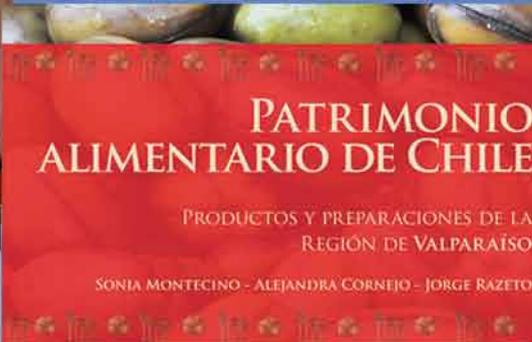


# Aconcagua Cultural

Distribución Gratuita - Año I - N°6 . Marzo de 2014

San Felipe - Los Andes - Catemu - Llay-Llay - Panquehue - Putaendo - Rinconada - Calle Larga - San Esteban - Santa María



## Revista Aconcagua Cultural

Edición Marzo 2014  
Distribución Gratuita

### Director - Editor

Pablo Cassi  
www.pablocassi.cl  
cassitrovador@hotmail.com

### Columnistas

M. Susan Acuña Portales  
Jaime Amar Amar  
Abel Cortes Ahumada  
Manuel Dorr  
Sergio Jara Pérez  
Juan Guillermo Prado

### Diagramación Fotografía

José Fernández M.  
josefernandez@norponiente.com

### Asesor Legal

Julio León Escudero  
Santo Domingo 154  
fono: 34-343343

### Diseño

Macarena Orrego Fernández

### Distribución

Roberto Carrandi

Editorial Palo de Thade:

Editores Cassi & Fernández Asociados

**aconcaguacultural@gmail.com**

Navarro 229 - Tel: 34-2515866  
Casilla 383  
San Felipe.

Impresa en Editorial Alba  
Valparaíso.

Tirada 1.000 ejemplares.-

Prohibida la reproducción parcial o total del material fotográfico que se consigna en esta publicación.

**Comentarios, artículos y crónicas que se consignan son de responsabilidad de quienes escriben y no representan necesariamente el pensamiento de la revista <<Aconcagua Cultural>>.**

# La profunda relación entre el mundo afectivo y la inteligencia



Reiner María Rilke, poeta nacido en Praga en 1875 escribió el siguiente texto en su denominada Tercera Elegía "cuando amamos nos asciende por los brazos una sabía inmemorial y remota. Esto que nosotros amamos no es solo uno, un ser que ha de venir, sino la innumerable fermentación; no una criatura individual, sino todos los antepasados, que, como los escombros de las montañas fundamentan el sueño profundo de nuestra existencia". La poesía de Rilke escrita entre fines del siglo XIX y principios del XX, hoy es materia de estudio por psicoanalistas tan connotados como René Spitz, Rof Carballo, Howard Gardner, Antonio Damasio y David Gelernter. La efectividad es inseparable del pensamiento; el amor no es solo una forma de pensamiento, un complemento suplementario del pensar o un aspecto particular sino un elemento esencial en la génesis del pensar profundo. En efecto la afectividad es la fuente donde el pensar fermenta y la vida toma un curso verificable para la conciencia.

No ha sido fácil a través de la historia para los seres humanos comprender que los frutos de la inteligencia solo proceden del amor, dado a que el pensamiento se eleva para que interactúen en el hemisferio izquierdo como el derecho. Producto de este contacto neuronal, la inteligencia afectiva se constituye en la integración más profunda del razonamiento junto con la empatía. Entonces podemos afirmar que la afectividad es uno de los componentes psicológicos esenciales en la estructura misma de la inteligencia. Estudios recientes de Lapiere proponen la búsqueda del núcleo afectivo en el desarrollo psicomotor, social y del manejo del lenguaje. También se afirma que la afectividad influye principalmente en el

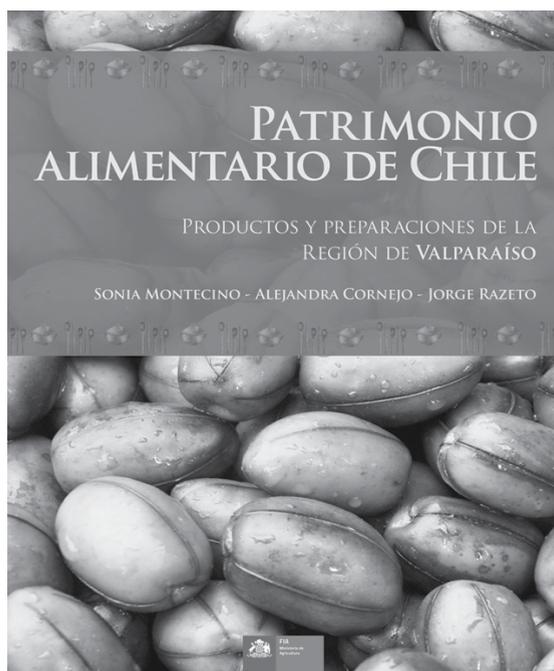
aprendizaje y en la autorealización, así como en todas las motivaciones que nos inducen a conocer y conocernos permanentemente. A partir de estas investigaciones podemos hablar legítimamente de la inteligencia afectiva como una experiencia que se organiza en torno al amor y tiene como significado ser partícipe de una mejor forma de vida.

Antonio Damasio en esta búsqueda equilibrada de afectividad e inteligencia nos dice que "el hombre sabio no es quien tiene más conocimientos, sino el que está conectado con la vida de manera permanente. Actualmente las personas obtienen mucha información a través de los medios de comunicación y de las redes sociales. No obstante, cada vez son más ignorantes de las situaciones esenciales. A través de la cultura académica y tecnológica hemos perdido el sentido y muchas veces la orientación de nuestra vida. Un excelente científico, un genio cibernético o un erudito en materias astronómicas pierde a menudo el contexto en que se desenvuelve su existencia. Un científico que pone sus conocimientos al servicio de la destrucción del planeta, verdaderamente habita en un abismo existencial; un hombre o una mujer que son incapaces de amar o comunicarse con sus hijos no saben nada de seres humanos; el especialista en computación que se conecta con todos los países del planeta pero que es incapaz de hacerlo con quienes lo rodean no tiene la menor capacidad de comunicación.

Sin duda que la percepción del planeta, esta negada a los seres humanos puramente racionales. Es grotesco observar a Jefes de Estado o líderes políticos que practican un relativismo ético que los sumerge en el cinismo. Este relativismo ético consiste en justificar con meras falacias argumentos que solo buscan entronizar las atrocidades, la corrupción y los diferentes tipos de delitos. Es por ello que las motivaciones entre el mundo afectivo y la inteligencia cada vez son más necesarias porque generan esos sutiles impulsos que nos permiten empatizar, aunque no siempre estemos de acuerdo con una determinada ideología, política o credo religioso. En síntesis como lo explica Antonio Damasio "la sabiduría proviene de esa fuente inmemorial que genera la auténtica vida, lo que no significa que lo cognitivo no tenga relevancia en nuestro comportamiento o evolución espiritual".

# Orígenes históricos del patrimonio alimentario de Aconcagua y Valparaíso

Por: Pablo Cassi



*Impresión Salesianos Impresores S.A. Santiago, diciembre 2012, formato 24x31 cms, 268 páginas en cuatricromía.*

Los autores de esta obra: Sonia Montecino, Alejandra Cornejo y Jorge Razeto, poseen el suficiente mérito académico, el que se manifiesta en la publicación de un voluminoso libro de 268 páginas que hace referencia



*Charqui Arriero. Componentes: charqui desmenuzado, cebolla de guarda, jugo de limón, queso de cabra, sal, aceitunas sajas y aceite de oliva. Esta preparación pertenece a Marcela Pérez de Arce de la localidad de San Esteban, Los Andes.*

a la historia culinaria en la cordillera de Los Andes y de la costa. Este inventario recoge las costumbres y tradiciones gastronómicas que por sus características, muchas de ellas provenientes del periodo prehispánico, sumándose posteriormente la cultura alimenticia que traían consigo los conquistadores.

Claude Levy-Strauss, sociólogo francés explica que una de las claves en la que se basa la etnografía para dilucidar múltiples mitos primitivos sobre el arte culinario, consiste en descifrar los aspectos hermenéuticos de las diferentes etapas que contempla el desarrollo de la alimentación humana. En el caso de la cocina chilena ésta es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada cocina criolla. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores.

Los primeros contactos entre los dos tipos de alimentación, el español y el aborigen, tienen su génesis en el primer viaje que realiza Cristóbal Colón a nuestro continente y posteriormente la llegada a Chile de Hernando de Magallanes. Más adelante, las nuevas generaciones criollas se acomodaron al medio ambiente, eligieron por selección natural, el cerdo y el pan cazave que forman la verdadera base económica de la conquista. La primera etapa de la historia gastronómica de Chile se inicia con la llegada de las huestes de don Pedro de Valdivia (1541). Con ellas venían las futuras bases

de la alimentación, que estuvieron a punto de desaparecer en la violenta arremetida del cacique Michimalongo contra la recién fundada capital de Santiago del Nuevo Extremo. Gracias al heroísmo de Inés Suárez se pudieron librar: dos porquezuelos y un cochinillo y una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo, troncos genealógicos de la cocina chilena.

## Aconcagua, un espacio culinario patrimonial

Los primitivos habitantes de este valle, Picunches y Chiquillanes no tuvieron mayor inconveniente en mezclarse con los conquistadores y de esta manera intercambiar técnicas alimentarias. El aprovechamiento de los productos indígenas y españoles



*Cazuela de cerdo que se consume preferentemente al mediodía y esta conformada por papas, zapallo, arroz, ajo, zanahoria, oregano, pimentón, perejil y otras especias y que sea popularizado en restaurantes tanto urbanos como rurales en el valle de Aconcagua.*



*Antonia Aguilar, de Jahuelito, comuna de Santa María nos presenta un sabroso postre que se elabora principalmente en base al membrillo. En su proceso de preparación se extraen las pepitas y se procede a su cocción con azúcar preferentemente rubia hasta que ésta se transforme en una masa, luego colocarla en molde metálico hasta que esta cuaje.*

permitió que la mesa del conquistador fuera opípara. El cronista Marino de Lobera escribe que, en esa época inicial de nuestra historia, había infinidad "así de huertos, viñas y olivares, como de sementeras y ganados, todo lo cual anda a modo sin que haya persona tan pobre que no tenga sobrado todo lo que es mantenimiento en su casa". Las mesas fueron copias de las españolas del siglo XVI, se cocinaron guisos en los primeros tiempos con aceite de madi o meloza donde las cocineras indígenas demostraron su eficiencia en la preparación de este tipo de condumios. García Hurtado de Mendoza lo dice expresamente en una carta a su padre, el virrey del Perú: "hállase una semilla menuda llamada madi, que molida y

cocida da de sí gran cantidad de aceite tan claro y excelente que se gasta



*Pan de higo, Elizabeth Valenzuela de Los Andes y a la edad de 80 años aun fabrica este producto que es altamente energético, recomendable para deportistas.*

en la comida sirviendo en las demás cosas que suele el olivo". El madi continuó en uso hasta el siglo XVII, según lo atestigua el padre Ovalle.

