

ROBERTO PÁEZ CONSTENLA

CAFÉS, COMIDAS Y VIDA COTIDIANA LA SERENA EN SIGLO XIX (1856-1892)



EDITORIAL
UNIVERSIDAD
DE LA SERENA

ROBERTO PÁEZ CONSTENLA

Cafés, comidas y vida cotidiana

La Serena del siglo XIX (1856-1892)



EDITORIAL
UNIVERSIDAD
DE LA SERENA

CAFÉS, COMIDAS Y VIDA COTIDIANA
La Serena del siglo XIX (1856-1892)
Roberto Páez Constenla

© Editorial Universidad de La Serena
Primera edición: Abril 2010
ISBN 978-956-7393-46-6

Diseño, diagramación y distribución:
Editorial Universidad de La Serena
Prat 446 Fono (51) 204172 La Serena
editorial@userena.cl

Esta publicación, incluido el diseño de la portada, no puede ser reproducida, almacenada o transmitida por algún medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo de la Editorial ULS.

Con la publicación de este libro, la Editorial de la Universidad de La Serena rinde un homenaje póstumo al profesor Roberto Páez Constenla, académico de nuestra Universidad, fallecido en La Serena en el mes de Abril de 2009.

El profesor Páez entregó a nuestra editorial el manuscrito de este libro, ocho meses antes de su fallecimiento, cediendo -con su habitual entusiasmo- los derechos del mismo a la Universidad de La Serena.

Se han respetado los textos, tal como los entregara el profesor Páez.

Alejandro Abufom H., editor.

INDICE

PRESENTACIÓN DEL AUTOR	9
1. INTRODUCCIÓN	11
2. CAFÉS, ALIMENTOS E HIGIENE	15
3. PATENTES DE CAFÉS	37
4. CAZUELAS, VALDIVIANOS Y BISTEC	63
5. AFRANCESAMIENTO Y TRADICIÓN	67
6. EL CLIMA, LA CIUDAD Y LO COTIDIANO	87
7. LA RELIGIÓN Y LAICISMO	93
8. EL CONTROL DE LOS CAFÉS	99
9. CAFÉS Y CLIENTELA	105
10. EL NÚCLEO DEPARTAMENTAL, Y SU ENTORNO	109
11. HACIA EL CAMBIO DE SIGLO	119

APÉNDICES:

1. REFORMA DEL REGLAMENTO DE ABASTOS DE LA SERENA (1864)	124
2. EL PAPAYO	127
3. SOLICITUD PARA INSTALAR UN CAFÉ EN LA SERENA (1878)	129
4. LENTEJAS A LA SERENENSE (1900)	130
5. UN DÍA DE BAILE EN LA SERENA (1857)	131

PRESENTACIÓN DEL AUTOR

Como se expresa en el título “Cafés, comidas y vida cotidiana”, la investigación histórica, cada día más, está incursionando en temas que hasta hace algunos años atrás, no habían sido tomados en cuenta. Hoy, cuando las ciudades y regiones del país, intensifican sus contactos con los viajeros que las visitan, la historia puede contribuir a proporcionar una mejor comprensión del pasado.

Tanto, para los que han nacido en la ciudad y los visitantes que arriban anualmente, es indudable que los breves catálogos de información turística, expresan sólo los aspectos básicos y sinópticos. Por ello, un texto de historia es el que debe profundizar en la mejor forma posible, en el pasado y las características de sus habitantes.

De esta forma, el libro que tiene en sus manos el lector, trata de proporcionar una visión de aquella variada y compleja realidad de antaño, que abarca unos cincuenta años del siglo XIX, incursionando desde los tipos de alimentación, pasando por las fiestas y esparcimientos, hasta las condicionantes del clima local.

Los temas abordados, corresponden a la vida cotidiana de sus habitantes, acercándose a la historia social y cultural urbana, tratando así de profundizar, en hechos y realidades compartidas por la mayoría de los serenenses.

Desde el punto de vista de las fuentes para realizar el trabajo, no siempre los materiales del historiador se encuentran en un solo lugar. Por lo tanto, en la búsqueda de la bibliografía y revisión de archivos, la cooperación de instituciones y encargados de depositarios documentales, fue de gran ayuda. Por esto, agradezco al personal de la Biblioteca del Museo

Arqueológico y la Sociedad Agrícola del Norte en La Serena. Así como también, a la Sociedad de Artesanos, Biblioteca Pública Alonso de Ercilla, Compañía de Bomberos y Parroquia del Sagrario de nuestra ciudad, que amablemente cooperaron en hacer accesible el material documental. Igualmente agradezco al profesor Claudio Canut de Bon y la profesora Nelly Plaza González, quien me puso en alerta sobre la importancia de los documentos del archivo de la Intendencia de Coquimbo, algunos de cuyos documentos revisamos en La Serena y Santiago.

Roberto Páez Constenla

Abreviaturas utilizadas en el texto:

Archivo Compañía de Bomberos (La Serena)	A.C.B.
Archivo Sociedad de Artesanos (La Serena)	A.S.A.
Archivo Intendencia de Coquimbo (La Serena)	A.I.C.
Archivo Intendencia de Coquimbo (Santiago)	A.I.C.
Archivo Parroquia del Sagrario (La Serena)	A.P.S.
Biblioteca Alonso de Ercilla (La Serena)	B.A.E.
Biblioteca Sociedad Agrícola del Norte (La Serena)	B.S.A.N.
Biblioteca Casa Central Universidad de Chile (Santiago)	B.C.U.CH.
Biblioteca Museo Arqueológico (La Serena)	B.M.A.S.
Biblioteca Nacional (Santiago)	B.N.
Universidad de La Serena	U.L.S.

I. INTRODUCCIÓN

El estudio de los negocios de comidas y bebidas, denominados Cafés en Hispanoamérica, ha recibido cierta atención en la historiografía reciente, particularmente desde la perspectiva de la historia urbana y social. Tanto los que funcionaban en el Río de la Plata¹ y México², a comienzos del siglo XIX, representaban dos espacios urbanos, donde se discutían públicamente las nuevas ideas de una sociabilidad citadina, que contribuyó al ideario independentista.

Chile no escapó a las situaciones de aquel tiempo. El historiador Eugenio Pereira Salas, indicaba que a fines del siglo XVIII, en el Café de Barrio en Santiago, adictos al dogma de la majestad real, acudían al lugar. A principios del nuevo siglo, la apacible tertulia en el Café, dio paso también a acaloradas discusiones políticas, en tiempos previos a la Independencia.³ En las décadas posteriores al nacimiento republicano, los Cafés volvieron a su rutina habitual, la venta de comidas y bebidas, además de ofrecer juegos de billar.⁴ Pero, sus servicios no se limitaron sólo a dichos rubros, ya que algunos de Santiago

1. Pilar González Bernardo: "La Revolución Francesa y la emergencia de nuevas prácticas de la política: la irrupción de la sociabilidad política en el Río de la Plata revolucionario (1810 – 1815)" en *La Revolución Francesa en Chile*, Ricardo Krebs, Cristián Gazmuri, editores, págs. 111–135, Editorial Universitaria, 1990, Santiago.

2. François-Xavier Guerra: *Modernidad e Independencia. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*. Segunda edición, 1993, F.C.E., México.

3. Eugenio Pereira Salas: *Juegos y alegrías coloniales de Chile*, págs. 266 – 267, Edit. Zig-Zag, 1947, Santiago.

4. Fernando Silva Vargas: "Los Cafés en la primera mitad del siglo XIX" en *Formas de sociabilidad en Chile (1840 – 1940)*, págs. 315 – 344, Edit. Vivaria, 1992, Santiago.

eran motejados de “Cafés Chinos”, actuando como lupanares.⁵

¿Qué situación se presentaba en las provincias del Chile decimonónico, ubicadas fuera del núcleo central del país?

La respuesta pretendemos darla en el presente texto, abarcando el período que va desde 1850 a 1900. El estudio se focaliza en La Serena, en calidad de ciudad capital de la Provincia de Coquimbo y del mismo Departamento de La Serena. Este, junto a los departamentos de Elqui, Coquimbo, Combarbalá e Illapel, conformaban la Provincia de Coquimbo.

La obra se centra en uno de los aspectos más recurrentes y cotidianos de una sociedad: el consumo de alimentos. Por esta razón, se habla de los Cafés, Hoteles y otros negocios urbanos vinculados a los servicios públicos de alimentación, en los cuales se describen las gastronomías de influencia europea y las criollo regionales, estas últimas más asociadas a la comida casera y familiar. Igualmente se hace mención de las dietas características de instituciones públicas de la ciudad.

Sin embargo, la historia de la alimentación, no agota las múltiples realidades de la vida cotidiana. De esta forma, se incursiona también en los tipos de esparcimiento de la época, la influencia de la moda en la vestimenta, la vida artística y los círculos intelectuales serenenses, además de los valores y creencias que giraban en torno al mundo laico y religioso. Se trata de conocer en fin, como la sociedad recrea su vida diaria, para comprender en la larga duración histórica, las permanencias y cambios que van influyendo en las costumbres y el gusto colectivo, cuyos impulsos provienen tanto de la modernidad y otros de tipo más tradicional.

Así como la vida citadina se expresa en torno a las ideas, existe igualmente una interacción entre la ciudad y el clima, dos ámbitos que sirven para comprender otras realidades y conductas de una sociedad provincial. De esta forma, la

5. Véase Armando de Ramón: *Santiago de Chile*, pág. 184, Edit. Mapfre, 1992, Madrid. También, Alvaro Góngora: *La prostitución en Santiago (1813 – 1937). Visión de las élites*. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos – Centro de Investigación Diego Barros Arana, 1994, Santiago.

historia política, la historia del clima e igualmente la historia de la salud, abren otras tantas vías para conocer ese mundo del pasado.

¿Puede hablarse de un ritmo de la vida cotidiana? La interrogante surge al estudiar la vida provincial, en contraste con Santiago, la capital del país, o el puerto de Valparaíso en la zona central. Es indudable, que la densidad y variedad de servicios urbanos, junto a los roles administrativos, políticos y culturales, le dan a ciertas ciudades una dinámica más compleja y veloz. En ellas, los acontecimientos son más diversos y múltiples. La recepción de las ideas, gustos y bienes, muchos de ellos asociados a la modernidad en la segunda mitad del siglo por diversos grupos sociales, se difunden con una cierta velocidad, influyendo muchas veces en el cambio de los aspectos más tradicionales.

Si bien, aún falta mucho por estudiar sobre la vida provincial en estos temas, el texto intentará demostrar, que el nivel de urbanización de la capital provincial, La Serena generó un determinado ritmo en la vida cotidiana. Tal vez, no tan rápido como Santiago o Valparaíso, pero mayor en relación a las otras capitales departamentales de la Provincia (Coquimbo, Vicuña, Ovalle, Combarbalá e Illapel), así como también, sobre el entorno de pueblos y villas que constituían su ámbito rural. Pero, el rol administrativo, político y cultural de La Serena, en su calidad de capital provincial, no constituyó una realidad de origen decimonónico, sino que provenía de tiempos coloniales.

La hipótesis que surge de la reflexión preliminar, es que la modernidad en la segunda mitad del siglo, se vería condicionada, tanto por las ideas y mentalidad de una sociedad provincial, pero también por otros ámbitos de la realidad. La Serena unía a sus roles tradicionales urbanos, una población que posibilitó la extensión de los negocios vinculados al rubro del consumo de los alimentos, así como los servicios asociados a la venta de novedades vestimentarias y embellecimiento personal. Y en plano artístico, el volumen de población y la existencia de locales adecuados, posibilitaban conectarse con

los circuitos artísticos nacionales y nacionales.

En este sentido, la localización urbana litoral, fue otro factor que influyó en su vinculación expedita al tráfico de cabotaje por el puerto de Coquimbo. Igualmente, la localización, entre Departamentos colindantes al mar y otros interiores, influyó en los relativo a las distancias para el transporte del flujo de bienes y servicios, hecho que también contribuirá a mejorar el desarrollo de otros medios de trasporte, principalmente el ferrocarril. No en vano, los primeros ferrocarriles provinciales se crearán para trasladar la producción minera hacia los puertos mayores y menores de la costa.

2. CAFÉS, ALIMENTOS E HIGIENE

La trilogía constituida por los cafés, alimentos e higiene, estuvo presente en aquel largo período de la segunda mitad del siglo XIX. Indudablemente formaba parte de la vida cotidiana y de las condiciones de existencia de la ciudad, registrada por la legislación, la prensa, los viajeros y cronistas locales. Un cuadro social de claros y oscuros, surge de aquellos testimonios.

En 1856, hay referencia a dos establecimientos de Cafés.⁶ Uno aparece matriculado con patente del mismo nombre, pero otro funcionaba como pastelería. A raíz de un comentario, que debió alarmar a más de algún ciudadano, se advertía lo siguiente sobre alimentos añejos:

“Llamamos la atención de la policía sobre el Café que existe en la calle O’Higgins, donde se venden al público, engrudos fiambres y nocivos, con el nombre de manjares agradables. Raya a tal escándalo que no se repara en que estos engrudos tengan quince o más días de fecha”.⁷

Para controlar la higiene y la ingesta excesiva de alcohol, los Cafés y locales similares eran controlados por la policía. Una ordenanza de 1883 permitía hacer respetar el funcionamiento, aunque las transgresiones eran frecuentes:

“Las posadas, Cafés, Billares, Chinganas, locales de consumo y demás establecimientos de este género, como también las

6. “El Correo de La Serena”, 13.XII.1856, Biblioteca Museo Arqueológico de La Serena.

7. “El Correo de La Serena”, 19.VII.1856, B.M.A.S.

Cocinerías y Despachos deberán cerrarse a las once de la noche, desde el 5 de Abril hasta el 15 de Octubre y a las doce en lo restante del año”.⁸

El consumo de fruta, era otro foco de problemas, sobre todo en los tiempos calurosos del verano. Cada año, las denuncias advertían a la población. Una sobre fruta verde y dañada, que vendían los ambulantes en canastas, puestos callejeros y en la Recova⁹ y, otra anterior, para que los incautos y golosos, no se entusiasmaran con la calidad de la fruta “digna del ganado porcino”.¹⁰

Una reordenanza de abastos para la Recova en 1864, incluía dentro de sus disposiciones, que las carnes muertas no podían venderse por más de 24 horas. Los negocios para comer o Cocinerías fueron suprimidos y sólo se permitía encender fuego con carbón y en brasero. Igualmente, un Juez de Abastos y un Teniente, cuidaban del aseo y limpieza diaria del establecimiento (véase Apéndice 1).

Los que seguían fielmente los preceptos de la Cuaresma, también tenían problemas, denunciándose hacia 1870:

“En los puestos en que se venden fruta no se observa ningún régimen para separar la corrompida; así es que vende fruta que tiene muchos día de cogida y que está pasada yá; y por consiguiente muy nociva. Ahora con los ayunos de Cuaresma principian los malos efectos de esta incuria; los que ayunen y coman esa fruta con el estómago vacío o cargado de malos alimentos, están, casi con seguridad, expuestos a enfermarse”.¹¹

Al inaugurarse la Recova en 1873, trajo consigo la aplicación de otra Ordenanza de Abastos, cuyo Artículo 1º

8. “Ordenanza de Policía para la ciudad de La Serena”, S/fo liar, 1883. “Libro Copiador de Presupuestos y Acuerdos Municipales (1883 – 1885)”, A.I.C., U.L.S.

9. “El Norte”, 17.XII.1868.

10. “El Correo de La Serena”, 16.I.1862.

11. “La Reforma”, 3.III.1870, B.N.

reiteraba disposiciones de años anteriores:

“En la ciudad de La Serena no podrán establecerse puestos de sustancias alimenticias, como carne, pescado, mariscos, aves domésticas y silvestres o de caza, legumbres, hortalizas y frutas, sino en los mercados que la Municipalidad construya o asigne con este objeto”.¹²

Lo mismo se volvía a legislar en la década siguiente, ya que una Ordenanza de Policía, advertía:

“Art. 25. Está prohibido vender frutas, pescado, carne y todo artículo de consumo que pueda ser nocivo por su estado de descomposición y por no hallarse en sazón, bajo la multa de cincuenta centavos o un día de prisión, y con pérdida de la especie. Art. 26. Los abastecedores de carnes muertas llevarán este artículo al mercado en carros cubiertos, bajo la multa de dos pesos por cada infracción. Art. 27. Los cuartos denominados “redondos” que dieran a la calle, deberán tener ventilador; y sin esta condición la policía no permitirá que se habiliten. Art. 28. Está prohibido lavar en las calles, tener ropa, tener cocinerías, hacer fuego, bañar animales, derramar aguas fétidas o arrojar cualquiera otra inmundicia, luego la multa de cincuenta centavos o un día de prisión”.¹³

La junta de Beneficencia, también poseía entre sus facultades, el de vigilar la higiene de los alimentos.¹⁴ Sin

12. “Ordenanza de Abastos de La Serena”, publicada por H. Cortés en “La Recova Serenense”, 1689 – 1991”, pág. 22, Universidad de La Serena, 1982.

13. “Ordenanza de Policía para la ciudad de La Serena, 1883”, Libro copiadore de presupuestos y acuerdos municipales (1863 –1885). S/ foliar. A.I.C., U.L.S.

14. Marcos Barahona y Roque Cortés: “Higiene, salubridad y beneficencia en la ciudad de La Serena, 1850 – 1900”, pág. 44. Memoria para optar al título de Profesor de Estado en Historia y Geografía, U.L.S., 1991. Una Ley sobre “Organización y atribuciones de Municipalidades” del 22.XII.1891, modificó y amplió una de 1854 sobre higiene pública, vigilando los desagües, baños públicos, mataderos, mercados, alimentos, bebidas, fábricas, corrales, caballerizas. Además de promover la vacunación voluntaria, combatir las epidemias, la desinfección

embargo, los años pasaban y las denuncias se repitieron en todo el período. En la década de 1860, advertía que el faenamiento de las carnes en el Matadero, no era el óptimo y lo mismo se indicaba para el expendio de carne en la Recova, cuyos productos se ofrecían hasta 3 días, además de las legumbres y otros artículos pasados.¹⁵ Otra situación se comentó años después, ocasión en que se echaron al río, nueve cargas de fruta de la Recova.¹⁶

No siempre dichos casos fueron permanentes, pero la venta de gallinas, aves silvestres, mariscos, frutas y carne, en carretones por las calles serenenses, puestos fijos y en la Recova, debió ser controlada constantemente con ordenanzas y organismos fiscalizadores. En tiempos donde no existía la refrigeración, los alimentos difícilmente podían conservarse y algunos comerciantes tampoco respetaban las reglas del juego. De esta forma, la alimentación de cada día, estaba expuesta a los problemas usuales de la época.

EPIDEMIA E HIGIENE

Las condiciones de la ciudad nunca fueron buenas en el medio siglo. A los problemas de higiene urbana, se unieron también la difusión de enfermedades propias de la zona y otras epidemias que asolaban periódicamente diversos lugares del país.

El serenense Julio Zenteno, recordaba entre 1863 a 1869, cómo eran las habitaciones del Liceo local y la ciudad misma, afirmando:

e impedir el expendio en droguerías y boticas de sustancias medicamentosas adulteradas o en mal estado. (Véase “Prevención y epidemias en Hispanoamérica durante el siglo XIX: el caso de la Junta Departamental de Vacuna de La Serena (1880-1900)”, págs. 25-26, Eugenio Quezada. Memoria para optar al título de Licenciado en Educación con mención en Historia y Geografía, U.L.S. 1996).

15. “El Correo de La Serena”, 22.IV.1862.

16. H. Cortés, Ob. cit., pág. 17, 1992.

“Las dependencias interiores para servidumbre, cocina y excusados, eran pobres, estrechos y anti-higiénicos. Las acequias corrían a tajo abierto, en las cuales se arrojaban los desperdicios y basuras; no existía agua potable, ni alumbrado de gas o luz eléctrica. Se bebía agua de pozos y se alumbraba con parafina, que era la novedad que trataba de reemplazar al aceite y a las velas de sebo”.¹⁷

La situación del Liceo cambiaría en 1869, con la inauguración de nuevas dependencias, ya que la antigua construcción no tenía baños y los lavatorios eran muy deficientes.¹⁸

El sistema de acequias y canales serenenses, era similar a otras ciudades de la Provincia y del país, agravándose en la capital departamental, debido a las numerosas calles por donde cruzaban. El desborde, la acumulación de desperdicios y la calidad del agua de acequias, se agravaban más aún en los tiempos de Invierno.¹⁹ En 1870 se comentaba sobre su condición:

“En muchas de nuestras principales calles se encuentran abiertas, despidiendo vapores tan desagradables que hacen muchas veces imposible el paso; y lo que es peor están provocando las piernas de algunos distraídos”.²⁰

Un decreto de 1885, reconocía:

“que la nivelación de las acequias era una de las necesidades más sentidas del pueblo”.

La falta de fondos, decidió a la Municipalidad que una comisión de vecinos averiguara si los propietarios estarían

17. “El Liceo de La Serena”, Rev. Chilena de Historia y Geografía, N° 39, pág. 395, 1920, Santiago.

18. Ibid., pág. 404, 1920.

19. M. Barahona, R.C. Ob. cit., 1981.

20. “La Reforma”, 5.II.1870.

dispuestos a financiar parte de los trabajos, en particular de las que pasaban por sus casas.²¹

Varios factores influyeron persistentemente en la propagación de enfermedades, entre ellos, el nivel sanitario de la ciudad, los pantanos de La Vega²² y la calidad de los alimentos y su preparación en ciertos negocios públicos.

En 1841, era común la abundancia de diarreas, difterias, tisis y hepatitis en la población. Hacia 1870, se repetían las mismas, además de fiebre cerebral en los niños.²³ Ya a principios de la segunda mitad del siglo, los doctores del hospital local, informaban a círculos científicos de la capital de las enfermedades serenenses, estableciendo relaciones con la influencia del clima y dando consejos para prevenir algunas:

“Nunca había observado en aquel clima disenterías tan graves como las de esta última época, coincidiendo estos casos con variaciones bruscas de temperaturas, seguidas éstas de altas y bajas presiones, casos que han sido muy alarmantes y fatales. Aparte de estos casos muy graves, casi no ha habido personas en este último tiempo que no haya sufrido diarreas serozas muy ligeras, con desórdenes poco notables de la secreción de bilis.

(...) No sin razón puedo decir, pues, que muchas de las enfermedades de aquel clima, provienen sin duda alguna de supresiones de transpiración; y de aquí nace el consejo higiénico de no exponerse a la influencia de la atmósfera, variando a menudo un ropaje por otro, y puedo decirlo sin exageración, que en aquel clima debe uno usar el mismo traje el invierno que el verano”.^{24a}

21. Comunicación del Alcalde de La Serena al Intendente, Enero de 1885, N° 34, S/foiar. “Libro copiador de presupuestos y acuerdos municipales (1883 – 1885)”, A.I.C., U.L.S.

22. Véase T. Mustardi-Fioretti y Pedro L. de La Cuadra: “Desecación de las Vegas de Chile”, Anales U. de Chile, Tomo XXV, Nov., especialmente pág. 643, donde se trata de las Vegas de Osorio, 1864, Santiago.

23. Manuel Concha “Crónica de La Serena”, pág. 203, Universidad de Chile, Edit. Universitaria, 1979, Santiago.

24a. “Influjo del temperamento de La Serena sobre las enfermedades más comunes

Si bien, poco se ha estudiado sobre la historia de la medicina y las enfermedades departamentales en el siglo XIX, por lo menos la relación entre las estaciones del año y la salud, era similar tanto ayer como hoy. En 1862, se comentaba que en abril se entraba a una estación “enfermiza” y en Mayo “los costipados, fiebres y ataques al pecho principian a estar de turno”.^{24a} Indudablemente el invierno era la estación más crítica. Sin embargo, el Dr. Adolfo Valderrama concluyó por 1861, indicando el siguiente diagnóstico, respecto a algunas enfermedades de la ciudad:

“Marcha lenta y crónica de las enfermedades internas, moderación de la fiebre traumática en las operaciones quirúrgicas, irritación organizadora en la superficie de las heridas que no son crónicas, rápida cicatrización de dichas heridas en consecuencia de esa misma irritación moderada: esas son las condiciones observadas de la ciudad de La Serena. Su causa es una sola: la lentitud de las acciones nerviosas, debida a la falta de electricidad atmosférica.

Reumatismos crónicos, lenta inflamación de los bronquios, afecciones tuberculosas, enteritis con ulceración de la mucosa, estados asmáticos, lentitud de las digestiones, disenterías crónicas y hepáticas, diarreas rebeldes, flegmasias del corazón y de sus membranas, afecciones catarrales y ulceraciones atónicas de las piernas; hé aquí las afecciones que es poco menos que imposible tratar con buen resultado en La Serena”.²⁵

Todavía falta componer un registro anual de las epidemias, con sus focos de difusión y recepción en la Provincia. Sin embargo, puede adelantarse que ya en 1851, hay constancia de un brote epidémico en la ciudad. Un informe del doctor que trabajaba en la “Sociedad de Beneficencia”, afirmaba que

en esta ciudad”, Dr. Manuel Cortés. *Anales Univ. de Chile*, págs. 21 – 24, 1854, Santiago.

24b. “El Correo de La Serena”, 22.IV.1862, 6.V.1862.

25. “La ciudad de La Serena considerada bajo el punto de vista de la patología interna y de la cirugía operatoria”. *Anales Universidad de Chile*, págs. 487 – 493; Abril, 1861, Santiago.

dicha epidemia duró 3 meses, afectando también a la provincia y al país. Respecto a sus características, agregó:

“El carácter de la epidemia era reumática - catarral, que juzgado a su extremo se presentaba en el curso del tiempo en forma de una erupción morbilosa (alfombrilla) sobre el cutis.(...) El mejor remedio era siempre una mudanza de temperamento, y el remedio absoluto era la cesación de la disposición atmosférica, que sanaba tranquilamente a los enfermos, mientras que los buenos esculapios se alababan de sus buenas curaciones. Quizás haya contribuido a la mudanza de la salubridad, también la excitación de los ánimos producida por la revolución del 7 de septiembre, pues desde entonces no se veía ningún adulto afectado de la epidemia”.²⁶

Años después en 1856, algunos casos de viruela se presentaron en los suburbios. De acuerdo a un recuento preliminar, la ciudad se vió azotada por diez brotes de viruela entre 1861 y 1895, cuatro de alfombrilla entre 1860 y 1890, dos de membrana en 1871 y 1872, además de ciertos casos de pústulas malignas o grano en 1884.²⁷ Por supuesto, a los anteriores se agrega el cólera de 1888.

Hacia fines del siglo, el Dr. Francisco Galleguillos escribía en 1896, que “las epidemias hacen grandes estragos, particularmente en los niños y en las mujeres; la tisis, el reumatismo y las enfermedades del corazón parece que fueran originarias de la localidad”.²⁸

En otros Departamentos de la Provincia, la situación, era similar. La viruela que atacó varias veces el Departamento de Ovalle, causaba pánicos colectivos y fuertes bajas demográficas, pereciendo 2.000 personas entre 1877 y 1878.

26. “Sobre la epidemia de 1851 en La Serena, por el doctor Brunner”. Anales Universidad de Chile, págs. 39 – 42, 1854, Santiago. El autor alude a la revolución contra el Gobierno de Manuel Montt en aquel año.

27. M. Barahona, R. Cortés, Ob. cit., 1981.

28. “Una visita a La Serena, Andacollo y Ovalle”, pág. 24, Tipografía Nacional Valparaíso, 1896.

El mismo Departamento fue atacado por la influenza, tos convulsiva, alfombrilla y difteria.²⁹

Una memoria del Departamento de La Serena en 1897, mencionaba la frecuencia de la difteria, viruela y tuberculosis.³⁰ El agua potable y su baja calidad, fue uno de los factores constantes en la propagación de enfermedades locales. Un reclamo de 1880, dejaba registro de la situación:

“Basta para convencerse de esta realidad, examinar el agua que brota de los surtidores, turbia y cenagosa en el mayor número de casos y nauseabunda en no pocas ocasiones. Y no puede ser de otra manera. La cañería que se ha hecho extender por algunas calles más importantes tiene su nacimiento en la acequia de la Pampa, al norte de la calle Gandarillas, o sea en un punto en que las aguas del mencionado acueducto vienen ya viciadas con los desperdicios e inmundicias de cerca de dos cuadras de población en que también funcionan varias lavanderías”.³¹

Cuando el agua escaseaba, se la extraía de las norias de la Vega, pero la misma Memoria de 1897, solicitaba presupuestos mayores al gobierno, para drenar y secar dicha agua, poco adecuada para el consumo. Durante 1898, al presentarse problemas por el arreglo de las cañerías, se recurría a los aguadores. Ocasiones en que se reclamaba por el

“subido precio a los aguadores que la toman de los puquíos de la calle Santo Domingo, más insalubre todavía. Los pobres se han visto obligados a comprar agua a razón de 5 centavos el

29. Rodrigo Iribarren: “Salud bandolerismo y expansión urbana en Ovalle, a principios del siglo XX (1900 – 1925)”, págs. 112 – 119, en “Cuatro estudios sobre la historia de Ovalle en el siglo XX”, R. Iribarren et. al., Departamento de Publicaciones, Universidad de La Serena, 1993.

