

El Lucifer es un restaurante tradicional y popular de Loncoche. Abierto en 1970 por los padres de Claudio Lucas, hoy es él junto a su esposa quienes se encargan del local. Al igual que muchos restaurantes de la provincia de Cautín, el Lucifer es una bisagra entre el mundo rural y la urbe, y su ritmo cotidiano está signado por los horarios de las micros que van hacia los campos llevando y trayendo gente. Además de platos tradicionales mantenidos a temperatura en cocina de leña, su infraestructura es la de las casas de madera levantadas en la primera mitad del siglo XX. El mejor horario para asomarse es al mediodía, pero la tarde es buena para hacerse amigos, como don Ruperto Torres, cliente habitual, que nos contó su historia. Estos son sus testimonios.

Mi nombre es Claudio Lucas, soy oriundo de Loncoche y comenzamos a trabajar acá desde el año 2008 con mi señora. Esto es una herencia de mis padres, ellos partieron en calle Bulnes, más menos el año [19]70 y posteriormente el año [19]78 se trasladaron acá a esta esquina de Pedro Montt con Lord Cochrane. Esta casa debe ser del año treinta. La familia de mi papá son inmigrantes, llegaron a Villarrica de Francia. La familia de mi mamá también es inmigrante pero españoles.

Este local fue levantado a puro esfuerzo por mis papás, sobre todo mi mamá, porque mi mamá era la que llevaba la cocina, ella hacía toda la pega de cocinar, cuando hacían los eventos y llegaban los grupos, los deportistas, los músicos, le mandaban a preparar comida, qué sé yo, cabezas de chanco o chanchos enteros, todas esas pegas las hacía mi mamá, solita, tenía muy buena mano mi mamá para cocinar así que aquí empezaron ellos de a poquitito a tirar para arriba. Con hartito esfuerzo. Anteriormente mi papá había tenido frutería. Igual le iba bien en la frutería pero quiso cambiar y empezó a tener un restaurante y de ahí seguimos, no hemos parado.

Yo nací acá, el [19]75 y mis papás empezaron acá el [19]78. Así que toda mi infancia fue aquí dentro del restaurante, es como que fuera mi casa. Yo me acuerdo de este mesón, porque este mesón tiene un montón de años, yo no alcanzaba a rozar el mesón y después fui creciendo y lo pasé. Entonces todo esto son un montón de recuerdos que tengo acá, por lo mismo no he querido cambiar las cosas. Mantengo más o menos como me dejaron mis papás, por tradición.

Mis papás trabajaban hasta tarde. Como vivían aquí mismo, de repente se quedaban hasta las diez, once [de la noche], depende el movimiento. Yo ya después de las nueve

me voy porque si no, es muy tarde, como no vivo acá mismo. Ellos no po, ellos trabajaban todos los días, hasta los feriados. Claro, como era parte de la casa, era como estar en la casa. En ese sentido somos más relajados para trabajar.

En ese tiempo la ley de alcoholes era distinta, porque ahora la ley de alcoholes nos permite abrir desde las diez en adelante. Mis papás abrían más temprano, mi mamá a las ocho, ocho y media ya andaba dando vueltas. Llegaba más temprano igual la gente del campo. Ahora no po, ahora es más tarde, porque las micros las ha puesto el municipio un poco más tarde también. Los días que más se llena son los lunes, los viernes y a veces los miércoles, por sistema de micros, esos días tiene locomoción la gente, por eso se ve más movimiento esos días.

Preferimos más a la gente de campo, por tradición. Lo que pasa es que, por ejemplo, los viejitos que dejó mi papá como clientes ahora vienen los hijos y es mucha gente del campo, entonces no queremos perder eso, queremos seguir con la misma gente. Bueno también es gente del pueblo, si también viene, pero no es tanto como la del campo que viene a Loncoche a hacer sus compras en los supermercados, a hacer trámites a la municipalidad, al banco, a Indap... ellos trabajan mucho con Indap, hacen sus trámites, sus créditos piden ahí y aprovechan de pasar acá.

