

Vida cotidiana del campo chileno en el Maule profundo: Un análisis a través de sus objetos y herramientas

Raúl E. Sánchez Andaur*

RESUMEN: En la zona agraria del Maule en Chile conviven dos realidades. Por una parte, la agroindustria de exportación altamente tecnologizada y conectada con los mercados mundiales, y por otra, el «Maule profundo» de la agricultura de subsistencia y los pequeños aparceros. La cotidianidad de estos últimos transcurre lentamente, matizada por la permanencia de costumbres, mitos, leyendas ancestrales y utensilios tradicionales que, como los descritos por Latorre y González Bastías, se resisten al olvido. El presente estudio analiza y contextualiza un conjunto de dichas herramientas pertenecientes al Museo O'Higgins y de Bellas Artes de Talca.

PALABRAS CLAVE: vida cotidiana, campo chileno, Maule profundo, objetos, herramientas

ABSTRACT: Two realities coexist in the agricultural area of Maule in Chile. On the one hand, the highly technological export agribusiness connected to world markets, and on the other, the «deep Maule» of subsistence agriculture and small sharecroppers. The daily life of the latter passes slowly, nuanced by the permanence of customs, myths, ancestral legends and traditional utensils that, like those described by Latorre and González Bastías, resist oblivion. This study analyzes and contextualizes a set of the aforementioned tools preserved by the O'Higgins Museum and the Fine Arts of Talca.

KEYWORDS: daily life, Chilean countryside, traditional Maule, objects, tools

* Doctor en Historia. Académico investigador del Instituto de Estudios Sociales y Humanísticos, Universidad Autónoma de Chile.

Cómo citar este artículo (APA)

Sánchez, R. (2020). *Vida cotidiana del campo chileno en el Maule profundo: Un análisis a través de sus objetos y herramientas*. Bajo la Lupa, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. <https://www.museodetalca.gob.cl/sitio/Contenido/Objeto-de-Coleccion-Digital/97820:Vida-cotidiana-del-campo-chileno-en-el-Maule-profundo-Un-analisis-a-traves-de-sus-objetos-y-herramientas>

Introducción

Tal como el piso de mosaico combina blanco y negro, en las realidades culturales coexisten, al menos, dos dimensiones. En la actualidad, por ejemplo, el Maule se conoce por su producción tanto forestal como vinícola y frutícola con denominación de origen e imagen propia. Junto a ella, sin embargo, existe otro Maule que la modernidad ha olvidado o encubierto: nos referimos a ese «Maule profundo» que Mariano Latorre y Jorge González Bastías describían en sus cuentos y poesía «de las tierras pobres». Su eje es el río del mismo nombre —el de las lluvias—, presente en recuerdos de flores, leyendas, pescadores, guanayes¹, faluchos², melgas³, filones, artesanías, gestos, astros y pájaros (González Bastías, 2013), a los que se pueden sumar robles casposos, parvas de trigo, monturas y aperos, pipas y lagares, imaginería y fiestas religiosas.

La precordillera, el valle, el secano y el borde costero de dicha zona fue escenario de la agricultura de subsistencia de los inquilinos y gañanes⁴ del pasado, y de los aparceros, medieros⁵, peones y temporeros de la actualidad. Se trata de un Maule oculto pero real, a la vez lejos y cerca del pasado histórico, y que —si bien cautelosamente— se manifiesta en los albores del siglo XXI. En efecto, reedita tanto sus mitos y leyendas como sus costumbres, tradiciones y comidas típicas de antaño, folclore y música rural, arquitectura colonial y fiestas religiosas de alto sincretismo, intentando recuperar la memoria colectiva para construir una identidad propia.

El presente trabajo se orienta hacia una puesta en valor de ese Maule, en una invitación a la niñez del pasado que revive los pasajes descontaminados y limpios de una antigua historia. Se trata de un espacio que los antepasados ocuparon equilibrada y sustentablemente, que muchos han tenido la oportunidad de experimentar y que añoran por su sencillez, amabilidad y transparencia. Su escenario se extiende desde los cerrillos de Teno hasta el río Perquilauquén entre la cordillera andina y el mar Pacífico, y está articulado por el río que lo cruza de este a oeste. Según prospecciones arqueológicas

¹ Nombre genérico que recibían los navegantes de las balsas del río Maule. Esta y las siguientes definiciones son del autor.

² Barcos de carga construidos en la barra del mismo cauce, que eran enviados sin retorno al norte del país.

³ Hileras o corridas de alguna plantación (porotos, habas, etc.).

⁴ Trabajadores sin calificación que se ocupan por jornal.

⁵ Aparceros y medieros corresponden a pequeños propietarios y/o a aquellas personas contratadas por la temporada, que a cambio de su trabajo reciben la mitad de la producción.

en el Alero Las Cañas (Constitución) y los últimos reconocimientos de petroglifos en la cordillera de Linares –específicamente en Guaiquivilo–, la ocupación de esta región se remontaría a 5 mil años atrás (Henríquez *et al.* 2007, p. 10).

Desde su inauguración en 1964, el Museo O’Higginiano y de Bellas Artes de Talca conserva testimonios de este devenir. La institución sucedió al Museo de Bellas Artes de Talca⁶, el protagonista esencial de cuyo relato era, hasta el terremoto de 2010, Bernardo O’Higgins Riquelme –lo que instaló a Talca como capital de la Independencia–. La nueva realidad posreconstrucción redefinió, sin embargo, las modalidades expositivas de su valioso acervo, incorporándose la exhibición de la vida campesina, crucial para la configuración de dicho territorio. Se articuló así la colección «Mundo del Maule», compuesta por una treintena de objetos utilizados cotidianamente durante el siglo xx por vaqueros, cultivadores, cosecheros y peones, capataces –especialmente los recipientes o los utensilios de cocina– e, incluso, propietarios. La mayoría de estas piezas fue comprada por el Museo, y, si bien algunas de ellas, de fierro y vidrio, son de fabricación industrial, predominan las confeccionadas artesanalmente en madera, arcilla y piedra, de probable manufactura local según lo sugiere su uso recurrente y la subsistencia de artífices en la región.

