

paloma

N.º 21. PRECIO: Eº 90. RECARGO AEREO: Eº 5.



**silvia pinal:
los años
siempre
jóvenes**

**arica
la puerta
del sol**

**los peligros
de las
explosiones
francesas**

**película:
hubo una vez
un verano**

**EXIJA
EL MULTIMOLDE DE REGALO**



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

**CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN**

No deje que otros DECIDAN por Ud.



Las Asociaciones de Ahorro y Préstamo deben ser dirigidas por sus depositantes. Así lo exige la democratización del sistema.

El Directorio de su Asociación debe representar a la mayoría de los asociados y velar por sus intereses.

En la próxima Asamblea de Depositantes asista y opine y vote personalmente. Ud. puede elegir y ser elegido.

EL SINAP LE LLAMA A PARTICIPAR

SINAP sistema nacional de ahorro y préstamo.



ser mujer

Texto
María Elena Hurtado

Fotos:
Guillermo Gómez

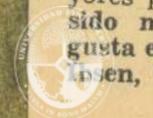


Aída—, que siendo pobre como una rata, se compró un auto-piano”. Durante su época de Universidad en que Aída pololeaba, trabajaba activamente en política —llegó hasta a fundar un Instituto de Educación Obrera y un Frente Universitario Femenino— todavía le quedaba tiempo para estudiar cuatro horas piano e ir en patota a cuanto concierto ofrecieran en Santiago. “La música en mi familia es muy importante, dice. Ya casada tuve que aprender violín, cello, contrabajo, para ayudar a estudiar a mis hijos. Ellos son unos grandes melómanos. Se ponen audífonos para escuchar discos y, según ellos, se vuelan con la música”.

Desgraciadamente, Aída ya no toca desde que tomó sobre sus hombros el peso de la Dirección del Trabajo. Como no tiene tiempo para estudiar, se pone frenética cuando se sienta al piano porque sus interpretaciones de Brahms, por ejemplo, no le salen como antes.

la represión y Neruda

Con su intensa actividad actual —sigue haciendo clases en la Escuela de Derecho y trabaja ocho y diez horas diarias en la Dirección del Trabajo, más el tiempo para estar con el marido, los niños y regalonear con su conchito, su hijo Rafael, de nueve años— Aída ha tenido que renunciar a uno de sus mayores placeres: la lectura. “He sido muy buena lectora. Me gusta especialmente el teatro de Ibsen, Schiller, Goethe y he



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



Señora, Ud. que será mamá ...

... debe estar preparada para afrontar esa dulce espera. Sentirse feliz, cómoda y juvenil. Elegante y sencilla en la casa durante las comidas y dispuesta a acompañarlo a él a cualquier reunión. Así... su marido SIEMPRE la verá atractiva.

MODAS MATERNALES

Santa Lucía

Santa Lucía 330-6 piso
fono 398512

Atención de 11 a 13
y de 16 a 20 horas

leído en alemán (habla perfectamente el alemán, francés e inglés). Me gustan también los autores soviéticos. Pero ahora sólo me alcanza el tiempo para leer los diarios, material político y todo lo nuevo sobre Derecho del Trabajo. Para la literatura, me atengo un poco al consejo que Guillermo Labarca me dio cuando yo era adolescente: "Usted lea siempre los clásicos porque son consagrados, y lea lo que más se comente de lo que se está escribiendo".

También se declara nerudiana apasionada, "pero nunca alcanzo a leer todo lo que Pablo escribe". Quizás este amor por la poesía del Premio Nobel chileno data desde la represión a los comunistas en los tiempos de González Videla. Vivían en un pequeño departamento frente al Parque Forestal y unos camaradas de partido les pidieron alojar a un compañero perseguido. Y llegó Neruda con su mujer de entonces, Delia del Carril, la "Hormiguita". "Nos compenetrarnos tanto que creamos una amistad muy íntima. Y que hemos mantenido con los dos, a través de los años. A pesar de la clandestinidad, Pablo celebró un cumpleaños. Era la época en que escribía el Canto General. En las noches nos leía lo que escribía en el día. Por supuesto, con grandes trasnochadas. Siempre todo era fiesta, porque vivir con Pablo es una fiesta perpetua. Aprecia tanto la vida, aprecia tanto la amistad, aprecia tanto lo bello, aprecia la buena comida, el buen trago. Así es que vivimos muy intensamente, a pesar de la fuerte tensión política."

el derecho de los trabajadores

Al matrimonio Insunza le afectó la represión en términos

profesionales. Claro que siempre, por el hecho de ser comunista, era difícil conseguir algún empleo. En alguna época Aída postuló a la Superintendencia de Seguridad Social, pero vio que sus méritos no le lograrían abrir las puertas... porque era comunista. Más suerte tuvo cuando postuló para profesora titular de la Cátedra de Derecho del Trabajo en la Universidad de Chile. Aunque hizo su memoria sobre Derecho Civil Alemán "para aprovechar mis conocimientos idiomáticos, pues me eduqué en el Colegio Alemán", se apasionó por el Derecho del Trabajo por ser el que regulaba las relaciones de producción en la base misma de toda la estructura económica. Un problema de simple convicción política, como ella lo define. "El derecho de las cosas: de propiedad, derecho del comercio, derecho de las naves; se modifica por las estructuras de poder. Pero el derecho de las personas como es el derecho penal o del trabajo es un derecho que tiene que estudiar relaciones humanas que son permanentes. A mí me podía interesar el derecho económico, que es un poco frío, o el derecho penal, pero ellos son derechos de excepción, así es que preferí el derecho del trabajo, que es el derecho común porque no hay ningún ser humano que no trabaje. Entonces, evidentemente, me tuve que interesar por el Derecho del Trabajo". Modesta, le resta méritos a haber sido la única mujer que dictaba clases en la Escuela de Derecho, y también la primera comunista: "era una especialidad mal mirada, por la que pocos se interesaban. Había un decano que decía que el Derecho del Trabajo era un "derecho de rotos".

Con su vitalidad, obstinación y empuje se especializó, investigó, estudió y ya hace clases de su querido Derecho del Trabajo desde hace unos veinte años. "Mira —se ríe— hay terribles señores viejos que me dicen profesora". Cuenta que tiene muy buena relación humana con sus alumnos y es una enamorada de la docencia "porque es un desafío de esfuerzo, de



concentración y de organización de pensamiento". Y es un amor correspondido. Gonzalo, uno de sus hijos, que estudia cuarto año de Leyes y que, al igual que su hermana mayor, milita en las Juventudes Comunistas, fue su alumno. "Ella es la mejor profesora de Derecho del Trabajo de la Universidad de Chile —dice orgulloso—. Sus alumnos la adoran por su encanto personal y porque, por su formación germana, es muy pedagógica para enseñar".

Su facilidad para entablar un contacto humano fácil, cálido, espontáneo, le ha sido de gran utilidad en su desempeño como Subdirectora del Trabajo. Allí su tarea es fiscalizar que se cumplan las obligaciones que los patrones tienen con los trabajadores. Y por supuesto debe reunirse diariamente con sindicatos, grupos de obreros. "Tengo magníficas relaciones con los trabajadores —cuenta—, he aprendido muchísimo de ellos como elemento de formación". Y está orgullosa del tranco que le ha sacado a la Dirección, a pesar de ser un organismo burocrático: "hemos avanzado en la promoción del sindicalismo, hemos fomentado el sindicalismo único, hemos organizado sindicatos únicos, hemos avanzado notablemente en las relaciones con las organizaciones de trabajadores".

—¿Por qué cree usted que la mujer no participa activamente en la vida sindical?

—Mira, hay dirigentes sindicales, mujeres muy buenas, pero muy buenas y muy bravas. Por ejemplo, el conflicto de FAMA E ha sido dirigido en gran medida por una compañera, que tú la ves y pensarías que es una modesta dueña de casa, compañera dulce, suave, redondita. Cuando hay mayoría de mujeres en el trabajo se ve ya que las mujeres toman tareas directivas. El problema fundamental para que la mujer participe es el tiempo, porque las reuniones son después de las horas de trabajo. Se me ocurre que hay muchachas que toman bastante responsabilidades en el sindicato y una vez que se casan, dejan de tenerla porque nosotros tenemos bastante tradición machista. Pero la participación de las mujeres es cada vez mayor. Desde el Gobierno de Frei a esta parte la mujer chilena ha dado un enorme salto adelante.

—¿Por qué cree usted que la izquierda obtiene tan baja votación en mujeres?

—Yo creo que eso se está superando. La votación femenina para la izquierda en la última elección fue muy buena. La mujer, por su actividad de dueña de casa, tenía una marginalidad política. En la medida en

que la mujer participe y trabaje, va a tener un compromiso de clase y un compromiso político igual o mejor que el del hombre. Es una cosa maravillosa que con todas las dificultades de abastecimiento las mujeres no hayan producido un vuelco contra el Gobierno. Y no se ha producido, incluso votaron a favor, a pesar de los problemas. Y eso porque aprecia ciertos beneficios. He estado en centros de madres y es una maravilla ver cómo aprecian el derecho que han adquirido como clase. El mejor nivel de vida que indiscutiblemente han adquirido. Las mujeres me decían: "compañera, siempre hacemos cola para el aceite, pero si queremos un litro, podemos comprarlo. Y antes hacíamos cola todos los días porque sólo podíamos comprar un octavo, no nos alcanzaba más que para el octavo, y andábamos con una botellita de pilseñers amarrada con una soguita. Ahora hacemos cola, pero con la buena plata". Y eso lo ha valorado la mujer.

la liberación femenina

Aída Figueroa se siente una mujer liberada, aunque piensa que las mujeres tienen una gran desventaja frente a los hombres. Que ella la ha sufrido en carne propia. Casada en una época en que los anticonceptivos no eran muy eficaces, tuvo sus primeros cuatro chiquillos uno tras otro. "El último sí que me lo busqué para que fuera el bastón de mi vejez". Entonces había que recibirse de abogado, trabajar para sentirse útil, cumplir su trabajo en las Juventudes Comunistas (fue delegada de la FECH) y atender a los hijos. Ejerció su profesión "pero era terrible porque a los niños de la una y

otra peste y Sergio se enojaba porque yo no cumplía plenamente con el trabajo". Dejó Leyes y se puso a hacer clases de Educación Cívica y Economía Política por media jornada mientras los niños crecían.

—La mujer debe trabajar unas seis horas mientras tiene los niños chicos para crear el núcleo de familia. Yo creo en el núcleo familiar como elemento social todavía no superado. Diría yo indispensable para el ser humano. El darles la tranquilidad del último beso, de acostarlos, lavarlos, ese contacto físico entre la madre y el niño es para mí totalmente indispensable. Es la cadena de la vida y eso tiene que darse por la vivencia física.

Claro que le echa la culpa de su permanente conflicto entre el hogar y el trabajo por "haber manejado a la familia en términos bastante tradicionales: siempre había comida caliente, ropa limpia". Y gracias a su buena administración de la empresa de la casa. Porque su marido, a pesar de que ella decla-

ra en todos los tonos que es un excelente marido, es un poco machista y no ayuda mucho en la casa. Los hijos sí son más cooperadores: hacen su cama, cocinan e incluso se hacen pantalones, se zurcen bastillas "porque yo soy nula para la costura".

—¿Y cómo cree que la mujer chilena podría ser más libre para trabajar, para crear?

—En primer lugar, tienen que existir todo tipo de servicios especiales en términos de los hijos y de la casa. Tienen que existir guarderías, salas cunas de tiempo completo, con alimentación incluida. Después, actividades complementarias como clubes deportivos, culturales, de investigación, de manera que aunque la madre no llegue, el niño tenga adonde ir. En seguida tenemos que tener, y a precios racionales, lavanderías, tintorerías y centros de remiendo de ropa y, por último, todo el sistema de comidas prefabricadas.

Aída piensa que incluso las casas tienen que ser de otra

manera. Ella califica a su amplia y acogedora casa ñuñoína de "siniestra porque es demasiada casa". Un espacioso living lleno de adornos chinos, traídos de sus dos viajes al oriente, una agradable sala de estar dominada por un enorme caballo pintado por "La Hormiguita", palomitas mexicanas, vasos multicolores y un enorme jardín donde retoza Bubú, un gran perro negro azabache, regalón de la familia. Aunque todo brilla y está en orden, Aída se queja de que no es así. Quizás se contagió un poco con su ordenado marido, fan amante de la salud, que una de las primeras cosas que le preguntó cuando se conocieron fue si en su casa daban vueltas los colchones todas las semanas.

Añade Aída:

—Es lógico que las casas sean estos tremendos elefantes porque cuando tú no puedes oír música sino en la casa, ver TV sino en la casa, leer sino en la casa... Habría que tener bibliotecas, salas de música donde la gente pudiera desarrollar sus inquietudes.

Claro que para ella su casa, grande y "siniestra", le es muy querida, pues en cada rincón hay un recuerdo de sus numerosos viajes. Y en ella guarda celosamente su vida familiar, que ni su importante cargo ni la agitada vida de su marido Ministro han logrado alterar. Cada hora de almuerzo el Ministro Insunza y Aída Figueroa parten juntos a Ñuñoa a almorzar. "A esa hora estamos más frescos para conversar tranquilamente. Porque después de comida, en que la familia se reúne, estamos tan agotados..." Pero uno no se puede imaginar a la vital, activa y entusiasta Aída Figueroa abatida por el cansancio. Pues parece que su tremendo entusiasmo por la vida no se apagará jamás. ●

Con sus dos amores: el piano y Rafael, su "conchito", al que buscó premeditadamente "como bastón de su vejez".



por Darío Carmona

"Niebla" y su torero

Un niño trajo la blanca sábana,
a las cinco de la tarde.

Federico García Lorca.

"Niebla" se divertía con Ignacio. Le gustaba aquel juego. Uno no comprendía cómo lo aprendió tan de prisa. El torero tomaba en su mano derecha el trapo de terciopelo rojo, decía algo por lo bajo (vamos torito, toro), agitaba levemente el paño y "Niebla" embestía perfectamente como un miura. Entonces Ignacio nos instruía:

—¿Véis? Esto es una verónica, está un ayudado por alto...

"Niebla" escuchaba con las orejas tiesas, los ojos brillantes, casi ocultos por las largas lanas. Le encantaba esa comedia de hacer de toro y volver después —afortunadamente— a ser perro. Un perro vivo. El torito siempre termina mal; el torero a veces. "Niebla" no se supo nunca de dónde vino. Una tarde madrileña de esas en que cuaja la neblina azul de Velázquez y se va espesando, espesando, cada vez más densa, el poeta Alberti y su mujer, María Teresa León, paseaban por el Parque del Oeste. Entre las matas, rasgando los velos de la niebla, apareció el perro: un pastor inglés enorme, anchas patas lanudas, gran cabeza, una expresión de inteligencia y bondad, de nobleza arcangélica. Cojeaba. La pata delantera derecha sangraba con un gran tajo. ¿Quién le haría aquello? Tendió su pata dañada a M. Teresa. Casi habló con los ojos: por favor, cúrame. Los Alberti se lo llevaron a su casa, le curaron, le regalonearon como dicen en Chile. El perro se instaló allí. Nadie lo reclamó y no se supo nunca de dónde venía. Hubo que bautizarle: "Niebla" le pusieron.

Después llegó muchas veces, iba de visita, el torero Ignacio Sánchez Mejías. Se acababa de retirar del ruedo cuando era "uno de los más grandes de España"

iba siempre con Encarnación López, "La Argentinita", la que dio su voz y su gracia a las canciones de García Lorca. Ignacio y Encarnación se querían, pero él seguía pensando en los toros, en el mugido de las plazas, en ese tremendo abismo de fiesta y sangre.

Yo estaba impresionado. Era la primera vez que conocía a un torero de cerca. Claro que era un torero "intelectual" —amigo de los poetas, de los pintores, él mismo escribió y estrenó una obra de teatro—, pero era un torero de veras. Fenomenal, valiente. Una tarde fuimos con Alberti y con Ignacio a ver una corrida en Madrid. Toreros nuevos, jóvenes. Sánchez Mejías pasó toda la corrida nervioso: "No saben torear, no se arriman, vamos a tener que volver los veteranos para enseñarles cómo se torea, cómo se desafía a la muerte". A veces nos hablaba de volver al ruedo, de ofertas que tenía. Todos le desanimábamos (ya estás mayor, ten cuidado, no te tientes más), y entonces él tomaba el terciopelo rojo y allí, en pleno, living, toreaba a "Niebla".

Recuerdo un diálogo cuando un empresario le hizo otra oferta para matar tres miuras. Ignacio le decía a "La Argentinita": "Le dije que no, ya ves, que de ninguna manera. Y ella dijo mitad en broma:

—Pero tú en el fondo estás de-

seando volver: prefieres a Encarnación en un palco con el corazón afuera pero viéndote torear.

El respondió riendo:

—Oye, Encarna. Mira que yo dejé el peligro por ti. Y yo tenía un torerillo en mi cuadrilla que decía: "maestro, el peligro vale por cincuenta mujeres hermosas, o por sesenta y dos que son más".

Por eso Ignacio explicó, cuando aquella noche se despidió de nosotros: "Me voy del brazo con mis sesenta y dos mujeres".

Y salió riendo del brazo de "La Argentinita". Más tarde García Lorca diría de él:

**Aire de Roma andaluza
le doraba la cabeza,
donde su risa era un nardo
de sal y de inteligencia.**

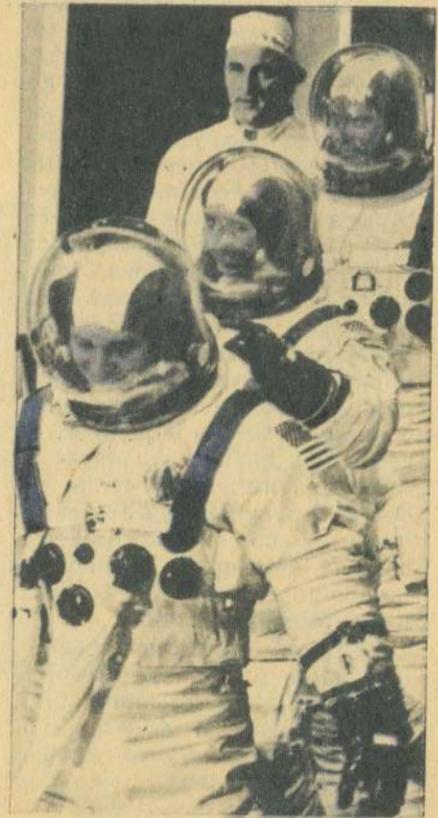
Volvió a los toros. No quise ir a verlo: sabía lo que iba a hacer. En la segunda corrida, toreando desde el estribo (sentado en el pequeño estribo de la barrera, de espaldas al muro de tablas, sin salida posible), el toro le clavó con furia. El toro estuvo —por unos segundos— con sus cuernos incrustados en la barrera. Y, en medio, el vientre de Ignacio. No se puede ni contar.

Meses después de su muerte, una tarde en casa de los Alberti vi a "Niebla" tumbada en la alfombra, como pensativa. Busqué aquel trozo de terciopelo rojo. Me acerqué y le dije: "Vamos, toro, torito". "Niebla" me miró con sus ojos limpios, movió lentamente las lanas de su rabo. Pero no se levantó. Los perros ni siquiera saben qué es eso de la infidelidad.

sesenta y dos experimentos realizará misión Skylab II

Los escritores de ciencia ficción quizás nunca soñaron que sus imaginativas aventuras del hombre en el espacio serían algún día realidad. Pero el hombre llegó a la Luna y hoy trabaja en un laboratorio espacial estacionado a 436 mil kilómetros de altura: el Skylab. Actualmente se encuentra a bordo del laboratorio un segundo grupo de científicos, que llegaron hasta él a bordo de un cohete Apolo. Ellos son Alan L. Bean, Owen Garriot y Jack Lousma, encargados de realizar la más ambiciosa serie de estudios emprendida hasta ahora. Los astronautas permanecerán 59 días en el espacio y realizarán numerosas observaciones del Sol y de lugares seleccionados del planeta Tierra. Con ello se podrá aportar conocimientos acerca de depósitos de minerales y formaciones geológicas, estudio de bosques, localización de plagas y evaluación de las disponibilidades de agua. Otro de los estudios más interesantes es el efecto de la ingravidez en una serie de criaturas terrestres: peces, arañas y ratones. Se comprobará si las arañas pueden tejer sus telas en un medio ingravido, si los peces pier-

den su sentido de orientación (lo cual ya ha sido comprobado por los astronautas) y si los vuelos espaciales afectan el ciclo de sueño y reposo de los ratones. Al igual que los astronautas de vuelos anteriores, el trío del Skylab demoró casi tres días en adaptarse a las condiciones de la atmósfera extraterrestre y sintieron agudas náuseas y mareo. Posteriormente el viaje sufrió otras complicaciones, al averiarse la cápsula Apolo que puso en órbita a los astronautas. Esto obligó a los técnicos de la NASA a preparar una misión de rescate para prevenir cualquier emergencia. Pese a estos inconvenientes, el viaje continuaba cumpliendo sus tareas fundamentales que incluyen tres caminatas espaciales.



se empieza a dilucidar asesinato del edecán

Un viejo policía, Hernán Romero, Prefecto y Director de la Escuela Técnica de Investigaciones, funcionario con más de 30 años de servicio, fue el encargado de dirigir las pesquisas que realizó la policía civil para encontrar a los verdaderos culpables del asesinato del Edecán Naval del Presidente de la República, comandante Arturo Araya Peters. Sus diligencias dieron rápidos

resultados, según lo informó el propio Director General de Investigaciones, Alfredo Joignant, quien en conferencia de prensa ofrecida el sábado 4 de agosto reveló que la detención del estudiante de ingeniería electrónica Mario Rojas Zegers, de 22 años, había sido clave para dar con el nombre de los que participaron en el comando asesino que ultimó de un balazo al Edecán Naval. Los integrantes de este comando, según las declaraciones de Mario Rojas, son: René Guillermo Claverie Barbet, Edmundo Enrique Sebastián Quiroz Ruiz, Guillermo Necochea Aspillaga, Guillermo Bunster Díaz, Juan Antonio Tacconi Quiroz, Miguel Víctor Sepúlveda Campos y Carlos Fernández Farías Corrales.



Al cierre de esta edición todos los nombrados se encontraban prófugos, a excepción de Guillermo Necochea Aspillaga, quien se entregó a la justicia al día siguiente de darse a conocer su nombre como presunto implicado. El caso está al borde de su solución definitiva, por lo menos desde el punto de vista policial, señaló Alfredo Joignant al término de la conferencia de prensa.

sa. La detención de Mario Rojas dio la hebra que permitió aclarar el caso. Confesó haber asistido en el curso de 1972 a numerosas charlas dadas por Pablo Rodríguez, Roberto Thieme, el senador del Partido Nacional Sergio Díez y por el diputado de la misma colectividad Hermógenes Pérez de Arce. Por otra parte, agregó Hernán Romero, el empadronamiento de los vecinos del lugar donde ocurrieron los hechos, las declaraciones de los testigos que por la extensa duración de los sucesos pudieron ver patentes y modelos de autos que participaron en la operación de distracción, nos permitió lograr la información necesaria para ubicar al vehículo sospechoso, fijando la hora e individualizando al conductor y participante, que es el detenido. Lo recogido en el sitio del suceso cuadra con las declaraciones del detenido y por ahí nos hemos orientado y llegaremos al total esclarecimiento de los hechos y a sus autores, finalizó diciendo Romero.

Perón recurre a la mujer

De concretarse la fórmula Juan Perón-Isabel Martínez establecida por el Partido Justicialista para las elecciones presidenciales del 23 de septiembre, Isabelita se convertiría en la primera mujer que ocupa el cargo de vicepresidente de la República Argentina. La información fue dada a conocer oficialmente en los primeros días de agosto, y después de un Congreso Nacional efectuado por el Partido Justicialista. Isabel Martínez, cuyo verdadero nombre es María Estela, seguiría la misma senda política que recorrió en 1951 su antecesora Eva Duarte, la segunda esposa de Perón. "Evita", como la recuerdan sus devotos argentinos, desplegó una inusitada actividad durante los primeros años de gobierno del líder, a quien se-

daba desde un puesto ad honorem en la Secretaría de Trabajo y Previsión. A instancias de la Confederación General del Trabajo, su nombre fue propuesto en 1951 para ocupar la vicepresidencia de la República, pero los militares se opusieron a esta idea y presionaron fuertemente al gobierno de Perón. La precaria salud de la líder de los descamisados también influyó para que ella renunciara a tal designación. Evita murió en julio de 1952 abatida por un cáncer. Perón, ya en el exilio, se casó en 1965 con Isabel Martínez, una

ex bailarina que no tiene la misma imagen y pujanza de Evita. Sin embargo, impulsada por su marido, ha realizado diversas tareas políticas de relativa importancia. Comenzó a adquirir relieve en 1966 cuando fue enviada a cumplir una misión electoral en la provincia de Mendoza. En 1972 realizó otra misión similar, poco antes de las elecciones presidenciales. Ahora su nombre fue proclamado a instancias de un ala interna del peronismo que orienta José López Rega, secretario personal de Perón y Ministro de Bienestar Social.

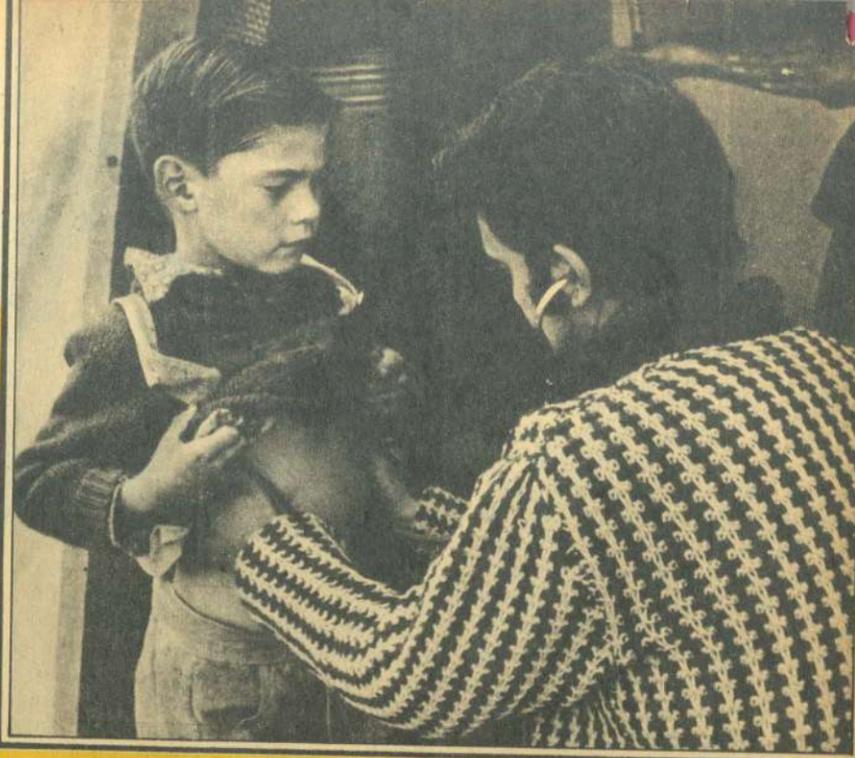


Las revelaciones hechas a la prensa por el Director General de Investigaciones merecieron una réplica del general de Brigada Aérea Nicanor Díaz Estrada, designado por el Jefe de Estado presidente de la comisión investigadora encargada de esclarecer el asesinato del comandante Araya. En una declaración de 5 puntos, el general señaló, entre otras cosas, su extrañeza por el hecho de que el Director de Investigaciones hubiera dado por resuelto el caso desde el punto de vista policial. El general señaló que a su juicio el caso no estará resuelto hasta que la justicia dé su veredicto final. Informó, al mismo tiempo, que Guillermo Necochea Aspillaga, sindicado como uno de los integrantes del comando asesino, se entregó voluntariamente a la justicia. Posteriormente fue interrogado por el fiscal naval Aldo Montagna, quien lo mandó detenido a la Cárcel Pública y en calidad de incomunicado.

un muerto en allanamiento militar

Un obrero muerto, uno gravemente herido y enormes destrózos fue el resultado de un allanamiento realizado por efectivos de las tres ramas de las Fuerzas Armadas a la industria "Lanera Austral" de Punta Arenas. La operación se llevó a cabo con un inmenso despliegue militar (100 a 150 soldados), trece tanques y cañones de diversos calibres, ametralladoras y otras armas. Los efectivos militares, bajo las órdenes del general Manuel Torres de la Cruz, que dirigía la operación desde un avión bimotor de la FACH, desalojaron a empujones y golpes con la culata de sus armas a todo el personal de la industria. Obligarón a las mujeres a arrodillarse en la nieve con las manos en la nuca para revisar la existencia de posibles armas. Además en esta búsqueda descerrajaron oficinas y destruyeron importantes maquinarias de la industria. Se calcula que la pérdida es por un monto superior a los 15 millones de escudos. Los efectivos militares actuaron con una inusitada violencia, disparando sus ametralladoras y cargando las bayonetas en contra de los trabajadores. En esta acción cayó muerto el obrero de 27 años Manuel González Bustamante y quedó gravemente herido de bayoneta el obrero Guillermo Calixto.