En la medida que se produce el proceso de mestizaje, Aconcagua y los pequeños valles que lo circundan conforman núcleos tanto rurales como urbanos que se caracterizan por un predominio de lo que se denominará el sello campesino y mestizo

que queda graficado en el consumo de cereales, trigo y maíz con variadas recetas en las cuales se destacan el mote, la harina tostada, el frangollo

y el morocho majado. También cabe mencionar la diversidad de panes que se fabrican, especialmente el que se cocina en horno de barro que le da una impronta particular a la región. Así mismo las carnes de animales domesticados: el caballo, el vacuno y el cerdo tendrán sus expresiones culinarias en arrollados, patitas y de modo relevante en el charqui. Este núcleo de enorme importancia también los constituyen las aceitunas y el cultivo de la uva, ambos introducidos y adaptados a nuestro valle y que marcan un proceso productivo con identidad la que persevera en el cultivo del olivo y de la preparación de una diversidad de bebidas alcohólicas: aguardiente, mistelas, chacolí y vinos que conforman un universo claramente discernible proveniente de la tradición hispánica mestizada.

## Frutales de antigua data y los postres favoritos de la época de La Colonia

Según mapas de la época los que estuvieron vigentes hasta principios del siglo XX, el Valle del Aconcagua se extendía por el oeste hasta Quillota, al este hasta Los Andes y por



*"Cazuela nogada", plato típico de la zona central del país se cocina en base a carnes blancas y con abundante cantidad nuez y otras especias silvestres como el óregano y quinoa.*



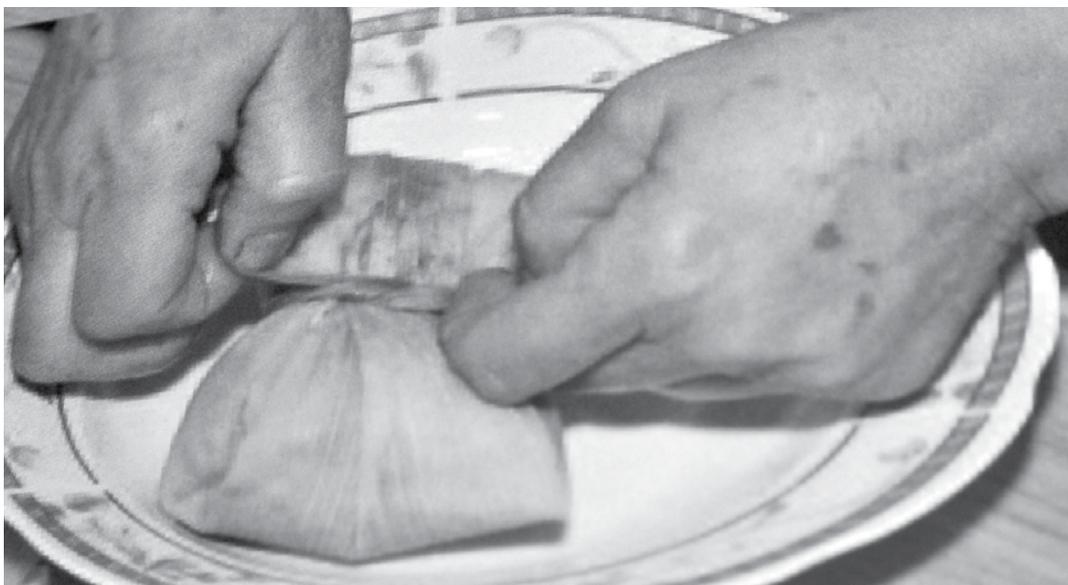
*Chagual, especie endémica chilena que se consume en forma de ensalda. Tiene el aspecto de un cactus y crece en terrenos húmedos y montañosos y su extracción se produce en Agosto.*

el norte hasta Petorca. Esta extensa superficie agraria permitió que productos tan apetecidos como la alcayota, lúcuma, palma, chirimoya, palta, nuez, higo, membrillo y duraznos. Si bien no se conocían por aquella época técnicas adecuadas para la fabricación artesanal de conservas que permitieran su duración en el tiempo dos de estos productos: la nuez y el higo se utilizaron en la elaboración de las denominadas tortas de higo. En este ámbito el empleo culinario de plantas silvestres como el cardo, la penca y el chagual son comunes en la preparación de ensaladas, así como la recolección de ortiga para tortilla, el boldo y el toronjil para bebidas calientes y el maqui como fruta digestiva.

Cabe destacar en este ámbito la puesta marcha de la repostería aconcagüina, una tradición que alcanzó gran relevancia identitaria con la fabricación de las denominadas tablillas, los bollos y panes de leche. Del mismo modo surgen posteriormente los helados artesanales, antigua tradición española que aun es dable encontrar en hogares campesinos del valle del Aconcagua.

### Vinos artesanales de cepas hispánicas

Un antiguo refrán popular que data del 1860 aproximadamente dice "hasta que no pase San Germán no digas que tienes vino ni pan". "El pan de ayer y el vino de un año a na-



Conocida en América por su denominativo de Tamal ésta proviene de México y Perú y que en Chile a partir de la segunda mitad del siglo XVII se le otorgó el apelativo de "humita". La preparación de este producto es fundamentalmente en base a maíz.

die le hace daño" las referencias escritas sobre los mostos producidos en el valle del Aconcagua no gozaron

de una buena crítica durante los dos primeros siglos desde la llegada de los españoles, hasta que en 1851 Silvestre Ochagavía, trajo desde Francia las primeras cepas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot y Malbec. Aconcagua por la calidad de su clima fue uno de los valles privilegiado para el cultivo de estas cepas. En 1871 Maximiano Errazuriz Valdivieso funda la viña de su mismo nombre a las que posteriormente se suma Sánchez de Loria, Viña San Esteban y Von Siebental todas en la actualidad producen vinos de calidad reserva y premium preferentemente orientados a mercados internacionales.



Elaboración de la chicha en Aconcagua, una antigua tradición desde tiempos de la colonia que consiste en la fermentación de diferentes viníferas.



"Vitis vinifera" es el nombre con el cual se conoce este tipo de vid que fue introducida en Chile con la llegada de los conquistadores españoles. Las variedades son: moscatel, torontel, uva cristal y dedo de dama que son posibles encontrarlas en antiguos parrones.

**Aconcagua Cultural, agradece la gentileza de sus auspiciadores que hace posible difundir la identidad y el patrimonio de nuestro valle.**

# La importancia del denominado Damero Fundacional en Aconcagua



Sergio Jara Pérez, arquitecto, Magister Pontificia Universidad Católica de Santiago

Las ciudades tienen distinto origen, a veces ese origen es rastreable hasta encontrar el acto fundacional, otras veces se pierde en la historia cuando ya nadie recuerda cómo comenzó la ciudad, cuando la ciudad surge del mito. En el Valle del Aconcagua tenemos varios ejemplos de ello.

San Felipe y Los Andes tienen actos fundacionales determinados. El 3 de agosto de 1740 y el 31 de julio de 1791, respectivamente, sobre un terreno medianamente despejado, se habría trazado -o se estaría por trazar- con estacas y cordeles, las líneas en el suelo que conformarían las futuras calles y manzanas. Son ciudades que nacieron de una voluntad política firme, son consecuencia de alguien que mandó en un momento determinado que apareciera una ciudad en alguna parte.

En cambio nadie sabe el origen de Putaendo, ¿el camino del Inca?, ¿el cruce de dos caminos?... Se han encontrado en el Valle de Putaendo registros arqueológicos de comunidades de cientos de años anteriores a la llegada de los españoles al territorio de Chile. Lo más claro que sabemos es que la ciudad se extiende paralela al lecho del río, atravesada y formada por el camino.

Preguntarnos por el origen de la ciudad es también preguntarnos por su forma, ¿cómo es la ciudad fundacional? . En una investigación no publicada, el arquitecto Juan Borchers (1910-1975) analizaba la importancia que significó que la fundación de ciudades por los Españoles en el territorio de Chile sucediera en una fase tardía del proceso de conquista de América. Chile es el último rincón de América al que llegan los conquistadores y los modelos de ciudad que introdujeron en el siglo XVI -donde destacan Santiago y La Serena- eran también una síntesis de un prototipo que venía repitiéndose y perfeccionándose de norte a sur.

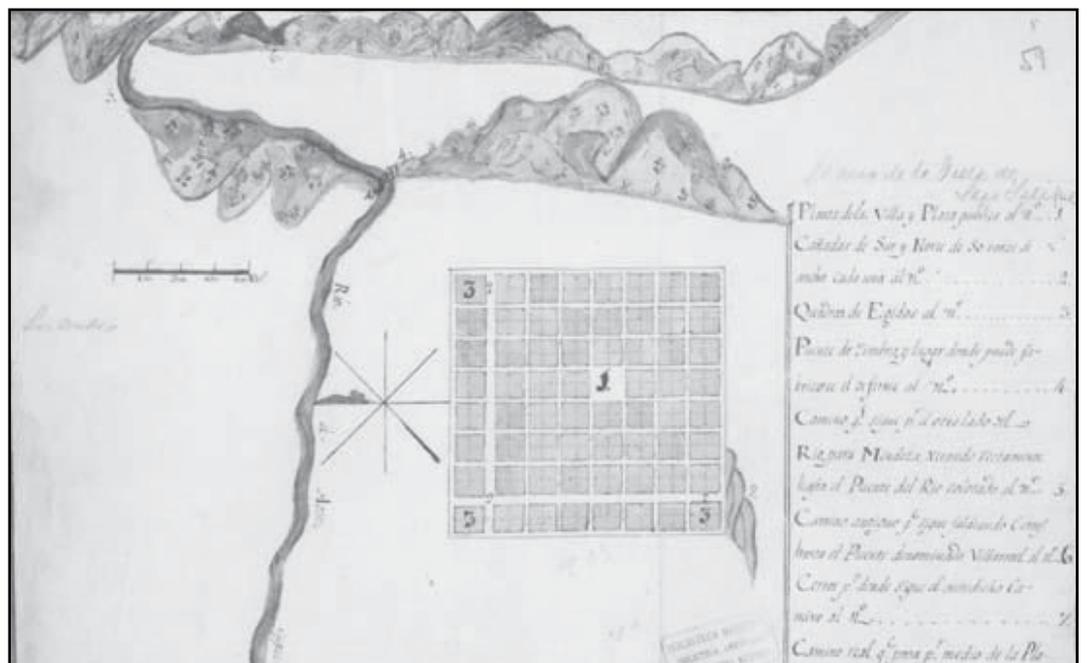
Aún pasarían 2 siglos hasta que ese modelo llegara al Valle del Aconcagua. Si bien la fundación de San Felipe significó mucho desde la perspectiva de organizar la población creciente que ya existía en el Valle, desde una perspectiva cultural, fue el momento clave en que se introdujo una manera muy determinada de pensar y medir el paisaje, el damero.