El artículo combina la microhistoria, la historia desde abajo y el relato de la cotidianidad. La primera constituye «una forma de recuperar para el conocimiento (del) suceso histórico concreto y real, y situarlo en un tiempo corto, entendido esta vez en su dimensión cotidiana y experiencial» (Hernández, 2004, p. 505), mientras que la historia desde abajo provee «un tipo de discurso experiencial que sitúa en su centro un punto de vista societal, para algunos el único modo útil de abordar el estudio de la historia local» (Hernández, 2004, p. 486). Por su parte, la narración de la vida cotidiana –muchos de cuyos objetos están, según Alan Radley, unidos inseparablemente a la memoria, facilitando vínculos con el pasado y ayudando a forjar identidad (Hernández, 2004, p. 515)– «trata de lo que no es excepcional, entendiéndose por tal una aproximación sociohistórica interesada solo en las capas populares y en su expresividad cultural específica, su cohesión interna y sus redes, así como sus episodios y formas de conflictividad» (Hernández, 2004, p. 515).

⁶ Fundado en 1928, fue una de las primeras instituciones patrimoniales surgidas en el ámbito regional antes de la creación de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Morales *et al.*, 2018, p. 9).

A partir de estos tres expedientes, el texto analiza objetos de uso habitual vinculados tanto a la producción como a las rutinas domésticas del campo chileno, proponiendo un acercamiento a la vida íntima –ausente durante la última década en publicaciones regulares de universidades chilenas–⁷.

Objetos asociados a la producción agrícola

El Maule se constituyó durante los siglos XIX y XX en la genuina expresión del mundo agrario chileno, albergando haciendas dedicadas a la crianza de ganado, la producción de trigo y la fabricación de vino. Los «señores» de aquellas tierras residían en ciudades como Santiago o Talca y arribaban con sus familias en verano para disfrutar del benéfico clima estival y supervisar las labores de cosecha y comercialización (Salazar y Pinto, 2002; Bengoa, 1990a; De Ramón y Larraín, 1982; Villalobos *et al.* 1982; McBride, 1938).

Las haciendas solían estar a cargo de administradores que dirigían las actividades del rodeo, la preparación de la tierra, el plantío, la aporca y la cosecha. Las tareas no tenían descanso, y cerca del otoño comenzaba la roturación del terreno para la siembra en abril, luego de las primeras lluvias: era el tiempo del arado y de las yuntas de bueyes.

Los trabajos eran desempeñados por peones residentes y temporales, quienes utilizaban tecnología de baja complejidad, recurriendo la mayoría de las veces a herramientas fabricadas por ellos mismos. Entre estas figuraba el arado de madera formado por un poste puntiagudo al que se insertaba un palo en un ángulo conveniente; otro colocado perpendicularmente servía de mango –tomado con una mano por el arador–, mientras que la punta solía ser de calza de fierro (Picón *et al.*, 1972, p. 72). En *Diario de mi residencia en Chile*, María Graham (1972) lo describía como una «herramienta muy primitiva», utilizada

tal como los españoles la trajeron aquí hace trescientos años: un codo de madera, reforzado en una punta por una plancha de fierro, forma el arado, el cual se fija por medio de cuña, una pértiga o palo largo, amarrada la pértiga al yugo de los bueyes, comienzan estos a arrastrar el arado por el suelo, escarbando apenas la superficie. (p. 12)

⁷ La observación se fundamenta en la revisión del catálogo www.scielo.cl y de los contenidos publicados en los últimos diez años en los sitios web de las revistas *Cuadernos de Historia*, *Historia*, *Revista de Historia*, *Universum*, *Rivar*, *Historia Social y de las Mentalidades*, *Revista de Estudios Avanzados y Tiempo Histórico*.

Pese a la atrasada tecnología que refería la autora, el implemento se utilizó por siglos, en opinión de Claudio Gay debido a que la gran cantidad de piedras y troncos del campo terminaban dañando las planchas de hierro de los arados más modernos (Gay, 1862, p. 220). De hecho, un informe de 1885 de la hacienda Numpay⁸ menciona que, si bien el inventario incluía el arado americano, «abundaban el arado de palo con y sin punta de fierro, y la rastra de palo o rama de pino sobre el cual se colocan piedras para aumentar su peso y hacer su acción más eficaz» (Bengoa, 1990a, p. 112).



Figura 1. Arado confeccionado a partir de tres maderos engarzados, probablemente de quillay o avellano. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 10.4. Fotografía de Juan Pablo Turén.

El rústico arado de palo de la colección del Museo (fig. 1) mide 134 por 70 cm, y su mancera se tensiona con el timón gracias a un amarre de alambres que a su vez sostienen aquel a la cabeza. El conjunto expositivo incluye asimismo una yunta de bueyes, mancornados por medio de un yugo de 251 por 169 cm (n.º inv. 10.3-10.20) que asegura la fuerza motriz del sistema. Se trata de una pieza alargada de quillay o

avellano con dos arcos ajustados a la cabeza o cuello de los animales, una pértiga que les permitía tirar de consuno una carreta o arado⁹ y tiras flexibles de cuero o telas de alta resistencia para el ajuste tradicional.

Realizada la siembra, y a la espera de los primeros brotes según la generosidad o escasez de las lluvias estacionales, los campesinos extraían leña en el monte para hacer carbón. En dicha labor eran de vital importancia las carretas carboneras que, hasta la década de los '70, partían cargadas con carbón y leña de la precordillera (San Clemente) o del secano costero (Nirivilo), para llegar cuatro o cinco días después (González Colville, 2013) a la «plaza de los burros»¹⁰ de Talca, desde donde salían a recorrer la ciudad.

Mariano Latorre explicaba en *Zurzulita* que dichos vehículos eran como «un triángulo de pellines sin desbatar, sobre un eje de luma terminado en dos

⁸ Localidad ubicada 6,7 km al sur de Talca.

⁹ En Chile se ha usado tradicionalmente como animal de tiro a los bueyes no solamente por su capacidad de arrastre, sino «porque siempre podían convertirse en carne o cuero cuando ya estaban demasiado viejos» (Rosales, 1901, p. 775).