La CUT provincial declaró un paro de 24 horas en protesta por esta brutal represión y pidió la inmediata remoción del general Manuel Torres de la Cruz, "responsable directo de los acontecimientos". En su declaración, el presidente de la CUT provincial, Armando Ulloa, afirmó: "La indignación en los gremios y en todos los sectores de la opinión pública va en aumento, ya que falsas denuncias contra los trabajadores crean las condiciones para que se asesine y se derrame sangre obrera".



voluntarias campesinas de salud

Un importante convenio de salud rural suscribieron el Servicio

Nacional de Salud e INDAP hace pocos días: se trata de la formación de voluntarias campesinas de salud, que actuarán en postas rurales habilitadas especialmente para la atención de los trabajadores del campo y sus familias.

Este sector, que hasta hace

fin a la falta de pañales

La mujer, día a día, adquiere más experiencia para resolver sus problemas en forma organizada. Angustiada por la falta de pañales, decidió recurrir a la Agrupación Nacional de Centros de Madres para solucionar esta dificultad.

COCEMA, atendiendo una vez más las solicitudes de sus socias, planteó al Comité Textil (en el que se agrupan todas las empresas textiles del área social) la necesidad de asegurar para cada guagua que nace un "paquete materno-infantil" con doce pañales, tres metros de batista, cuatro metros de moletón

y doscientos cincuenta gramos de lana.

Silvia Soto, vicepresidenta de COCEMA, explica que la iniciativa tuvo una acogida inmediata, tal es así que el Comité Textil hará la entrega total de la producción de género para pañales a COCEMA; ésta corresponde a veinte mil paquetes mensuales. Con dicha cantidad se cubrirán las solicitudes de todo el país, ya que el último informe de los Servicios Hospitalario, establece que son aproximadamente doscientas veinte mil guaguas que nacen al año.

Para obtener el paquete materno, la madre deberá en el séptimo mes de embarazo (con la tarjeta de control dada por el médico) solicitar al Centro de Madres que le corresponde, aunque no sea socia de él, la inscripción que le permite gozar de este beneficio. Es importante hacer notar que con esta iniciativa

poco carecía de atención médica inmediata, ahora contará con la asistencia de voluntarias que tendrán a su cargo la atención local de subpatología prevalente, esto es, sarna, parasitosis y heridas menores, y patología trascendente: tuberculosis, diarreas, cuadros respiratorios. También estas voluntarias se preocuparán de fomentar la distribución de la leche y el control de los niños.

Para que este convenio se lleve a la práctica, el SNS se comprometió a capacitar a las interesadas en los hospitales más cercanos a sus postas de salud rural, y prestar asistencia técnica y periódica a través de los equipos de salud. Por su parte INDAP se preocupará de financiar estos programas de capacitación y de disponer de los vehículos necesarios para ayudar al equipamiento de las postas de salud rural, que serán construidas por los propios campesinos.

las favorecidas son las madres del país, sin distinción de ninguna especie.

COCEMA cuenta con setenta y seis tiendas desde Arica a Magallanes. En los lugares en que éstas no existen, los paquetes llegarán a las Intendencias y Gobernaciones y para los centros de madres que se encuentren alejados de ambas; las entregas se harán a las uniones comunales.

COCEMA hará la venta a las delegadas de los distintos centros y no a cada persona en particular, así se facilita tanto la labor de la institución como de las dueñas de casa.

También se quiere atender a aquellas madres que tuvieron sus guaguas un año atrás. La medida se está estudiando; de llevarse a efecto, PALOMA se lo comunicará oportunamente.

X. Casarejos

jubilación para las dueñas de casa

El Ministerio de Salud del Gobierno francés acaba de enviar al Parlamento un proyecto de ley que beneficiará enormemente a las mujeres que se han dedicado toda su vida a cuidar y educar a sus hijos sin recibir una remuneración. Este proyecto otorgaría a todas las madres, casadas o no, que se dediquen sólo a su hogar y que no tengan un trabajo remunerado estable, una pensión especial para la vejez. Aún

no se ha determinado la edad en que la mujer empezaría a recibir esta jubilación y cómo se considerará su situación económica para fijar el monto.

"Este es un movimiento precursor hacia la completa igualdad entre hombres y mujeres. Francia será el primer país en disponer de semejante legislación", afirmó orgulloso un funcionario del Ministerio de Salud francés.



independencia y unión en el tercer mundo

En la primera semana de septiembre se reunirán en Argelia más de sesenta gobernantes de los países del Tercer Mundo para renovar sus esfuerzos por convenir en una declaración mundial de neutralidad militar, política y económica. Esta Conferencia sería la cuarta realizada por los países no comprometidos en los últimos doce años. Entre los jefes de gobierno invitados se encuentra el Presidente

de Chile, Salvador Allende; el de México, Luis Echeverría; la Primer Ministro de India, Indira Gandhi, y los gobiernos de Argentina, Cuba, Yugoslavia y varios otros.

El objetivo principal de la Conferencia será establecer un acuerdo de acción común entre los países independientes de los bloques políticos internacionales, en los aspectos económico, militar y político.



la dieta de los chilenos

—¿Qué almorzó usted ayer?
¿Cuánto comió? ¿Se acuerda
qué cantidad de papas le echó al
puré y cuánta leche le agregó?

Estas y muchas otras preguntas más sobre la dieta familiar, tendrán que responder las 4.800 familias representativas seleccionadas por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, que participan en la Encuesta Alimenticia organizada por el SNS. El objetivo de esta encuesta es hacer un diagnóstico gigante sobre la salud de la población chilena, y con su resultado formular una política alimentaria para nuestro país, con la colaboración de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Las familias seleccionadas para esta encuesta pertenecen a sectores de las comunas de Renca, San Miguel, Barrancas, Conchalí, Providencia, Las Condes, Peñaflo, San Antonio y San Pedro. Se supone que la dieta de la familia chilena varía según el estrato económico al cual ésta pertenece, y también según la realidad geográfica, por eso que su selección es tan amplia y variada. Se dividió al país en cuatro grandes zonas, que abarcan la población urbana y rural.

A partir del mes de septiembre se entra en materia, con un interrogatorio dietético y vitamínico. La encuesta de nutrición investigará qué consumió la familia el día anterior, qué elementos se usaron, en qué cantidad y cómo se le repartieron a cada componente de la familia. También es necesario tener datos antropométricos (las medidas) del papá, la mamá y los hijos, además de una muestra de sangre que determinará el déficit de vitamina A (si es que existe) en la población chilena.



las mujeres pronto dejarán de cocinar

El viejo y eterno problema de la cocina está a punto de solucionarse. La Secretaría Nacional de la Mujer entregó la noticia de que la CORFO decidió realizar una gran inversión para montar la planta más grande de Latinoamérica destinada a preparar comida envasada. Esto vendría a solucionar el eterno problema de las dueñas de casa que se sienten amarradas a la cocina por su obligación de preparar el puchero.

La CORFO adoptó esta decisión después de conocer los resultados del plan piloto puesto en

práctica hace cinco meses por la Secretaría Nacional de la Mujer, destinado a preparar comida envasada, la que es vendida a bajo precio a las mujeres que trabajan. Mediante este plan se ha llegado a abastecer diariamente a diez mil personas y en sus cinco meses de experiencia ha sobrepasado las 500 mil meriendas.

La planta que proyecta la CORFO contará con el apoyo de las Repúblicas de Alemania Federal y Alemania Democrática, aportando ambas el crédito y la asistencia técnica. Se espera que entre en funciones a comienzos del próximo año, materializándose así una meta largamente acariciada por la Secretaría Nacional de la Mujer en el sentido de liberar a la dueña de casa de una parte de su pesada carga doméstica.

al vuelo

A los 80 años de edad falleció Walter Ulbricht, figura clave en la formación de Alemania Oriental. Su muerte, debida a una deficiencia cardíaca, se produjo dos años después que se había retirado del poder efectivo como Primer Secretario del Partido Comunista de Alemania Oriental.

—oOo—

Se encuentran funcionando quince consultorios jurídicos destinados a solucionar los problemas legales de los habitantes de las comunas de Ñuñoa, La Reina, Ota. Normal, Las Condes, San Bernardo, La Granja, Conchalí, Las Barrancas y Santiago Centro. Funcionan en escuelas, centros de madres u otros locales que la comunidad destine, y tienen como misión atender a la gente de bajos recursos.

—oOo—

Víctima de una embolia pulmonar falleció a los 73 años el ex dictador cubano Fulgencio Batista. Su muerte se produjo en la localidad de San Pedro de Alcántara, al sur de España.

—oOo—

Los cancilleres de los países integrantes del Pacto Andino finalizaron su cuarta reunión, reiterando el apoyo de sus gobiernos a la integración subregional. Al mismo tiempo, los ministros rechazaron toda coacción a las naciones que defiendan sus recursos naturales.

—oOo—

35 días de audiencias televisadas por cadena nacional cumplió la comisión investigadora del caso Watergate, en Estados Unidos. La última declaración de importancia en esta investigación correspondió al ex jefe del FBI, L. Patrick Gray, quien admitió su culpabilidad por haber leído y luego destruido documentos relacionados con el caso.

torear también es un derecho

Una nueva victoria se anotó el Movimiento de Liberación Femenina de España cuando se decidió autorizar a las mujeres a enfrentar a los toros y matarlos a pie. Hasta ahora regía una ley de 1931 que no permitía a las rejoneadoras bajarse del caballo para matar al toro. "Las mujeres deben tener los mismos derechos que los hombres, incluso el de torear en público", afirmó María de los Angeles Hernández, una joven de 24 años que con esta nueva autorización puede ver cumplido su sueño de ser la primera torera de España. La decisión tuvo que cumplir una serie de trámites legales para llegar a su aprobación en la Corte Suprema. Los toreros, apoderados y aficionados se encuentran escépticos acerca de la habilidad que tendrá la joven para matar un toro. En su defensa la joven afirmó: "Los matadores hombres están más preocupados porque esta decisión afectará a su vanidad masculina que por mi capacidad de hundir la espada en la cerviz de un toro de 450 kilos".

Porque enfrentarse a toros bravos a pie es un gran peligro, pero el riesgo es igual para los hombres o las mujeres. La autorización se dio a las rejoneadoras y mujeres en general.





**agarrar
la nueva
onda**

y gana
una moto
cada tres
meses

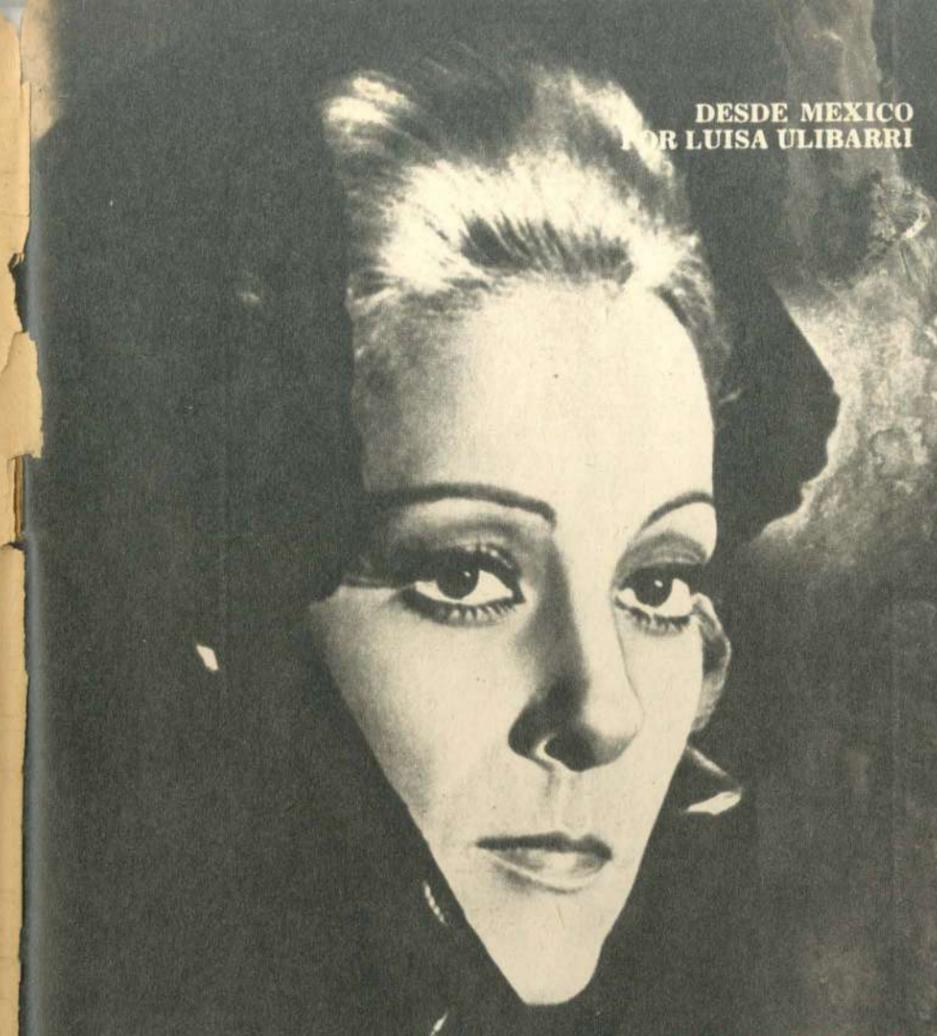
1 Tocabiscos
con 40 Longplays
Radiotransistores
y muchos Premios más!!

Cupón y Bases en
tu Revista

onda
inteeensamente joven!

... Ahora los Martes cada 15 días
¡Exije tu poster Gratis en todos los kioscos!

DESDE MEXICO
POR LUISA ULIBARRI



**SILVIA
PINAL:**
"los años
siempre jóvenes"

—PALOMA conversó largo rato con la actriz mexicana que hace seis años convulsionó al mundo artístico con su bullado matrimonio con Enrique Guzmán, ídolo de calcetinas, y a quien Silvia dobla en edad.

—Debutó en papeles cómicos, con Tin-Tan y Cantinflas, y de pronto se convirtió en "Viridiana", la protagonista de la película más premiada de Buñuel.

—Me gustan el agua, el bádminton, nuestra casa en Acapulco, las manos de Enrique, y la sinceridad de Buñuel. Y no dejaría de actuar por nada en el mundo.

—Te vas a los estudios de Araiz, y allí encuentras a la Pinal. Te recibirá de maravillas, porque es una mujer encantadora, extraordinariamente amable, y porque sabe de Chile. Estuvo en tu país filmando nada menos que "Cabo de Hornos" —la novela de Francisco Coloane— junto a Jorge Mistral.

—¿Seguro que no habrá mucha burocracia, mucho trámite para llegar a ella?... Después de todo, es "la Pinal".

—Y como Pinal que es, Pinal antivedette, Pinal responsable, Pinal artista de verdad, te digo que te recibirá de maravillas. Andale, pues...

Con ese "ándale, pues", tan mexicano, tan inspirador de confianza dicho por el actor que estaba en la Cafetería de los Estudios Televisa San Angel, no lo pensé dos veces y me metí en el set donde se grababa "Quién". Esta es la teleserie de más audiencia que se proyecta en las pantallas de la TV mexicana, y tiene su papel estelar por partida triple en Silvia Pinal. Ella representa a tres personajes en una misma historia: es la muchacha de familia, oprimida por una tía muy arribista y autoritaria (Isabeia Corona). También es una chiquilla muy liberada con una vida dudosa, y una amnésica. En el living de la casa de la "tía" se ensayaba esa tarde la escena 6 de "Quién". Mucha felpa, muchas lámparas de lágrimas, mucho lujo artificial y en medio de todo eso, la figura de una mujer atractiva, de belleza serena y muy atentamente siguiendo las instrucciones del director Raúl Araiz (el mismo de "La constitución").

Me habían dicho de la permanente juventud de Silvia, me habían contado también que ella y Rita Macedo ("Hermanos Coraje") echan competencia en eso de quitar días en su calendario de vida en vez de agregárselos. Caracterizada como una muchacha de cabellos lacios color miel, con un terno gris y una polera roja, Silvia Pinal se veía increíblemente joven. Su rostro estaba casi limpio de maquillaje, y muy terso para una mujer que bordea los



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

**CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN**

45 años y es abuela de un niño de 4. Cuando supo que una periodista chilena quería conversar con ella, me hizo un pequeño gesto para que la disculpara mientras terminaba de ensayar. A los pocos minutos la tenía instalada junto a mí, en lo que se supone era el comedor en la teleserie. La entrevista fue muy accidentada, porque cada cinco minutos llamaban a Silvia a la grabación del programa. Y Silvia, con una seriedad y un profesionalismo admirables, se sometía a las órdenes del director. La grabación comenzó a las diez de la mañana, tuvo un intervalo a las dos y media para almorzar, y luego siguió hasta la noche. Alcanzamos a conversar en varios capítulos, que no superaban los cinco minutos cada uno.

—Pero no se vaya usted —decía Silvia—. Tenga paciencia, y verá que sumando los capítulos lograremos conversar muy largo.

mexicana pura

Silvia Pinal es muy seria y reposada. En México además la catalogan como una de las actrices más responsables y perseverantes. Jamás ha dejado de actuar, desde los quince años, cuando debutó en radio con un programa que publicitaba a los productos Nivea. Es una de las actrices de cartel en México, y dos acontecimientos han sido determinantes en esta fama que aún está muy vigente: haber sido protagonista de un ciclo de películas de Luis Buñuel (uno de los más destacados cineastas españoles), después de sus inicios en un género pícaro y popular, como acompañante de figuras como Tin-Tan y Cantinflas. Su segundo gol de la fama fue casarse, en 1967, y después de un bullado romance, con el cantante lolero Enrique Guzmán. Silvia lo dobla en edad. Ambos eran muy famosos, de modo que México entero se convulsionó con esta boda. Ahora llevan seis años casados, tienen tres lindos hijos y forman una pareja común y corriente que "funciona".

Silvia es mexicana pura. Nació en la capital de su país, y

en medio de una familia muy rígida. "Papá quería verme convertida en una secretaria modelo. O bien, me instaba a estudiar comercio, y eso me cargaba. Pero, claro, él triunfó y allá me tenía a los 15 años convertida en toda una mecanógrafa. Me aburría a morir, pero sabía desenvolverme y trabajé seis meses en un laboratorio. Luego con el apoyo de mamá entré al curso de actuación en la Escuela de Bellas Artes. Allí fui candidata a reina en una fiesta estudiantil, y un periodista me ofreció el trabajo en el programa radial de los productos Nivea. Bueno, pues ahí fui conociendo a una "bola" de gente (un montón) y empecé a trabajar en radioteatros..."

Los primeros tiempos fueron difíciles, y Silvia trabajaba en la oscuridad. Siempre hacía de pareja de actores cómicos, y como tenía sus buenas curvas, los chicos se hacían a costa de esas curvas. Ella representaba a la damita ingenua, y en esa onda debutó con "El pecado de Laura", de Julián Soler. Después vinieron "El portero" (con Cantinflas), "El rey del barrio" (con Tin-tan), y un sinfín de papeles en teatro y en cine popular, picaresco. Nadie percibía entonces que detrás de esta muchacha dócil, dispuesta a hacer lo que mandaran los directores, se escondía una actriz de talento, como lo descubrió Buñuel. "Pues los papelitos mediocres se multiplicaban".

el despegue y... Buñuel

Con "El extraño en la escalera", de Tulio Domicheli (1945), Silvia empezó a dar que hablar. Se decía que era la figura más prominente del cine azteca. Ya estaba casada con su primer marido, Rafael Blanquells, y había nacido "Silvita" (que también es actriz e hizo de Gianna en "Muchacha italiana"), y matizaba cine con teatro y canciones. Cuando apareció en su vida Gustavo Alatistre, productor de cine y editorialista de gran cultura, la vida artística de Silvia tuvo un giro enorme. La pareja vivía en Madrid, y por el año 1960 el director español Buñuel (exiliado volunta-

La pareja más comentada del cine mexicano a fines de 1967. "Todos nos vaticinaban lo peor, y formamos sin embargo... una pareja feliz."



riamente en México) pensó regresar a su tierra y hacer una película que retratará España. Más bien la decadencia de la burguesía española. Buñuel se asoció con Alatistre, y surgió "Viridiana", una de las películas más destacadas del cineasta, y que recibió seis premios internacionales, dos de ellos de certámenes de Cannes. Viridiana y Silvia Pinal fueron el reflejo de la simbología de Buñuel. Novicia de un convento, Viridiana va a visitar a su tío, don Jaime (viejo hidalgo español), antes de profesar definitivamente. Ante el parecido de la muchacha al de su mujer fallecida el día de la boda, don Jaime se enamora de ella, la convence que se vista de novia, la droga e intenta poseerla, pero luego se arrepiente y se ahorca. Viridiana quiere expiar la culpa de su tío, y por ello recoge mendigos y practica la caridad.

La película por cierto escandalizó al Gobierno español hasta tal punto que Franco mandó quemar las copias. El escándalo que desató "Viridiana" (la película hacía una crítica muy fuerte a las estructuras de la sociedad española) sirvió de publicidad gratuita a la Pinal entre los círculos de amantes del buen cine. La actriz mexicana se convirtió en una de las favoritas de Buñuel, quien decía: "No he visto una actriz más dócil y bien dispuesta que Silvia Pinal. Tan pequeñita, blanca y rubia, la gente de Toledo la identifica con la estrella. Sube con el maquillador a un viejo edificio carcomido, el maquillador le pone unos polvitos y Silvia ni los labios se pinta". Este amor de Buñuel por Silvia, en parte era por su permeabilidad como actriz, y también, porque mal que mal su esposo era el que ponía el capital de las películas. Después de "Viridiana" vinieron "El Ángel exterminador" y "Simón del desierto", y en esas tres películas quedó estampada la huella del maestro.

"Buñuel me transformó, fue una experiencia humana muy rica. Pues ese hombre tiene una cualidad muy rara en un ser humano: es sincero. Y eso les pasa sólo a los niños, porque

los niños dicen lo que sienten. Buñuel es así; es un niño".

Después de esta enriquecedora experiencia, Silvia Pinal se llevó sus desilusiones. "Yo esperaba tanto de los directores. Buñuel me decía: "Es que creen que usted, Silvia, es actriz cómica; es que no conocen su personalidad, Silvia". Yo esperaba que nuevos buenos directores me llamaran, y perdí mucho tiempo.

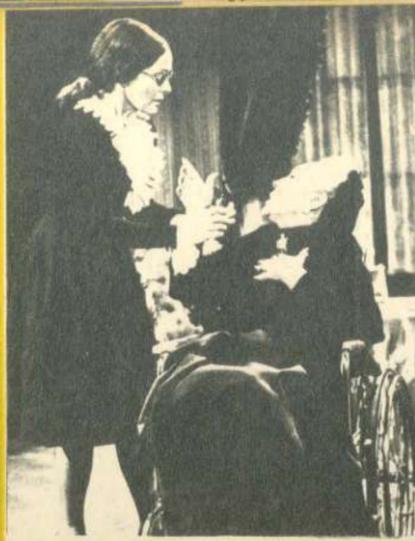
"Después volví a la realidad y me di cuenta que estaba perdiendo mi comercialidad, y empecé a incursionar en el teatro de revistas y en la televisión, como animadora de programas musicales. Actuar en teleseries no me convenía, y ahora recién lo he aceptado con "Los caudillos", y con esta telenovela "Quién", porque me pagan doscientos dólares por capítulo, y grabo tres en un día. Además, es importante, porque me permite entrar en un público nuevo, y estar en contacto siempre con la gente.

Enrique Guzmán: la posibilidad de amar

A fines de 1966, Silvia Pinal tenía más y más películas y animaba TV. Fue durante la filmación de un programa que terminó a las seis de la mañana, cuando se encontró a boca de jarro con Enrique Guzmán, que era el ídolo de las calceteneras. "Ya nos conocíamos, pero ahí empezamos a querernos. El todavía estaba de novio con Angélica María. Ese día desayunamos después del programa y nos fuimos a una plaza de toros. Semanas después Enrique se enfermó de hepatitis y yo empecé a visitarlo. Ya estaba divorciada, y me empezó a gustar la suavidad, la dulzura y esa falta de pose de Enrique".

La pareja dio mucho que hablar, y se dijo que el mentado romance no era más que un truco publicitario. Pero se casaron, y todo el mundo opinaba, y todo México no les daba vida larga juntos. "Al casarme con Enrique fui la más afectada, porque la gente nos hizo pedagos, y yo no estaba acostumbrada a las críticas. Me sentía

Junto a Isabela Corona, la tía mañosa, y ella la sobrina solterona, en "Quién".



"Enrique me ha dado la posibilidad de amar, de sentirme joven."

Espléndida, rozagante y llena de belleza. Así era la actriz cuando acompañaba a Tin-Tan y Cantinflas.



sería una y mil veces actriz. Yo no me considero una maravilla, pero he tenido suerte y algunos dicen que soy versátil. Por eso me adapto a Buñuel como a la telenovela. Creo que allí se prueba una verdadera actriz".

—¿Tanta actuación no impide una vida familiar normal?

—¡Ah...!, pero si no es tanto! Yo grabo aquí los lunes solamente, pues ahorita tomo mi auto y voy a comer algo a casa y dentro de media hora vuelvo. En las tardes trato de estar con los chicos y con Enrique. El es muy casero y a veces reclama. El fue educado bajo el concepto de que la mujer debía estar en casa, para el hogar. Y yo soy independiente y libre...

—¿Y eso no acarrea problemas?

—A veces sí. Pero los hemos ido superando a fuerza de ceder, de comprender. Creo que el matrimonio no es otra cosa. A Enrique le gusta que yo sea excelente ama de casa, que esté a su lado si se le cae un botón. Pero también entiendo que yo amo lo que hago.

—¿Qué es lo que más le gusta de él?

—Me gustan sus manos, su cariño, el respeto que nos sentimos. Además es un hombre de carácter fuerte y tenaz. Me ha ayudado a pensar más las cosas. Yo soy muy impulsiva. Hemos soportado pequeñas crisis, pero ya las superamos.

—¿Y de qué otra manera ha influido él en su vida? ¿No estorba la diferencia de edad?

—Al contrario. Es estimulante, muy estimulante. Enrique me ha dado la posibilidad de amar, de sentirme joven, de verme joven, de arreglarme joven. Todos se preguntan por qué mi cutis está tan terso, por qué tengo esta apariencia, que no es la de una abuela propiamente tal. Es que he vivido casi con anticipación y a los 18 años ya era madre de Silvita. Muy joven fui la estrella de Buñuel. Me he casado tres veces y... pues, vivo sin amargura, sin malos pensamientos y... amando.

mal, pero luego me di cuenta de que yo no era vieja ni él era un bebé. Estábamos enamorados, y punto".

Actualmente el matrimonio vive en una casa en El Pedregal, un barrio muy elegante en Ciudad de México. Allí Enrique se dedica a construir aviones de juguete (su hobby) y regalarlos a Viridiana. Alejandra y Luis Enrique, los tres hijos. "Es demasiado tranquilo, de veras es viejo a veces. Y yo pongo chispa, y me gusta salir, ir al cine o a fiestas. El se lo pasaría siempre en el hogar. Ahora acabamos de terminar nuestra casa en Acapulco, y allí pues hacemos muchos deportes, hacemos natación, bádminton y esquí. Y buceo. Me gusta el agua, adoro todos los deportes que se hacen en el agua, así como también soy feliz de estar en nuestra casa de Acapulco, rodeada de mucha gente".

—¿Por qué le gusta mucho la gente?

—La quiero cuando es sin-

ra, y le temo cuando no. Por lo mismo que nos hicieron daño cuando recién me casé. Yo no me atrevía a salir, a lucirme mucho en la calle con mi marido. La gente entonces era mala. Pero también hay personas lindas...

La relación que Silvia mantiene dentro del set con sus compañeros de actuación demuestra que de veras le gusta la gente. Conversa con todos, no adopta poses y se integra mucho al equipo, pero cuesta un mundo sacarle una sonrisa. Es increíble la seriedad con que se toma el papel de heroína en "Quién", y cuando le pregunto si no siente nostalgia por haberse alejado de Buñuel, si no es demasiado grande el contraste entre una "Viridiana" y la protagonista de una telenovela, me dice que para ella la felicidad del mundo consiste en actuar. Dónde, cómo y con quien sea.