Yo le voy a contar una infidencia. Cuando mi mamá entregó el local, tenía una salamandra, y nosotros pusimos la combustión lenta. Y la gente me reclamaba, la gente del campo, en esos años: “Que esta cuestión no calienta nada”. Oiga, si cualquier cosa que usted haga, un cambio, la gente le reclama, porque aquí viene siempre la misma gente, siempre van dando vuelta las mismas familias, vienen todos los meses, entonces usted si hace muchos cambios empiezan a reclamarle. Entonces no es llegar y decir “Ya, yo quiero cambiar todo esto”. La gente es reacia a que uno haga cambios en el local. Les gusta sentirse como en casa.

Viene harta gente mapuche. No, y de repente llegan con sus vestimentas, en invierno sobre todo, viera usted, sus mantas, como corresponde. Aquí se escucha mucho hablar en mapuche a la gente todavía. Los más antiguos, los cabros nuevos no. Pero los viejitos antiguos a veces se ponen a hablar entre ellos. Yo igual sé algunas palabras, saludar, despedirme. Sabes tú que es bonito escuchar hablar a los antiguos en mapudungun. Cuando se ponen a hablar... ellos hablan bien po y uno queda así: “chuta”. Ellos lo que más piden siempre ha sido el pescado, les gusta mucho el pescado. Lo que pasa es que ellos carne comen harto en el campo, tienen harta carne entonces lo que buscan es algo que no tengan. Generalmente lo que más piden es la merluza, el pescado frito que les gusta mucho. Es lo que más se pide y la chupilca con harinita, qué sé yo, la maltita con harina o el vino con harina, los cortitos. Bitter con manzanilla o menta, esas cosas así.

Viene la familia, viene más familia que solo, sobre todo a la hora de almuerzo vienen los matrimonios con sus hijos, los nietos... Jóvenes no tanto. También nosotros la comida que ofrecemos es más tradicional, por ejemplo la cazuela, el estofado, el pescado frito, entonces los cabros siempre buscan como no sé, la papa frita, los sushi, la pizza y esas cosas así que salen ahora. Pero la gente adulta sigue prefiriendo los platos más tradicionales. Loncoche es más una ciudad de adulto mayor. Si usted se pone a analizar acá ha comprado mucha gente ya jubilada, qué sé yo, de Santiago, de las ciudades grandes, les gusta comprar por aquí por los alrededores, comprar su parcelita. La juventud sale para otras ciudades más grandes, les gustan las ciudades grandes a la juventud. Entonces acá mayoritariamente se ve mucha gente adulto mayor.

Para el desayuno se ofrece los churrascos de todo tipo, barros luco, churrasco palta, palta tomate, el completo, el quesito caliente que se vende hartito, pailitas de huevo, bistec al plato igual se ofrece en las mañanas. Y para el almuerzo, los platos tradicionales, la cazuela, el asado, pescado. Siempre han sido más menos las mismas comidas, las hemos mantenido nosotros con el tiempo porque la gente es lo que pide, la gente del campo lo que más pide es la cazuela, el pescado, el asado, platos tradicionales.

En la temporada de verano lo que más se toma es la cerveza y el schop y en invierno obviamente el vinito, el vinito tinto, blanco, el harinado, los cortitos igual se venden hartito. Llegan enfermos en las mañanas: "Pucha", me dicen, "deme algo pa' la guatita". Ya, un cortito, un bitter con manzanilla es lo típico.

