

Sobre Oro Dulce

Carla Macchiavello

La obra en video “Oro Dulce” de Francisca Benítez captura los flujos de una economía local que subsiste y resiste dentro de un marco globalizado. El uso del video cumple un rol fundamental en la puesta en escena de la tensión que se puede ver hoy tanto en el arte como en la vida cotidiana entre lo artesanal y lo industrial, lo local y lo global, por dos motivos. Por una parte, dada la fluidez del medio y su capacidad de captar el acontecer de manera inmediata en imágenes móviles y transitorias, el video da cuenta de una situación contemporánea en que los estados del ser y la identidad parecen ser múltiples y estar en constante transformación. La hibridéz del medio ha sido tomada por artistas contemporáneos como un elemento capaz de revelar modos de ser actuales que se viven como estados porosos, inestables y cambiantes. Dado su propio origen impuro en la televisión y el lenguaje del cine, así como su fluida materialidad electrónica y digital, el video se ha presentado en el arte como un material mutable que habla de un estado en tránsito, entre-medio(s). En el video de Benítez, este mestizaje tecnológico encuentra un eco en la naturaleza híbrida tanto de los procesos como de los materiales usados en la producción del dulce de membrillo. Si las cajas de FRUPAC que aparecen brevemente hablan de una economía agraria industrializada que es regulada por parámetros externos, contraponiéndose a la sobrevivencia de otra economía que apela a lo local y parece condenada a la obsolescencia como lo está el video análogo, el aparato que muele la pulpa de la fruta es un engendro basado en una vieja máquina italiana y correas de bicicleta que vuelven productiva y literalmente fructífera en su cita a la rueda de Duchamp (y al ready-made asistido).

Por otra parte, el lugar predominante que ocupa el video en el arte actual se relaciona con la definición de éste último en torno a dos ejes. Por un lado, la globalización, que si bien aparenta ser hegemónica revela amplias zonas de diferenciación e inequidad social, y por otro lado, un paisaje mediático caracterizado por una economía de la imagen. Dentro de este paisaje, el video aparece como un lenguaje sin bordes que apela a una situación de saturación visual e informática compartida en distintos lugares del mundo. Sin embargo, el video también puede postular una intervención en el flujo aparentemente continuo de las imágenes en los medios, cuestionando la distracción, la ilusión de inmediatez y objetividad que éstos generan y el espacio que ocupa el espectador frente a ellos. A través de la creación de un espacio otro, virtual y concreto, el video actual permite reflexionar sobre los aparatos que median nuestra percepción de lo real, proponiendo nuevas maneras de relacionarse y actuar en la vida cotidiana. En este sentido, la obra de Benítez se inserta dentro de un movimiento artístico más amplio que intenta re-articular los significados de la vida diaria y el espacio público a través de actividades comunitarias o acciones participativas, preguntándose qué separa al arte de la praxis cotidiana y la política. El video de Benítez permite que el ojo (de la cámara, de la autora, de los espectadores) se vuelva una mano y una acción en el espacio que es capaz de transformar su entorno. La cámara que registra es también la cámara que hace: de esta forma el video es menos un espejo, un documental etnográfico o la evidencia de un evento que un performance, un hacer realidad. La relevancia de este hacer en un video performativo radica en su capacidad de mostrar y transformar la realidad de manera conjunta. Tal posición entre medio de dos (o más) prácticas, cobra renovada importancia en un contexto donde la definición del arte actual se encuentra cada vez más en los intersticios e interfases de la producción cultural.

Membrillos y SocioTecnologías

La Producción de lo Social en Oro Dulce

Sofía Ugarte y Tomás Usón

La producción artesanal de dulce de membrillo presentada en Oro Dulce tiene efectos sociales y materiales, en una realidad que desborda la esfera doméstica y familiar de su elaboración. No es posible pensar en la producción de dulce de membrillo como un fenómeno aislado, sino que se la debe comprender en su materialidad cotidiana como un fenómeno que no sólo da cuenta de lo social, sino que también es capaz de producirlo.

Lo anterior requiere de la consideración de todos los protagonistas que se asocian en este fenómeno; ya sean los actores humanos y los no humanos, y la forma en que estos interactúan. De esta manera, los objetos no son vistos como una realidad sim-bolizable e inerte, sino que se presentan como participantes relevantes en la producción de lo social. En el dulce de membrillo se conjugan diferentes herramientas, tecnologías y recursos naturales que forman parte de la vida rural, superando así el ámbito privado del hogar que lo produce.

Las condiciones materiales bajo las cuales se prepara el dulce de membrillo se pueden comprender como sociales. Tanto los ingredientes, el agua, el azúcar y el membrillo, como las herramientas necesarias para llevar a cabo la preparación se asocian con los participantes, formando una red de acción que produce el dulce. Limpiar el membrillo con un paño, partirlo con un cuchillo, coerlo en un fondo con agua en el calor, estirlo en un harnero, pasarlo por una máquina, mezclarlo con el azúcar, darle punto en una paila de cobre revolviéndolo con una paleta de madera y envasarlo en potes: acciones donde convergen los productores con tecnologías de complejidad variable pero sumamente necesarias para transformar una y otra vez el estado del membrillo hasta convertirlo en dulce. El membrillo se ablanda, se “ahumea”, se oxida, se oscurece, se muele, se pega, hierve, salta, quema, entre otras cosas, cambiando de estado según los procesos, las tareas y las tecnologías aplicadas en la preparación.

