



El Hotel Bar Toltén es un bar restaurante y hotel, como su nombre lo indica, ubicado en la avenida O'Higgins 395 comuna de Nueva Toltén. Se trata de una casona esquina que fue construida con materiales y piezas traídas desde Europa en la antigua comuna de Toltén, la destruida por el terremoto y maremoto de 1960. Casi cincuenta años después, en el nuevo emplazamiento de Toltén, don César Gallegos Curin, que tenía seis o siete años cuando ocurrió el terremoto, se hizo cargo del lugar y le dio un giro para privilegiar como clientela a las personas mapuche de la comuna y alrededores que antes tenían prohibido el ingreso. Llegamos hasta él por recomendaciones de los transeúntes de Toltén, que lo señalaron como unos de los locales clásicos y más antiguos. Era mayo del 2021, su restaurante funcionaba para vender comida para llevar, pero sus salones estaban cerrados y vacíos hacía poco más de un año por las restricciones sanitarias de la pandemia de Covid-19. Don César nos recibió con entusiasmo en las dos ocasiones en que lo visitamos porque dijo que le gustaba conversar; tenía la esperanza de pronto volver a abrir su restaurante y de que llegara más turismo a su comuna. Este es su testimonio.

Le cuento. Resulta que este hotel viene del maremoto del año 1960, el maremoto más grande –entre comillas– mundial. Este hotel estaba en Toltén Viejo. Se llamaba Hotel Del Valle y empezó a funcionar cuando se fundó Toltén Viejo, fue una de las primeras construcciones. Como usted quiere historia, le diré que el Hotel Del Valle estaba en altura, entonces las olas del mar pasaron, llegó la ola al primer piso solamente. Entonces había como 40 o 50 personas en el segundo piso. Entonces se salvó mucha gente de arriba. Los encargados del Hotel Del Valle eran familia española y eran familiares de don Ernesto Lobos Virano, que después fue alcalde acá de la comuna de Nueva Toltén. ¿Qué pasa en el tema de este hotel? Quedó parado. Entonces esta familia le entregó todo, le pasaron el hotel a don Ernesto Lobos Virano. Él lo desarmó, y como todas estas tierras que estaban aquí fueron donadas por el Estado chileno en aquel entonces para levantar la nueva comuna, entonces empezó a construir aquí con toda la madera que trajo de allá. Y aquí está puesta, ese es el hotel que tenemos acá.

Para el terremoto del 27F esta casa parecía como un buque. Los tijerales no son con clavos, son ensamblados. Entonces qué pasa, si hay un terremoto, hace esto [hace gesto de mecer con las manos], no hay clavos. Entonces esa vez del terremoto había una extranjera que tenía temor, pero había mucha gente y a nadie le pasó nada porque esta construcción está



ensamblada. Esa escalera que está ahí viene de Francia. Todas estas puertas que están aquí expuestas son de Francia porque en ese tiempo no hacían puertas de calidad aquí en Chile, o no en la comuna de Toltén, porque no había calidad servicios ni nada de eso. Ese es el tema de esta casa que tenemos acá: que todavía conservamos partes, y muchas partes, de lo que era anteriormente en Toltén Viejo cuando el hotel existía con la familia Del Valle.