¹⁰ Manzana comprendida entre las calles 14 y 5 Oriente y 7 y 8 Sur.

pequeñas ruedas de un tablón, que descendía el áspero sendero con la seguridad de un carruaje» (1920, p. 19); «una carretita minúscula, tosca y simple, quinchada con ramas verdes y repleta hasta el borde de carbón; un hombre de espesa barba negra, que invadía las mejillas, la conducía sentado, con las piernas cruzadas en el pértigo» (Latorre, 1920, p. 107). Se las denominaba coloquialmente «chanchas», lo que Matías Rafide¹¹ atribuía a su cercanía con el suelo o a su lentitud en el andar –de lo cual provendría a su vez el término «achanchar», que en el lenguaje popular adquiere las acepciones de ‘perder vigor’ o ‘hacerse indolente’ (Academia Chilena, 1978, p. 87)–. Oreste Plath (1945, p. 199) planteaba en cambio que el apelativo obedece al ruido que la carreta producía al andar, similar al de los chanchos, coincidiendo en ello con Román, quien describía el vehículo como un «carro fuerte de dos ruedas y eje móvil, que chirria cuando anda» (Román, 1908-1911, *s. v. chancha*).

El Museo conserva una de estas carretas carboneras (fig. 2) (n.º inv. 11.142) de 251 por 169 cm y una rueda angosta (n.º inv. 10.6), de aquellas útiles para penetrar las huellas cordilleranas. Se confeccionaban a partir de una pieza de roble o quillay –trabajada con sierra de mano, hacha y azuela, que luego se «secaba en agua»¹²– e incluían un madero semimirredondeado –preferentemente de luma– alineado como eje.

La colección incluye asimismo una rueda de carreta de 83 cm de diámetro y 36 cm de profundidad, con un aro de fierro (n.º inv. 11.006) que aumentaba su duración y capacidad de carga. La pieza exhibe además un aro



Figura 2. Carreta carbonera con base rectangular de dos tablones, paredes elaboradas con ramas secas y ruedas de madera maciza unidas por una pieza de metal. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.142. Fotografía de Juan Pablo Turén.

¹¹ En conversaciones sostenidas en la Universidad de Talca durante la década de 1980. Rafide fue profesor de castellano por la Universidad Católica y doctor en Filosofía y Letras por la Universidad Complutense de Madrid, además de poeta, ensayista, crítico y miembro de número de la Academia Chilena de la Lengua. Su poesía se ambienta principalmente en el seco costero del Maule (Curepto), de donde era oriundo. Fue profesor visitante en Bolivia, Italia y Egipto, país con el que mantuvo una estrecha relación debido a sus ancestros árabes.

¹² Utilizada para endurecer las maderas, la técnica de secado en agua consiste en mantener la pieza en agua corriente (acequia) hasta que se sature, para luego dejarla secar en lugar sombrío. Relato de Filadelfio Toledo, baqueano de la zona precordillerana de Vilches, comuna de San Clemente, c. 1970.

metálico que aprieta el cabezal en torno al eje, y son también de metal tanto el centro en el cual dicho eje se inserta como la circunferencia alrededor de la rueda por la parte giratoria –circunferencia unida por remaches–.

Aperos de huaso

Considerando la distancia entre una faena y otra, para el desarrollo de las actividades campesinas era imperioso contar con caballares y, por tanto, con todo aquello que formaba parte del apero de huaso: montura, estribos, espuelas, perneras y alforjas.

Según Tomas Lago, la silla de montar o montura –apretada alrededor del vientre del animal por una cincha de cáñamo o red acordelada– se estructuraba sobre una base de madera de dos fustes (tablas laterales). Unidos adelante y atrás a dos borrones (arcos) sobresalientes, forman en la cavidad central el asiento del jinete, cubierto de cuero grueso fijo con pellones de tejidos, choapinos, pellejos de oveja o cabra puestos libremente para amortiguar el peso sobre el lomo del animal (Lago, 1985, p. 74).

De las dos monturas que posee la colección (n.º inv. 11.033 y 11.085), la primera (fig. 3) se asemeja a la llamada «montura de peón» por su confección de pellones –que, junto

con hacer el viaje más cómodo, pueden ser utilizados como cobija al momento del descanso–. La segunda, con costura artística de motivos florales, corresponde a la montura de patrón, «un poco más grande, de lecho suave y espacioso, hecha con buenos materiales, heredera corregida de la enjalma colonial [...], sin pellones encima y forrada de cuero curtido» (Lago, 1985, p. 76).

Complemento indispensable de la montura, los estribos son por su parte «de madera tallada alrededor de la cavidad del pie, hechos de un trozo de palo ahuecado»



Figura 3. Silla de montar cubierta de pellones. Museo O'Higgginiano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.033. Fotografía de Gisella Morety.

(Lago, 1985, p. 79)¹³, y protegen las extremidades tanto de las topeaduras de los animales en el rodeo como de ramas espinudas en senderos irregulares. Antiguamente se hacían de quillay y madera dura que no se resquebrajaba, aunque hoy en día se fabrican de sauce, roble o laurel.

Confeccionados en «estilo baúl», los seis estribos de la colección (n.ºs inv. 11.001, 11.007, 11.117, 11.118, 11.119 y 11.120) son de madera repujada con figuras de botones de flores y otros motivos vegetales, y poseen una llanta de fierro fundido cuyo pasador se fija a la montura por una correa de cuero curtido. Dentro del conjunto, dos pares –ambos de llanta metálica con ataujía– se destacan especialmente por su estilo y fineza, uno de punta truncada (n.º inv. 11.001; 21 x 18 x 15 cm)¹⁴ y el otro (n.º inv. 11.007; 19 x 14 y 49 cm) tallado en forma de prisma triangular achatado en el extremo superior, con punta redondeada en la zona frontal y diseños de hojas y espinas con rombos y cruces en la ataujía (fig. 4)¹⁵.

El tercer elemento habitual en los caballares eran las espuelas (del vocablo gótico *spáúra*), que durante el medioevo se convirtieron en un objeto básico



Figura 4. Estribos de madera. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.007. Fotografía de Viviana Rivas.

¹³ Según Godoy (1983), este estilo de estribo llegó a Chile a mediados del siglo XVIII, como una reproducción tardía de Asturias revitalizada por los artesanos jesuitas.

¹⁴ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2416>

¹⁵ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2437>

del apero del jinete. Símbolo de fuerza activa, especialmente del caballero (Ortega, 2012, p. 15), la función de estas espigas metálicas arcaicas consiste en incitar al caballo.

