

El Voy y vuelvo es una cantina y almacén de Carahue ubicado en avenida Las Damas 34. Ubicado cerca del río Imperial, se trata de un local pequeño con capacidad para cinco mesas más la barra cuya infraestructura ha sido mejorada progresivamente desde su apertura en 1973. El negocio fue fundado y era dirigido hasta nuestra visita, en junio del 2021, por la señora Ema Contreras, y aunque la antigua clientela había ido desapareciendo todavía quedaba un público fiel que la visitaba al momento de su cierre obligado por la pandemia de Covid-19. Conocimos a doña Ema y su local porque desde Trovolhue nos recomendaron que fuéramos a visitarlo. Claro, el Voy y vuelvo está emplazado en el camino que bordeando el río Imperial llega hasta el desvío a Trovolhue, por lo que doña Ema y su negocio son conocidos por las personas de ese sector. La visitamos una tarde de invierno, cuando su restaurante-cantina se encontraba fuera de funcionamiento debido a las restricciones sanitarias, pero ella tenía las ganas y la intención de volver a abrir cuando estas se levantarán. Conversamos con ella casi tres horas. Este es su testimonio.

Mi mamá vendía, como se dice, el vino clandestino. Nosotros éramos once hermanos y mi papá trabajaba cargando y descargando madera. Mi papá trabajaba en eso y mi mamá vendía vino y le mandaban a hacer cazuelas. Cocinaba rico mi mamá, la gente llegaba a tomarse un trago y le decían que les preparara su cazuela. Vivíamos a los finales aquí a la orilla del río, entonces toda la gente que venía en carreta, en caballo, se pasaban a tomar su trago y se iban pal campo. De ahí ya pasaron los años, estudié hasta octavo año en la nocturna. De ahí se me ocurrió de pololear, conocí mi hombre que tengo en este momento todavía, y tuve mi hija. Y no tenía yo cómo recurrir para mantener mi hija, y yo le dije [a él] de que tenía que darme algo para mantenerla. Y me dijo:

– ¿En qué querís trabajar?

– La única profesión que tengo– le dije yo –es vender la botella de vino porque mi mamá nos crio con eso y no me deshonra nada. Cómprame la patente, patente de restaurante, lo que sea.

Y ahí él me dijo:

– Tengo una plata para comprar un tractor en febrero, pero si tú encuentras una patente antes de febrero yo te voy a comprar la patente.

–Ya–, le dije.

Qué: los pies se me hicieron chicos buscando la patente con un hermano que se sigue de mí. “Y si encuentras patente vas a buscar la plata al campo”, porque él vivía en el campo. Y encontré una patente po, en esos años me costó 300 escudos, de esos billetes azules. Mi hermano consiguió un caballo y fuimos a buscar la plata. Y de ahí yo empecé a trabajar, en diciembre del 73, cuando estaba el toque de queda a las once de la noche en esos años.

Yo trabajaba aquí en la villa, siempre arrendando por aquí y por allá, pero siempre en este sector porque la patente era de aquí de la villa. Estuve como dos años arrendando local, mientras seguía viviendo con mi mamá. Y de ahí encontré una casa aquí al lado, me arrendaron una pieza con dormitorio y ahí yo ya me vine a arrendar acá y me junté a vivir con mi hombre que tengo, y ahí tuve mi otra hija. De ahí seguí arrendando hasta que compramos un negocio allá, pero no me gustaba ese lado porque pasaba muy poca gente, pasaban solamente los vehículos, de largo. En cambio en este lado no, porque usted si viene de arriba, baja. Baja la gente al paso y pasa a comprar. Entonces después me vine para acá con el restaurante. Ahí yo empecé a hacerme la otra pieza con estantería, porque yo no quería meter a mis hijas al trago; para que no estuvieran aquí viendo gente que se curaba quise poner el negocio para que me ayudaran mis hijas. Y cuando llené mi estantería de mercadería, abrí mi negocio. Ya hacen como cuarenta años que lo tengo [el almacén].

Cuando yo empecé a trabajar, había un sobrino que andaba de Santiago. Yo no hallaba qué nombre ponerle a mi negocio, y ahí él me dijo:

—Tía, ¿por qué no le pone *Voy y vuelvo*? Porque la gente, que siempre piensa en el trago no más, la gente se va a tomar su cañita y va a volver. Va andar re bien el *Voy y vuelvo*.

Ahí le puse *Voy y vuelvo*. Me acuerdo siempre de un letrero de madera grande que tuve, que era verdoso, verde agua, con letras naranjas: *Voy y vuelvo*. Cuando compramos allá, en el otro lado, puse yo el letrero. Y llenó el río en ese entonces, una avenida grandota, no me acuerdo en qué año fue, que nosotros tuvimos que incluso salir de ahí y irnos a la escuela arriba porque se llenó hasta el segundo piso de la casa. Y ahí la corriente del río que salió para acá me llevó mi letrero, se me perdió.

La gente antigua, cuando yo empecé a trabajar, mandaban a decir: “¿por qué no nos prepara una cazuelita para la tarde?”. O: “Señora Ema, ¿por qué no prepara un salmoncito con cebollita?”. Esas eran las comidas que se hacían antes. A lo antiguo. O un sándwich con una paila de huevito o un sándwich de queso. A la hora de almuerzo llegaba gente y decía:

—¿Tiene comida, almuerzo?

—Pero lo puro de casa—, decía yo.



