



*El huaso es una cantina ubicada en Basilio Urrutia 0579, cerca de la Feria Pinto en la ciudad de Temuco. Primero funcionó como expendio de chicha de uva y vino, de la mano de Armando Saavedra, oriundo de la séptima región, y cuando después don Manuel Valdés se hizo cargo del negocio lo fue transformando paulatinamente en una cantina. Pero mantuvo y ha mantenido el sello y sigue viajando año a año al Melozal a buscar los productos de la uva. Es uno de los pocos lugares en Temuco que los ofrece para servirse en el local o llevar. Por eso y porque es originario de Cauquenes a don Manuel le dicen El huaso y es con ese nombre como también es conocida su cantina, que se caracteriza sobre todo por la excelente atención, su fiel clientela y su estructura de madera. Este es su testimonio.*

**B**ueno, siempre se ha vendido vino aquí, antes había una bodega aquí, había un viejito, se llamaba don Armando Saavedra y él traía vino de Melozal también, y después yo por intermedio de un familiar de él llegué aquí también de Cauquenes, con 22 años. Tengo un tío que tenía restaurante. Allá en Cauquenes nosotros teníamos campo y había poco futuro en el campo. Mi papá en ese tiempo estaba vivo todavía y tenía todas sus cosas más o menos bien, ¿entonces para qué estábamos nosotros? Éramos cinco hermanos. Alguien tenía que volar y ahí me vine yo para Temuco, pero a pasear primero. Y mi tío tenía un bar restaurante, El pozo de oro se llamaba, y yo me quedé en el restaurante ayudándole. Después las autoridades borrarón el bar y quedó por restaurante. “Bar restaurante” significa que usted puede vender sin comida.

Después se fue el caballero que tenía esta bodega, que era una bodeguita, como botillería, pero la patente se llama “expendio de bebidas alcohólicas”. Vinimos a conversar con el caballero, que arrendara su local, y dijo que sí y ahí empezamos los trámites. Ahí yo saqué iniciación de actividades, año [19]82. Al principio yo atendía como botillería no más. Era expendio, pero no se vendía nada para llevar. En ese tiempo pasaban las carretas, a las cinco, seis, siete de la mañana. Y yo barría a las siete de la mañana y pasaban por la pituca o la caña, de pasadita miércale, se la llevaban puesta. Pero lo hacía ilegalmente. Porque yo tenía patente de expendio. Ya después con los años yo compré la propiedad. Yo antes la trabajaba no más. Yo ahí no sé de dónde saqué plata, pero lo compré, estamos hablando de cuántos años, cuarenta años que yo llegué aquí. Los viejitos hicieron una casa al lado y se fueron pa allá y hicieron la subdivisión aquí de esta propiedad. Entonces yo rompí aquí, cerré esa puerta y arrendé mi negocio. De a poco me fui amoldando, tuve que dividir la





casa, porque era una casa y yo la hice dos casas, tuve que traer a mi señora. Nos arreglábamos con jivas, con cajones: ponían unas javitas y una tablita arriba y ahí nos arreglábamos, y después de a poco, a los negocios que iban quebrando les iba comprando el mobiliario. Tal como esta mesa, ve que no tiene nada que ver con esta otra, hay como tres mesas iguales que le compré al restaurante Los Copihues, hay de todo. Mesas y sillas. Y después con los años, creo que fue el año 90 se me presentó la compra de una patente de cantina allá en Amanecer.

En aquellos tiempos cuando yo empecé a trabajar la gente tomaba más vino, tomaba vino pipeño, la caña vinera, por eso es que existían los medios patos, las cañas, los litros, los dobles. Ahora la gente toma más cerveza y pa qué le digo whisky, tengo hartos clientes que toma whisky, tengo harta gente buena. Los que vienen aquí son vecinos la mayoría, como es picada vienen de repente. Yo los primeros días de septiembre me voy a Cauquenes a buscar chicha al Melozal. Bueno, después del pipeño la gente empezó a tomar pisco Capel, y después whisky. El whisky en mis tiempos como que era un lujo, nadie lo tomaba y ahora la gente lo toma más que el pisco.

A mi local le dicen El huaso, la gente dice: “Vamos donde El huaso”, yo creo que por mí po, yo creo que eso va a quedar por siempre. Antes de mí el local no tenía nombre. El viejito era de Melozal también, como le decía, y traía su cosecha. Se le acababa su cosecha y no vendía más hasta que iba de nuevo. Hacía su chicha, la vendía, hacía su vino y cuando se terminaba no trabajaba más hasta la próxima cosecha. Yo tengo de todo, tengo chicha de uva, tengo pipeño, blanco tinto, cerveza. La chicha y el pipeño son del Melozal.