Este hotel en Toltén Viejo recibía a todos los que —entre comillas— eran padres de la patria. Ahora no son padres de la patria porque llegaron a matar a los mapuche y toda la cuestión, pero ese es otro cuento; en ese tiempo se reconocía, o se conocían como *padres de la patria*. Aquí estuvo Cornelio Saavedra, estuvo la familia Elizalde, la familia Alessandri, que tenían fundos por aquí. Entonces en ese tiempo este hotel, sus clientes, sus huéspedes, eran pura gente de gobierno que llegaban acá y no llegaban tampoco en buses, en vehículos. No. Llegan a caballo de Pitrufrquén o llegaban en barco, se embarcaban en Talcahuano y llegaban acá. Toda la producción que tenía en ese momento Toltén Viejo venía en barco de Talcahuano y llegaban al sector de La Barra. Productos como alimentos, vestuario y materiales para construcciones, todo eso llegaba por ahí, por ese sector, porque todo esto era montaña. El río Toltén me contaban que no era tan ancho, tan amplio, como es ahora, era un río solamente que pasaba sus caudales por entre los árboles nativos, tenía muchas curvas. Y el río empezó a enderezarse, a ensancharse, con el tema de “el progreso” que le dicen algunos, de sacar material del río. Las constructoras encontraban más barato sacar del río el ripio, la arena, todas esas cosas, entonces empezaron a ensanchar el río y por eso está como está. Y los otros, los que caminaban para el otro lado [hacia el valle o la cordillera], se caminaban a caballo. Después llegó lo que se llamó micro. Y llegaba una micro una vez al día. Esa misma micro se quedaba enterrada, la misma gente la sacaba, las micros no corrían en invierno porque no había camino, todas esas dificultades había y ahora tenemos calles asfaltadas. Una cosa por otra, pero no sé si estamos mejor ahora o qué, hay que empezar a evaluar todo ese tema.

Para el terremoto de 1960 yo estaba en el campo, estábamos todos, parece que nos pusimos de acuerdo en almorzar casi a la misma hora, siempre en el campo se almuerza tarde, no se almuerza nunca a las doce, siempre se almuerza a las dos, a las tres de la tarde. Me acuerdo que estábamos almorzando y empezó todo el jaleo, los temblores. Los animales se caían solos, me acuerdo porque mi papá trabajaba en los animales, las vacas se caían, bramaban mucho los animales. Y la tierra se levantaba así como olas de mar, entonces era difícil de sostenerse. Me acuerdo que mi papá nos dejó en fila a nosotros, arrodillados afuera en el patio, y todos nos pegamos en el pecho, siempre me acuerdo: “misericordia, señor, misericordia, señor”, siempre me quedó grabado. Y bueno, después pasó todo y empezó la salida del mar, fue complicado, muy complicado. Nosotros vivíamos al lado del cerro, así que nos arrancamos para el cerro. Mi papá regaló muchos corderos para la gente, porque la



gente llegaba arrancando sola y arrancaban y estaban dos, tres días sin comer en el cerro entonces mi papá mató casi todos los corderos, nos dejó sin comida casi. Sobrevivimos, pero fue dura la cosa. Al otro día salió mucho gente a rescatarse entre sí mismo, en ese tiempo no llegaban helicópteros, no llegaba nada, entonces toda la gente joven salía a rescatar gente en las vegas, muchos estaban arriba de los árboles, por eso digo que fue más que una guerra. Y gente muerta también enredada en los árboles, animales muertos enredados en los árboles. Fue muy grande la tragedia.

Yo empecé a hacerme cargo de este hotel hablemos como del 2004, por ahí. Antes de la pandemia nosotros teníamos lleno el restaurante. Pero de pura gente de campo, campesina, ¿qué pasa con el tema de los antiguos encargados? No entraban mapuches, ¿por qué? Por el racismo. “¿Cómo van a entrar mapuche?”, que los mapuches “no saben comportarse en las mesas”, “que escupen en el suelo”. Los mapuches, chuta, son flojos, son hediondos, son cochinos, ¡son todo! Y la idea mía era otra, porque yo hice unos cursos de Trabajo Social en la Universidad de la Frontera y ahí me abrieron un poquito los ojos y me dijeron: “No po, la cosa va por otro lado”. Entonces yo les hice capacitaciones al pueblo mapuche en esta comuna, hice muchas capacitaciones, conseguía recursos y cosas por el estilo, conseguía mejor camino, mejor todo, ¿entonces qué pasó? Me puse a interactuar con puros mapuche –yo también soy mapuche, entre comillas–. Entonces hicimos un muy buen trabajo acá, entonces yo llené con pueblo mapuche el restaurante. Yo los quise recibir porque siempre han sido discriminados en todos lados. Han sido discriminados y siguen siendo discriminados y eso en el concepto de acá tenemos que cambiarlo. Uno da un grano de arena y el otro da otro. Entonces de ahí vienen a almorzar, vienen a tomarse su bebida, a veces sus cervecitas, a veces su schop y los he atendido bien. Lo cual el cambio radical ha sido bueno para ellos y bueno para todos nosotros, de presentar que nuestro pueblo mapuche también somos personas. El tema es que –como se dice– los winkas o los chilenos ahora no entran po, porque están los mapuche. Una cosa por otra, pero bueno, asunto de ellos. Ahora, si viene gente de afuera se atiende igual, siempre se les brinda la misma atención a todos.

