

El Sauce es un restaurante popular de la comuna de Galvarino, de esos donde la clientela alarga la sobremesa, muchas veces en espera de la micro que los llevará de vuelta al campo. Desde la década de 1980 lo atiende y administra don Eduardo Rosales junto a su esposa Sara Herrera, encargada de la cocina y con más de treinta años de experiencia en cazuela de ave, cerdo y vacuno, el plato estrella que se puede degustar en el local. Cuando los conocimos, en octubre del 2021, llevaban apenas quince días desde que habían vuelto a abrir tras el cierre forzado por la pandemia y estaban pensando en remodelar radicalmente el restaurante, una antigua casa de madera con paredes verde agua, aunque deseaban seguir ofreciendo una carta de comidas y bebidas tradicionales porque, dijeron, ya había suficiente oferta de sushi y comida rápida en Galvarino. Este es su testimonio.

EDUARDO ROSALES:

Yo de cabro empecé a sacar fiestas para las ramadas, como a los 17 años, y ahí empecé a trabajar. Después trabajé en una discoteque aquí al lado. Y ahí ya colocaba música, me gustaba colocar música, entonces después yo arrendé una disco y ahí trabajé. Y después vendieron aquí la patente, la compré a medias con mi hermano, pero la trabajé solo, y después le compré su parte a él y quedé solo aquí. Pero siempre sacaba fiestas, ramadas para los 18; hacía fiesta para el 18, para pascua y año nuevo. Yo era bien inteligente para la cuestión de la música, en ese tiempo la gente llegaba y colocaba puros casete. Entonces del casete salía una sola canción buena como para bailarla y el resto de canciones no eran para bailar po' y todos se quedaban parados. Entonces me compré una radio y volvía todos los casete a las mejores canciones, entonces colocaba puro bueno, entonces mi ramada, la fiesta mía, se llenaba, bailaban toda la noche. Esas eran ramadas de todo el pueblo, el que quería las sacaba. Aquí yo llevo como cuarenta años. De que estoy yo, porque antes aquí había otros negocios en el mismo rubro, había otra gente que arrendaba el local como cantina, como restaurante. Como dos personas antes. Después me quedé yo, ya llevo como cuarenta años. Tengo 61 y tenía como 18 años cuando empecé. Este mesón lo hice yo cuando recién empecé a trabajar. Lo hice yo mismo y de ahí ha durado.

Aquí yo trabajo con pura gente del campo no más, de aquí del pueblo nada. La gente que viene aquí es de la Calzadilla, Fortín Ñielol, Rufkentuwe... Yo estoy cerrando cinco y media, o antes. Ayer cerré la puerta porque le dije a mi señora: "No", le dije, "hoy día andan pesados". Tuve que cerrar la puerta como a las cuatro y media de la tarde. Antes yo me quedaba hasta las doce, hasta las una [de la mañana]. En ese tiempo yo trabajaba hasta las tres, cuatro, cinco de la mañana. Yo amanecía aquí po. Me venía lo más tarde a las nueve de la mañana y me amanecía. No po, ahora uno abre y si tiene un poquito de gente cierra la puerta mejor porque la gente está muy maldadosa. Ahora abrimos a las diez,



pero antes había unos negocios que ellos abrían a las cinco de la mañana. Yo no, porque yo me iba tarde de aquí.

Yo empecé a trabajar aquí cuando todavía no había cemento, nada, era puro ripio. Aquí no había nada, todos llegaban en carretas del campo, a caballo, no habían buses. Un solo bus corría para Temuco no más en esos años que yo empecé a trabajar. Ahora van todas las máquinas al campo. Ahora la gente tiene máquina para los campos, el gobierno les tiene colocadas máquinas para todos los sectores, los días lunes, los miércoles y los viernes. Esos son los días que hay más movimiento.

SARA HERRERA:

Desde que me casé con él que cocino acá. Yo era de Santiago y el amor me trajo para acá. Ahí conocí todo esto, me costó acostumbrarme. Yo no tenía nada de experiencia cocinando, yo era una niña regalona, mi mamá lloró porque yo me enamoré tanto que me vine. Yo me vine el 87', 34 años de matrimonio tenemos. En los primeros años de casados no nos veíamos, él estaba todo el día y toda la noche trabajando, trabajando, trabajando.