30. “Memoria del Departamento de La Serena (1900), Provincia de Coquimbo, Chile: Un documento y unos comentarios”, (M.S.) Nelly Plaza G., Universidad de La Serena, 1995.

31. “El Coquimbo”, 24.XI.1880

balde y aún a ese precio ha sido difícil adquirir agua de puquío”.³²

Finalmente, otra Memoria de 1900, reconocía el problema a nivel gubernamental: “Esta ciudad tiene un estanque de agua potable que deja mucho que desear. Sus cañerías que extienden por toda la ciudad están en regulares condiciones”.³³

EL CÓLERA Y EL PÁNICO DE 1888

Junto con la viruela y otras epidemias, el cólera también dejó su huella en los temores y pánicos colectivos de la población. Los temores resurgían anualmente, sobre todo en invierno, agregándose a otros repentinos y efímeros: los temblores y terremotos. Pero, los miedos y preocupaciones no terminaban ahí, la tiranía del clima también imponía sus condiciones, así como los vaivenes de la vida económica y el precio de los minerales.

Con la propagación del cólera en 1887, el temor del país se fue extendiendo junto con la enfermedad, desde las provincias del centro hacia los extremos. En el mismo año, la Intendencia impulsó diversas medidas preventivas para La Serena y el Departamento. Se ordenó limpiar canales y acequias, lavar con potasa las murallas de la Recova, asfaltar el piso del Matadero, difundir cartillas de prevención y prohibir los velatorios de angelitos. Los locales de juegos y comidas tampoco escaparon al control:

“Los Cafés, Billares, Canchas de Bolos, Fondas, Cocinerías y demás establecimientos a que puede concurrir toda clase de personas, no podrán permanecer abiertos después de las diez de la noche. Esta disposición no regirá en las localidades en que impusieron reglas más estrictas. El gobernador del Departamento podrá permitir en casos especiales, que algunos

32. “El Coquimbo”, 17.XII.1898.

33. “Memoria del Departamento de La Serena (1900)”, f. 470. Libro de Oficios, N° 9, 1901, A.I.C., U.L.S.

establecimientos permanezcan abiertos hasta las doce de la noche”.³⁴

Primero el temor y después el pánico, se dejó sentir a principios del año 1888, a medida que la epidemia fue avanzando por los barrios de la ciudad y cobrando sus víctimas. Un periódico difundía entre las medidas de prevención: tapar las acequias, prohibición absoluta de vender frutas y legumbres nocivas, vigilar el faenamiento de carnes en el Matadero, instalar Dispenserías en los barrios, no llevar cadáveres a la Iglesia, extraer oportunamente todas las basuras, cuidar la bocatoma del canal de la ciudad, que surtía los filtros de agua potable, y sepultar a los fallecidos en un cementerio especial. A su vez, la Junta de Salubridad, agregaba entre las prevenciones: cerrar los chincheles y chinganas y prohibir el expendio de frutas.³⁵

Los médicos locales recomendaban ingerir Calomelano en dosis de 40 a 60 centigramos y aceite de ricino (palma cristi), junto con dictar conferencias preventivas sobre la enfermedad en la Sociedad de Artesanos. Esta antigua agrupación de ayuda mutua, que se había fundado en 1869 y que reunía a trabajadores de diversos oficios, también se resintió con la epidemia. Entre Enero a Junio, se anotaron varios casos de enfermedad y los registros de las Sesiones Ordinarias, dejaron constancia del reporte de enfermos, pago de recetas y de ayuda monetaria o “diarios”. En Marzo de 1888, en plena expansión del cólera, se acentó el acuerdo: “Auxiliar a los que residen fuera del límite urbano con la misma cantidad que se destina para los que vivan en la población, siendo de cuenta de aquellos el exceso de gastos referentes al pago de médico, botica, etc.”³⁶ La misma Sociedad, decidió posteriormente reconocer la labor filantrópica de los doctores Benjamín Espinoza V. y

34. “Bando de José Velásquez, Intendente de la Provincia”, 21.I.1887. Sin foliar. Libro de Decretos (1886 – 1887), A.I.C., U.L.S.

35. “El Coquimbo”, 17.I.1888.

36. “Libro de Actas (1884 – 1888)”, foja 266, A.S.A., La Serena.

Ezequiel Bolados, entregándoles dos medallas grabadas, por ayudar a los socios.

Ya a fines de enero, se preveía que el flagelo se extendería hacia las ciudades de Coquimbo y Vicuña, además de los pueblos mineros de Las Compañías, Algarrobito, La Higuera, Arqueros, Quintana y Condoriaco, ubicados dentro del Departamento de La Serena. Las noticias de los meses siguientes, confirmarían que el avance incluiría otros Departamentos de la Provincia: Ovalle, Combarbalá e Illapel.

En febrero, los informes locales del Servicio Sanitario, resumía la geografía del cólera dentro de la ciudad y los sectores suburbanos. Esta coincidía con barrios de población humilde y zonas generalmente con problemas sanitarios:

“Hasta ahora la epidemia ha estado circunscrita a las calles de la Barranca del Río y Almagro, a la extremidad poniente del extenso barrio de San Juan de Dios y a la calle de Colo Colo. Uno que otro caso aislado se ha presentado en otras partes de la ciudad. En cuanto a sus alrededores, los lugares infectados por el flagelo son la Pampa Baja, la parte de la Vega comprendida entre el Barrio San Juan de Dios y el mar y la Hacienda de la Compañía hasta la Punta de Teatinos”.³⁷

La población con mayores recursos económicos, se enteraba de las noticias y remedios por los periódicos o adquiriendo el libro “Estudios sobre El Cólera” de Eduardo de la Barra. El imaginario colectivo se nutría así, de las descripciones de un simple reporte, que señalaba: “han fallecido dos personas con vómitos, diarreas, enfriamientos y calambres, con más la coloración especial que toman los cuerpos después de la muerte, cuando ésta ha sobrevenido a causa del flagelo”.³⁸ Dicho corresponsal, agregaba desde el mineral de La Higuera, que la enfermedad causaba “alarma general entre los pobladores”.³⁹ Otra fuente más científica y que se comentaba

37. “El Coquimbo”, 4.II.1888.

38. “El Coquimbo”, 2.II.1888.

39. “El Coquimbo”, 2.II.1888.

en la prensa de la ciudad, eran los largos informes de los doctores locales, a cargo del Lazareto serenense. Estos señalaban las causas y características de la enfermedad, con detalles pormenorizados de como el cólera transformaba el cuerpo de las víctimas. La población incluso, se enteraba casi a diario de la cantidad de muertos. El Doctor J. Valenzuela, resumía ya en Mayo que, de 838 individuos atacados, habían fallecido en los dos primeros meses, 531 personas.⁴⁰

Durante el segundo semestre, afortunadamente la epidemia cedió. Pero, 1888 sería un año difícil de olvidar para esa generación, no sólo por el cólera, sino además por la “avenida” del río Elqui y las prolongadas lluvias que cayeron sobre la ciudad, una de las más fuertes del siglo.

FALSIFICACIONES

Otro rubro que no escapó al ámbito de la higiene, fueron las falsificaciones de alimentos y bebidas. Poco conocemos en aquella segunda mitad del siglo, sobre la pillería asociada a la adulteración de estos productos. Probablemente el inventario sería largo, tal como aún se practica en nuestra época.

A raíz de la creación de un laboratorio químico particular en La Serena, en una fecha tan tardía como 1893, sus promotores aseguraban que por lo menos en Valparaíso se falsificaban el aceite de oliva, té, leche, mantequilla, conservas y otros productos.⁴¹ La crónica local, por lo menos menciona que ciertos comerciantes imitaban el envase de algunas mantequillas, cambiaban las marcas de harina, etiquetas de cigarrillos y mezclaban la leche con agua.

El informe de un agrónomo regional, fecha en 1916, recogía la siguiente fórmula nortina para adulterar el café, utilizando los higos, cuyo método se utilizaba en el siglo anterior:

40. “El Coquimbo”, 21.V.1888.

41. “El Coquimbo”, 29.X.1893.

“Además los higos se usan para la destilación para obtener aguardientes y los más ordinarios se los tuesta y muele para obtener el café de higo, de gusto dulzáceo. El café de higos no se vende con este nombre en el comercio, sino que se usa con la achicoria para falsificar el café que vende molido el comercio”.⁴²

En la producción de alcoholes se encuentran varios casos. Un comentario de 1882, aseguraba que la chicha producida en el Departamento de Elqui y que vendía en todo el Departamento de La Serena, estaba expuesta a los trucos de unos cuantos arrieros y comerciantes; ambos le echaban su respectiva cuota de agua.⁴³ A juzgar por la advertencia de Pedro Garrido Concha, que permaneció un tiempo en La Serena y escribió un libro con poesía y descripciones de la ciudad, la situación hacia fines de la década, cambió poco, advirtiendo a los desprevénidos consumidores:

“... a un poco de chicha legítima (le echan) mucho agua y no poco de quillai, ceniza o cal para la fuerza y hasta otros ingredientes repugnantes. Esos comerciantes son, sin embargo, los primeros en pedir a los agricultores la mayor pureza con ambos artículos; pero esto no tiene fin de proporcionarlos en el mismo estado al público, no; los piden puro para hacer mayor negocio, pues es sabido que el licor de cualquier clase que sea, admite más cantidad de otros componentes o adulteraciones mientras más puro está”.⁴⁴

En 1873, además del Consejo Provincial de Higiene que velaba por la calidad de los alimentos, se decidió crear el cargo de Inspector de Líquidos, para controlar mejor las bebidas, aunque el mismo año se denunciaban otros casos: “Existen sin número de pocilgas que con el nombre de Cafés, Cocinerías,

42. “Árboles frutales”, pág. 92, Augusto Opazo, 1916, en “Publicaciones de los Agrónomos Regionales”, 1916, B.S.A.N., La Serena.

43. “El Coquimbo”, 30.III.1882.

44. Pedro Garrido Concha: “Higiene Pública”, en “El Coquimbo”, 30.IV.1889.

etc., son verdaderos conteros de vicio, donde la gente del pueblo consume bebidas que son brebajes mortíferos”.⁴⁵

BUENOS MOSTOS

En aquel medio siglo no todo era negativo, un funcionario del gobierno del Presidente José Manuel Balmaceda, redactó un Informe económico de la Provincia en 1887, reconociendo la buena calidad de aguardientes y piscos del Departamento de Elqui y Ovalle.⁴⁶ A la buena chicha de Elqui, también se unía la de Huallilinga en Ovalle; ambos productos se comercializaban en La Serena.

Otra opinión la daba el doctor Francisco Galleguillos en 1896, originario de la provincia y radicado en la zona central, pero que hizo por esos años un viaje a su tierra natal. En una amena crónica, relata que lo homenajearon en La Serena con un vino generoso, fabricado en grandes cantidades en el Departamento. Así como también anotó, el agrado de beber los vinos Burdeos de Samo Alto, los que debían ser considerados igual al Panquehue de la zona central del país.⁴⁷

El problema no radicaba en los productos originales o zonas productoras de Elqui, Ovalle e Illapel, sino en las adulteraciones posteriores. Por lo tanto, un determinado porcentaje de ciertos alcoholes eran objetos de falsificación. La estadística de Eugenio Chouteau para 1887, ilustra el tipo de alcoholes provenientes del Departamento de Elqui: 18.552 arrobas de aguardiente, 7.037 de chicha, 5.332 de vino mosto, 3.512 de chacolí, 1.824 de Burdeo nacional y 1.267 de coñac nacional.⁴⁸

42. “El Coquimbo”, 13.VI.1883.

43. “Informe sobre la Provincia de Coquimbo”, Eugenio Chouteau, Imprenta Nacional 1887, Santiago.

47. Ob. cit. págs. 13 y 121, 1896.

48. Eugenio Chouteau, ob. cit., págs. 71 – 72. Entre las bebidas alcohólicas el funcionario alabó la calidad de los piscos provinciales. El periodista Mauricio Harvey, afirmó en 1891, que a nivel nacional, el pisco era la mejor de las bebidas

La dificultad a que debieron abocarse los productores de aguardiente para preparar el pisco, fue lograr la rectificación o pureza adecuada de la materia prima. A fines del siglo, en 1898, la competencia en el mercado provincial era fuerte, tanto por la cerveza local e importada, las diferentes marcas de pisco de la misma provincia y otros licores provinciales, nacionales y extranjeros. La lucha por el mercado, obligó a esgrimir en las propagandas, los premios obtenidos en Exposiciones y avalar la certificación efectiva.⁴⁹ Uno de los fabricantes, Olegario Alba, con indisimulado orgullo, argumentaba que le falsificaban sus piscos en Santiago, Valparaíso y Concepción, guardando de afirmar en un folleto, que todos sus productos eran rectificadas y no atentaban a la salud.⁵⁰

VIAJEROS

Una perspectiva diferente en torno a los alimentos y sobre todo a las frutas, aparece en la opinión de los viajeros, que pasaron por la ciudad. En éstos se aprecia la visión del afuerino, cuyo gusto, retuvo y diferenció, esos sabores que para el ciudadano son tan corrientes y comunes.

locales. (“Días oscuros en Chile. Un relato de la revolución de 1891”, pág. 257, Edit. Francisco de Aguirre, Buenos Aires, Santiago, 1974).

49. Véase la propaganda de los piscos de Juan de Dios Peralta en “El Coquimbo”, 7.VI.1898. Sobre análisis químicos y “rectificaciones”, véase “Alcoholes y Licores, bebidas espirituosas en que, por falta de destilación o fermentación defectuosa, se han producido impurezas en dosis capaces de acarrear perturbaciones”. Informe de químico Alfredo Honorato, Laboratorio Municipal de Valparaíso (“La Unión”, Valparaíso, 26.IX.1897, 27.IX.1897, 28.IX.1897, 29.IX. 1897, 30.IX.1897, B.N.).

50. “La industria del pisco en Chile”, Olegario Alba, Imprenta Comercial, Valparaíso, 1900. B.S.A.N. Junto a las bebidas alcohólicas, también se fabricaban bebidas gaseosas: limonadas, zarzaparrilla, champañita, agua de selt y ginger ale. En ocasiones se difundían fórmulas de bebidas económicas para el Verano, una de ellas incluía: agua ordinaria, chancaca, hoblon, genciana y levadura de cerveza. (“Boletín de Noticias”, 12.XII.1878, Rollo PCH 184, La Serena, B.N.), aunque los jugos de frutas naturales y cocidos, debieron consumirse habitualmente a nivel familiar.

A Juan Mellet, le llamaron la atención las lúcumas, indicando que las naranjas y limones eran soberbios, y las aceitunas, aunque pequeñas, deliciosas. Otro tanto, agregó Gabriel La Fond de Lurcy en 1825, encontrando muy dulce las lúcumas, mientras que William Ruschenberger en 1832, anotaba que éstas últimas eran consideradas un bocado exquisito en Santiago y Valparaíso. El mismo viajero, sin dar concesiones, manifestó que las chirimoyas locales no podían competir con las peruanas, ni nuestras naranjas con las de la zona central y, respecto a las manzanas que producía la región, eran definitivamente desabridas. Hacia 1835, el naturalista Charles Darwin destacó que los higos y uvas del Valle de Elqui, eran de gran renombre. Le siguió Paul Treuler, que a mediados de siglo valoró las magníficas frutillas, duraznos y lúcumas, sin dejar de coincidir sobre la realidad urbana del polaco Ignacio Domeyko, quien recorrió dilatadamente las Provincias de Atacama y Coquimbo, no lo dejaron indiferente los higos secos, pasas, duraznos, melones y la uva. Por último, a fin de siglo, C. de Cordemoy, volvió a calificar de excelentes a las frutas de la ciudad.⁵¹ En síntesis, los viajeros se expresaron bien de las frutas citadinas y la provincia.

De todos los testimonios, extraña el silencio en torno a la popular papaya, que ha ocupado un lugar de mayor identificación con la ciudad, en estos últimos años de nuestro siglo. El silencio parece justificado, ya que es una de las escasas frutas que no se come cruda. Muchos viajeros, al parecer, fueron persuadidos de no dejarse entusiasmar por el atractivo de su corteza amarilla o fragante olor. Si hubieran pasado a algún hotel, restaurante o casa particular, se habrían encontrado con dulce, jugo o mermelada de papaya y posiblemente le habrían puesto una buena nota. En ocasiones se ofrecía también “compota de papaya” en el “Hotel Central”. Sin embargo, un

51. “De la seductora *Sangría* de Mellet a las frutas excelentes de Cordemoy: lo que vieron y comieron los viajeros en La Serena del siglo XIX”. (Ms), R. Páez, 1995, Universidad de La Serena.

artículo de 1896, dado a conocer en la prensa local, también señalaba que se preparaban dulces. El mismo articulista alababa las propiedades terapéuticas de la papaya, aunque advertía las mujeres en “estado interesante”, abstenerse de comer la fruta o el jugo por sus propiedades digestivas. Incluso –de acuerdo a las ideas de la época- podía provocarles ¡hasta el aborto!”.

CRONISTAS LOCALES

El cariño hacia la ciudad que los vio nacer y crecer, ejerció poderosa influencia en las descripciones de sus cronistas. Tanto, que generalmente el amor al terruño los lleva a describir más lo bueno y poco de lo malo. Los alimentos se incluyeron por supuesto, entre lo primero.

Indudablemente, la historia intelectual del siglo XIX serenense, está por hacerse. No pocos de sus cronistas y artistas de la pluma evocaron a la ciudad en sus recuerdos. Como bien indicaba el profesor y polifacético Bernardo Ossandón, a principios del siglo un grupo de importantes ex liceanos contribuyeron a su manera “en el movimiento literario del país. Antes de 1862, se había distinguido Adolfo Valderrama por su estudio sobre la literatura chilena durante la época colonial, Manuel Concha por sus tradiciones y crónicas lugareñas, Benjamín Vicuña Solar por sus composiciones poéticas de alto vuelo y Policarpo Munizaga Varela por su versificación armoniosa y sentimental”.⁵²

Si se trata de evocar los alimentos y barrios serenenses, destacan siempre las descripciones favorables de Manuel Concha. Junto a sus labores de periodista, compositor de dramas teatrales y escritor de novelas, se hizo conocido particularmente por recrear el período colonial de la ciudad e incursionar en la historia local. Durante muchos años contribuyó al imaginario colectivo de sus contemporáneos, reforzando el antiguo y señorial pasado ciudadano. Revisando viejos documentos, se

52. “Liceo de La Serena, recuerdos de un ex alumno”, B. Ossandón, Revista Chilena de Historia, Geografía, N° 110, pág. 424, 1921, Santiago.

inspiró –al igual que el peruano y amigo Ricardo Palma– para revivir en numerosos escritos histórico-literarios, los sucesos y personajes de la época colonial e incluso de su propia sociedad decimonónica. Dichos textos, de prosa ágil y vivaz, cautivaron la atención de los lectores en periódicos y revistas. No contento con su creación literaria, recopiló sus apuntes históricos y los sintetizó en su obra “Crónica de La Serena”, que apareció en 1871. Posteriormente, un editor reunió un conjunto de sus piezas histórico-literarias en 1884, editándose sus “Tradiciones Serenenses”.

Es, en la primera obra, “Crónica de La Serena”, donde aparece el retrato de una ciudad en su dimensión geográfica y natural, generalmente pródiga y hermosa. Por allí indica, que al caminar por el Barrio Santa Lucía, el follaje “es siempre verde, con árboles que brindan sabrosas y variadas frutas en cada huerta”. Otro sector, para él no menos atractivo, era La Vega: “Siempre verde, llena de mansa agua, bueyes, caballos y asnos pastando la grama, con siembras de maíz, zapallos, melones y sandías”.^{53a} Y también, hacia el límite sur, el sector de la Pampa, una reunión de quintas y chacaras, que, como la Compañía, abastecía de frutas y verduras a la ciudad.^{53b}

Contemplar una ciudad desde un sitio privilegiado, constituye al parecer, una impresión cuyo recuerdo logra perdurar en los afuerinos y los que viven más permanentemente en ella. Recaredo Tornero que hizo dibujar el morro de Santa Lucía, le provocó admiración y elogio, el contemplar la ciudad desde este lugar. En su “Chile Ilustrado” de 1872, reprodujo una vista del lugar y lo mismo hizo el editor de las “Tradiciones Serenenses”. Tal vez, Manuel Concha no se equivocó al evocar

53a. “Crónica de La Serena”, pág. 156, 1979.

53b. Un articulista indica en 1889, que la Pampa proveía de fruta fresca a la ciudad, verdura barata y constante y “sobre todo las esquisitas brevas”. (“El Coquimbo”, 30.III.1889). Mientras una nota del Intendente al ministro de Industria, afirmaba que los fundos rústicos más próximos a las poblaciones eran destinados de preferencia al cultivo de hortalizas y legumbres para el consumo de los vecinos. (“El Coquimbo”, 31.XII.1889).

la ciudad desde aquel sitio, pero su descripción llega al plano poético, al escribir:

“La ciudad se desarrolla en sus mil detalles. Sus casas rodeadas de un oasis de verdura; el humo de las chimeneas que se quiebra por los vientos de varias formas; el zumbido indefinible, peculiar de una ciudad que se contempla a corta distancia; las pequeñas figuras de resortes que se ven atravesar las calles, plazas y plazuelas: tales aparecen asemejan a gigantescos reptiles de azulados flancos, que van a ocultar sus cabezas a la Barranca del Mar; todo esto y mucho más contribuye a que esta perspectiva sea una de las más admirables y pintorescas”.⁵⁴

También Julio Montebruno, al evocar la ciudad entre 1871 y 1888, lo hace en términos similares a Manuel Concha, señalando: “A la Pampa pertenecen los mejores recuerdos bucólicos de nuestros vagabundajes. Sus fértiles huertos saqueados por las cocinas serenenses, abundaban, no sólo de hortalizas, sino también de sabrosas frutas, especialmente peras de las más finas y selectas variedades”.⁵⁵ Agregando, sobre el sector de La Vega: “una sabana de verdura, feroz criadero de hortalizas, sandías y melones”.⁵⁶

El ingeniero Francisco Marcial Aracena, que describió con un lenguaje muy científico la minería provincial, en un texto editado en 1886, no escapó del amor al terruño, dedicándole un párrafo de plena inspiración poética, tal vez influenciado por la lectura de Benjamín Vicuña Solar, a quien admiraba: “En efecto, la ciudad de La Serena, mirada desde la cubierta de una nave es incomparable, se desarrolla mágicamente en mil detalles caprichosos y pintorescos, a cual de todos más cabal para alimentar la imaginación ardiente y fácil de un artista o hacer arrancar cuerdas sonoras a la lira del

54. Ob. cit., pág. 156, 1979.

55. “Mi niñez y adolescencia en La Serena (1871 – 1883)”, Rev. Chilena de Historia y Geografía, pág. 116, 1947, Santiago.

56. Ibid., Ob. cit., pág. 117, 1947.

poeta”.⁵⁷ Por último, Francisco Galleguillos al volver por motivos de salud al Departamento de La Serena, después de 32 años, busca también lo bueno de la naturaleza citadina, que para él representaba el “clima puro, ardiente, vigoroso” local.⁵⁸

57. “Apuntes de viaje. La industria del Cobre en las Provincias de Atacama y Coquimbo y los grandes y valiosos depósitos carboníferos de Lota y Coronel en la Provincia de Concepción”, pág. 13, Imprenta del nuevo Mercurio, Valparaíso, 1884.

58. Ob. cit., pág. 9, 1896.

3. PATENTES DE CAFÉ

Las matrículas de patentes sirven para conocer el número de locales comerciales que funcionaban en la época, entre ellos, los Cafés serenenses.

No siempre las estadísticas eran detalladas. Entre los diversos negocios registrados en 1856, aparecen por lo menos los siguientes: 12 Casas de Consignación, 46 Tiendas, 1 Café, 5 Panaderías, 10 Embarcaciones (bergantines y goletas), 3 Constructores de edificios; 1 Carnicería, 1 Sillería, 3 Sastrerías, 6 Velerías, 5 Bodegones, 2 Pastelerías, 2 Zapaterías, 1 Botería, 1 Peluquería, 1 Joyería, 1 Curtiembre, 2 Relojerías, 2 Herrerías, 1 Barbería, 1 Botica, 1 Sastrería, 1 Birlochería, 1 Billar y 1 Carrocería.⁵⁹

El Café de 1856, pagaba un arancel de 12 pesos y, generalmente, las patentes más bajas de los negocios fluctuaban entre 5 y 12 pesos. En ocasiones, los Cafés eran empadronados en un rubro más general, como sucedió en 1866, donde un registro mencionaba solamente la existencia de varios “Despachos de licores”. La situación es similar en 1871, donde se anotan 79 Despachos, aunque ya se aprecia un aumento de los negocios y un mejor registro: 1 Plaza de Abastos, 10 Herrerías, 16 Boterías, 1 Carrocería, 2 Birlocherías, 1 Fábrica de coches, 1 Teatro, 1 Reñidero de gallos, 4 Boticas, 3 Hoteles, 1 Martillo, 14 Cigarrerías, 27 Tiendas de Comercio, 4 Talabarterías, 3 Casas de Banco, 2 Curtiembres, 2 Fotografías, 12 Sastrerías, 1 Almacén de Estando, 4 Mueblerías, 6 Peluquerías, 3 Platerías, 1 Gasómetro, 1 Ferrocarril.⁶⁰

59. “Matrícula de Patentes para 1856”, en “El Correo de La Serena”, 13.XII.1856.

60. Datos de Domingo Barrera, recaudador de Rentas municipales, Abril de

Al año siguiente, la matrícula de 1872, registró nuevamente el Café, con una patente de tercera categoría de 5 pesos y registrado por un tal Juan González en calle Cienfuegos. Por estos años, Manuel Concha también aludía a los Cafés, a propósito de una crónica, donde se refería críticamente a personajes de su época, al mencionar a los autosuficientes, indicando: “salid a la calle, asistid al Club, a los Cafés, a las tertulias, y a poca observación os encontraréis con mi tipo (el autosuficiente)”.⁶¹

Los avisos publicitarios permiten conocer otros detalles, revelando servicios similares a los que ofrecía la competencia. Al parecer los Cafés trataban de aceptar su propia clientela, cuyo estatus si bien no se equiparaba a los Hoteles, era superior a los que frecuentaban las Cocinerías y Picanterías. En algunos Cafés había mesas de billar, aunque existían locales especiales para este juego, denominado “Billares” tanto en la ciudad y otros lugares de la Provincia. Mesas de billar también había en los Hoteles y hasta una “Pastelería y Confitería” serenenses de 1872, anunciaba entre sus servicios: “Juego de billar, surtido de vinos y licores, fiambres, bistec a toda hora del día y preparación de banquetes”.⁶²

Otra matrícula de 1873, consigna el mismo Café del año anterior,⁶³ pero en 1874 se instala un segundo, a cargo de Salvador Mondaca en calle San Agustín. Los aranceles se

1871, en M. Concha, Ob. cit., págs. 112 – 113, 1979. Sin embargo, una matrícula del mismo año, especifica la existencia de 1 Café, pagando un arancel de 5 pesos con patente de tercera clase, local que probablemente fue incluido entre los Despachos (“La Reforma”, 21.VI.1871). Si tomamos en cuenta la mención de 1 Café y Fonda para 1866 (“Matrícula de Patentes para 1866”. Libro de Comunicaciones de la Municipalidad de La Serena al Intendente, Vol. 448 (1864 – 1874), A.I.C., Santiago), los negocios con este nombre, eran pocos entre 1856 y 1870. La Higuera, importante núcleo minero, consignaba en una matrícula: 4 billares con arancel de 4 pesos y 50 centavos, mientras que 1 Café cancelaba 2 pesos y 80 centavos (“La Reforma”, 26.VI.1871).