La pieza de colección (n.º inv. 11.021) es de hierro, pesa 679 g y mide 11 cm de diámetro¹⁶. Es probable que haya sido confeccionada en el siglo XVIII en España, con influencia de artesanos jesuitas bávaros que introdujeron el calado en este tipo de artefacto. Muestra las características de las espuelas clásicas, construidas según Ortega (2012)

a base de hierro, tenían un pihuelo relativamente corto a sus pares contemporáneos, y muchas aún contaban con un rodete, especie de circunferencia ubicada entre el arco de la espuela y el pihuelo, cuyo tamaño varía entre 6 a 10 centímetros, su borde puede ser liso u ondulado y en su decoración se pueden encontrar calados en forma de rosetón o sin ornamento constituyendo un cuerpo sólido. (p. 18)

A las monturas, estribos y espuelas se sumaban, por último, las perneras o revestimientos de cuero que se ceñían sobre los pantalones sin unión en la entrepierna. Originalmente se trataba de «una especie de polainas, como medias largas, abiertas en la planta del pie, de un tejido basto de lana, teñidas de negro» (Picón *et al.*, 1972, p. 62), que posteriormente adquirieron la forma descrita por Tomás Lago (1985):

Las botas son elevadas, más arriba de las rodillas. Se aprietan desde afuera hacia el exterior de las piernas, con broches y correas, que se ven así cubiertas por lo general con una maraña de cuerecillos que caen desde ciertos puntos escalonados hacia abajo. (p. 85)

Las piezas depositadas en el Museo (n.º inv. 11.016; 50 cm de alto)¹⁷ se utilizaban para proteger las extremidades inferiores del jinete tanto de vegetación que pudiera dañarlas al recorrer terrenos irregulares como de embestidas de animales durante el rodeo.

Como complemento del apero, los jinetes llevaban su choquera, calabaza, bombilla, mixtos aromáticos –los denominados «faltos»– y sus alimentos básicos –yerba mate, tortilla, harina tostada, azúcar, charqui– en alforjas, consistentes en bolsas o talegas cuadradas tejidas o de cuero que se llevaban a cada lado del lomo del animal.

De ellas, la colección conserva dos muestras (n.ºs inv. 11.040 y 11.039). Las primeras (fig. 5) están tejidas a telar y bordadas con motivos florales sobre

¹⁶ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3076>

¹⁷ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2451>

fondo negro con diseños geométricos de rombos y líneas –patrón decorativo de escasa recurrencia, ya que lo habitual es que las alforjas fuesen de lana blanca y oscura–; además, tienen un ribete de cuero con dos correas en cada bolsillo para permitir su cierre. Las segundas, también tejidas a telar, están unidas por dos franjas horizontales en los extremos y decoradas con franjas grises, rojo, negro y marrón, y borlas de lana en los cuatro lados de cada bolso¹⁸.



Figura 5. Alforja rectangular con bolsillo bordado y ribeteada en cuero. Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.040. Fotografía de Gisella Morety.

El trigo y la vid

Cuando el trigo comenzaba a macollar con el advenimiento de la primavera, correspondía hacer el rodeo y la marca del ganado cimarrón, lo que –según Poeppig (1960)– constituía una fiesta:

El hombre del pueblo en el campo no conoce un placer más grande que los rodeos, que se realizan en primavera (septiembre y octubre) y el hacendado que necesite hacer uno, puede estar seguro de disponer gratuitamente, y sin necesidad de tener que invitarlos, de todos los campesinos a caballo que vivan en los alrededores, quienes concurrirán vestidos como si fueran a una fiesta y le prestarán su concurso con peligro de sus vidas en las correrías más locas. (p. 140).

Mariano Latorre (1971), por su parte, describía así la ocasión:

Ha llegado el instante del rodeo. Mugen los terneros y las vaquillas asustadas. Braman los toros, escarbando la tierra aún endurecida. Y los jinetes, gritones y enérgicos, em-

¹⁸ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3204>

pujan la palpitante oleada de músculos hacia las tierras bajas. Sobre las cornamentas cliqueteantes silban los lazos o se aferran, como culebras, a las patas de los animales más ariscos. Y el bramador tumulto se va arrinconando, sudoroso y cansado, en los amplios corrales del valle. (p. 225)

Relacionada con dicha actividad, la colección conserva una marca de ganado (n.º inv. 11.106) para estampar a fuego el sello del propietario sobre la piel del animal. La pieza es una vara cilíndrica de hierro dividida en tres brazos, uno de cuyos extremos sustenta la marca «Pg», cuyo significado se ignora¹⁹.

Avanzada la primavera la actividad era más dinámica, pues comenzaba la cosecha del trigo plantado con las primeras lluvias. En ese momento aumentaba el cuadro de peones que segaban, trillaban y ensacaban la producción, para cuyo alojamiento y alimentación la hacienda se preparaba durante todo el año (Salazar y Pinto, 2002; Bengoa, 1990a; De Ramón y Larraín, 1982; Villalobos *et al.*, 1982; McBride, 1938).

Dichos trabajadores estacionales viajaban con sus anchos sombreros para capear el sol y con su linyera –bolsa de lona– donde cargaban herramientas como, por ejemplo, la hoz de segar. También llamada «hoz echona» o «ichona», se usaba principalmente para el corte de tallos de gramíneas y, específicamente, para la cosecha del trigo, respecto del cual mantiene una asociación cultural. Estaba dotada de una cuchilla metálica de hierro en aleación con cobre en forma de media luna y de un mango para dirigirla, y se empleaba con una mano, lo que permitía utilizar la otra para tomar lo segado. A cada trabajador se le entregaba diariamente una tarea –de las cuales diez equivalían a una cuadra– (Bengoa, 1990a, p. 113), por la cual recibía «tres reales, un pan i una libra de charqui [cuando] la siega era de 35 brazadas de largo i 15 de ancho, i cuatro reales con las mismas raciones al día, si era de 40 en largo i 20 de ancho» (Fernández, 1867, p. 69).

La colección dispone de dos hoces (n.ºs inv. 11.050 y 11.051): la primera (40 x 26 cm) luce la inscripción «2 Austria»²⁰, mientras que en la segunda (36 x 24 cm) se lee «Tramontina Brasil K 7»²¹, marca alusiva a la compañía fundada en 1911 y a partir de la cual es posible estimar cronológicamente la pieza y rastrear sus circuitos de distribución.