Aquí preparo cazuela, lo típico es la cazuela de cerdo, de ave. Vacuno pocas veces, generalmente era la cazuela de cerdo ahumado, por ejemplo. Un cerdo de los campos. Ahora no, porque ahora uno cocina lo faenado, pero antes no po, porque uno mismo compraba el cerdo, lo faenaba, lo ahumaba y de ahí uno hacía las cazuelas. Claro, a la gente le costó acostumbrarse a este otro tipo de cazuela, no es lo mismo, por ejemplo la cazuela de ave: "Ah, no, pero ese pollo es faenado". Costó hartito que se acostumbraran. O sea, nos cuesta hasta a nosotros acostumbrarnos a una cazuela que es distinta de pollito de campo. Faenado se le dice al [animal] industrial y al otro le llaman de campo, pollo de campo, huevito de campo. Todavía puede ir uno y comprar el pollito, pero no sale a cuenta porque son muy caros.

Antiguamente, cuando recién yo empecé aquí, eran dos días de pago entonces toda la gente que ahora viene en el mes venía en esos dos días. Ahí ¡los fondos [de cazuela] que se hacían! Porque se llenaba el pueblo. A las 7 de la mañana ya se estaban vendiendo las primeras cazuelas, sí, porque la gente estaba acostumbrada, llegaban con frío porque les costaba llegar al pueblo a cobrarse su platita, entonces ya lo único que querían era pasar a servirse un plato de cazuela caliente. Y tomarse sus traguitos. Yo desde que estoy aquí nunca he ofrecido otra cosa que cazuela. Después salió esto de que comenzó a pagarse durante todo el mes por letras y la gente se distribuyó. Igual para nosotros fue terrible, pensamos que no iba a venir gente, que no íbamos a vender nada, pero nos acostumbramos, a todo se acostumbra uno.

EDUARDO:

En los cambios que veo, claro, ahora ya comen un poco más, antes no po, la gente del campo no [no comía, solo bebía]. Y en cuanto a trago, claro, ahora son más delicados. Antes tomaban puro vino y ahora toman más cerveza y unas cervezas buenas po, Heineken. Toman embotellado, antes tomaban puro vino suelto y eso era lo que se vendía, puro vino suelto: de la garrafa al vaso o a una botella. Uno con una botella de las que iba vaciando, esa las llenaba de vino y esa las vendía, botellas pisqueras.





Ahora no, porque ahora toman la Heineken, más combinado, whisky toman igual. El whisky y el pisco. La malta con harina, el vino con harina, eso todavía lo piden.

Poco público joven viene, más gente adulta no más, la gente que se viene a pagar. A veces en verano viene más gente. Los cabros que trabajan en los huertos aquí en el verano, más cerveza pasan a tomar ellos, pero es gente más del campo, más adulta la que pasa.

SARA:

Acá principalmente viene gente del campo, gente rural es la que deja la plata porque la gente del pueblo no busca ya estos lugares, busca otro tipo de alimentos, no busca la cazuela, busca la chorrillana, ese tipo de alimentos. Va decayendo un poco esto. Es que igual es de la gente más antigua y la gente más antigua va desapareciendo. La gente joven prefiere ir a otros lugares, que tienen otras cosas para servirse, otro ambiente. Vienen mujeres, con sus parejas, y se sientan y toman más que los hombres y por lo que yo he visto tienen más aguante que los hombres. Acá siempre han venido mujeres pero siempre con su pareja, rara vez entra un grupo de mujeres amigas.

De estos locales ya van quedando pocos, porque están desapareciendo, está llegando la modernidad, así que lamentablemente van en vías de extinción. Lo otro que está haciendo que desaparezcan es que las patentes no pueden ser renovadas, entonces él [su marido] tiene su patente, pero yo a mis hijos no les voy a decir “Oye, ustedes van a continuar”, porque la patente va a morir con él. No como años atrás que la patente la podía seguir trabajando la señora o un hijo. Ahora no. Yo creo que es con el afán de terminar con estos negocios de mucho trago, donde la gente toma. Me imagino que es por eso que las autoridades quieren terminar... yo creo que este tipo de negocios tiene muy mala reputación. Entonces hay autoridades que dicen: “No, hay que terminar con eso, de ahí viene toda la gente borracha”. O sea, como si la gente tomara aquí solamente, no tomara en sus casas. Toman en la esquina si quieren, toman en la calle, la gente va a tomar en una plaza, donde sea. Para los campos igual se vende hartos tragos. Tienen allá suficientes lugares para tomar. Yo creo que antes no era así, no existía para allá el trago por lo mismo de cómo se llevaban el trago, quién. Era más difícil, ahora no porque en una camioneta se llevan tragos, van cargados, se puede hacer.

Antes aquí había peleas, bueno, todavía a veces. Es que la gente viene y toma y toma y toma. No es como en otros lugares que tú vas, tomas algo y te vas. Nosotros es una constante lucha. Yo, honestamente, si pudiéramos, no trabajaría más aquí, no quisiera ver más a mi marido pasando las rabias que se pasan aquí y luchando contra carabineros, contra sanidad, contra impuestos internos, somos como muy bombardeados. Entonces uno se siente como desprotegido.