61. “Un títere de la Sociedad”, tradición publicada en “La Reforma”, 9.VII.1872.

62. “La Reforma”, 26.VI.1872.

63. “La Reforma”, 28.V.1873.

mantuvieron en 5 pesos.⁶⁴ En Marzo del mismo año, se instaló un tercero, el “Café Colón”, de Eusebio Cortés, cuya propaganda era similar a la competencia: “El que suscribe avisa al público que en la calle de Colón, esquina de Cienfuegos, se ha abierto un Café, en el cual se encuentra un completo surtido de excelentes licores y dulces. Los aficionados al billar pueden contar con una magnífica mesa y esmerado servicio”.⁶⁵

RASGOS DE LA VIDA COTIDIANA

La rutina de la vida cotidiana, encontraba un escape en los esparcimientos públicos y privados. En este sentido, la densidad y variedad de espectáculos artísticos, siempre fue menor en este medio siglo, comparado con Santiago y Valparaíso.

A pesar de ello, su rango de capital departamental y provincial, le daba un ritmo más dinámico en relación al entorno rural de sus Comunas, orientadas a la minería y agricultura. Su cercanía al litoral y al puerto de Coquimbo, en la categoría de puerto mayor y principal de la Provincia, le aseguraban la visita de compañías y novedades artísticas, desde solistas en piano, pasando por prestigiatadores, hasta salones ópticos y circos.

Se disfrutaba no sólo de la modernidad en el Teatro, en espectáculos que llegaban por vía de cabotaje, sino además la misma ciudad organizaba sus tertulias, banquetes, bailes y fiestas privadas y públicas. La compensación a la discontinuidad o fugaz arribo de espectáculos foráneos, se compensaba así con actos y actividades tradicionales urbanas: retretas, paseos públicos y la participación en las fiestas civiles y religiosas.

Muchos de los rasgos anteriores, eran similares a la vida y ritmo provincial nortino, pero ciertos hechos de la historia política le dieron una singularidad más específica a la ciudad.

64. “La Reforma”, 17.VI.1874.

65. “La Reforma”, 25.III.1874. Una matrícula de 1879, incluyó 3 Cafés en la ciudad (“La Reforma”, 26.VI.1879).

Entre 1851 y 1891, frente al gobierno de Manuel Montt, caracterizaron una vida citadina agitada y distinta a lo cotidiano, donde la idea reivindicativa se mezcló con la violencia de las batallas de Los Loros y Cerro Grande.⁶⁶ Tal como lo han señalado los recientes estudios, ambas capitales llevarán adelante la iniciativa regionalista en el norte, aunque el choque contra el gobierno central, favorecería a esa especie de “imperialismo santiaguino”, como dice otro autor, al aplastar la disidencia armada del norte y sur, manteniendo la definitiva primacía sobre el resto del país.⁶⁷

Otra coyuntura que afectó a la capital provincial, fueron los hechos acaecidos a raíz de la guerra contra España. La Serena y Coquimbo fueron bloqueadas, entre fines de 1865 y principios de 1866. El temor colectivo estuvo presente durante varios meses, que se incrementó al tenerse noticias del pánico provocado entre los habitantes de Valparaíso, por el bombardeo de aquel puerto. La situación del bloqueo semiparalizó la actividad económica y la población serenense se concentró en formar una compañía cívica, organizar conciertos y acciones de beneficencia para reunir dinero y alimentos en esos meses difíciles.⁶⁸

La Guerra del Pacífico, al igual que el resto del país, cambió el ritmo de la vida cotidiana, a pesar que el escenario bélico estaba muy lejos. Durante el conflicto, la sociedad citadina incrementó nuevamente las acciones de beneficencia

66. Una aproximación a las bases ideológicas de la Revolución de 1859, en Héctor Chamaca y Roxana Yáñez: “La Revolución de 1859 en Chile: el itinerario regional de una crisis en Atacama y Coquimbo, 1850 -1879”. Memoria para optar al título de profesor de Estado en Historia y Geografía, Universidad de La Serena, 1884.

67. Armando de Ramón: “Santiago de Chile”, págs. 157 – 158, Edit. Mapfre, Madrid, 1992 y el artículo de María Angélica Illanes “El proyecto comunal en Chile”, Revista “Historia”, 27, págs. 213 – 229, 1993, Universidad Católica, Santiago.

68. Fabiola Díaz: “El proceso de modernización de la ciudad de La Serena entre dos crisis: 1859 – 1866”, pág. 79. Memoria para optar al título de Profesor de Estado en Historia y Geografía, Universidad de La Serena, 1988.

para reunir fondos. Muchos serenenses —recuerda Julio Montebruno— se enrolaban voluntariamente en el regimiento local y los editoriales periodísticos contribuían a exaltar el fervor patriótico.⁶⁹ En la ciudad se creó un Hospital de Sangre, para la atención de los heridos de guerra.

Poco se conoce del promedio de fieles que participaban habitualmente en las procesiones de la época, pero un observador afín al ideario católico, informaba que la procesión a la Virgen del Carmen había reunido en 1879, unas 5.000 personas.⁷⁰ Cifra que, tal vez, aglutinó por primera vez a fervorosos creyentes y otros laicos no tan católicos, con el propósito de apoyar desde la distancia, el triunfo de las armas nacionales y el contingente provincial que estaba en el escenario de la guerra.

Las fiestas y los Cafés, que formaban parte de la vida cotidiana, tuvieron durante estos años una actividad con menos brillo, pero no desaparecieron del ciclo de la vida anual.

A pesar de las diferencias entre el Arzobispo y el Intendente, respecto a suspender en 1879 la tradicional misa de gracia y el Te Deum de Septiembre, el día 18 se lanzaron salvas en la Plaza, el 19 se concurrió a una activa Pampilla, el 20 se entregaron premios a los alumnos de escuelas públicas y el 21 de culminó con ejercicios de foguero.⁷¹ En la misma forma, no hubo fiesta pública en la Pascua, pero se realizó el tradicional paseo en la Plaza de Abastos, con una función teatral y reparto de premios en un colegio local. Por último, el Año Nuevo se celebró adornando la Recova y una banda de músicos tocó hasta la medianoche frente a un numeroso público.⁷²

69. J. Montebruno, Ob. cit., pág. 94, 1947.

70. “El Correo de La Serena”, 15.IV.1879. En dicha ceremonia participarán además el obispo, el Intendente, el cuerpo de bomberos y la policía. El periódico “La Esmeralda” de corta existencia, publicitaba en 1879, la venta de novenarios de la Virgen de Las Mercedes, para que los fieles al acudir a los oficios religiosos, agradecieran la toma de Iquique. (14.XI.1879 B.N.).

71. “El Correo de La Serena”, 23.IX.1879.

72. “El Coquimbo”, 2.I.1880.

Los propietarios de Cafés no podían estar ausentes en ese año. En Diciembre, un hábil comerciante publicó un aviso sobre un “Café Nocturno”, anunciando la venta de comidas y bebidas a toda hora de la noche, tanto para las fiestas de Pascua y Año Nuevo. En síntesis, ofrecía un lugar público para continuar los festejos, a aquellos noctámbulos que nunca faltan. Sin embargo, un atento lector al revisar el aviso, notaba que no tenía dirección y sólo firmaba el propietario con las iniciales J.E.H. Se trataba entonces, de uno de aquellos criticados “Cafés chinos” o lupanares, ya que los caballeros interesados —que debían averiguar la dirección— podrían encontrar licores, cazuelas de aves, música de ambiente patriótico y compañía femenina: “Igualmente se exhibirán elegantes cantatrices para la animada cueca”.^{73a} De esta forma, la invitación para algunos serenenses de aquellos tiempos, no dejaba de ser tentadora.

El recibimiento del Coquimbo N° 2, una vez concluida la guerra, desató al igual que otras zonas del país, un júbilo colectivo. La ciudad no estuvo ajena al arte efímero, para solemnizar y embellecer las ceremonias del siglo. Para las fiestas religiosas, se preparaban las andas y palios con flores y otros adornos, así como la construcción de los retablos en ciertos lugares donde pasaba una procesión. Los banquetes, ofrecían también arreglos florales, cuadros, iluminación *a giorno* y letreros alusivos a la ocasión.

El arte efímero urbano, estuvo también presente así en aquellas ocasiones de explosiones colectivas de júbilo. La crónica de 1884, indica que el lugar donde almorzó el regimiento, estuvo embellecido por árboles y arbustos colocados en simetría, guirnaldas de flores, coronas de mirlos, estrellas de follajes, un trofeo con el retrato de Arturo Prat y el retrato de Baquedano. La decoración del lugar se completó con banderas, banderolas, gallardetes e inscripciones patrióticas. A su vez, las calles de la ciudad se adornaron, y se confeccionaron arcos patrióticos.^{73b}

73a. “El Coquimbo”, 22.XII.1879.

73b. “El Coquimbo”, 8.VII.1884.

Julio Montebruno, dejó un testimonio de primera mano sobre la forma en que la vida cotidiana cambiaba de ritmo, al relatar las celebraciones de 1884, indicando:

“La vuelta a sus hogares de los soldados victoriosos, fue el día más alegre y memorable en la vida de una ciudad casi cuatro veces centenaria. Sus calles, desde el centro a los suburbios, con sus banderas y millares de banderillas, colgadas en cuerda a la usanza chilena de entonces, con sus arcos y portadas, parecían vías triunfales. Todas las casas, hasta las más humildes, lucían en balcones, ventanas y puertas, como nunca visto de noche, follajes, flores, tapices, banderas, letreros de bienvenida y felicitación. En la noche, cohetes voladores, petardos, pitos y matracas asordaban el aire y por todas partes, formando un gran resplandor, ardían cirios, faroles venecianos, fogatas improvisadas, luminarias de gas en forma de soles y estrellas. Los oficiales y soldados invictos hasta entonces se rendían ahora al peso de los abrazos, flores y cariñosas manifestaciones. Las mujeres de La Serena, herederas de la gracia española, los cubrían, muchas como testimonio de la constancia de un tierno idilio interrumpido por la guerra, con mixturas olorosas y coronas de laurel florecido de bayas de oro. El que no ha visto estas escenas y otras semejantes en ese tiempo, no se imagina el delirio de entusiasmo que puede apoderarse de un pueblo apático como el nuestro. La gloria enseña a los niños de mi generación el patriotismo”.⁷⁴

El fin de siglo, terminaría al igual que los años anteriores, en las disputas entre conservadores y liberales. Las ideas no sólo movilizaron la discusión en lugares públicos o privados, sino además, en la pertenencia a partidos políticos y organizaciones filantrópicas y de ayuda mutua.

En este panorama aparecen funcionando la Sociedad San Vicente de Paul, las Compañías de Bomberos, la Sociedad de Artesanos, las Cofradías religiosas, el Círculo de Obreros Católicos y la Sociedad Masónica “Luz y Esperanza”.

74. Ob. cit., pág. 94, 1947.

Las tendencias liberales se entronizaron fuertemente en las ciudades capitales de Atacama y Coquimbo, adhiriéndose en proporciones significativas al radicalismo en boga. Sin embargo, el tema de la historia política serenense y provincial, requiere aún de un estudio de larga duración. Sólo diremos, que en 1889 un hecho político cambió, por algunas horas, el transcurrir de la vida cotidiana. La gira de José Manuel Balmaceda al Norte del país, en tiempos donde era poco habitual la visita de los presidentes a provincias, desató en La Serena nuevamente movimientos colectivos. Ocasión en que el arte efímero se manifestó, a través de adornos de coronas, banderas y flores, iluminación de edificios, fuegos artificiales y carros alegóricos.⁷⁵

El período concluirá con los graves sucesos de la guerra civil de 1891, época de crisis regional y nacional, en la que nuevamente se vio envuelta la ciudad. Las heridas en la memoria colectiva demorarían años en desaparecer. La pausa, la dio la conmemoración del Cuarto Centenario del Descubrimiento de América en 1892. Si bien, se manifestaron diferencias de interpretación entre católicos y laicos, los actos en homenaje a Colón, nuevamente le darán un ambiente festivo a la vida pública cotidiana. A la tradicional Misa y Te Deum, se agregaron la repartición de premios en escuelas primarias, ejercicios bomberiles, fuegos y piezas de artificio, función dramática y circense, un acto literario, desfile de un carro alegórico y bandas de música. Al parecer, el programa oficial, fuera del arte efímero y los rituales propios de una conmemoración, trató en el plano ideológico de incluir el discurso católico y laico dominantes de la ciudad y en general de la época, que incluyó la palabra del presbítero Eduardo Solar Vicuña en el Te Deum de la Catedral y por la tarde en el Teatro, discursos de oradores locales y el canto del “Himno al Progreso”, con claro acento positivista.⁷⁶

75. “La Reforma”, 23.VII.1889, B.N.

76. Del “Programa Oficial”, publicado por “La Reforma”, 10.X.1892. Es indudable que el tema de la Revolución de 1891, a nivel provincial, está

PASEOS Y CAFÉS

En la década de 1880, otros avisos de Cafés, publicitaban piezas para alojar, cuyo precio debía ser menor que los Hoteles. El “Café Coquimbo” de Antonio García, ubicado en la calle del Teatro, ofrecía:

“Pongo a disposición del público en general y de mis amigos del vecino puerto, donde serán atendidos con esmero, prontitud y decencia. Constantemente tendré un surtido de licores del país y extranjero, conservas, fiambres y comida a toda hora y a domicilio. Contando con un excelente cocinero, tengo la confianza de satisfacer cualquier trabajo del ramo que se encomiende. Admito pensionistas a precios muy equitativos. Invito, pues, se dignen pasar a visitar mi nuevo establecimiento donde serán atendidos por su servidor”.⁷⁷

Así como el “Café Coquimbo” publicitaba sus servicios a los paseantes y transeúntes que venían del puerto, lo mismo hacía el “Café de la Marina” de Coquimbo. De esta forma, los Cafés aprovechaban la cercanía de ambas ciudades.

Durante los primeros días sábados de Diciembre, a comienzos del Verano, se podía viajar a Coquimbo en coche o ferrocarril, para contemplar el tráfico marítimo o tomar baños de mar. El paseo podía concluir en el consumo de alimentos o bebidas, en el “Hotel Inglés” o el “Café de la Marina”. Ambos publicitaban sus servicios en periódicos de La Serena, para captar potenciales clientes. El “Café de la Marina” ofrecía “piezas amuebladas con gusto, mesa confortable, fiambres, licores, conservas u de todo se encontrará constantemente en este establecimiento, bueno y barato”.⁷⁸

pendiente en la historiografía regional. Pablo Groussac, al pasar en 1893 por La Serena y Coquimbo afirmaba “son balmacedistas hasta el cerro de enfrente”. (cf. M.E. Samatán “Por tierras de Elqui”, pág. 88, 1967).

77. “El Coquimbo”, 16.IV.1880.

78. “El Coquimbo”, 17.XII.1880.

Junto a los viajes por negocio, placer u otros fines, que se hacían fuera de la provincia en barcos de cabotaje, los serenenses realizaban otros, a diversos lugares del interior. Primero en coche y después en Ferrocarril, algunas familias se desplazaban a Vicuña, capital del Departamento de Elqui, para disfrutar del ambiente campestre. Otros más pudientes, se iban a las aguas termales de “Baños de El Toro” en el Departamento de Elqui o lo “Baños de Socos” en el Departamento de Ovalle. Al parecer, las estaciones de Primavera y Verano, eran las de mayor desplazamiento. La misma fiesta de la Virgen de Andacollo, se realizaban también en Diciembre, a la cual concurrían cientos de promeseros desde La Serena.

PASEOS CITADINOS

Si bien, la ciudad había heredado desde los tiempos coloniales la tradicional plaza central, ésta fue mejorada durante la segunda mitad del siglo XIX. Tanto la Plaza y la construcción de una Alameda, le darían a los serenenses más espacios públicos para efectuar los tradicionales paseos de la época.

Como indica Manuel Concha, a la Plaza antigua se le agregaron árboles, siguiendo la innovación de las avenidas norteamericanas y bulevares franceses. Los serenenses al principio no estuvieron muy de acuerdo con dicha innovación, pero como en Santiago era ya una realidad, el espíritu de imitación provincial terminó por aceptarlo.⁷⁹

El mismo autor en 1871, describe con un cierto aire poético la Plaza, indicando:

“No carece de belleza, pues en su centro tiene un precioso jardín en forma de montículo, en cuya cima una elegante pila arroja murmuradora agua que, con diminutas gotas, humedece a la magnolia, clavel, rosa y muchas otras flores que en

79. Ob. cit., pág. 167, nota 1, 1979.

hermosura y aroma no reconocen rival en Chile. Además, una elegante Alameda con piso enarenado de seis metros de ancho la circuye, lo que forma un agradable paseo por las tardes, sobre todo en el invierno”.⁸⁰

La Plaza fue registrada en una fotografía de 1870 y Recaredo Tornero la recogería dos años más tarde, en un grabado de su “Chile Ilustrado”, alabando las flores de su jardín interior. En dicho grabado, las plantas y los pocos árboles, aparecen protegidos por una reja, para evitar que animales y coches la deterioran, mientras unos paseantes dan vuelta a su alrededor. A juzgar por Cordemoy que recorrió la ciudad, la Plaza continuaba llamando la atención a fines del siglo, calificándola “la más hermosa del país”.⁸¹

“Sin embargo, no se concurría a toda hora del día, ya que Pablo Groussac, que pasó por La Serena en Abril de 1893, observó : *“Por todas partes, caserones silenciosos, tiendas sin clientes, aceras sin transeúntes, una bonita plaza bien sombreada, llena de flores, está desierta”*.”⁸²

Fuera del Morro de Santa Lucía, donde Julio Montebruno era llevado por su padre a paseos y excursiones a pie,⁸³ se podía contemplar una vista panorámica de la ciudad,⁸⁴ también se divisaba la Quebrada de San Francisco, lugar donde se construiría el paseo de la Alameda, durante la segunda mitad del siglo.⁸⁵ Dicha Alameda, se ubicaría al sur de la ciudad, ocupando el cauce natural de la Quebrada San Francisco. Diversos trabajos fueron destinados a canalizarla, aunque siempre estaría expuesta a los aluviones invernales. Se plantaron árboles para embellecerla y también se les protegió contra

80. Ibid. ob. cit., pág. 167, 1979.

81. “Au Chili”, pág. 238, Librairie Hachete, París, 1899.

82. Citado por Marta Elena Samatán “Por tierras de Elqui”, pág. 80, B. Aires, 1967.

83. Ob. cit., pág. 113, 1947.

84. Ob. cit., pág. 113, 1947.

85. I. Díaz, ob. cit., pág. 58, 1988.

animales, coches y carretas.⁸⁶ Los trabajos concluyeron con la instalación de sofás campestres, de fierro y loza, e iluminación con faroles a gas.

El paseo logró atraer la atención local. De acuerdo a una crónica veraniega, se indicaba: “Muy concurrida los días festivos, en los días de trabajo las bellas esquivan su presencia, pero en cambio el otro sexo se pasea de punta a cabo”.⁸⁷ En otros fines de semana, se afirmaba que los paseantes llegaban hasta la estación de Ferrocarril, siendo los días de Fiesta, el punto de reunión de la mayor parte del pueblo.⁸⁸ Durante 1862, fecha de inauguración del ferrocarril de pasajeros entre La Serena y Coquimbo, se incrementarían los paseos al puerto.⁸⁹ En la misma época, el servicio ferroviario establecía un itinerario para pasajeros que comprendía las estaciones de La Compañía, La Serena, Coquimbo, Guayacán, Pan de Azúcar, Cerrillos, Andacollo y Tambillos. En 1870, Manuel Concha afirmaba que en el óvalo de la Alameda: “está el tabladillo donde se sitúa alguna banda de música, durante las tardes de verano”.⁹⁰

El sector ubicado entre la calle Barranca del Mar y la playa, se caracterizó hasta fines del siglo, por la existencia de abundantes vegas. Julio Montebruno recuerda que en ocasiones para ir a la playa bajaba por la calle nueva a los pies de la iglesia Santo Domingo, la misma pintada por Juan Francisco González, en uno de sus cuadros de 1890, donde representó la ciudad. Atravesando la Vega –agrega Montebruno– había un puquío o chortal, utilizado por las alegres comadres lavanderas.⁹¹ Otra vía, la más utilizada por todos los serenenses, era la Alameda, cuya imagen en los años de su niñez, le parecía

86. Ibid., pág. 59, 1988.

87. “El Correo de La Serena”, 9.I.1862.

88. “El Correo de La Serena”, 18.III.1862.

89. “El Correo de La Serena”, 6.V.1862.

90. Ob. cit., pág. 174, 1979.

91. Ob. cit., pág. 177, 1947.

a Montebruno, larga, recta, triste, rodeada de árboles y acequias, como la antigua Cañada de Santiago.⁹²

La Alameda, que fines de siglo confluía en la playa, pasaba muy cerca de El Chalet, establecimiento que todos los veranos ofrecía: “baños tibios, de ducha, fríos, de tina, de lluvia, eléctricos, azufrados y rusos”.⁹³ Una noticia de 1879, permite sostener que los baños de playa, acaparaban los esparcimientos del Verano, si se toma en cuenta el promedio de bañistas en toda la temporada:

“No bajan de trescientos los bañistas que diariamente visitan nuestra playa para refrescarse con las saludables aguas del mar. A las cinco de la mañana comienza el tráfico de gente a pie, a caballo y en coche; pero la mayor concurrencia asiste desde las dos hasta las cinco de la tarde, hora que se ve cubierta de pequeños grupos de gente como la extensión de una milla”.⁹⁴

FIESTAS PATRIAS

Ya Ignacio Domeyko, en 1838, se sorprendió de esta fiesta que duraba varios días en La Serena. Por aquellos años, relataba la afluencia de trabajadores mineros, específicamente los que venían de las fundiciones de cobre el Departamento, sobre todo de La Compañía:

“La celebración de esta Fiesta atrae a la ciudad a toda la población aledaña; cesan los trabajos mineros, se cierran las fundiciones, se apagan los fuegos en los hornos de reverbero, donde se funde el cobre y todo el pueblo trabajador, mozos, mineros, etc., acuden a la villa, llevando, para derrocharlo, todo lo que habían ganado en varios meses. Se diría que es un paroxismo de licencia para el populacho, y una considerable confusión de espíritu para la clase alta de la sociedad”.⁹⁵

92. Ob. cit., pág. 177, 1947.

93. “El Coquimbo”, 15-XII.1898.

94. “El Correo de La Serena”, 14.I.1879.

95. Ob. cit., pág. 358.

Domeyko describe extensamente los juegos tradicionales de esos años: las carreras de caballos y los juegos de cabezas. Este último, de origen colonial, se practicaba en 1838, colocándose estacas alrededor de la plaza y con cabezas de moros y aros en su parte superior. Ante la presencia de 3.000 personas, los jinetes se lanzaban a punta de jabalinas sobre dichas cabezas y atravesando los aros. Junto a las carreras de caballos, se realizaban las “pechadas” en las esquinas de las calles y cruces de las mismas, donde:

“Los jinetes empujaban los caballos de sus adversarios con los pechos de los suyos, para ocupar sus lugares. Unos empujaban a otros, chocando entre risas y bromas. Cuentan para ello con caballos adiestrados y golpean con el pecho a otro caballo con tanta fuerza que ha menudo cae lastimado el bruto y aún el jinete no logra mantenerse en la silla”.⁹⁶

De acuerdo a un programa de festividades de 1856, el juego de cabezas aún continuaba practicándose, denominándose “rompecabezas”. Dicho programa de fiestas se extendía por 5 días, e incluía:

- *Día 17:* A la salida del sol, salva en la plaza principal. Los vecinos colocarán la bandera tricolor en la portada de sus casas, y a la oración, luminarias. A las 8 de la noche fuegos artificiales en la plaza, a donde también se elevarán dos globos.

- *Día 18:* Se saludará la salida del sol con el Himno Nacional que cantarán las alumnas del colegio de la señora Cabezón. A las 10, Misa de Gracia en la Catedral. A la oración luminarias, y a las 8 de la noche, fuegos artificiales. Concluidos, se dará principios al baile en la plaza que terminará a las 11.

- *Día 19:* Parada Militar en el campo de Marte hasta las 4 de la tarde. A la oración luminarias. En la noche, Baile popular en la plaza, hasta las 11.

- *Día 20:* Palo ensebado, rompecabezas en la plaza, carreras de burros y rompecabezas en la Pampilla.

96. Ibid., ob. cit., pág. 362 – 265.

97. “El Correo de La Serena”, 17.IX.1856, B.M.A.S. En 1871, se habla para las

- *Día 21: Carrera de ensacados y rompecabezas en la plaza.*⁹⁷

En otro programa de 1862, con celebraciones los días 17, 18 y 19, no se mencionan los juegos de cabezas y pechadas, pero continuaban los juegos artificiales, palo ensebado, lanzamiento de globos, paseo a la Pampilla e iluminación de edificios públicos y particulares.⁹⁸ Pero nuevamente se habla de rompecabezas en 1871.

La Fiesta continuó realizándose al final de la Alameda, cerca del Chalet. A fines del siglo, junto a las fondas tradicionales, un Hotel de la ciudad se instalaba con una cantina, publicitando una variedad de licores, dulces y fiambres.

Francisco Galleguillos, relata en 1869, que en el restaurante el Chalet, consumió camarones del río Elqui y frutillas de la Pampa. En el local fue agasajado con una tertulia que duró hasta la una de la madrugada, con acompañamiento de piano, bandurria y violín. En estos años, la ciudad ya tenía un hipódromo en la Pampa, con una pista de tres millas y una galería para 500 personas.⁹⁹ De esta forma, La Serena asimilaba los modelos más antiguos de Santiago y Valparaíso, donde se practicaban carreras a la inglesa.

Por la misma época, el cronista que firmaba Juan de Aria, mencionaba otros sitios que se visitaban en la Primavera:

“Los puntos de cita de muchas familias de la alta clase, de la artesana y del pueblo en general, están siendo los frutillares de la Pampa, de un señor Zeballos, y el de la calle de Vicuña pasada la de la Quinta”.

En el primero que es un verdadero paraíso de flores y frondosas arboledas, aparte de dar vista al mar por el poniente, se goza con toda verdad. En el segundo, que sin ser un terreno

fiestas del 17 y 18 además del “palo ensebado” de un “rompecabezas”. Estos juegos se hacían en la Plaza de Armas y el 21 se los trasladaba a la Alameda (“El Correo del Sábado”, 16.IX.1871).

98. “El Correo de La Serena”, 2.IX.1862, B.M.A.S.

99. Ob. cit., pág. 23, 1896.

arbolado, hay preparada una ramada espaciosa con una cantina bien provista de finos licores y para todos los gustos, se goza también y con justicia. El frutillar es encantador, y su hermosura y extensión se agrega a la vista de unas cuantas banderolas, colocadas en el centro y sobre la techumbre, que entusiasman e invitan a pasar allí un momento. Otro de los paseos de La Serena es el Chalet, establecido a firme, que goza de cierta reputación entre la juventud de la clase pudiente, y en donde se pueden pasar también muy agradables recreaciones”.¹⁰⁰

Al comenzar los primeros años del siglo XX, un comentario sobre la asistencia a un rodeo con caballos, yeguas y burros al norte de la ciudad, revelaba que los espectáculos rurales tradicionales, no eran ajenos a los serenenses:

“Los potrillos de ponche de chacolí con panales, no alcanzaban a besar en la boca, a todas las damiselas que ocupaban los bancos de la Fonda, tal era la afluencia de ellas”.

La escasez de cabritos asados, no se hizo sentir en esta ocasión como en años anteriores. Por el contrario, ahora los había de sobra, bien gordos y bien baratos”.¹⁰¹

JUEGOS Y RECREACIÓN

Lo lúdico siempre ha estado presente en las sociedades humanas. A nivel provincial, también los juegos permitían evadirse de lo cotidiano y los serenenses disfrutaban de diversos juegos y recreaciones.

El científico J. M. Gillis, indicaba en 1852, que había mucha aficción al billar y dominó en las fondas locales, cuyo horario era de diez de la mañana hasta la medianoche.¹⁰²

100. “La Reforma”, 3.X.1889.