La historia del urbanismo ha reconocido a Hipódamos de Mileto, arquitecto y matemático griego del siglo V AC, como el

padre del diseño de la ciudad de damero. Si bien hay registros arqueológicos de calles trazadas en base a líneas perpendiculares, se le reconoce como el primero en sistematizar el trazado, regular los anchos de las calles, y conectar la cuadrícula con el entorno geográfico donde se emplaza de una manera audaz. El plano de la ciudad de Mileto (V AC) muestra cómo se las arregló Hipódamos para introducir en una península muy accidentada geográficamente, un trazado sistemático de calles y manzanas que conformaron la ciudad, dejando al centro los edificios públicos más importantes.

El damero fue utilizado ampliamente en el urbanismo Romano, en especial resultó apropiado para la organización de campamentos militares. Registros de su aplicación se extendieron por Europa y en también en España, donde siglos después, en medio del afán de la conquista, se resolvió su sistematización y aplicación para la fundación y organización de la ciudad en el nuevo territorio de América.

Las Leyes de Indias fueron los recursos elaborados por los conquistadores para sistematizar el proceso de fundación de ciudades. La Cédula de Felipe II de 1673,



Antiguo mapa diseñado a mano alzada que representa el damero fundacional de la ciudad de Los Andes y cuya data es de fines del siglo XVIII.



# Antiguas bodegas de Viña Errázuriz, un desafío de la ingeniería del siglo XIX

Por: Manuel Dorr, arquitecto Universidad de Chile.

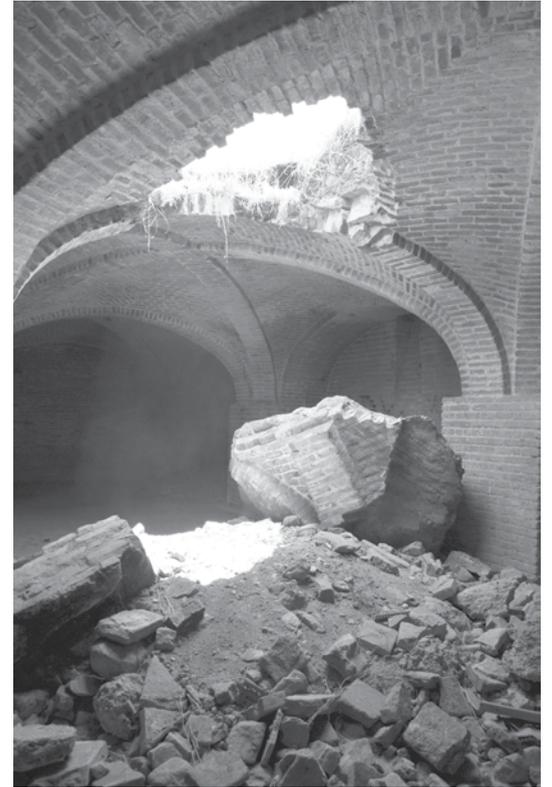
Enclavada en los faldeos del valle del Aconcagua, en la actual comuna de Panquehue y a escasa distancia de la que fuera la residencia campestre de Maximiano Errázuriz Valdivieso, se encuentran las primeras bodegas de la Viña Errázuriz, construidas en 1897 por ingenieros franceses. De estas bodegas en la actualidad solo se conservan las instalaciones subterráneas, mas de 3.000 metros cuadrados de bóvedas de albañilería como mudo testigo de lo que fuera el auge vitivinícola de principios del S XIX en la zona central de Chile.

En los valles de la zona central de nuestro país se encuentran los mejores suelos de Sudamérica para el cultivo de viñedos y la producción de vinos, dado a la calidad de sus tierras, exposición solar, vientos y temperaturas. Así lo vieron los grandes terratenientes del siglo XIX, quienes trajeron desde Francia una variada de cepas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot y Malbec y enólogos de dicho país para que produjeran el vino. También fueron ingenieros franceses los que construyeron las bodegas para el almacenamiento de este producto, dando

así inicio a la historia moderna del vino chileno. Cabe destacar que los primeros y más importantes empresarios vitivinícolas fueron Silvestre Ochagavía y Maximiano Errázuriz y que de las seis principales viñas de Chile que poseen bodegas subterráneas, la única que está ubicada fuera del valle del Maipo es la Viña Errázuriz.

## Un encuentro con los subterráneos de la historia

Desde lontananza y a escasos kilómetros de la viña Errázuriz siguiendo el único cruce del poblado hacia el oriente bajo y a un costado de una blanca virgen aparecen dos pórticos también blancos, uno, conduce al antiguo parque de la casa patronal de Maximiano Errázuriz, y el otro es el dintel que nos invita a encontrarnos con un potrero que no está sembrado de viñas como los que lo rodean. Es bajo ese potrero con vista al valle del Aconcagua, su río y su cielo azul que se encuentran casi olvidadas las antiguas bodegas de esta viña. Estamos ante un terreno abandonado, de formas geomé-



*El acceso a la bodega está conformado por bóvedas de cañón y crucería.*

tricas donde pareciera que nada existe. A medida que se avanza se advierten accidentes en el terreno y luego se percibe claramente la entrada a una cueva prehistórica. He aquí el acceso a las entrañas de las bodegas que por efectos de los terremotos de 1940, 1965, 1971, 1985 y del 27 de febrero del año 2010, obstruyen en parte el ingreso a este encuentro con el pasado. Una vez en el interior y apoyados con linternas lentamente el viajero se introduce en el pasado histórico de una de las más antiguas bodegas vitivinícolas del país.

Estas instalaciones subterráneas que en su época fueron utilizadas, están situadas en distintos niveles, siendo el primero la bóveda de crucería derrumbada (mayor dimensión) luego la de cañón y más abajo las de crucería (menor dimensión) por lo que se deduce que en la antigua nave de crucería derrumbada se guardaba los vinos nuevos para concluir en la bóveda de crucería donde reposaban lo más selecto de las botellas de la viña.



*Bodegas subterráneas cuya superficie alcanza los 3.000 m<sup>2</sup>. La imagen representa a una bóveda de crucería, construida en ladrillo en 1871 y que es una copia fiel de antiguas obras de ingeniería francesa.*



La imagen representa una segunda bodega de mayor dimensión que la primera la cual fue destruida por el sismo del año 1965.

## Algunas características de su arquitectura e ingeniería

“Las bodegas para vinos nuevos deben tener una oscuridad completa, temperaturas entre 12 y 18 °, de ambiente seco y sin corrientes de aire, una altura máxima de 5 m y mínima de 3 m (dependiendo de cuanto toneles se coloquen). Las bodegas para vinos viejos; se requiere un lugar “fresco, oscuro y tranquilo” La mejor temperatura para una bodega de guarda va entre 10 a 15 °. “De lo ordinario se coloca la bodega para vinos viejos pero debajo de la bodega de primer año, construyendo un subterráneo defendido al norte y por arriba con otras construcciones. A éste subterráneo se le da por cielo en las bodegas de lujo, como muchas de Aconcagua, una bóveda de ladrillo de tres centros, (crujería) que la aísla completamente de la influencia exterior.”

Esta bodega es de menor altura que

la de vinos nuevos, sólo debe tener una puerta, y pocas ventanillas de 0,80X0,20 m; “las viñas Subercaseaux y Panquehue tienen espléndidos caveaux”.

Existen otras fuentes, como el sindicato nacional vitivinícola que data la fundación de la viña en el año 1860, siendo así la segunda más antigua del país, después de la Viña Ochagavía.

## Técnicas y materiales empleados en la construcción de estas bodegas

Cabe destacar que estas instalaciones subterráneas presentan en general un buen estado

de conservación, que nos permiten pensar que esta infraestructura podría transformarse en un polo de atracción turística, considerando que en la región de Valparaíso es la única gran bodega subterránea que cuenta con bóvedas de crujería, y que acumula 143 años desde la fecha de su construcción. Es necesario dar a conocer aspectos pormenorizados de los diferentes componentes que conforman esta obra. Las descripciones que se consignan, nos permiten formarnos una idea del alto nivel de ingeniería que se empleó en su construcción. Estas bodegas presentan dos tipos de bóvedas distintas:

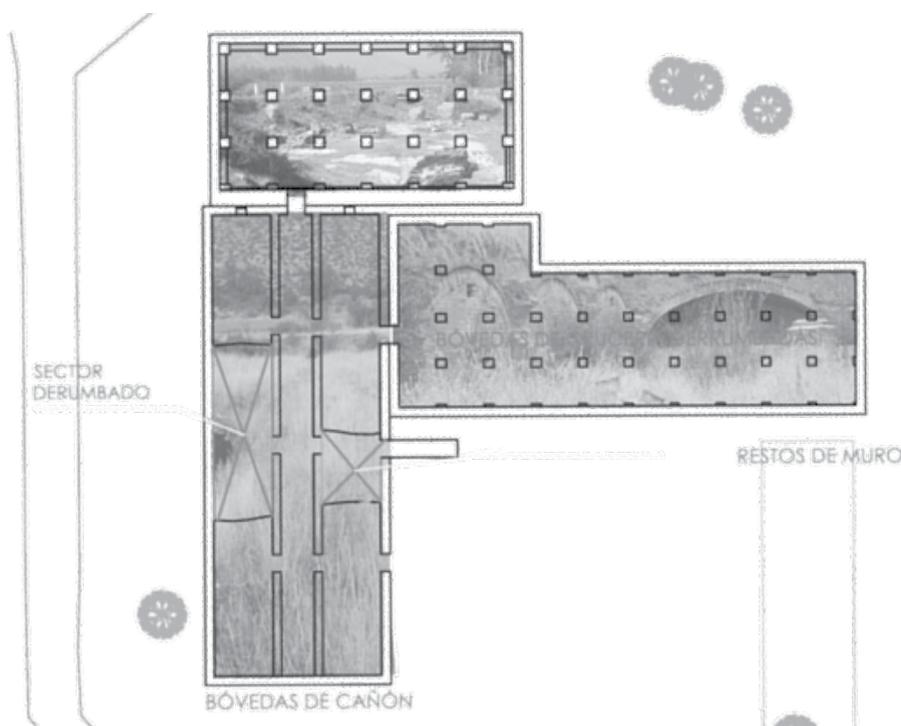
Las de cañón; que poseen superficies semicilíndricas, por lo general apoyada en dos muros, de las tres bóvedas de cañón ubicadas en las bodegas viejas, las dos perimetrales son “rebajadas”, donde la altura desde el arranque al punto más alto es menor que la distancia entre apoyos. En segunda instancia se encuentran las de crujería; formadas por arcos que se cruzan en el extremo superior, creando una estructura firme y ligera, luego el espacio comprendido entre estos arcos es relleno por bóvedas, por lo general apoyadas por una serie de pilares alineados.