"Es que estoy feliz con el trabajo mío. Si volviera a nacer



Los niños crecen con amor y ahorro.

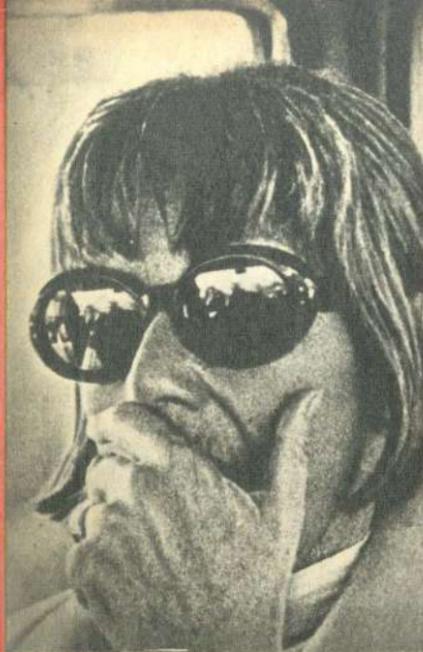
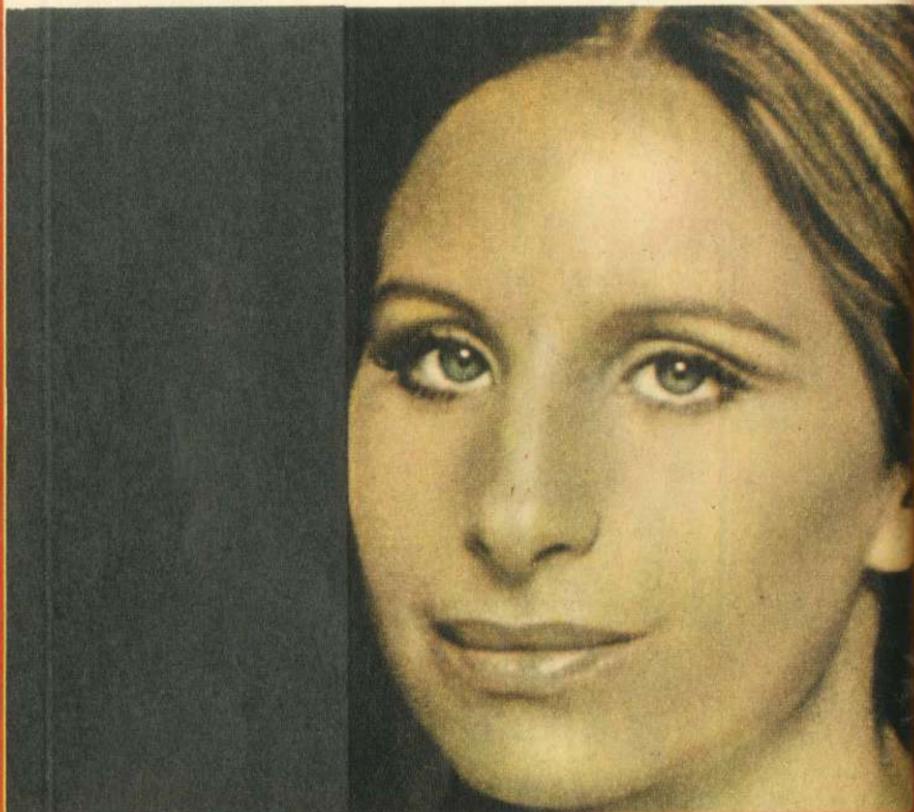
certificados de ahorro reajustable



UNIVERSIDAD Finis Terrae | CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

En la cámara

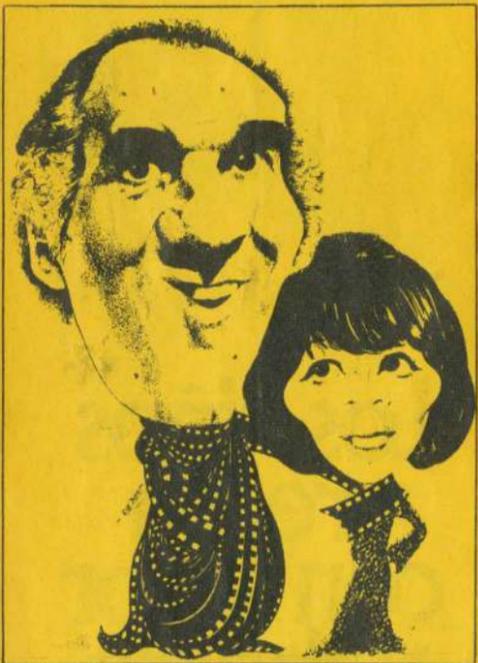
Barbra Streisand sigue siendo una de las actrices más solicitadas por los directores y guionistas de cine. Recién acaba de terminar el film "Up The Sandbox!", y ya empieza a trabajar en "The Way We Were", con Robert Redford como su pareja. Y acompañándola en sus ajeteos, siempre van su hijo Jason (de 5 años) y su perro "poodle", Sadie, y, por supuesto, sus secretarias, el peluquero, el maquillador, y todo el grupo de gente que acompaña siempre a una artista que se respete... y que se quiere dar importancia.



A los 67 años de edad, Greta Garbo luce esbelta y hermosa. Tiene el cuerpo de una joven mujer y el "glamour" que siempre la caracterizó. ¿Su receta? soledad, introversión y un estricto pero saludable régimen. Se levanta a las siete de la mañana y se acuesta antes de las diez; da largos paseos, practica yoga y ejecuta rigurosos ejercicios; come sólo lo necesario y frecuenta tan pocas personas como sea posible. Mientras miles de abuelas de su misma edad chochean con sus nietos y prodigan cariño y consejos a sus seres queridos, la Garbo sola, triste y abandonada sigue con su juego de la mujer-leyenda. ¿Valdrá la pena tanto sacrificio?



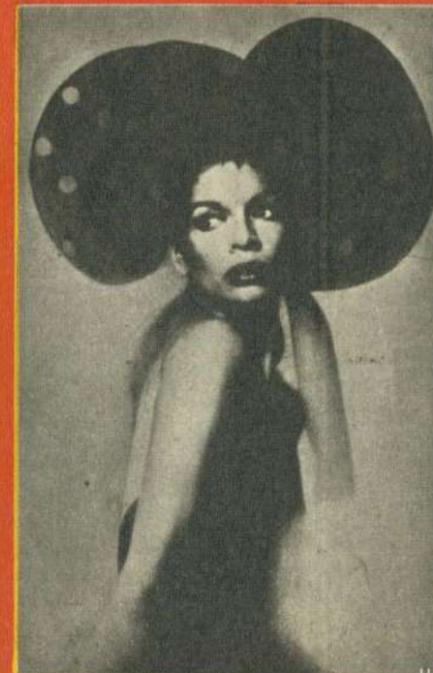
Brigitte Bardot ha hecho una nueva conquista: mientras filmaba "Don Juan", dirigida por su ex marido Vadim, conoció a Laurent Vergés, quien tenía un pequeño papel en la película (pequeño pero decidor): juntos protagonizaban una escena de amor. Ahora, Laurent y Brigitte pregonan su amor a los cuatro vientos, y recorren los restaurantes y boîtes de moda, como una alegre y despreocupada manera de obtener un poquito de felicidad, aunque sea efímera para ambos.



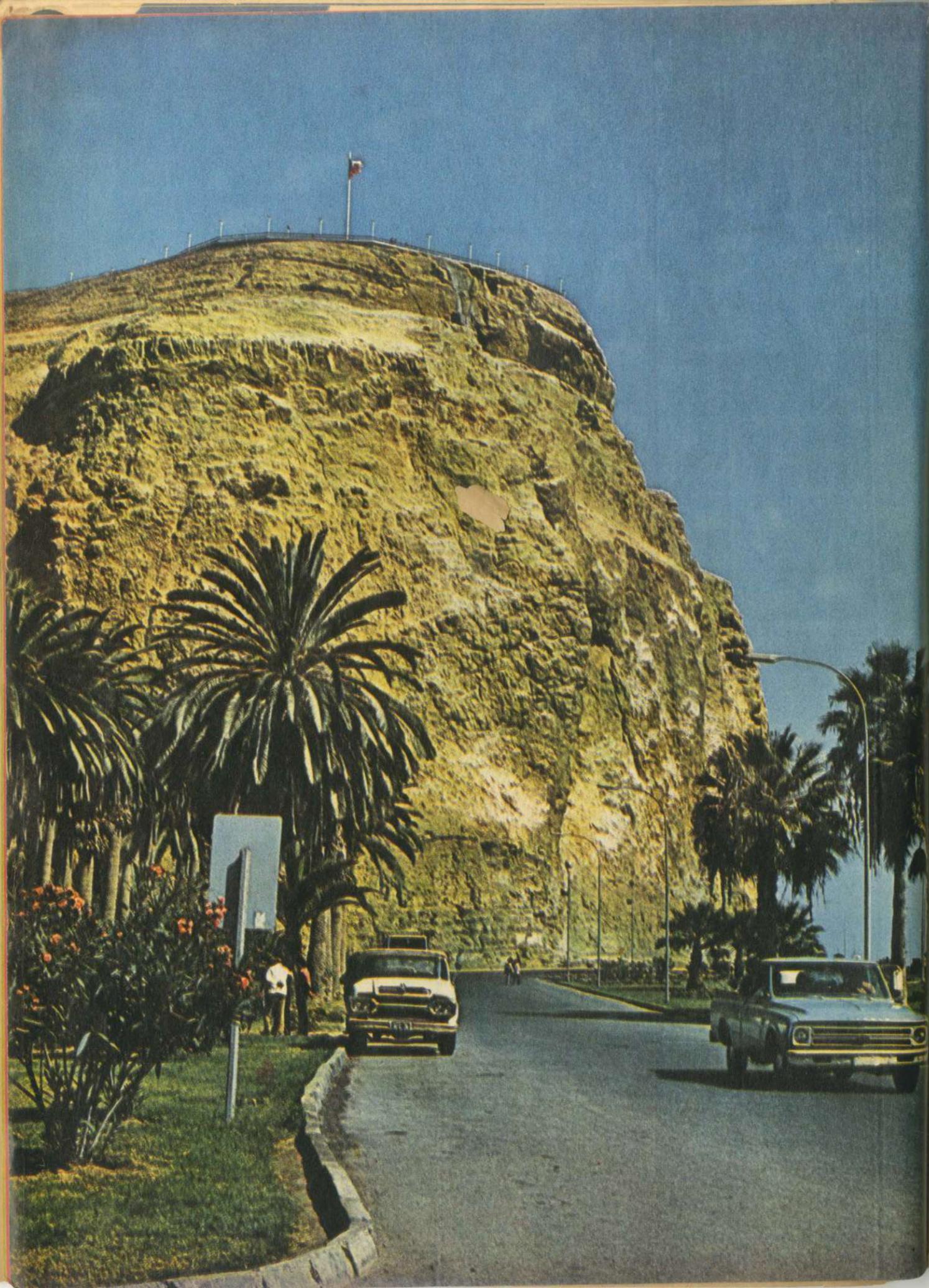
Después de siete años de casados, la pareja formada por Juliette Greco y Michel Piccoli ha enfrentado un gran problema: que ahora los dos son famosos, y por lo tanto, perseguidos y comentados por periodistas y "paparazzi", ávidos de dar a conocer algún secretillo o infidelidad de alguno de los dos. Piccoli (poniéndose el parche antes de la herida) ha declarado: "Yo soy el hombre de una sola mujer: Juliette". Y ella por su parte ha dicho: "Miren a Michel: desde su metro ochenta, con su cabello hirsuto, él hace un gesto, y es la seducción misma".



Yoko Ono y John Lennon siguen juntos asistiendo a fiestas y conciertos, aunque se habla de su inminente separación. Los críticos y periodistas norteamericanos los han tratado duramente, y no le encuentran nada bueno. Y para muestra, un botón: a Yoko la han rebautizado como "la mujer de la voz Ratón Mickey".



Cuando Mick Jagger —cantante y capo de los "Rollings Stones"— se casó con Blanca, su esposa nicaragüense, todos vaticinaron que el matrimonio duraría poco. Tanto por las excentricidades del inglés, como por la diferencia de nacionalidad... y de color. Pero la pareja ya lleva más de dos años de una convivencia feliz y sin escándalos, coronada por el nacimiento de su hija Jade. El sigue cantando con su conjunto, mientras Blanca trabaja como modelo, y empieza a abrirse camino como futura actriz de cine.



El Morro testigo de la historia. La enorme mole mira al Pacífico desde 150 metros de altura. El 7 de junio de 1880 el teniente Casimiro Ibáñez hizo flamear la bandera chilena en su cima. Desde entonces la que parecía una inexpugnable fortaleza al ser tomada por el ejército chileno puso fin a la guerra contra la Confederación Perú-Boliviana. Hoy a sus pies corre la hermosa Costanera Sur que conecta con las cálidas playas.



ARICA

LA PUERTA DEL SOL

Mar tibio, sol eterno, latir vigoroso de ciudad frontera, gomeros gigantes, noches de belleza tropical, son las características evidentes de Arica. Y detrás de ese rostro, ¿QUE? En busca de una respuesta a esa interrogante, PALOMA viajó a Arica y descubrió otras realidades. La que está bajo la superficie y la que está allá arriba..., en el altiplano

Textos:
MARY ZAJER
y M. ELENA
HURTADO

Fotos:
JULIO
TRONCOSO
Y CARLOS TAPIA
(enviados
especiales de
PALOMA).

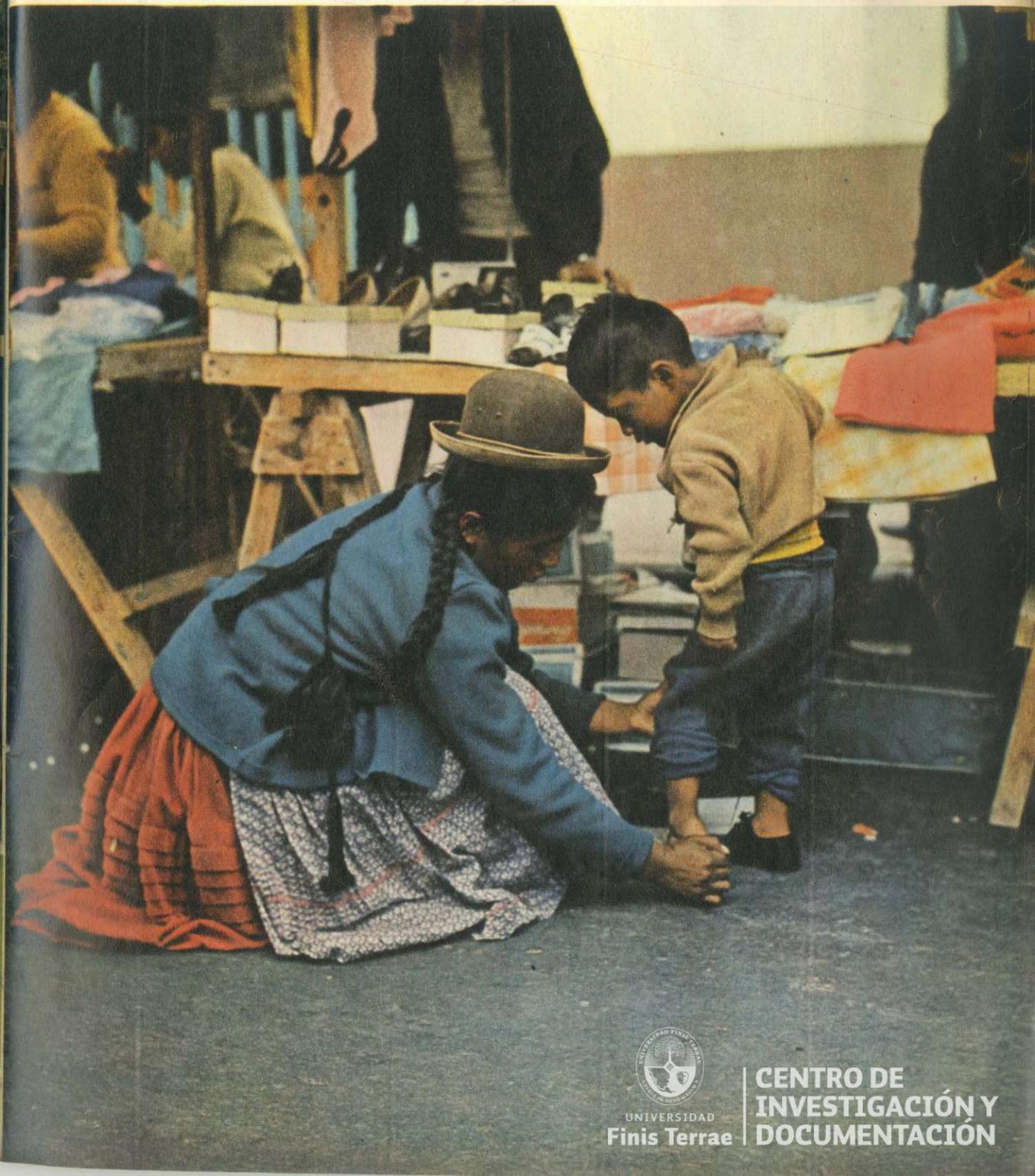
La Iglesia de San Marcos, frente a la Plaza de Armas, es uno de los recuerdos de la época peruana. Gustavo Eiffel, el mismo de la Torre de París, la construyó en 1870 sin haber estado nunca en Chile. La armazón de acero, su estilo gótico y las plantas tropicales que la rodean la hacen diferente a todas las iglesias chilenas.



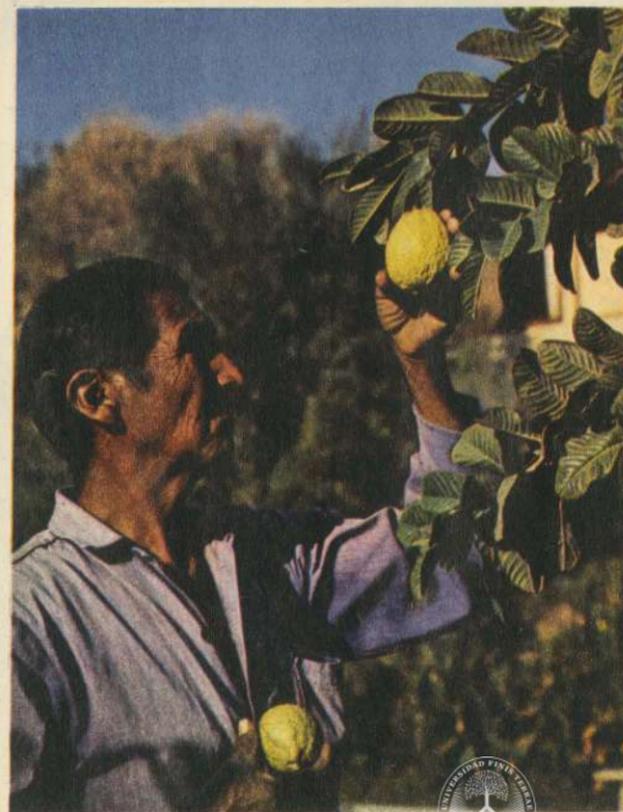
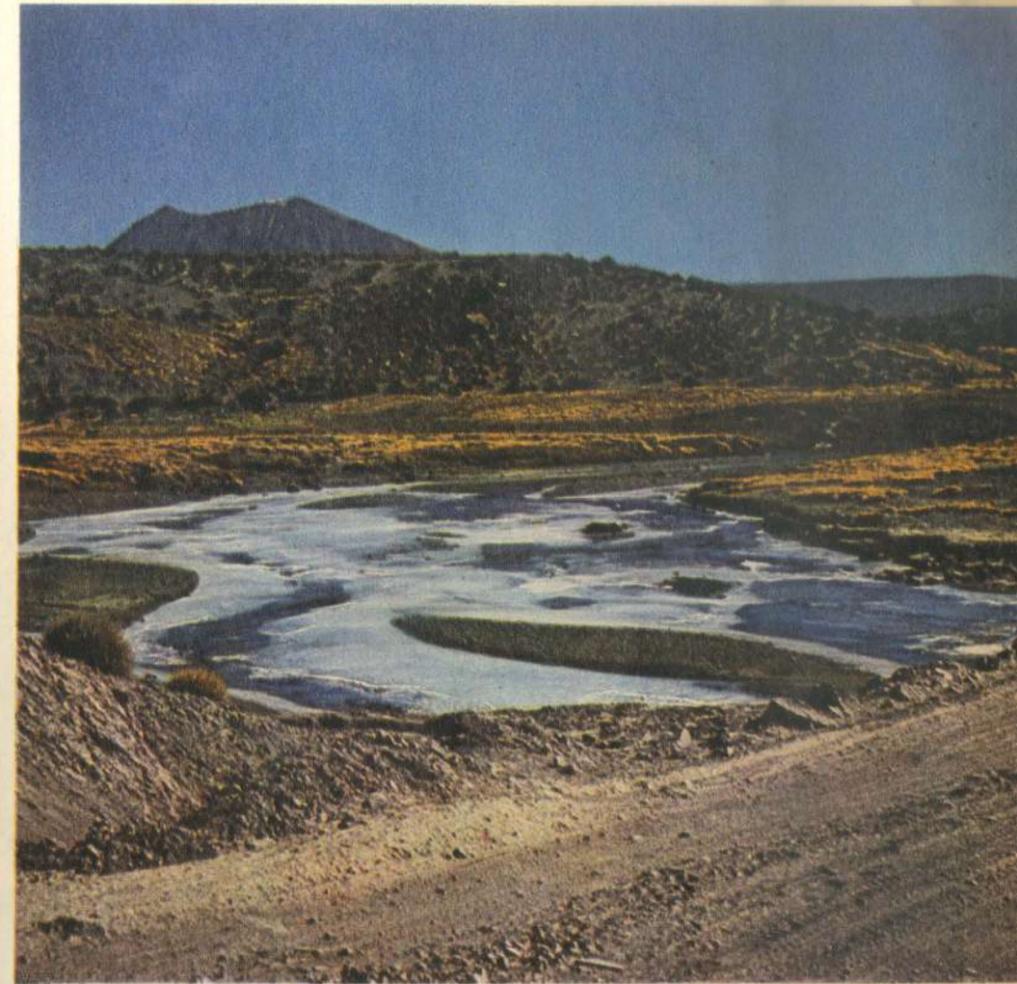
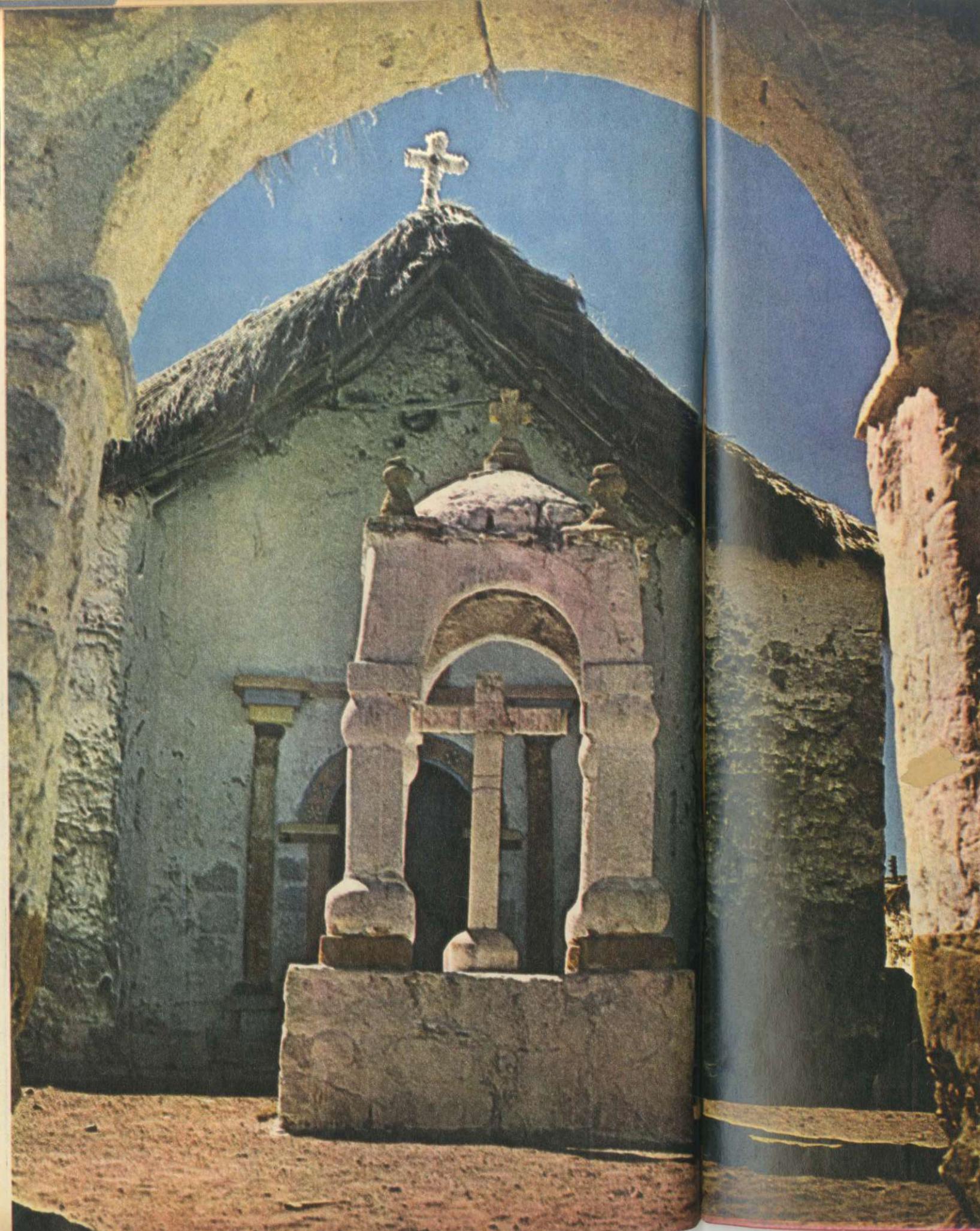
Arica, la ciudad de más alto ingreso por persona de Chile, por su clima cálido durante todo el año es el paraíso de los gitanos y circos ambulantes y turistas.



La feria de Maipú. Doce cuadras de colores y mercaderías surtidas. Allí se pueden adquirir desde queñas, ropas, juguetes importados (residuos del Puerto Libre), hasta porotos, ají color, frutas, verduras, pasando por cosméticos y tentadoras barritas de melcocha. Todos los domingos la calle Maipú se puebla de comerciantes, compradores y artesanos que venden sus últimas producciones a los turistas de fin de semana.