101. Sobre un rodeo en la Punta de Teatinos, al norte de la ciudad (“El Coquimbo”, 5.XI.1901).

102. “The U.S. Naval astronomical expedition of the Southern Hemisphere”, pág. 276, Washington, 1855.

Una encuesta aplicada en 1841, preguntaba: ¿Cuál es el divertimento más común del Departamento? La respuesta fue el baile y la música. Manuel Concha, que la volvió a responder en 1870, indicaba:

“Lo mismo, y además las riñas de gallo; y aunque en menos escala las carreras de caballos y el juego de cartas”.¹⁰³

Salvo el registro de un reñidero de gallos en una Matrícula de 1871,¹⁰⁴ no aparecen en otras patentes posteriores. Sin embargo, esto no significa que desaparecieran, ya que hubo peticiones de reñidero y funcionamiento clandestinos en otras capitales departamentales: Ovalle, Coquimbo e Illapel.

Los bailes eran una forma de esparcimiento habitual en La Serena y el mismo Manuel Concha le dedicó una de sus crónicas (véase Apéndice 5).^{104a}

Los juegos más nombrados eran los practicados por adultos. Entre el ciclo de fiestas y juegos anuales, se mantuvo durante todo el período “la chaya”. A principios de año, siempre era comentada y criticada, ya que muchas veces no se tiraba papel picado, agua potable o perfumada, sino un baño con líquidos poco agradables. Algunos bromistas eran castigados hasta con 4 pesos, como indicaban las multas de policía en 1856.¹⁰⁵

103. M. Concha, ob. cit., pág. 162, 1979.

104. Ibid., ob. cit., pág. 162. Este reñidero debió corresponder a Benjamín Berrios, cuyo proyecto de construcción fue presentado a la Municipalidad, con un avalúo de \$3.000 pesos, comprometiéndose a pagar 150 pesos de patente al año, pero solicitando una concesión por 10 años (“Solicitud para instalar un reñidero de Gallos” en “Comunicaciones de la Municipalidad de La Serena al Intendente”. Vol. 402 (1861 – 1863). A.I.C., Santiago). La resolución favorable, se le concedió el 19.V.1864 (“Aprobación de solicitud para reñidero”, en “Comunicaciones de la Municipalidad de La Serena al Intendente”, Vol. 448 (1864 – 1874), sin foliar, A.I.C., Santiago).

104a. Durante 1862, se menciona un baile de máscaras en el Teatro, para el día de Pascua de Resurrección. (“El Correo de La Serena”, 8.1.1862). En 1899, se habla de la celebración del Año Nuevo con parrandas o bailes en algunas casas particulares. (“El Coquimbo”, 3.1.1900).

105. “El Correo de La Serena”, 22.III.1856.

Es posible que además de las cartas, los dados y el dominó se practicaran en lugares públicos y viviendas particulares. Los Cafés, Restaurantes y Hoteles, ofrecían juegos de billar, aunque también funcionaban locales con este nombre. Una ordenanza de Intendencia, mencionaba en 1887 una cancha de bolos en La Serena y una matrícula de patentes para la Comuna de La Higuera, la existencia de un juego de palitroques.

De acuerdo a un documento publicado por una historiadora, las diversiones públicas del Departamento de Copiapó en la Provincia de Atacama, eran similares al Departamento de La Serena. Las patentes de 1867 para Copiapó, incluían aranceles para bailes públicos, mesas de billar, tiro de pistola, canchas de bola, palitroques, juegos de bagatela, carreras de caballo, casas de volantín, equitación, poligramas, salones ópticos y títeres.¹⁰⁶

Los juegos para niños y escolares, aparecen señalados por Julio Zenteno y Julio Montebruno. Ambos se quejaban de los escasos juegos que se practicaban en el Liceo de La Serena, entre 1863 y 1888. Julio Zenteno recordaba que entre 1863 y 1869:

“No había en el establecimiento ejercicios de sport, salvo los de pelotas y volantines, que tomaban gran desarrollo en la primavera, época en que se construían grandes estrellas para el juego de comisiones. Sólo en fecha posterior se instaló para los internos, juegos de trapecio y barra”.¹⁰⁷

Si bien, se ha avanzado en la historia de la educación serenense, debe reconocerse que aún falta mucho por estudiar, pero el testimonio de Julio Montebruno es esclarecedor, al referirse a la educación física practicada entre 1871 y 1888. Sus recuerdos permiten firmar que el juego tradicional del volantín continuó hasta fines del siglo, pero no siempre lograba entusiasmar a su generación:

106. María Angélica Illanes, Ob. cit., 1993.

107. “El Liceo de La Serena”, pág. 395, en Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 39, 1920, Santiago.

“En los últimos años de humanidades, cambiaron por completo los entretenimientos de los alumnos. Los juegos físicos, que nunca fueron en el liceo ni tan intensos, ni tan saludables como en los colegios particulares, cesaron ahora del todo sin ser reemplazados por nada equivalente. Los deportes, la carrera, las excursiones y paseos, la natación, el pugilato o “box”, etc., no se practicaban. El volantín, cometa en español, tan fácil de encumbrar en la playa, ya no nos divertía, y a lo sumo observamos las famosas comisiones, en las cuales los pequeños birlochos, numerosos como moscas, trataban de echar abajo, enredándose en los vientos, puntos salientes del esqueleto y colas, a los poderosos soles y estrellas, levantados a fuerza de máquinas especiales”.¹⁰⁸

En el último cuarto de siglo, se consolidará la práctica del fútbol, siendo habituales los partidos entre “Sporting”, “Compañía” y “Liceo de La Serena”, contra “Unión”, “Coquimbo” y “Nacional” del vecino puerto. Igualmente, se agregará un Club de Tiro y al comenzar el nuevo siglo, por un tiempo se disfrutará de las corridas de toros, con comentarios de un hábil cronista local.¹⁰⁹

TEATRO, MÚSICA, BAILES

La música estuvo muy presente en la vida cotidiana serenense, tanto la interpretada en el teatro local, en los bailes de salón y la interpretación de instrumentos en casas particulares.

108. J. Montebruno, Ob. cit., pág. 213., agrega que la equitación era un lujo de los hacendados. A diferencia del lento cambio en la educación, organizaciones privadas difundieron diversos deportes en la población local. El Club Hípico, en 1899, además de carreras, organizaba ascensiones en globo y “ollas brujas” para los niños, que contenían generalmente dulces en su interior, una vez que se rompían. (“La Reforma”, 30.I.1899). A su vez, “La Coquimbo Football Association”, de clara influencia inglesa, organizaba *match* departamentales y juegos atléticos con carreras pedestres, saltos, tiro de bola y otros. Las canchas de La Serena se ubicaban al otro lado del río Elqui y en La Compañía (“La Reforma”, 11.VIII.1899).

109. Esta práctica no era habitual en la ciudad y la prensa de la época específica que se trató de un grupo de toreros itinerantes.

Ya en una tertulia de 1838, en casa del Intendente, Ignacio Domeyko indicaba que los baile favoritos eran el “cuando” y la “zamacueca”, pero se bailaban además, la danza de gavota, la resfalosa y el undu, agregando:

“Pero ninguna de las señoritas se atrevió a bailar la cachucha a causa de las figuras indecentes y demasiado sensuales de este baile”.¹¹⁰

Generalmente los pianos, guitarras y otros instrumentos eran encargados a Valparaíso, pero los negocios locales ofrecían también partituras de valeses, mazurcas, schottisch, polcas, redowas y óperas, durante la década de 1860.¹¹¹

Un ensayo escrito para el interior del Valle del Elqui, afirma que desde La Serena penetraban las modas y novedades musicales.¹¹² Sin embargo, frente a la difusión de la modernidad, existía una cultura más tradicional, a cargo de poetas y cantores populares. A principio del presente siglo, José Varela recogió unos cantos populares en Peralillo¹¹³ y Oscar Peralta recordaba estrofas típicas de cantos en la vendimia.¹¹⁴ Si a dichas creaciones, se une la tradición oral —pocas veces registrada en fuentes escritas de la época— referente a cantos de angelitos, cantos y música de bailes religiosos, liturgia en las parroquias y folklore en las Pampillas dieciocheras, el universo

110. “Mis Viajes”, Vol. I, págs. 369 – 371, U. de Chile, 1978, Santiago.

111. F. Díaz, ob. cit., pág. 38, 1988. Probablemente, también llegaron álbumes de partituras litografiadas, para música clásica y sacra, pero existe escasa información sobre dicho material. En 1899 circulaba un “Manual de Baile” de Alfredo Franco Zubicueta, con 142 grabados y una relación de los bailes de modo en dichos años. Se vendía a \$1,50 el ejemplar. (“La Reforma”, 26.VI.1899).

112. Galvarino Peralta “Elqui, su interior”, pág. 43, Imprenta Talleres LOM, 1996, Santiago.

113. “Reseña Histórica del Valle de Elqui”, La Serena, 1921.

114. “Memorias de su vida médico cultural”, pág. 16, Edit. Talleres Arancibia, Santiago, 1971.

de creación era más amplio y variado. De todas formas, el ensayo que hemos citado anteriormente, afirmaba respecto al siglo XIX:

“En el siglo pasado se danzó la jota-jota, la polka, la zamacueca y otras danzas, que fueron aprendidas en los salones serenenses, debido a las relaciones de parentesco y comerciales, que mantenían las familias del interior, con las de la ciudad. Igualmente sucedió con las interpretaciones de canciones, romances, vales, cuecas, etc., acompañadas instrumentalmente con guitarras, arpas y pianos”.¹¹⁵

Respecto al género de música clásica y otros espectáculos que arribaban a la ciudad, Eugenio Pereira Salas afirma que para los conciertos, La Serena mantuvo salas ocasionales hasta el 13 de enero de 1851, fecha en que los vecinos José Monreal y Félix Marín abrieron en la calle del Teatro, actual Brasil, una sala que costó \$30.000. Posteriormente el arquitecto alemán Guillermo Schemberg aumentó su capacidad con una super estructura que podía contener 1.200 espectadores. El vasto proscenio estuvo inspirado en el modelo del Teatro de Halle y los costos alcanzaron la suma de \$120.000.¹¹⁶ En dicho escenario se interpretaba música y obras de teatro. El cronista serenense Manuel Concha, también contribuyó a la creación local y compuso varias piezas dramáticas: “María de Borgoña”, “San Pietro”, “Lo que son las Mujeres”, “Esposa y Mártir” y “Oros son triunfos”. En 1856 tuvo la satisfacción de ver representado en el teatro local “María de Borgoña” y posteriormente la comedia “Un Terno” y los dramas “San Pietro” y “Esposa y Mártir”.¹¹⁷

De vez en cuando, la ciudad se volcaba masivamente a

115. G. Peralta, ob. cit. Pág. 43, 1996.

116. “Historia de la música en Chile”, pág. 142 – 143, U. de Chile, 1957, Santiago.

117. “Crónica de La Serena”, pág. 12, 1979. Edit. Universitaria, Santiago. De acuerdo a Eugenio Pereira Salas, también en música hubo creación, aunque es un tema que requiere de otras fuentes. Dicho autor, menciona al compositor

los conciertos, sobre todo para disfrutar con los eximios ejecutantes extranjeros, que arriban en sus giras por La Serena. En 1850 actuó el virtuoso pianista Henri Hertz, acompañado por el barítono Henri Lanza. Posteriormente en 1866, lo haría el famoso pianista Louis Moreau Gottschalk.¹¹⁸

Los espectáculos eran variados. De acuerdo a las solicitudes de patentes en 1861, los extranjeros y nacionales ofrecían diversos esparcimientos: Ms. Paul solicita permiso para dar función en el Teatro, como mago y prestidigitador; Francisco Guzmán para establecerse en la calle Las Casas con un juego de bagatela; Nicolás Salame, natural de Italia, para funciones con monos gimnásticos, oso y culebras; Bertrand y Ainos, natural de Francia, para establecer un Salón Óptico y Pascual Cary para una Chingana en la calle Infante.¹¹⁹

A mediados del siglo, también funcionaba una Sociedad Filarmónica y una Sociedad de Bellas Artes, como en otras ciudades del país.¹²⁰

Fidelis Pastor (1836 – 1910), que emigró de La Serena, pero escribió entre otras piezas las celebradas cuadrillas “Las Bellas Coquimbanas” y “Los lanceros chilenos, de don Pedro León Gallo” (En “Historia de la Música en Chile”, pág. 367 – 368). En 1899, también actuaba una Estudiantina en el Teatro local, integrado por mujeres serenenses. (“La Reforma”, 26.VI.1899).

118. Véase Eugenio Pereira S. Ob. cit., pág. 122, 1947.

119. F. Díaz, Ob. cit., pág. 40, 1988.

120. “El Correo de La Serena”, 30.VIII.1856. En las noticias y crónicas de prensa, son frecuentes las observaciones sobre la escasa asistencia a los “Salones Ópticos” y representaciones de Operas. Los redactores de un periódico comentaban, “que así continuará la monotonía en que estamos acostumbrados a vivir” (“El Eco Literario del Norte”, 4.VII.1857). Otros testimonios en cambio, permiten afirmar, que la vida provincial se concentraba en torno a las tertulias y bailes, es decir a una sociabilidad más cercana al ámbito familiar y privado. Tanto el mismo Concha y L. Román, redactores de otro periódico, a propósito de un artículo denominado “Revista Social”, afirmaban que mientras las Tías viejas: “abundantes en plaza” y las Novias: “también hay abundancia de este artículo”, pero no así las Tertulias: “gran demanda. No hay en plaza. Hay muchos compradores” (“El Cosmopolita”, 15.XI.1858). Respecto a los bailes, la popularidad de los mismos, inspiró a Manuel Concha escribir un artículo de costumbres (Véase Apéndice 5).

En la década de 1860, Eugenio Pereira Salas indicaba que el Teatro se constituyó en un punto de reunión de las compañías líricas y la mayor parte de los virtuosos pagaban anual visita de cortesía. La alta sociedad contaba con un numeroso grupo de aficionados, discípulos en su mayoría del maestro Manfredi. Los valores más destacados fueron Clara Zepeda, Delia Vicuña y Juana de Dios Peralta, solistas en la mayor parte de los beneficios.¹²¹

No todos los espectáculos y compañías, actuaban en la totalidad de las capitales departamentales. Muchas se concentraban en las ciudades más populosas de la Provincia, con locales adecuados, y actuando bajo el sistema de abonos. Algunas sólo actuaban en La Serena, para lo cual los vecinos del puerto de Coquimbo se trasladaban comúnmente a la primera. Posteriormente, unas pocas se trasladaban por el Valle de Elqui al Departamento de Vicuña o viajaban al Departamento de Ovalle; desplazamientos que se facilitaron, al instalarse las vías de Ferrocarril, aunque siempre hacia Illapel y Combarbalá, al sur de la Provincia y más alejados de La Serena, los desplazamientos fueron menores, influyendo las distancias a recorrer.

Tal como sucedió en otros lugares del país, si bien se disfrutaba de los conciertos instrumentales y la ópera, con el transcurrir del tiempo la zarzuela arraigó también en el gusto

121. Ob. cit., págs. 126 – 127, 1957. El historiador se basa también en la prensa regional. Como bien indica, la música era interpretada por un grupo pequeño, que generalmente poseía los medios económicos. Son frecuentes los avisos de prensa destinados a componer y afinar pianos, venta de partituras para piano, guitarra, violín y canto, venta de métodos para interpretar instrumentos, abecedarios musicales y música para óperas (“El Cosmopolita”, 8.X.1850, 3.I.1859). También circulaban avisos de profesores de baile, para casas particulares (“El Cosmopolita”, 8.X.1858) y el mismo Manfredi, profesor del liceo, también ofrecía clases particulares de piano. Si bien, las imprentas serenenses hicieron circular las obras de teatro de M. Concha y novenarios eclesiásticos, generalmente la oferta de libros y material impreso procedía de Santiago y Valparaíso.

masivo. Un estudio para el quinquenio 1900 – 1904, revela que de 14 compañías que actuaron en el teatro local, 10 fueron de zarzuelas y 4 de óperas y otros géneros.¹²²

La actividad de los círculos intelectuales y artísticos de La Serena, son poco conocidos todavía, aunque el modernismo europeo influyó fuertemente en los gustos artísticos locales. El profesor Enrique Manfredi del Liceo, fue un importante impulsor de la música, en las décadas de 1860 y 1870. En 1861 se fundó una “Sociedad Literaria” y en 1866 una “Compañía Dramática Peruano-Chilena”, para solidarizar con dicho país, ante la común situación de la guerra con España.¹²³

Julio Montebruno, antes de estudiar en el Liceo, recuerda que entre 1876 y 1879, el poeta y rector del establecimiento, Pedro Nolasco Prendez, organizaba veladas literarias para la sociedad serenense. Un profesor del mismo establecimiento, Pacomio Gómez Solar. Motivaba a sus alumnos a dar representaciones teatrales para fines de beneficencia y favorecer al Hospital y Casa de Huérfanos.¹²⁴ Generalmente era muy común la asistencia masiva a determinados conciertos y espectáculos, sobre todo con fines de beneficencia o de ayuda a instituciones públicas locales.

El impulso e irradiación del Liceo fue muy importante en el período. El profesor Manfredi no sólo dirigía conciertos en 1862,¹²⁵ sino que continuó haciéndolo años después. Du-

122. Víctor Jamet A. “El Teatro y la zarzuela en la ciudad de La Serena” (Ms), U.L.S. (15.7.1992), recuento preliminar, basado en el periódico “El Coquimbo”.

123. F. Díaz, Ob. cit., pág. 58, 1988.

124. J. Montebruno, ob. cit., pág. 99, 1947.

125. Es indudable que aún falta una biografía de los diversos profesores del Liceo y otros establecimientos de La Serena. El mismo Enrique Manfredi ejercía en 1888, en calidad de Subdirector del “Conservatorio Nacional de Música”, en Santiago (“El Coquimbo”, 3.IV.1898). Sin embargo, si bien faltan varios temas por estudiar en la historia de la educación provincial, hay aportes sobre el período, entre ellos, los artículos de Gonzalo Ampuerto Brito, sobre el Liceo. Un texto de Lino Pastene “Reseña histórica de la Escuela Normal”, Edit. del Norte, 1986, La Serena. También el libro “La Escuela de Minas de La Serena”, de Claudio Canut de Bon et. al, Edit.

rante 1879, dirigía conciertos de beneficencia a cargo del “Club Musical”, destacándose por el mismo año, un “Círculo Teatral” del mismo Liceo.

Julio Montebruno, indica que el profesor Pacomio Gómez Solar, organizaba tertulias familiares, dando a sus alumnos lecciones de urbanidad, decoro y trato de gentes. Dichas reuniones entre 1879 y 1888, eran acompañadas de un excelente té y a la luz de las velas con candeleros de plata.¹²⁶ Después de su muerte, en 1889, se creó en su homenaje un “Círculo Literario Pacomio Gómez Solar”.

Carlos Marín Vicuña, recordaba en 1919, el haber fundado en 1897 un “Círculo Literario y Científico de La Serena”, con Marcial Rivera y otros integrantes. A las veladas asistía el profesor del Liceo, Adolfo Formas, que para esa fecha había hecho muy conocido un tratado de astronomía esférica.¹²⁷ Adolfo Formas pertenecía a “Logia Luz y Esperanza” de La Serena y, después de 1891, dicha institución le ofreció para vivir un departamento en el “Club Coquimbo”.

Hacia 1901, circulaba la “Revista del Norte”, perteneciente a dicho Círculo con trabajos de Adolfo Formas, Guillermo Escribar, Carlos Piderit, Nicole Montt de Marambio, Néstor Rojas y Ricardo Latchman.¹²⁸ Por la misma época, aparecería un “Círculo Musical Zapiola” y un “Círculo Dramático Benjamín Vicuña Solar.

Hacia fines de siglo, los curiosos serenenses tendrían oportunidad de escuchar los primeros fonógrafos y vistas animadas del naciente cinematógrafo.

Rosales, 2ª edición, 1992, La Serena. Los viejos archivos del Liceo, depositados en el Museo Arqueológico y en el Seminario Conciliar de La Serena, aún conservan muchos datos de interés.

126. Ob. cit., pág. 204, 1947.

127. “Cartas sobre los primeros años del Liceo de La Serena”, pág. 139, en Revista Chilena de Historia y Geografía, Tomo 30, 1919, Santiago. Un periódico afirma en cambio, que el círculo fue fundado en 1899 y ya en el mismo año tenía 33 socios, entre ellos, Adolfo Formas y Ricardo Latchman (“La Reforma”, 1.X.1899).

128. “El Coquimbo”, 4.IV.1901.

4. CAZUELAS, VALDIVIANOS Y BISTEC

Los menús de los Cafés no eran tan variados como el de los Hoteles, como lo veremos más adelante, pero ofrecían ciertos platos más tradicionales.

Durante la década de 1880, los Cafés continuaron publicitando la misma comida que en años anteriores. El registro de algunos robos, extraídos de la pequeña historia cotidiana y descrito en el lenguaje de la época, demuestra que en los Cafés se preparaban cazuelas:

“Amigos de Cazuelas: A la policía fue conducido anoche un individuo que entró a un Café de la calle de la Recova y emplumó con una gallina. Antes de desplumarla para confeccionar la cazuela fue sorprendido y llevado a la policía”.¹²⁹

En conexión con el tema gastronómico, algunos nombres de Cafés tenían una clientela política. El “Café Nacional”, inaugurado en la calle Rengifo en 1881, probablemente atraía a los adeptos de dicho partido:

“En el establecimiento habrá comida a toda hora del día y de la noche, haciéndose el servicio con el mayor esmero y a satisfacción de los interesados. Cuenta también con un variado surtido de licores de toda clases”.¹³⁰

No sabemos si los liberales y conservadores acudían a un sitio especial, fuera de las reuniones de sus propios partidos,

129. “El Coquimbo”, 7.XII.1893. Una propaganda del “Café Español” en 1858, no detalla el tipo de menú, pero indica que “habrá almuerzos bien variados, comidas, hasta las doce de la noche... y por comidas sueltas sus precios serán bien baratos”. (“El Cosmopolita”, 3.I.1858).

130. “El Coquimbo”, 9.XI.1881.

pero respecto a los radicales, existía un “Café Radical” en calle Cantournet cerca de la Recova. A fines de siglo, se inaugurará un “Club Radical” con su correspondiente servicio de gastronomía.¹³¹

Tanto el “Café Chileno” y el “Café Radical” competían con menús similares en la época. El primero ofrecía cazuelas de ave, bistec y valdivianos; éste último, una sopa de origen colonial y de amplia popularidad en Atacama y Coquimbo, ya que ambas provincias producían abundante charqui, un elemento básico en la preparación. A su vez, el “Café Radical”, ofertaba platos idénticos, incluyendo fiambres y conservas. Por un aviso de la época, puede afirmarse que ambos negocios trataban de captar al público que concurría a las funciones del Teatro, indicándose: “Para las noches de funciones, magníficas cazuelas de ave y exquisitos valdivianos”.¹³²

Los fiambres debieron acompañar al café o té, servidos al desayuno u onces; ambas bebidas eran consumidas habitualmente por la población. El profesor Bernardo Ossandón, haciendo recuerdos de la dieta del Liceo en 1860, afirmaba que el desayuno consistía en té o café puro con leche.¹³³ Mientras el té, era importado a granel o venía envasado en elegantes cajas inglesas, el café era traído del Perú o Costa Rica.

La cultura cafetera incluía el uso de molinillos para moler grano, aunque también se vendía molido.¹³⁴ Tanto los molinillos,

131. Seguramente el menú del Club era más variado que los Cafés. Igualmente debió serlo el del “Club Social”, nombrado por Pedro Garrido Concha, funcionando ya en 1889 (“El Coquimbo”, 23.IV.1889). Este último, aparece registrado en 1879, en una matrícula de patentes, en la categoría de Club con restaurante (“La Reforma”, 2.IX.1880). En el actual Club Social ya no existen los registros de la época, pero los menús debieron ser similares a los que ofrecían los hoteles.

132. “El Coquimbo”, 17.V.1881.

133. Ob. cit., pág. 413, 1921.

134. “Cafés de antaño, Cafés actuales”, R. Páez, Suplemento “Magazine al Día”, Diario El Día, 7.V.1995, págs. 4 – 5, La Serena.

cafeteras y juegos de loza, eran elementos muy utilizados en la época. A pesar de ello, se continuaba bebiendo la tradicional yerba y el chocolate coloniales, utilizando para el primero, los característicos mates y bombillas de plata. En ocasiones, algunas familias provinciales anotaban recetas especializadas, como sucedió con una sobre “Galletas de café”, en Ovalle. Otros libros de economía doméstica, que remarcaban el rol de la mujer en la economía y les enseñaban a escoger y reconocer el buen café:

“Para evitar la falsificación del café, conviene comprarlo en grano. Hay que evitar la compra de grano averiado, sea por humedad o por algún contacto dañino. La achicoria, a que se recurre en general, para dar color el café, carece de valor como alimento y como condimento”.¹³⁵

Y para el té, se hacía la siguiente advertencia: “... el té resulta mucho más barato en cantidades más grandes que comprado por pequeños paquetes. Hay cajas bastante proporcionadas y que contiene un té agradable y no muy caro. En cambio los paquetes de todas clases que, con infinidad de cubiertos, nombres y reclamos, circulan a profusión en el comercio son generalmente de clase sospechosa, contienen un té adulterado y teñido con materias que puedan resultar muy nocivo”.¹³⁶

135. “Educación doméstica de los jóvenes”, pág. 405, Imprenta A Eyzaguirre, Santiago, 1909. Texto de la Biblioteca, Familia Díaz Madariaga, Vicuña. Aún se exhiben pequeños molinillos para moler el Café, del siglo XIX en la Colección Rou del Museo Arqueológico de La Serena y otros en el Museo Histórico de Vicuña. También en una colección particular de una conocida familia de La Serena.

136. Ob. cit., pág. 414, 1909.

5. AFRANCESAMIENTO Y TRADICIÓN

La sociedad serenense, durante la segunda mitad del siglo, al mismo tiempo que recepcionaba la modernidad artística, también lo hacía en el ámbito de las modas vestimentarias y gastronomía. La influencia inglesa y sobre todo francesa se dejaba sentir en ambos aspectos.

MODAS

Una lista de patentes para 1856, que incluye la nacionalidad de los propietarios, revela la presencia reiterada de los franceses en negocios de vestuario y ornato. Aparecen como propietarios de 3 sastrerías, 1 barbería, 1 sombrería, 2 relojerías, 1 botería y 1 peluquería.¹³⁷ Estos locales eran un foco de difusión del estilo europeo y francés, así como también los catálogos, revistas, figurines y artículos de prensa, que actualizaban en cada temporada las corrientes de la moda.

La “Peluquería Francesa” aprovechaba su patente, para vender además artículos de aseo y ornato personal. Ésta informaba en 1856, haber recibido un completo surtido de perfumería, guantes, cinturones elásticos y artículos de tocador.¹³⁸ Fuera de las sastrerías, que confeccionaban trajes a la medida, las tiendas también ofrecían telas y ropa hecha. Una, publicitaba el tipo de mercaderías de vestir:

“El más completo surtido de trajes de seda de todas clases, géneros de lana de todos colores, vestidos de verano, manteletas

137. “El Correo de La Serena”, 13.XII.1856. Fabiola Díaz, consigna también 6 sastres, 3 relojeros y 2 peluquerías francesas. Ob. cit., pag. 51, 1988.

138. “El Correo de La Serena”, 20.XII.1856.

de paseo, última moda en el boulevard de italianos en París, sombreros de señoras, y mil artículos de lujo para hombres, tienen a venta”.¹³⁹

Telas y ropa confeccionada, se importaba tanto de Valparaíso y directamente del extranjero. Una estadística de importación por el puerto de Coquimbo en 1879, ejemplifica la situación de aquellos años. La primacía en los casimires, géneros de algodón blanco, camisa de algodón de hilo y calzado para damas eran franceses. También se adquiría calzado para niños y damas, inglés y alemán. Otros artículos lo constituían los cuadros pintados a pincel, las franelas, ropa hecha y sillas de montar inglesas.¹⁴⁰ Desde ambos países se importaba loza.¹⁴¹ Otro rubro de presencia francesa y europea, lo constituían los licores finos, vino y cerveza, que competían con los productos de importación nacional y la producción regional.

139. “El Correo de La Serena”, 6.XI.1856.