No sólo los artefactos y las tecnologías cobran protagonismo y se asocian con los productores, sino también los recursos de la producción y la forma en que éstos se van transformando durante el proceso. Uno de los artefactos protagónicos de la preparación se utiliza para moler la pulpa, ya sea un cedazo, un molinillo o incluso la juguera de la cocina. Con el tiempo, el molidor se ha electrificado para agilizar y alivianar las jornadas de trabajo de los productores. Sin embargo, a pesar de estas transformaciones, hay elementos de la preparación que se encuentran institucionalizados y que no cambian a través del tiempo: el “punto” se da en una paila de cobre, una verdadera institución tradicional, y se revuelve con una cuchara de madera.

Tanto en su estado intermedio como final, el dulce de membrillo es un alimento que opera como sitio de memoria donde se cruzan las experiencias individuales y las instituciones colectivas. La preparación de dulce de membrillo puede ser vista como una acción que lleva a la producción de recuerdos que, lejos de ser considerados como una memoria colectiva y unificada, deben ser vistos como producciones heterogéneas e incluso contradictorias. Las mismas prácticas de producción y de consumo, así como las relaciones existentes entre los participantes de la producción y los artefactos utilizados, van produciendo, en parte, fragmentos de memorias que hablan de la ruralidad y las formas de vida insertas en ella. El dulce reúne la nostalgia de la vida familiar y las costumbres culinarias propias de la infancia, con la imagen de ser el resultado de un proceso difícil en medio de la precariedad del campo chileno, condición que si bien ha sido superada, permanece en el discurso de sus productores.

Las transformaciones, permanencias, innovaciones, recuerdos y tradiciones que se encuentran presentes en la preparación del dulce de membrillo demuestran la existencia de materialidades, prácticas y valoraciones que configuran una realidad rural heterogénea y fragmentada. En este sentido, Oro Dulce invita a pensar en un campo chileno que pone en jaque los imaginarios rurales de una naturaleza inmaculada y prístina, así como los imaginarios de paisajes disponibles para la explotación agroindustrial. La preparación del membrillo revela que la conformación de la vida rural chilena está inundada de prácticas de apropiación que redefinen de manera particular las relaciones entre los habitantes y las materialidades tecnológicas y naturales; y de prácticas de resistencia donde las estructuras tradicionales conviven día a día con prácticas de incorporación e innovación propias de realidades urbanas y contemporáneas.

Pichingal está temblando bajo la luna plateada la paz con la que soñaba se me estaría acabando de la cama voy saltando corriendo sobre el rocío temiendo más por los míos que aún están allá adentro por qué correrán tan lento? en la tierra hoy no confío

Y se ha largado con furia el suelo da latigazos mi alma a cada zarpaço se contrae sin lujuria y se adentra en la penuria que esto va significando mi madre me está abrazando mi padre viene corriendo y juntos vamos sintiendo que el mundo se está acabando

Pachamama enrarecida hoy día te desconozco me tratas como un vil mosco sacudiendo tus entrañas y las tierras aldeañas se van llenando de grietas hasta las aguas más quietas se vuelven ya un maremoto somos un paisaje roto el corazón se me aprieta

Quando el rugido se calla Levantamos campamento y dónde fue el epicentro ya preguntando mi hermana a las cinco 'e la mañana radio empieza transmisión diciendo que en Concepción 'tá la madre del cordero el centro del hervidero que azota en esta ocasión

Fue peor qu' el 85 mi abuela lo corroboró la ciencia dice que ahora las placas dieron más brinco y con harto más ahinco Lloro mi tierra Maulina del Biobío vecina este día desolado del adobe derrumbado qu' en la penumbra asesina

Francisca Benítez

-Benito Benítez

amplificación u otro menester de urgencia.

pagará alguna universidad, alguna enfermería de Rancíhito, alguna oro dulce... y cada piquinero te pones tu peor ropa, tu delantal y de que este ritual es la única época de vacas gordas de la casa... el "a la pata le falta punto", etc. X' emplezas a tomar consecuta ", "este membrillo está licuado ", "está pasado ", "no tienen pechita ", "sofrito. Después de algunos años te manejas con términos técnicos siempre hablado matinal y después de ahimvero abría y salía algún eran varios días, una vez universitario era algún fin de semana.

pan a picador y de ahí se escalta. La jornada es durísima, a veces hacen guetas con lo que sobra y cosas con el estilo, con el tiempo sacas la vieja, las lintaciones son de limpiador de membrillos, se un bresero... al principio la cosa es un juego, un hueco, mbijas, clásica pichingalina, un frito de la pata madre que se aplica con

Un día de membrillo siempre está hablado, hay una garrafa fina cancañolosa, bus a Curcio y ahí estabas

membrillo no se puede resistir, a veces tenías otras cosas que hacer, los acabo, otros amarrado, otros pateado... pero el llamado del tramo: "vís a agradecer... a agradecer algo...". Pasé muchos membrillo la cual me siento obligado a participar, es como como la fiesta de la industria del membrillo es una institución, es la única cosa a

ORO DULCE

Una exposición de Francisca Benítez

Curada por Camila Marambio

15 de Abril al 14 de Mayo 2011

Die Ecke Arte Contemporáneo
Av. José Manuel Infante 1208, Providencia, Santiago.
Martes a Viernes de 15:00 a 19:00 hrs.
Sábado de 11:00 a 14:00 hrs.