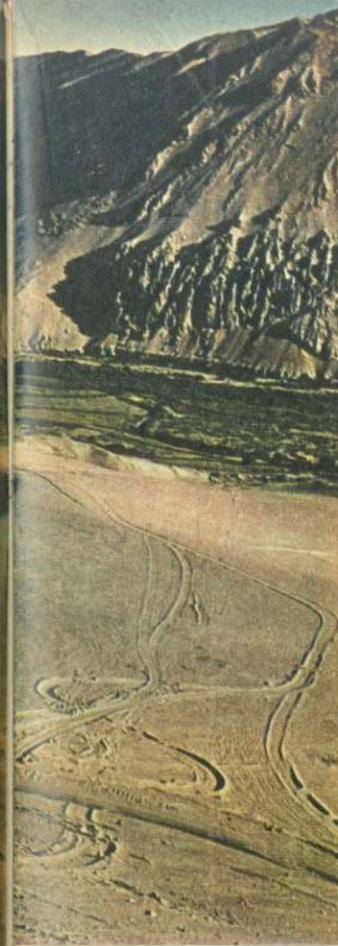
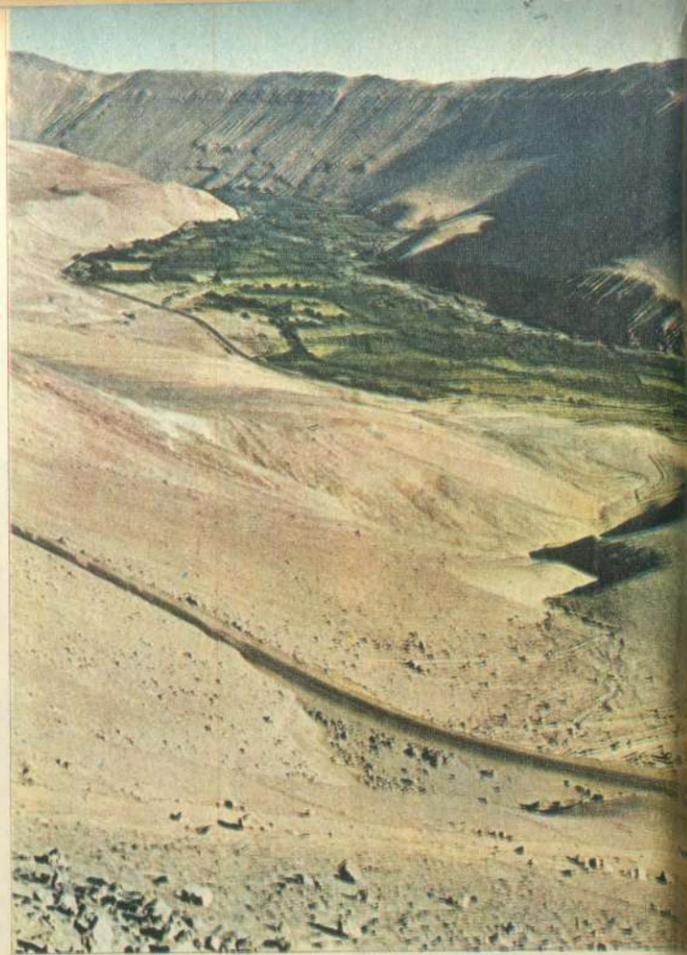
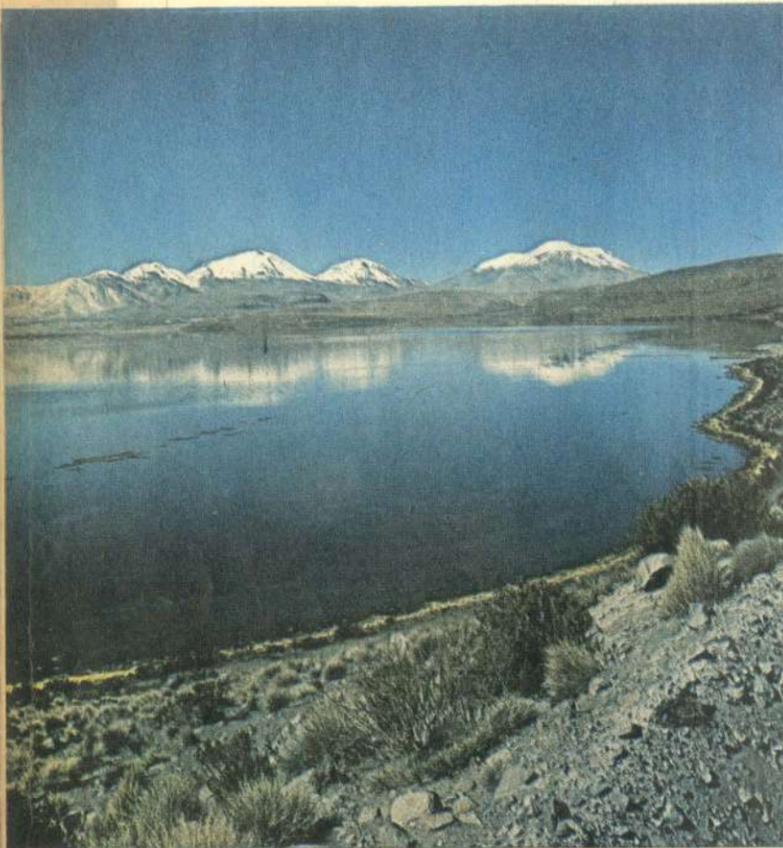


Aprisionada entre muros blancos, que brillan enneguecedores con el calcinador sol del mediodía, está la Iglesia de Parinacota, fantástico pueblito semidesierto rodeado de pequeñas lagunas donde en verano anidan las parinas, coloridos flamencos del altiplano.



A cada lado de la polvorosa huella paisajes diferentes. Subiendo hacia el altiplano, en la precordillera la vegetación toma diversas tonalidades; las gamas del verde, del café y del amarillo se hacen presentes y en medio de la aridez, lagos naturales, bofedales (ciénagas donde pasta el ganado) y el azul rabioso del cielo.

Las frutas tropicales se dan con generosidad. En la foto una plantación de guayabos en el valle de Azapa.



Elegantes, altivas, las llamas se mimetizan con el sobrecogedor paisaje altiplánico. Son el oro vivo de estas serranías donde la vegetación escasea, donde la falta de oxígeno pone plomo en los pies y donde el hombre, duro, curtido y solitario, es el último vestigio de una civilización que se va muriendo.

El valle de Lluta, 16 kilómetros al norte de Arica. Aquí se dan con generosidad la alfalfa, el maíz, el trigo, el algodón y los tomates; además funciona un plan lechero.

A casi cinco mil metros de altura estalla la esplendorosa belleza del Lago Chungará, el lago más alto del mundo. El sobrecogedor silencio es interrumpido por las carcajadas de las ajoyas. En verano se deslizan soberbias las multicolores parinas, flamencos del altiplano, confundándose con los volcanes Guallatire y Payachatas que se bañan en sus azulísimas aguas.

Símbolo del rostro enigmático de Arica. En un mundo distinto a miles de metros de altura rostros que se asoman y se vuelven a esconder. Los aymaras se resisten a las visitas que vienen, miran y se van.



LAS TRES CARAS DE ARICA

PASADO, PRESENTE

Y FUTURO

Texto: MARY ZAJER
Fotos: Julio Troncoso
y Carlos Tapia

—Arica, la puerta del norte de Chile, encierra todo un pasado heroico y tiene un futuro lleno de planes.

—Después del sol, las playas y el ajetreo de la ciudad, Arica esconde un mundo distinto, con una cultura diferente y un ritmo de vida más lento: el Altiplano.

—El clima privilegiado hace que florezcan los verdes valles que abastecen de frutas y verduras todo el año.

Arica es como el dios Jano: tiene dos caras. Una que mira el pasado y la otra al futuro.

Pero también tiene un rostro enigmático que cuesta penetrar, igual que el de sus habitantes del 3er. piso, los indios aymaraes que pueblan el Altiplano. Porque Arica, más allá de sus cálidas playas, del histórico Morro, de las palmeras, de las callejuelas increíblemente angostas que suben y bajan, y del tintineo de las fichas del moderno casino, se encumbra caracoleando por las montañas, a tres mil metros, a cinco mil metros, hacia la precordillera y el Altiplano, donde existe vida, donde hay una cultura diferente y un ritmo de existencia más lento, más primitivo y hasta donde ha alargado su brazo la civilización.

Y es que el Departamento de Arica, provincia de Tarapacá, con sus 16 mil 457 kilómetros cuadrados —casi igual que Santiago— se enorgullece de ser el

La moderna sede de la Universidad del Norte que alberga a 2.700 alumnos. Hace dos años tenía sólo 600. Hoy tiene un crecido porcentaje de estudiantes obreros y le da especial importancia a las carreras relacionadas con la zona.



La quietud del mar revienta con furia en la playa Corazones. Un lugar rocoso, escarpado, donde las aves guaneras han cavado forados en los inmensos cerros.

pueblo más antiguo de Chile. Según los historiadores, Arica tiene cinco mil años de ocupación humana. Y hay muestras en el Museo Antropológico de Azapa que atestiguan la existencia de pueblos preagrícolas y precerámicos, varios milenios antes de la era cristiana. Aún los investigadores no logran ponerse de acuerdo sobre el origen del nombre Arica. Unos sostienen que el inca Manco Capac al pisar sus playas las llamó Arica, que en su lenguaje significaba "Tierra Deseada". Otros, en cambio, prefieren derivar su significado de la palabra aymará *arica*, que vendría a traducirse como "Abertura Nueva", aludiendo tal vez a un nuevo puerto o camino.

Tampoco existe seguridad sobre el nombre del primer español que pisó tierras ariqueñas. Algunos historiadores aseguran que fue el capitán Ruy Díaz, en 1535, pero otros insisten en que el adelantado Diego de Almagro, en diciembre de 1536, tomó posesión del territorio mientras iba de paso hacia el Perú. El desfile de conquistadores prosiguió con Pedro de Valdivia, luego llegó por las costas nortinas García Hurtado de Mendoza. Y unos cuantos siglos después aparece Simón Bolívar buscando salida al mar para la República del Alto Perú (Bolivia), pero encontró tenaz oposición en el prócer boliviano Andrés Santa Cruz, partidario de la unión con Perú.

Los siglos de historia se le vienen encima al visitante, después de comprobar las bondades del clima que permite circular con ropas livianas en un invierno que acusa 18 ó 20 grados de temperatura, de caer en las tentaciones del casino, de pasear por la florida costanera, de acostumbrarse al tránsito endemoniado de vehículos metidos con calzador en las calles angostas, tropezándose en la esquina con



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

Los rostros curtidos por el sol, los ojos casi oblicuos, los habitantes del Altiplano ariqueño viven con otro ritmo y hablan otro lenguaje.

el imponente macizo del Morro. La epidermis de Arica salta. La otrora ciudad del nylon, añorada por comerciantes y contrabandistas, descubre su cortina de oropel. Periodistas y fotógrafos de PALOMA tratamos de adentrarnos en sus leyendas y realidades en un reportaje que abarca la provincia de Tarapacá con sus tres Departamentos: Arica, Pisagua e Iquique.

En este número las páginas son para la primera ciudad de Chile, para la puerta norte, la que nos acerca histórica y geográficamente a los vecinos peruanos.

AVENTUREROS Y LEYENDAS

Así como muchos escapan del frío invernal buscando el calor del Norte Grande, en otras épocas ésta fue tierra que atrajo a corsarios y aventureros. La noticia había corrido por todos los rincones del mundo. Un indio, Diego Huallpa, había descubierto en las serranías del Altiplano el primer yacimiento del Cerro Rico de Potosí. Y ello permitió que Arica se transformara en el primer puerto de embarque de toda esa riqueza. No tardaron en aparecer los codiciosos aventureros que dejaron una estela de sangre tras el lujo y la fortuna de los valiosos metales. Hasta el corsario Francis Drake llegó a las costas ariqueñas despojando casi una veintena de naves que transportaban barras de plata hacia el Callao. San Luis de Potosí era la ciudad más importante de América, y en la segunda mitad del siglo 16 y comienzos del 17, las arremetidas piratas recrudecieron. A Drake siguieron Cavendish, Sharp, Spilbergen y otros. Pero los habitantes de Arica tomaron precauciones y comenzaron a darles pólvora y balas a los malintencionados visitantes. El Morro y la playa La Lisera fueron los escenarios de los encuentros, donde los piratas tuvieron que volver proa hacia la fuga.

La cómoda veta del saqueo terminó. Los ariqueños se deleitan hoy día contándole al turista que en el cementerio de la ciudad está enterrado el corsario Drake; incluso hay una tumba con su nombre, pero es parte de la leyenda regional. Francis



Drake, caballero de la reina, murió en Panamá con mucha menos gloria y con varias derrotas a cuestas.

Por su lado la naturaleza se encargó de castigar a esta tierra llena de sol y riqueza. Salidas de mar y terremotos frecuentes comienzan a alejar a los pobladores. Se agotan las vetas del mineral de Potosí. Y la temible malaria empieza a hacer estragos. Arica se llena de sombras, sumiéndose en una franca decadencia. Sólo quedan algunas familias, en su mayoría, negros, mulatos, indios y unos cuantos blancos.

A la hecatombe se suma la



supresión del Corregimiento, en 1782. Arica es despojada de su rango y pasa a ser un simple "partido" de los siete que forman la Intendencia de Arequipa.

Casi un siglo después la historia se iba a encargar de hacer resurgir el nombre de Arica. El desierto entra en escena. Nuevas vetas deslumbran y esta vez la riqueza tiene el color blanco que no tarda en teñirse de rojo. La explotación del salitre fue la mecha que encendió la hoguera. Chile contra la Confederación Perú-Boliviana. Las tropas chilenas desembarcaron en Antofagasta —que desde la Independencia formaba el litoral de la

república del Altiplano—, y la lucha se inició el 14 de febrero de 1879 y terminó con la toma del Morro de Arica el 7 de junio de 1880. Perú perdió la provincia de Tarapacá. Y Arica inscribió en su historia el nombre de dos valientes coroneles que murieron durante las acciones, el peruano Francisco Bolognesi y el chileno Juan José San Martín. Mientras, el teniente Casimiro Ibáñez izaba la bandera chilena en la cima del Morro. Y desde allí, mirando el mar, a 150 metros de altura, flamea hoy, día y noche.

PUERTO LIBRE

En 1929 Arica fue definitivamente incorporada a Chile con la firma del Tratado de Lima. De la época peruana quedan dos recuerdos, la iglesia de San Marcos, construida en 1870 por Gustavo Eiffel. Su armazón de acero y sus vitrales junto a los plátanos que la rodean, la hacen diferente a otras iglesias del oás, y el edificio de la Aduana, antiquísimo y señorial.

La ciudad de la eterna primavera, como reza el cartel del camino que lleva al aeropuerto, comenzó a poblarse, descubrió sus posibilidades turísticas. Y con ellas muchos chilenos empeza-

ron a trasladarse hacia esa ciudad favorecida con un decreto que la transformaba en Puerto Libre. Por eso es difícil encontrar un nativo; casi todos sus habitantes nacieron en cualquier parte, menos en Arica. Durante mucho tiempo todos iban para Arica... y no precisamente a tomar sol o nadar en sus cálidas aguas.

De 12 mil habitantes llegó a tener más de 100 mil.

Lo que se pretendía era poblar la ciudad. Al menos ésas eran las intenciones del Presidente Carlos Ibáñez. Además, había que considerar que la zona es un importante enclave geopolítico, un lugar de enlace de tres países.

Por otro lado, al producirse la crisis del salitre, cuando las oficinas salitreras empezaron a cerrar sus puertas, quedó una escuela de cesantía y muchos inmigraron hacia Arica.

Su actual Gobernador, Sergio Roubillard, explica a PALOMA que las garantías del Puerto Libre, además de darle pujanza y vigor a la ciudad, dejaron un saldo negativo en lo moral. "La gente quedó con el espíritu de la especulación".

Al suprimirse el Puerto Libre —franquicias que duraron más

de una década—, Arica siguió como "zona franca alimenticia". Por eso el visitante puede encontrar leche holandesa, mantquilla danesa, arroz chino o té inglés. El problema es que muchos productos van a dar a Perú y Bolivia, porque el afán comercial se enredó en la sangre y en el bolsillo de muchos. "Son problemas que no se pueden negar, pero estamos tratando por todos los medios de ponerles atajo", explica el Gobernador.

Otra inyección de vigor en el desarrollo de la zona la constituyó la creación de la Junta de Adelanto de Arica, mediante una ley del 30 de octubre de 1958, a fin de acentuar el desarrollo económico, social y turístico. Ella ha contribuido a la construcción de la Central Hidroeléctrica de Chapiquiña, el aeropuerto de Chacalluta, el Casino, las obras de ampliación del puerto, hoteles, caminos, liceos, sedes universitarias, jardines, viviendas, etc.

TAMBIEN LOS VALLES

Pero Arica no es sólo argamasa, cristal, oferta y demanda, playas, discothèques, escenario de lunas de miel, tibieza y brisas del mar. Hay mucho más. Y muy diferente. Otros mundos, más



La Isla del Alacrán, antiguo refugio de piratas, hoy está unida a la costanera sur de la ciudad, y en las noches es lugar ideal para pololos enamorados.



La Plaza de Armas es lugar obligado de reuniones de la juventud que sale de las escuelas y universidades. Los niños también aprovechan de tomarse un helado y los papás de leer el diario.

morenos, de ojos oblicuos, y manos ásperas y sonrisas tímidas. Allí comienzan (o llegan) los ríos, el aire huele a alfalfa, a leche, a tomates, a trigo maduro, a naranjas y limones. Son los valles. Milagros en el desierto. Visitamos Azapa y Lluta.

Azapa tiene sabor a aceitunas. Los olivares predominan. Hojas verdes y plateadas. Más de 700 mil kilos de producción anual. Mario Laime cosecha aceitunas encaramado en un árbol. Reacio y arisco ante la presencia de extraños, trata de esconderse. Moreno, de piel gruesa, las manos escamadas y de color morado, es mestizo y viene del Altiplano, es de Belén. A regañadientes confiesa que gana dos mil escudos diarios, pero no quiere fotos, corta la incipiente conversación y se aleja perdiéndose entre los árboles. Es un aviso de lo que nos espera más arriba. Una mezcla de timidez y dignidad. Resistencia a la visita fugaz que llega, mira y quiere plasmar algo que no comprende.

Azapa produce además de paltas, lúcumas, uva y ciruelas, frutas tropicales como el mango y la guayaba. Durante un tiempo tuvo mucho auge la caña de azúcar, que sirvió para hacer chancaca, muy apreciada en el sur para alimbarar sopaipillas y picarones. Y es característico de la zona el banano, pequeño, pero muy dulce. El río Lauca riega la superficie cultivable del valle. Actualmente se sigue trabajando en la desviación del río para duplicar las 1.254 hectáreas que hasta ahora se aprovechan en sembrados. Esto enorgullece a los ariqueños, que cuentan todo el año con una variedad de frutas y verduras cosechadas bajo un sol envidiable.

Dieciséis kilómetros al norte de Arica el río Lluta riega el valle del mismo nombre. Nace de los deshielos del volcán Tacora y corre rumoroso en medio de la aridez del desierto hasta formar una inmensa pradera verde. Es la puerta de entrada al Altiplano y los lugareños reconocen felices que "aquí le hemos ganado terreno al desierto". Muy de mañana el silencio es completo en el valle más grande de la provincia. Aunque sus cultivos son menos variados que en Azapa, se dan con generosidad la alfalfa, el maíz, el alcaudón, trigo y tomates. El río Lluta o Azufre

arrastra minerales y sales que dificultan el riego, y obliga a sus habitantes a proveerse del líquido elemento a través de camiones cisternas que reparten agua una vez a la semana. Hay planes para el valle de Lluta. Junto al plan lechero que funciona, se piensa acrecentar la crianza de aves, porcinos, y está en estudio la posibilidad de criar conejos. Las autoridades de la región señalan a PALOMA que "la puesta en marcha de estos planes es indispensable, porque Arica tiene la limitante de que no es productora de alimentos".

DESAFIANDO LA PUNA

Encaramándonos por cerros y montañas en medio de una inmensa soledad comenzamos a trepar hacia el tercer piso de Arica: el Altiplano. Los cerros van creciendo a medida que se avanza. Una peladura en plena roca tiene la forma nítida de un águila y la empinada cuesta (una de tantas) se llama así mismo Cuesta del Águila. La vegetación se reduce a los cardones, cactus en forma de candelabros. Y se ve uno que otro guanaco a lo lejos. El inmenso nevado de Putre con sus cumbres albas comienza a divisarse acompañando a los viajeros durante buena parte del trayecto. Cerros enormes, arrugados por la erosión, hacen más imponente el panorama.

ma. Es el sector de Copaquilla, una especie de Chuquicamata en miniatura, obra de la naturaleza, donde el viento juega a su antojo.

Casi a los pies del nevado de Putre comienza nuestro primer encuentro con estos otros ariqueños. Socoroma. Un nombre musical. Un pueblito con todas las gamas del verde. Pastores y agricultores. Niños tostados sin piedad por el sol. Sonrisas blancas. Orégano y alfalfa. Pero hay timidez, siluetas que se ocultan, rostros que asoman y se vuelven a esconder. Las pocas frases que logramos sacarles suenan diferentes. Un torrente de eses bien marcadas. La tonalidad sube y baja. Y el oído se acostumbra al bisbiseo.

Es un mundo distinto a miles de metros de altura. Con un ritmo lento, que en plena era de las comunicaciones remece porque allí la historia empezó a detenerse. Y está frenada. Los aymaras de Putre, capital del Altiplano, Chucuyo, Parinacota, Belén y otros pueblitos, conservan tradiciones antiquísimas. Allí el paganismo y la religión se dan la mano. Siguen siendo agricultores y ganaderos, y la rutina no parece pesar para ellos. Sólo los más jóvenes deciden cambiar rumbos y bajan a buscar trabajo en Arica, pero muchos vuelven desilusionados de "esa" civiliza-



Una de las características de Arica son sus calles estrechas que suben y bajan, el tránsito es difícil y muchas veces se requiere audacia para cruzar calles.



Arica vista desde el Morro. Amplia, extendida, unas pinceladas verdes rompen la monotonía del paisaje árido y terroso que le impone la pampa cercana.

ción y retornan al ambiente bucólico, calcinador en el día y congelante en la noche.

Son más de diez mil kilómetros cuadrados que encierran la atracción de un paisaje increíble, con sus jugaretas traicioneras. La puna acecha. Acelera latidos, abrasa las sienas, produce ahogos. Aunque los que están aclimatados aseguran que es un reflejo psicológico, los que la han sufrido dan fe de que existe.

PALOMA llegó hasta los cinco mil metros de altura. Hasta el lago Chungará, el más alto del mundo, después de recorrer varios pueblos y comprender que sus gentes no están en vitrina, ni están dispuestos a satisfacer la curiosidad, muchas veces impertinente, del turista ocasional. Luego de conversar con ellos, probar el charqui de llama, entrar en sus casas y soslayar sus vidas, entendimos su actitud. Julia Pacaje nos lo dijo en Parinacota: "No queremos ser monos de nadie".

Se rebelan con la sola idea de aparecer como un reducto de gente típica. Y eso en todas partes del mundo se llama dignidad.

EL FUTURO DE ARICA

El retorno a Arica es con los ojos llenos de paisajes y rostros. Abajo la ciudad iluminada y moderna. Con sus ferias de Sangra y Maipú; las universidades llenas de jóvenes en sus tres se-

des, la del Norte, la Chile y la Técnica. La armadura de vehículos Citroën. El complejo electrónico que ocupa a más de cinco mil personas.

Además Arica tiene otras industrias, como la textil Banvarte, fábrica de bicicletas, la industria Electromecánica, que hace todos los componentes plásticos para las fábricas de artículos electrónicos, y la Fábrica Nacional de Máquinas de Coser.

—Es una ciudad pujante, vigorosa—nos dice el Gobernador y además da a conocer los nuevos planes económicos de la región—. En la parte minera estamos explorando el subsuelo del volcán Tacora para aprovechar el azufre. En la planta San Carlos se instalará una lixiviadora de cobre, y en la antigua mina de Choquelimple, que fue explotada por ingleses y españoles durante la Conquista, ya hay una planta polimetálica para procesar minerales de plata, oro, cadmio. Además tenemos un plan de mejoramiento de la raza de vacunos y caprinos en Putre.

El turismo gravita fuertemente en el futuro de Arica. La ciudad tiene quince hoteles y moteles con una capacidad de cuatro mil camas; treinta y ocho residenciales; un balneario popular con quinientas camas en la playa Las Machas, y está en vías de construirse otro con capacidad para trescientas personas.

También se pretende crear una Empresa de Servicios Turísticos, formada por el Consejo Regional de Turismo de Iquique y la Junta de Adelanto de Arica. Los planes consisten en traer un barco que haga el viaje entre los dos puertos, así en un período de siete días el turista podría conocer ambas ciudades.

Y el Altiplano también recibirá invasiones más frecuentes. El próximo año se habilitará una hostería en Putre y en Codpa (precordillera), donde se paladea el generoso vino "pintatani". Ya se inició la construcción de una.

Por otro lado, el aeropuerto de Chacalluta podría transformarse en un campo internacional de aterrizaje. Según las autoridades zonales, de allí se bifurcaría el turismo hacia Ecuador, Perú, Bolivia, Isla de Pascua y Tahiti.

Los planes son grandes y muchos. Pero Arica tiene todo un desafío por delante, y atañe a los pobladores que viven en la otra Arica, la que circunda el Morro. Donde los techos son de cartón, y no hay alcantarillado, y las familias viven hacinadas. Ellos necesitan que se ponga luego en marcha un plan de construcciones para comenzar a vivir en condiciones humanas.

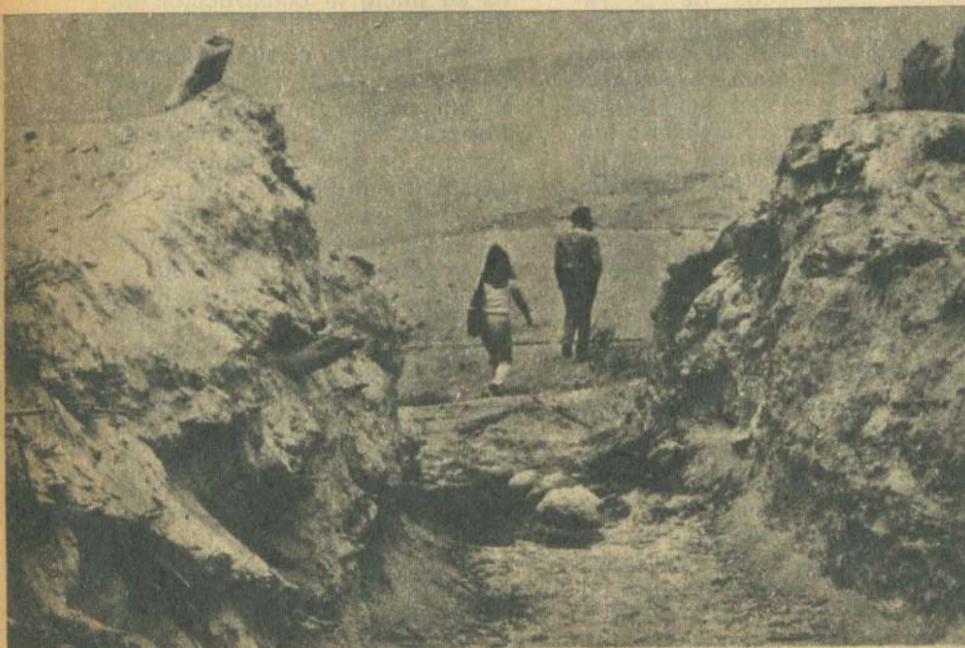
La Puerta Norte de Chile, entretanto, vive con los ojos prendidos en el futuro, sin olvidarse del pasado.

un tesoro inexplorado

—Cuna de antiguas civilizaciones,
el territorio ariqueño está
inundado de entierros que guardan fabulosas riquezas.

—Culturas de Perú y Bolivia irradian
su influencia hacia la zona, legando
artesanía rica en diseños y colorido.

*Estos pequeños montículos son los llamados "túmulos",
una forma especial de cementerios donde
los cuerpos son puestos en forma de torta, unos sobre otros,
y separados por paja y arena.*



Arica recién nace a la historia antigua. Esa historia en que se entremezclan el esplendor del imperio inca con la primitiva belleza de las culturas locales. Porque esta punta norte de Chile está sembrada a cada paso de valiosa arqueología, que entusiasma a los expertos y, desgraciadamente, también a los muchos coleccionistas de cerámica de tumbas antiguas que existen en Arica.

Adentrándose en el valle de Azapa está el Museo Arqueológico del mismo nombre, que promete transformarse en el más interesante y completo de su tipo en nuestro país. A la entrada, un muestrario de petroglifos, piedras de variados tamaños y formas con inscripciones que datan de 500 y 1.500 años antes de Cristo. Alto Ramírez, Los Maites, Sobraya, Cerro Chuño, son los lugares de procedencia de estas interesantes muestras de culturas muertas.

Una construcción baja y extendida conserva los tesoros de este museo que recién empieza a cobrar forma. Un poco más allá, las oficinas del Departamento de Antropología de la Universidad de Chile, empeñado en relacionar los descubrimientos arqueológicos con todo el mundo primitivo que aún conserva vida y fuerza en el Altiplano. Contiguo a él los laboratorios donde se investigan las piezas encontradas en las múltiples excavaciones que se realizan en la zona. Un proceso con radio carbono 14 logra desentrañar casi con exactitud la fecha de momias, cacharros, tejidos, joyas rescatadas de antiquísimas tumbas.

Visitamos uno de estos entierros ubicado en los faldeos de un arenoso cerro que desemboca en el pueblito de San Miguel. Allí el arqueólogo Guillermo Focacci realiza sus excavaciones. El terreno está plagado de pequeñas lomas artificiales llamadas túmulos, formadas por el entierro de una persona tras otra configurando una especie de torta en que las momias están separadas por tierra, paja y por los tejidos que las envuelven. También existe otro tipo de entierro, semejante a nuestros cementerios actuales,

en que los muertos eran enterrados con sus vajillas y adornos en hoyos perforados en la tierra. La zona está tan llena de entierros que caminando pisamos un terreno blando bajo el cual evidentemente había una fosa mortuoria. Como el lugar se puebla poco a poco, la gran batalla de Focacci es que respeten este valioso testimonio histórico. Hace no mucho un agricultor de la zona, para instalar un gallinero, pasó máquina aplanadora y saltaron por todas partes restos de huesos, cerámica destrozada, tejidos hecho añicos. A cada paso uno se encuentra con trozos de tibias, fémures, calaveras o restos de tejidos y paja de las tumbas mortuorias. Los lugareños se codean tan tranquilamente con tumbas, momias y cacharros, que sobre un túmulo vimos nada menos que una chanchera! Todo esto está impregnado de un olor penetrante, pues los cuerpos no eran embalsamados sino que sólo se han conservado partes debido al sequísimo clima nortino.