140. Ximena Cortés, Patricio Escobar, Gilda Flores: “El Puerto de Coquimbo: evolución histórica y desarrollo (1851 – 1890)”, págs. 113 – 115. Memoria para optar al título de profesor de Estado en Historia y Geografía, 1987, Universidad de La Serena. A mediados de siglo se habla de una “Galería de Pintura”, probablemente de telas importadas que se ofrecían para adorno de las viviendas. Igualmente hay avisos sobre clases de dibujo particular, en la prensa local. Poco se conoce sobre la actividad pictórica en La Serena, aunque su arte debió ser practicado por personas acomodadas. Fernando Moraga reproduce pinturas de Ada Richards en “Charles Lambert. Modelo de los grandes empresarios chilenos del siglo XIX” en “La Escuela de Minas de La Serena”, Claudio Canut de Bon et. al., págs. 17 – 19, 1992, La Serena. El mismo autor reproduce cuadros de Robert T. Pritchett (1881), artista que habría influido en los serenenses M. Peralta y Ada Richards (véase “Serie de Pinturas de La Serena”, págs. 8-9, Diario “El Día”, La Serena). El mismo pintor nacional, Juan Francisco González, pintó varios retratos y paisajes serenenses, fechados en 1890, de acuerdo al Inventario del Museo Gabriel González Videla (agradezco la información sobre J. González, al Sr. Gabriel Cobo, Conservador de dicho Museo).

141. Ibid., págs. 113 – 115, 1987. Falta aún un estudio detallado para el siglo XIX, que detalle las importaciones por Coquimbo, desde Valparaíso y directamente del extranjero.

Al igual que en otras ciudades del país, la modernidad y la tradición se enfrentaban en la perspectiva conservadora y liberal. Durante 1879, la estrofa de un romance en alusión al juego de la Chaya, revelaba a través de “El Correo de La Serena” una mención a la moda:

“Moda en que las niñas andan
con pliegues arremingados
y con botines calados
luciendo un pie de adobón;
en que imperan modas tales
que más parecen locuras
como apretar la cintura
de un modo que causa horror”.¹⁴²

La situación persistió hasta fines del período. Un aviso de la “Sastrería Francesa”, en 1889, anunciaba haber recibido un espléndido surtido de mercaderías francesas e inglesas.¹⁴³ Años después, en 1900, el propietario de la “Sastrería Francesa” informaba de un viaje a París, para traer las novedades.¹⁴⁴ Una tienda de la competencia ofrecía a las “familias elegantes” un gran surtido de Invierno de última moda, consistente en sombreros, capotas, abrigos, colles, capas y boas de piel.¹⁴⁵ Igualmente, un negocio de Santiago, publicaba en La Serena las “Novedades Parisienses”, ofreciendo un catálogo y muestras para pedidos por correo, incluyendo “Corsés Directorio dibujo Pompadour forma nueva”.¹⁴⁶

Un comerciante ofrecía a los serenenses que asistían a la misa de doce, ropa elegante para la ocasión, revelando así que algunos ritos religiosos se aprovechaban para exhibir las prendas de vestir.

142. “El Correo de La Serena”, 22.II.1879.

143. “La Reforma”, 28.III.1889.

144. “La Reforma”, 30.III.1900.

145. “La Reforma”, 3.III.1900.

146. “La Reforma”, 3.III.1900.

Las damas y varones serenenses, continuaron comprando e informándose de las novedades, hasta pasado el siglo. Las estrategias comerciales siempre aprovechaban todos los recursos. En 1901 apareció un modelo de corsé de marca Maison Pouget V. Un tendederote La Serena, que importaba ropa desde Valparaíso, junto al dibujo de la prenda interior, agregaba en su propaganda:

“El taller recibe una verdadera transformación con el uso de los corsées marca Maison Pouget V. Rectos de adelante dejan libre las funciones del estómago evitando con esto las graves molestias que ocasionan los corsées de forma antigua. Cortos de la parte de arriba hacen el pecho bajo como es la moda dominante, largos de abajo hacen disminuir el vientre alargado el talle, dando flexibilidad y elegancia”.¹⁴⁷

Respecto a la pilosidad facial masculina, las fuentes iconográficas han dejado interesantes registros. Las colecciones de retratos que aún cuelgan de los viejos muros de la Sociedad de Artesanos, del Cuerpo de Bomberos o de la misma fotografía de Manuel Concha, permiten detectar el influjo europeo. Se encuentra en el cuidado corte de pelo -“a la inglesa” indica Manuel Concha en una crónica- o en la caprichosa estética de un sutil bigote: estética del ego y de seducción, para atraer al sexo femenino.

GASTRONOMÍA

Ya en 1856 el “Hotel Coquimbo” ofrecía en su despacho: “Pastelitos y dulces franceses frescos a toda hora”. A fines de siglo, en 1895, otro hotelero para atraer a la clientela publicitaba un “té a la inglesa” y un “café a la parisiense”.¹⁴⁸

Poco se conoce de las comidas del “Hotel Serena” donde

147. “El Coquimbo”, 31.X.1901.

148. “La Reforma”, 14.VI.1895.

alojó el médico y cronista Francisco Galleguillos en 1896, aunque sí menciona productos regionales consumidos en el restaurante “El Chalet”, donde según sus palabras se dio una hartada de camarones del río Elqui y frutillas del sector de la Pampa.¹⁴⁹ En cambio, del “Hotel Central” se conocen 17 menús, publicitados entre 1889 y 1900¹⁵⁰ y otros 3 del “Hotel América” para 1889.^{151a} El primero tenía un cocinero francés y otro chileno.^{151b}

La carta del menú en el “Hotel Central” seguía un orden de presentación similar al “Hotel América” y al “Hotel Inglés” de Coquimbo.^{152a} Por lo cual suponemos que era idéntico al orden del “Hotel Serena” y “Hotel Francés” de Coquimbo. El orden incluía 7 categorías: Sopas, Pescado, Entrada, Legumbres, Asado, Ensalada y Postre.

Habitualmente los avisos se hacían a mitad de la semana o un día antes del feriado de los domingos, promocionando cenas y almuerzos. De los 17 menús, en 4 ocasiones se indicó en una nota inferior el almuerzo del día, consistente generalmente en dos platos. En éstos últimos, se revela un estilo criollo regional, pero también relacionado con lo criollo nacional, ofreciéndose: “Cazuela de ave a la moda de Andacollo” y “Empanadas a la Higuerita”, “Cazuela de ave y empanadas de horno” y “Empanadas y cabrito”. Otros dos platos se mencionan vinculados a las legumbres: “Porotos a la

149. F. Galleguillos. Ob. cit., pág. 14, 1896.

150. “El Coquimbo”, 15.VI.1889, 3.IX.1893, 19.II.1895, 23.III.1895, 27.IV.1895, 25.VI.1899, 3.XII.1848, 29.XII.1898, 13.I.1900, 20.I.1900, 29.V.1900, 2.VI.1900, 16.VI.1900, 7.VII.1900, 26.VII.1900, 2.VII.1900, 1.X.1900.

151a. “La Reforma”, 30.III.1889, 13.IV.1899, 15.VI.1889.

151b. Por lo menos se revela aquí, una de las vías de difusión de la comida extranjera en La Serena. Un aviso de 1881, del “Hotel Central”, anunciaba el contrato de un helador y confitero, que había trabajado antes en el “Café de la Bolsa” en Valparaíso (“El Coquimbo”, 21.XI.1881).

152a. “Coquimbo y aquel IV Centenario del Descubrimiento de América, 1892”, R. Páez, pág. 26, nota 31, Serie: Separatas de Historia Urbana de Hispanoamérica, 1, 1991, Universidad de La Serena.

Elquina” y “Porotos a la Rapelina”. Se deduce, que el cocinero chileno, recoge las recetas y platos de la alimentación cotidiana en los pueblos mineros (Andacollo y La Higuera) y zonas agrícolas (Rapel y el Valle de Elqui).

Respecto a las Sopas de los menús, el estilo francés y europeo es mayoritario. De las 17 variedades ofrecidas entre 1889 y 1900, 14 son denominadas en idioma francés (82,3%), además de 1 italiana y 1 holandesa. Lo nacional sólo aparece en una mención representando un 5,9% (Cuadro 1).

Cuadro 1: Sopas ofertadas por el “Hotel Central” de La Serena, de acuerdo a la denominación por país (1889 – 1900).

País	Nº	Porcentaje (%)
Francesas	14	82.5
Italianas	1	5.9
Holandesas	1	5.9
Nacionales		
Total	17	100

Fuente: “El Coquimbo”, 1889 – 1900, La Serena.

En la categoría de Pescados, es posible afirmar que tanto la comida del Departamento de La Serena y de Coquimbo, cuyas capitales se localizaban al borde del mar, se diferenciaban de otras capitales interiores: Vicuña, Ovalle, Illapel y Combarbalá, donde el pescado y marisco fresco era más difícil de trasladar. En cambio, en los negocios de comida pública y Recovas de La Serena y Coquimbo, se los ofrecía regularmente.^{152b} De los 18 tipos de pescado, en 9 casos se ofrece el congrio (50%); en 1 caso el pichigüen (10%) y en 8 no se menciona la especie (40%), aunque podrían corresponder a las dos categorías anteriores (Cuadro 2). Ambas especies y

152b. Hacia 1913, La Serena se abastecía de pescado con sus propios pescadores y también desde la Bahía La Herradura (“Viaje de estudios de pesca en Chile”, Luis Castillo, Bol de Bosques, Pesca y Caza, N° 12, pág. 824, Junio, 1913, Santiago).

sobre todo el congrio, abundante en el litoral, eran preferidos por la calidad y sabor de la carne, al igual que en tiempos coloniales y actuales.^{152c}

Cuadro 2: Especies de pescado ofertados por el “Hotel Central” de La Serena (1889 – 1900)

Especie	N°	Porcentaje (%)
Congrio	9	50
Pichigüen	1	10
Pescados	8	40
Total	18	100

Fuente: “El Coquimbo”, 1889 – 1900, La Serena.

Los pescados eran preparados de varias maneras. De 18 ofertadas en 17 menús, el mayor porcentaje corresponde al acompañamiento con salsas, tanto de “salsa juif” y “salsa tártara” (44,4%), mientras el pescado con vino blanco aparece en 3 ocasiones (16,7%), el frito en 2 (11,1%) y en 5 no se especifica la forma de preparación (Cuadro 3).^{152d}

Cuadro 3: Formas de preparación de los pescados en el “Hotel Central” de La Serena (1889 – 1900).

Preparación	N°	Porcentaje (%)
Con salsas	8	44,4

152c. En 1907, los preferidos para el consumo eran el congrio colorado, congrio negro, lisa, pejerrey, pichigüen y el peje-sapo (“La Pesca en la Bahía de Coquimbo”, Luis Castillo y Zacarías Vergara, Anales Agronómicos, 1907, Santiago). Ambos autores indican que generalmente el pescado fresco se llevaba a lomo de animal al interior de la Provincia. Igualmente el tollo se secaba y era comercializado en los yacimientos mineros y Departamentos de Elqui y Ovalle.
152d. Un banquete ofrecido al profesor Buenaventura Osorio, en el restaurante “El Chalet”, sirvió entre los platos un “pescado a la serenense”, aunque pudo ser una invención del cocinero más que de la generalidad de la población. Dicha fuente tampoco menciona el tipo de preparación. (“El Coquimbo”, 28.XI.1895).

Con vino blanco	3	16,7
Frito	2	11,1
Otros	5	27,8
Total	18	100

Fuente: “El Coquimbo”, 1889 – 1900, La Serena.

En la categoría de Entradas, se presenta la mayor variedad por menú, entre 3 a 4 platos distintos. En los 17 menús se ofertaron un total de 53 platos. Los denominados con nombres franceses son 25 (47,1%), los italianos y otras denominaciones europeas suman 16 (28%) y en tercer lugar los que llevan nombres nacionales, 12, representando un 20,7% (Cuadro 4):

Cuadro 4: Platos de Entrada con denominación por país, en el “Hotel Central” de La Serena (1889 – 1900).

País	Nº	Porcentaje (%)
Franceses	25	47,1
Italianas	4	7,5
Otros europeos	12	20,7
Nacionales		
Total	53	100

Fuente: “El Coquimbo”, 1889 – 1900, La Serena.

Por último, en la categoría de Postres, en los 17 menús se ofrece fruta, sin denominar la especie. Esta debió ser fresca y de temporada. En 13 casos se presentan alternativas a la fruta fresca. Fuera de 5 postres con denominaciones francesas, el resto corresponde a postres nacionales, entre ellas el uso de una fruta característica de la zona, en la forma de “compota de papaya”, otra de origen colonial “huevos chimbos”¹⁵³ y helados.

153. Véase Eugenio Pereira Salas, op. cit., pág. 55. Sobre el consumo de papaya, hacia 1901 el comercio local ofrecía “dulce de papaya” en tarritos de dos libras y “miel de papayas” en tarritos de una libra (“El Coquimbo”, 10.XII.1901). Si bien, desconocemos los postres en recetas caseros de la época, al igual

Del “Hotel América” sólo se conocen 3 menús de 1899,¹⁵⁴ pero igualmente ejemplifican la coexistencia de una cocina criolla y otra europea. En la categoría de sopas, la criolla nacional se ofrece en platos denominados: “Sopa de Tortuga”, “Sopa de cola vaca” y “Caldo Natural”. En las Entradas, lo francés e inglés es dominante, entre ellos: “Lomo a la inglesa”, “Patos nuevos glacée”, “Pastelitos a la tippoís” y “Roast beef a la inglesa con papas a la Parisiense”. Otras variantes europeas, pero en menor proporción, son los “Tallarines a la napolitana” y pucheros de origen español. En los asados coexiste lo criollo y europeo: “Chanchito relleno con papas a la parisiense”, “Corderito al horno” y “Asado de vaca y cordero”.

Al igual que el “Hotel Central”, el “Hotel América” utilizaba más las carnes bovinas, ovinas y aves domésticas, menos las aves silvestres y raramente la carne de caprino. A pesar de ello, dos platos del “Hotel América” podrían catalogarse entre las invenciones criollas regionales: un “guiso de cabrito y salsa negra” y “guiso de perdices”.

Finalmente, los gustos cotidianos de la clientela no se contentaban sólo con la fruta natural. El “Hotel América” ofrecía frutas preparadas en forma de “camotes asados” y “compotas de peras”, así como también “crema de leche”.

RECETARIOS Y COMIDAS DOMÉSTICAS

Escasa información se encuentra en registros familiares, respecto a Recetarios caseros. Estos sirven para conocer los estilos de alimentación en el ámbito privado.

Un anónimo cronista del periódico “La Reforma”, difundió varias recetas en 1900, las que seguramente llamaron la atención en más de alguna familia serenense o provincial, aunque debieron ser conocidas parcialmente.

que el consumo de fruta cocida en la dieta del Liceo, las papayas y otras especies, debieran ser preparadas con cierta frecuencia.

154. Véase nota 151.

La lista comprendió 15 platos, con las respectivas recetas: “Lengua con salsa” (de buey o vaca), “Para chuparse los dedos” (a base de tomate y pan tostado), “Un plato de caracoles”, “Chuletas de cordero a la Luis Felipe”, “Choros con hierbas finas”, “Sopa Suiza”, “Bacalao a las Canarias”, “Ensalada Santa Teresa”, “Filete a la Coquimbana”, “Una sopa agradable y robusta” (a base de cola de buey), “Sopa de actualidad”, “Para la época” (para conservar perdices) y “Lentejas a la serenense”.¹⁵⁵

En dicho recetario, se ponía énfasis en la difusión de algunos platos para los días de ayuno. Junto a los de denominación europea, aparecen otros criollos provinciales: “Filete a la Coquimbana” y “Lentejas a la Serenense”. Sin embargo, la carne de bovino y ovino, así como las sopas y legumbres, indican las materias primas que se utilizaban más comúnmente en la alimentación familiar.

El cronista Manuel Concha, comentaba que la alimentación serenense de 1840 y 1870, incluía la carne de bovino y ovino, cuyo consumo estaba en relación “según la abundancia o escasez de legumbres”.¹⁵⁶ Igualmente se faenaban más bovinos que ovinos en la ciudad. La dieta citadina en el rubro de carnes, mantuvo las preferencias hasta fines del siglo, de acuerdo a una estadística del matadero. En 1899 se faenaron: 30 bueyes, 3.138 torunos, 3.219 vacas, 38 terneros, 1.461 ovejas, 1.143 carneros y 332 chanchos”.^{157a}

155. “La Reforma”, 23.III.1900, 28.III.1900, 4.IV.1900, 6.IV.1900, 9.IV.1900, 18.IV.1900, 25.IV.1900, 15.VI.1900, 25.VI.1910. (Sobre las lentejas a la serenense, véase Apéndice 4).

156. M. Concha, ob. cit., pág. 204, 1979. Según B. Ossandón, el menú del Liceo, consistía en un desayuno, almuerzo de dos platos y té, además de una comida de sopa, un guiso y frejoles (rara vez asados) y postre de frutas secas o cocidas. En 1866, la dieta mejoró en calidad y cantidad (véase Ob. cit., pág. 413, 1921). Por supuesto, los menús de instituciones públicas eran monótonos, comparado con los de locales públicos y la comida casera.

157a. “Estado del consumo de carnes muertas, matadero público de La Serena (1899)”, “Libro de Estadísticas”, s/foiar, 1900, A.I.C., U.L.S.

Las carnes se expendían en La Recova, pero tanto las familias, restaurantes, hoteles, cafés y otros locales, se surtían también de pescado, marisco, hortalizas, aves domésticas y silvestres, leche, legumbres y fruta, principalmente en La Recova y a veces en locales ubicados en otras calles de la ciudad.

COMIDA DOMÉSTICA Y DE INSTITUCIONES URBANAS

Reconstruir la dieta y hábitos de alimentación doméstica, es un problema difícil por la falta de fuentes, sobre todo familiares. Sin embargo, el contraste entre La Serena y los Departamentos con características más rurales, evidenciaría un mayor uso de legumbres y vegetales en estos últimos. Galvarino Peralta en su libro “Elqui, su interior”, recuerda que en Elqui, las comidas eran de una discreta variedad: ajiaco, porotos con riendas, chuchoca, locro, cazuela, carne en fuente, rebozados o fritos, humitas y pasteleras.

También se consumían el “desbarranco”, el “arrimado”, tortillas a la parrilla o al rescoldo, el cocho, jarabes, arropes, horchata y ulpo, además de la chicha, el vino dulce, aguardiente, pisco, ponche en leche y mistelas diversas.

Antiguos habitantes del valle, recuerdan el consumo del arvejón en sopa y guiso, además de pantrucas y frangollo. Por lo tanto, los habitantes de pueblos y villorrios de los Departamentos de La Serena y Elqui, junto a los inquilinos y peones de hacienda, debieron utilizar dichos alimentos como base de consumo, salvo los dueños de minas y haciendas y, familias de mejor nivel económico, que podían diversificar más la dieta y aumentar el número de platos.

A diferencia de los menús del valle, la dieta minera era monótona, ya que los dueños de minas en el Departamento de La Serena y en general en la Provincia, proporcionaban generalmente pan, higo seco y legumbres a los trabajadores.

En La Serena, el Liceo y el Seminario, tenían alumnos internos y se les proporcionaba pensión de alimentos. Lo

mismo sucedía con la Escuela Normal de Preceptores y la Escuela de Minas. Alguna información dispersa se recopila en las “Propuestas Públicas” para proveer a dichos establecimientos en la prensa local. Una propuesta publicada por “La Reforma” en 1895, ilustra el tipo de alimentos que se consumían en el internado del Liceo: frijoles, harina flor, té Superior, aceite de comer, leche, grasa, papas, pan, cebollas, carne, sal de grano, fideos, café Costa Rica, arroz india y carolina, azúcar refinada, además de carbón de piedra para cocinar. De acuerdo a una Visitadora de Escuela, en el Liceo de Niñas, la comida “era de la mejor” –según su opinión-, sirviéndose 5 veces al día, aunque no se especifica el tipo de dieta.

Las propuestas de alimentos para el Hospital, en 1895, incluían para la dieta de los enfermos: carne, leche, verduras en general y artículos de abarrotes: café, té, fideos, arroz, frijoles, sémola, sal, trigo, chuño, maíz, vino y aguardiente. Algo similar, informaba la Directora del Hospital al Intendente, en un documentos de 1886, respecto de los gastos de alimentación en el Lazareto, que incluían: fideos finos, azúcar, sal, sémola, aceite y chuño.^{157b}

De todas formas y a pesar de que aún falta un estudio de los precios urbanos y provinciales, las quejas de funcionarios serenenses, evidencia que el costo de alimentación era relativamente más elevado que el resto del país. La Directora de la Escuela Normal de Preceptoras en 1900, pedía un mayor presupuesto al gobierno “pues es de advertir que en general, los artículos de consumo son más subidos que en las provincias centrales o meridionales del país”.^{157c} En términos similares, se quejaba el Secretario y Tesorero de la Junta de Beneficencia de La Serena, respecto al costo de los alimentos para los enfermos del Hospital y los asilados del Hospicio.

157b. “Cuenta de gastos del Lazareto al Intendente”. 3.II.1886, Libro de Oficios Recibidos, Vol. 513, (1868 – 1888) s/f . A.I.G., Santiago.

157c. “Informe de la Directora de la Escuela Normal al Intendente”, 17.III.1900, f.1v. Libro de Estadísticas, 1900, A.I.C., U.L.S.

“... desde luego hay que atender a su mantención, aquí, donde los artículos de primera necesidad —en especial la carne— han alcanzado precios fabulosos; pues por este artículo pagaba el Hospital 23 centavos el kilogramo, diez años atrás, según contrato que tenemos a la vista, y ahora paga 45 centavos por la misma unidad de medida y con tendencia a subir”.^{157d}

Por supuesto, las familias serenenses cocinaban menús no tan ostentosos como los hoteles o banquetes, pero tampoco tan monótonos como lo eran las dietas de los escolares o enfermos. Aunque la alimentación de una familia obrera, indudablemente era distinta a otra con más recursos económicos.

Es posible que la escasez de recetarios familiares, se deba a que la memoria colectiva guardaba las fórmulas. Estas se ponían en práctica en ocasiones especiales o en las miles de acciones simultáneas que una sociedad debía realizar diariamente para preparar los alimentos. Con seguridad, debemos pensar que existieron innovaciones y reinventos, pero muchas veces quedaban en el anonimato. En otras oportunidades se transmitían a una nueva generación o se difundían entre el círculo de amistades. Por supuesto, el rol de la mujer en la gastronomía doméstica era de particular relevancia.

Fuera de la transmisión oral, que debió ser la más importante, otra vía de aprendizaje fue la circulación de Recetarios impresos. En 1872 se publicó por la prensa de la ciudad: “El Confitero Chileno”.¹⁵⁸ Este material, era impreso generalmente en Santiago y Valparaíso, al igual que el “Manual del Cocinero Práctico”¹⁵⁹ y los pequeños “Almanaques Enciclopédicos”, constituyeron una forma de difusión del arte gastronómico en la época. Otra vía menos difundida, era

157d. “Memoria correspondiente al año 1899 de la Junta de Beneficencia”. F.

8. Libro de Estadísticas, 1900. A.I.C., U.L.S.

158. “La Reforma”, 10.VIII.1872.

159. El “Manual del Cocinero Práctico” se reeditó varias veces, entre 1876 y

conservada celosamente por los cocineros de Hoteles y Restaurantes. Por último, también las antiguas generaciones de inmigrantes ingleses franceses, españoles e italianos, que se fueron radicando en la Provincia hicieron su contribución. Un ejemplo ilustrativo para los años 1871 a 1888, es el testimonio de un descendiente de familia italiana serenense, que recordaba:

“Todas las festividades del año se celebraban a la usanza italiana, con sus ideas y costumbres tradicionales y el inevitable consumo de alguno de esos guisos para nosotros maravillas culinarias, confeccionadas según viejas recetas, desconocidas y maltratadas en los hoteles y posadas de nuestro tiempo”.¹⁶⁰

A falta de un recetario casero de la Serena, uno del Departamento de Ovalle, con anotaciones que van entre 1890 y 1911 (Cuadro 6), nos sirve para ilustrar el tipo de registro que llevaba una dueña de casa. Se incluyen 94 recetas, de las cuales 15 corresponden a comidas. Si bien, el conjunto no constituye una dieta diaria, probablemente eran utilizadas en ocasiones especiales o en días festivos.

Del conjunto, resaltan algunas sopas que requerían de mayor preparación: “Sopa real” y “Sopa de la Reina”, a diferencia de otras sencillas y criollas, cuyo conocimiento era más generalizado y fácil de elaborar. Igualmente, se anotaron recetas más completa para cocinar aves rellenas y procesar alimentos en forma de budines, guisos y pasteles, además de la confección de salsas. No aparecen recetas para legumbres, ya que tal vez, al igual que las sopas más simples, se cocinaban

1916. (Véase Eugenio Pereira S., Ob. cit., p’g. 53, nota 5). Dicho recetario consigna en la edición de 1878, un par de platos que recrearían la cocina provincial de Atacama y Coquimbo, como lo son una “gallina a lo minero” y el “charqui frito”. También, se anotó una fórmula para preparar lentejas, cuyo procedimiento e ingredientes, eran más extensos que la versión criolla provincial de las “lentejas a la serenense”.

160. Julio Montebruno L. “Mi niñez y adolescencia en La Serena (1871 – 1888)”. Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 9, pág. 113, 1947, Santiago.

en forma habitual y se recordaban con facilidad.

En una ciudad y Departamento, como era Ovalle ubicado a relativa distancia de la costa, no siempre abundaba el pescado y marisco fresco, como sucedía en La Serena y Coquimbo, cercanas al litoral. El recetario especifica que en 2 de los 3 casos, el pescado utilizado se trató de salmón en conserva. También, se menciona la preparación de los pescados bajo la forma de frito, cocido y pastel, con acompañamiento de salsas.

Cuadro 6: Comidas y repostería en un recetario familiar de Ovalle, Provincia de Coquimbo (1890 – 1911)

Comidas	Nº	Porcentaje (%)
Salmón	1	
Pescado con arroz	1	
Salsa holandesa	1	
Salsa para todo	1	
Paro al gran Hotel París	1	
Sopa a la Reina	1	
Sopa Real	1	
Gallina muy rica	1	
Gallina con arvejas o callampas	1	
Pastel de alcachofa	1	
Budín de carne	1	
Pastel de pescado	1	
Pastel de salmón	1	
Guiso de carne	1	
Pierna de cordero relleno	1	
<i>Total</i>	15	16%

Fuente: Recetario de Cocina de Concepción Sieulanne de Villalón. Ovalle (1890 – 1911). Archivo Familiar. Gentileza de la Srta. Alejandra Olivares G., La Serena.

Repostería	Nº	Porcentaje (%)
Galletas	23	24
Pan	13	14
Tortas	12	13
Queques	7	7
Otras	24	26
Total	79	84%
<i>Total General</i>	94	100%

Fuente: Recetario de Cocina de Concepción Sieulanne de Villalón. Ovalle (1890 – 1911). Archivo Familiar. Gentileza de la Srta. Alejandra Olivares G., La Serena.

De las 15 recetas, tan sólo 2 se refieren a denominaciones europeas, lo que podría confirmar que la gastronomía afrancesada y europea se concentraba especialmente en Hoteles y Restaurantes. En contraste, la “Pierna de cordero rellena”, probablemente se anotó por ser una fórmula menos común de preparar el ovino. Dicha receta es simple y podría ser una innovación o variante provincial de una detallada fórmula impresa, difundida a nivel nacional por el “Manual del Cocinero Práctico”.^{161a} Por último, es significativo que tanto el pan salado destinado al consumo diario y el pan dulce vinculado a la repostería, junto a las recetas de galletas, tortas, queques y otros productos similares, reúna 70 fórmulas, representando un 84% del total. Esto revelaría, la importancia que adquieren en la dieta de desayuno y onces. Al parecer, un determinado número de familias provinciales tendían a ampliar los sabores hacia lo dulce.^{161b}

161a. “Manual del Cocinero Práctico”, pág. 39, cuarta edición, Imprenta de la Patria, Valparaíso, 1878.

161b. Por la prensa local, en 1889 se difundió un “dulce de brevas”, pero es posible que muchas familias serenenses conocieran diversas fórmulas para preparar dulces y mermeladas de frutas.

El gusto de la época y el deseo de variar la alimentación cotidiana, trataba de no caer en la rutina, por lo menos se apreciaba tal conducta en la repostería, aunque también debió influir el nivel económico de las mismas familias.