Antes había más bohemia, en la noche llegaba más gente, por ejemplo ahora a las ocho es muy poca la gente que anda, rara vez anda gente, de repente hay días que sí, pero otros días no. Ya no existe tanta bohemia como antiguamente. Yo recuerdo cuando yo era chico llegaba la gente que salía a las siete de la pega, llegaban varios grupos y jugaban al naipe y se estaban hasta las doce de la noche, una de la mañana. Ahora no po. Ahora ya en las tardes no se ve ese movimiento. En la hora de doce y el desayuno sí, pero en la tarde ya no se ve tanto movimiento. Lo otro es que la mentalidad ha cambiado también porque antiguamente, por ejemplo, llegaban y te pedían una botella de pisco. Ahora ya es muy raro que lleguen y te pidan una botella, sino que te piden por combinado, ya no está esa cosa, como te dijera, de pedir en abundancia. Ya se perdió eso. La brisca, la escoba, el cacho, todo eso se jugaba antes. Uh, en las tardes llegaban todos, pero ahora no se ve eso, ya no ya, antiguamente pasaban a jugar los viejos. Salían de la pega, ¡hacían campeonatos! Yo pertenecía a un grupo de fútbol, a un club, todos los domingos cuando terminaban de jugar llegaban acá a hacer "el tercer tiempo" que le llaman. Los bomberos igual, porque mi papá era bombero. Cuando estaba en Bulnes este local hacían bailes ahí, con orquesta, en ese tiempo se usaba pura orquesta, en vivo sí po. Acá llegaban los músicos y se armaba show. Se juntaban todos aquí y cantaban y,



bueno, la gente gozaba con eso. Y mi papá igual... bueno, mi papá fue bien bohemio, él participaba con los clientes.

¿Lo que más me gusta? Yo creo que la conversación con los clientes. Uno siempre está sabiendo cosas, ellos me cuentan sus vivencias. La paso bien, me río mucho, me distraigo. He aprendido mucho con la gente que llega porque es gente que si usted los atiende bien se entregan y me dan confianza, y uno puede conversar todo tipo de temas con ellos. Es una relación muy rica que hay con la clientela acá, como somos todos conocidos... Porque acá llega mucha gente conocida. Las familias, como le explicaba, vienen todos los meses cuando vienen a hacer sus compras, entonces uno ya los conoce a todos. De repente me cuentan sus problemas, uno le cuenta los de uno y así. No es como en otras partes que la gente poco se conoce, hay un trato más personal, uno los atiende de otra forma. El trato es distinto. A mí la verdad de las cosas me gusta este trabajo, es que me siento como estar en mi casa.

Uno siempre se encariña po, se encariña con la tradición. Igual cuando estuvimos cerrados en pandemia extrañaba venir a trabajar, no por la plata, sino que más que nada por compartir, por conversar. Eso echaba de menos, en la casa estaba como medio aburrido. Acá converso, me distraigo, pasa el día volando de repente, cuando hay mucho movimiento y uno anda de allá para acá y no te das ni cuenta cómo pasa el día. No, es bueno tener la mente ocupada en otra cosa. Cuando estaba en la casa... empezai a pensar puras tonteras donde no tenís nada que hacer y al final te achacai.

Yo creo que conmigo esto va a morir aquí, porque no veo que mis hijos estén entusiasmados con seguir con el local. La juventud ya busca otras cosas. Igual mis intenciones son ir mejorando cada vez más, pero no sé si irá a quedar conmigo no más esta cosa, a menos que lo arriende, pero no es lo mismo ya arrendarle a otra persona ajena. Pero que un hijo quede así como yo quedé de mi papá, no, difícil lo veo. Ojalá, dios quiera, igual me gustaría que mi hijo siguiera con la tradición porque igual es bonito, si tiene su parte bonita. Pero no sé, no creo, no le noto interés porque no le gusta a ninguno de los dos.

CECILIA FIGUEROA:

Aquí empezamos a trabajar del 2008 en adelante, que fue cuando falleció la mamá del Claudio. Ya tuvimos que hacernos responsables porque mi suegro estaba enfermo, entonces no podía estar aquí todos los días y eso nos obligó básicamente a hacernos cargo del local. Igual antes les ayudábamos a ellos, ahí fuimos aprendiendo cómo era el rodaje de todos los días, digámoslo así, pero hacernos cargo-cargo fue desde el 2008 en adelante.

La mayoría del público que tenemos es gente de campo, rural, de los alrededores. Entonces por ende, también, no se le ha cambiado mucho nada del aspecto, o más bien dicho de la infraestructura, para no amedrentarlos, ¿me entiende? Porque si ellos van a ver mucha producción, ya van a encontrar que no es su casa. Entonces la vas a perder, se te va a ir esa gente que busca este tipo de locales, que se identifica con estos locales. Porque ellos son gente sencilla, son más bien de un plato de comida pero que sea abundante.

