



*El restaurante Los tilos, también conocido como “Donde Jarita”, es un conocido local de Gorbea que alberga en su patio una cancha de tejo. La cancha estuvo desde siempre y por eso fue que se fundó allí, el 16 de julio de 1986, el club de tejo Los tres tilos, que preside desde entonces y hasta el momento de conocerlo don Héctor Jara. Don Héctor comenzó como cliente, a fines de 1960, a frecuentar el local y su cancha cuando estaba a cargo don Manuel Ortiz, y como muchos en el rubro pasó de cliente a encargado a principios de los noventa. En Los tilos se puede pasar una tarde jugando al tejo o mirando jugar y consumiendo bebidas y preparaciones tradicionales en el local o en el patio a la sombra de los árboles que le dan el nombre al restaurante y al club. A su cancha llegan también miembros de otros clubes de Gorbea porque como dijera don Héctor “son amigos, somos todos conocidos”. Este es su testimonio.*

**M**i nombre es Héctor Jara Moreno, he llegado acá a Gorbea el 68’, de Panguipulli me vine yo, de adentro, de Quechumalal. Me vine para estos lados y empecé a trabajar. Yo trabajé en el molino hartos años.

El dueño de aquí, que falleció, don Manuel Ortiz, siempre cuando salía me dejaba en el negocio. Don Manuel tenía un negocio de expendio de cerveza y sidra, así era antes cuando se vendía sidra, salía en la patente: cerveza y sidra. Cuando él salía con vacaciones, en febrero, él se iba pa’ la cordillera y me dejaba a cargo aquí como de confianza y él se iba para Curarrehue con su familia y yo me quedaba unos ocho días aquí. Y así fui ganando gente que me decía: “Bien, Jarita”, aprendí el rubro y me di a respetar también. Y con el tiempo le fui agarrando cariño y cuando falleció él, la señora viuda no podía pillar arrendatario más que fuera yo no más, así que ya hacen treinta años que estoy en el local trabajándolo. Y ahí cuando falleció la señora de don Manuel Ortiz ya tuvieron que caducar las patentes porque cuando la persona fallece caducan las patentes y me dijeron: “Jarita,



sabes qué, hay una patente de restaurante que la puedes pillar, nosotros te apoyamos para que la saques y trabajés tu local”, los concejales me dijeron. Y eso hice. Aquí empecé con el restaurante yo en 1995, de ahí estoy trabajando con la patente de restaurante a nombre mío y como siempre he sido de los árboles le puse a mi restaurante Los Tilos. Con la otra patente estuve trabajando tres años antes [1992].

Don Manuel tiene que haber abierto como en el año [19]50 creo yo. Él salía a vender pa’ afuera en carreta, cuando había fiestas grandes pal’ campo partía, porque tenía clientes. Trabajaba casi más la chicha, se dedicaba más a la sidra él. Llevaba vino también, harina cruda, para cambiarles a los paisanos por madera de raulí y de otros tipos. Antes también venían a vender vino del norte, pipeño. Claro, no como ahora que viene todo envasado. Lo otro era en barriles. El vino venía del lado de Santa Juana, por Los Ángeles, venían a vender aguardiente. No había control en esos años, estoy hablando del año [19]60, [19]50. Don Manuel tenía carreta, ya después tuvo camioncito.

Cuando en Gorbea corría ferrocarriles llegaban un montón de carretas a la estación vendiendo cereza, papa nueva, qué no vendían, traían hasta corderos muertos... Iba gente al tren a que le dieran todos los cachureos [basura] del tren en tarro, le pasaban tarros, y para no botarlos a la línea los agarraban y los iban a buscar algunos para criar a los chanchos con eso. Después cuando hacían longaniza les daban a los del tren por haberles juntado todas las comidas que sobraban. Pero todo cambió después. Hace mucha falta el tren. ¿La atracción acá en Gorbea sabe cuál era? Venía mucha gente a comer anguila porque antes salía mucha anguila en el salto arriba, río Donguil.

Acá el restaurante la señora [su esposa] lo maneja. Ella es la jefa, si yo no me mando solo. Vamos a cumplir 50 años con mi vieja casados. ¿Lo puedo contar o no? Nos casamos el día del golpe del Estado así que nos falta poco para llegar a los 50.