Es de interés indicar, que si a comienzos de la primera mitad del siglo, habitaban alrededor de 15.000 personas en La Serena, el número de Panaderías era poco proporcional a la población. Las 5 Panaderías de la Matrícula de Patentes en 1856, cubrían así una parte de la demanda, el resto se fabricaba a nivel familiar. De esta manera, las 8 Panaderías existentes en 1896,^{161c} evidencia un aumento en el pan manufacturado, pero se continuaba preparándolo en el ámbito casero.

No siempre la calidad del pan fue buena en el medio siglo. Tanto en La Serena y otras ciudades de la Provincia, el medio rural cosechaba más el trigo amarillo, que el blanco.^{161d} Con el primero se fabricaba comúnmente de pan candeal, en forma de “teleras”, para los peones de haciendas, algo similar sucedía en los yacimientos mineros.

El pan preferido en La Serena y los núcleos urbanos, se hacía con trigo blanco, pero la producción siempre deficitaria, obligaba a la importación de harina a base de trigo blanco, procedente de la zona central y sur del país.^{161e} No siempre toda la población serenense consumía pan con esta harina, ya que los presos de la cárcel se alimentaban con la derivada de harina candeal y mezclada con harina flor.^{161f}

161c. Véase una matrícula de 1895 – 1896 que incluimos más adelante.

161d. La cosecha de trigos blancos en el Departamento de Illapel en 1899, era de 2.795 fanegas, mientras que las de trigo amarillo fue de 45.241 fanegas (“comunicación del Gobernador de Illapel al Intendente”, 2.VI.1900. Libro de Estadísticas, 1900, Fs. 1 – 2, A.I.C., U.L.S.). A su vez, en el Departamento de Elqui, para el mismo año: Trigo blanco, 525 fanegas y trigo amarillo, 315/ fanegas (“Comunicación del Gobernador de Elqui al Intendente”, 21.IV.1900. Libro de Estadísticas, 1900. Libro de Estadísticas, 1900, F. 1, A.I.C., U.L.S.).

161e. Augusto Opazo: “Porvenir de la Zona Norte de Chile”, pág.6, Anales Agronómicos, 1911, Santiago, B.S.A.N., La Serena.

161f. Aunque ambos productos se solicitan de “primera clase” en las “Bases para las propuestas sobre alimentación de reos y reos enfermos de la cárcel de

En ocasiones, la huelga de los panaderos influía en la calidad del producto. Una editorial de prensa sugería al Consejo Provincial de Higiene, vigilar los ingredientes:

“Por más que se busque con un cabo de vela no se encontrará en parte alguna ese pan fresco, esponjoso, de corteza dorada y blanca miga, de buen olor y de gran tamaño que antes se vendía. Ya pasaron esos tiempos: y ahora se consume un pan de mala calidad, pequeño en tamaño, hecho con harina de 3ª o 4ª clase, mezclado con materiales extraños, agrio generalmente, de mal olor, de corteza elástica y miga apelmasado, que sólo la necesidad obliga a comprarlo”.^{161g}

La situación no siempre era la misma, de acuerdo a un aviso sobre una nueva panadería. En 1889, un tal Pedro Villalón, aseguraba que garantizaría la buena calidad del pan y la limpieza en su fabricación. Agregando que ofrecería pan francés, de grasa y otras clases.^{161h}

BANQUETES

La sociabilidad en torno a las comidas no escapó a la vida cotidiana provincial. Durante los 50 años de la segunda mitad del siglo, fueron numerosos los banquetes celebrados en la ciudad. Poco ha quedado de los menús impresos para dichas ocasiones, ya que se alude más bien a los arreglos del local, lista de invitados y discursos. Un banquete, ofrecido al Presidente José Manuel Balmaceda en 1889, tuvo como invitados a 250 comensales, pero poco sabemos del tipo de

La Serena”, “El Coquimbo”, 23.II.1895. A su vez, el Hospital solicita propuestas de pan de “buena clase y pesar seis decagramos cada unidad” (“La Reforma”, 17.I.1990).

161g. Sobre “La calidad del pan”, en “El Coquimbo”, 31.XII.1889.

161h. “El Coquimbo”, 31.XII.1889. Los avisos de venta de mantequilla y quesos, permiten afirmar que se consumían en la dieta de desayunos y onces, así como también la preparación de mermeladas caseras.

menú. Otro, celebrado años antes, en 1884, en honor del “Batallón Coquimbo N° 2” para Oficiales y la tropa, contabilizó un número mayor de comensales. Pero en dicha ocasión, para simbolizar el patriotismo y la nacionalidad, y celebrar el regreso triunfal de la guerra, se ofreció a la tropa: “Cazuela de ave, asados de cordero y de terneras, empanadas y extras de varias clases, vino y cervezas”.^{162a}

En los banquetes participaban generalmente, las instituciones que celebraban aniversarios, homenajes a los políticos que representaban a la Provincia, visitas presidenciales, el paso por la ciudad de miembros de una misma institución y la despedida a profesionales que se jubilaban o se trasladaban de ciudad. Una muestra de 9 banquetes celebrados entre 1895 y 1901, ejemplifica la despedida a dos profesores del Liceo, el homenaje a un diputado, a oficiales alemanes, jefes de escuadra, una delegación de oficiales de un regimiento de artillería de Santiago y un aniversario del Cuerpo de Bomberos (Cuadro N° 7). El número de comensales fluctuaba desde alguna docena, hasta 80 y más.

Los banquetes se servían en los mismos hoteles, pero también en los salones de la Sociedad Filarmónica, el Cuartel de Bombas, el Restaurante “Chalet Serena” y el “Hotel Santiago” administrado por Arnoldo Schaffner, que empezó a funcionar con el cambio de siglo, sumándose a otros hoteles más antiguos de la ciudad.

Como bien indica Eugenio Pereira Salas, los menús de banquetes en Santiago y otros lugares del país, parecían interminables. En La Serena, entre 1895 y 1901, el número fluctuaba entre 8 a 20 platos servidos por menú. (Cuadro N° 7).

162a. “El Coquimbo”, 3.VII.1884. Una contrapartida urbana, al lado de los abundantes banquetes, la constituía el menú de los presos de la cárcel local, compuesto de frejoles con mote o arroz todos los días de la semana, con excepción de los jueves y domingo donde se consumía carne con verduras (Informe del Alcalde sobre la Cárcel de La Serena al Intendente, 1899. Libro Archivo de Estadísticas, f.3, 1900. A.I.C., U.L.S.)

Cuadro 7: Tipos de festejo, locales de celebración y número de platos en banquetes de La Serena (1895 – 1901).

Año	Festejo	Local	NºPlatos
1895	Prof. A. Formas	Chalet	12
1895	Jefes de Escuadra	—	11
1895	Oficiales Alemanes	Cuartel	10
1896	Oficiales Reg. N° 2	Chalet	11
1896	Prof. B. Ossandón	Soc. Filarmónica	9
1896	Prof. B. Ossandón	Chalet	8
1901	Aniv. Bomberos	Soc. Filarmónica	14
1901	Diputado M. Gallardo	Hotel Santiago	20

Fuente: “El Coquimbo”, 12.VIII.1895, 28.IX.1895, 28.XI.1895, 9.XII.1896, 16.VII.1896, “Libro Secretaría General Archivos”, Vol. I (1876 – 1936) A.C.B., La Serena, “El Coquimbo”, 23.VII.1901.

Los menús de banquetes parecen estar en consonancia con el tipo de invitado. A diferencia de los menús que se ofrecen a los pasajeros de Hotel, preferentemente afrancesados, en 8 de los 9 banquetes citados, los platos corresponden a nombres que revelan una cocina criolla nacional y provincial, salvo el menú con 20 platos principales, ofrecido al diputado Manuel Gallardo González, enteramente afrancesado. Al parecer, el hecho de festejarlo y manifestar los favores políticos en beneficio del presente y futuro de la Provincia, llevó a sus adherentes a ofrecerle un menú como se estilaba en ciertos círculos sociales de la época y considerado de última moda y elegante: al estilo francés.

6. EL CLIMA, LA CIUDAD Y LO COTIDIANO

La vida cotidiana de La Serena, así como también de las otras capitales departamentales y sectores rurales de la Provincia, se vieron afectados en forma recurrente por esos hechos que se originan en la relación entre sociedad y naturaleza. El término “secas históricas”, acuñado por Benjamín Vicuña Mackenna, tal vez sea el más apropiado para caracterizar el clima de las provincias de Atacama y Coquimbo. Hecho ciertamente de larga duración, desde la Colonia hasta hoy, cuando la sequía nuevamente se ha dejado sentir durante varios años.

Los repentinos temblores y terremotos, causaban pánico y temor, hoy como ayer. Los informes de Luis Troncoso remitidos desde La Serena a la Universidad de Chile, con pacientes y detalladas mediciones de temblores y la meteorología local, le dieron su merecida fama, al inventar un aparato similar a Gillis, para registrar los temblores verticales. Anotaciones tales como, la del 28 de diciembre de 1850, no dejan lugar a dudas, de esos temores repentinos:

“A las 1 y 48 minutos de la noche, con el cielo despejado y calma, fuimos sorprendidos por el ruido subterráneo más espantoso que jamás se había oído; gradualmente desde su primer ímpetu iba disminuyendo por espacio de cuatro segundos, cuando sobrevino el sacudimiento de tierra con gran fuerza y movimiento de oriente a occidente”.^{162b}

162b. “Meteorología o temblores de tierra en Coquimbo”, Anales Universidad de Chile, págs. 71 – 72, 1851, Santiago. Véase también “Observaciones meteorológicas correspondientes a los cuatro meses últimos del año 1850 en La Serena”, Anales Universidad de Chile, pág. 95 – 102, 1851.

Algo similar se repitió por años, ya que una noticia de 1899, reseñada por el periódico “La Reforma”, informaba que ante dos remezones a las 02:00 de la madrugada, “el pánico y la consternación que se produjo entre los habitantes de este pueblo fue grande”.^{162c}

Pero, tal vez, el temor a la sequía y las expectativas sobre las lluvias anuales, eran objeto de preocupación mayor, tanto en la ciudad, las haciendas y villas mineras. Fuera de los dilatados períodos de la falta de lluvia o escasas precipitaciones invernales, fueron los temporales que azotaban el litoral, los que causaban más temor en los habitantes de Coquimbo. En el caso de La Serena, que se ubica más al interior, la preocupación colectiva surgía cuando el nivel del Río Elqui subía más de lo normal, o de algún aluvión que podía bajar por la Quebrada de San Francisco y de las lluvias que se prolongaban por varias horas y días. En una ciudad, poco preparada para estas circunstancias, eran fáciles los anegamientos de calles, la acumulación de barro, la destrucción de acequias y el enturbamiento de la mal denominada agua potable. Si bien, ciertos barrios y familias habitaban en casas sólidas, muchos tenían viviendas de material liviano, sobre todo los ciudadanos de menos recursos y ubicados en sectores donde los fenómenos naturales hacían más estragos.

El cronista Manuel Concha, menciona tres de las cuatro catástrofes más comentadas de esos cien años. En la primera parte del siglo, se dejaron caer dos avenidas del Río Elqui, en 1826 y 1833, cayendo en este último, una precipitación que se prolongó 8 días.¹⁶³ Otra dejó su huella en 1856, tanto en la mentalidad colectiva y en los anales de la ciudad. El mismo Benjamín Vicuña Mackenna, en un libro ya clásico, escrito en 1877, anotaba sobre el fenómeno:

“Sin embargo en esta ocasión llovió ochenta horas en el Valle de Coquimbo y salieron de madre todos los ríos del norte,

162c. “La Reforma”, 6.I.1899.

163. Ob. cit., pág. 276, 1979.

causando incalculables daños en las cosechas y especialmente en las chácaras que aún no tenían sus frutos en los trojes. En La Serena, el río que la baña y la fecunda de ordinario con doloroso afán, corrió de barranca a barranca y aún amenazó invadir la ciudad por el barrio de Santa Inés”.¹⁶⁴

En aquel año, fueron afectadas las cosechas de trigo, cuyos chubascos permitían el cultivo de este cereal en las haciendas costeras, como bien observaba ya en 1838, el científico Charles Darwin.¹⁶⁵ La situación de 1851, fue inusual, detallándose las consecuencias en el ámbito rural:

“En grande escala van a figurar los perjuicios que ha ocasionado a nuestros agricultores la lluvia del martes, miércoles, jueves y viernes de la presente semana. A las cosechas de trigo en los llanos de Cerrillos y Pan de Azúcar, los ha tomado en las eras, expuestas a la intemperie del temporal que se ha hecho sentir de un modo bastante recio. Tenemos noticia que en Departamento de Elqui ha malogrado completamente la cosecha de trigos arruinado las chacras y plantíos de valor. En el Departamento de Ovalle es muy posible que haya causado pérdidas enormes, pues que ahí, la mayor parte está dedicada a los trabajos agrícolas. Las chacras que proveen con sus legumbres a esta ciudad, se han inutilizado casi del todo. Las lluvias en fin ha causado a la Provincia inmensas pérdidas que no se podrán reparar”.¹⁶⁶

Otro comentario se refería a los daños que sufrió, la misma ciudad:

“Los ranchos y murallas antiguas principian a resentirse en fuerza de la humedad. Muchos pobres lamentan la caída de sus

164. “El Clima en Chile”, pág. 246, Edit. Francisco de Aguirre, B. Aires, Santiago, 1970.

165. “Viaje de un naturalista alrededor del mundo”, pág. 406, Librería El Ateneo, 1945, Buenos Aires.

166. “El Correo de La Serena”, 15.III.1856.

tristes ranchos. Rara es la casa que no ha sufrido algún deterioro. La Quebrada de San Francisco se ha convertido en un torrente caudaloso, y si el aguacero continúa, no es extraño que se lleve el puente de palo, e inunde las casas vecinas. El río Coquimbo ha aumentado sus aguas, y está haciendo de las suyas en los terrenos contiguos. Las haciendas de Bellavista, Pan de Azúcar, Cerrillos, han tenido gran perjuicio con la caída de las tapias”.¹⁶⁷

Aún está pendiente el estudio sobre la influencia del clima en la productividad provincial, así como la oscilación en los precios de los alimentos agrícolas, pero los editoriales de 1856, señalan por lo menos, que los serenenses sufrían de carestías o subida de precios. Dichas carestías se atribuían no sólo a las malas cosechas, sino también a las exportaciones al extranjero y a los impuestos.¹⁶⁸

Otra gran catástrofe se dejó sentir en 1888, el mismo año de los estragos del cólera. El desborde del río Elqui y las precipitaciones, cuyo total alcanzó nada menos que 365 mm., destruyeron las habitaciones del Vado de las Animas, la población de la Cruz del Molino o Matadero y casas en la calle Barranca del Río, ubicadas en el sector norte de la ciudad. Las viviendas pertenecientes a familias pobres, no resistieron las inclemencias del tiempo y se solicitó que la “Olla del Pobre”, dependiente de la Junta de Beneficencia, instalará una sucursal para socorrerlos con comida.¹⁶⁹ Por el extremo sur, un aluvión bajó por la Quebrada de San Francisco, cuyo flamante paseo y orgullo de los serenenses, quedó destruido:

“Intransitable está este paseo público, casi en toda su extensión se ven los destrozos causados por el terrible aluvión,

167. “El Correo de La Serena”, 15.III.1856.

168. “El Correo de La Serena”, 29.III.1856 y 5.IV.1855.

169. José Cortés y Angel Vega. “Antecedentes históricos del clima de la ciudad de La Serena y sus características durante los últimos 50 años”, págs. 81 – 82. Memoria para optar al título de Profesor de Estado en Historia y Geografía, Universidad de La Serena, 1982.

restos de puentes, sofáes, faroles, ramas y troncos de árboles, todo prueba la prodigiosa fuerza de las aguas destruyendo cuanto encontraba a su paso. Los cauces a uno y otro lago están en partes completamente destruidos o hundidos y las calles y caminos del centro sembrados de ripio, piedras y madera despedazada, es una verdadera ruina”.¹⁷⁰

El informe de Eugenio Chouteau, publicado en 1887, remarcaba la importancia de las precipitaciones en la provincia, pero en un año normal eran generalmente escasas. En el siglo XIX, se usaba la expresión “año malo”, para referirse a la sequía. La escasés de pastos impedía que las tropas de mulas y carretas efectuaran el acarreo de minerales hasta los establecimientos de fundición.¹⁷¹ Otro tanto sucedía con los fletes, cuyo precio subía drásticamente, ya que las tropas no encontraban el forraje abundante para recorrer las distancias de acarreo.¹⁷² La falta de agua, influía también sobre los agricultores cercanos al río Elqui, que debían fijar turnos para aprovecharla.

En fin, un estudio que recogió estadísticas de precipitaciones para fines del siglo y hasta principios del presente, revelan¹⁷³ que las “secas”, han sido el acompañante más común, en la vida citadina y provincial, del habitante de estas tierras.

170. Ibid. Ob. cit., pág. 32, 1982.

171. “Informes de la Provincia de Coquimbo”, págs. 222 – 224, Santiago, 1887.

172. Ibid. Ob. cit., pág. 223, 1887.

173. “Estadísticas sobre las lluvias en La Serena, período comprendido entre 1871 y 1908”. Guillermo Escribar, Imp. Industrial, La Serena, 1942.

7. RELIGIÓN Y LAICISMO

El conocimiento de la historia eclesiástica urbana y rural del Departamento, ha recibido una cierta atención para el siglo XIX, en particular de los sacerdotes que han incursionado en el tema. Indudablemente, aún falta mucho por estudiar, sin embargo, algo más podemos agregar, ya que el ámbito religioso también era parte de la vida cotidiana.

Distintas fuentes proporcionan información, en especial sobre las décadas de 1860 y 1880.

Una vez más el cronista Manuel Concha nos ilustra sobre algunos rasgos. Éste tenía una visión laica, liberal y se hizo adherente al partido radical de la época,¹⁷⁴ por lo tanto, da una visión crítica y más personal. Su visión ideológica influyó, por supuesto, en algunas tradiciones que escribió sobre el siglo XIX tanto en “Los beatos” y “La misa de doce”.

Su descripción de los edificios eclesiásticos de origen colonial y de la época republicana hasta 1870, revelan la importancia de la ciudad en el ámbito religioso, sobre todo en relación al Departamento y la Provincia.¹⁷⁵

En 1848 se funda el Seminario en La Serena. Este establecimiento, contribuiría a reforzar la educación con orientación católica en la ciudad, aunque en los programas de

174. Algunos aspectos de la biografía de Manuel Concha, han sido adelantados por Gonzalo Ampuero B., Conservador del Museo Arqueológico, en la Introducción a la “Crónica de La Serena”, págs 7 – 10, 1979. Sin embargo, falta aún estudiar con mayor detalle su ideología e ideas políticas. Un periódico de tendencia católica, alabó favorablemente las primeras entregas de la Crónica, pero criticó las afirmaciones de Concha sobre las actividades de los jesuitas en La Serena. (Véase págs. 40 – 41, de la misma crónica).

175. Las tradiciones ambientadas en la época colonial, dejan ver un aspecto del

estudio del Liceo, dichas materias se estudiaban, así como también la práctica de ritos y de devociones católicas.

Varios testimonios sobre la educación en el Liceo local, dan información sobre la forma que adquiría la religiosidad de aquel entonces. Julio Zenteno indica, que entre 1863 y 1869, cada 24 de Agosto había asueto para los alumnos. El Liceo tenía capilla con la imagen de San Bartolomé, patrono del establecimiento. Un dicho popular refería que el día de San Bartolomé “andaban los diablos sueltos”.¹⁷⁶ Bernardo Ossandón, profesor del Liceo, afirma que los internos debían cumplir contribuciones religiosas. Así, entre 1862 a 1872, dichos alumnos tenían las siguientes: “confesión y comunión dos veces al año, en la Semana Santa y a mediados de Agosto, misa en la capilla los domingos y demás días festivos del año escolar, y una corta oración nocturna a las 8:30 P.M.”.¹⁷⁷ Otro testimonio es el de Julio Montebruno, afirmando que a los 15 años debió hacer la primera comunión y su madre decidió enviarlo desde el Liceo al Seminario, por la buena preparación religiosa del establecimiento. Acá participó de una corrida de ejercicios espirituales que ocupaban toda una semana de la Cuaresma, escuchando sermones y prédicas teológicas, alternadas con comidas frugales.¹⁷⁸

El mismo recordaba aquellos años, entre 1871 y 1888, la forma en que los católicos serenenses asumían su fe en la vida cotidiana:

“El catolicismo se tenía en casa como una herencia natural e

pensamiento de M. Concha, aunque también se revela en otras aún no recopiladas y mencionadas por Gonzalo Ampuero (véase Apéndice a la “Crónica de La Serena”, págs. 11 – 13, 1979). Para un estudio actual sobre la edificación eclesiástica en La Serena, véase P. Ramón Ramírez O.P. “La Serena. Sus templos de piedra. Las iglesias y capillas del Valle de Elqui”, Edit. del Norte, 1995, La Serena.

176. Ob. cit., pág. 395, 1920.

177. Ob. cit., pág. 414, 1921.

178. Ob. cit., pág. 191, 1947.

inagotable, transmitida de padres a hijos. Se disfrutaba de sus riquezas sin pensar en absoluto en los que carecían de ellas o tenían otra clave de bienes espirituales. Nunca discutirlos, ni expresar el menor sentimiento o fastidio por protestantes, paganos, herejes, heterodoxos. Lo principal era salvarse y poco importaban los medios elegidos por cada creyente para conseguirlo. Las mujeres, sin aspavientos practicaban la religión, convencidísimas de su verdad, más firmes en sus creencias que una montaña. Sin sospechar siquiera de su existencia de los lapsos místicos ni sentir el más mínimo fervor catequista, cumplían con moderación y sin alarde alguno, los mandatos de Dios y de la Iglesia, tales como los anuncia el Catecismo. Sólo iban al templo los domingos y días festivos a misa, o en muy señaladas ocasiones”.¹⁷⁹

Sin embargo, otro sector católico participaba más activamente, integrando las diferentes cofradías adscritas a las parroquias. Entre las existentes, los sacerdotes de Santo Domingo impulsaron la Cofradía de la Virgen del Rosario,¹⁸⁰ funcionando también la Cofradía del Carmen en la Parroquia del Sagrario. En viejos documentos que aún se conservan sobre esta última, sirven para ilustrar como funcionaban. Así, los libros de Entradas, anotaban los Censos, Capellanías, limosnas, colectas de misa y pago de los cófrades¹⁸¹ y los Libros de Gastos, el destino de los mismos fondos. Las anotaciones de gastos revelan que los ritos eran debidamente preparados y no siempre las donaciones cubrían las distintas prestaciones:

“- 4 pesos pagados al Sr. Núñez que rezó la novena del Señor.

- 1 peso de 50 cts. a Francisco Barrios y al Prior que le acompañó por su trabajo en el altar de la esquina de la catedral

179. Ob. cit., págs. 181- 182, 1947.

180. Una procesión de la Virgen del Rosario, anunciaba la participación de una banda y la Cofradía en dicho acto (“El Correo de La Serena”, 2.X.1879).

181. Esta parroquia conserva valiosos libros para un estudio más extenso.

en el día de la procesión de la octava.

- 10 pesos a Don Pedro Nolasco Cerda por música y canto en las noches de la novena.

- 1 peso 87 centavos a 3 peones que trabajaron en el altar de la esquina de Sto. Domingo, procesión de la Octava.

- 3 pesos por el gas que se gastó en la Catedral en las noches de la novena.

- 1 peso al cantor Urrutia que ayudó en el canto de la misma novena.

- 30 pesos entregados en abono a Don Alejandro Aracena por cuenta de la cera labrada y velas estearinas que se tomaron al crédito para la función del Corpus y octava referida, cuya cta. la documentará a la cancelación de su valor”.¹⁸²

Igualmente, las fieles encontraban tranquilidad de espíritu e indulgencia para sus pecados terrenales, con la asistencia a los novenarios del calendario litúrgico anual. Las mandas a San Bartolomé, protector de los afligidos y patrón de la ciudad, tenía en pequeños Novenarios impresos los ejercicios espirituales que los devotos podrían seguir paso a paso.¹⁸³ Lo mismo sucedía con las Novenas a San Isidro Labrador, tan necesarias en tiempos de sequía y pestes.¹⁸⁴ Así como también, el cumplimiento de los ayunos, que daban gracias y privilegios

182. “Segundo libro de entrada a favor de la esclavona del Sacramento”. (1857 – 1871). F. 28, Julio 1867. A.P.S. A diferencia de La Serena generalmente el culto a los santos patronos en los pueblos rurales, era venerado por compañías de danzantes. En cambio, una ceremonia de aniversario de consagración del obispo de La Serena, incluía en la procesión de 1871: las cofradías del Sagrado Corazón de Jesús y La Esclavona del Santísimo Sacramento, religiosas, seminaristas, clero, cabildo eclesiástico, funcionarios municipales, alcaldes e intendente. (“El Correo del Sábado”, 3.VI. 1871).

183. “Novena del glorioso apóstol San Bartolomé, especial protector de los afligidos y patrón de Coquimbo”, Imprenta El Eco, La Serena, 1853.

184. “Novena al glorioso San Isidro Labrador. Especial abogado en tiempos de sequedad y pestes”. Imprenta de Julio Belín y Cía., La Serena, 1854.

185. “Novena de la milagrosa Ntra. Sra. del Rosario de Andacollo”. Imprenta de La Serena, 1855. En ocasiones, los fieles financiaban publicaciones similares. Es el caso de “Llave del cielo o sea colección de oraciones: preces devotas para

de la Bula de Cruzada y el Novenario y celebraciones de la popular festividad de la Virgen del Rosario de Andacollo.¹⁸⁵

Desde el ámbito laico y con fines de beneficencia, un grupo de socios, fundó la “Sociedad de San Vicente de Paul” en 1864. Meses después, un grupo de señores organizó la “Conferencia de San Vicente de Paul”, tomando a su cargo no sólo el auxilio a los enfermos y la visita a los presos, sino también como indica un cronista: “Avenir disensiones matrimoniales, y hacer doblar la cerviz a la coyunda a algunos recalcitrantes”.¹⁸⁶ Dicha Conferencia, poseía en 1879 una biblioteca de uso público, con decenas de títulos religiosos, constituyéndose así en un núcleo laico difusor del ideario católico. En ocasiones, una cuenta de las labores anuales era publicitada a través de la prensa. Una Memoria de 1889, que apareció en el periódico radical “El Coquimbo”, bajo la sección “Inserciones”, afirmaba respecto a los presos: “El día de Cuasimodo”, cuando los presos de la cárcel cumplen con el precepto de recibir los Santos Sacramentos, la Conferencia, acostumbra darles el desayuno y almuerzo, y también algunas piezas de ropa”.¹⁸⁷ A su vez, respecto a las limosnas de pobres: “Se ha recibido de limosnas en la dispensa y repartido sin bonos a los pobres: 13 sacos de frijoles, 5 sacos de trigo, 10 sacos de higos, 500 choclos, 4 sacos de choclos, 8 barricas de descarozados, 55 botellas de vino, 6 zapallos, una y media

vivir cristianamente publicada a expensas de una señorita con licencia necesaria”. Imprenta La Serena, Cto. de San Agustín, 1855, La Serena. Años después, el presbítero Juan Ramón Ramírez, escribiría “La Virgen de Andacollo. Reseña histórica de todo lo que se relaciona con la milagrosa imagen que se venera en aquel pueblo. Imprenta de “El Correo del Sábado”, 1873, La Serena.

186. M. Concha, Ob. cit., pág. 417, 1979.

187. “El Coquimbo”, 22.I.1889.

188. “El Coquimbo”, 22.I.1889. Es de interés el listado de alimentos, ya que además de las legumbres y verduras, se consumía el higo seco y la yerba mate. Pero, tanto los huesillos, descarozados y los orejones con o sin hueso, nombrados éstos últimos por Manuel Concha (véase Ob. cit., pág. 195, 1979) –todos derivados del durazno- debían prepararse en forma cocida para postre.

arroba yerba mate, 3 decálitros de huesillos, dos botellas de Palma Cristi y un tarro de miel de abeja”.¹⁸⁸

Indudablemente, se podría escribir una monografía sobre la beneficencia pública provincial, tanto en su vertiente filantrópica estatal y civil, así como religiosa y laica. Junto a la “Sociedad de Beneficencia”, fundada en 1842, que cumplió una importante labor a través de un medio siglo, también lo hicieron los diversos conventos de monjas de la ciudad.