La profundidad de esta bóveda de crujería tiene una longitud de 150 metros y un ancho de 20 metros. Al fondo se aprecia una tenue luz que pertenece a una bóveda de cañón.

**#1 En arte y cultura  
en Aconcagua**

**Aconcagua Cultural**



Dibujo perteneciente al arquitecto Manuel Dorr que representa los diferentes tipos de bóvedas que conforman esta antigua obra de ingeniería.

Santiago Huerta, arquitecto español experto en este tipo de construcciones, nos entrega la siguiente definición de lo que se denominan <<bóveda típica>>. “Una bóveda típica se construye apilando ladrillos, uno al lado del otro sobre una estructura auxiliar de madera que da la forma a la bóveda, se empiezan a colocar los ladrillos a partir de los arranques, y colocados los últimos queda terminada, al sacar la estructura de madera los ladrillos tienden a caer hacia abajo, así uno que intenta caer empuja a los dos colindantes, y los empujes se van transmitien-

do, incrementados por los pesos. Si la forma de la bóveda es correcta y el espesor suficiente, los empujes y contra empujes se anulan, la bóveda permanece en equilibrio. No obstante, los últimos ladrillos de los arranques transmiten un empuje que debe ser contrarrestado. La bóveda debe estar apoyada firmemente contra algo que resista su empuje.”

En la actualidad se puede constatar en las antiguas bodegas de la viña Errázuriz la existencia de diferentes tipos de bóvedas, en su mayoría en buen estado que permiten al visitante conocer los aspectos técnicos que

conforman esta obra. A continuación se definen los tres tipos de bóvedas existentes:

1.- Bóvedas de crucería / 18 bóvedas de crucería que forman 3 naves de norte a sur, sobre la cual a nivel de la superficie encontramos un radie de hormigón. Bóvedas de ladrillo sobre pilares de ladrillo.

2.- Bóvedas de cañón / 3 bóvedas de cañón donde en la central el arco es de menor luz, y las dos laterales presentan derrumbes en el centro, la bóveda es de ladrillo sobre muros de mampostería de piedra.

3.- Instalaciones semi-subterráneas: Bóvedas de crucería derrumbadas/ gran patio hundido que conserva los muros de contención y pilares de lo que fueron 33 bóvedas de crucería subterráneas, los muros de contención y restos de pilares son de ladrillo.

Este legado histórico que es parte del patrimonio cultural de Aconcagua, propiedad del abogado Jorge Bulnes Cerda, desconocido casi en su totalidad por los habitantes de este valle, me llevó a invitar a “Aconcagua Cultural”, para que conociera este fragmento de nuestra arquitectura patrimonial, y de esta manera darlo a conocer a la comunidad del valle de Aconcagua a través esta revista, la que por sus especiales características intelectuales, hoy es el principal referente cultural en las provincias de San Felipe y Los Andes.

## Nos saludan universidades de Colombia y Puerto Rico



**Carmen Amaralis Vega**, Doctora en Química-Física y Analítica de la Universidad de Florida en Gainesville, y actual catedrática de la Universidad de Puerto Rico en Mayagüez, agradece la gentileza de los editores de “Aconcagua Cultural” por el envío de esta excelente publicación que me recuerda mi visita a la ciudad de San Felipe en 1997. Desde esta isla del Caribe, mis felicitaciones por tan excelente trabajo de investigación histórica.

Mayaguez, Puerto Rico, Febrero de 2014.



**José Amar Amar**, psicólogo de la Universidad de Chile, Magíster en Investigación Educativa y en Psicología Social, y Doctor of Philosophy in Counseling Psychology de la Newport University de Estados Unidos, actual director del Centro de Investigaciones en Desarrollo Humano de la Universidad del Norte, Barranquilla, Colombia saluda a sus amigos chilenos Pablo Cassi y José Luis Fernández y los felicita por el importante trabajo de investigación en las diferentes áreas de la historia y de la cultura de San Felipe.

Barranquilla, Febrero de 2014, Colombia.

# Corredora & Ingeniero Asociados

María Eugenia Olguín O.  
90383447

Rodrigo González V.  
82042386

Merced 731, oficina 5 San Felipe Fono 2505684

**Corretaje de propiedades compra, venta, arriendos, administraciones**

**MATERIALES DE CONSTRUCCION E INSUMOS AGRICOLAS**

**7 AGRASAN**  
Santelices y Cía. Ltda.



www.agrasan.cl

Dirección: Av. B.O'Higgins 107

Fono: (34) 2510777

ESTUDIO JURIDICO

**Julio Concha Brito & Asociados**

Julio Concha Brito  
jconchab@123.cl

Loreto Allendes Marti  
loreallendesm@gmail.com

Julio Leon Escudero  
julio-leon@123.cl

Horacio Arancibia Reyes  
estudiojuridico.arancibia@gmail.com

Fonos: 034-2343343 - 2343344 - 2343345 - Santo Domingo N° 154, San Felipe



**Soledad Llanos**  
Confecciones



Ropa Institucional - Colegios - Deportiva - Bordados

Combate de las Coimas 374 - San Felipe Fono: 2516107 email:mllanos04@hotmail.com



**AUTO  
GOKEY**

VENTA DE PARTES; PIEZAS Y ACCESORIOS  
VENTA DE REPUESTOS LUBRICANTES y  
ACCESORIOS

AVDA. MAIPU N°290 . FONONO: 2518477, SAN FELIPE

**radio  
CONTEMPORANEA**  
3 Años... ¡Más éxitos!

Muchos pueden programar nuestra música...  
¡Nadie como nosotros!

97.5FM  
San Felipe  
Los Andes

106.7FM  
Viña del Mar

100.7FM  
La Ligua  
Papudo

# XV versión Festival Palmenia Pizarro congrega a más de 20 mil espectadores

Prosiguiendo con esta tradición artístico musical el municipio sanfelipeño dejó de manifiesto que esta nueva versión correspondiente al año 2014, superó todas las expectativas en cuanto a la calidad del espectáculo. Otro factor que incidió en el éxito de este festival fue la masiva asistencia de un público entusiasta que se identificó con la música latinoamericana de Los Jaivas y de Illapu, Los Bunkers, Américo y la sorpresiva aparición de un grupo de intérpretes sanfelipeños los que marcaron a toda una generación de aconcagüinos en la década de los 80, quienes se hicieron merecedores además al reconocimiento unánime de los asistentes. Esta iniciativa de otorgarles un espacio a nuestros artistas locales, ha sido motivo de permanente comentario en los diferentes ámbitos de nuestra comunidad.

Esta nueva gala musical estuvo adornada con la animación de Leo Caprile, la presentación del Ballet Folklórico Municipal, la actuación de los humoristas el huaso Filomeno y el Profesor Rossa.



Ceremonia de premiación

Alcalde Freire agradeció a la comunidad aconcagüina

Diez intérpretes provenientes de diferentes regiones del país y de Aconcagua se disputaron el trofeo "Palmenia Pizarro". Los premios otorgados a las canciones finalistas en esta XV jornada festivalera recayeron en los siguientes intérpretes, Primer Lugar para el tema "Tú", perteneciente a Constanza Espinoza de San Felipe; segundo lugar para Felipe Vega con el tema "Déjame Entrar" y la tercera ubicación se la adjudicó Kenny Álvarez con su canción "Me siento perdido". Mejor intérprete en este certamen recayó en el cantautor sanfelipeño Miguel Cádiz.

Al término de esta XV jornada del festival "Palmenia Pizarro" el presidente del Consejo Municipal agradeció el generoso apoyo de las empresas de la zona: Conservera Pentzke, Coca Cola, Citeluz, Anglo Americam, Casino Enjoy, EMPARK, AWADAY, Vera Arcos, Universidad Aconcagua, Banco BCI, además de la importante colaboración de la PDI y de Carabineros, Cruz Roja, Cuerpo de Bomberos y SERNATUR, agregando que sin el respaldo de la comunidad, una actividad de esta envergadura no sería factible materializarla.



Constanza Espinoza, alumna de la Academia Musical del Municipio Sanfelipeño, obtuvo el primer premio.



Una variopinta gama de personalidades tanto locales, nacionales como extranjeras conformaron el jurado calificador que tuvo que derimir entre los diez temas en competencia los tres primeros lugares y el mejor intérprete.