ANTEPASADOS ARIQUEÑOS

La arqueología del Departamento de Arica, exhibida pro

fusamente en el Museo de Azapa, comprende cuatro períodos, mostrados cada uno en vitrinas aparte. Ellos son los antiquísimos antepasados de los habitantes de la ciudad de Arica y del Altiplano. Fundamentalmente, los cuatro períodos son:

a) *Período Preagroalfarero* (3.000 años antes de Cristo): En esta época los hombres eran básicamente recolectores de las costas. No conocían los tejidos de lana. Una de sus características especiales era la conservación de las momias: abrían los cuerpos, los limpiaban, los descarnaban casi en su totalidad para posteriormente recubrirlos con barro. Cuando el cuerpo se perdía, enterraban un sustituto dibujado en madera. Apenas 500 años después aparece la cestería. A este período pertenece el complejo faldas del Mo-

Guillermo Focacci, avezado y fanático arqueólogo ariqueño, examina el material encontrado en una tumba de la región.

ro. Sus momias llevaban turbantes de hilos de colores formando largas madejas, que arrollaban en la cabeza y adornaban con cuentas de collar. La cestería estaba adornada con figuras geométricas. Los tejidos de lana eran simples y de trama abierta en tonos rojo, azul, café. En sus tumbas se encontraron también peinetas de madera y cabezas de arpones. Usaron alucinógenos, pues se han encontrado tubos para aspirar. Para la pesca utilizaban anzuelos de quisco y también de huesos, hilos de algodón con puntas de piedra, etc. En las tumbas (muchas de



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

ellas en la proximidad del pueblo de San Miguel) se ha encontrado gran cantidad de cuerpos mutilados: personas descabezadas, con las piernas quebradas.

b) *Cultura de Tiahuanaco* (500 a 1.000 años de nuestra era): Es la irradiación a la zona de Arica de una cultura nacida en el altiplano boliviano en las cercanías del lago Titicaca, de la cual quedan restos de construcciones magníficas y de templos subterráneos. El Tiahuanaco se extiende por la zona de Arica, asentándose con intensidad en los valles y débilmente en la sierra y el litoral. En este período se introducen la agricultura y la cerámica pintada. Las tumbas son poco profundas, de forma circular y cubiertas de arena, ramas, piedras. Las momias se encuentran sentadas envueltas en camisonos de lana y atadas con cuerdas y fajas. El Tiahuanaco tiene, para la zona de Arica, dos fases de evolución. En la primera aparecen tejidos sobrios: fajas, blusas, sombreros, algunos bordados con motivos geométricos en verde, café y rojo. La cestería también es

sencilla con cestas planas adornadas de pequeños motivos geométricos en color negro. Además se han encontrado cucharas con mango plano y pequeñas cajitas adornadas. En la segunda fase de evolución aparecen los jarros en forma de globo de cuello recto y asa plana. Los adornos son figuras protuberantes, delineadas con blanco cuando son negras y en negro cuando son rojas.

c) *Culturas locales*: En el primer milenio de nuestra era aparece la cultura ariqueña, conocida como de desarrollo local. Este desarrollo local se divide en dos fases: culturas de San Miguel y Gentilar. En la cultura de San Miguel las tumbas son hondas, las momias están flectadas y envueltas en una o dos mantas de lana. Bajo ellas se esconden cerámica en forma de globo de fondo blanco con dibujos negros o negro-rojos, algunas bolsitas conteniendo hojas para mascar y algún otro adorno personal.

La cestería es abundante; en cobre se fabrican herramientas y arcos de pesca y pequeños cuchillos semilunares con mango. Con el cuero y las pieles fa-

brikan ojotas, correones, lazos. La fase San Miguel se ubica en el año 1.000 de nuestra era.

Aproximadamente en el 1.300 d. C. aparece la fase tardía de desarrollo local denominada *Gentilar*. Se caracteriza fundamentalmente por la policromía en el arte decorativo de la cerámica y del tejido, en el que predominan los rojos y líneas dentadas o entrecruzadas en blanco, amarillo, ocre, naranja, negro, café, etc. Los tejidos también están excesivamente decorados con figuras mitológicas como llamas de dos cabezas, pumas y serpientes.

d) *Periodo Inca Tardío* (Siglo XV d. C.): Poco antes de la llegada de los españoles estalla en toda su grandeza el imperio Inca, que se extendió por el norte hasta la frontera entre Colombia y Ecuador, el río Maule en Chile, por el sur, y el altiplano boliviano y el nordeste argentino por el este. Al oeste, el Océano Pacífico. Nuevamente la zona de Arica es influenciada desde el exterior y se encuentran elementos incaicos procedentes del Cuzco, del nordeste argentino y de la zona costera ecuatoriana, como

las conchas de un molusco que no se da en la región. En cerámica hay desde la cuzqueña y altiplánica hasta la simple y lisa de la zona. Típicas son las escudillas decoradas en color negro sobre rojo. El tejido es sobrio, las bolsas tienen una especie de cintas para colgarlas al cuello; los sombreros son de forma cónica o de tipo musulmán. Al avanzar la conquista española van apareciendo en las tumbas los primeros elementos europeos como el cuchillo de fierro, un pito de contra-maestre y las infaltables cuentas de vidrio. A pesar de la llegada del español, la cultura autóctona persiste por algún tiempo hasta morir sepultada por la nueva cultura occidental.

Toda esta riqueza arqueológica de la zona de Arica está aún virgen. El trabajo de desenterrarla es lento, difícil, especializado, y sólo en los últimos años se ha dado un verdadero impulso para rescatar estos tesoros de otras épocas antes de que desaparezcan del patrimonio nacional repartidos en las casas de los numerosos profanadores de tumbas.

Material encontrado en una tumba ariqueña.



Una momia extraída de tumbas muy similares a nuestros cementerios, envuelta en paja y esterilla y conservada en buen estado gracias al seco clima nortino.

NOVEDADES

—**SAN FERNANDO, CHILE, URGENTE:** Toda la verdad del avión uruguayo caído en la cordillera. Oscar Vega. E° 150.

—**PICOTON:** Tres presidentes (Alessandri, Frei, Allende) vistos por la pluma ácida de Ricardo Boizard. E° 200.

—**EL EVANGELIO DE JUDAS:** La obra más polémica sobre el cristianismo; ya en su 5.ª edición. Guillermo Blanco. E° 125

—**CELULA CRISTO:** La magistral obra de Andrés Sabella. E° 125

—**LO PRIMERO ES UN MORRAL:** Notas de un viaje a Africa. Del autor Premio Casa de las Américas, 1973, Poli Délano. E° 125

—**EL AÑO 20:** La dramática lucha de los estudiantes en un período crucial de la historia de Chile. Luis Enrique Délano. E° 150.

—**JUEGO DE SANGRE:** Una descarnada visión de los bajos fondos de Valparaíso. Hernán Poblete Varas. E° 200.

EN PRENSA

- AHI VA ESA:** A. I. Baeza.
- HUMANISMO CRISTIANO Y CAMBIOS SOCIALES:** William Thayer Arteaga.
- DE OLA EN OLA:** Antología poética del mar. Mario Ferrero.
- FALUCHO:** La tierra maulina y su pueblo, hecha humanidad en la pluma maestra de Leoncio Guerrero.

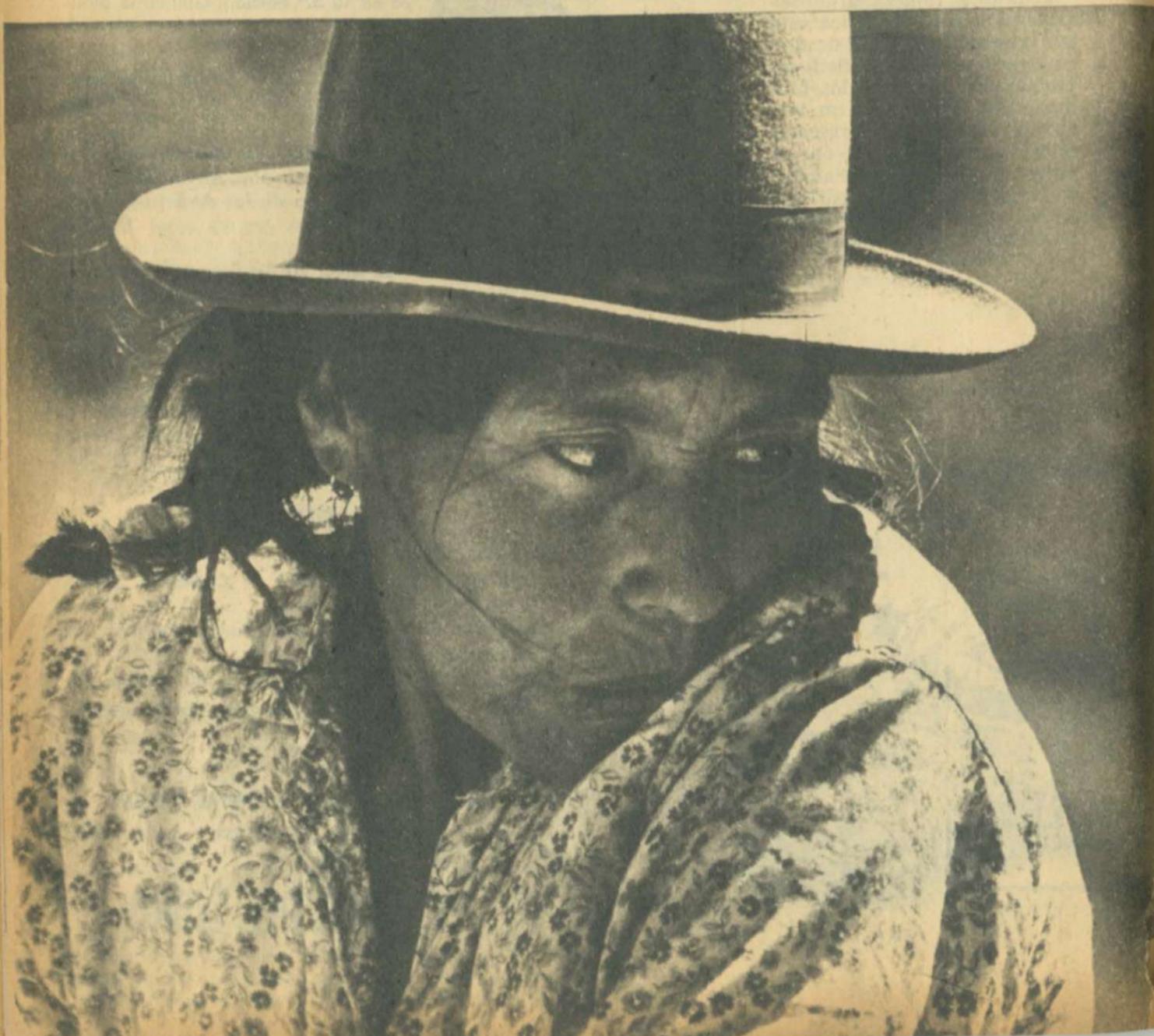
en venta en todas las librerías del país

PEDIDOS POR MAYOR: Merced 838 - Casilla 13556 Santiago

PERGOLA DEL LIBRO
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN
Merced 838 - Barriera 101 - Santiago / Plaza Vergara 122 - Viña del Mar
Finis Terrae

EL
ALTIPLANO
ARIQUEÑO:

MUNDO Mágico



en vías de EXTINCIÓN

Texto: María Elena Hurtado.

Fotos: Carlos Tapia y Julio Troncoso.

Parece que una mano gigante hubiera detenido el tiempo y la historia. Porque allí, a más de tres mil metros de altura, donde la puna campea y la vegetación se hace rala y escuálida, subsisten pueblitos de leyenda, con el aroma aún vivo de la época del gran Imperio Incaico que abrazó el norte de Chile, Perú y Bolivia. Pueblitos donde la etapa de desarrollo humano quedó estancada en la agricultura y la ganadería, donde la lengua aymará es aún dueña y señora y donde la religión, mezcla de antiquísimas creencias y ritos cristianos, toma cuerpo en fiestas llenas de belleza y confraternidad.

Más de tres mil son los habitantes salpicados a lo alto, largo y ancho de la precordillera y del altiplano ariqueño. Más de tres mil chilenos que conforman una minoría racial desconocida hasta para sus mismos compatriotas. De raza aymará pura o mestizos de indio y español se supone que habitan el altiplano ariqueño aun en épocas anteriores al Incaico. La colonización española les dejó gran cantidad de apellidos hispanos y toda una tradición religiosa cristiano-occidental. Sin embargo, la fuerza de la cultura de este antiguo pueblo hizo que el aymará, la lengua nativa, se siguiera usando.

Los que fueran hasta el siglo XVIII pueblos con su buen número de habitantes, han ido despoblándose poco a poco. Primero

porque el tráfico de minerales del Alto Perú hasta Arica cesó y, segundo, porque el agua, indispensable para las siembras y el ganado, les ha jugado muy malas pasadas. La muerte lenta de estos interesantes pueblitos se huele a cada paso. Hoy la juventud los ha abandonado para ir a estudiar a Arica y sólo los viejos, apegados a su tierra y a su tradición, mantienen viva la llamita de una civilización que se va extinguiendo.

Uno siente una especie de sagrado temor, o más bien de sagrado respeto al internarse en un mundo tan distinto. Asusta no poder demostrarles que lo valoramos en toda su belleza primitiva; asusta que ellos nos sientan intrusos en su tierra, simples espectadores de un escenario original. Antes de partir, Gastón Figueroa, promotor de turismo de la Junta de Adelanto de Arica y nuestro guía en la incursión al altiplano, nos advierte que los aymarás son esquivos y muy celosos de su intimidad. Hablan su lengua cuando quieren guardar sus secretos y eso cuando hablan, porque son de pocas palabras. Pueden pasar tardes enteras sentados uno al lado de otro sin articular una sola frase.

Lo que parece una aberración en nuestra acelerada civilización

PALOMA visitó este mundo de leyenda, que

empieza a casi tres mil metros de altura. Pueblos exóticos, habitados por mestizos o indios puros de raza aymará surgen en medio de la inmensa soledad de la puna.

Industrial no lo es para estos pueblos agrícola-ganaderos. Allí, entre la inmensidad de las montañas, se vive otro tiempo, un tiempo lento que gira al ritmo de la germinación de las plantas, del cansino y cimbreado paso de las llamas. Algo también tienen que ver los más de tres mil metros de altura, donde el escaso oxígeno y la violenta presión dejan sin aliento. Aunque ellos, aclimatados a la altura, hasta juegan una pichanga con los minutos reglamentarios, el visitante prudente debe medir sus pasos. Si no se arriesga a una desagradable puna y a terminar, eso sí que atendido con mucho cariño, en algún retén solitario, como le pasó a la encargada de Hogar de PALOMA, Graciela Torricelli.

CAMINO AL ALTIPLANO

Hace unos diez años sólo se podía llegar a estas lejanas regiones a lomo de mula. Hoy caminos de tierra horadados en el cerro unen Arica y los pueblos del interior. Por el centro del fértil valle de Lluta, pintado de verdes violentos aprisionados por cadenas de cerros áridos y monótonas, parte el camino al Altiplano. A poco andar, la cordillera estrangula toda vegetación y el camino parece una inmensa serpiente plateada entre las arenas. El último rastro de civilización por largos kilómetros es el Retén de Poconchile, un pequeño case-

río ubicado en el extremo del Valle de Lluta. Allí un carabiniero ri-sueño y cordial les toma la presión a los que desean partir con un margen de seguridad contra la puna.

Más allá, la Cuesta del Agulla, llamada así porque la naturaleza dibujó en los acantilados rocosos una inmensa águila blanca con sus alas dobladas. Ya aquí las tierras adquieren un color café más oscuro. Entre dos cordones montañosos baja el lecho del río Lauca, lecho seco que cobra vida apenas unos días al año durante el terrible Invierno Boliviano del mes de febrero. En esa época se cortan los caminos y la zona se torna intransitable.

Después de pasar por Quebrada Cardones, donde los cardos han buscado su morada, y por Copaquilla, un verde valle circundado por formaciones rocosas que semejan el Cañón del Colorado, aparecen los nevados de Putre, que sirven de telón de fondo al pueblo del mismo nombre, capital de los pueblos del interior.

La precordillera encierra casi el 22 por ciento del territorio del Departamento de Arica y termina donde terminan los cultivos. O sea, exactamente a los 3 mil 800 metros de altura, elevación del valle de Putre, el más alto y extendido de los del interior. La precordillera está salpicada de pintorescos valles fértiles, únicos lugares donde el ser humano puede sobrevivir.

SOCOROMA, LA DULCE

En uno de estos valles está enclavado el pueblito de Socoroma, un baño de verde en medio de la monotonía de las montañas. Las casitas de piedra y los techos de paja brava (brava por estar llena de temibles espinas) parecen guarecerse del quemante sol y del frío nocturno arri-mándose a la ladera occidental del valle, terreno firme y seco. Unos metros más allá hay filtraciones de agua, lo que seguramente le dio el nombre al case-río, ya que chucuruma, en ayma-

rá, quiere decir agua que no filtra.

Socoroma, al igual que los demás pueblos de la precordillera, vive de la agricultura y de la ganadería. Ordenadas terrazas reforzadas por pircas de piedra albergan papas, maíz, habas, orégano y hortalizas. Allí, bajo el abrasador sol del mediodía, Cristina Bolaños riega su terracita. Rasga que te rasga la tierra con una vara y por el surco tierne-cito, recién hecho, se desliza el agua refrescante. Cristina es una fiel representante de las mujeres de la zona: sombrero de fieltro, una gran bolsa tejida de vivos colores a la espalda, donde lleva la lana, la pusca para hilar y algo de comida cuando parte montaña adentro a pastar el ganado. Tiene el cutis grueso, curtido por el rese-cante clima de montaña. Dos largas trenzas negras le cuelgan a la espalda en esta tierra donde toda mujer bien mujer lleva su pelo largo prolijamente amarrado. Cristina tiene 6 hijos. La mayor estudia en el Liceo 1 en Arica, pues en Socoroma sólo hay escuela primaria.

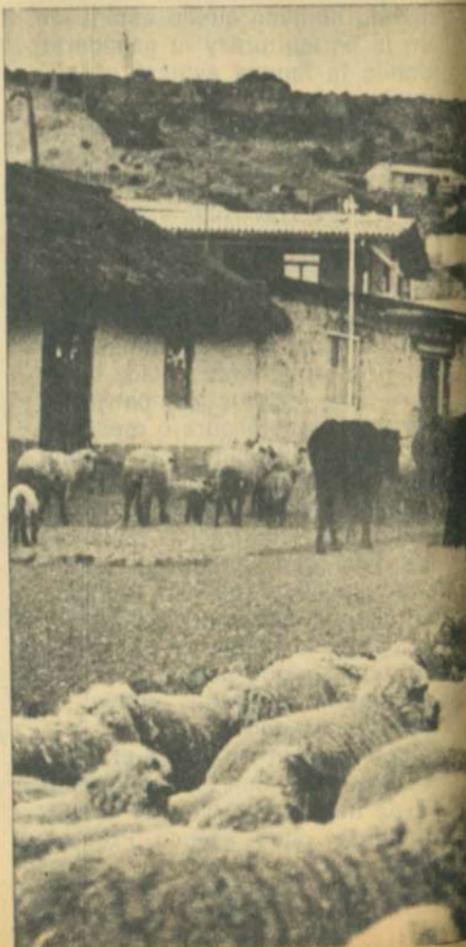
—Cuando yo era niña no se preocupaban del colegio como ahora. Como aquí no había profesor y no existía el camino a Arica, nadie estudiaba.

Sonríe dulcemente y, a diferencia de la mayoría de los habitantes del interior, no esquiva la mirada ni les hace el quite a las preguntas. En ella ya se nota la creciente influencia de la cultura de la gran ciudad sobre este mundo hasta hace no mucho vir-



gen en su pureza indígena, en su ancestro aymará. Su marido, socoromeño como Cristina, es chofer en Arica y viene a verla dos veces a la semana. Como él, Cristina también abandonará su lugar de origen, este simpático pueblito donde crió a su prole y acunó animales y tierra. Ya vivió una temporada en Arica y piensa radicarse allí "cuando los niños vayan a la secundaria. Mas por los hijos me tengo que ir, para que no sean regadores como yo".

En toda Socoroma, aparte de un abuelito que acarrea agua en su balde, es la única persona adulta con que nos topamos. El silencio es sobrecogedor en este pueblo desierto, donde los escasos habitantes están dispersos por el campo, trabajando la tierra o cuidando el ganado. Como en muchos de estos pueblitos, sólo quedaron rezagados los viejos y los niños. La juventud, al igual que los hijos de Cristina Bolaños, partió a estudiar a Arica para nunca más volver. Esto ha creado una escasez de mano de obra para las faenas agrícolas y un distanciamiento de las familias, que sólo se juntan para tomar, bailar y cantar en las festividades religiosas, único día en que las pintorescas casitas, las estrechas



calles empinadas, cobran vida y color.

Una de las grandes fiestas que celebran todos los pueblos de la precordillera y del altiplano es la fiesta de la cruz. En Socoroma, en la cima del cerro cortado a pique que le sirve de telón de fondo, está la clásica cruz vestida con flores de papel. Para el próximo 1.º de mayo, una procesión precedida de una banda musical subirá al cerro a bajar la cruz. Después de una serie de ritos —a la cruz la velan, le cantan— será vestida con ropaje nuevo y depositada solemnemente en la cima del cerro... hasta el otro año.

REZOS, TRAGOS Y SANDUNGA

La religión es lo que une y da sentido a estas comunidades. La mezcla de español y aymará que llevan en la sangre estalla efervescente en los ritos religiosos, donde la mística relación del indio con la naturaleza se amalgama con el santoral cristiano, con sus ritos, con sus cantos. Por ejemplo, la Pachamama, madre tierra, símbolo de la fertilidad, se asimila a la veneración de la Virgen María. Mientras se venera al patrono del pueblo, siempre un



santo cristiano, se adora al tótem. Este puede ser cualquier cosa: un río, un animal, una montaña. El cóndor, gran tótem, ni siquiera es atacado por los lugareños cuando baja a robar pequeñas crías de llamas u ovejas. Le ruegan o le cantan humildemente que se vaya.

Por muy pequeño que sea el poblado, siempre existe una iglesia, que el alférez se preocupa de mantener limpia y reluciente. El alférez, elegido anualmente entre los habitantes de la localidad, es una especie de encargado de las fiestas. Además de cuidar el templo, debe proporcionar a todos los participantes el trago y la comida mientras dure la celebración. El trago obligado es un ponche de leche con Pusitunka, aguardiente de 40 grados que traen de Bolivia. Y el plato preferido, un picante, mezcla de papas, arroz, carne de llama y ají. Sólo una vez al año hacen un pan con harina, agua, sal y grasa de llama: el Kala Ttanta. Este pan

especial se come durante las ceremonias del 2 de noviembre, día de los muertos. Moldeado en forma de figuras humanas, animales o simplemente cruces, el Kala Ttanta se adora toda la noche del 1.º al 2 de noviembre. A mediodía los celebrantes comparten la merienda con sus familiares muertos trasladando la mesa hogareña a la tumba de los seres queridos.

En todas estas fiestas la música juega un papel muy importante.

—Vienen bandas de Bolivia o de otros pueblos —cuenta orgullosa Elba Vilca, una hermosa muchachita de Socoroma.

Al son de los compases de valses, cuecas, marineras, huaynos los fuegos artificiales y la chaya dan a la festividad religiosa ambiente de carnaval.

PUTRE, LA CAPITAL

Donde las fiestas mantienen aún mucho de su brillo original es en Putre, la capital de los pueblos del interior. Allí las fiestas de la Asunta (Asunción de la Virgen), junto con las del patrono San Ildefonso, atraen a muchos de los habitantes de los pueblitos de la precordillera y del altiplano.

Putre está ubicado en el centro del valle más extenso de la zona y en el lugar también más frío. La proximidad de los nevados de Putre hace que de los calores del día se pase sin mayor trámite a temperaturas de 10 y 15 grados bajo cero en la noche. Bajando por un escarpado camino, al fondo del valle se divisa el pueblo rodeado de corrales de piedra y de coloridas terrazas sembradas.

Desde que en 1600 los Cáceres, Condori y Choque fundaron Putre, sus habitantes han seguido usando las acequias construidas por ellos para sembrar la papa, el trigo, el maíz y la alfalfa para el ganado. Y desde entonces perduran algunas amplias fachadas de casas donde abundan los

Pastoreo y una rudimentaria agricultura es la única actividad económica del Altiplano. Actividad que también va muriendo, porque en este mundo solitario y distante quedan sólo los ancianos y algunos niños. La juventud partió a Arica en busca de un futuro mejor.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

La arquitectura de Putre conserva rastros de antiguo esplendor. Elaboradas rejas, columnas en los dinteles de las puertas y leones, flores de lis, aves y otros motivos tallados en piedra o granito.



leones, flores de lis, soles, aves y otros motivos heráldicos tallados en piedra o granito. También rejas coloniales recuerdan el pasado esplendor. Aquella época en que Putre se enriqueció con el comercio de tránsito de minerales de Bolivia a Tacna, cuando caravanas de mulas y llamas llegaban a pastar a sus fértiles praderas.

Con sus 600 habitantes, Putre es cabeza de Subdelegación y el pueblo más importante del interior. Eugenio Flores, oriundo de Putre (abandonó su pueblo para trabajar en ENDESA y en varias otras compañías, pero ahora está de vuelta, "porque soy de acá y tengo que volver a mi tierra"), es el que cuida y echa a andar el motor que da cuatro horas de luz eléctrica al pueblo. Desconfía de nosotros, "porque una vez vinieron unos periodistas y dijeron

que nosotros no nos bañábamos". Tiene el cuerpo del delito celosamente guardado y en desquite teje unas historias que de verdad tienen bien poco. Apegada a la espalda de Eugenio Flores está su mujer, vestida con los amplios pollerones estilo cholitas bolivianas. Tímida, sólo se limita a lanzar unas risitas chinchosas frente a las mentirillas del marido.

—Yo trabajo de albañil—dice Eugenio, y en realidad en ese momento está preparando el terreno para agregarle una pieza más a su casita de adobe y techo de paja brava—. Me gusta el trabajo independiente, porque nadie le dice a uno lo que tiene que hacer. Y si quiere trabaja el día y si quiere, la noche.

Recuerda los tiempos en que "había más gente acá. Ahora los de Putre se van a Arica y los de

los pueblos más al interior llegan a vivir a Putre. Todos aquí somos pobres, trabajamos nuestro ganado. Nadie nos ha dado nada", agrega orgulloso. Y para que no quede duda de que son limpios, cuenta que van a bañarse todas las semanas (?) a las termas de Jurasí, ubicadas al sur de Putre.