Siempre hay gente que viene a almorzar, se prepara cazuela de ave de campo, almuerzo también de animal vacuno, de todo se hace. En veces hay una señora que quiere vender sopaipillas, le doy el lugar también, o alguien viene a vender tortillas... La gente necesita trabajar, nosotros le damos todas esas facilidades para que venda, pero siempre hay comida. Y tiene que haber comida también en un restaurante. Cuando necesitan sándwich, se hacen. O huevos fritos o huevos pasados por agua caliente, todo eso hay. O si quieren hacer un disco yo les digo: “Ya, ¿cuántos son?”. “Ocho”. “Ya, háganlo al disco ahí”. Entonces hacen



su disco ahí [en el patio]. O se compran chanchos, chanchito ahumado y en otra olla papas cocidas y ahí mismo, los mismos cabros cocineros, no hay damas, pero las invitamos sí, pero preparan los mismos cabros. Aquí hacen sus discos, hacen sus cuchas y hacen sus discos. Y consumen, pilsen, o un vino, dos vinos, depende los que tomen vino. Y ahí tienen espacio para que fumen porque yo no aguanto que fumen [adentro], tienen que fumar afuera. Tampoco entra un ebrio. Y si hay gente que sí se me pasa, yo le digo “Ya, tenís que viajar al tiro”, y llamo un auto no más y lo mando pa’ la casa.

Los clientes son casi más los del club [de tejo], y hay amigos también pues, del campo sobre todo, tengo harta amistad yo, harta amistad de Curarrehue, comunidades de indígenas, pero son todos amigos. Aquí pa’ abajo nos damos el lujo de tener tres machi nosotros, muy buenas. Toda esa gente de Ancué, Curarrehue, vienen todos para acá y me pasan a ver algunos aquí po, conocidos. Me he cuidado y sé tratar a la gente con prudencia, por eso tiene amistad uno. Acá la gente se entretiene, cuando sale de la pega, se toma su bebida y su cigarrillo y vienen a jugar. Viene de todo, pero más adulto mayor. Después de las cinco empiezan a llegar los que trabajan, vienen a preguntar por los amigos, fuman cigarrillos, por eso es que hay hartos tarros, donde echan sus colas. Así que aquí se entretienen, conversan. Y cuando hay partido miran y apuestan a uno: “Me gusta esta collera” y así.

No, si no crea que me gusta tanto [trabajar en este rubro], porque hay que tener harta paciencia y saber tratar a la gente también, porque llega uno pasado pa’ la punta, con insolencias, y yo no le aguanto, no me ha gustado nunca, soy religioso también así que no. En ese sentido no le acepto. De partida hay que tratar al cliente bien, entonces que me guste no: es para vivir y no salir a enojarse. Pero no le aconsejo a nadie un negocio así porque la gente está muy cambiada ahora. Ahora no es como antes, la gente era más prudente antes, ahora somos groseros, no nos importa que haya una señora, así que no le aconsejo a nadie un negocio de estos.

Lo bueno de este trabajo para mí: tener tanta amistad po’. Porque no me voy a cachiporrear que a mis niños los eduqué yo con esto, no, los niños por su inteligencia están donde están. No, la amistad, vivir, qué sé yo. Y tampoco aconsejaría a alguien que le va a ir bien en este negocio, porque ahora se ha echado a perder muchísimo. Porque no está como antes la gente y después de la pandemia todo ha cambiado. Uno no va a estar peleando con la gente: “¿Traes tu carnet?”. Entonces le pueden echar hasta las añadas a uno y antes no. Y no se sabe si alguien llega enfermo y uno lo deja pasar.

Yo creo que las cantinas más antiguas han ido desapareciendo por los mismos dueños que se van perdiendo, van muriendo, y le pasa de largo la juventud que no sabe trabajar, entonces vienen los partes. Hay que tener cuidado para trabajar esto porque si uno tiene una yaya, con unas cinco o seis yayas tiene que estar pagando multas grandes. Tienen que cuidarse los locales en ese sentido. La gente ebria, por eso le decía, no entra. Menos si hay gente que se está poniendo ya mala, hay que decirle que se vaya no más. Así es la cosa.

Abrimos de las cuatro a las nueve no más. Antes no, es que después de la pandemia todo cambió. Todo cambió, así que si hay gente que por decirte viene a tomarse una cerveza y a estar todo un mediodía no, no. Tengo muchas cosas que hacer, en la huerta, allá, o salgo a pescar, por eso que en la tarde a las cinco, ahí vienen, se juntan sus doce o dieciocho viejos. Clientes. No tengo abierto todo el día, no empiezo en la mañana. Antes sí, pero hace muchos años, cuando tenía don Manuel, él abría temprano. Es que sabe, otra cosa que le voy a decir, en esos años del noventa pa' arriba aquí no había tanto negocio. Aquí estaba este negocio de don Manuel, finao Manuel, y había uno por allá a cuatro cuadras más, más lejos pa' abajo, y por allá otro, y no estaban los locales que están ahora, por eso que se juntaba mucha gente. Y ahora hay cualquier local, botillerías, qué sé yo. Entonces la gente se va cambiando de lugar, es así. Todo cambia. Yo le voy a decir una cosa que no sé si la puede apuntar, pero como me está haciendo entrevista... aquí Gorbea el año 1990-95 había siete entretenición de hombres [cabaret], siete cuestiones, y el pueblo llegaba dos cuadras, tres cuadras ahí no más. Y ahora el pueblo llega al otro lado del río y no hay ni un cabaret. Y han querido sacar patente, patentarse algunos, y no se puede, porque cuando hay desórdenes los cierran.