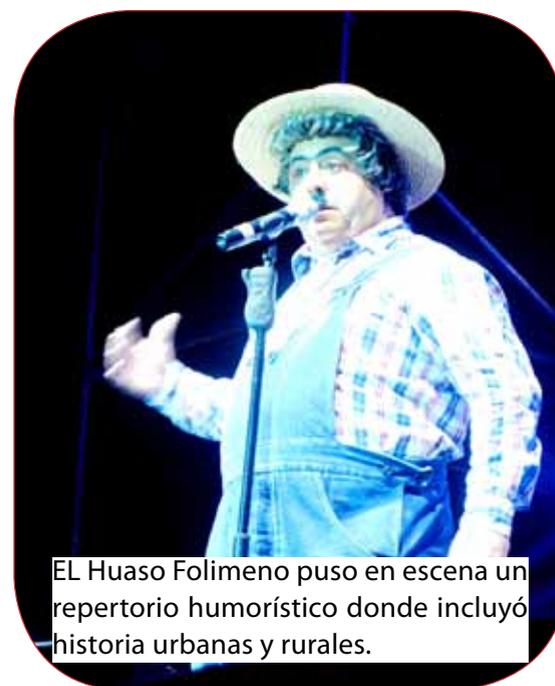


# San Felipe

La Comuna de Todos



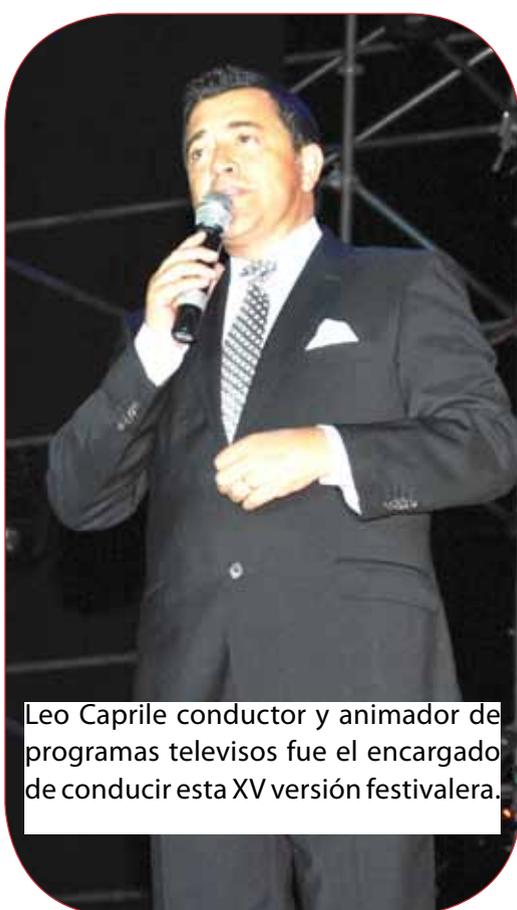
Illapu, una agrupación neofolklorica de dilatada trayectoria nacional volvió a encantar con sus voces y el acompañamiento instrumental de la Quena y Charango



EL Huaso Folimeno puso en escena un repertorio humorístico donde incluyó historia urbanas y rurales.



El alcalde Patricio Freire (segundo de izquierda a derecha) acompañado de los consejeros regionales e integrantes del consejo municipal participaron activamente en este evento, el tercero más importante a nivel de la región de Valparaíso.



Leo Caprile conductor y animador de programas televisivos fue el encargado de conducir esta XV versión festivalera.



Patricio González, administrador municipal junto a su esposa la antropóloga Leda Chopitea.



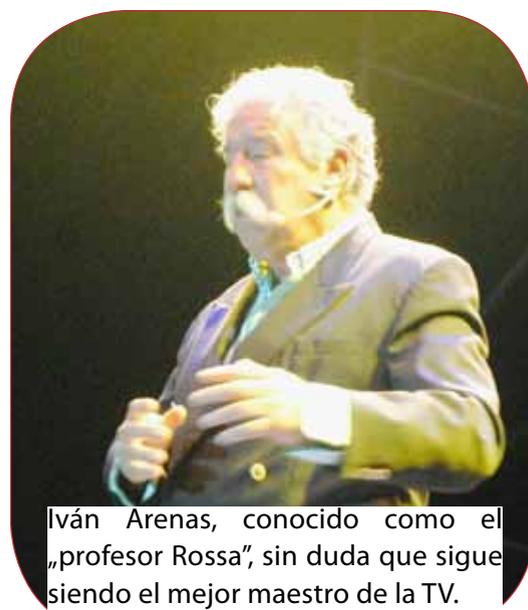
Una juventud plétora de entusiasmo y simpatía, empatizó con los diferentes ritmos musicales en este festival.



El alcalde Patricio Freire junto a los concejales Rodolfo Silva, Basilio Muena y Jannett Sotomayor, hicieron entrega al grupo Los Bunkers de la estatuilla oficial.



„Los Jaivas”, sin duda los mejores exponentes del folclor latinoamericano y con cincuenta años de vida profesional constituyen un verdadero ícono en el ámbito artístico internacional



Iván Arenas, conocido como el „profesor Rossa”, sin duda que sigue siendo el mejor maestro de la TV.



Un homenaje a las mujeres en su día fue la nueva tónica en este festival



Un variopinto tipo de espectadores cantó al unisono sus canciones favoritas



La fiesta continuó hasta altas horas de la madrugada con la alegría del público



„Américo”, una voz y un nombre que convoca a miles de espectadores .



Estas son las voces legendarias de San Felipe que representan a una generación que interpretó transversalmente las diferentes épocas de la música nacional.

# Juan Fuentes Gallardo, ex alcalde de San Felipe, fallece a los 82 años



Columnista de la *Gaceta Municipal de San Felipe* en el año 1995, sus artículos estuvieron orientados a la unidad de los sanfelipeños.

Tras padecer una penosa enfermedad dejó de existir en su casa de la Población "La Santita", quien fuera un importante referente del partido Demócrata Cristiano en San Felipe. Regidor entre los años 1967-1971 y alcalde desde 1969 a 1976, y posteriormente concejal en el periodo 1992-1996, Fuentes Gallardo, a temprana edad se inició en el mundo laboral. Desde 1945 a 1969 se desempeñó como funcionario de la empresa Ferrocarriles del Estado, cubriendo el tramo Llay-Llay San Felipe y San Felipe Putaendo. Desde su juventud se identificó con los principios de la Falange Nacional, logrando erigirse en

un auténtico líder en el campo laboral. Su espíritu solidario lo llevó junto a un grupo de albañiles, carpinteros, ebanistas y obreros a materializar proyectos de autoconstrucción. Población "La Santita" y posteriormente "El Esfuerzo", son una muestra tangible de su auténtico compromiso con la clase trabajadora. Juan Fuentes Gallardo, sin duda alguna que marcó una importante etapa en nuestra historia ciudadana.



Ceremonia de entrega de FONDECOP a la Asociación de Jubilados de Ferrocarriles en la sede de calle Riquelme.

Tras el terremoto de 1965, el entonces regidor sanfelipeño por el periodo 1967, en una entrevista que le concediera Eduardo Frei Montalva, Presidente de la República, logra que el Ministerio de Hacienda destine los recursos económicos para la construcción del actual edificio municipal, el que además que contemplaba la edificación de un teatro para la ciudad. Si bien se logró materializar la puesta en marcha del actual edificio consistorial que hasta el año 1969 contaba con

dos pisos, no obstante los trabajos en el teatro municipal se consolidaron en calidad de obra gruesa. Cabe destacar que el ex alcalde Fuentes Gallardo participó activamente en la construcción de la actual Población Pedro Aguirre Cerda. Es dable mencionar que este servidor público también se destacó en diversos ámbitos del quehacer comunal: boxeador amateur, telonero de circos itinerantes, cómico y actor de roles secundarios. Sin duda que de todos los oficios que ejerció, el de dirigente vecinal lo catapultó como una de las mayores figuras sanfelipeño en el ámbito social. Casado con Raquel del Carmen León (fallecida en junio de 2005) le suceden sus hijos Carmen, Julia, Arturo y Juan.



El 3 de Agosto de 1997 fue declarado Hijo Ilustre de San Felipe por la unanimidad del entonces Concejo Municipal que presidía el alcalde de la época Jaime Amar Amar.



En la imagen: el alcalde Amar y los concejales: Juan Fuentes, Fernando Cataldo, Jorge Jara, "Kike" Morande, y los ediles Frank abd-El-KAder y Jorge Cruz. (1995)



Ceremonia de entrega del libro "Crónicas de San Felipe antiguo" del autor Hugolino González. En la imagen el concejal Juan Fuentes Gallardo, Jaime Amar y Rodrigo Villa.

# Sociedad de Artesanos "La Unión" cumple 122 años de vida institucional

Por: Juan Guillermo Prado, Periodista.  
Biblioteca Congreso Nacional, Santiago.



Actual directiva de izq. a derecha tercera fila: Luis Castro Concha y Florindo Aros Saavedra. Segunda fila: Hernan Cataldo Rodríguez, Eduardo Contreras Paéz, Marco Duarte Vergara, Guillermo Toro Varas y Patricio Corvalán Fernández. Primera fila: Rafael Carvallo Valdes; Allan Guerrero Olguin, Patricio Freire Canto alcalde de San Felipe y José Silva Reyes.

En una ceremonia que se efectuó en dependencias de esta institución se llevó a efecto la celebración de un nuevo año de vida fundacional de esta organización que se sitúa entre las más antiguas de nuestra comuna. En este evento estuvieron presentes el alcalde de la comuna Patricio Freire Canto, damas representantes de la Sociedad de Socorros Mutuos de San Felipe, María Edward de Lyon; directivos de DIPRECA y socios de esta entidad. Este acto se inició con la lectura de la primera acta constitutiva que data del 28 de febrero de

1892, la cual por Decreto Ley 2454 del Ministerio de Justicia se otorga la personalidad jurídica a esta entidad. Este documento consigna en una separata los nombres de sus fundadores. Siguiendo con este programa aniversario se procedió a hacer entrega de una medalla recordatoria a los socios que cumplieron cincuenta años: Carlos Vega Vega, Guillermo Arancibia Olguín y José Ponce Caneo. También fue home-

najeado el consocio Jaime Canales Meneses, quien durante veintiséis años ha participado activamente en la institución. Concluyó este encuentro con una cena de camaradería donde se destacó la masiva participación de socios y amigos de esta organización mutualista, la que en el pasado marcó un hito histórico a la cabeza de Fermín Vivaceta, primer dirigente nacional que conculcó en la clase trabajadora el espíritu de unidad basado en los principios del filósofo francés Augusto Comte, quien propició el desarrollo del pensamiento libre, la tolerancia y el respeto por las ideas de los demás agentes sociales.