Inauguración: Viernes 15 de Abril, 20:00 hrs.

Mesa de conversación: Sábado 16 de Abril, 12:00 hrs.
Casa Museo Eduardo Frei Montalva
Hindenburg 683, Providencia, Santiago.

La artista estará presente atendiendo al público en horarios de galería, desde el 26 al 30 de Abril.

La exposición superpone los roles "galería de arte" y "almacén de eskuina" a través de su instalación y multimedia que incorpora performance, video, sonido y distribución de dulce de membrillo.

por el libre mercado.

que nacen a modo de hotadors en un contexto dominado economías alternativas de subsistencia de pequeña escala.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de

Benítez pretende generar una discusión sobre nuevas formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

oro dulce nace de un interés en el patrimonio inmaterial que existe en el campo chileno, en la evolución post-colonial del territorio rural y en la creación de formas de habitabilidad urbano-rural en un territorio de creciente inter-conectividad e hibridación, en una tierra que tiembla y una cultura cada vez más globalizada.

Créditos

Una exposición de Francisca Benítez

Curatoria
Camila Marambio

Video
Dirección: Francisca Benítez
Producción, cámaras y edición: Francisca Benítez y Garret Linn

Faena membrillera
Dirección: Gabriela Yavar
con la participación de Gabriela Yavar, Francisco Benítez, Eugenia Maturana, Raimundo Benítez, Martín Benítez, Florencia Benítez, Valentina Benítez, Eugenia Grayson, Nicolás Smith, Garret Linn, Rodrigo Bafalluy, Carolina Yavar, Andrew Ward, Isabel Yavar, familia Dominguez, Eva Aránguiz, Sofía Ugarte, Josephine y Tomás Usón.

Publicación
Esta publicación ha sido posible gracias a la Casa Museo Eduardo Frei Montalva. Textos de Francisca Benítez (artista), Camila Marambio (curadora) y Miguel Her-mosilla (dirigente político), Camila Marambio y José Bengoa (antropólogo y escritor), Carla Macchiavello (historiadora del arte), Sofía Ugarte y Tomás Usón (sociólogos), Benito Benítez (abogado), Casa Museo Eduardo Frei Montalva, Die Ecke Arte Contemporáneo, cita a Gabriela Mistral. Diseño de Francisca Benítez. Edición 1000 copias.

Añiche
Diseño de Francisca Benítez
Impresión en serigrafía portátil de Impresiones Clara.
Impreso en Pichingal el 15 de Marzo de 2011 en una edición de 50 y 16 pruebas de artista bajo la dirección de Elisita Punto Balbontin con la ayuda de Diego Fernández, Francisca Benítez y Camila Marambio.

Agradecimientos

Esta obra ha sido construida con el esfuerzo colectivo de muchas personas a través de muchos años. Partiendo por mi madre, Gabriela Yavar, quiero agradecer a toda mi extensa familia, esta obra está dedicada a ella. A mi padre, Francisco Benítez, mi abuela Eugenia Maturana y difunto abuelo René Yavar, a mis hermanas y hermanos Valentina, Florencia, Martín, Raimundo y Diego, a mis tías Eugenia, Isabel y Carolina. Gracias a Garret Linn, Camila Marambio, Diego Fernández, José Bengoa, Carla Macchiavello, Miguel Hermosilla, Sofía Ugarte, Tomás Usón, Nancy Linn, Claire Linn, Catalina Parra, Luis Camnitzer, Benjamin Echazarreta, Roberto Karmelic, Ana María Yaconi, Geraldine Kerneur, Ninon Fresard, Emilia, Atreo, Pilar Ortiz, Laia, Elisita Punto, Juan Manuel Garrido, Juan Roman, René Valenzuela, Felipe Fernández, Ursula Budnik, María Inés Sepúlveda, Rosita Navarro, Gloria Matus, Magdalena Mondaca, familia Raineri, Mario Guajardo, Anthony Hamboussi, Alejandra Villasmil, Macarena Molina, Matilde Spooner, Andrés Bustamante, Oscar Bustamante. Gracias a Violeta Parra y también a los poetas populares Leonel Sánchez, al Puma de Teno, Alejandro Cerpa, Hernán Ramírez, David Tocar, Santos Rubíos Morales. A Los Vinelli. A Kirkrit Tiravamjá, Anton Vidokle, Martí Peran. Gracias también al apoyo de Die Ecke Arte Contemporáneo, al Instituto de Estudios Humanísticos de la Universidad de Talca, a Galería Centro, a María José Lira y el equipo de la Casa Museo Eduardo Frei Montalva, a Eva Franchy y Storefront for Art and Architecture, Ariadna Camis y Fresh Latino/ Instituto Cervantes, Wylie Lucero, Harborview Visual Arts Program, CCU. A la Escuela de Pichingal y los alumnos que participaron en el taller de arte realizado los días 22, 23, 24 y 28 de Marzo de 2011: Javiera Bravo, Yarel Miranda, Juliana Riquelme, Jorge Díaz, Magaly Raillaf, Sergio Stockebrand, Pablo Moreno, Javiera Olave, Sebastián Sánchez, Javier Hernández, Sebastián Valdebenito, Cristóbal Matus, Diego Vásquez, Alex Fuentes, Alan Aguilar y Ada Barrios. Gracias al director Iván Cisterna, a Bernarda Matus, Don Narciso, Luis Araya y todo el cuerpo de profesores, y a todos los alumnos que sumaron sus ideas en la presentación final. F.B.