Lo que más me gusta es la cercanía con la gente. El hecho de poder compartir con ellos, de conocerlos. De poder ver gente todos los días, uno como que todos los días se renueva y bueno, si hay algún problema... porque de repente la hacemos de psicólogos, y ahí dándoles ánimo. Hemos visto hartas historias bien complejas, que de repente tú dices “pucha”, son personas que ya aprendiste a conocer entonces si puedes ayudarlos por qué no. Entonces yo creo que eso sí me gusta mucho, poder ayudar, poder escuchar, porque tú aquí escuchas más que lo que tú puedas hablar. Eso enriquece tu vida personal, poder conocer de cerca las inquietudes, las preocupaciones y también las penas de otras personas, porque no es solamente alegría.

Y lo menos agradable es que, bueno, de repente tú te encuentras con situaciones muy complejas, que sé yo, el hecho de que tomen, cambia tu carácter, te desinhibe, y de repente te encuentras con personas que cuando no están con trago actúan de una forma y cuando están con trago actúan de otra forma. Yo creo que eso es lo más difícil, lo que más molesta de repente. O de repente que gente que tú conoces te exija que los atiendas o que te insulten porque no los quieres atender porque andan en esa situación [borrachos], eso también cansa un poco. Pero en general no nos vemos a diario con ese tipo de situaciones, ya que por ser un restaurante céntrico controlan bastante, los carabineros pasan constantemente, entonces eso no nos permite ver tanta gente que esté en malas condiciones o en estado de alcoholismo, pero a veces pasa. A veces pasa y es inevitable, se expende bebidas alcohólicas por lo tanto estás propenso a que puedas pasar por una situación medio engorrosa.

RUPERTO TORRES:

Yo soy nacido y criado aquí, 76 voy a cumplir, me eduqué con todos los cabros de aquí, con los Marín, Jiménez, Núñez, todos doctores, contadores, pero yo quedé ahí no más, para constructor no más. No me la pude más. Poca educación. En aquella época costaba mucho educarse. Yo me puse zapatos a los trece, quince años. Antes pura patita pelada. El primer par de zapatos fue un par de zuecas que las compramos aquí donde Benner; aquí llegó el año 1948 una empresa de los Benner, ahí tuvo la curtiembre, donde se hacían zapatos, las zuecas, el cuero, todo, a la orilla del río Cruces. Y bueno,



yo quedé a los catorce años solo, murió mi mamá, mi papá me dejó acá en Loncoche y se fue pal' campo y me dejó botado a los catorce años. A los catorce años yo ya era agricultor, ya sabía hacer carbón, trabajar en chacras, y me puse a trabajar con los vecinos. A los diecisiete años me casé. Entonces, para casarme, el jefe del civil, que era don Epumoceno Osses Quilodrán, hizo de fe de mi padre para mí para casarme. Y de ahí ya estoy: con hijos grandes, abuelo, bisabuelo. Entonces lo que yo digo: "Ay, no, que el niño no puede trabajar, que el niño tiene veinte años, ¡cómo va a andar trabajando!". Antes no, antes había que trabajar y punto, y no moríamos ná. Yo soy maestro de construcción completa, yo soy carpintero, serrador, tornero de madera, gásfiter, y sé todo, soy trazador de puentes... yo soy un "ferrador" de edificios y de obras de arte. Sé hacer el ramo completo. Y yo llego aquí con una razón: los baños limpios, la atención buena. Mire, yo soy humilde y pobre pero me gusta la sanidad, eso es lo que me gusta, a cualquier chinchón no entro, no porque tenga plata, no. Yo llego aquí por la amistad de él [Claudio Lucas], porque a estos los conozco desde antes de que nacieran, yo fui amigo del papá cuando era soltero, hartos años atrás. Yo conozco toda esta cuestión aquí.

Loncoche, febrero del 2022

Testimonios: Claudio Lucas, Cecilia Figueroa y Ruperto Torres

Entrevista y edición: Danay Mariman