¹⁹ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3153>

²⁰ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3097>

²¹ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3098>

Las gavillas armadas por los segadores se transportaban a la hera o terreno semicircular duro y bien apisonado rodeado de una tranquera. Allí se amontonaban para luego ser desgranadas por el pisoteo de yeguas semidomesticadas que los jinetes hacían girar mediante gritos desacompañados (McBride, 1938, p. 137).

En el proceso de la trilla se empleaban horquetas y palas de madera, tal como describe Latorre (1920):

A donde quiera que se mirase, veíase la silueta oscura del serrano y el lento escorzo de su cuerpo que lanzaba al aire con un armonioso movimiento de la horqueta, la paletada de trigo que caía pesadamente al suelo y la mancha amarilla de la paja que palpitaba un segundo en el aire con un aleteo de oro. (p. 195)

El primero de dichos utensilios –la horqueta o rastrillo– solía fabricarse con ramas bifurcadas y ajustadas con amarres, y se empleaba para mover la tierra y recoger pasto o paja luego de la trilla. La pieza que conserva el Museo (n.º inv. 10.5) tiene tres dientes en un soporte triangular de alambre. La pala de madera, en tanto –una de las herramientas más versátiles y tradicionales del trabajo campesino–, se usaba para el riego, la aporca, la carga y el aventeo de granos, entre otras faenas. La colección conserva dos de ellas²² (n.ºs inv. 11.121 y 11.122, de 151 y 140 cm, respectivamente), ambas de color marrón claro con forma de paleta y una placa rectangular redondeada en los bordes de la que sale un mango vertical de sección circular.

Era de normal ocurrencia que los campos tuviesen plantaciones de uva país para preparar chichas, mostos y destilados de consumo interno y, eventualmente, para la venta. De los utensilios para su conservación y transporte el más conocido era la tinaja o vasija de greda cocida sin asas, de boca y pie estrechos y perfil ovalado, utilizada según su dimensión para almacenar vino, aceite o granos, o bien para encurtir ají, cebolla, pepinos y aceitunas.

Si contenía líquidos, se sellaba habitualmente con brea²³ (De Ramón y Larraín, 1982) y se tapaba con cubiertas, de las cuales las de madera «se pegan con barro, i las de cuero con látigo, cosa que no les quede ni un leve respiradero» (Fernández, 1867, p. 51). La pieza de la colección (fig. 6) (n.º inv. 11.003)²⁴ tiene 27 cm de diámetro mínimo y 90 cm de altura, y no presenta vestigios de uso.

²² <https://www.surdoc.cl/registro/7-3169> y <https://www.surdoc.cl/registro/7-3168>.

²³ Sustancia viscosa de color negro que se obtiene por destilación de ciertas maderas, del carbón mineral y de otras materias de origen orgánico. Su nombre genérico proviene de la planta *Cercidium praecox*.

²⁴ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2429>



Figura 6. Tinaja de greda rojiza y cuerpo globular sin asas. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.003. Fotografía de Viviana Rivas.



Figura 7. Barrica o tonel elaborado con duelas verticales fijadas con argollas de hierro. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.145. Fotografía de Juan Pablo Turén.

También se utilizaban barricas, toneles o «pipas», como se denominó en el campo chileno a aquellos recipientes con forma de cilindro abultado en la cintura y un orificio al centro, asociados tanto a la producción de vino y chicha como a la preparación de encurtidos en sal, vinagre o lejía. El ejemplar que conserva el Museo (fig. 7) (n.º inv. 11.145)²⁵ está elaborado con duelas dispuestas en vertical y fijadas con cuatro argollas de hierro —una en cada extremo y dos al centro, embarriladas con tela—. Según recuerda Latorre (1912) en *Cuentos del Maule*, en el secano costero guardan hasta hoy

los vinillos agrios y sabrosos de la región [...] y los licores de años anteriores, aconchándose, fermentando lentamente, haciéndose dulces y espumosos, como si el calor del sol que maduró las uvas en el viñedo esmeraldino hubiese disuelto un rayo de luz en el líquido dorado. (p. 170)

Otros contenedores de líquido son las garrafas —con una sola asa y capacidad de 5 litros—, las damajuanas —de entre 10 y 15 litros— (Moyano, 2014, p. 187) y los recipientes de cristal o vidrio de dos asas conocidos como «chucicos» —del mapudungún *chuyco* 'tinajita' (Sánchez, 2010)—, de cuello largo y angosto, y cuerpo

²⁵ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3248>

ancho revestido en ocasiones de mimbre con una capacidad de almacenamiento de 18 litros. En ellos se almacenaba un bebestible que, al decir de Latorre (1935),

tenía un penetrante regusto a pipa, uvas a medio restregar, pero dejaba en el paladar una saludable sensación. Así era el vino de los cerros. Vino fermentado en viejo fudres coloniales, pura esencia de uvas de duro pellejo, pisoteadas en primitivas zarandas por primitivos vendimiadores. (p. 16)

El Museo exhibe dos (n.^{os} inv. 11.014 y 11.127) en regular estado, uno de dos asas y 53 cm de alto, y otro de un asa y 50 cm de alto.

La importancia de la cocina

Los campesinos solían vivir en ranchos de quincha y paja o de totora embarrada, reemplazados con el tiempo por habitaciones de adobes, ladrillos y tejas (Bengoa, 1990b, p. 142). Respecto de los primeros, María Graham (1972) describía que

están contruidos con estacas clavadas en el suelo, unidos con listones de madera transversal que se atan, ya sea con sogas hechas del junco o cañamo, la corteza de un árbol de agua similar al álamo o con correas de cuero. Algunas sólo tienen un grueso entrelazado de arrayán o retama, otras tienen los agujeros del entrelazado cubiertos con arcilla y blanqueados con una cal que los lugareños preparan de los bancos de conchas [...] o con una especia de ocre blanco muy fino [...]. Los techos están contruidos de manera más o menos sólida; las vigas se cubren con una capa de hojas de palma tejera [...]. También se usa la retama, la caña y un fino y largo pasto especialmente cultivado para los techos. Sin importar cuán pobre sea una vivienda, siempre a corta distancia existe una pequeña choza para la cocina. (p. 16)

También Latorre (1920) aportó ciertas peculiaridades sobre las construcciones en el secano costero del Maule, al señalar que nadie

parecía vivir allí, sin embargo, tras la trabazón de coligüe y barro o bajo la totora podrida de la techumbre, en cuyos tijerales descubiertos había una calavera de caballo, espantajo para alejar el chuncho que equivale a alejar la mala suerte para los campesinos [...] frente a la barraca que servía de cocina envuelta en una humareda azulada que se perdía en el aire [...]. (p. 39)

La cocina, normalmente pequeña, se ubicaba en el exterior de las casas, y en ella se preparaban los alimentos al fuego directamente en el suelo. Algunas

contaban con un poyo de ladrillos del porte de una mesa, encima de la cual había una lata con orificios donde se ponían las ollas, echándose por debajo de ellas el fuego (Hernández y González, 2016, p. 86).