Entrevista a Miguel Hermosilla

Camila Marambio

¿Podrías compartir alguna reflexión en torno al valor de lo local, de lo campesino y de lo artesanal?

Lo local es el espacio social que contiene las distancias y las dimensiones de lo cotidiano, particularidades que configuran una identidad diferenciadora de otros situados en un mismo ámbito geográfico, como ocurre con las localidades de la precordillera andina, por ejemplo. Tales particularidades se originan en la historia propia, el ethos cultural construido, los modos de apropiación del mundo natural y, especialmente, en la construcción de estructuras de relaciones sociales marcadamente personales.

El valor de lo local está en la existencia de una compleja red de relaciones de personas, en los sentidos de identidad y de pertenencia, aprendidas por interiorización. Las localidades campesinas y rurales históricas (excluyo las aldeas o asentamientos fundados en las últimas décadas) permiten apreciar más fácilmente las particularidades que los ámbitos urbanos. Los barrios o las poblaciones urbanas están sumidos en el contexto de la ciudad de la cual forman parte, aunque algunas localidades poseen una identidad diferenciadora por su origen e historia. Tal es el caso de la población La Victoria en Santiago o el barrio Santa Ana en Talca.

Es evidente que la producción artesanal tiene, como primer elemento de valor, su contenido cultural e histórico: en el origen del objeto artesanal hubo un contexto y circunstancias que provocaron su creación, como ha ocurrido siempre en la historia humana; la continuidad de su producción está vinculada a la funcionalidad del objeto, al ethos cultural y al acceso a otros objetos o tecnologías de reemplazo. Hoy, muchos objetos artesanales aportan componentes identitarios locales y algunos lo hacen a la identidad nacional, como la silla de montar chilena y sus arreos.

¿Qué formas de cooperativismo siguen vigentes en el campo?

No tengo la información necesaria para dar una respuesta sobre una base cuantitativa, pero puedo señalar que cuando se desarrolla el cooperativismo agrario, en especial el que involucra al campesinado, se dieron al menos dos factores determinantes: consenso en torno a que las condiciones de vida de los pequeños productores, los asalariados y la población rural en general podrían mejorarse más fácilmente si la propuesta ideológica de unidad y solidaridad se materializaba en formas orgánicas legales. El segundo factor fue la voluntad política del Estado y la sociedad de promover el desarrollo del cooperativismo en los rubros de la producción, los servicios anexos, el consumo, etc., voluntad que incluía la integración horizontal y vertical de las cooperativas.

Hoy, las ideas dominantes son el éxito individual, la competencia desregulada éticamente y el pragmatismo en las relaciones y asociaciones de personas. El Estado no está interesado en apoyar organizaciones que, por su naturaleza, colisionan con tales ideas y, más bien, ha procurado ajustar a ellas las normas legales sobre las cooperativas.

Las cooperativas hacen algo simple: organizan, dándole permanencia y eficacia a la unidad y a la ayuda mutua, proceso en el cual se refuerzan o se crean valores como la fraternidad, valor y precio justo, interés limitado al capital, etc.; es decir, generan una ética que entra en conflicto con los fundamentos del sistema económico actual. No obstante, tengo el convencimiento que las cooperativas tienen vigencia, que hay necesidad de ellas, que la cooperación continúa siendo una práctica habitual en muchas localidades: la minga o mingaco es un ejemplo.

¿Es la existencia y subsistencia de pequeños agricultores una utopía?

Bueno, no es una utopía: existe. Está ahí, asociada a la gran propiedad como antaño. Es como la economía informal, sin la cual la economía formal no cierra el ciclo. Se la clasificó como una economía de subsistencia debido a que el conjunto de los recursos presentes en ella no hacía posible generar el ingreso estimado como suficiente, obligando a la venta de las jornadas excedentes, a tomar otras fuentes de ingresos no agrícolas, por ejemplo en programas gubernamentales de absorción de cesantía, producción de artesanías y... ¡producción de dulce de membrillo!

Es posible, teóricamente, que la pequeña propiedad produzca y rente lo suficiente dependiendo de diversos factores: cantidad y calidad del recurso tierra, disponibilidad mayor o menor de agua, localización respecto a los factores agro climáticos, tecnología en aplicación, capital y mercado para la producción, voluntad y posibilidades de asociación, etc.; todo esto si estamos pensando en incorporarla a la economía formal... Tal vez deberíamos observar otros fenómenos presentes hace ya algún tiempo en el campo: la reducción de la población, la urbanización de aldeas y caseríos, la mayor proximidad entre el campo y la ciudad que establecen los medios de comunicación y transporte, etc., los que tienden, a mi juicio, a cambiar la valoración y uso de la pequeña propiedad agrícola.

Miguel Hermosilla Arévalo es talquino. Tiene 72 años, es padre de nueve hijos. Integrante del movimiento popular desde los quince años de edad. Cofundador del partido político Izquierda Cristiana de Chile. Dirigente político y social, cuadro político militar. Obrero, funcionario público en el Instituto de Desarrollo Agropecuario y en la Corporación de Reforma Agraria de la Vicaría de la Solidaridad. Integrante del Centro Humanista para el Desarrollo Campesino, CATEV.