Nosotros siempre ofrecemos comidas caseras. ¿Cuál es la comida casera? La comida casera que trabaja mi señora, que está adentro. Trabajamos toda la comida con productos de la zona. La verdura, la carne no la compramos en los mataderos, porque la carne de los mataderos no sabemos qué carne es, nosotros compramos seis meses antes el animal y después lo faenamos y ahí vemos que no tenga ninguna contaminación de las vacunas que les ponen a los animales. Siempre tratamos de tener lo más práctico de la comida campesina y la comida para tener el sabor a la comida campesina tenemos que cocinarla a fogón. No podemos tener cocina a gas, menos calefactores. Así que mi señora trabaja todo



lo que es comida en cocina de fierro de leña, inclusive con leña nativa, porque la leña nativa te conserva la calidad de las comidas, porque tú le prendes fuego a la cocina y te quedan las brasas. Y la comida te queda pareja, a un solo nivel. Porque a cualquier restaurante que tú vayas te comes una comida precalentada en el microondas. Y aquí no tenemos ese manejo.

La especialidad es la cazuela de ave y de vacuno y el pescado frito que servimos. A veces se preparan hasta seis u ocho platos. También tenemos cóctel cuando nos mandan a preparar pero nuestra clientela es buena para la cazuela y les gusta el plato grande, ese plato camionero: ese le gusta, el plato grande y la presa grande. Y nosotros también nos preocupamos, en este caso, de hacer una muestra como un gillatun. Entonces: buena mesa, una papa con el choclo, el zapallo, bien contundente. Y al lado el ají. Y la ensalada se trabaja hartito, como ser la lechuga, los pepinos, todo de la zona. Aquí nosotros también preparamos un pescado que es muy popular, que es el robalo. Van los cabros aquí a pescar y me dan el robalo de aquí del mar de Toltén. Salen a pescar en la tarde y en la mañana llegan con los pescados. Y en el verano preparamos mucho el salmón chinook. Ese es un salmón nativo que no viene de criadero ni nada, es totalmente nativo, se alimenta de la anchoveta y la sardina. Vienen a desovar cuando entran aquí a La Barra del Toltén que nosotros le decimos, ahí entran los cardúmenes.

Cuando empezamos a trabajar en los primeros años la gente se servía mate aquí, pero después como que se perdieron las costumbres en el asunto del mate. Porque nosotros le teníamos la tetera para hacerlos, pero la gente ya después no quiso, no sé si fue por vergüenza. Cambiaron el mate por el té o café, pero nosotros no les servimos en taza chica, les servimos en unos tazones grandes. Porque el campesino se sirve y no le gusta que vengan con pequeñeces. Es la cosa de la abundancia. Siempre los mapuches han pensado desde la abundancia, a pesar de la pobreza en que vivimos, pero siempre se piensa desde la abundancia. Si hay para uno hay para todos.

Abría a las ocho de la mañana. A esa hora ya llegaba gente, a veces llegaban a tomarse una chupilca, que le dicen: harina tostada con un vinito y se iban. Anteriormente la hacían larga, ahora no, ahora se toman lo justo, siempre tenemos que ir progresando. Antes se tomaban dos litros, ahora se toman un vasito o una caña con harina tostada y punto, no es como antes; anteriormente nuestro pueblo era más alcohólico, ahora ya no están tanto. Están más cuidados, se preocupan más, tienen hijos que también se han superado con su educación y esos hijos les han enseñado a los padres, sí. Cuando empezamos a abrir esto, chuta, le ponían firme, ahora no. Todos vamos aprendiendo el ritmo.