Resulta que aquí se juntaba mucha gente, cualquier gente se juntaba. Siempre venían aquí donde don Manuel porque las canchas de tejo eran escasas. Así que como se juntaba tanta gente dijimos: “¿Fundemos un club?” y lo fundamos. Yo empecé a jugar cuando llegué al club. Antes no jugaba, venía a mirar no más, pero cuando había que hacerlo había que hacerlo y aprender. Se aprende luego, si es cosa de tener ganas de aprender no más. Yo voy a cumplir 78 años ahora, nací el año [19]44, así que estoy dejando un poco el tejo.

Empezamos con 36 personas y el nombre que llevaba el club, antes que yo pusiera el restaurante, es Los tres tilos porque había tres árboles grandes ahí [en el patio del local, donde está la cancha de tejo]. Aquí nació el club porque se juntaba gente a jugar y quisimos mejor tener un club propio para meternos a la Asociación, porque aquí cada jugador que

juega tiene que sacarse fotos y hacer su fichaje para meternos a la nacional, todo legal, y le dan la personalidad jurídica. Hemos tenido proyectos, buenos proyectos, y se han comprado cosas que no teníamos, parillas, qué sé yo, fondos grandes de 50 kilos, y de todo, de todo. Nos damos el lujo de salir, a veces para Puerto Fuy hemos ido a jugar, a paseo, hemos andado pal' sur jugando y así en varias partes. Yo he sido presidente tantos años y siempre he estado para que la gente conozca y salgamos, no estar adentro dando vueltas con Pitrufulquen, Loncoche, Villarrica. No, si podemos salir pa' afuera. La hemos pasado bien, si no, me habrían sacado la presidencia [se ríe].

Los trofeos que usted ve aquí han sido de puro tejo, pura rayuela. Cuando se juega en Villarrica o Pucón se juegan todas copas, Temuco igual. Eso es lo que tiene valor así que hay que jugar y el que se la lleva, se la lleva. La pone la Asociación o alguien la regala pa' que la jueguen y así se van juntando, no solo copas, pueden ser otras cosas pero gracias a dios que tenemos cualquier trofeo. Aquí en Gorbea como Asociación hay cinco clubes: Los álamos, Lastarria, Quitratúe, El deportista, El hualle y Los tres tilos de acá. Todos los partidos que hace la Asociación se juegan en el complejo. ¿Conoce usted lo que es el complejo? Tiene cerrado, techado, tiene su casino pa' atender la gente y tribuna, así que ahí se juegan los partidos de la Asociación. Lo más importante que hemos ganado es la copa del aniversario de Gorbea, son preciosas las copas, eso queda grabado, en la misma municipalidad lo premian.

Nosotros lo que más necesitamos es gente joven porque uno les enseña, se les enseña a jugar. Y acá tenemos cabros jóvenes, como tres o cuatro que hay, nuevos, tres meses están algunos. El juego se hace sin hablar, sin fumar, si usted tira el último tejo tiene que caer al cajón y ahí tiene que seguir andando, no como antes, al lote. Y tampoco pueden andar metiéndose, hablando cuando están jugando, porque también se prohíbe, aquí tengo el reglamento. Y el que comete un error va expulsado, con groserías: se expulsa con nota a la asociación, con nota regional y ahí lo mandan al nacional y ahí lo ven, lo expulsan pa' toda la vida. Entonces eso se les dice a los jóvenes cuando llegan. "Aquí tienen que portarse bien". Además están un año a prueba si sirve o no sirve, y si viene con trago, menos. Si ustedes entrevistan a alguien de la rayuela en Temuco les va a decir lo mismo que estoy diciendo yo porque tienen que ser bien ordenados los jugadores, entonces hay que enseñarles de joven, cuando parten jugando. Porque se está perdiendo mucho la juventud, no les interesa el tejo y está muriendo la gente antigua y se están perdiendo los tejeros. En Temuco andan buscando gente en las asociaciones de las comunas porque todos los viejitos se están muriendo. Con la pandemia clotiamos. Yo sacaba la cuenta el otro día no más, hay como 48 personas muertas del tejo que eran muy buenos, un montón de gente que se ha ido



por vejez, enfermedad. Por eso los que somos directivos tenemos que tratar de que el club no vaya a morir, eso es lo importante. Si alguien está fallando, si se muere, tenemos que tratar de reponerlo, eso es lo que tiene que hacer un directivo, por eso se mantienen las instituciones.

Gorbea, febrero y mayo del 2022

Testimonio: Héctor Jara  
Entrevista y edición: Danay Mariman