Conversación con José Bengoa

Camila Marambio

CAMILA MARAMBIO: El primer concepto del cual quisiera hablar es el de "denominación de origen". Me interesa a la luz de dos proyectos tuyos -la exposición que organizaste en el 2009 junto a Lucho Weinstein que llevó justamente el nombre "Caleña Quele: Denominación de origen" y la "Escuela Taller" que realizas actualmente en Cobquecura junto a otros profesores y alumnos de la Academia Humanismo Cristiano- ya que en ambos casos pareciera que propones la idea de la denominación de origen como una forma más democrática, más "plebeya" como la llamaste en alguna ocasión, de trabajar el patrimonio.

JOSÉ BENGEO: Bueno, la denominación de origen es una forma que tiene una comunidad, un productor o un grupo de productores de apropiarse de intangibles y tangibles que resultan difíciles de concretizar, como el aire, el clima, la pureza del agua. Son cuestiones extremadamente sutiles, tal valle tiene dos o tres grados más de calor que el otro, haciendo que el grado alcohólico de las uvas suba porque el azúcar es más concentrado. Esos son detalles muy particulares, son una forma de apropiación por parte de los productores. Cada día esa forma es más moderna. Como los derechos de autor, la denominación de origen es para el productor de vino, de aceite, de los pescados y de lo que sea, quien patenta el origen pensando que eso le dará un valor diferencial. Eso se traduce normalmente a precios de mercado, algo que en ciertos productos es muy importante. Comprar un pollo congelado y comprar un pollo certificado de granja supone dos precios ridículamente distintos. Entonces un tribunal puede decir que la champaña chilena es súper buena, pero que no se puede llamar nunca más champaña. Pero hay un futuro interesante para los pequeños productores de pueblo. Hace unos días pasé por Chanco y me pregunté por qué no patentan el sabroso queso local. Hoy Queso Chanco es un nombre común, la denominación de origen le vendría bastante bien a esa pobre gente que está en la ruina.

Como dices, hace un tiempo hicimos con Lucho Weinstein una exposición que se llamó "Denominación de origen", era sobre la pesca de corvina en Queule, el lugar donde salen las mejores corvinas de Chile. En la bahía de Queule el agua es extremadamente pura, mientras no se metan las celulosas, es extremadamente limpia. Comer una corvina de ahí es una garantía, pero la gente se apropia de su trabajo, de su esfuerzo, de su conocimiento.

C. M.: Escucho dos cosas: por un lado, que la denominación de origen aporta a que un producto de un lugar específico se inserte en el mercado de una manera digna y, por otro, que la denominación de origen exige conocer o reconocer profundamente un territorio, de modo que la denominación de origen produce conocimiento sobre el lugar en cuestión.

J. B.: Al tener denominación de origen, el buen vino de Borgoña se apropia de todo un cuento histórico, de una rica tradición. Se agrega la materialidad simbólica del discurso sobre el lugar: uno puede decir aquí hay esfuerzo, conocimiento y sabiduría de gente particular. En Queule dicen que se dedican a la pesca fina, mira qué bonita la palabra. ¿Y qué significa? Que pescas pescado por pescado. Cuando estás comiendo sabes que no es un pescado machucado. Es lo mismo que pasaría con cualquier producto, como esos membrillos con los que la madre de Francisca hace dulce, que no se crían con pesticidas. Esos son los materiales e inmatriculables que le dan valor a algo. Pero es también una forma de controlar, el poder de la denominación de origen permite decir: el único que lo tiene soy yo (Bengoa hace un gesto con el puño), yo soy el único que tiene estas características.

C. M.: La denominación de origen otorga entonces un control o poder, que se deriva directamente del conocimiento del lugar, favoreciendo al propietario que asume, conoce y trabaja con las características y cualidades que le brinda el territorio.

J. B.: La sabiduría tiene valor. Eso se ha discutido mucho, hay varias cosas que son semejantes, el copyright indígena, el copyright colectivo: todos los conocimientos ancestrales. Los verbateros indígenas son un caso típico. Llega un investigador que trabaja en un laboratorio e interroga al indígena que sabe de las yerbas. Con esa información crea un producto comercial de laboratorio. ¿Qué pasa con esa sabiduría ancestral indígena copiada y robada por los laboratorios? Ahí hay una discusión internacional muy grande, es un tema muy complicado. En el sur hay una organización que se llama RIMISP que ha desarrollado una línea de productos con identidad, más o menos en la línea de lo que estamos hablando. Tú puedes establecer que la identidad está en el lugar y eso sería denominación de origen, o que la identidad está en el conocimiento local y que no depende exclusivamente del clima o del territorio. El producto se puede relacionar con una identidad mucho más abstracta. Defender los conocimientos populares es un área enorme.

C. M.: Entonces tienes optimismo.

J. B.: Creo que va a ser una larga pelea.



C. M.: Justamente ese es otro tema que quería tocar: defender los conocimientos. Cuando lei sobre lo que han estado haciendo con la Escuela Taller de Cobquecura, inmediatamente sentí afinidad con el modelo de una Escuela de Oficios para enfrentar el problema del resguardo de los saberes tradicionales, ya que ésta propone un método activo versus la musealización u otros modelos más conservadores y/o comerciales.