Cae la tarde y la tranquilidad del pueblito es interrumpida por el balar de los piños de ovejas y llamas que vuelven a sus corrales. El aire se llena de polvo y las desiertas calles se pueblan de niños y niñas, de hombres y mujeres que mueven impacientes su varilla de vuelta de una larga jornada de pastoreo. En el chamanto cruzado a la espalda las mujeres llevan restos de la frugal comida, y la lana y la pusca con que se entretuvieron hilando a campo traviesa. Cuando el sol esconde su cara tras los cerros,

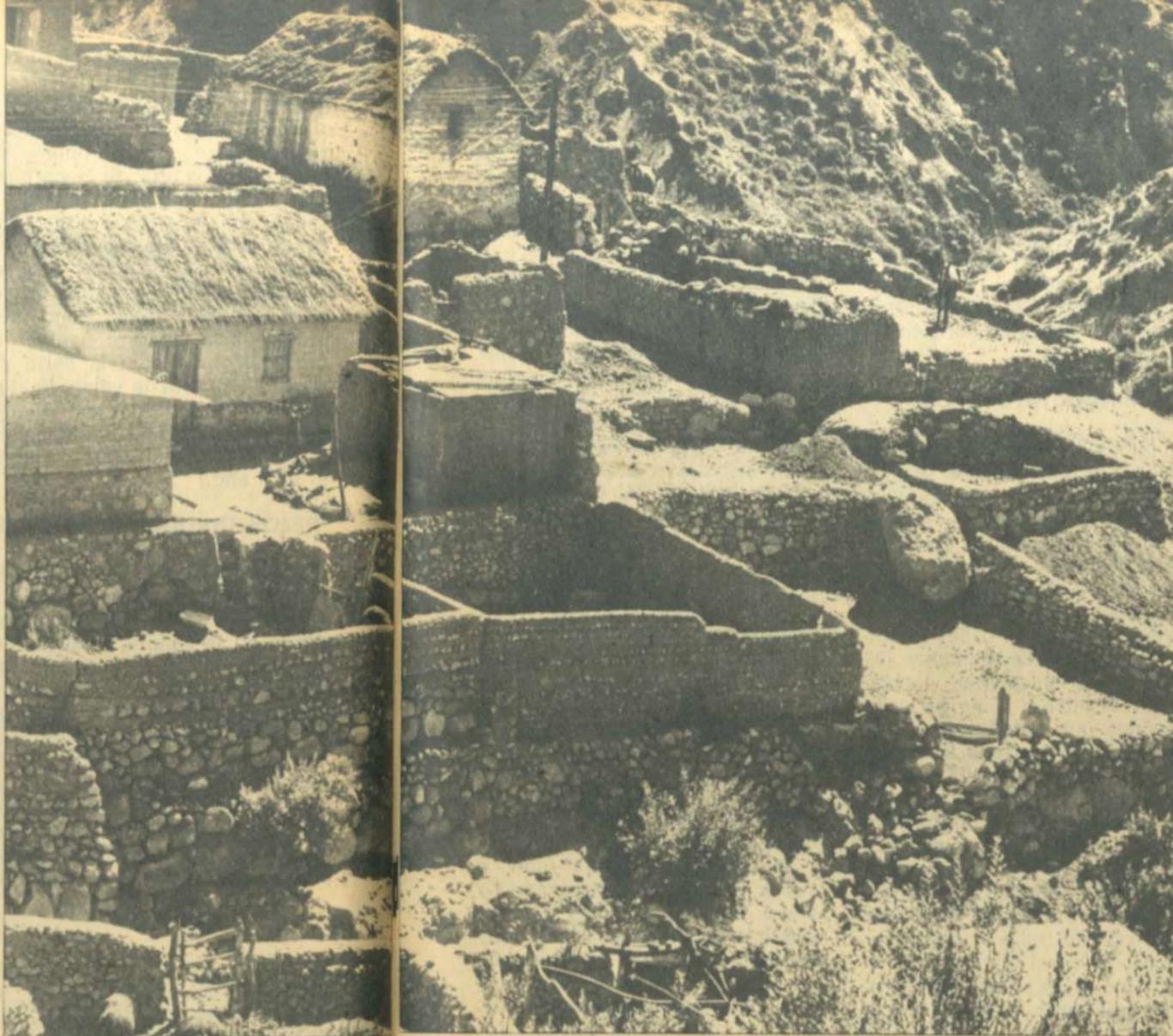
un intenso frío caerá sobre Putre. Entonces se reunirá la familia al calor de la humeante yareta, una especie de hongo verde fuerte utilizado como leña, a comer charqui de llamo y algún otro alimento que vaya quedando desde la última vez que vino el camión de la ECA (Empresa de Comercio Agrícola) a abastecer al pueblo.

"Comida falta, pero vino no falta. Lo dan fiado", se lamenta Ipijuania Calle. Y tiene razón. Madre de diez hijos, "en la mañana me levanto antes de que salga el sol y cuido a los chanchitos, a los pollitos", soporta sola la pesada carga del hogar, porque el vino le arrebató al marido, como a muchas otras esforzadas mujeres que sufren en carne propia el serio problema del alcoholismo que aqueja a la región cordillerana. Sin sitios don-

de puedan reunirse, poco sociables, los hombres no tienen otra distracción que la bebida.

"A veces yo lloro. El es un poco malo conmigo y le gusta venir a revolver la casa. A veces no nos deja ni dormir de noche. Nos tranca la puerta y nos echa pa' fuera". A pesar de la vida dura, dolorosa, Ipijuania no pierde la coquetería. Su cara dulce, tremendamente curtida por el sol, está enmarcada por un par de grandes aros plateados. Sus amplias polleras de colores y el clásico chal sobre los hombros contrastan con el gris de las pircas de piedra del amplio corral de su casa. Madre de diez hijos, algunos de ellos estudian en Arica... "Cuando no me escriben, me pongo a llorar. Les digo, ¿no se acuerdan de mí?" La familia tiene sus ovejitas y llamas, "que dejo para consumir en la casa".

Corrales de pircas de piedra en los extramuros de Socoroma. Cuando llega la tarde el pueblo se llena de balidos de ovejas y llamas, que junto con la agricultura constituyen la principal fuente de ingresos del pueblito.



Hasta hace poco ella partía al alba a pastorear el ganado y a cultivar la tierra familiar. "En uno de los terrenitos me ha dado una enfermedad y mi hijo Nemesio no quiere que siga trabajando". Punza la herida del marido alcohólico... "Yo creo que es cólico que tengo, porque paso rabia con él. Me entregó la plata y me la quitó. Me dice que no tengo ningún derecho".

El triste sonido de una quena rasga el atardecer. Los aymarás llevan la música en la sangre. Desgraciadamente, como cuenta Ipijuania Calle, "año a año se van olvidando de las quenás y zampoñas". Y también los bailes modernos desplazan poco a poco a los tradicionales, como el taquiraris y el huayno. Afortunadamente, en las festividades religiosas aún se entonan cantos autóctonos, mezcla de español y aymará, como el kukulí (especie de paloma), que se canta y baila en Putre durante las festividades de la cruz de mayo.

—He venido cerros y pampas, cruzando ríos y lagos. Kukulí, kulé, kulé. Flor de trigo, flor de trigo esta noche te lo digo. Kukulí, kulé, kulé.

CHUNGARA, EL LAGO MAS ALTO DEL MUNDO

Subiendo escarpadas lomas, cruzadas por pequeños riachuelos congelados por el intenso frío, abandonamos Putre. Una quiula (perdiz nortina de exquisita carne) corre despavorida al paso del vehículo. El verde furioso de la yareta, la arrastrada paja brava y la queñua, retorcido

árbol de las alturas, forman un colorido mosaico sobre el azulísimo cielo. El aire es frío, puro, y se respira una tranquilidad sin sombras. Un recodo del camino y un espectáculo deslumbrante: al fondo, majestuosos los Payachatas, dos volcanes inactivos tapiados de inmaculada nieve. A su lado, el Guallatire, en erupción, cuyas fumarolas se pierden silenciosas en el cielo azulado.

Magnífico telón de fondo para las ondulantes llamas, deslizándose en silencio y con el cuello airoso sobre verdigrises bofedales, ciénagas cordilleranas donde pasta el ganado. En el horizonte aparece Chucuyo, un diminuto poblado de no más de quince casas y corrales de piedra. Un poco más acá, un moderno retén, morada de solitarios carabineros, encargados de resguardar la frontera. Estamos a 4 mil 300 metros de altura y la puna arrecia.

Algunos kilómetros más y llegamos a Chungará, lago de ensueño, donde las parinas (flamencos) negras, rojas, azules, rosas, se cobijan en verano. Chungará es el lago más alto del mundo con sus 4 mil 600 metros sobre el nivel del mar. En sus azules aguas se bañan las cumbres nevadas de los volcanes Payachata y Guallatire. Suavemente nadan las ajoyas, patos silvestres cuyos gritos más parecen carcajadas. Corre un vientecito helado que cala los huesos y hace aún más sobrecogedora la soledad del lugar.

El agua, cubierta en alguna parte por lamas, estalla en distintas tonalidades. Allí las ajoyas y las guallatas (gansos silvestres) depositan sus huevos. Entre los habitantes del altiplano la laguna Chungará tiene fama de traicio-

nera. Con espíritu maléfico formaría remolinos que más de una vez tragaron las balsas de los cazadores de huevos. El cambio de tonalidades de sus aguas también es una artimaña para engañar a los hombres.

PARINACOTA, LA BELLA

A pocos kilómetros del lago Chungará está el pueblito de Parinacota, famoso por su iglesia, construida dentro de un recinto amurallado que coronan diversas figuras de piedra roja en las que se codean un obispo, con un símbolo pagano de la fecundidad. Antes de llegar al caserío, los cerros se llenan de pequeñas lagunas alimentadas por nieves eternas. A ellas y a las parinas, flamencos que veranean en sus aguas, debe Parinacota su nombre, pues cota en aymará significa lago.

La iglesita de Parinacota, construida en 1789, guarda verdaderos tesoros: pinturas antiguas, una serie de objetos de plata entre los cuales hay una colección de coronas de todos portes y tamaños. El misal data del año 1699 y fue impreso en París. Los muros interiores están pintados

con ya descoloridos dibujos primitivos.

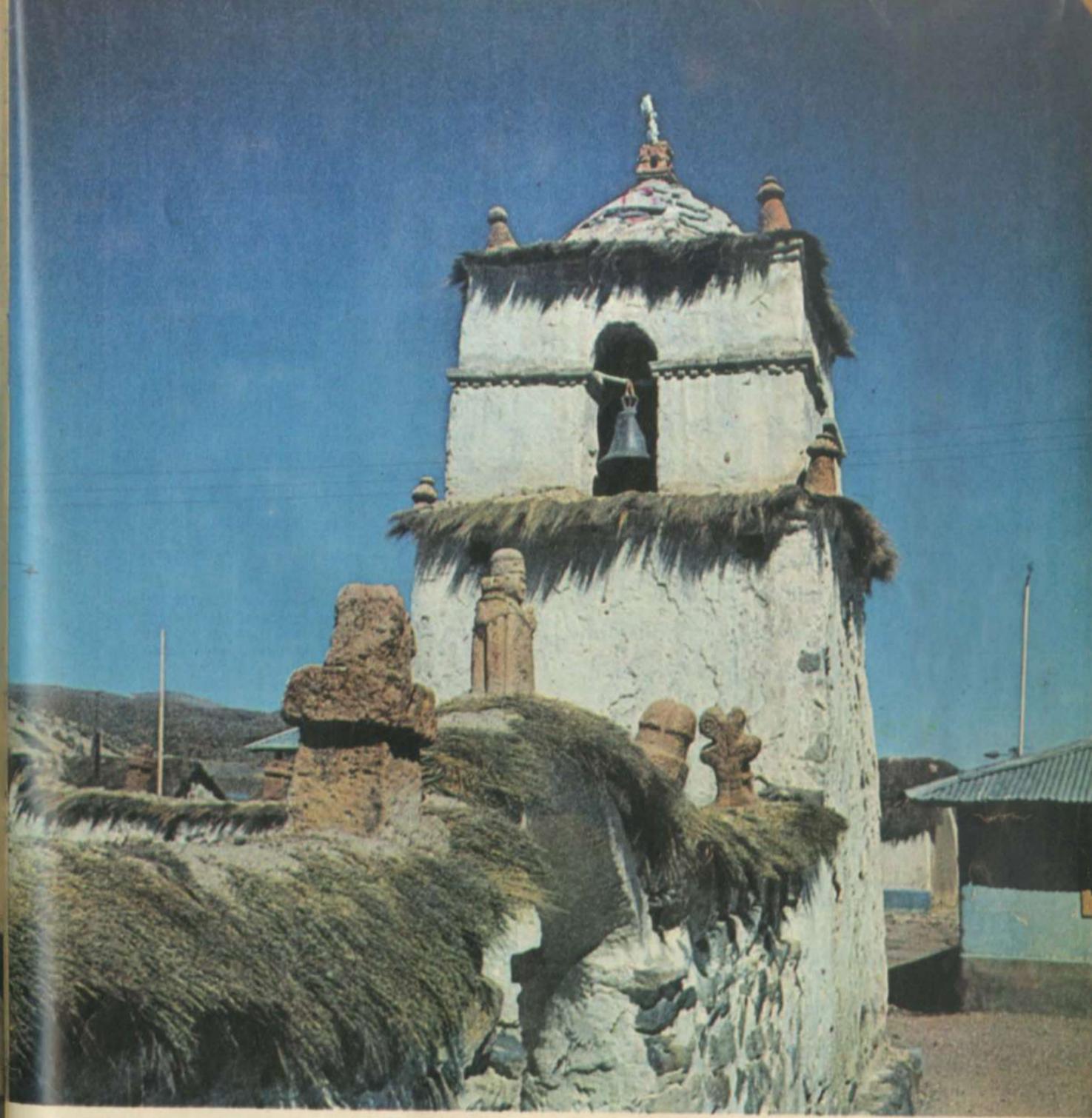
Afuera, el calcinante sol del mediodía acentúa el clima de desolación, de abandono de este pueblito, el más bello de todos los del interior, con sus calles angostas y empinadas, sus casas blancas con puertas y marcos de ventanas pintados de verde, rojo, azul. Félix Calle Romero, 40 años, habitante de Parinacota, cuenta que actualmente viven en el caserío cuatro familias. El resto viene para las fiestas o uno que otro día al año. De acuerdo al censo oficial, vivirían en Parinacota 60 personas, claro que los censos son de poco confiar, porque la población del altiplano es seminómada, pues se desplaza buscando bofedales para el ganado.

"Yo hace treinta años que vivo aquí. Trabajé en el Camino Internacional a Bolivia, después en un hotel de Arica y ahora estoy enfermo, sin trabajar". Mientras conversamos en el patio de piedra de la iglesia, el sol azota implacable. El mismo sol que curtió el moreno rostro de Félix Calle, quien luce orgulloso un casco de minero, que, a decir verdad, desentona bastante con el lugar.

Se queja del médico que "a veces dice que viene, pero no viene. Estamos en junio y desde enero lo estamos esperando. Hay muchos niños que se enferman de resfrío, de la diarrea, y nosotros los curamos. A mis niños



La llavera de la Iglesia de Parinacota. La Iglesia, al igual que la de todos los demás pueblitos, sólo se abre para las festividades religiosas.



La bella torre de la Iglesia de Parinacota, la más famosa de las iglesias del Altiplano. Tallas de obispos junto a símbolos de la fertilidad son muestra viva del paganismo y cristianismo que se entremezclan en el fortísimo sentimiento religioso.

los he curado siempre yo. Experimento con las yerbas que me enseñó a reconocer la abuela. La jariya, por ejemplo, se tuesta, se muele, se le echa agua y aceite y es santo remedio para la tos; para el dolor de estómago, el "Pura, Pura". Los carabineros nos enseñaron a leer, después fui a la escuela a Putre, donde me subí arriba de un muro, me caí y me quebré el hombro. Entonces me ponía chachacoma (yerba recomendada para la puna) o tola encima de una tablita para que

me chupara el mal". Félix nos acompaña a visitar el cementerio de Parinacota, instalado sobre una pequeña loma. Rústicas cruces de madera, coronas de descoloridas flores de papel y una que otra inscripción. Le comentó la cantidad de tumbas de niños. "Es culpa del jenyochaño —dice Félix—, un gato grande que se come a los niños. Cuando los muerde se pone a llorar la guagua, los labios y las uñas bien moradas y los brazos como si le hubieran pegado con un cordel.

retén CHUCUYO

En las soledades altiplánicas
la solidaridad deja de ser
una palabra y se transforma
en apremiante necesidad.

Retén Chucuyo. Estamos a una altura aproximada de 4.400 metros. El cerco de dolor alrededor de toda mi cabeza aumenta. Escalofríos, cada vez más seguidos, recorren mi espalda, a pesar del sol que ilumina y calienta las grandes y solitarias extensiones que estamos recorriendo. Una somnolencia pertinaz hace que me mueva en

cámara lenta. Debo quedarme. Renuncié a conocer Parinacota y a mirar cómo los nevados se reflejan en el lago a mayor altura del mundo: Chungará.

Ahora estoy sentada en la cocina, grande, luminosa y abrigada, del Retén Chucuyo. Cierro los ojos. El dolor

no cesa. A mi lado, la solidaridad tiene el rostro sonriente de un carabnero que extiende una taza humeante de chachacoma, yerba del altiplano, excelente —dicen— para combatir la puna. Tomo el agua caliente, sin azúcar, a la que le dan sabor las pequeñas hojas verdes. Termino. De nuevo la voz a mi lado: "¿Otra taza?" Reúno mis fuerzas y apuro otra taza de chachacoma.

El frío, el dolor y la somnolencia persisten. Se debilita mi fe en la yerba del altiplano y acepto agradecida una cama para tenderme. El frío y el dolor a la altura de las sienes me siguen torturando. Sin embargo, me falta experimentar la sensación más desagradable de la puna: imposible dormir. Taquicardia. El corazón golpea aceleradamente sobre mis costillas. Me ahogo. Me muero. Fijo que me muero. ¿Cómo se las irán a arreglar para llevarme a Santiago? Hasta Arica me llevarán en el vehículo de la Junta de Adelanto. ¿Adentro del vehículo? ¿O me pondrán arriba, sobre la parrilla? De todas maneras, ¡se termina el reportaje!

Concentro mis fuerzas. Prefiero morir acompañada. Moviéndome siempre en cámara lenta me incorporo y atravieso la interminable habitación. Llego al corredor externo. Al sol. Me reciben voces amistosas. El dolor, el frío y el sueño persisten. Pero ya no estoy tan segura de mi muerte próxima. Alguien me hace tragar una cápsula. ¿Qué sería? No lo pregunté. Cuando el sueño fue disipándose, cuando las nubes de algodón dejaron de envolverse, fueron otras las preguntas que empecé a formular:

—¿Cuánto tiempo hace que está aquí?

—Cuatro años. Yo soy chillanejo.

—¿Casado?

—Soltero. Somos dos los solteros. Los otros seis son casados.

—¿Es de ocho hombres la dotación?

—Sí, pero quedamos siete. Hay uno que está siguiendo un curso de radiooperador en Santiago. Yo también soy radiooperador. Nos comunicamos con Putre.

Interviene el más joven del Retén, Sergio Cariaga Millar, soltero, seis años en el altiplano, procedente de Temuco. Reconozco en él la voz que me ofreció chachacoma. No hay problemas de comunicación en la inmensa soledad de la meseta altiplánica. Aprendo cosas. El dolor no cede todavía. Pero puedo abrir los ojos y también puedo preguntar.

Me cuentan que están en el Retén nuevo desde el 10 de mayo. El antiguo se llovía entero, tenían que dormir parados. Sí, tienen televisor. Se turnan entre todos para cocinar. La verdura y la fruta casi no la ven.

—¡Pscht! Pasan tres, cuatro y hasta cinco meses y no podemos bajar de Chucuyo. Nos ponemos mal genio y empezamos a mirarnos feo.

Hablan con buen humor de su vida dura, aislada, llena de privaciones.

Guillermo Rebolledo, jefe del Retén, dos años en la frontera, habla de la soledad en que viven:

—Todo está en cómo lo tome uno. Hay muchos que tienen que bajar ligeramente, no se acostumbran. O les viene la puna. Uno se hace el hábito de vivir aislado. Tenemos un 145 por ciento más de sueldo. Eso compensa. Claro que a veces...

La frase inconclusa es elocuente.



"La apunada", lista para partir, con dos de sus amigos del retén Chucuyo: Juan Oñate y Sergio Cariaga.

—¿Cuál es la labor específica de este Retén?

—Hacemos el servicio de control de documentos. Custodiamos la frontera. Tenemos que hacer patrullaje nocturno. Antes de subir, seguimos un curso de especialización.

—¿Baja mucho la temperatura en la noche?

—Llega a 20, 30 hasta 35° bajo cero. En junio empieza a azotar la escarcha. Pero lo peor es el invierno boliviano, de enero a marzo.

Juan Oñate, el cabo radiooperador, me extiende una honda tejida en lana de llamo por los indígenas.

—Para que se acuerde de Chucuyo.

En la meseta, frente a mí, la tola y la paja brava se ven interrumpidas por lagunas de agua semihelada. Los volcanes hermanos, los Payachatas, Inmutables, levantan sus cumbres de nie-

ves eternas a casi 6.300 metros de altura.

Una raíz de queñua, madera dura, de vetas marcadas, retorcidas por el viento de la altura, está en mis manos. Otro recuerdo de Chucuyo. Es Sergio Cariaga quien me hace el regalo.

Mi puna ya pertenece al pasado.

El vehículo de la Junta, de vuelta de su viaje a Chungará, pasa a buscarme. Me despido. He pasado cuatro horas y media en el Retén Chucuyo. La raíz de queñua, la honda tejida, hermosas y sólidas, quedan como testimonio de una circunstancia humana enriquecedora.

En el viaje de regreso comienza la duda: ¿me mejoró la chachacoma, la cápsula sin nombre o la buena amistad?

G. T. ●

► Para mejorarla hay que hacer un sahumero con tres clases de tola, ají, sal y pura-pupa".

Pero con los que no hay sahumero que valga es con los rayos que frecuentemente caen en la región. "Aquí nosotros pasamos susto con las tempestades. Ya han matado a dos familias completas". Félix se confiesa evangélico.

"Antes era católico pero me aburrí porque no se pasa muy bien en las fiestas. Todos se curan y pelean. Ser evangélico es mejor porque uno no toma, no pelea, ni discute con nadie. Claro que el carnaval va muriendo. La última vez fue de dos días cuando antes duraba quince. Como se pone un barril de vino en la pla-

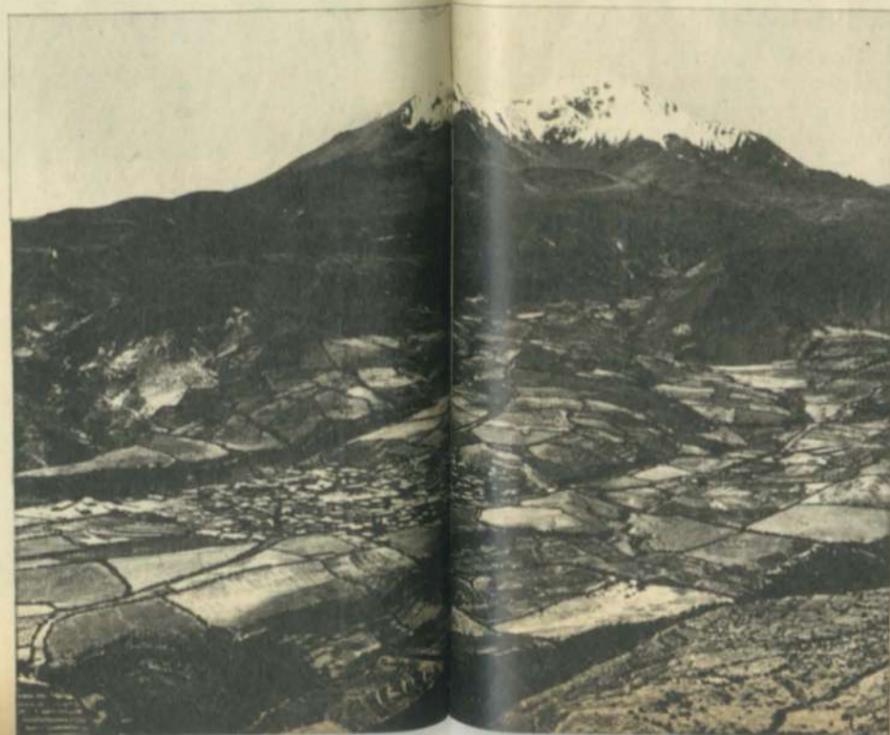
za y todos toman, se acaba luego y ahora no consiguen mucho vino".

—¿Y comida consiguen?

—Normalmente comemos puro arroz, porotos, papas, charqui de llamo. Eso porque la distribución de la ECA no llega nunca. Todos tenemos derecho a comer un poco de verduras, pero los camiones que traían alimento parece que se iban a la frontera y traían matute (contrabando). Ahora los carabineros no los dejan pasar.

—¿De qué vive la familia?

—A mí se me paralizó la mitad del cuerpo de pura rabia porque me trataron de flojo en la faena y ahora no puedo salir con el ganado. Mi señora teje a mano guantes, gorros, chalecos. No pode-



El valle de Putre, capital de los pueblos del interior. Una nota de verdor en medio de la aridez de los cerros. Al fondo, los nevados de Putre, culpables de que junto con la caída de la noche el frío llegue a 10 ó 15 grados bajo cero.

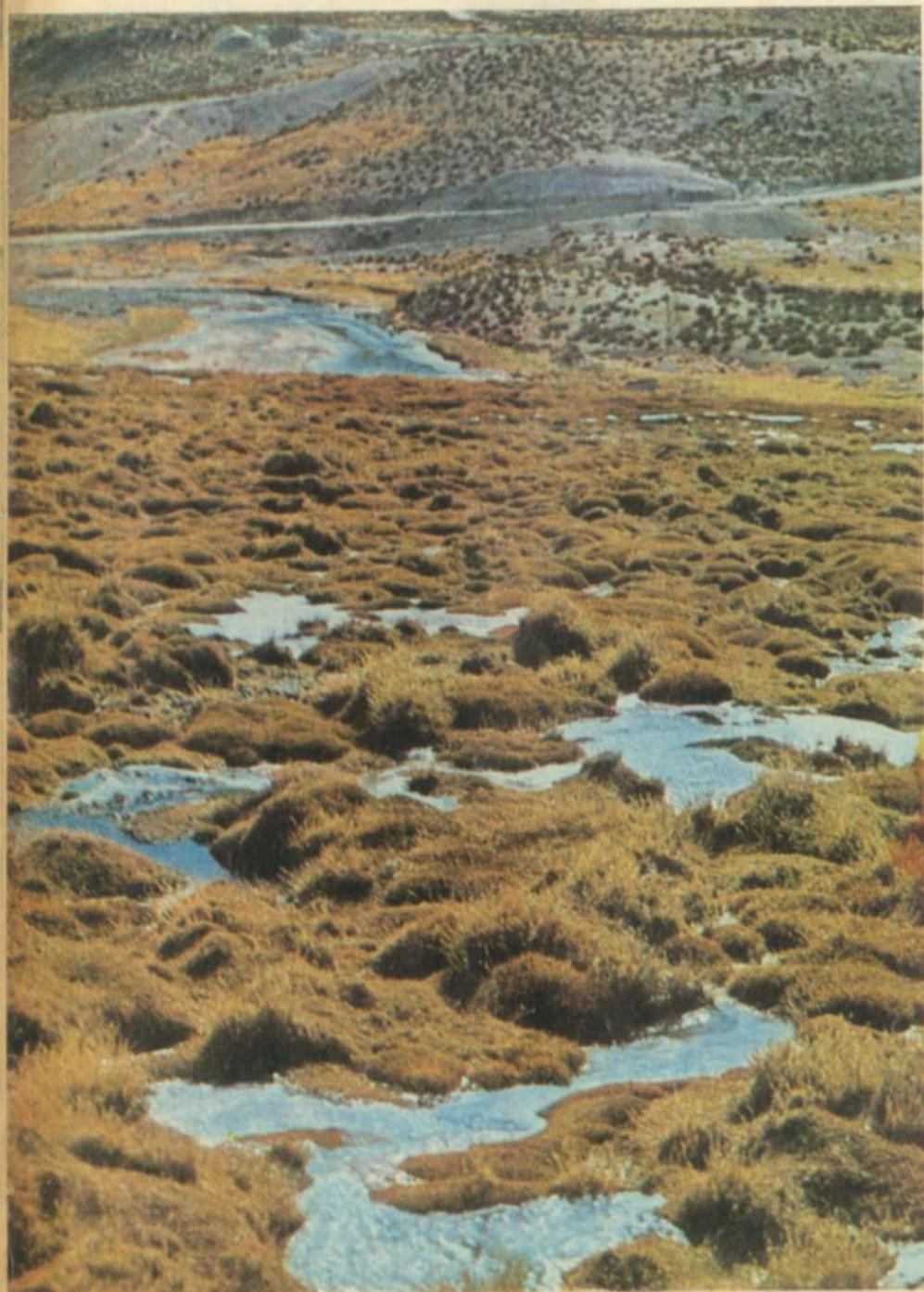
mos trabajar con el ganado porque no tenemos dónde vender la lana".

En su casa, una pequeña casa construida en un hoyo, el charqui se seca al sol mientras la señora Calle muestra sus obras. Son toscos tejidos en la lana de llama, buen abrigo para las frías noches de Parinacota. Nos llevamos uno de recuerdo del mágico pueblito semidesierto.

BELEN, CAPITAL DEL OREGANO

El camino desciende abruptamente y las pronunciadas vueltas parecen no terminar nunca. A un lado, cerro, al otro profundo precipicio. Nuestro destino es Belén.

Estos son los famosos bofedales, especies de ciénagas nortinas donde pasta el ganado. El intenso frío desparrramado por los cercanos volcanes Payachata y Guallatire han congelado las pocitas de agua en este extraño paisaje.