—¿Y qué tiene?

—Esto y esto tengo de casa.

—¿Me vende un par de platitos?—. Y le vendía un par de platos.

También hacía humitas, entonces la gente con el puro olor que salía, el vapor de las humitas:

—Señora Ema, ¿vende humitas?

— Sí, vendo. Tal precio—, y pasaban a servirse o llevaban.

Y también lo que cocinaba eran patitas cocidas, que tenía cualquier entrega, yo le entregaba hasta al secretario municipal, a mi contadora, a todos les entregaba patitas porque me quedaban muy ricas, con ensaladita de tomate o lechuga. Eso era, y con un ají. Ajicito. O si yo estaba haciendo sopaipillas llegaba y les traía un plato de sopaipillas a la gente que se sirviera, una que me gustaba ser cariñosa, y la otra si llegaban los carabineros no me pillaban porque para el restaurante tienen que estar comiendo algo. Siempre comida: papitas, pancito con ají, sus sándwich, por eso siempre fui bien cariñosa con la gente porque me servía eso de tener encima platos por cualquier cosa. Y a la vez, algunas veces a la gente le alcanza para tomarse su trago y para la comida no le alcanza.

Cuando empecé a trabajar vendía casi las 24 horas. Vendía harto en la noche y abría temprano por la mañana, a las ocho. A esa hora ya venía la gente a tomar su maltita con harina, su “cafecito”, todas esas cosas. A hacer el “enharinado” como le llamaban antes. Y cuando era temprano que se ponían su caña en la noche, al otro día temprano amanecían con sed. La gente también decía: “Ay, me duele el estómago, deme una copita de cacao”. O: “Oy, vengo enfermito de la guata, comí esto y esto y esto, deme un combinadito”. Y como yo no veo bien les digo: “Ya, échese usted mismo no más en esta copita”, y se ponen bitter con manzanilla o bitter con menta, mitad y mitad. Y así se les arregla el estómago, se les pasa. Sirve para el frío, para todo.

Yo empecé con una garrafa de vino, una cajita de malta, una cajita de pilsen y ahí empecé a trabajar, con una botella de menta, una de aguardiente, una de pisco y otra de cacao, porque se tomaba mucho la malta con cacao y la pilsen se tomaba con menta. Entonces de ahí ya empezó a agrandarse y agrandarse la cosa, yo empecé cuando empezaban a tomar los terrenos para acá para abajo, para Rukalan que le llamaban antes y ahí toda la gente pasaba a servirse. Yo le vendía vino, la malta con harina, malta con huevo, malta con leche condensada, el jote que le llamaban antes, el pisco. También aguardiente. Si antes se vendía

el aguardiente, no salían los tragos que salen ahora. Antes también uno fabricaba el cola de mono para venderlo. Eso también lo hacía yo, me gustaba hacer cola de mono y vender. También el cleri y la borgoña, todas esas cosas uno las preparaba y las vendía. Aquí se vendía el vino en garrafa y con las botellas de pisco vacías, usted llenaba esa botella con vino y esa botella era la que vendía. Entonces uno le sacaba más plata y se veía más decente la botella de vino encima de la mesa que en un jarro. El jote es una bebida chica por un litro de vino. La malta con huevo es un litro de malta con tres huevitos para que quede pasadito, que alimente po, no que cure, y algunas veces le echaban una copita de cacao. La malta con harina son tres cucharadas de harina y dos de azúcar en una caña grande. Ahora la juventud toma otros tragos y es distinta la forma de tomar. Ahora ellos compran su pack cerveza y se las toman carreteando por ahí haciendo carrete en la calle, no como antes.

En mi local siempre tuve radio porque cuando empecé a trabajar en el 73 yo me acuerdo que mi mamá me pasó un tocadiscos, que ponía usted el *long play*, pescaba el bracito del tocadiscos y la aguja, y empezaba a andar y sonaba. En esos años empezaron los hermanos Bustos. A la gente les gustaba. A la gente les gustaban los mexicanos, mexicanos no más. Las mujeres venían solamente con sus parejas a servirse. A lo lejos también venían señoras solas a pegarse un toque, ahora último sí, antes no. A mí no me gusta tomar trago: me gusta manejarlo pero no tomarlo.

Me encanta atender la gente y abro todos los días, no cierro nunca, y cuando tengo cerrado la gente se extraña: “¿qué le pasará a la señora Ema?”. Soy buena para atender y atraer la gente, conversarle, y a la vez por eso a una le salen las várices en sus piernas porque está todo el rato ahí afirmada en el mostrador, conversando y echando la talla o cualquier cosa, y así siguen sirviéndose cosas la gente. Yo la pasaba bien, me reía, pero soy mañosa igual, les pegaba las endilgadas fuertes a la gente para que así me tuvieran respeto. Y cuando no los quería atender, no los atendía y se van no más. Piensan que uno porque vende una botella de vino... para todos una es la peor cucharada del mate, porque siempre una anda en boca de uno y de otro, pero la cosa no es así como dicen.

Estas fechas son malas porque tuve que guardar también unos días de cuarentena. Y cerré y me sentí muy mal, ahí lloraba mis lágrimas porque yo jamás nunca había cerrado mi negocio, siempre he tenido abierto, pero por cuidarme yo, cerré. Me las lloraba todas. No, si soy muy buena comerciante yo.

Carahue, junio de 2021

Testimonio: Ema Contreras
Entrevista y edición: Danay Mariman