En esa época habían hartos locales acá. Había un restaurante acá al lado que se llamaba El Roma, aquí al lado había una bodega de vinos, vendía lo mismo que vendía yo pero yo vendía pa' adentro, y al frente había otra bodega más de vino pero expendio. Acá a la vuelta había un restaurante, Las delicias, era un restaurante que había de Margarita Cabrera, falleció la señora, después vendieron y se fueron. Vendió la chiquilla y se fue, nunca más volvió. Y después los demás murieron, y como yo era cabro, me quedé solo. Aquí a la vuelta también había un restaurante que se llamaba Los copihues. Cantinas no había.

Yo había oído hablar de la patente de cantina, pero nunca supe dónde conseguirla. La patente esta que yo compré se publicó en el diario. Me costó un millón quinientos y yo fui al banco BIF, pedí la plata y la pagué al tiro. Y guardé esa patente, diferente a la de ahora, esa patente del año noventa la guardé hasta el 2005 cuando logré instalar esta patente, porque para poder instalar esta patente yo tuve que hacer una pila de cosas. Pidieron





cortafuegos, regularizar la propiedad con planos de agua potable, de luz eléctrica, todas esas cosas.

Antes de la pandemia trabajaba todo el día, de diez de la mañana hasta las dos y a almorzar. Después volvía a las tres y de ahí hasta las tres de la mañana. Ahora atiendo hasta las diez máximo porque la gente se va y pa' qué me voy a quedar si no hay nadie. Uno se puede quedar cuando hay harta gente po. Por la pandemia cambió hartito, hasta uno cambió, aquí quedamos medio... yo quedé súper desmotivado con la pandemia, como que me agarró la flojera, no quería trabajar. Todo ese tiempo estuve sin hacer nada. La gente se ponía afuera y me decía: "Ya po, ¿cuándo va a atender?"

Antes era feria libre todo eso [la feria Pinto], y pasaba pa' acá la feria libre, aquí se vendía mayorista, en este bandejón de Tucapel para allá. Ahí paraban los camiones que traían la verdura. Tiempo atrás llegó una cuestión que se llamaba el "puerto seco" aquí, que era donde llegaban todos los camiones con verduras, ahí sí que se vendía porque ahí venían en las noches los que amanecían cuidando las verduras, sus puestos, cerveza pa acá, cerveza pa allá, yo les cobraba por el depósito y después iba a buscar mis botellas.

Yo el año 2010 quedé viudo y a mí este local, por el hecho de conversar con la gente, me sacó de toda mi pena. Y compartir con la gente, interactuar, echar la talla, porque aquí es puro echar la talla, de repente llega gente desubicadísima, yo después cuando vuelven les digo: "No te atiende más". Claro, interactuar, uno se mantiene así como vivo, porque hubiera estado solo y sin este negocio yo no sé qué habría hecho, me hubiera dado una depre. Porque yo soy así, me gusta el leseo, la talla, todo, pero igual tengo mis penas, en ese tiempo más todavía, en ese tiempo andaba súper mal, pero igual me reía aquí, por mi negocio, por mis amigos que me acompañaron, lo hacían participar a uno: "ven pa' acá, qué estái haciendo, vamos pa' allá", y eso es por el negocio que tengo. Si no hubiera sido por el negocio, habría estado tranquilito, calladito en la casa, como son todas las penas y ahí vienen las depresiones.

Lo que menos me gusta de este trabajo es la gente que es desubicada, gente que viene con ganas de pelear, que quiere imponerse. Uno ya los conoce. Cuando vienen de nuevo ya no los atiende. Así me quedo con la gente buena no más. Cuando usted viene a tomarse un trago, a echar la talla y hay una persona aquí que lo pone nervioso, que va a andar haciendo cosas, se va po, y queda el malo.

No vendo comida, pero estuve vendiendo un tiempo huevos cocidos hasta antes de la pandemia, ahora no he hecho no más, porque prácticamente trabajo poco, de las cinco de la tarde a las once de la noche. En el futuro yo pretendo hacer tipo restaurante aquí, conservar





el nombre El huaso y poner un restaurante de comidas típicas, de campo. Pretendo, pero de aquí a que me dé... porque uno tiene tantos proyectos en la vida. Lo más probable es que lo vaya a heredar mi hijo [el negocio]. Aparte yo empecé a trabajar cuando llegué aquí, empecé a trabajar a los veintiún años, y una vez que aprendí yo no dejé nunca más de trabajar, ni los días domingo, ni feriados, nunca, nunca, jamás, hasta la pandemia y cuando me di cuenta: “Qué es rico descansar”. La felicidad era quedarse acostado porque todo el mundo tenía cerrado, porque a uno la competencia lo mata porque: “No voy a estar, se van a ir a comprar al negocio de otro lado”. Con la pandemia supe por primera vez lo que era descansar. En la pandemia yo supe lo que era estar tranquilo, como que me hizo bien.

Temuco, enero del 2022

Testimonio: Manuel Valdés  
Entrevista y edición: Danay Mariman