J. B.: Lo que nosotros hicimos en Cobquecura fue exactamente eso. Cobquecura es tradicional porque fue edificado con adobe, barro, tejas y maderas hace 100 años. Conservar su carácter patrimonial pasa tanto por mantener la combinación de formas estructurales como por el uso de materiales nobles, como el barro, el adobe, la quinchá, la madera, el hierro o la piedra laja. Materiales nobles que claramente no son modernos (no puedes vender adobe en el Homecenter). Nosotros juntamos a los maestros viejos y los propusimos empezar a recuperar estas técnicas. La primera reunión fue absolutamente maravillosa porque llegaron unos 20 maestros, de los cuales unos 10 ó 12 eran viejos. Sabían dónde había que sacar el barro, cómo hacer la mezclas exactas, todo. Además se produce una cosa muy bonita, porque cuando reconoces el conocimiento del otro, éste se siente muy orgulloso de su conocimiento. Sobre todo que a estos maestros les han dicho durante décadas que lo que hacen no sirve para nada. Más aun cuando viene el terremoto y la Ministra de Vivienda dice que nunca más se va a construir con adobe en Chile porque el adobe es pésimo. Y obviamente la persona experta en adobe se siente deprimida, frustrada, marginalizada: tiene un conocimiento que no sirve para nada. Entonces, cuando llega alguien que le dice que su conocimiento vale, felizmente se revierte en parte la situación. Entonces salimos con todos los maestros a ver las casas que se habían destruido y en todos los casos encontramos una explicación: xxxxxxxx. En cambio, fuimos con un maestro a una casa de adobe que había arreglado él mismo hace poco y encontramos que no se había movido. Ahí empieza una puesta en valor muy difícil porque hay mucha resistencia.

C. M.: ¿Falta de voluntad política?...

J. B.: Ninguna, de parte del gobierno central, ninguna. Los maestros con los que hicimos la Escuela de Oficio están trabajando, pero no siempre con la posibilidad de aplicar sus propios conocimientos. Obtuvieron sus títulos de la Academia Humanismo Cristiano, diplomas universitarios formales que todos encuadraron, que tienen valor porque son reconocidos por la Municipalidad. Casi todos están trabajando, aunque no necesariamente en barro, pero la gente los prefiere porque hicieron un curso. Esto es una pelea, porque hay materiales mucho más fáciles, pero se deterioran con el uso.

C. M.: El tercer tema que quería proponerte surge justamente a partir de la preocupación que siento cuando te escucho decir que a pesar del esfuerzo de la Escuela Taller, se están usando materiales baratos y técnicas importadas. ¿En qué medida estos movimientos y otros, como los que discutimos la semana pasada a partir de la cita de Gabriela Mistral son sólo utopías intelectuales y artísticas?

J. B.: Son crecientemente utopías de la postmodernidad, en la medida en que la modernidad deslegitimó todo lo que fuera naturalismos o tradiciones. El gran movimiento modernista fue una ruptura cultural y artística. La ruptura de la imagen, del sonido, de la melodía en la música, ruptura que da paso a la construcción artificial del mundo, a una nueva ciudad. Se pensó en lo urbano como la utopía de la libertad, de apartarse de la naturaleza para construir algo nuevo. Pero hace unos 20 años eso comenzó a ser cuestionado por muchos, ese modernismo radical empieza a ser visto como opresión, como agobio. Esa vida de libertad es vista como soledad. Se ha perdido la comunidad, comunidad alguna vez tan odiada: la comunidad opresiva del "estos huasos de mierda", de gente autoritaria, una verdad muy tratada por Pablo de Rokha. Pero hoy empieza a faltar esa comunidad, empieza a faltar la confianza que se da entre la gente de una comunidad, por último porque comparten una misma sangre.

C. M.: Entonces tienes optimismo.

J. B.: Creo que va a ser una larga pelea.



La Reforma Agraria en Chile (1964-1970): "La tierra para el que la trabaja"

Equipo Casa Museo Eduardo Frei Montalva

A mediados de la década de 1960, la Democracia Cristiana se erguía como el más importante partido de centro del espectro político chileno, siendo su inspiración la doctrina socialcristiana nacida a fines del siglo XIX. Su principal figura era el senador Eduardo Frei Montalva, quien triunfó en las elecciones presidenciales de 1964 con un completo programa de reformas estructurales denominado "Revolución en Libertad". En el contexto de la Alianza para el Progreso, el discurso democratacristiano apelaba, por una parte al concepto revolución, haciendo referencia a los cambios profundos que se buscaba implementar en la sociedad, economía y cultura de país; y por otro lado, a la libertad, diferenciándose de las revoluciones de corte marxista. Transformar la situación del campo y sus trabajadores fue uno de los ejes centrales de la acción del gobierno. El diagnóstico sobre la estructura social y económica del campo chileno se basaba en estructuras existentes desde la colonia española (siglos XVI a XVIII), las que la ley de Reforma Agraria promulgada durante el gobierno de Jorge Alessandri (1958-1964), no modificaba en profundidad.

A comienzo de los años 60', debido al lento incremento de la producción agrícola, Chile debía importar alimentos, los que podían ser perfectamente producidos en el país, ya que existían 500.000 hectáreas de tierra regada mal utilizadas y cubiertas sólo de pastos naturales; al mismo tiempo las exportaciones agrícolas descendían año a año.