La vida familiar campesina transcurría mayoritariamente en este recinto, muchos de cuyos implementos fueron heredados por generaciones posteriores y se exhiben hoy en el Museo. Las olletas, por ejemplo, eran marmitas de cobre o fierro fundido donde se cocían alimentos; en uno de estos objetos, «cerca de la cocina, preparaba el arrope haciendo hervir el orujo bajo una fogata de espinos» (Latorre, 1920, p. 228). El ejemplar expuesto en el Museo (de 36 cm de diámetro) presenta un arco de alambre que facilitaba su enganche a una cuelga o pértiga metálica suspendida de una de las vigas de la cocina, además de estrías horizontales en su superficie exterior como resultado del molde de fundición²⁶.

También se preparaban alimentos en vasijas de greda negra cocida a fuego de leña, que se colgaban sobre el fogón suspendidas de una viga mediante un arco de alambre entre sus asas. En piezas como la de la colección (n.º inv. 11.027; 16 cm de diámetro)²⁷ calentaban los gañanes sus «porotos donde flota en gran cantidad la cebolla y el ají, y la gran galleta de harina» (Latorre, 1912, p. 154).

De greda cocida eran asimismo los jarros empleados cotidianamente en el campo chileno para guardar o distribuir líquidos, cuya parte inferior tenía mayor capacidad pues solían modelarse sobre una calabaza. La pieza de la colección (n.º inv. 10.14; 60 x 58 cm) –de textura pulida y adornada con incrustaciones de greda al comienzo del cuello– cuenta con una manija para cogerla y un asa que permite colgarla de un gancho sobre el fuego.

También eran usuales las picanteras de dos piezas –receptáculo y «mano»– utilizadas para la molienda de condimentos y frutos por fricción, de las cuales la colección incluye un ejemplar (fig. 8) (n.º inv. 10.0; 23,5 x 22,5 x 11 cm). Eran fabricadas a



Figura 8. Piedra para la molienda de condimentos y frutos. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 10.00. Fotografía de Juan Pablo Turén.

²⁶ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3115>

²⁷ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2407>

partir de piedras de río con una hendidura natural que podía ser trabajada para lograr el adecuado ahondamiento o bien confeccionadas por canteros en piedra volcánica que se sellaba con el uso. Valoradas por la familia, las hijas las heredaban a menudo de sus madres para la conformación del nuevo hogar, y en la zona de Maule se las conoce también como «piedras chancheras», aludiendo al plato típico llamado «chancho en piedra» –tomate machacado con ajo, ají, sal y aceite–, consumido según León (2008) preferentemente en Talca.

Para moler alimentos solía haber también batanes de piedra, utilizados en Chile preferentemente para preparar harina de trigo tostado, chuchoca a partir del maíz cocido y pasta de choclo para humitas y pastel. Consistían en una superficie alisada sobre la cual se deslizaba una piedra llamada «mano» o «uña» cuyos movimientos se modulaban según lo que se deseaba moler –en seco, con agua o con aceite–. La colección posee un ejemplar plomizo (n.º inv. 11.019), de forma rectangular y textura porosa e irregular que sugiere un origen volcánico o de roca de aglomerado²⁸, cuya «mano» (n.º inv. 11.018) corresponde a un cilindro de textura porosa, color gris y forma alargada²⁹.

Para medir granos o carbón se utilizaban unidades de madera llamados «almudes» –o, en la región, «decilitros»–, hoy prácticamente en desuso, de los cuales el Museo exhibe uno (n.º inv. 11.031; 19 x 20 x 20 cm)³⁰ de forma cúbica.

Con diversos usos según su dimensión, había asimismo en las viviendas artesas o bateas de madera para amasar o para lavar ya fuera ropa o arenas auríferas. El Museo posee tres de ellas (n.ºs inv. 10.12, 10.13 y 10.32) de madera ahuecada y pulida con hacha y azuela, destinadas probablemente al amasijo de alimentos, pues están bien conservadas y mantienen su color original –lo que no ocurriría si se hubiesen empleado para el lavado–. La primera (68 x 49 cm) denota menos uso y está remendada con una placa de latón, mientras que la segunda (109 x 53 cm) se diferencia de las otras por las asas en cada extremo (fig. 9) –utilizadas para transportarla– y los quiebres en su estructura –que denotan más uso–. Por último, la tercera (56 x 30 cm) presenta parches de lata, y uno de sus costados muestra más desgaste por roce que las otras bateas expuestas.

Un tercer utensilio doméstico de madera en la colección es el hurón –balde o tinaja– (n.º inv. 11.130; 20 x 10 cm), que servía para transportar y contener

²⁸ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2455>

²⁹ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2453>

³⁰ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3086>



Figura 9. Batea o artesa empleada preferentemente para amasar. Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 10.13. Fotografía de Juan Pablo Turén.

agua, granos y manteca (Cavada, 1913, p. 333), aunque era poco frecuente en la Zona Central y más propio de Chiloé –cuyo museo regional conserva uno bajo la denominación de «chunga»³¹–. Se confeccionaba con una base y uno o dos troncos ahuecados, o con duelas sujetas mediante dos o tres abrazaderas de fibra vegetal, alambre o metal³². Es probable que se emplease también como

urinario –en Chiloé, de hecho, se los llamaba «chungas de mear»– o para el lavado de pies a la orilla del fogón entrada la noche (Quintana, 1977).

En la misma línea, el Museo exhibe una pequeña mesa artesanal de diario de 60 x 90 x 79 cm, con un cajón central utilizado tradicionalmente para colocar los implementos del mate y los alimentos que lo acompañaban (n.º inv. 11.002)³³. Este tipo de mesa se ubicaba junto al fuego y se complementaba con asientos de fibra vegetal tejida llamados «sillas ratonas», por su pequeñez y maniobrabilidad –la del Museo (n.º inv. 11.038) tiene 26 x 39 x 58 cm–³⁴.