Durante la segunda mitad siglo XIX y producto de las crisis político-social que vive el país, San Felipe no estuvo ajeno a este fenómeno, el que emerge con inusitada presencia de la sociedad sanfelipeña, la que a través de un movimiento ciudadano, tiende a preocuparse de los aspectos políticos y sociales, especialmente de la clase obrera chilena, la que

fue sistemáticamente marginada de los incipientes proceso de crecimiento y desarrollo que en algún momento experimentó el país. Es así que el 10 de abril de 1850, un grupo de jóvenes intelectuales republicanos se reúnen para formar la Sociedad de Artesanos "La Igualdad" que estuvo conformada por: Francisco Bilbao, Eusebio Lillo, Manuel Recabarren, José Zapiola y los artesanos Ambrosio Larracheda (sombrero), Rudecindo Rojas y Cecilio Cerda (sastres) y Manuel Lucares (zapatero). Esta iniciativa ciudadana dará origen a que en otras ciudades del país, otros connotados humanistas replicaran esta iniciativa, la que rápidamente prosperó en la clase culta chilena, fundando nuevas entidades bajo el sello de: la razón como autoridad; la soberanía como base de toda política del pueblo y la fraternidad universal como vida moral. La génesis de esta entidad apuntaba específicamente "al auxilio popular que se traducía en ayuda económica a aquellos socios que en casos de enfermedad y fallecimiento de alguno de sus familiares más cercanos, les entregaba a éstos, una ayuda que mitigara en parte los costos que generaba la muerte de un familiar".

## Fermín Vivaceta, un auténtico líder de la clase obrera chilena

La historia recuerda a este dirigente obrero como un libre pensador, culto y estudioso que logró sobreponerse a las dificultades educacionales de la época y como pocos de su clase social, ingresó a la Universidad de Chile, titu-



Asistentes a la ceremonia de aniversario, Héctor Toro, Ramón Carrasco, Hugo Reyes, Héctor Parada y el socio honorario Jorge Ahumada Acuña quien cumplió recientemente 97 años de edad y 70 como miembro de la institución.



Damas representantes de la Sociedad de Socorros Mutuos María Edwards de Lyon y directivos de DIPRECA quienes se sumaron a este aniversario, junto al presidente de la Institución.



*Renato Cataldo Figueroa, destacado ciudadano sanfelipeño recibe la medalla 50 años en su calidad de socio honorario. Hizo entrega de este galardón su amigo Mario Duarte Vergara. Al centro el presidente Allan Guerrero Olguín.*

lándose de arquitecto en 1860. Desde temprana edad cultivó la sensibilidad, permitiéndole en su juventud comprender la problemática social que acontecía, no solo en Chile sino que en gran parte de Latinoamérica. Este espíritu de compromiso con los sectores más marginados de la sociedad, lo llevó a la elite progresista intelectual de la época donde junto a Eduardo de la Barra, Benjamín Dávila Larraín, Enrique y Jorge Lagarrigue, Francisco e Ismael Valdés Vergara y Federico Santa María y que fueron verdaderos formadores de generaciones líderes de obreros y trabajadores.

Con una visión más profunda que muchos de sus contemporáneos y puesta en la absoluta creencia de fomentar las sociedades mutualistas como una herramienta de presencia efectiva en la sociedad chilena, Fermín Vivaceta Rupio, elaboró lo que serían los objetivos principales de estas cofradías: civilizar, ilustrar y procurar el bienestar físico y material e intelectual de la clase obrera. Este grado de conciencia social permitiría formar ciudadanos más tolerantes y fraternales. También en este ámbito del gremialismo chileno, Vivace-



*Hernán Cataldo Rodríguez, tesorero; Patricio Freire Canto, alcalde de San Felipe; el homenajeado Carlos Vega Vega, medalla de honor por sus 50 años en la institución y el presidente Allan Guerrero.*

ta, estableció incentivos para aquellos socios que más se destacaran por su aporte a la comunidad. Estipuló rebaja en el precio de las cuotas mensuales para aquellos que acreditaran que sus hijos asistían regularmente a la escuela. También consideró multas para quienes siendo socios se resistían a aprender a leer en un plazo de 12 meses. Para asegurar este proceso de "civilización ilustrada", cada sociedad entregaba las facilidades del caso y los recursos necesarios para materializar este aprendizaje.

## Sociedad de Artesanos y Socorros Mutuos "La Unión"

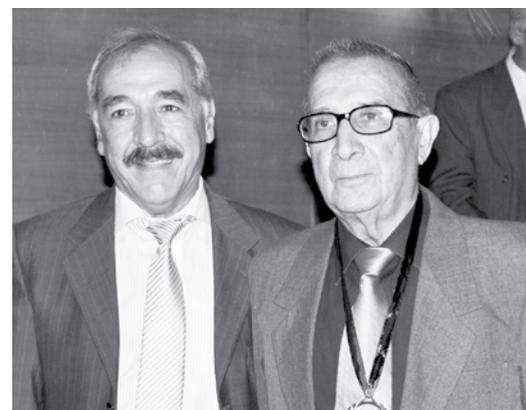
Esta idea que se expandió a través del territorio de la república, contagió con su entusiasmo a un grupo de connotados sanfelipeños que no se sintieron ajenos a este movimiento social. Es así que el 28 de febrero de 1892, se reúnen en nuestra ciudad: Digno Acevedo Humeres, Antonio Almeyda, Nemesio Arredondo, Ramón Carmona, Miguel Covarrubias Hidalgo, Juan Chinchón, José Holman, Juan A. Jorquera, Juan de Dios Lobos, Fructuoso Ossa Barrera, José de Ríos, Luis Rodríguez y Gregorio Silva. En dicha asamblea se procedió a la elección del directorio, siendo elegido presidente Manuel Trujillo; tesorero Nemesio Ugalde y Juan Vicencio secretario.

Una de las principales preocupaciones que le cupo asumir a estos dirigentes, fue en primer término alfabetizar a un significativo número de trabajadores y crear posteriormente una "escuela de oficios", tendiente a capacitar a los obreros en los más indistintos oficios: herreros, zapateros, sastres, talabarteros, sombreroeros, carpinteros y albañiles. Trece años más tarde, en 1905 se funda una escuela pública de adultos con el objeto que los asociados completaran su enseñanza primaria como una opción para cursar las humanidades en el Liceo de San Felipe. Cientos de obreros pudieron acceder de esta manera a innumerables libros que relataban episodios tanto de la Independencia Nacional, la Revolución de 1851 de Manuel Montt; la Guerra

del Pacífico 1879 y diarios y periódicos que circularon con posterioridad a la Revolución de José Manuel Balmaceda 1891. Este cúmulo de conocimientos permitió tanto a los socios como a sus familiares, ampliar los horizontes del conocimiento y formar de esta manera una agrupación ciudadana capaz de entender, desde su propia óptica las causas y consecuencias de los fenómenos sociales, políticos, religiosos y culturales que vivió nuestro país.



*Guillermo Arancibia Olguín, también se hizo merecedor a la distinción 50 años Sociedad de Artesanos "La Unión", le acompaña Allan Guerrero, presidente de la entidad.*



*El presidente del Concejo Municipal, Patricio Freire Canto junto a José Ponce Caneo quien recibió la medalla institucional tras cumplir 50 años en calidad de socio de esta entidad.*



*Jaime Canales Meneses, recibe diploma de honor tras cumplir 26 años en calidad de socio, le acompaña el director José Silva Reyes.*

# Fotografía familiar de Calle Larga, aproximación histórica a una época provinciana



*Escribe: Abel Cortez Ahumada, Licenciado en Historia y Magíster en Estudios Latinoamericanos, U. de Chile*

Las fotografías detienen un instante hasta el absoluto. Es una transformación luminiscente que proporciona datos y encierra información irreplicable. La fotografía hace que la película (antes) o la memoria digital (ahora) trague un momento del cronotopos, deteniendo el tiempo y fijando el espacio y sus cosas. La creación de la imagen capturada, arranca su figura del proceso de transformación histórica. La imagen fotografiada opera en la sustracción de un momento, en el rapto de una circunstancia, deteniendo siluetas y tonalidades.

Una fotografía presenta aquellas formas y líneas, sin indicarnos las relaciones humanas desde las cuales fue arrancada. Es una apariencia fijada, es una detención para la eternidad de un proceso histórico, que sin narrativa de contexto, tiende a cerrarse en sí misma, a aislarse en sus rasgos, a presentarnos unas formas distantes y distintas. Por ello, para mirarlas y darles contenido, se requiere -junto con una mirada creativa e informada- datos, una

fecha, una frase explicativa, que permita situarla en un orden de relaciones concretas y específicas de las cuales formó parte.

La documentación fotográfica posee un alto grado de fidelidad con la realidad fotografiada. Al arrancar el instante del proceso, aunque sea desde la perspectiva particular que ocupa el fotógrafo, la foto configura un cuadro con un alto grado de detalle sobre lo representado. Detiene cielo, suelo, geografías, personas y cosas que estaban ahí, en un instante y desde una mirada, perpetuando un segmento de lo real.

Es cierto, la composición de posiciones y volúmenes, contrastes y planos que produce la fotografía, es una operación cultural que un sujeto concreto obtura desde un presente lleno de relaciones. Es un producto social y simbólico, ya que constituye un polígono de posiciones y estratos intencionados, pero eso no supone, sobre todo en la fotografía documental o familiar, que lo fotografiado es una ilusión, una construcción puramente imaginaria, sin ligazón con lo real. Lo que está detenido allí emanó de un entramado de relaciones, de situaciones y cosas real concretas, que tuvieron que haber sucedido para haber

quedado.

La fotografía familiar, resguardada por las propias familias, nos describe una intensa y humana historia de emociones y recuerdos que nosotros abordamos desde un libro recientemente publicado.

## Escenas familiares en el ámbito social de Calle Larga

Toda sociedad va forjando sus imágenes. Desde petroglifos y diseños en la alfarería del mundo prehispánico hasta la hipervisualidad virtual contemporánea, toda época, toda cultura, toda sociedad, toda nación, se provee de imágenes, requiere de formas, colores y luces que la representen.

A Chile la fotografía llega lentamente desde mediados del siglo XIX, sobre todo a las grandes ciudades, como Santiago, Valparaíso y Concepción. En ciudades como Los Andes, hacia fines del siglo XIX, uno que otro fotógrafo realizaba retratos en pequeños estudios y en la plaza. Cada cierto tiempo visitaba las comunas rurales por encargo de los grandes propietarios,



Típica familia campesina de Calle Larga, conformada por los cónyuges cuyos apellidos son Espinoza Rivillo y sus tres hijos. Esta imagen corresponde al año 1955.