En lo que se refiere a la tenencia de la tierra, un pequeño grupo la poseía casi toda, mientras los campesinos que dedicaban toda su vida al trabajo agrícola no tenían casi nada y carecían de oportunidades de llegar a hacerlo. Además, los pequeños agricultores se encontraban reducidos en las tierras más pobres y no tenían acceso al crédito ni a la asistencia técnica del Estado. Por último, estaba la situación de la familia campesina, la que subsistía con pésimas condiciones de vivienda, grandes problemas de salubridad, analfabetismo generalizado y miseria, factores que llevaron a la masiva migración campo-ciudad iniciada a fines del siglo XIX, que generó importantes focos de marginalidad en los centros urbanos. El campesino no tenía voz, se le mantenía en un estado de completa subordinación y precariedad laboral. Para el nuevo gobierno la riqueza humana y económica del campo debía transformarse en un motor del desarrollo del país.

Cuerpo legal de la Reforma Agraria

El proceso de Reforma Agraria nace a partir de un nuevo marco jurídico, dividido en dos grandes aristas: la Reforma Agraria propiamente tal y la legislación social, iniciativas que darían pie a la formación del movimiento campesino, al cambio en la tenencia de la tierra y al desarrollo agropecuario nacional.

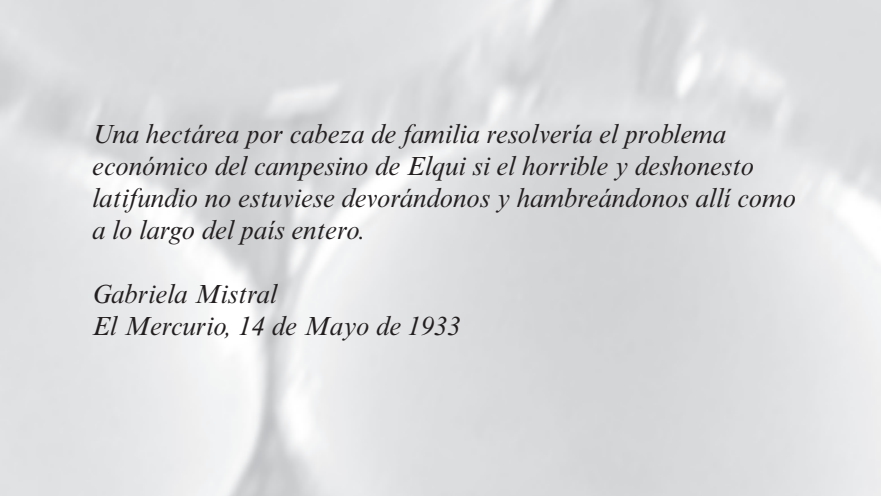
La legislación social equiparó el salario mínimo campesino con el industrial, fijó una jornada de trabajo de ocho horas, terminando con el inequívoco que establecía el trabajo de sol a sol; terminó con los despidos injustificados; y estableció el derecho de asociación sindical campesina, bajo la premisa de que sólo organizándose los trabajadores del campo harían oír su voz.

El camino emprendido para transformar la tenencia de la tierra comenzó con una reforma constitucional que permitió acelerar y concretar los procesos de expropiación, de una manera conveniente para el Estado y posicionando a la tierra como un patrimonio de la nación, además, se establecieron instrumentos de control para impedir la subdivisión acelerada de tierras que buscara eludir el proceso.

Finalmente, el 16 de julio de 1967 se promulgó la Ley N° 16.640 de Reforma Agraria la que incorporó a los campesinos a la propiedad de la tierra que trabajan, y a las decisiones sobre su producción; promovía, además, a la familia campesina para lograr su incorporación a la vida social, cultural y política del país; creaba mecanismos para mejorar la productividad agrícola; reformaba el sistema de manejo y aprovechamiento de las aguas; y finalmente, reestructuraba los organismos públicos que desempeñaban funciones ligadas a la agricultura, los cuales estarían encabezados por la Corporación Nacional de Reforma Agraria (CORA).

Al ser publicada la nueva ley, el presidente Eduardo Frei Montalva expresó:

"Por último, yo quisiera decirles, campesinos, mi confianza en que ustedes van a demostrarle al país, que la Reforma Agraria es buena. Yo puedo firmar la ley, pero son ustedes los que van a dar las pruebas. Son ustedes los que van a hacer los caminos, como lo están haciendo; son ustedes los que van a construir las bodegas y los galpones y a hacer los surcos y no yo ni los ministros. Son ustedes los que van a hacer la Reforma Agraria".



Cambios en el campo chileno

Para el funcionamiento del nuevo sistema se creó un Plan Nacional de Desarrollo Agropecuario a quince años y dividido en áreas territoriales, éste proyectó la producción que debía alcanzarse en cada una de ellas.

Durante los seis años de gobierno se expropiaron más de 3 millones de hectáreas, beneficiando a casi 200.000 personas, se crearon más de 900 asentamientos campesinos comunitarios donde los trabajadores se capacitaban antes de serles otorgados los títulos de dominio definitivos. De estos últimos se entregaron 5.600 en total, teniendo presente que en todo el período comprendido entre 1930 y 1965 se habían entregado sólo 4.800 títulos.

Los campesinos afiliados a sindicatos pasaron de 1.658 a 127.688, y el número de sindicatos de 24 a 488. El creciente movimiento campesino se vio además reforzado por el nacimiento de comités de pequeños agricultores y de cooperativas campesinas. La capacitación en diversas áreas de 30.000 trabajadores contribuyó a sacarlos de su situación de dominación e ignorancia, convirtiéndolos en motores de la construcción de su propio destino.

Por último, se dotó de infraestructura tanto a la familia campesina (vivienda, agua potable y alcantarillado), como a la actividad productiva (galpones, sistemas de riego, equipamiento comunitario, entre otros).