Mobiliario y textiles

La práctica del tejido es consustancial a la sedentarización y a la diferenciación de funciones, y deriva de la emergente necesidad de reemplazar las pieles por lana y fibras vegetales más maleables. Su desarrollo estuvo asociado a la invención del huso y el telar, originados probablemente en China alrededor del 2600 a. C.³⁵

El uso del telar era recurrente en el Maule, y Graham (1972, p. 18) señalaba que

la gente del país conserva todavía la costumbre de hilar, tejer, teñir y hacer todas las cosas de uso en su misma casa. La rueca y el huso, la devanadera, el telar, especialmente este

³¹ Colección Cultura de la Madera del Museo Regional de Aconcagua.

³² Colección Cultura de la Madera del Museo Regional de Aconcagua

³³ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2414>

³⁴ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3203>

³⁵ Hay quienes especulan sobre su origen en Mesopotamia o, incluso, en las altas culturas americanas.

último, son de la más simple y burda fabricación; y el mismo telar que consiste en unos cuantos palos cruzados, sirve para tejer la camisa o los calzones de lienzo, la chaqueta de lana y la manta. (p. 18)

El bastidor del telar de madera toscamente elaborada exhibido en la colección (fig. 10) (n.º inv. 11.041)³⁶ consiste en dos largueros y dos travesaños. La pieza presenta un entramado de lana gris, negra y blanca, varillas atadas al centro y una espada o ñirehüe de 93 x 70 cm para apretar el tejido (n.º inv. 10.4) –que, a diferencia de otros artísticamente trabajados, es de llana simpleza–.

Además de congregarse en la cocina, los habitantes de las viviendas campesinas solían ocupar la enramada o el corredor. En este último se instalaban habitualmente escaños o bancos de madera con

respaldo, de los cuales el Museo expone dos (n.º inv. 4-312): uno (108 x 144 cm) para tres personas, de madera blanquecina barnizada, piezas torneadas y figuras de rombos más cabezal y espaldar de cuatro listones, y otro de color ocre con dos asientos y respaldar de diseño ondulado, cuya factura muestra poca fineza.

Además de la cocina y el corredor, la vida social de las familias agrarias más acomodadas transcurría en una sala con brasero, tetera y guitarra. Genéricamente, el primero de ellos era de cobre, hierro, o latón, y en su receptáculo se colocaban brasas para temperar el ambiente y mantener caliente el agua para el mate –una de «las amigas de la señora bajó entonces del estrado y se sentó al borde de la plataforma, delante de un ancho brasero con carbones encendidos, en el cual había una tetera de cobre llena de agua hirviendo», relataba en alguna oportunidad Graham–.

Semiesférico y con labio aplanado hacia el exterior, el brasero de la colección (n.º inv. 11.009; 35 x 15 cm) posee tres patas que se extienden diagonales



Figura 10. Telar con un entramado de lana gris, negra y blanca. Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, Colección Mundo del Maule, n.º inv. 11.041. Fotografía de Gisella Morety.

³⁶ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3206>

hacia el exterior, remaches en la superficie y dos asas en forma de argolla³⁷. Por su estructura, debió tener originalmente una cubierta con espacios para evitar volcaduras y quemaduras.

Las teteras eran de metal, porcelana, loza o greda, con tapa y un pico por donde se vertía agua caliente u otro líquido. La colección registra una de ellas fabricada en bronce (n.º inv. 11.010) con un asa adherida en dos puntos y una agarradera de madera torneada al centro. Su pico curvo se eleva y su sección circular se hace gradualmente más angosta, en tanto que la abertura superior es también circular. El cuerpo acampanado disminuye hacia la zona superior mientras que la tapa, también acampanada, exhibe molduras lisas y pomo al centro³⁸. Una segunda tetera de la colección (n.º inv. 11.116) es enlozada de color azul, con un cuerpo globulado y un asa que, curvada en los extremos y recta al centro, se adhiere en dos puntos, en tanto que su pico curvado se eleva, disminuyendo gradualmente el ancho de su sección circular –también son circulares la abertura superior y la tapa, con asa en forma de arco al centro³⁹–.

Respecto de la guitarra, su tañido era recurrente ya fuera en el jolgorio de la trilla o en la pesadumbre de un velorio de angelito:

Apagose el murmullo del rosario; se oyó entonces el rasgueo sordo de una guitarra y luego la voz de un viejo que cantaba: «Madrecita le suplico, que no se ponga a llorar, y yo me voy a rogar, por usted madre querida». (Latorre, 1920, p. 182)

La más genuina expresión de este arte es el romancero, indisolublemente asociado al ritmo cansino del verso a lo humano y lo divino que se «recitaba a la vera del fuego para acortar las noches» (Godoy, 1982, p. 198).

De madera color marrón, la guitarra de la colección (n.º inv. 11.147)⁴⁰ consiste en una caja de resonancia periforme con un pequeño botón en la zona inferior para introducir el ojal de una correa. Al centro exhibe un orificio circular rodeado por una roseta de motivos geométricos y bicolors del cual nace el mástil, sin cuerdas y rematado por un clavijero con cinco orificios vacíos y una única clavija de madera, elaborada manualmente.

En el mobiliario utilitario característico del campo chileno figura, por último, la escalera de madera, con una barandilla larga y consistente que, sin

³⁷ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2440>

³⁸ <https://www.surdoc.cl/registro/7-2441>

³⁹ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3163>

⁴⁰ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3251>

embargo, es flexible para soportar peso sin quebrarse, y maderas dispuestas a una distancia pareja ya sea insertas en la matriz o amarradas a esta mediante clavos metálicos, cuñas, cueros o alambres. El ejemplar de la colección (n.º inv. 11.141)⁴¹ mide 284 x 124 cm y presenta barandillas semirredondeadas, seis escalones del mismo estilo –que se unen a las matrices por presión en las aperturas hechas para tal efecto– y amarres de alambre arriba y abajo con el fin de mantenerlos apretados.

Conclusiones

La agroindustria tecnificada y orientada hacia el mercado exterior que se desarrolla en la Región del Maule posiciona al país como potencia agroalimentaria. Sin embargo, existe también un «Maule profundo» del pequeño propietario que, sin la premura de las urbes y casi al ritmo del sol, se aferra a prácticas cuyos orígenes se pierden en el tiempo.