Una de las tantas familias de Calle Larga conformadas por abuelos, padres, nueras, hijos y nietos en una celebración durante el mes de mayo de 1945.

recorría los poblados y caseríos, donde algún campesino le encargaba una foto familiar.

En general, los callelarguinos cuentan con muy pocas imágenes antiguas, es decir, fines del siglo XIX o primeras décadas del siglo XX. Hacia esos años prácticamente no hay cámaras fotográficas y es un puñado de personas las que pueden contratar a un fotógrafo. Por ello, muchas de las primeras fotografías de la gente de Calle Larga están hechas en Los Andes, donde estaban los estudios fotográficos y un fotógrafo comercial se instalaba en la plaza de la ciudad a tomar imágenes.



Matrimonio conformado por la familia Armijo y Magna. Foto de estudio, Los Andes, año 1954.

Consideradas en su conjunto, el principal motivo de la fotografía callelarguina es la familia, los cercanos, los parientes. La fotografía de familia es, como toda fotografía, una acción consciente, voluntaria, formal, que expresa la necesidad de reproducción visual del grupo. Una consciencia de que la familia debe ser retratada en ese momento particular de su devenir. Ya sea por un acontecimiento importante (bautizo, matrimonio, primeras comuniones) o por la simpatía de una niña o su primera gala escolar, se efectúa un acto que uno podría denominar "patrimonializar la familia", de convertir la imagen familiar en "monumento" para las generaciones futuras. Se pone en valor un evento o momento de la familia, como representación de un tiempo positivo, que por ser positivo, convocante, alegre, unitario, cohesivo, se debe registrar para su "exposición" ulterior. Fotografía y tiempo, fotografía familiar y descendencia, fotografía y memoria familiar, se entrelazan en este encuadre en que la fotografía impone un marco de interpretaciones visuales y sociales para el futuro.

Esta necesidad de conservar un instante a través de una foto, abre el abanico de significación que se hace interesante para el fotógrafo familiar, necesidad que no se ancla en los requisitos técnicos o estéticos de la fotografía profesional, sino que se emplaza en el marco de representación que es relevante para la propia familia. De hecho, muchas de estas fotografías no están direccionadas ni son decididas por el fotógrafo mismo, ya que en varias ocasiones son los propios miembros de la familia (los con mayor ascendencia)

que le piden al fotógrafo contratado o al miembro de la familia con cámara: "ahora saca la foto".

## Técnica del fotograbado y la representación genealógica

Una fotografía recurrente es la de la familia extensa. En ella se inscribe una imagen del árbol de relaciones familiares: abuelos, hermanos, tíos, primos, hijos, nietos, bisnietos. Muchas veces con amigos cercanos que simbólicamente o formalmente son familiares políticos o sociales (compadrazgo, padrinzago). Es una red tupida de vínculos emotivos, sociales, sanguíneos, que amalgaman la familia en todas direcciones y la representan, idealizada por cierto, en un momento y en una escena.



Joven matrimonio junto a su hija en el denominado callejón "Señor Pobre", 1961

La fotografía se hace parte de una estrategia de restitución del mito del origen familiar. Cuando se opera el acto de fotografiar, la familia está recreando una idea del origen, ya que estas acciones sociales siempre son comandadas por los padres o los abuelos, que le dan continuidad al lazo familiar, y permiten que hijos y nietos sientan un vínculo de pertenencia con un origen que ha hecho posible la reproducción de la prole. Los padres, los abuelos, son el núcleo fundacional de la familia y por ello se releva su centralidad en la fotografía.

Aquellas fotografías familiares, leídas y miradas tiempo después, permiten un zoom hacia el pasado, pero no el pasado abstracto, sino el proceso de reproducción familiar social concreta, mostrándonos nuestro origen. Las familias resti-



Habitantes de la Población Esperanza de la comuna de Calle Larga, conformada por la familia León, año 1970. En la imagen se observa una Citrota del año 1968.

tuyen la imagen de su origen al “volver a ver” al abuelo, a la mamá, quizás ya fallecidos, quizás a poco tiempo de terminar sus vidas. Permite reconocer que “de ahí venimos”, de esos humanos particulares, de aquellos que “nos dieron la vida”, de nuestra sangre y ascendencia.

Hemos desarrollado distintos proyectos de recopilación y difusión de fotografías históricas en ciudades como Constitución y Los Andes.

Queríamos ahora emprender un proyecto como este en una comuna rural como Calle Larga. Empezamos la recopilación de fotografías en terreno, en la totalidad de las localidades de la comuna y desde sus organizaciones sociales, como clubes de adulto mayor y las juntas de vecinos. Copiábamos las fotos in situ para poder entregarlas de inmediato, así mantuvimos la confianza que los vecinos ya nos habían entregado al dejarnos ver ese patrimonio vi-

sual privado.

Ese patrimonio privado, familiar, ahora va conforma un patrimonio visual público al cual la comunidad callelarga y aconcagüina podrá acudir en este libro (y otros que vendrán) para poder admirar parte de su pasado.



Típica familia de clase media, oriunda de Calle Larga, cuya fotografía se inserta en la Plaza de Armas de Los Andes, aproximadamente año 1927.



## ANDES COMPUTACION SAN FELIPE LTDA.

**Navarro 1291 Esquina Merced**

Fono : (34)-296273

andescomputacion.snfelipe@hotmail.es



ASUS



Kingston  
TECHNOLOGY



# Una reflexión sobre la clase media



Por: Jaime Amar Amar, químico farmacéutico.

Si la desigualdad caracteriza de modo profundo a la sociedad chilena y latinoamericana, el conocimiento de éstas resulta central para examinar las actuales causas de esa situación y las posibles alternativas de transformación. En nuestro país y especialmente en el valle del Aconcagua cobra interés conocer mejor la denominada nueva clase media surgida tras la liberalización de los mercados y el crecimiento económico que ha experimentado el país en las últimas décadas. El creciente desarrollo de este segmento social, obedece a una inquietud social que pretende alejarse de la pobreza, vista ésta como un fantasma que nadie desea tener como su aliado. La irrupción de este segmento social que históricamente ha existido no es una novedad de reciente data. La presencia social intermedia de la pequeña burguesía fomentó el surgimiento de una nueva capa social formada en su mayoría por profesionales, quienes instalaron en el consciente colectivo la necesidad de optar a aquellos bienes materiales que antaño pertenecieron a ciertas castas privilegiadas. Este proceso cíclico ha logrado que un número considerable de ciudadanos tanto de los sectores urbanos como rurales, hoy se sien-

tan empoderados dentro de este nuevo sistema social que se ha definido como la nueva clase media en nuestro país.

Examinar desde una perspectiva histórica este fenómeno social, nos indica que los análisis, encuestas y estudios realizados al respecto, establecen que el emprendimiento y el permanente espíritu de superación de los ciudadanos en el ámbito profesional y empresarial, indican que al existir ventajas comparativas, mayor será la cantidad de personas que deseen consolidar una situación económica estable. En este aspecto debe tenerse presente que el trabajo, sumado a la inteligencia y a las virtudes ciudadanas son los principales impulsores en los que se sustenta el surgimiento de un determinado segmento social. Para nuestra un botón. Desde la puesta en marcha de la agroindustria en Aconcagua, a comienzo de la década de los 70 del siglo pasado, el proceso de producción, hoy a 40 años de sus inicios, ha dado resultados económicos insospechados para los empresarios pero también ha permitido que muchos de los hijos de estos trabajadores, hoy conformen una generación de profesionales y pequeños empresarios, muchos de ellos aun ligados a la actividad frutícola. Este axioma que hoy es verificable en Aconcagua, ha permitido que las ciudades que conforman el valle hayan experimentado un crecimiento y desarrollo que cada vez es más sustentable en el tiempo.

De acuerdo lo que hemos explicado en el párrafo anterior sin duda que hoy la antigua clase media chilena, ha experimentado ciertas transformaciones en sus parámetros de medición, dando origen a lo que hemos denominado esta nueva clase media en Aconcagua, la que hoy cuenta con un poder económico que era casi imposible pensarlo hace algunas décadas. Esta forma de surgimiento sin duda que acorta de alguna manera la brecha económica en relación a otros grupos económicos.

También es dable mencionar que a partir de este crecimiento económico, este nuevo segmento social también haya incursionado en el ámbito de la política contingente, logrando consolidar

diferentes referentes ideológicos con mayor o menor éxito. Esta demostración de cierto liderazgo en la praxis, sumado a las convicciones y a una capacidad organizativa, han cambiado el típico panorama político que existió en el país hasta la segunda mitad del siglo pasado. Este acontecimiento que ha modificado sustancialmente la realidad democrática de nuestro país se ha convertido en un potente referente que asume su responsabilidad de estar inserto en una época de cambios permanentes.

Sociólogos de la magnitud de Oscar MacClure también señala que la nueva clase media en Chile busca de manera permanente tener acceso a los nuevos avances tecnológicos, a una educación de calidad, a una mayor seguridad ciudadana y a la inclusión del arte y la cultura en sus diferentes expresiones como parte de una necesidad colectiva de mejoramiento de la calidad de vida. Sus aspiraciones están orientadas a contar con mejores atenciones de salud primaria y secundaria, mejores infraestructuras deportivas y a contrarrestar de manera comprometida la contaminación ambiental. En síntesis este segmento social, ha demostrado una conciencia estética donde la cultura en sus diversas expresiones, adquiere importancia, la que se traduce en construir una ciudad armónica, tolerante y dispuesta al diálogo.

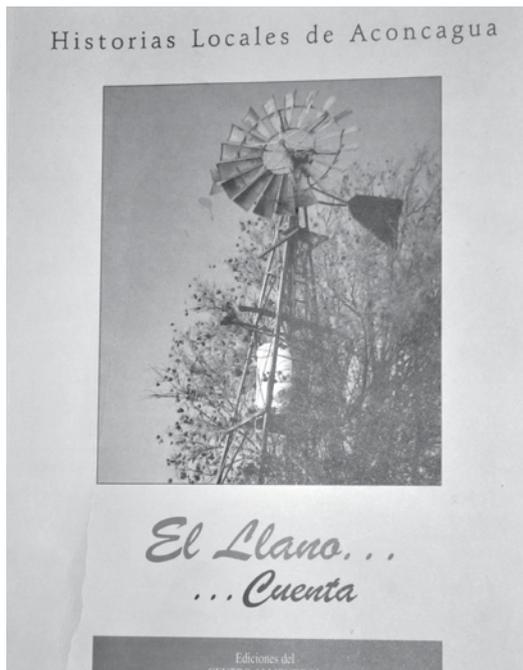


Visión parcial de un matrimonio de una nueva clase media emergente en el valle del Aconcagua.