EDUARDO:

Es que es agotador. De repente toca un día que se pasa bien, pero de repente hay días que no. Ayer fue agotador. Por eso cuando alguien me dice que quiere abrir un negocio así yo le digo “Noo”. Es que no es como ir a otro negocio. Uno mismo cuando va a Temuco llega, se sienta y sirve tranquilito, pero aquí no es así, aquí todos estos negocios pasamos lo mismo: la gente no se va. No, es desagradable. Yo creo que ya este va a ser el último año que está así, ya lo vamos a desarmar. Queremos renovarlo porque



todos los negocios se renovaron aquí, con el mismo rubro, no da para más, ya no aguanta. Entonces nos decidimos a desarmar no más.

SARA:

A mí me gustaría seguir con un menú tradicional, porque mira, para otras cosas ya hay hartito, hay muchos que con la papa frita, que la chorrillana, que la comida china, que la italiana. Ya hay bastante. Entonces a mí me gustaría seguir con platos tradicionales como el poroto con riendas, la cazuela de tres o dos tipos. Esas comidas, las cosas escabechadas, los estofados.

EDUARDO:

Lo mejor de este trabajo es la gente po. Converso. Y ellos le conversan todo a uno [se ríe]. Yo creo que igual viene harta gente porque, como te decía, antes siempre sacaba fiestas y por ahí me conocían. Y jugaba a la pelota, entonces a veces cuando llegan aquí como que son ya... como que llevo tantos años que los conozco casi a todos y cuando llega alguien de afuera me doy cuenta al tiro. Entonces les conozco hasta las curaderas ya po. No te gusta que llegue el que es pelacable.

SARA:

A mí me gusta el ver a la gente cómo comparte, escucharlos, aprender igual de ellos porque ellos cuando conversan te van contando cosas que uno no sabía. La primera vez que yo estuve atendiendo por aquí me pedían *trapi* [ají] y yo no entendía lo que era eso. Yo no cachaba nada. Hubieron algunas tallas que me pasaron por esas cosas. Me acuerdo cuando a veces decían “está vivo, vivo”, por la papa, “está vivo, está vivo”: que ellos pensaban que la papa estaba medio cruda. A veces igual para molestarla a uno conversan en mapudungun y uno pasa por ahí y se ríen y uno dice “¿qué estarán diciendo de uno?”. Entonces después ir aprendiendo, eso me gusta. Me gusta sociabilizar. Esa es la mejor parte. Y lo otro que gracias a esto nosotros hemos criado a nuestros hijos y los hemos educado, pero yo creo que tiene más partes difíciles, sacrificadas, muy sacrificadas. Lo peor es lidiar con gente borracha. Esa es la parte más pesada, inclusive hemos querido cambiar esta patente por botillería, pero no se ha podido.

Aquí las personas se encuentran con otra gente y empiezan a conversar, todos se invitan, le ponen una corrida al otro, y así. Es un espacio de encuentro, absolutamente, ellos comparten mucho. Usan mucho lo de ponerle algo en la mesa [para tomar] al otro. Salen para allá, para el baño, y en la mesa de allá se encuentran con una persona, entonces vienen al tiro y piden algo para la persona que está ahí: “Póneme algo para la mesa de allá”. Y conversan. A veces yo estoy en la cocina y es grato escuchar cómo ellos conversan tanto, se encuentran y da gusto escucharlas, y de repente conversan en mapudungun y es lindo. De repente les aprendo algunas frases.

EDUARDO:

Cuando están entre ellos hablan, si hablan hartito. Yo a veces les pregunto, pero después me olvido. Hubo un tiempo que yo llegaba y anotaba todas las palabras en mapudungun, tenía un cuaderno. Y ahí





anotaba y cuando quería acordarme miraba el cuaderno. Anotaba cómo se pronunciaba. Es que es difícil, no se queda, cuesta hartito. Yo debiera haber aprendido hartito, si aquí siempre me hablaban en mapuche, porque me hablaban para dejarme en jaque mate. Hay palabras que a uno se le quedan, pero así para conversar no. Es difícil.

SARA:

Yo diría que este último tiempo hablan más y me ha sorprendido. Quizás antes la gente tenía como un poco más de vergüenza de hablar mapudungun, hoy en día no, ellos yo noto que más... como con más orgullo hablan su lengua.

Galvarino, noviembre del 2021

Testimonios: Eduardo Rosales y Sara Herrera

Entrevista y edición: Danay Mariman



CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Atribución-No Comercial-Compartir igual
4.0 International