Este campesino sigue valiéndose de aquellas herramientas y utensilios que suelen encontrarse aún en su galpón, bodega o cocina, fabricadas por él mismo o por artesanos del lugar. Para el mundo rural se trata de objetos conocidos y cotidianos, mas no así para los ciudadanos; por esta razón, la presente puesta en contexto se dirige, sobre todo, a ellos, ya sea que añoren el campo o que, vislumbrándolo al pasar en algún viaje, no comprendan su realidad.

El texto aborda las piezas pertenecientes a la colección del Museo O’Higgins y de Bellas Artes de Talca asociadas a la producción –arados, yugos, carretas, aperos de monta, marcas de ganado y herramientas para segar y aventar– y a la vida doméstica –olletas, jarros, piedras de moler, bateas, mobiliario de cocina y de sala, telares y piezas como escaleras y guitarras–. Buscando y conservando el testimonio, el escrito está concebido como una operación contra el tiempo y una lucha contra el olvido a fin de salvar el recuerdo de prácticas cotidianas dignas de ser evidenciadas.

Buena parte de los objetos reseñados –cuya pervivencia mayor se asocia a la cocina– se han transportado a la ciudad y forman parte del mobiliario doméstico contemporáneo, al menos en provincia. Sí se ha modificado en cambio el uso de caballares y aperos de huaso, vinculados actualmente a estatus y expuestos más bien en celebraciones costumbristas o fiestas católicas patronales –disminución a la que naturalmente han contribuido la bicicleta y el aumento en el acceso al transporte motorizado–.

⁴¹ <https://www.surdoc.cl/registro/7-3238>

La muestra del Museo es de la mayor importancia y debe seguir incrementándose, pues su exhibición contextualizada podrá motivar la comprensión de un pasado campesino no lejano. Ello contribuirá a que sobre todo las nuevas generaciones valoren la influencia de este en la gastronomía, utensilios, dichos, música popular y giros idiomáticos cotidianos aún presentes en la región, fortaleciendo su pertenencia a la «maulinidad», tan importante en tiempos de globalización.

Referencias

- Academia Chilena de la Real Academia Española. (1978). *Diccionario del habla chilena*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Bengoa, J. (1990a). *Haciendas y campesinos. Historia social de la agricultura chilena*, Santiago: Ediciones Sur.
- Bengoa, J. (1990b). *Una hacienda a fines del siglo: Las casas de Quilpué*. Santiago: Ediciones Sur.
- Cavada, F. J. (1913). *Chiloé y los chilotes*. Santiago: Imprenta Universitaria.
- De Ramón, A. y Larraín, J. M. (1982). *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*, Santiago: Editorial Centro de Estudios Públicos.
- Fernández, P. (1867). *Cartilla de campo*. Santiago: Imprenta del Independiente.
- Gay, C. (1862). *Historia física y política de Chile*. París: Imprenta de E. Thunot y Cía.
- Godoy, H. (1982). *La cultura chilena*. Santiago: Editorial Universitaria.
- González Bastías, J. (2013). *El poema de las tierras pobres*. Valparaíso: Ediciones Inubicalistas.
- González Colville, P. (2013). *El Maule desde Latorre* [largometraje documental].
- Graham, M. (1972). *Diario de mi residencia en Chile*. Buenos Aires: Editorial Francisco de Aguirre.
- Henríquez, M. y Gruzmacher, M. L. (2007). *Huenchullami, 3000 años*. Santiago: Andros Impresores.
- Hernández, E. (2004). *Tendencias historiográficas actuales. Escribir historia hoy*. Madrid: Ediciones Akal.
- Hernández, H. y González, A. M. (2016). *Huilquilemu: relatos de nuestros abuelos*. Talca: Ediciones Universidad Católica del Maule.
- Lago, T. (1985). *El arte popular chileno*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Latorre, M. (1912). *Cuentos del Maule*. Santiago: Editorial Zig-Zag.

- Latorre, M. (1920). *Zurzulita*. Santiago: Imprenta Universitaria.
- Latorre, M. (1935). *On Panta*. Santiago: Ediciones Ercilla.
- Latorre, M. (1971). *Memorias y otras confidencias*. Santiago: Editorial Andrés Bello.
- León, M. (1977). *Análisis de un plato típico: El chancho en piedra. Identidad culinaria de la región del Maule*, 1977. Santiago. (Tesis de grado de Antropología Social). Universidad de Chile. [inédito]
- McBride M. J. (1938). *Chile: su tierra y su gente*. Santiago: Editorial Prensas de la Universidad de Chile.
- Morales, A. y Olmedo, G. (2019). *Museo O'Higiniano y de Bellas Artes. Un museo con historia*. Talca: Impresora Gutenberg.
- Moyano, C. (2014). *Oficios campesinos del valle del Aconcagua*. Valparaíso: Ediciones Inubicalistas.
- Ortega, G. (2012). *Estribos y espuelas. Una herencia anónima*. Santiago: Museo Histórico Nacional.
- Picón Salas, M. y Feliú Cruz, G. (1972). *Vida y costumbres chilenas en los siglos XVIII y XIX a través de testimonios contemporáneos*. Santiago: Editorial Nacimiento.
- Plath, O. (1945). *Baraja de Chile*. Santiago: Ediciones Zig-Zag.
- Poeppig, E. (1960). *Un testigo de la alborada de Chile (1826-1829)*. Santiago: Ediciones Zig-Zag.
- Quintana, E. (1977). *Voces del archipiélago*. Santiago: Editorial Simiente.
- Román, M. A. (1908 - 1911). *Diccionario de chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas*. Santiago: Imprenta San José.
- Rosales, F. J. (1901). Progresos de la agricultura europea y mejoras practicables en las de Chile. *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*, XXXII(33), 775-779.
- Salazar, G. y Pinto, J. (1999-2002). *Historia contemporánea de Chile*. Santiago: Ediciones LOM.
- Sánchez Cabezas, G. (2010). Los mapuchismos en el DRAE. *Boletín de Filología*, 45(2), 149-256.
- Villalobos, S., Silva, O., Silva, F. y Estellé, P. (1982), *Historia de Chile*. Santiago: Editorial Universitaria.