Las diferencias laicas y clericales, se manifestaron igualmente en el plano filantrópico. Ya que a propósito de la inserción de la Memoria de la Conferencia de San Vicente de Paul, el periódico “El Coquimbo” de tendencia radical como manifestábamos, comentaba que también la filantropía entre viudas y huérfanos necesitados, era practicada por la logia masónica “Luz y Esperanza”.¹⁸⁹

A propósito de dicha institución, fundada en 1874,¹⁹⁰ las cuestiones ideológicas a veces se ventilaban no sólo a nivel de partidos políticos o prensa, sino también en el plano educativo. Julio Montebruno no se sustrajo al ambiente de las diferencias entre la educación laica y católica. Asegurando que los profesores del Liceo no hacían proselitismo ideológico, incluso recordaba la respuesta de un profesor sobre materias de fe: “Un sacerdote y hasta una beata saben más que yo en esto; entiéndase con ellos”.¹⁹¹ Pero, la prédica de un sacerdote, en el mismo año de 1874, en un retiro de Semana Santa, donde aludió a la masonería, llevó a prohibirle al religioso el ingreso al establecimiento. En este año, se produjeron serias diferencias entre el Rector del Liceo y el Obispo José Manuel Orrego.¹⁹²

189. “El Coquimbo”, 16.II.1884.

190. Véase “El 48 Chileno. Igualitarios, reformistas, radicales, masones y bomberos”, Cristian Gazmuri, Edit. Universitaria, 1992.

191. J. Montebruno. Op. cit., pág. 187, 1947.

192. “Diócesis de La Serena. Historia de su crecimiento y desarrollo”, Nibaldo Escalante Trigo, Pbro., pág. 45, Universidad Católica del Norte, Antofagasta, 1993.

8. EL CONTROL DE LOS CAFÉS

A raíz de una ley sobre fiscalización de negocios que vendían alcohol en 1892, se obligó a un empadronamiento completo de La Serena.¹⁹³ De las 15 categorías de negocios que aparecen en todo el Departamento, 14 de ellos funcionaban en la Subdelegaciones que formaban el centro urbano de la Comuna: Barranca del Mar, San Juan de Dios, Catedral, La Merced, San Agustín y Santa Lucía. Como bien indica un estudio contemporáneo: “En los alrededores de la plaza se ubicaban la Municipalidad, la Corte de Apelaciones, las Notarías, la Tesorería y otras oficinas públicas; en las calles Catedral (Cordovez) y Merced (Balmaceda), ubicaban las principales casas comerciales, los bancos y los hoteles.”¹⁹⁴ De acuerdo al padrón de 1892, fuera de un local denominado “Baño cantina” y el “Chalet”, ubicados en la Alameda y cercanos a la playa, la mayoría de las siguientes categorías de negocios, se concentraban a relativa distancia de las cuadras que rodeaban a la Plaza de Armas: Cafés, Billares, Cantinas, Cocinerías, Hoteles, Picanterías, Casas de Diversión (lupanares

193. “Matrícula de los establecimientos que en Departamento de La Serena, están sujetos al pago de la patente sobre bebidas alcohólicas en conformidad a la ley del 8 de agosto de 1892” *El Coquimbo*, 9.VIII.1892, 9.IX.1892, 1.X.1892. Para el caso de La Serena, se han incluido las 6 Subdelegaciones que constituían su núcleo urbano. En el Cuadro 10, se han agregado las subdelegaciones de La Pampa y La Compañía, clasificadas como rurales, así como también otras 6, vinculadas a la actividad minera, agrícola y ganadera. Hacia 1902, la comuna conservaba una división administrativa en 14 Subdelegaciones. (Véase “Oficio de J. Ginoy al Intendente de Coquimbo”. Libro de Oficios, f. 451, 1901. A.I.C., U.L.S.).

194. “La Serena y evolución urbana”, Juan Galdámez, págs. 175 – 176. *Revista Chilena de Historia y Geografía*, N° 132, 1964, Santiago.

o “Cafés Chinos”), Despachos, Restaurantes, Dulcerías y Licorerías, Fondas y Casinos.

El número total de negocios sumó en 1892, 41 locales (Cuadro 8), aunque debieron funcionar muchos más, de acuerdo al descargo de los empadronadores:

“Ha sido imposible a la comisión clasificar todos los negocios existentes en la ciudad, pues muchos de ellos cerraban sus puertas sin permitir matricularse”.¹⁹⁵

Por supuesto, la situación se arrastraba desde años antes, si reproducimos el comentario del cronista Darío Zoreigg en 1887, que indicaba:

“Ha cesado el continuo desorden que se formaba de noche en una chingana sin patente que funcionaba en la penúltima cuadra hacia el norte en la calle de la Barranca del Mar”.¹⁹⁶

La estadística de 1892, revela que el número de Cafés se mantuvo más o menos estable: 3 establecimientos, representando sólo un 7% del total; mientras que los Billares, Cantinas, Casas de Diversión y Fondas, fluctuaban entre un número de 6 y 5, por lo tanto representaban entre 14% y 12,2% del total. El resto se repartía en un número de 1 a 3, entre ellas, las Cocinerías, Picanterías, Restaurantes, Despachos y Hoteles.

195. “El Coquimbo”, 9.III.1892.

196. “La Reforma”, 9.II.1889.

Cuadro 8: Tipo y número de establecimientos que pagan patente de alcoholes en la Comuna de La Serena (1892).

Tipo	N°	Porcentaje (%)
Cafés	3	7,0
Billares	6	14,0
Cantinas	6	14,0
Cocinerías	2	4,8
Hoteles	3	7,0
Picanterías	3	7,0
Casas de Diversión	6	14,0
Chalet (restaurante)	1	2,4
Despachos	2	4,0
Licores	2	4,0
Dulcería y Licorería	1	2,4
Fondas	5	12,2
Casinos	1	2,4
Baños y Cantinas	1	2,4
Restaurantes	1	2,4
<i>Total</i>	41	100,0%

Fuente: “Matrícula de los establecimientos que en el Departamento de La Serena están sujetos al pago de patente sobre bebidas alcohólicas en conformidad a la Ley del 2 de Agosto de 1892”. “El Coquimbo”, 18.VIII.1892).

En conjunto con la fiscalización, se aplicó un fuerte arancel a todos los locales. Considerando que en la década de 1870, los Cafés cancelaban 5 pesos, la renta subió drásticamente en años posteriores. Una lista publicada sobre patentes en 1880, obligaba a los Cafés y Fondas a cancelar 60 pesos. La tasa de 1892, aplicó aranceles mucho más altos: 300 pesos a Cafés y Billares, mientras que de las Casas de Diversión, entre 500 a 800 pesos.¹⁹⁷

197. “El Coquimbo”, 9.VIII.1892.

Pocas veces el listado de patente fue tan explícito sobre los lupanares, como en 1892. Regentados todos por mujeres, se ubicaban a unas cuantas cuadras del centro, en las calles Vicuña, Alameda, del Teatro y Rengifo. Por lo tanto, doña Clorinda, María, Matea y Carolina, debieron cancelar una patente de tercera categoría, equivalente a 500 pesos. Pero, Doña Elvira y Doña Aurelia, no se escaparon de pagar 800 pesos, ya que declararon que tenían en el mismo lugar: “Casa de Diversión” y “Cantina”. Según un informe policial remitido al Intendente en 1893, el alto arancel había dado resultados al disminuir los locales que vendían alcohol, pero los lupanares continuaban sin problemas:

“No ha sucedido por desgracia, la misma cosa con los establecimientos denominados Cafés Chinos. Estos focos de corrupción e inmoralidad han continuado a pesar de la patente con que fueron gravados”.¹⁹⁸

La autoridad comunal, desde años atrás fiscalizaba vigorosamente el pago de impuestos, llegando a la suspensión de permisos a los morosos. Pero los comerciantes, también tenían derecho a reclamo contra el arancel original, de acuerdo a una ley de 1866.¹⁹⁹ En este sentido, no todos los comerciales podían pagar tan fácilmente como los lupanares, así se desprende en el caso de ciertos Cafés. Una vez más, la pequeña historia ayuda a conocer la realidad urbana. Por una sentencia del Juzgado de Letras sobre reclamos en 1866,²⁰⁰ remitida al Primer Alcalde de la Comuna, se aprecia la situación de algunos

198. “El Coquimbo”, 24.I.1893.

199. Para los morosos, se aplicaba el Art. 10 de la ley del 22.XII.1866, dando plazo de un mes, para pagar los aranceles (“Libro de Decretos” (1866 – 1887), sin foliar. Véase Resolución N° 111, A.I.C., La Serena. Los reclamos y apelaciones, lo solicitaban comerciantes con poco capital, entre ellos, Despachos, Tiendas de Mercaderías Surtidas, Carnicerías y otros, “Libro de Solicitudes recibidas” (1868 – 1881). Sin foliar, A.I.C., Santiago.

200. “Patentes industriales y profesionales. Sentencia del Juzgado de Letras

casos. De 15 reclamos sobre diversos establecimientos, nos interesa transcribir 3 apelaciones: 1 favorable y 2 desfavorables:

“9. Don Francisco González, reclama para que su negocio, que ha sido clasificado como Cantina de 3ª clase con patente de cien pesos, y que no es tal sino de expendio de helados y dulces, se le clasifique como un Café de 2ª clase con patente de treinta pesos, que fue lo que pagó el año pasado. La comisión opina, ¿por qué su derecho a reclamo?, por cuanto dicho negocio es el de verdadera Cantina, pues se expenden en él habitualmente bebidas alcohólicas. 10. Don José Luis Vega solicita se reduzca a cincuenta pesos la patente que le ha fijado la comisión a su negocio de Fonda, pues dice que no tiene más capital ni hace otro giro que el de Marcelina Galleguillos, a cuyo negocio se le ha fijado sólo cincuenta pesos de patente. La comisión pide se rechace el reclamo por insistir en Cantina el negocio del reclamante y haberle fijado el mínimum de patente. 12. Don Manuel Filiberto Vargas reclama para que su Café sea clasificado como de 3ª clase, por ser una simple Cocinería con poco capital, y la comisión aceptó el reclamo”.²⁰¹

Por último, si consideramos el valor de 30 pesos para la patente de un Café en 1896, indudablemente los aranceles subieron desde la década de 1850, en que costaban 12 pesos. Al parecer, la declaración del capital y el tipo de licores vendidos en ellos, que debían hacerse en forma anual,²⁰² sólo afectaron coyunturalmente a los Cafés durante el férreo control de 1892, posteriormente continuaron pagando un arancel menos elevado, pero siempre superior a las décadas anteriores.²⁰³

sobre los reclamos, La Serena”, 26.IX.1896. La Reforma, 29.IX.1896.

201. “La Reforma”, 29.IX.1896.

202. Durante 1893, el arancel más bajo se aplicaba a negocios con bebidas que tenían menos de 15% de alcohol: chichas, chacolies, cervezas, sidras, vinos blancos y tintos tipo Burdeos. Otros con más de 15% de alcohol, eran: curazao, mostos dulces y asoleados, oporto y jerez (“El Coquimbo”, 1.V.1893).

203. Una lista de patentes para 1895, indicaba 30 pesos de arancel para estos locales.

9. CAFÉS Y CLIENTELA

Un estudio sobre la historia de la gastronomía y alimentos en La Serena, revela para el siglo XIX, la frecuencia de los banquetes, que eran preparados y servidos en ciertos locales urbanos: hoteles, restaurantes y clubes. El tipo de público que acudía, entre anfitriones y agasajados, eran generalmente profesionales y funcionarios públicos; es decir, grupos que podían financiar dichos gastos. Otro aspecto vinculado a los mismos establecimientos, eran la comida a la carta. Ésta era preparada por cocineros especializados y su mayor precio debió limitar el tipo de clientela que acudía estos locales.

En el extremo opuesto y más bajo de la escala, aparecen las denominadas Cocinerías y Picanterías. El padrón de 1892, muestra una serie de locales, que junto a ambos tipos, se ubicaban en sectores muy transitados de la ciudad. Uno, la Recova, ya que junto al Mercado de Abastos, se ubicaban en calle del mismo nombre, 7 locales; entre ellos, 2 Picanterías. Por allí circulaban seguramente, amas de casa o empleadas a comprar verduras o carne, igualmente jornaleros agrícolas o mineros de paso por la ciudad, conjuntamente con artesanos y gente sin trabajo. El sector ofrecía bebidas alcohólicas, billares y sitios de comida, a precio más barato que otros lugares. Algo similar, sucedía en el extremo sur de la ciudad, colindante con el sector agrícola y Subdelegación de La Pampa, sector donde funcionaban 7 locales en la Alameda, 5 en calle Colo Colo y 3 en la Portada (Cuadro 9).

Una crítica de “La Reforma”, periódico liberal, proporciona una idea de las Picanterías, proponiendo su propia visión sobre la vida de ciertos sectores populares:

“Picanterías: Hay varios cuartos en donde bajo el pretexto

de vender comida y fiambres, se pasan toda la semana en una continua ebriedad. Allí es el punto de reunión de los vagos y de muchos oficiales de las diversas talleres, los cuales alucinados por la bebida malgastan su trabajo; y faltan a su obligación, privando a sus infelices familias del más precioso sustento”.

Suplicamos al Intendente a nombre de varios maestros de taller que lo han solicitado, dicte medidas a fin de extirpar esos focos de corrupción, que no sólo sirven de punto de reunión a los vicios, sino muchas veces de guarida de malhechores”.²⁰⁴

Cuadro 9: Número de locales de venta de alcohol por calles, en la Comuna de La Serena (1892).

Calle	Nº de Locales
Recova	7
Del Teatro	4
Rengifo	1
Barranca del Mar	3
Barranca del Río	1
San Agustín	1
Catedral	2
O'Higgins	3
Vicuña	2
Merced	1
Alameda	7
Colo Colo	5
Portada	3
<i>Total</i>	41

Fuente: “Matrícula de Patentes del Departamento de La Serena”. (“El Coquimbo”, 8.VIII.1892).

Respecto a la clientela de los Cafés, la respuesta parece darla el cronista Manuel Concha. Al escribir sobre los “autosuficientes”, es decir, aquellos de cierta posición social

204. “La Reforma”, 24.VI.1869.

que se ufanaban de ello, el escritor indicaba, que se los podía encontrar en los Cafés, Clubes, tertulias de La Serena. Fuera de los transeúntes rurales, mineros y campesinos, es posible que la clientela estuviera integrada por sectores medios, profesionales, empleados públicos, algunos intelectuales e incluso artesanos.

En relación a la clientela política, como indicábamos anteriormente, probablemente se reunían informalmente grupos del partido nacional y radical, así como también lo debieron haber hecho los liberales y conservadores, aunque el Club Social y la Sociedad Masónica Luz y Esperanza, cobijaron con seguridad algunas de estas ideologías entre sus miembros.²⁰⁵ Igualmente los salones de la Sociedad de Artesanos y los que se alistaban en las Compañías de Bomberos.

La comida de los Cafés y su publicidad en los periódicos locales, demuestra el interés en atraer cierta clientela, pensionistas o viajeros de menos recursos, que no podían pagar un hotel o comer en algún restaurante. De esta forma, los Cafés se ubicaban en un nivel intermedio, entre las Cocinerías y los Hoteles, pero la venta de alcohol los acercaba a los Billares y Cantinas. La diferencia entre éstos últimos y los Cafés, fluctuaba entonces, desde el “Café Nocturno”, actuando como *Café Chino* o Casa de Diversión, hasta locales cuyos servicios eran distintos y al parecer más respetables, como el “Café Chileno” o el “Café de La Marina”. Al parecer, una solicitud de Café, remitida al Intendente, por un tal Francisco de Solano, natural del Celeste Imperio, en 1878, debería clasificarse entre los primeros, más que en los segundos (véase Apéndice 3).

205. Tal como ha indicado Cristián Gazmuri a nivel nacional, muchos radicales, eran también bomberos y masones (véase Ob. cit., Caps. III y IV, 1992). Sin embargo, un estudio provincial, que logre acceder al archivo de dicha sociedad, permitirá conocer mejor las redes asociativas de una parte del espectro política serenense.

10. EL NÚCLEO DEPARTAMENTAL Y SU ENTORNO

SITUACIÓN DEL DEPARTAMENTO

Finalmente, debe señalarse la relación entre el volumen de población de una capital provincial y el número de negocios instalados en la ciudad. Durante la segunda mitad del siglo XIX, la población de La Serena era de 11.805 habitantes en 1854, llegando con diversas fluctuaciones a 15.712 en 1895.²⁰⁶ Si bien, falta todavía un estudio sobre el alcoholismo en la Provincia de Coquimbo, el padrón de 1892 ilustra la situación para todo el Departamento de La Serena.

Puede adelantarse que para el fin de siglo, La Serena y La Pampa, concentraban un 42% del total de locales que vendían alcohol, es decir, 50 de los 119 negocios. (Véase Cuadro 10)

Cuadro 10: Número de establecimientos que venden alcohol, las Subdelegaciones del Departamento de La Serena (1892).

Subdelegación	N°	Porcentaje (%)
LaSerena	41	34,45
La Pampa	9	7,56
La Compañía	8	6,72
Algarrobito	6	5,05
Cutún	16	13,45

206. Jorge Pinto: “La población de La Serena en el siglo XVIII. Crecimiento y estructura ocupacional en un área urbana de Chile Colonial”, pág. 29, La Serena.

Higuera	21	17,65
Arqueros	18	15,12
<i>Total</i>	119	100,0%

Fuente: “Matrícula de los establecimientos que venden alcohol en el Departamento de La Serena”. (“El Coquimbo”, 09.VIII.1892, 9.IX.1892; 1.X.1892).

Las cifras para la subdelegación de La Higuera, con importantes yacimientos cupríferos, cuya población en 1897 era de 3.381 habitantes,²⁰⁷ concentraba un significativo número de locales que vendían alcohol; 21, representando un 17,65% del total del Departamento.²⁰⁸ Lo mismo sucedía en la Subdelegación de Arqueros, con yacimientos de cobre en Condoriaco y Quintana y plata en Arqueros, sumando 18 negocios, equivalentes a un 15,12%; cifra elevada, si consideramos los datos censales de Espinoza, ya que en 1897, indicaba 807, 622 y 207 habitantes respectivamente para las 3 localidades.²⁰⁹

En ambas Subdelegaciones predominaban los Despachos y Billares – Cantinas, junto a unas pocas Fondas. El arancel de 1892, fue aplicado también drásticamente a estos locales, con valores entre 300 a 500 pesos.

CENTROS MINEROS Y VIDA COTIDIANA

Ya en la primera mitad del siglo, los apuntes del mineralogista polaco Ignacio Domeyko, revelan las características de las villas. La monotonía de los días, sólo se interrumpía los fines de semana. Hacia 1838, al llegar a la placilla

207. Enrique Espinoza “Geografía Descriptiva de Chile”, pág. 186, Santiago, 1897.

208. “El Coquimbo”, 1.X.1892. La matrícula de la Comuna de La Higuera, incluye 4 Despachos de Totoralillo, puerto donde se embarcaba el cobre de La Higuera. Dicha matrícula no incluye la Comuna de Los Choros, colindante con la Provincia de Atacama.

209. E. Espinoza, Ob. cit., pág. 137, 1897.

de Arqueros un día sábado, manifestaba:

“El sol estaba muy alto aún, cuando los mineros, desnudos y sudorosos, comenzaron a salir uno tras otro de debajo de la tierra entre quejidos y gritos lanzando los últimos capachos llenos de rico mineral entre la choza de mayordomo. Inmediatamente, todo el grupo se disolvió con alegría, cantando más de uno y comenzaron a vestirse. Cada minero se puso una camisa limpia de algún valor, una pequeña gorra roja y un culero amarillo de piel, es decir, un delantal redondo para la espalda, ojotas grises de cuero, y se ciñó una larga faja negra, con la que da muchas vueltas en torno al estómago. Además, un pantalón ancho y corto hasta la rodilla y largas medias forma la indumentaria de los que trabajan en el interior de la mina”.²¹⁰

Agregando más adelante, el tipo de reunión en torno a las placillas:

“Ese día se esperaban diversiones extraordinarias en la plazuela, es decir, es un mercadito central situado entre las minas pertenecientes varios propietarios, con algunas viviendas de mineros y adonde acuden los mercaderes con su mercadería.

No se hicieron esperar mucho los fatigados mineros; al contrario, olvidándose del trabajo de todo el día, apenas que recibieron la paga y la ganancia semanal, acudieron corriendo a la placilla, donde al anochecer, se había reunido casi un millar de ellos”.²¹¹

El mismo Domeyko, relata el culto a la Virgen del Carmelo en el lugar, junto a la existencia de chinganas en otros sectores y venta de duraznos, uvas, sandías melones, dulces y horchata.²¹² Es decir, una serie de productos no consumidos en la ración diaria y que los mineros se apresuraban en adquirir.

210. Ob. cit., pág. 376, vol. I, 1978.

211. Ibid., pág. 376, 1978.

212. Ibid., pág. 377, 1978.

Dentro del departamento, la Higuera con sus más de 3.000 habitantes, era un centro que se diferenciaba de las demás villas mineras. La existencia de un ferrocarril y un teatro a fines de siglo, facilita el desplazamiento de algunas compañías artísticas desde La Serena. En una época, se llegó incluso a publicar un periódico.²¹³ El cronista Pablo Galleguillos, menciona el aprecio que se les profesaba a los poetas a lo divino y canto popular. Una décima recogida en la “Fonda del Diez” de La Higuera, permite conocer un poco de las visitas a estos lugares de diversión, escapando de las rutinarias y agotadoras labores:

“Me fui a la Fonda del Diez
me encontré con una bolina
ví a la ñata Carolina
allí meneando los pies
la bocona de la Merced
es niña mui salamera
Fortunata bochinchera
con los pobres minerillos
les saca plata del bolsillo
y les echa puerta afuera”.²¹⁴

Y, en otra, se resumía la suerte siempre esquiva del minero y la búsqueda de trabajo:

“Al mineral de la Higuera
llegó este pobre minero
en busca de un pirquin bueno
a la mina Primavera
un mayordomo de afuera
me dijo: “No hai todavía”
me fui para la Florida

213. La referencia la proporciona “El Coquimbo” de La Serena.

214. “Reminiscencias”, José Silvestre, memorialista popular, 1861 – 1933, pág. 122, Edit. Rosales, La Serena, 1992.

donde hay tantos pirquineros
un viejito laboreo
me dijo: “Vuelva otro día”.²¹⁵

Probablemente las conversaciones de los propietarios y mayordomos eran distintos a los barreteros y apires. Los primeros, tal vez, siempre pensando en los costos de producción, el precio de venta, el estado de los caminos troperos y los fletes a Totoralillo y La Serena. Un informe de 1876 para La Higuera, en cierta medida, resumía las preocupaciones cotidianas de otros propietarios del departamento, referidas a la influencia de los años secos y lluviosos sobre los fletes de recuas y carretones:

“El tráfico entre La Higuera y Totoralillo se hace en recuas y carretones. Las primeras vienen de los distintos valles de la provincia en tiempo de primavera y a fines de verano, y se retiran en las épocas desfavorables al pastoreo de sus animales o cuando han agotado sus provisiones de forrajes. Los segundos han sido organizados por los establecimientos Casas e Higuera con el fin de proveer a la falta de animales de carga, y de regularizar los fletes, tan exorbitantes en los años secos”.²¹⁶

Otro tanto, se desprende de la obra de Benjamín Vicuña Mackenna, en 1883, donde la voz de los propietarios sobre costos y beneficios, se transmiten en los informes técnicos de la época,²¹⁷ mientras que la picardía del trabajador minero resurge en las anotaciones del Informe de Eugenio Chouteau en 1897, mezclada en cambio, con la influencia del clima en las preocupaciones de los dueños.

215. Ibid. Ob. cit., pág. 122. El autor registra también una décima al cólera de 1889, recogida en la localidad minera de Tamaya, en el departamento de Ovalle. (Véase pág. 123, del mismo texto).

216. “El Mineral de La Higuera”, pág. 295, en “Aguinaldo a la Liga Protectora de La Serena”, Imprenta La Reforma, 1876, La Serena.

217. “El libro del cobre y del carbón de piedra en Chile”, véase cap. VIII, págs. 169 – 192, Imprenta Cervantes, 1883, Santiago.

La situación de las villas mineras del Departamento, en cuanto a su vida cotidiana, parece haber transcurrido sin grandes variaciones, salvo La Higuera. El volumen de circulante, debió ser un incentivo para la instalación de vendedores, sobre todo los que comerciaban alcohol. Las largas horas de trabajo y la rutina diaria, encontraban su escape en los pocos esparcimientos que se encontraban a la mano, si los comparamos con La Serena, en su calidad de capital Departamental. Un corresponsal de Condoriaco, remitiendo un informe, después de la aplicación del arancel de 1892, señalaba una disminución de los locales, pero el consumo era difícil detenerlo. Los comerciantes no deseaban perder tan buen negocio:

“Como ningún chinganero está en disposición de pagar la fuerte patente, las Fondas, estos sitios inmundos, funesta tentación del pueblo bajo, en donde a la vista del público se cometían toda clase de escándalos, han tenido de cerrar sus puertas; y los comerciantes que hacían su ramo de un negocio del expendio de licor, para consumirlo.”²¹⁸

LA SITUACIÓN CAMPESINA Y LA VIDA COTIDIANA

Respecto al sector rural del Departamento, con predominio de actividad agrícola y ganadera. Ambas actividades se concentraban a lo largo del Valle de Elqui y en las Subdelegaciones de Cutún y Algarrobito. Sector conformado por haciendas pequeñas villas ubicadas cerca del

218. “El Coquimbo”, 27.X.1892. Son frecuentes las peticiones de vigilancia policial en las villas mineras de Departamento, como la solicitud del Subdelegado de Arqueros para el Distrito de Quintana en 1885. “Libro Subdelegados (1885)”, A.I.C., U.L.S. Lo mismo se informaba sobre desórdenes o “pequeña sublevación minera” en el Distrito de Condoriaco el 16.IX.1885. Sin embargo, estos aspectos no agotan el conocimiento de la vida cotidiana del mundo rural del Norte Chico, una tarea para nuevos estudios históricos.

río Elqui. En relación al padrón de 1892, la Subdelegación de Cutún, sumó 16 locales, correspondientes a Despachos, representando un 13,45% del total. El hecho que pagaron una patente de 3ª clase, equivalente a 75 pesos, revela que el volumen de alcohol puesto a la venta, era menor que en las Subdelegaciones mineras. Dichos locales, también vendían mercaderías al menudeo y estaban diseminadas en Altovalsol, Punta de Piedra, Alto Las Rojas, Punta Pelicana y las Haciendas Coquimbito y Cutún. A su vez, la Subdelegación de Algarrobito, cuya aldea tenía 564 habitantes en 1897,²¹⁹ sólo poseía 6 Despachos, representando el más bajo porcentaje del Departamento con un 5,05% del total.²²⁰

Los estudios y testimonios de diversos autores, han permitido conocer más del ambiente rural del Departamento de Elqui, que de La Serena. Es posible inferir que mucho de la vida cotidiana de Elqui, reseñada por José Varela,²²¹ Marta Elena Samatán,²²² Isolina Barraza²²³ y Oscar Peralta,²²⁴ era similar al sector rural del Departamento de La Serena, aunque en el aspecto económico-climático existían diferencias. El informe de Eugenio Chouteau en 1887, indicaba que en el Departamento de La Serena, predominaba el cultivo de alfalfa y la crianza de animales, siendo las cosechas de trigo, cebada y porotos, de mayor volumen en el Departamento de Elqui.²²⁵ Otra diferencia la imponía el clima, más seco y adecuado para viñas y duraznos en el Departamento de Elqui,

219. Enrique Espinoza. "Geografía Descriptiva de Chile", pág. 137, Santiago, 1897.

220. "El Coquimbo", 8.VIII.1892.

221. José Varela Ramírez. "Reseña Histórica del Valle de Elqui", Imprenta Moderna, La Serena, 1921.

222. "Por tierras de Elqui", Instituto Amigos del Libro Argentino, Buenos Aires, 1967.

223. "Vicuña sesquicentenario", segunda edición, Talleres Gráficos Mistral, 1971, Vicuña.