Educación, cultura y medios de comunicación para la familia campesina

Significar a las familias que trabajan y viven en el campo fue un proceso integral, no era sólo tierra y sindicatos, significaba promover la participación de esta en la vida nacional, para ello fue fundamental el rol jugado por la educación, la cultura y los medios de comunicación.

Al comenzar el proceso de Reforma Agraria la gran mayoría del campesinado chileno era analfabeto, remediar esta situación fue fundamental para el funcionamiento de las políticas de desarrollo y promoción de los trabajadores. Junto al programa de alfabetización de adultos, fue implementado el "Círculo de cultura", método ideado por Paulo Freire, destacado educador brasileño, quien planteaba que la educación no sólo es leer y escribir, sino humanizar al hombre. En este contexto, la alfabetización debía entenderse como un proceso cultural que permite afianzar la identidad social y la concientización de las comunidades. Sin educación se pierde el derecho a expresarse, por lo que el proceso educativo debía ser dialógico, crítico y basarse en las experiencias de vida y preocupaciones particulares de las organizaciones campesinas.

Respecto de los niños y jóvenes en edad escolar, el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) fomentó la realización de talleres, campeonatos deportivos, campamentos de verano y concursos escolares de poesía y dibujo. Si bien la educación formal se encontraba alejada de la vida campesina, existía durante generaciones un conjunto de saberes y tradiciones que conformaban la identidad del campo chileno. La artesanía, el canto a lo humano y lo divino, la poesía popular, las cantoras y guitarreras serían fundamentales para el proceso de promoción llevado a cabo.

Con el fin de rescatar y difundir el patrimonio cultural del Chile rural, INDAP creó el Departamento de Teatro y Folklore, dedicado a patrocinar grupos de teatro y folklore para que mostrarán su arte a comunidades campesinas; y a promover la organización de grupos locales en organizaciones ya existentes como sindicatos, centros culturales y cooperativas; el fin último era incentivar la valoración de la cultura popular y educar a través del arte.



El plan de promoción folclórica y fomento a la artesanía, además de dar a conocer el arte popular, significó un apoyo al sustento familiar de artesanos y artesanas, quienes asociados en cooperativas y con créditos del Estado instalaron puntos de venta, prescindiendo de intermediarios. Los censos realizados a artesanos y cantores populares fueron fundamentales para el éxito de estas iniciativas.

Se organizaron festivales y ferias a lo largo de Chile, donde grupos de teatro y poetas populares como cantores y payadores difundían sus creaciones, mientras los artesanos vendían y daban a conocer sus productos. En estos eventos locales y nacionales el mundo campesino se encontraba y se reconocía en sus problemas y necesidades, pero también como protagonistas del cambio.

La sociedad campesina se encontraba desconectada del acontecer nacional, la llegada de la Reforma Agraria significó el nacimiento de medios de comunicación en el campo chileno.

Entre junio de 1965 y noviembre de 1970, INDAP editó el periódico "Quiubo Compadre", cuyo tiraje abarcaba desde la provincia de Tarapacá a la de Magallanes, en el extremo sur del país. Por primera vez los protagonistas de las noticias fueron los campesinos, y un medio se dirigía especialmente a ellos. Una de sus secciones era el noticiario campesino que daba a conocer nuevos programas de gobierno, ejemplos de injusticias laborales que persistían y desmentía la campaña del terror que había contra el proceso de Reforma Agraria. El periódico, de carácter quincenal, era también una herramienta educativa, donde la comunidad podía enterarse de noticias nacionales e internacionales, y consultar instructivos sobre salud, agricultura y ciudadanía que abarcaban desde el cuidado de los hijos hasta cómo votar en las elecciones.

Por otra parte, la escasa electrificación del campo chileno significaba que escuchar radio o ver una proyección de cine fuera impedido, con el avance de la infraestructura rural las cosas comenzaron a cambiar. Es así, como nace el programa informativo "Escucha bien campesino", el cual se transmitía por diferentes emisoras entre La Serena y Punta Arenas, además, llegó a los más diversos sectores "Chile ríe y canta", el clásico programa de René Largo Fariás en Radio Minería, llevando a los hogares de todo Chile una completa gama de folklore de las más diversas vertientes.

Bibliografía y fuentes

Comando Nacional Candidatura Eduardo Frei Montalva. Chile 1964-1970. Santiago, 1964. 71 p.
Corporación de la Reforma Agraria. Reforma Agraria Chilena 1967-1970. Santiago, 1970. 106 p.
Garrido, Pablo. Un remezón a la memoria: un pedacito de historia, para que no se olvide. La reforma agraria en Aconcagua y Valparaíso, Chile 1965-1973: experiencias y anécdotas de quienes trabajaron en ella, en la hoy V Región. Santiago, Imprenta El Trabajo, 2008. 268 p.
Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP). Quiubo Compadre. Santiago, El Instituto, 1965-1970.
Frei Montalva, Eduardo. Discurso al promulgarse la Ley de Reforma Agraria. 16 de julio de 1967.
Ley N° 15.020. Ministerio de Agricultura. Reforma Agraria. 27 de noviembre de 1962.
Ley N° 16.640. Ministerio de Agricultura. Reforma Agraria. 16 de julio de 1967.
Presidencia de la República. Departamento de publicaciones. Mensajes presidenciales al inaugurar el período de sesiones ordinarias del Congreso Nacional. 1965-1970.