En el camino nos topamos con dos valientes caminantes, que vienen desde Putre hace ya unas ocho horas "tirando pata" por las soledades de los cerros. Van a Chapiquiña, un pequeño caserío rodeado de muchísima vegetación, vecino a la Central Hidroeléctrica del mismo nombre, que abastece de electricidad a la zona. Algunos kilómetros más allá está Belén, capital del orégano. Una profunda quebrada con una vegetación exuberante, que contrasta con la aridez de los cerros

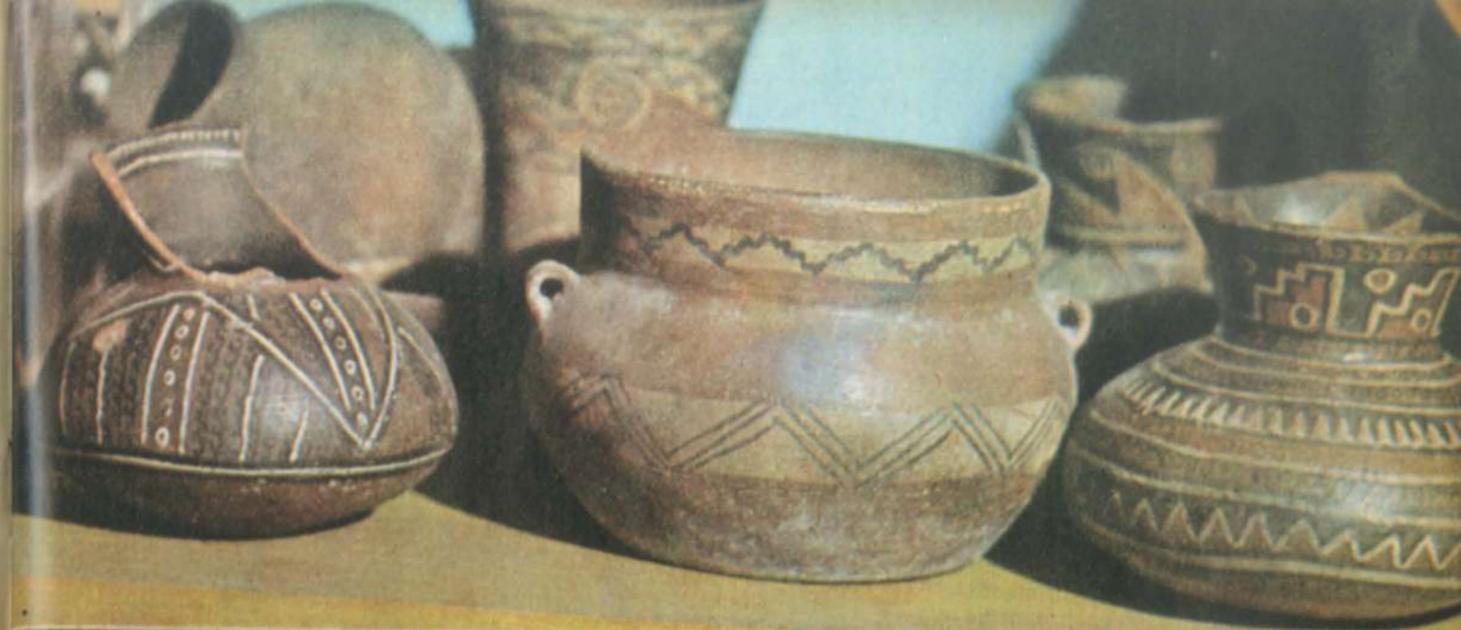
que la circundan. Nadie sabe por qué se llama Belén, pero o la imaginación vuela muy lejos o los burritos cargados de palos que aparecen de vez en vez recuerdan conocidas estampas navideñas. Al igual que en los demás pueblos, nos cuesta fotografiar a la gente. Apenas ven aparecer un vehículo, todos corren a guarecerse de las miradas indiscretas.

En una empinada calle orillada por casas con arrostos de grandeza —Belén es el pueblo del interior donde se mantiene aún viva la influencia española— conversamos con uno de los tantos ancianos del pueblo, Luis Cutipa. Porque Belén no es la excepción. Allí también permanecen casi exclusivamente los viejos y algunos niños.

—La vida ha cambiado en Belén porque los jóvenes se fueron, pero ahora no estamos tan aislados porque hay caminos mejores.

Luis Cutipa ha vivido toda su vida en Belén (nacido en 1900), con una hermana soltera como él ("Nunca me casé porque tengo una hernia y no puedo montar a caballo"). La única vez que salió de Belén, partió a Tacna a operarse "pero los médicos no le dieron importancia a mi hernia". Al igual que todos los habitantes de Belén vive de la agricultura: "siembro maíz y papas", cuenta. Recuerda que una señora le enseñó a leer: "durante la Segunda Guerra Mundial me leía todos los diarios de la época". Ahora los diarios llegan de vez en cuando. Son su única entretenimiento, aparte de los esporádicos encuentros con otros ancianos como él.

Cuando esta generación desaparezca, desaparecerá con ella toda una civilización antiquísima, con sus ritos y costumbres, con su religión y sus cantos. Porque el Altiplano, a pesar de los esfuerzos que se hacen para dotarlo de nuevas fuentes de trabajo, como la artesanía, se despuebla a pasos agigantados. La juventud busca otros horizontes, se empaqueta con las costumbres ciudadanas y llega a despreciar al mundo indio. Un mundo que uno que otro estudioso trata infructuosamente de mantener en su pureza original, de rescatar en toda su belleza primitiva antes de que quede sólo el recuerdo de una civilización que existió. ●



arica artesanal



Diferentes disciplinas artesanales convergen en la ciudad limítrofe. Mientras SERCOTEC organiza en el altiplano los centros artesanales, encargados de rescatar el rico acervo indígena de la dispersión y degeneración, ceramistas ciudadanos son influidos, penetrados, por la profunda belleza de las cerámicas milenarias encontradas en excavaciones hechas en diversos puntos de la zona, especialmente el Valle de Azapa. Remembranzas de las diversas culturas del pasado remoto de la región se encuentran en todo lo que se hace actualmente. Tanto en el altiplano y la precordillera, como en la ciudad. Tanto en los tejidos artesanales como en las cerámicas.

Fotografías de Carlos Tapia y Julio Troncoso.

EN SERCOTEC,
DE ARICA:

Tejidos del altiplano y la precordillera

La labor se gestó hace unos años, cuando el Departamento de Arica, a través del Plan Andino, comenzó a trabajar en forma individual, primero en la precordillera y luego en el altiplano. En el año 69 hicieron un convenio con el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC) y la Junta de Adelanto de Arica para fomentar la artesanía en los pueblos del interior.

Es Hugo Tarancón Cádiz, a cargo del Programa de Artesanía Andina, del Departamento de Arica, quien informa a PALOMA:

—Se dividió la región por zonas y a cada una de ellas se le asignó una elaboración preferencial: ponchos en Visviri; alfombras en Putre; telas en las inmediaciones del volcán Tacora; guantes, gorros, chombas en Caquena; producción similar en Parinacota. En los mismos lugares se están creando centros artesanales, con dotación de telares y otros elementos técnicos. Se hacen préstamos en dinero a los tejedores, de manera que, cubiertas sus necesidades inmediatas, puedan dedicarse a revivir las técnicas de sus antepasados.

De esta manera se ha logrado racionalizar la producción artesanal de la región.

Algunos artesanos han preferido seguir trabajando en forma individual. A ellos el centro sólo les paga la prenda que han confeccionado. No pertenecen a la comunidad de trabajo y, por lo tanto, no disfrutan de los excedentes que ella comparte.

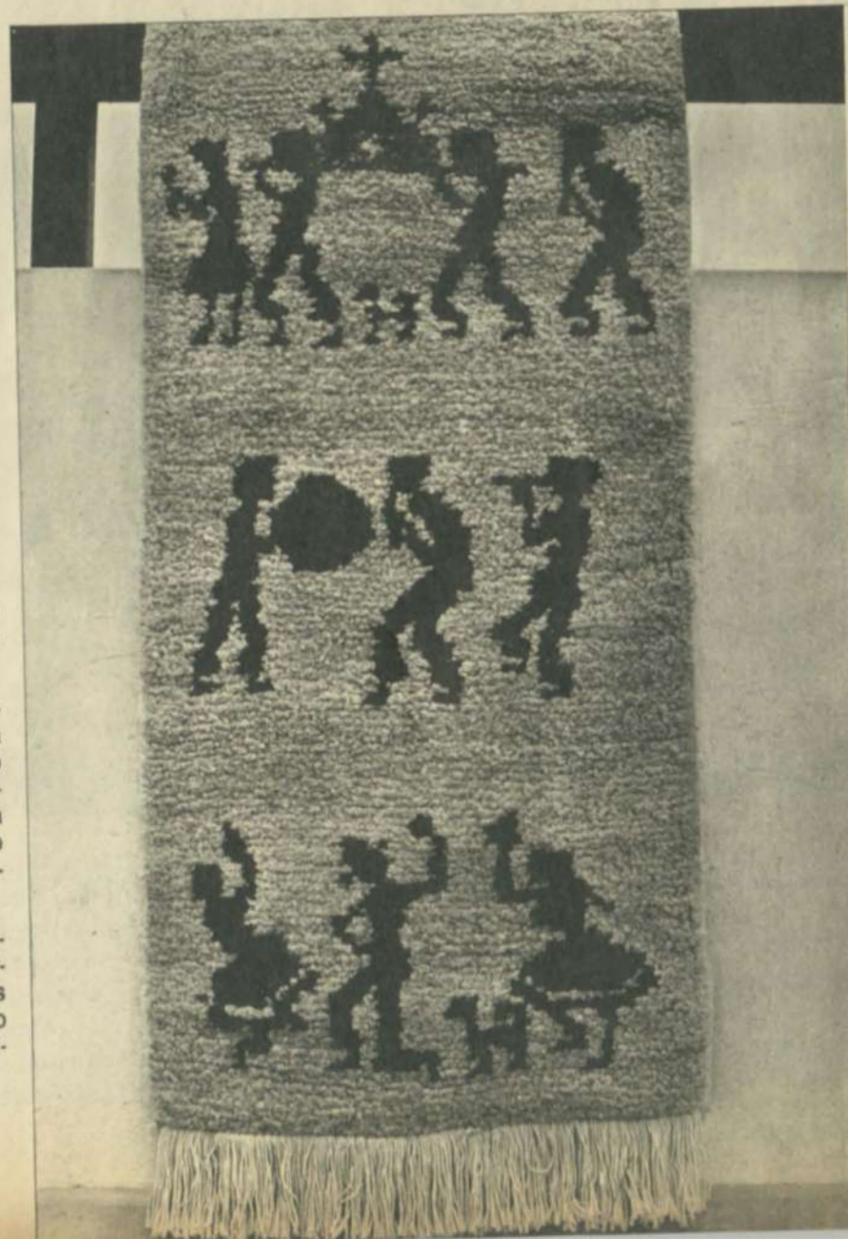
Usando los medios de que dispone, SERCOTEC trata de reencontrar el diseño clásico de los tejidos arqueológicos, perdido hace años por la influencia "civilizadora" de las ciudades.

Procesión en Putre.— Dos bandas de músicos figuran en el diseño de esta alfombra trabajada con tejido tipo smirna. Putre, en la precordillera, es el pueblo con más habitantes de la zona. Se proyecta hacer en él un gran centro de tejidos a telar y de cerámica.



Alfombras de Putre.— El tejido es de tipo smirna y los diseños fueron sacados de artesanía encontrada en las tumbas. Los colores de las alfombras son los naturales en la lana de llamo y alpaco. La lana no se tiñe, se hila a mano y luego se trabaja alternando sus diferentes tonos: blanco, negro, gris y café. En los dos últimos hay diferentes gradaciones del color.

Conjunto de tejidos a telar de la precordillera y el altiplano ariqueños. Son el producto de un trabajo de creación, de combinación, en el que hay una relación estrecha entre el artesano y la obra que sale de sus manos.



Ponchos de Visviri.— Los diseños corresponden a dibujos de artesanía a telar encontrada en excavaciones. En Visviri está el centro artesanal más grande del altiplano. Cuenta con 23 telares y tiene la ventaja de tener ferrocarril dos veces a la semana, lo que facilita la comunicación entre los tejedores y SERCOTEC y el traslado de los productos artesanales.





ARMANDO FAGGIONI, experto en artesanía, de nacionalidad peruana, trabaja en el Programa Andino de Capacitación Artesanal y actualmente está a cargo de la zona de Luta.

Refiriéndose a su trabajo, que lo apasiona, nos dice:

—Para mí, introducir la artesanía en el altiplano ha sido una tarea muy difícil. He trabajado mucho. Cuesta arraigar de nuevo en su zona a los nativos, tenerlos sentados horitas y horitas frente al telar. Pero hemos tenido éxito. Primitivamente, en toda la región (precordillera y altiplano) sólo había quince artesanos que trabajaban la lana, y se conservaban solamente unos dos o tres telares del tiempo de los españoles; el resto había desaparecido. Hoy en día hay aproximadamente ochocientas tejedoras y los diferentes centros tienen una buena dotación de telares. Por lo tanto, el presente es satisfactorio y el futuro promisorio.

Tejedoras del Valle de Luta

En Luta no se hacía artesanía desde hace 200 ó 300 años. El grupo que trabaja actualmente es también producto del plan de desarrollo artesanal elaborado por SERCOTEC y la Junta de Adelanto de Arica.

La capacitación se hace por medio de cursos. Una vez que éste termina se soluciona la parte de equipamiento de los talleres familiares, vendiendo los trabajos realizados para costear la materia prima. A cada familia se le entrega una carpeta de producción mensual con diseños y se supervisa la producción durante seis meses. Se supone que los alumnos transmitirán sus conocimientos a la familia. De esta manera, todos los habitantes de Luta podrán tener una nueva y permanente fuente de trabajo, ya que la agricultura les ocupa apenas un tercio del año.



Tejedoras de Luta en pleno trabajo artesanal. El tejido de las alfombras es tipo amirne y requiere en su etapa final el recorte de la lana.



Ceramistas de Arica

"LOS FUENTES": Cora, Emilio, sus tres hijos estudiantes —los Fuentes—, forman un equipo que trabaja en absoluta coordinación: Cora modela; Emilio pinta, o al revés; Mariana, de dieciocho años, modela y pinta, perfilándose ya como excelente ceramista. Milo, de diecisiete, atiende el pequeño negocio de artesanía. Juanita, la mayor, tiene veintidós años, ayuda en los quehaceres hogareños y también da su manito en el trabajo creativo.

EN LAS FOTOS: Dos ángulos de su hogar ariqueño. Comedor, living, taller, biblioteca, pieza de estar, sala de música, se le podría llamar PIEZA DE VIVIR. Reflejo cálido de una familia que trabaja y crea unida. Donde todos hacen de todo, alegremente, porque trabajan para todos, y ese todo excede, traspasa, las paredes del hogar.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



Cora de Fuentes, modelando con la roja tierra traída de Putre que tiene una plasticidad extraordinaria. Las reproducciones que hacen de la cerámica precolombina encontrada en las excavaciones, las trabajan en tierra de Putre. Luego, la cerámica aún fresca, la pintan con engobes naturales. El engobe se hace con tierras colorantes y barbotina, que es la misma tierra con que se modela diluida en agua, y que se usa también para pegar entre sí las diferentes partes del cacharro.

—Siempre hemos trabajado juntos —dice Cora Ramírez de Fuentes, refiriéndose a ella y Emilio, su marido—. Estuvimos en Arica por los años 60; nos fuimos a Santiago el 66 y volvimos el 68, ahora para siempre.

Una chupada al cigarrillo ayuda a recordar:

—Le debo mucho a Arica, prácticamente aquí he vuelto a vivir. Me vine de Santiago desahuciada del corazón. Y tu ves: trabajo toda la mañana en las cosas de la casa y en la tarde me dedico a la artesanía. Y me siento perfecta.

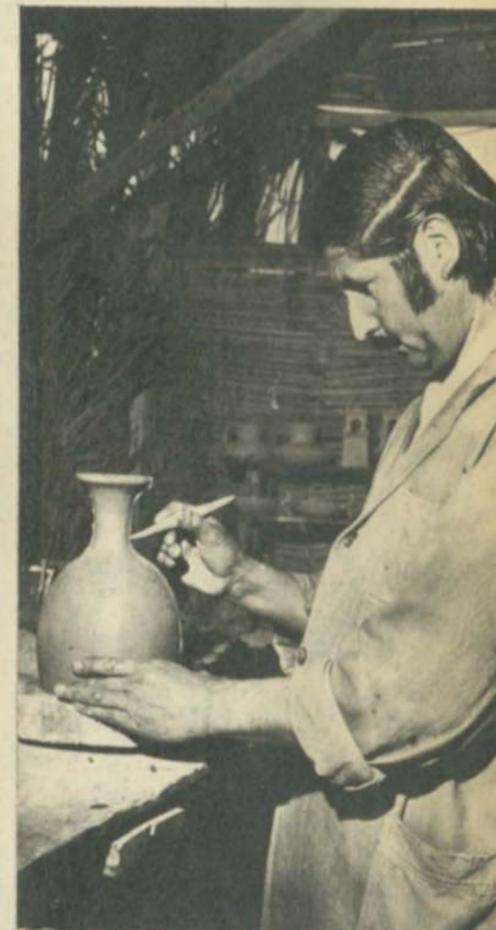
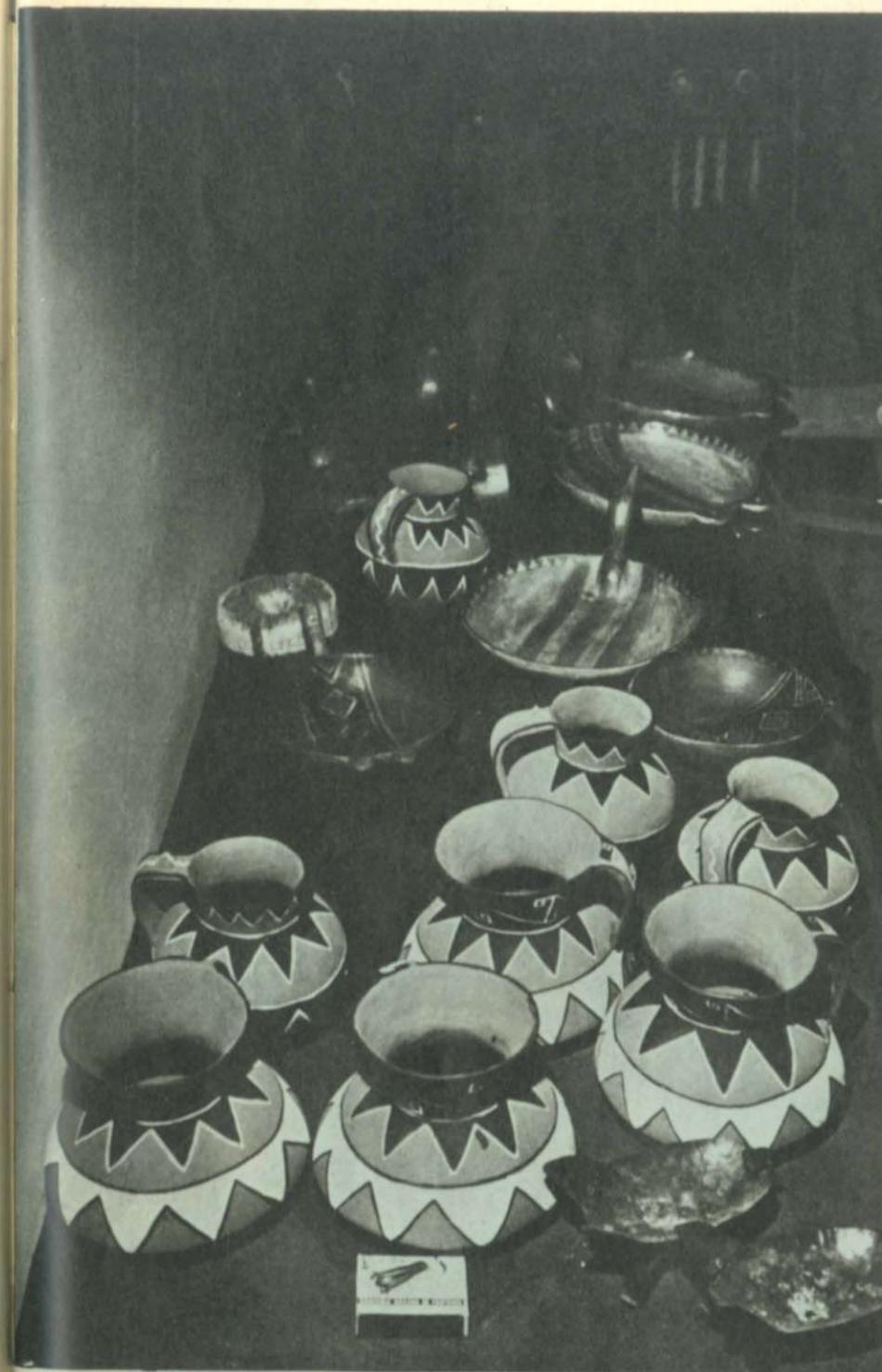
—¿Desde cuándo te interesa la cerámica?

—Podría decir que desde siempre. Estudié un tiempo en la escuela de Artes Aplicadas. Pero más bien somos autodidactas. Catorce o quince años atrás, en Santiago, imité unos cacharros diaguitas. Aquí en Arica, el 68, hicimos unos cacharros, inspirándonos en cerámica de la cultura tiahuanaco, para decorar la oficina de un arquitecto. Fue tanto el éxito, que desde entonces no hemos parado. Nuestro deseo es promover Arica, rescatar nuestra cultura, devolverle de alguna manera a mi ciudad todo lo que nos ha dado.



Cora da los toques finales a un cacharro hecho en la greda blanca de Azapa. Esta greda, al cocerse, tomará un tono rosado muy hermoso. De poca plasticidad, en general se trabaja en molde o con un sistema de cilindro que sirve para formar cuerpos redondos.

Una vez terminado el modelado de la pieza, se deja secar naturalmente unos cinco días; luego se cuece en horno de barro precalentado. Para el precalentamiento, el horno necesita irse cargando de leña poco a poco, hasta que alcance la alta temperatura que se necesita para cocer la pieza de cerámica. Después de modelado el cacharro, transcurre alrededor de una semana, entre secado natural y horno, para que esté en condiciones de decorarse (sólo las piezas hechas en tierra de Putre se decoran antes de secarse).



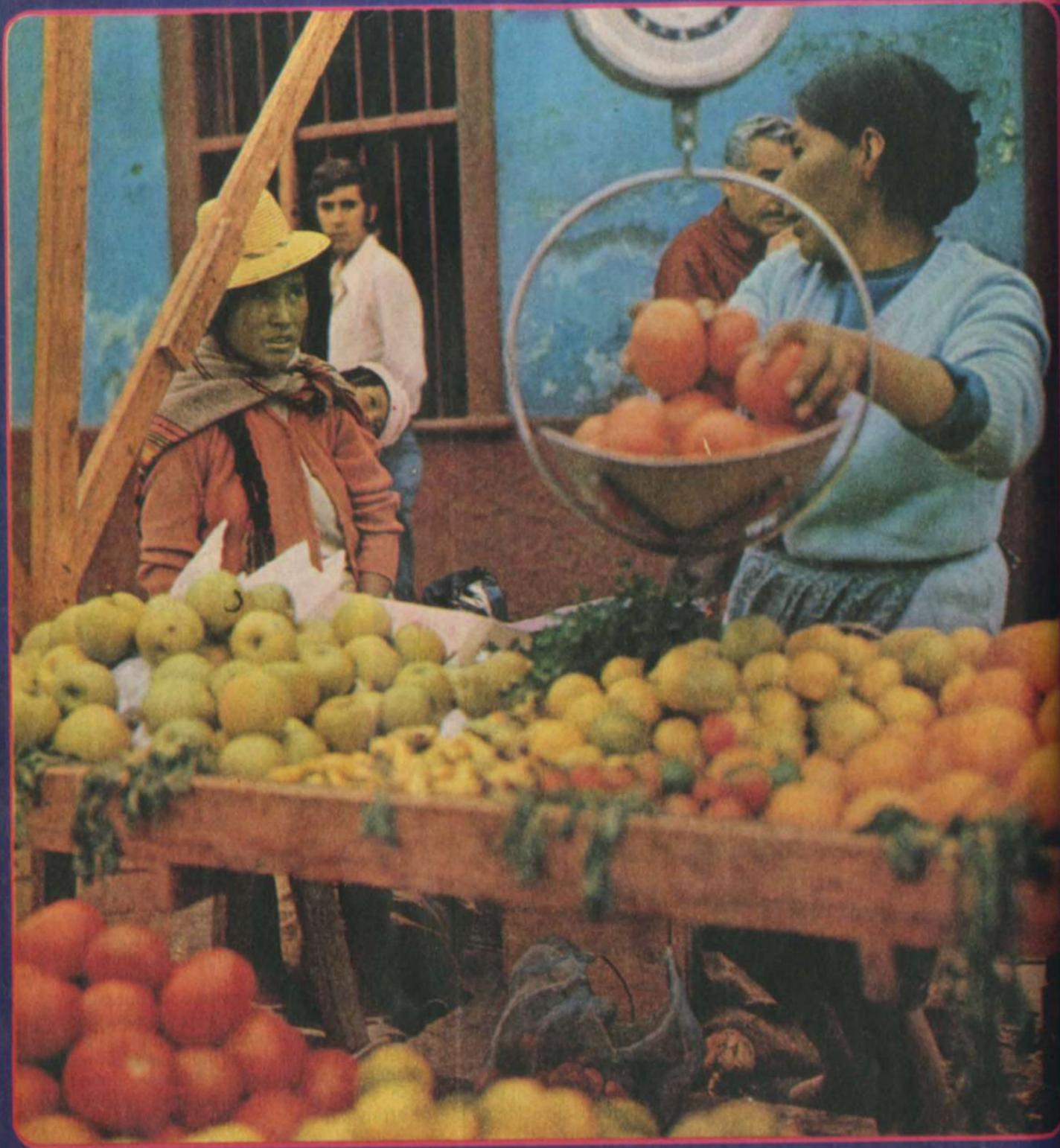
RAUL NARANJO

En una pequeña casita prefabricada moldea la blanquiza greda azapeña José Raúl Naranjo. Fogueado en el arte de darle forma y color a la tierra en la Escuela de Canteros de la Universidad de Chile, se apasionó con la rica veta de la cerámica arqueológica.

—Ibamos a mirar los cementerios indígenas y así me fui entusiasmando. Copié cacharros en el Museo Arqueológico de la Universidad del Norte y conseguí que allí mismo me vendieran la cerámica.

Su mujer también trabaja en el taller, dándoles armoniosas formas a los cacharros. Aunque su verdadera especialidad es el telar, ambos están apegados a este minucioso y lento trabajo artesanal, "porque con la industrialización se pierde arte y poesía".

Provincia de Tarapacá



Fotos de Carlos Tapia
y Julio Troncoso

platos del NORTE



- Los platos más típicos de la zona norte tienen influencia peruana o boliviana.
- La costa, rica en peces y mariscos, marca también la alimentación del nortino.
- En Arica -sus valles de Azapa y Lluta producen "primores" durante todo el año- existe SIEMPRE la posibilidad de comer pastel de choclo y ensalada de tomates o porotos verdes.



Receta enviada a PALOMA por la señora Rosario Ogalde, de IQUIQUE.

FLAN DE PESCADO

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de jurel o merluza - 1 atado de cebollitas verdes o una cebolla de buen tamaño - tres huevos - 4 cucharaditas de leche en polvo - 1 cucharada de maicena - 1 cucharada de harina - 2 cucharadas de aceite - 2 dientes de ajo - 1 caluga caldo concentrado - 1/2 taza de agua - pimienta, comino y sal al gusto.

Preparación: Una vez limpio el pescado, sáquele la carne con un cuchillo afilado, pique la cebolla y los dientes de ajo muy finamente. Bata los huevos, primero las claras y enseguida mezcle las yemas; agregue la carne de pescado al batido, añada la leche en polvo, la maicena, la harina, el aceite y media taza de agua en la que habrá disuelto el caldo concentrado. Aliñe con sal, pimienta y comino y vacíe en un tiesto acetzado. Cueza a baño María durante media hora aproximadamente. Sirva cubierto de cilantro picado muy fino.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Observaciones: Plato nutritivo y liviano de muy delicado sabor. Se puede servir solo, adornado con rodajas de limón, o acompañado de puré, papas cocidas, o cubierto con salsa blanca.

MIRNA CORTES DE VELASQUEZ, con su hija menor. Vive en Pisagua desde hace cuatro años. Tiene tres hijos —de 16, 13 y 12 años—, está casada con Eduardo Velásquez Fernández, sargento primero de la Armada y alcalde de mar de Pisagua. Muy buena cocinera, aprendió a hacer la masa de las empanadas por la receta de PALOMA, ahora nos devuelve la mano dándonos la receta que publicamos aquí.