224. Ob. cit., 1971.

225. Ob. cit., págs. 71 – 72, 1887.

aunque las naranjas se daban buenas y en abundancia en el Departamento de La Serena.²²⁶

La tradición y procesamiento de chichas, chacolíes, vino mosto y aguardiente y otros derivados alcohólicos, procedía del Departamento de Elqui, pero a su vez el Departamento de La Serena, compartía la actividad ganadera con el primero. De acuerdo al mismo Choteau, predominaba aquí el ganado cabrío y ovejuno, seguido por el vacuno y caballar.

Ciertos tipos de labores, frecuentemente nombradas para el Departamento de Elqui, como la tradición del mingaco, un tipo de trabajo comunitario en la preparación de frutas secas, era más propiamente identificatoria del interior del valle. Pero el sistema de trilla con yeguas, se efectuaba también en el Departamento de La Serena.²²⁷ Así como las cosechas de brevas y técnicas de preparación para la seca de higos, que debieron ser similares en todo el Valle.²²⁸

Si bien, poco se ha estudiado del impacto de las enfermedades epidémicas en la zona rural, el clima privilegiado de El Romero, hacía declarar a los lugareños “que no habían conocido nunca la peste de viruela en ese lugar. Los médicos lo recomiendan como muy bueno para la tisis”.²²⁹ Sin embargo, el clima y principalmente el ciclo de lluvias y sequías, debió ser un elemento permanente de conversación en la vida diaria, fenómenos que han influido constantemente en el valle. El agua que debía canalizarse y cuyo uso y distribución provocaba no pocos conflictos, es un tema que aún requiere de estudios, pero también constituía una parte de las preocupaciones rurales cotidianas.

Es posible afirmar que 1885 fue un año de cambios en la historia del Valle. La inauguración del ferrocarril entre La Serena y Rivadavia permitió acelerar el dinamismo de las

226. Ibid. Pág. 61, 1887.

227. Ob. cit., págs. 62 – 63, 1897.

228. Ob. cit., pág. 63, 1897.

229. Ob. cit., pág. 62, 1897.

comunicaciones y el transporte entre ambos Departamentos, aunque los viajes a caballo, en coche y tropas muleras continuaron efectuándose.

Los pueblos del ámbito rural no estuvieron ajenos al ciclo de fiestas civiles y religiosas, aunque entre Vicuña, capital del departamento de Elqui y La Serena, capital del departamento del mismo nombre, se concentraba el mayor número. Una referencia para 1901 sobre Algarrobito, permite ejemplificar la fiesta de la Virgen del Rosario. Aprovechando los viajes en Ferrocarril, un propietario de negocio invitaba a los serenenses con el siguiente aviso:

“Fiesta de Algarrobito: Debiendo tener lugar el domingo próximo la tradicional Fiesta del Rosario en esta comuna, ofrezco a las personas que a ella concurren mi casa de negocio, en la cual encontrarán empanadas de horno especiales desde las 7 A.M. hasta las 12 M. Habrá también helados, dulces, además refrescos. La cantina está bien provista de licores. Entre los comestibles habrá jamón, pavo, camarones, cazuelas de ave, de cordero, pollos y perdices”.²³⁰

En la misma localidad, así como en otros lugares del Valle, se celebraban las Fiestas Patrias en la pampilla cercana. Un corresponsal informaba en 1901, sobre las “carreras a la chilena”, ocasiones en que no faltaban las bebidas y alimentos tradicionales para la venta:

“Más allá, sobre una pequeña mesa, cubierta con mantel, se venden dulces, cerveza y horchata con malicia y sin ella”.²³¹

230. “El Coquimbo”, 19.XI.1901. En la fiesta celebrada en 1868 se habla de la participación de tres compañías de danzantes. (“El Norte”, 10.XII.1868).

231. “El Coquimbo”, 5.IX.1901. La horchata era una bebida preparada en base a almendras y se la ofrecía a los que cooperaban ayudando a pelar duraznos (véase “Usos y costumbres en el Valle de Elqui”, Horacio Peralta A., Diario “El Día”, Suplemento “Magazine al Día”, pág. 3, 18.VI.1995, La Serena. También Galvarino Petalta H., “Elqui, su interior”, pág. 46, Edit. Platero, 1996).

11. HACIA EL CAMBIO DE SIGLO

Una matrícula de patentes para 1895, de la Comuna de La Serena, revela los cambios en el número de negocios de comidas y bebidas entre 1856 y fines de siglo. En general el volumen de negocios no permaneció estacionario a lo largo de 35 años. De los 2 Cafés mencionados en la matrícula de 1856, se pasa a 9 en 1895 (Cuadro 11). Si bien, los padrones de matrícula requieren de un estudio pormenorizado para la ciudad —ya que generalmente englobaban categorías distintas de negocios o existía supernumeración de las mismas—, una comparación de 1895 con los padrones de 1866²³² y 1871²³³ comprueban un aumento. En 1866 se contabilizaban entre locales de comercio de abarrotes y baratillos 45 negocios,²³⁴ en 1871 los Despachos y Tiendas de comercio sumaban 106, mientras que en 1895, tan sólo las Tiendas de Mercadería surtidas y los Baratillos sumaban un total de 202 locales.²³⁵

Sin embargo, ¿perduraba la situación de 1892, tres años después? Al parecer, los locales que vendían alcohol disminuyeron en los años posteriores. Mientras las Cantinas aparecen pagando 100 pesos de arancel en 1895, los Cafés tan sólo 30 pesos, la misma cifra que Hoteles, Cafés, Fondas, Cocinerías y Posadas.

232. Véase nota 60.

233. Véase nota 60.

234. Véase cuadro 11.

235. “La Reforma”, 9.VIII.1895, 12.VIII.1895, 14.VIII.1895, 16.VIII.1895.

Cuadro 11: Matrícula de Patentes Profesionales, Industriales y de bebidas alcohólicas para el año 1895 y 1896, Comuna de La Serena.

Agencia	14	Barbería	5
M. Surtidas	74	Curtiduría	1
Botica	5	Alm. por Mayor	5
Zapatería	15	Hotel	2
Cigarrería	5	Joy. y Reloj.	1
Past. y Conf.	1	Talabartería	1
Dentista	3	Café	9
Abogado	24	F. de Gas	1
Relojería	1	Barracas de Mad.	2
Bod. Licores	1	Talabartería	3
Baratillos	128	Relojería	2
S. de Juzgado	1	F. de Ladrillos	1
Taller Pintura	1	C. Consignataria	1
Carnicería	18	T. de Ataudes	1
Escritorio	3	Trapiche	1
Carpintería	6	Posada	1
Cervecería	4	T. de Ropa	1
Fotografía	1	D. Licores	1
Merc. por Mayor	1	Peluquería	2
Cantinas	10	J.M. Rodriguez	1
Médicos	6	Cocinería	1
Hojalatería	4	T. de Imágenes	1
Procurador	2	Grabador	1
Billar	5	Librería	2
Bod. Pública	4	Martillero Público	1
Ingeniero	7	C. Compradora	
Panadería	1	Metales	8
Sastrería	5	Despacho Mayor	
Secret. Trib.	1	de Provisiones	1
Casa Imp. Mer	4	Bancos	2
Mueblería	5	Sombrería	2
Matrona	2	Herrería	5

Fonda	5	Bod. de Licores	3
Dulcería	2	E. sin giro c.	1
Imprenta	2	Notario Público	1
Jabonería	1	Mercería	1
F. de Carruajes	1		

Fuente: “La Reforma”, (9.VIII.1895); 12.VIII.1895; 14.VIII.1895; 16.VIII.1895)

Entre los negocios de venta de bebidas alcohólicas y comidas, fuera de los Hoteles y Cocinerías y Cafés, llama la atención la difusión del término Cantina y Bar a fines del siglo, ambos también vinculados al expendio de alcohol. En la Matrícula de 1895, ya está popularizado el término Cantina.

Respecto a las Cervecerías, se trata de fábricas ubicadas en la Comuna, cuya producto venden a minoristas. Dos informes de 1896, permiten afirmar que surtían las necesidades del Departamento, pero también habían otras fábricas de cervezas y sucursales en la Provincia. Esto revela, que el mercado era un buen negocio para algunos industriales, aunque la crisis de la actividad minera afectó la demanda.²³⁶ A pesar de ello, igualmente se importaban marcas de cerveza, procedentes de otros lugares del país y extranjero.²³⁷

En relación a diversas bebidas alcohólicas provinciales: piscos, aguardientes, chichas, vinos y otras, éstas se vendían en depósitos o por distribuidores en la ciudad, pero su producción

236. Artículos de J. M. Larrondo “La cervecería del ferrocarril”, “El Coquimbo”, 29.IX.1896 y “La Cervecería Alemana”, “El Coquimbo, 9.X.1896. Sobre los problemas del cobre y la minería en Atacama y Coquimbo, a partir del último cuarto del siglo XIX, véase “Expansión minera y desarrollo industrial: un caso de crecimiento asociado (Chile 1850 – 1914)”, J. Pinto y L. Ortega, Universidad de Santiago, 1991 y “José Tomás de Urmeneta. Un empresario del siglo XIX”, Ricardo Nacer A., Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, 1994, Santiago.

237. Datos parciales basados en estadísticas de desembarco por el puerto de Coquimbo, véase periódico “El Coquimbo”, para la última década del siglo XIX.

y procesamiento se concentraba en el Departamento de Elqui.

Un informe de 1889, indicaba:

“El número de Fábricas y alambiques que existen en este Departamento (Elqui) pasan de cien.

La producción ha ido en aumento progresivamente y estimándose en la actualidad en diez mil arrobas, producción que doblará en cinco o seis años más.

La materia prima que se usa en su fabricación es sólo la uva y los higos”.²³⁸

Finalmente, otro Informe del Gobernador de Elqui, corroboraba la primacía de dicho Departamento en la producción de piscos:

“Destilación de piscos: Olegario Alba, Juan de Dios Peralta, Luis Hernández y Félix Antonio Segundo Peralta. El Sr. Alba gira con 150.000 pesos, produjo 42.000 pesos y tiene quince hombres y 12 mujeres.

El Sr. Peralta, don Juan de Dios, gira con 150.000 pesos, produjo 25.000 pesos y tiene 14 trabajadores hombres.

El Sr. Hernández gira con 70.000 pesos, produjo 18.000 pesos y tiene doce hombres.

El Sr. Peralta, Don Félix, gira con 25.000 pesos, produjo ocho mil pesos y tiene ocho trabajadores hombres.

Cervecería: Gira con 40.000 mil pesos, produjo 180.000 litros de cerveza y tiene siete trabajadores”.²³⁹

Por último, tanto el recetario de Ovalle y la Matrícula de 1895 – 1896 para La Serena, son fuentes que complementan

238. Consejo Provincial de Higiene. Acta del 7.VIII.1889, publicada en “El Coquimbo”, 21.XI.1889.

239. “Respuesta del Gobernador de Elqui al oficio N° 41 de la Intendencia de Coquimbo (Vicuña 30.V.1900)”, fs. 3 y 4. Libro de Estadísticas (1900). A.I.C., U.L.S. Es de interés señalar que Olegario Alba en 1900, remitía cada semana una tropa de 35 cargas, de 150 litros de pisco cada una hacia el puerto de Coquimbo. El producto se llevaba en barriles de roble americano y se embotellaba

la idea, que nuestra sociedad provincial estuvo muy cercana al gusto por lo dulce. Pastelerías, Confiterías y Dulcerías, ofrecían empanadas, kuchen, queques, tortas, chocolates, fondantes, galletas y helados, tanto de propia fabricación, nacionales y extranjeros. Por supuesto, también existió una fabricación doméstica o casera.

Sin embargo, ante el modernismo que va acuñando nuevos nombres de negocios, o profesionales cocineros, heladeros y confiteros que se van instalando y difundiendo las novedades en la ciudad, lo tradicional mantenía su representatividad.

A su manera, los ingredientes de un banquete del año 1871, simbolizan la tradición e identidad gastronómica de la época. El presupuesto totalizó 18 pesos y 20 centavos y se incluyó:

Charqui para machucar, dos arrobas	\$ 8.00
Cebollas, ají y ajos para el valdiviano	60
Pan, queso y aceitunas	1.40
Dos arrobas de chicha baya	7.00
Para postre de huesillos, pago de mozos y de la	
Negra Melchora para que trabajara el causeo	1.20
Total	\$ 18.20

El comentario para este menú provincial del Norte Chico, se sintetizó en una expresión de apetito, señalándose:

Pan, queso, aceitunas, ajos.
 Postre de huesillos -¡canastos!-
 ¿A quién no se le hace agua la boca?

en dicho puerto (véase “La Industria del Pisco en Chile”, pág. 14, Artículo extraído del Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril y editado en tiraje aparte, Valparaíso, 1900. Colección Augusto Opazo, Biblioteca y Archivo, Sociedad Agrícola del Norte, La Serena).

APÉNDICE 1:
Reforma del Reglamento de Abastos
en La Serena (1864).

- Artículo 1º: Treinta días después de la publicación del presente reglamento, todos los abastos que a continuación se designan no deberán venderse en otro lugar que en el establecimiento construido con este objeto. Los abastos que precisamente deben venderse en el indicado establecimiento son: carnes muertas, aves, verduras, frutas y otros objetos que la Municipalidad designase.
- Artículo 2º: Es prohibida toda venta de cualquiera especie que sea dentro del establecimiento, que no ocupe cuartos o covachas.
- Artículo 3º: Se pagará mensualmente y anticipado, tres pesos por los cuartos y un peso cincuenta centavos por las covachas.
- Artículo 4º: La plaza de abastos deberá abrirse al público, en Verano a las cinco de la mañana y en Invierno a las seis; y se cerrará a las cuatro de la tarde en Invierno y a las cinco en Verano. El invierno se extenderá desde el quince de Abril al quince de Octubre y por Verano el tiempo restante.
- Artículo 5º: Las carnes muertas se conducirán a la plaza y puestos en carretones desde las tres de la tarde hasta las cuatro en Invierno; y desde las cuatro hasta las cinco en Verano.
- Artículo 6º: Ninguna carne de vaca y carnero, ni aves muertas, quedarán en la Plaza de abastos por más de veinticuatro horas y las sobrantes, que no se hubiesen vendido a la hora que debe cerrarse la plaza, no volverán al abasto y podrán venderlas sus dueños callejeándolas o como mejor les convenga, menos después de las oraciones.
- Artículo 7º: Es prohibido todo puesto de carnes muertas de

vaca, carnero y puerco en el recinto de la ciudad, cuyos límites serán por el sur La Portada, por el norte la Barranca del Mar desde la Cruz del Molino hasta el Castillo de San Miguel. Pero, por hora, para el mejor servicio de los extramuros el Juez de Abastos permitirá cinco puestos que se sujetarán a las condiciones de este reglamento; dichos puestos se sitúan en la Alameda de la Portada, Cruz del Molino, Cuartos del Sr. Vicuña, calle de Bañados y cuartos del Sr. Cammingham.

Artículo 8º: Se permitirá establecer puestos de frutas fuera de la plaza de abastos con permiso del Juez correspondiente, los cuales quedarán sujetos a las mismas prescripciones que existen en la plaza.

Artículo 9º: Es prohibido entrar al patio del establecimiento bestias de carga o silla, salvo las que conduzcan cualquier clase de abastos, que permanecerán en él sólo el tiempo necesario para la carga o descarga de esos objetos.

Artículo 10º: Se prohíbe la venta de licor dentro del establecimiento.

Artículo 11º: Se suprimen las Cocinerías que hasta el día se han permitido en el establecimiento; no siendo permitido encender fuego a menos que sea con carbón en brasero.

Artículo 12º: Para que el Juez de Abastos pueda desempeñar sus funciones en toda su extensión, tendrá una persona, a sus inmediatas órdenes, que en clase de Teniente ejecute cuanto le ordenase. Ese empleado deberá residir dentro del establecimiento.

Artículo 13º: Corresponde al Juez de Abastos y en su defecto al Teniente cuidar, tanto del aseo y limpieza diaria de todo lo interior del establecimiento, como de que haya orden y decencia en todas las personas que concurren a él, procediendo desde luego contra los contraventores del orden.

Artículo 14°: Todo expendedor de carne dentro o fuera del establecimiento, tendrá un peso legal y contrastado con el del Teniente, quien cerrará los cuartos y covachas en el acto que encuentre ellos pesos adulterados, dando cuenta al Juez de Abastos.

Artículo 15°: Todo comprador que se creyese defraudado en el peso de la especie que hubiese comprado, podrá comprobar dicho peso en el contraste del Teniente, quién en caso de fraude procederá contra el vendedor conforme a lo dispuesto en artículo precedente.

Artículo 16°: El Juez de Abastos o en su defecto el Teniente deberá inspeccionar diariamente y con la mayor atención y escurpulosidad todos los artículos de consumo que entran en la plaza; y si notase que hay algunos que por su estado y calidad sean nocivos a la salud, no sólo impedirá su venta, sino que también dispondrá se destruyan y procediendo con el parecer de una o dos personas.

Fuente: “Libro de Comunicaciones de la Municipalidad, instituciones y particulares de La Serena y de Subdelegaciones de Intendente”. (20-VIII-1864). Vol. 448.(1864 – 1874), A.I.C., Santiago. s/f.

Nota: En la transcripción se ha actualizado la escritura de algunas palabras originales y la ortografía.

APENDICE 2:

El Papayo (Carica papaya)

“El fruto que tiene la apariencia de un meloncito, de color amarillo, cuando está maduro, produce un líquido de agradabilísimo sabor, más perfumado que el de la naranja; según el señor Gaslini posee propiedades farmacéuticas preciosas, no sólo como activo vermífugo sino como excelente digestivo.

Como vermífugo se emplea en la forma siguiente:

Jugo de papaya	1 cucharada
Leche	1 id.
Miel	2 id.

Se mezcla o revuelve enérgicamente agregando una tras otra cinco cucharadas de agua hierviente. Enfriada la mezcla se toma toda la porción de una sola vez, la mañana, antes de tomar ningún alimento. Para niños basta con una sola dosis. Para adultos suele haber necesidad de repetirla una segunda vez al día siguiente.

Bueno sería que nuestros doctores ensayaran este líquido agradable e inofensivo en la curación de la ténia. Después de sitiarla por hambre, mediante un régimen de alimentación líquida bien dirigido, una buena dosis de jugo natural de papayo, disuelto como queda dicho, tal vez daría resultados eficaces, sin molestar ni atacar los órganos digestivos del paciente.

Como digestivo, el jugo de papayo es decididamente superior a cualquier pepton animal. Su poder disolvente de los alimentos azoados es tal, que se ha llegado a comprobar que es capaz de peptonizar 200 veces su propio peso de fibrina. En Francia, Alemania, Bélgica y Holanda es conocida esta notable propiedad del jugo de papaya, y por este motivo ocupa hoy un lugar preferente en las farmacopeas de aquellos países.

Se ha reconocido también que este líquido produce muy buenos resultados en los casos de difteria o membrana. En Alemania se suministra en dosis de 5 a 6 gramos, ya sea untando la garganta con él, valiéndose de un pincel, ya haciendo gargarismo con una solución más o menos concentrada. Las falsas membranas desaparecen muy pronto mediante la enérgica acción de este remedio.

Se ve, pues, que el jugo del fruto del papayo constituye una medicina casera de más positiva importancia.

Debemos advertir, sin embargo, que la mujer en estado interesante debe abstenerse en comer el fruto o tomar el jugo como remedio, porque su acción demasiado enérgica puede producir el aborto.

El cultivo del papayo es de los más fáciles. Se propaga por semillas y, exige un terreno permeable, fértil y siempre fresco. En cuanto al clima, exige abrigo y bastante calor. Los cuidados que la planta requiere se reducen a remover el suelo de tiempo en tiempo, arrancar las malezas y regarla con frecuencia.

Aunque tropical, el papayo vegeta y fructifica bastante bien en todo el norte y centro de Chile, como puede verse en los jardines de La Serena, La Ligua, Quillota, etc., pero los parajes en que el fruto adquiere mayor tamaño madura mejor, son los cajones o lugares abrigados de nuestros valles transversales, en la zona contigua a la cordillera central, tales como Copiapó, Huasco, Elqui, Ovalle, Salamanca, Ligua, Llai-Llai, Quillota, Limache, Melipilla y, en todos los valles abrigados que cortan la cordillera central hasta el Bio-Bio.

En resumen, el papayo es una planta de jardín, que se cultiva por su fruto, el cual, como se ha dicho más arriba, tiene un gusto y un aroma muy agradables, empleándosele con ventaja en la elaboración de dulces, etc. El jugo, como ya se ha dicho, posee propiedades higiénicas y virtudes farmacéuticas del más alto interés.

No dudamos, pues, que los aficionados al cultivo de la huerta se han interesado por esta útil plantita; y que nuestros

farmacéuticos y médicos se han de empeñar igualmente por estudiar sus productos, con el fin de comprobar las virtudes medicinales que apenas tenía mencionado en estas líneas”.

Máximo Jeria

La Serena, Diciembre de 1896.

Fuente: “El Coquimbo”, 31.XII.1896, La Serena. B.A.E.

APENDICE 3: **Solicitud para instalar un Café en La Serena (1878)**

Sr. Intendente:

Francisco Solano, natural del Celeste Imperio; recién llegado a esta ciudad a U.S. respetuosamente espongo que; desiendo establecer un negocio de Café en la calle de Cienfuegos de esta ciudad, y a fin de dar cumplimiento a las leyes establecidas respecto de lo que desean ejercer una industria.

A Ud. Suplico se sirva nombrar una Comisión que clasifique mi expresado negocio i me señale la patente que me corresponde i es justicia.

Francisco Solano
(rúbrica)

La Serena, Febrero 4 de 1878.

Fuente: “Libro de Solicitudes Recibidas en la Intendencia”, 5.II.1878, S/F., Vol. 500. (1868 – 1881) A.I.C. Santiago.

Nota: En la transcripción se ha respetado la redacción y ortografía original.

APÉNDICE 4: **Lentejas a la Serenense (1900)**

“Lavad en varias aguas un litro de lentejas, es decir, una cantidad que corresponda a la capacidad de un litro. Y por supuesto, como en todo, podéis disminuir o aumentar la proporción, según lo que necesitéis. Ponedlas en una cacerola con dos litros de agua, sobre fuego vivo. Tapad y vigilad.

En el momento de hervir, las lentejas suben a la superficie, las sacais entonces con la espumadera, a fin de que las arenillas y otras materias queden en el fondo de la cacerola.

Volvedlas al fuego, con un litro de agua tibia, un pedazo de tocino o de jamón, un diente de ajo, un ramito de perejil y muy poca sal porque el jamón es de por sí salado. Dejad coser a fuego suave, y prefiriendo una olla de barro durante unas dos horas.

Al mismo tiempo de servir podéis agregar un pedazo de mantequilla, echándola en diversos pedacitos pequeños para que se esparza bien”.

Fuente: “La Reforma”, 4.IV.1900, La Serena, B.N., Santiago.

Nota: En la transcripción se ha respetado la redacción original.

APÉNDICE 5: Un día de Baile en La Serena (1857)

Tantas idas
y venidas
tantas vueltas
y revueltas
(Quiero amiga,
que me digas)
¿Son de alguna utilidad?
(Iriarte) Fab. XXXI

En este día puede notarse a primera vista algo del movimiento, la conversación es más animada y en todas partes la misma, es decir que principia por el buen tiempo y concluye con el baile.

Los pisa-verdes, contentísimos, se levantan más de mañana que lo que generalmente acostumbran y algunos se reúnen en las esquinas para charlar a su antojo, mientras otros más descuidados o porque el baile los pilló desprevenidos, se apresuran a mandar hacer al sastre alguna mutación al chaleco o frac, porque en un baile se ha de entrenar algo, aunque más no sea una corbata o el indispensable par de guantes. Sea como quiera, la verdad es que todos ese día madrugan. ¿El por qué?, está claro. Y averiguado es por ciencia cierta que nadie ignora, que, desde Esculapio hasta nuestra más último farmacéutico han opinado unánimemente (sin contradicción ninguna se entiende) que el madrugar compone el semblante y hé aquí el busilis.

Cosa curiosa es para el observador el día de un baile. ¡Qué de escenas y de episodios graciosísimos no sucedan!

Las niñas, como los jóvenes, madrugan y ponen en alboroto la casa...

-Fulana, dicen a la criada, vé donde la costurera y pregunta si está concluído el vestido... enseguida pasas a la tienda de sutano y me compras vara y media de la

cinta que ví anoche y que me mande calzado para escoger...¡no se te vaya a olvidar lo del vestido a la costurera!

La criada refunfuñando, obedece.

Enseguida, la señora que acostumbra a dormir como un lirón, despierta a la bulla y después de haberse enojado con la hija, pide el mate.

¡Aquí es Troya! La niña se confunde, la señora arde en rabia.

¿Habrase visto tal cosa? exclama sacando un brazo como espárrago debajo de la cubierta; mandar a la criada!... y yo aseguro, que ni aún habrá visto el agua caliente. Vean ustedes tanta precisión... y si vamos así, lo que vá a resultar es que te quedarás sin ir al baile... Pásame esa ropa, que quiero levantarme y componerlo todo... ¡Ah, cuando yo faltó!

Viene luego el almuerzo, la niña no tiene apetito y aunque lo tenga no lo satisface porque la engordaría y no podría tener la cintura de un mico.

- ¿Por qué no comes niña?, dice la madre.

- No tengo ganas mamá, es la respuesta y se levanta para dirigirse al tocador. ¡Qué jabón!, ¡Qué de azumbres de agua!, no se consume durante la faena de una señorita que tiene que asistir a un baile; y sobre todo ¡qué de castillos durante esas ocupaciones no deben formarse!... El baile, que cosa hay mejor que el baile para una joven, pero esta pregunta se la hacemos a ellas mismas, quién sabe si hay otra mejor y que ellas ocultan allá en su seno, porque el seno de una mujer es como el Arca de Noé antes que saliera el cuervo.

También con los hombres suceden escenas no menos curiosas. A las oraciones o más tarde, las peluquerías están llenas de hombres y de humo, porque los que aguardan, están fumando:

- Peineme Ud.
- ¡Compóngame el pelo a la inglesa!
- ¡No me ponga Ud. Pomada!
- Aféiteme Ud.
- Encréspeme Ud.

Son las frases inevitables que se pronuncian al sentarse en la guillotina del peluquero.

Después, como es consiguiente, rueda la conversación sobre el baile:

- Mucho tiempo a que no había un baile ¿hé?
- A mi poco me gustan, voy por acompañar a mi familia.
- ¡Oh! Es imposible, no será solamente por eso... ahí veréis a la fulanita, que hermosa debe estar.
- ¿Bah? Poco me importa eso.
- Vaya, no te hagas el desinteresado.

Y cosas poco más o menos.

Suenan las ocho y la peluquería se va desocupando; a las ocho y media, no hay ninguno y el peluquero descansando cuenta una multitud de pesetas, enseguida prende su cigarrillo y exclama:

- ¡Si hubieran bailes todos los días!

Dan las ocho tres cuartos y el joven se pone la camisa, después la corbata, etc. de manera que a las nueve está dispuesto. El hombre se viste en un instante, no así la mujer que necesita mucho tiempo. ¡Qué de adornos, no le son precisos para asistir al baile!

¡Qué varas de cintas! Y éstas han sido compradas un pedacito aquí, otro allá, etc. Luego después, las flores, crespos, guantes, pulseras, corsé, blondas y que sé yo, por que formar

un inventario minucioso de todos estos casos sería gastar mucho papel y lo que es más, mucho tiempo.

Ya la joven está vestida y se encamina al baile; se divierte, si se divirtió, si la sacaron, bailó, si no la sacaron estuvo sentada y con sus amigas protesta un fuerte dolor de cabeza por cuyo motivo no baila o bien que le ha dado un calambre en el muslo.

Ya vuelve del baile.

¿Y qué ganó con él? He aquí lo que ganó. El vestido roto, la guirnalda ajada por un encontrón y un pie adolorido por lo menos de alguna pisada.

Por fin, al acostarse, que el suelo sembrado de adornos, como un campo después de una sangrienta batalla quedaría de cadáveres y heridos.

Los crespos comprados el día antes al peluquero, los guantes, el corsé, los zapatos, todo esto permanece esparcido en desorden, pero volverán a recogerse al siguiente día, para guardarse hasta otro baile.

Manuel Concha

Fuente: “El Eco Literario del Norte”, N° 10, págs. 114 – 116, 4.VII.1857. B.M.A. La Serena.

Nota: En la transcripción se ha actualizado la escritura de algunas palabras.