Mira, también estuvimos un tiempo ofreciendo chicha de manzana, pero no entró. Es que la chicha de manzana la gente de campo ya no la consumía acá porque en su campo tienen



chicha, mejor tomarse un vaso de vino, se calentaba más el estómago, todo. Y ahora la gente sabe tomar. Nosotros le tenemos un vinito en botella chica y toma a la hora de almuerzo una botellita de vino pero no están los vasos así puestos, no, ahora no. Ha cambiado mucho el tema mapuche para poder comportarse y compartir una mesa. No es por la pandemia, antes de la pandemia nosotros estábamos ya dando vuelta la curva.

Así que vendemos schop, tragos, cerveza de litro, pero ya pasaron esos tiempos en que la gente se pedía una botella de pisco, de whisky, la gente ha cambiado, el consumidor ha cambiado, si quiere tomarse un bajativo, si quiere tomarse un trago se toma un combinado, a lo mucho dos, nada más. A la hora de almuerzo también ofrecemos cañas de vino porque hace frío; en el verano vendemos un vaso de schop que tampoco es malo y todas esas cosas, igual que en un restaurante en común y corriente. El pitcher también lo vendemos, cuando hay uno, dos, tres, cuatro platos de almuerzo. Que antes cuando llegamos a esta cosa la gente se sentaba y se ponía a tomar po, y tomaba, y es mucho mejor para un negocio vender trago que vender comida, porque se gasta más, es más caro, y la gente no se va por los precios. Nosotros eso lo cortamos de un principio, porque si estamos educándonos, todos tenemos que educarnos.

La gente que viene al restaurante es la que viene a hacer trámites y cosas por el estilo, vienen a la notaría, a la municipalidad, al hospital, vienen a sacarse el carnet. Son, como te dije, campesinos y unos que otros de otras comunas que vienen a trabajar, cosas así. En el hotel no recibimos pensionistas. Nunca hemos recibido pensionistas porque los pensionistas son imprudentes, no cuidan las cosas que uno tiene, siempre estropean, estropean, estropean. Y en el caso del pasajero del día a día, siempre viene con la prudencia y nosotros somos prudentes. Esa es una cosa que tenemos que tener bien claro, cómo poder trabajar y entendernos. Y ese es nuestro mérito.

Nosotros estamos catalogados para recibir turistas. Ha sido un poco complicado porque el turista es exigente, pero nosotros tenemos calidad de servicio. Tenemos baños privados, tenemos dormitorios de buena calidad, televisiones satelitales y calefacción central. El problema que desafortunadamente el cliente local no paga, tampoco el regional. Al regional todavía le gusta salir con una carpita y veranear así. Es muy complicado trabajar en el tema turístico. Lo hemos remodelado con muchos recursos que –entre comillas– no hemos recuperado ni un recurso, porque no hay turistas. Menos ahora con la pandemia. Nosotros con lo que nos salvamos es vender un poco de almuerzo. Con eso y nada más, pero con el resto no nos hemos salvado. Años atrás, cuando no había carretera, llegaban turistas extranjeros. Llegaban franceses, holandeses, que les gusta mucho llegar a las comunas o a los pueblos donde no hay acceso. Ahí los caminos no estaban como están ahora, ellos llegaban a caballo o llegaban en jeep, andaban meses y meses por donde estaban las partes





más difíciles. Al holandés le gusta mucho andar a caballo y al francés le gusta mucho andar en bicicleta, también los tuvimos, pero hicieron la carretera y se fueron todos ¿y ahora dónde están? En el sur.

En tiempos normales, trabajamos de lunes a sábado, el día domingo sí que no trabajamos, el día domingo siempre para la familia, somos tres y los tres en este caso compartimos en la familia.

Nueva Toltén, mayo de 2021

Testimonio: César Gallegos Curin
Entrevista y edición: Danay Mariman