# 1 **En arte y cultura  
en Aconcagua**  
**Aconcagua Cultural**

# “El Llano”, una franja geográfica con historia en el valle de Aconcagua

Por: M. Susana Acuña Portales  
Magister en Historia, U. del Desarrollo

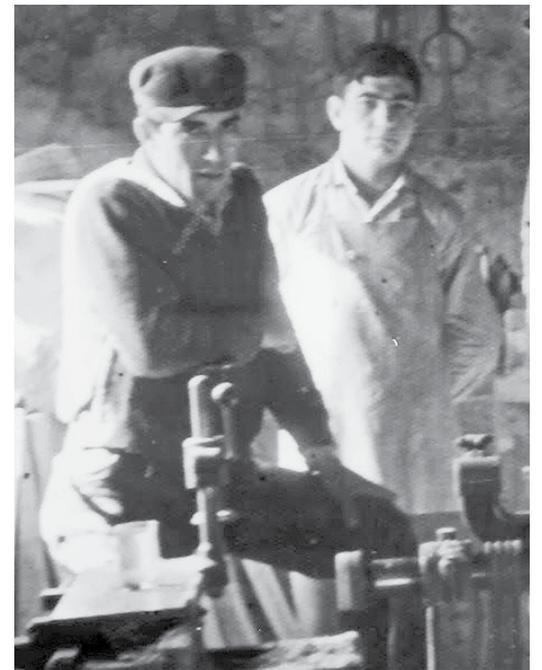


Centro de Artes y Oficios Almendral de la Corporación CIEM Aconcagua continuando con una tradición literaria e histórica, ha publicado una veintena de libros cuyo objetivo ha sido rescatar la identidad local de villorrios y sectores rurales que insertos en esta tierra aconcagüina, guardan celosamente: leyendas, mitos y tradiciones. “El Llano ... Cuenta”, libro de 106 páginas, año 2013, está conformado por 8 capítulos y en cada uno de ellos se hace referencia al pasado histórico que se remonta al origen Picunche, primeros aborígenes que habitaron en este valle y especialmente el cacique Michimalonko, curaca de Aconcagua. Este texto consigna otros acápite que hacen referencia a la calle “Tocornal”, la que en el pasado fue parte del histórico camino del Inca que conectaba todos los dominios del imperio con su capital el Cuzco.

Aspectos posteriores nos hablan de los sectores de: Placilla, Calle Canto, callejones Lafón y del Río, el Chepical, el Molino, Población El Llano y Pueblo de Negros, antaño el centro de juegos y apuestas donde “las chapas” o “el monte” fueron los juegos predilectos de la comunidad. Este libro por la descripción del entorno, el empleo de un lenguaje que se ha rescatado de la tradición oral, bien podría identificarse con la obra del escritor mexicano “El Llano en Llamas” de Juan Rulfo quien también hace referencia a pequeñas historias rurales de Colima, un antiguo pueblo al norte de México. Cabe hacer referencia que este texto consigna entre los capítulos, tercero al quinto, la floreciente agricultura que se reflejó en el cultivo del maíz, el frejol pallar, papas y zapallos, a mediados del siglo XVII. Esta agricultura incipiente que se basó en el comercio del trueque, también se sumó la ganadería. Cien años después en 1850 este sector orienta su producción al cultivo de la alfalfa, pasto aprensado como se le denominaba a estos fardos los que se enviaban principalmente a las oficinas salitreras de Iquique y Antofagasta, para abastecer los carros de tracción animal que permitían el transporte público. Con la llegada del ferrocarril a San Felipe el año 1872, los cargamentos experimentaron una sustancial baja por concepto de transporte hacia el puerto de Valparaíso. Hay registros que consignan el envío de este tipo de carga para la construcción del Canal de Panamá donde se alimentaba a las mulas que eran la fuerza motriz de aquella época.

## Industria del Cáñamo y los inicios de la fruticultura

“El Llano”, un sector privilegiado por la abundancia de sus canales de regadío, en 1902 permite que un grupo de empresarios formen la Sociedad Industrial de Los Andes (SILA) cuyo producto el cáñamo se empleó en la fabricación de jarcias las que se exportaron a Estados Unidos y Europa. Desde 1930 a la fecha y dada sus caracterís-



Antigua fabrica de somieres cuya confección en base a madera y a alambres tensados se vendía principalmente en los sectores rurales del valle.



## Centro de Diagnóstico “San Felipe”

Laboratorio Clínico - Mamografía - Rayos x  
Ecotomografía - Electrocardiografía - Kinesiología

Prot 643 - Teléfono 2346000 - Casilla 192 - San Felipe



*Fabricación artesanal de jarcias cuyo origen era a base de cáñamo, producto que se exportó a los mercados de Estados Unidos y Europa.*

ticas climáticas este sector vuelve adquirir importancia según lo describe "Luis Correa Vergara" quien se refiere a los fruticultores de Aconcagua destacando a Jenaro Prieto, Adolfo Ibañez, Santiago Carey y Arturo Lyon quienes eran los mayores productores de uvas, duraznos, ciruelas, damascos, naranjos, almendras, higueras y olivos. Bernardo Schmutzer, dueño del fundo La Colonia logró en un momento reunir el 90% de las plantaciones frutales del valle de Aconcagua, dando inicio al proceso de exportación de fruta fresca que se realizó a través de la creación de la primera Cooperativa que se denominó AFRUCOOP.

## Aserraderos, barracas, maestranza, molino y artesanos de escobas

Otro aspecto que caracteriza a este sector es la variopinta cantidad de oficios que por años ejercieron sus habitantes y son ellos, los más antiguos habitantes que relatan estas pequeñas crónicas que han sido recogidas por Jorge Ahumada Lemus, Sara Montero Contreras, María Cecilia León Galdámez, Víctor Espíndola y Marco Uribe, quienes entrevistaron a más de una treintena de vecinos: Eugenio Reinoso, Daniel Zamora, Juan Espíndola, Adolfo Alfaro, Germán Ahumada, Yolanda Zamora, Enrique Perales, Ema Báez, Agustín Zamora, Rosa Valdés y Cristian Aburto, solo por mencionar algunos de ellos. Una actividad productiva que fue fundamental para la economía del Llano lo constituyó la construcción de un molino para la molienda de trigo en el año 1950, permitiendo consolidar una importante mano de obra. Algunas de las características

de este triturador lo conformaba una turbina que era alimentada con agua y que a su vez ésta, movía las piedras con que estaba confeccionada esta maquinaria. Posteriormente se optimizó este sistema de trituración instalando un motor en base a energía eléctrica que permitió mejorar la productividad. La producción de harina alcanzó a los 400 sacos diarios de 46 kilos cada uno (quintal español). El inexorable paso de los años puso término a esta actividad industrial y hoy solo queda como mudo testigo el silo del fundo Lafón.

Otro de los oficios que logró captar una suficiente mano de obra fue la puesta en marcha de la barraca de madera Carlos Aguilera, quien abastecía de este producto elaborado a Casarino Hermanos y a los habitantes del lugar. También cabe hacer mención a Héctor Escobar, fabricante de somieres que en su época alcanzó a producir entre 16 y 20 somieres diarios los que eran confeccionados en base a un marco de pino o roble y tensado con alambre.

## Leyendas, mitos, misterios y canto popular

La parte final de este libro, "Historias locales de Aconcagua", rescata la idiosincrasia de una comunidad agraria que más allá de ejercer variopintos oficios dedica parte de su tiempo a expresar a través del canto popular y de la música aquellos sentimientos que nacen del corazón de sus habitantes. Concluidas

las faenas de chancar el cáñamo, cosechar el trigo, confeccionar fardos de alfalfa, celebrar la vendimia y calentar el horno para la fabricación del pan candeal el que generosamente se repartía entre el vecindario, la música no tardaba en hacerse presente. Cantores a lo humano y lo divino como Urbano Jiménez Jiménez, oriundo de Rincónada de Guzmanes y avecindado tempranamente en el Llano, se constituyó en una de las figuras más representativas de este arte popular, siendo requerido en las trillas de San Esteban, San Regis y Lo Calvo. "En versos a lo humano", este payador consigna: "En tiempos de chichas nuevas/ de aquellas que el ojo salta/a cuatro reales la cuarta/ donde Tiburcio Fonca/ ese tiempo era una breva."

Nuestra naturaleza siempre propensa a creer en aquellos fenómenos paranormales, nos habla de "las onzas de oro de los Rozas". Según cuenta la tradición oral la gente adinerada, escondía en los subterráneos de iglesias y capillas, este valioso metal. Esta moneda era la única reconocida en el ámbito del comercio. La tradición oral aun insiste que entre viejos maderos de tres pulgadas se escondían en su interior esta riqueza. Tras una frenética búsqueda por parte de los aldeanos durante décadas, el día menos pensado llegó un afuerino y se llevó todo el tesoro que estaba escondido. A lo anterior se suman otros mitos como las luces de la Calle Canto; el cantarito de placilla y carretilla de plata, todas estas leyendas adornadas de la propia cosecha de quien las cuenta donde nunca faltaba un mate bien cebado y un trozo de que queso asado a las brazas.



Arado fabricado en madera con punta metálica y tirado por una yunta de bueyes constituyó hasta mitad del siglo pasado una eficaz herramienta agrícola.

# PAGA TU PERMISO DE CIRCULACIÓN EN SAN FELIPE

## ¡GANAMOS TODOS!



+ EDUCACIÓN

+ SALUD

+ PROYECTOS

+ INVERSIÓN

### PUNTOS DE ATENCIÓN

Municipalidad Dirección de Tránsito 08:00 hrs. a 13:00 hrs. // 14:30 hrs. a 16:00 hrs.

### ATENCIÓN TODO EL DÍA

Bandejón Central Av. Yungay, Supermercados Santa Isabel, Jumbo y Lider Express  
Sodimac / CMR - Tottus / CMR



## Tu fruta snack

Sin Azúcar Sin Colorantes Sin Preservantes



[www.pentzke.cl](http://www.pentzke.cl)

[www.fruitone.cl](http://www.fruitone.cl)

## Ropa Infantil, Jóvenes y Adultos

de las mejores marcas. Tienda 100% sanfelipeña  
con una especial atención a nuestros clientes.

Arturo Prat 247 - San Felipe fono: 2510941

**domi**  
crea ciones