Receta enviada a PALOMA por la señora Mirna Cortés de Velásquez, PISAGUA.

CABRILLA ESCABECHADA

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de cabrilla (pescado fino, de carne blanca, similar a la corvina y lenguado) - 1/2 taza de harina - 1 cebolla de buen tamaño - 2 hojas de laurel - 3 dientes de ajo - 3 a 4 granos de pimienta entera - 1 cucharadita de orégano seco - comino, sal y pimienta molida al gusto - 1/2 litro de vinagre - 200 gramos de aceite.

Preparación: Lave, limpie y troce el pescado. Aliñelo, revuélquelo en harina y fríalo en aceite caliente. Una vez frito, ordene las presas en una fuente y deje reposar. En el mismo aceite que usó para freír el pescado, fría la cebolla cortada a la pluma junto con todos los aliños. Después de freír unos minutos, vacíe sobre cebolla y aliños el 1/2 litro de vinagre. Una vez que suelte el hervor, deje hervir por cinco minutos. Retire y vacíe sobre las presas de pescado previamente fritas.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Calorías por ración: 305 calorías.

Observaciones: Este escabeche se puede hacer también con merluza o cualquier otro tipo de pescado. Tiene la ventaja de durar varios días, siempre que se guarde en lugar fresco.



Receta enviada a PALOMA por la señora Rosario León Venegas, de HUARA.

SI-YU DE MERLUZA

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de merluza - 4 huevos - 2 cucharadas de maicena - 1/2 taza de agua - 1 coliflor mediana - 1 repollo mediano - 1 mata de apio - aceite para freír - sal y pimienta al gusto.

Preparación: Una vez limpio el pescado, sáquele la comida con un cuchillo afilado y póngala en un bol para batir. Rompa encima los huevos, agréguele la maicena, sal al gusto y media taza de agua fría. Bata rápido y fuerte ayudándose con dos tenedores, hasta que espese la mezcla. Si se endurece mucho, le puede agregar otro poquito de agua. Fría luego por cucharaditas en aceite caliente. Después de lavadas las verduras, córtelas en trocitos chicos y saltéelas en una olla o

sartén grande con aceite caliente y algo de sal y pimienta; agregue un poquito de agua y tápelas, dejándolas cocer a fuego suave, cuidando de que no se recuezan. Cuando la verdura esté a punto, agregue los rebozaditos de pescado y revuelva. Al servir, agregue una cucharada de Caldox o salsa china.

Tiempo de preparación: 40 minutos.

Tiempo de cocción: 20 minutos.

Calorías por ración: 593 calorías.

Observaciones: Plato muy completo y liviano, de inspiración china. La gracia consiste en que la verdura no se recueza. Los tallitos de apio le dan un sabor especial, muy agradable. No es apto para delicados del estómago.



ROSARIO LEON VENEGAS, nacida en Ovalle, 30 años en Huara, dos hijos y dos hijas estudiando en diversos puntos del país. Tiene la colección completa de PALOMA, le gusta cocinar y nos dio dos de sus recetas favoritas.

CHUÑO-PUTI CON AVE

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de papas chuño-puti (papa chica, negra, se produce en algunas zonas del norte) - 1 kilo y medio, de ave (pollo o gallina) - 1 tarro de arvejas - 1/4 kilo de queso de cabra - 5 huevos - ají, pimienta, comino, ajo y sal al gusto.

Preparación: Deje remojando las papas en agua fría durante la noche. Al día siguiente pélelas y póngalas a cocer en agua hirviendo. Limpie y lave el pollo o gallina. Corte las presas en trozos chicos y ponga a cocer en un poco de agua hirviendo. Deje cocer a fuego suave durante unos 15 minutos; agregue el tarro de arvejas y un poco de ají picante; enseguida agregue el resto de los aliños. Una vez cocidas las papas, bóteles el agua, aplástelas con una cuchara o mazo de madera; agrégueles el queso de cabra picado, los huevos crudos y sal; revuelva hasta que todo se una íntimamente. Sirva la pasta de papas chuño-puti acompañando cada porción de ave guisada.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Calorías por ración: 660 calorías.

Observaciones: Plato único muy contundente, suele completarse con una papa cocida y un pebre hecho con tomates, cebolla y cilantro picados muy finos.

Receta enviada a PALOMA por la señora Nelly Villanueva, de ARICA.

PAPAS A LA HUANCAINA

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de papas - 1/2 tubo de queso - 3 yemas hechas mayonesa - 1/8 kilo de maní tostado - ají al gusto - aceite necesario para hacer la mayonesa.

Preparación: Haga la mayonesa con las 3 yemas y el aceite, en la forma acostumbrada; pele el maní y macháquelo, incorpórela a la mayonesa; agregue el queso molido y ají al gusto. Mientras hace esta preparación habrá cocido el kilo de papas de tamaño pequeño, con cáscara. Pele las papas una vez frías, y síralas sobre hojas de lechuga, cubiertas con la salsa picante.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 20 minutos.

Calorías por ración: 470 calorías.

Observaciones: Sabrosa y contundente entrada de influencia peruana. Absolutamente prohibida para enfermos del hígado o estómago.

ROSARIO OGALDE, casada desde hace 43 años con Carlos Gallepillios. Los dos iquiqueños han juntado 12 hijos y 40 nietos. "Comenzamos trabalandone en los coches de alquiler, ésos tirados por caballos; cuando vinieron los autos buscamos otra manera de ganarnos la vida. Tenemos este puesto de ropa usada hace una montonera de años. Antes nos iba mejor, ahora la pante tiene plata para comprarse ropa nueva". "Claro, siempre hemos trabajado juntos."



RECETAS ENVIADAS A "PALOMA" por
Dámpara, vendedora de guayabas en
el mercado de IQUIQUE.

GUAYABA AL HORNO

Se parten las guayabas por la mitad, se les saca el palito, se cubren de azúcar y canela molida. Se cocinan a horno previamente calentado por unos diez a quince minutos.

GUAYABA COCIDA

Las guayabas, una vez lavadas, se cuecen en poca agua, casi al vapor, con azúcar y un palito de canela. Una vez listas, se enfrían y se sirven cubiertas con un merengue hecho con clara de huevo batida a punto de nieve, endulzada con azúcar flor o almibar de pelo.

Receta enviada a PALOMA por la señora Cora Fuentes, de ARICA.

CEBICHE DE MERLUZA

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de merluza - 1 kilo de limones - 1 cebolla mediana - 1/2 taza de aceite - 1 cucharadita de perejil o cilantro picado - pimienta y sal al gusto.

Preparación: Lave la merluza, sáquele las escamas y el espinazo; luego ráspelo la carne con un cuchillo o cuchara puntada. Pique la cebolla y el perejil y mezcle con la carne de pescado. Aliñe con aceite, sal y pimienta y cubra con el jugo de los limones. Deje reposar durante una hora revolviendo de vez en cuando para que no se apelmace la mezcla. Sirva con mayonesa y ají picante. Estas dos últimas cosas son optativas.

Tiempo de preparación: Una hora tres cuartos.

Calorías por ración: 440 calorías.

Observaciones: Plato muy rico, barato y nutritivo. Aporta al

organismo una buena cantidad de proteínas. El hecho de que se sirva frío y no necesite cocción lo hace especial para tiempo o zona calurosa.

Receta enviada a PALOMA por la señora Ruth Egaña, de IQUIQUE.

PICANTE DE CHORITOS

(Para seis personas)

Ingredientes: 2 kilos de choritos - 1 kilo de papas - 1 cebolla grande - 3 dientes de ajo - 1 cucharada de perejil picado - 1 cucharadita orégano seco - 2 cucharaditas de pasta de ají - 3 cucharadas de aceite - 1 cucharadita de polvos de curry - 1 huevo - sal y pimienta al gusto.

Preparación: Ponga los choritos a cocer en una olla con muy poca agua; apenas las valvas comienzan a abrirse, sáqueles del fuego, y desprenda los choritos de la concha. Pique la cebolla y los dientes de ajo y fría en el aceite junto con la pasta de ají, agregue los choritos. En olla aparte habrá cocido las papas con cáscara. Una vez cocidas y peladas, aplástelas un poco con

una cuchara de madera. Agréguelas al cocimiento de choritos. En un poco de aceite disuelva el polvo de curry y agréguelo a la mezcla. Revuelva, agregue un poco de agua caliente y sazone con sal, pimienta y orégano. Deje por unos minutos a fuego suave. Sirva cubierto de perejil picado y adornado con huevo duro molido.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Calorías por ración: 550 calorías.

Observaciones: Sabroso plato de origen peruano. Muy contundente, no es apto para estómagos delicados.

Receta enviada a PALOMA por la señora Antonia Cegarra, de PUTRE.

AJIACO NORTINO

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 cebolla grande - 2 dientes de ajo - 2 cucharaditas de orégano - 1 cucharadita de ají de color - 2 cuchara-

ditas de ají picante - 1 kilo de papas - 1 taza de leche - 1/2 kilo de charqui - 2 huevos - 2 cucharadas de aceite - sal y pimienta al gusto.

Preparación: Corte la cebolla a la pluma, pique los dientes de ajo; fría todo en el aceite, agregue el ají de color y las papas — previamente peladas y cortadas a lo largo—, añada luego el charqui desmenuzado. Fría todo durante unos minutos y enseguida vacíe en una olla hirviendo de manera que deje cubierto el cocimiento. Haga hervir a fuego regular unos 30 minutos; agregue la sal, el orégano, la pimienta, el ají picante y las dos claras de huevo. Revuelva bien, deje hervir unos 2 minutos más. Al retirar del fuego agregue las yemas batidas y mezcladas con la leche.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Calorías por ración: 350 calorías.

Observaciones: Sabroso y antiguo plato de la cocina chilena. El charqui se puede reemplazar por chorizos o cualquier carne asada y el ají picante puede suprimirse en caso de que no guste o no calga bien.

Receta enviada a PALOMA por la señora Susana Tapia, de ARICA.

COJINOVA EN BIFES

(Para seis personas)

Ingredientes: 1 kilo de cojinova (pescado de la zona) - 1 taza de leche - el jugo de 3 limones - 1 cucharadita de orégano - 1 cucharadita de perejil picado - 3 dientes de ajo - 2 cucharadas de aceite - pimienta y sal al gusto.

Preparación: Corte el pescado en bifés, después de haberlo lavado cuidadosamente, extienda los en una fuente y báñelos con la leche. Después de un par de horas, sáqueles de la leche y cúbralos por los dos lados con un adobo preparado con la mezcla del jugo de limón, aceite, sal, pimienta, ajo machacado, orégano

seco y perejil picado. Unte la sartén con aceite o mantequilla, cuando esté caliente ponga los bifés, manteniendo siempre el fuego fuerte, y dórelos por ambos lados.

Tiempo de preparación: 2 horas 15 minutos.

Tiempo de cocción: 10 minutos.

Calorías por ración: 275 calorías.

Observaciones: Muy rico y liviano queda el pescado preparado de esta manera. Puede servirse acompañado de puré o cualquier ensalada.

Receta enviada a PALOMA por Marcos Calleja Gallequillos, cocinero de la Colonia Penal Pesquera de PISAGUA.

SOPA MARINERA

(Para ocho personas)

INGREDIENTES: 4 locos - 6 lapas - 4 erizos - 3 jaibas - 1/2 kilo de machas - 1/2 kilo de almejas - 1/2 kilo de choritos - 1 kilo de pejeperro (rico pescado de la zona) - 2 calugas de caldo concentrado - 2 cebollas - 4 dientes de ajo - 1/2 taza de aceite - 2 hojas de laurel - 1 taza de vino blanco - 1 taza de jugo de tomates - 1 cucharadita de orégano - sal, comino y pimienta al gusto.

PREPARACION: Cueza los locos, las lapas, las jaibas y los choritos en forma separada; guarde el agua de cocción de los mismos. Abra las machas y las almejas y córtelas en pedazos. Pique a cuadros las dos cebollas y fríalas en el aceite junto con los ajos, también picados. Agregue el laurel y demás aliños, el vino blanco y el jugo de tomates; deje cocer a fuego lento. Enseguida añada los locos y lapas cortados en cuadros, las jaibas desmenuzadas y los choritos enteros. Luego agregue el pescado, previamente limpio y cortado en presas, y el agua de cocción de los mariscos, en la que habrá disuelto las calugas de caldo concentrado. Deje cocer por veinte minutos; inmediatamente antes de retirar la olla del fuego agregue las almejas y las machas en trocitos. Al tiempo de servir distribuya en los platos las lenguas de erizo. En la mesa ponga limón, ají y vinagre.

TIEMPO DE PREPARACION: 1 hora.

TIEMPO DE COCCION: 30 minutos. (Sin contar la cocción de los locos.)

CALORIAS POR RACION: 674 calorías.

OBSERVACIONES: Esta sopa marinera es capaz de resucitar a un muerto. Golpe de proteínas de sabor que necesita de un organismo fuerte para que lo disfrute y saboree sin "arrebatare".



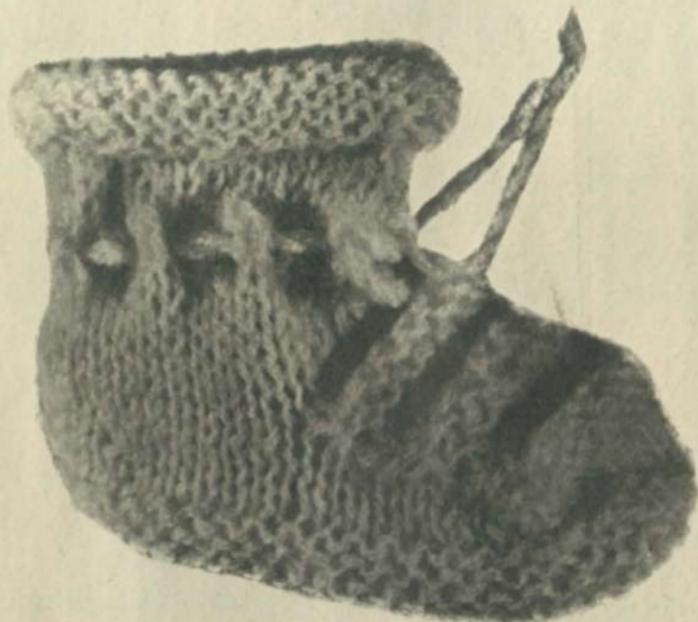


a tejer

A CARGO DE LA EXPERTA SRA. CRISTINA TORRES ARAN.

CLASE N.º 15

BOTINCITO PARA GUAGUA



Por regla general la ropita de guagua se teje en lana partida o industrial de dos hebras, también puede tejerse en lana entera de tres hebras.

Los puntos empleados en este botincito son standard, no requieren de teoría, por tanto se dará la forma de tejerlos corrida por corrida.

Urdir 36 puntos.

La parte de la caña del botín puede ser variada, tejerse en punto elástico, canutón, y en algunos casos, con algún punto calado. El botín de la muestra

está tejido de la siguiente manera:

- 1.^a corrida, al derecho.
- 2.^a " al revés
- 3.^a " al derecho
- 4.^a " al derecho
- 5.^a " al revés
- 6.^a " se teje toda la corrida haciendo un pasacinta, según se ve en las fotos Nos. 2 y 3, o sea, 2 derechos, 1 lazada y 2 derechos juntos; esto se repite hasta terminar la corrida.
- 7.^a corrida al revés, tejiendo

la lazada de manera que quede el calado.

- 8.^a corrida, al derecho.
- 9.^a " al revés
- 10.^a " se tejen 24 puntos al derecho y nos devolvemos.

11.^a " se tejen 12 puntos al derecho y nos devolvemos. Esto se hace para tejer solamente los 12 puntos del centro, que son los que forman el empeine del botincito.

12.^a corrida, 12 puntos al revés.

13.^a corrida, 12 puntos al derecho.

14.^a corrida, 12 puntos al derecho.

15.^a corrida, al revés

16.^a " al derecho.

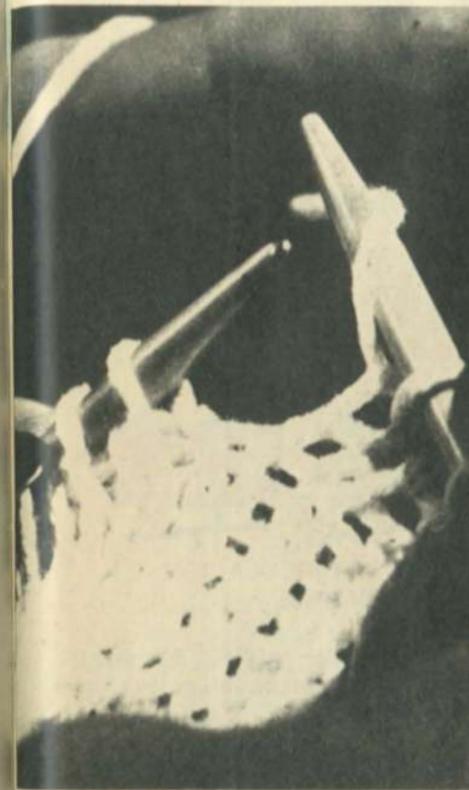
17.^a " al derecho.

18.^a " al revés.

19.^a " al derecho

20.^a " al derecho.

FOTOS: MARIO SAN MARTIN.



- 21.^a " al revés.
- 22.^a " al derecho.
- 23.^a " al derecho.
- 24.^a " al revés.
- 25.^a " al derecho, se toman los puntos del costado, o sea 8 puntos, éstos se levantan de los nuditos que quedan a cada costado del tejido, y se tejen al derecho, tomando los 12 puntos que se tenían en el palillo, también tejiéndolos al derecho.
- 26.^a corrida, se teje al revés, en estos momentos el tejido tie-

- ne 32 puntos, volvemos a tomar los 8 puntos del otro costado del empeine del botín, éstos se levantan tejiéndolos al revés y se completa la corrida con los otros 12 puntos de la primera separación.
- 27.^a corrida, al derecho, a esta altura del tejido tenemos 52 puntos.
- 28.^a corrida, al derecho.
- 29.^a " al revés.
- 30.^a " 20 derechos, 2 derechos juntos, 8 derechos, 2 derechos juntos, 20 derechos.

- 31.^a corrida, al revés.
- 32.^a " 20 derechos, 2 derechos juntos, 6 derechos, 2 derechos juntos, 20 derechos.
- 33.^a corrida, al revés.
- 34.^a " 20 derechos, 2 derechos juntos, 4 derechos, 2 derechos juntos, 20 derechos.
- 35.^a corrida, al revés.
- 36.^a " 20 derechos, 2 derechos juntos, 2 derechos, 2 derechos juntos, 20 derechos.
- 37.^a corrida, al revés, y
- 38.^a " se cierra.

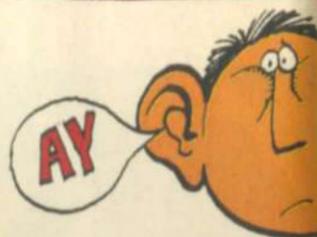


En esta sección contestamos todas las preguntas de orden práctico que deseen hacernos y recibimos los datos de buenas picadas que nos envíen.

de Maipú



Aquí
PALOMA SE LAVA
LAS MANOS



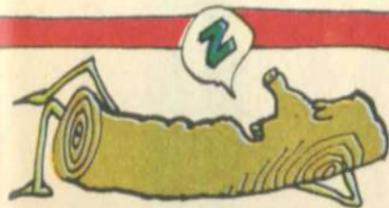
DOLOR DE OIDOS

Se frien en aceite dos hojitas de "congona" —yerba medicinal—, y se ponen en el oído que duele. ¡Santo remedio!



PARA LA CIRCULACION DE LA SANGRE

Para tener una buena circulación no hay nada mejor que consumir pequeñas cantidades de jugo de limón puro unas tres veces al día.



PARA DORMIR

Se parte en cuatro una manzana y se pone a cocer junto con 3 hojas de naranjo y tres clavos de olor. Se hierve durante unos minutos, se cuele y se toma esa agua antes de acostarse. ¡A dormir de un tirón!



DOLOR DE GARGANTA

Se pela un tomate y se pasa por cedazo, se le agrega agua tibia y se hacen gárgaras.

TODOS ESTOS DATOS FUERON DADOS A "PALOMA" POR EL CENTRO DE MADRES "ETHEL DE VIGNEAUX", de IQUIQUE.



PICADAS EN ARICA

Para comer bien y no muy caro: EL TERMINAL PESQUERO —"RESTAURANTE CHUNGARA", General Velásquez esquina de Chacabuco—. Restaurante "EL DIECIOCHO", 18 de Septiembre esquina de Thompson.

Para comprar rica comida preparada: "MINIMARK", negocio de abarrotes y rotisería en la calle Baquedano, entre 21 de Mayo y Sotomayor.

Para tomar exquisitos jugos y sustanciosos desayunos: "La Feria Internacional", Baquedano casi esquina 18 de Septiembre.

Para tomar helados, té, y comer torta o pasteles: "El Pingüino", pastelería en Baquedano con San Marcos.

Para comprar artesanía y curiosidades: "El Viejo Almacén", 21 de Mayo 671 y en la feria de Maipú los días domingo.

Para tejidos artesanales. SERCOTEC, Arturo Prat, entre 21 de Mayo y Sotomayor, 2.º piso, Edificios Públicos.

PRIMEROS AUXILIOS

¿Qué es el shock?— Un disturbio circulatorio que compromete la irrigación de los órganos vitales, poniendo en peligro la vida del paciente.

¿Qué causas producen el shock?— 1: Hemorragias. 2: Quemaduras. 3: Accidentes graves. 4: Intoxicaciones.

¿Cómo se reconoce un estado de shock?— Sensación de debilidad. Ansiedad psíquica. Pulso rápido y muy débil. Color pálido. Sudoración fría. Manos y pies fríos y violáceos. Respiración rápida y superficial. Sed. Náuseas o vómitos.

A medida que avanza el shock, la conciencia comienza a entorpecerse, hasta llegar a un estado de completa inconsciencia.

¿Qué se debe hacer ante un enfermo en estado de shock no accidentado?— Acostarlo boca arriba y cubrirlo sin sobrecalentarlo.

Accidentado.— Ver en primer término si no tiene hemorragias que habría que detener de inmediato. Después decidir sobre su traslado instantáneo, o bien su permanencia en el sitio del accidente.

En los dos casos.— Si el enfermo no tiene vómitos, si está consciente, si no tiene herida abdominal: darle pequeños sorbos de agua y sal.

¿Cómo se puede prevenir el shock?— Cuando una persona haya padecido cualquiera de las condiciones que pueden conducir al shock (traumatismos hemorragias, quemaduras, intoxicaciones), NO ESPERAR A QUE APAREZCAN LOS SIGNOS DEL SHOCK y proceder a darle el auxilio mínimo indicado más arriba, mientras llega el médico o la ambulancia.

IMPERMEABLE

CARLOS, de Quilicura.— Tengo un impermeable de hule que con el uso se ha puesto amarillento; quisiera que me digan cómo limpiarlo. Pásele una esponja embebida en leche o vinagre. Además de blanquearlo lo dejará brillante. Guárdelo siempre colgado en un gancho para ropa, nunca doblado, sobre todo en verano.



QUIERE ESTUDIAR MECANICA

Luis Sánchez, de El Monte.— Te pido informes sobre los cursos de INACAP, para lograr una profesión de mi agrado. Me interesan en particular los cursos de mecánica.

—En Carmen 1825, Maipú, fono 572194, pueden informarte sobre los distintos cursos que dicta INACAP en la zona: Torno, Mecánica, Soldadura eléctrica, Soldaduras especiales, Tratamientos térmicos, Ajuste motores a gasolina, Lubricación y engrase, Frenos hidráulicos, Interpretación de planos mecánicos, etc. Son datos muy extensos para que los publiquemos. Y adelante con tus deseos de prosperar y ser útil.

DESODORANTE DE AMBIENTES

Elba M., de Angelmó.—
¿Conocen algún método
económico y simple de perfumar
ambientes?

—Para perfumar ambientes en
forma rápida,
quemé sobre la estufa, o
directamente en la llama de la
cocina, cáscara de naranja,
en lo posible seca,
o un poco de benjuí.

de mamá



PELUSAS EN ABRIGO NEGRO

Patricia Ubilla, de Concepción.— Deseo saber si recibieron una poesía que les envíe, y además ¿qué puedo hacer con un abrigo negro que se me llena de pelusas?

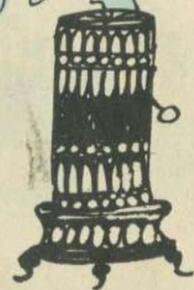
—Nos han llegado muchísimas poesías y cuentos, que serán publicados a su tiempo. Para quitar las pelusas de tu abrigo negro pásale un cepillo humedecido y, a medida que éste se ensucie con las pelusas, pásalo por un trapo también húmedo para que se limpie.

Estudiante de enseñanza superior da clases de Inglés y Francés, en especial a colegiales de cualquier grado. E° 600 la hora. Fono 263131.

La lectora Mabel Jones Zapata, tiene una máquina de tejer Knittax A. M. 3 y quiere saber cómo se hace el urdido de ambas camas. Escribirla a 21 de Mayo 580, San Antonio.

Dícto clases de: FOTOGRAFIA; técnicas de toma, revelado, ampliación y técnicas adicionales. ARTESANÍA EN COBRE: repujado, martillado, revestimiento de puertas, muros y muebles. Ofrezco trabajos en cobre y servicios fotográficos.

Raúl Amaro Fuentes. Hermanos Carrera 2645, Maipú. Fono 572739.

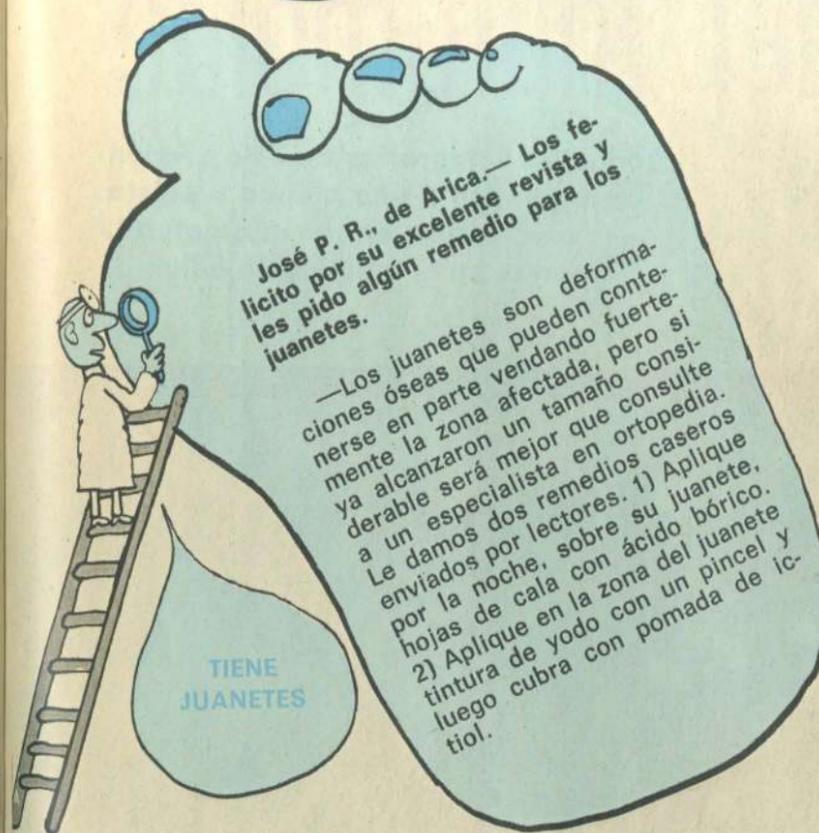


MINIAGENCIA

MANCHAS DE NITRATO DE PLATA

Thuvia, de Puerto Porvenir.— Les pido algo práctico para sacar manchas de nitrato de plata de un delantal de nylon.

—Las manchas de nitrato de plata se quitan con cianuro de potasio o yoduro de potasio y lavando luego la prenda. Otro método consiste en mojar las manchas con una mezcla de: ácido nítrico (una parte) y ácido clorhídrico (dos partes), lavarlas con agua, y finalmente con amoníaco. Ambos métodos deben emplearse con sumo cuidado haciendo la operación muy rápidamente por lo corrosivo de las mezclas. En el caso de su delantal, como es de nylon, es posible que no resista el tratamiento; pruébelo primeramente en una parte invisible, una costura interna, por ejemplo.



José P. R., de Arica.— Los felicito por su excelente revista y les pido algún remedio para los juanetes.

—Los juanetes son deformaciones óseas que pueden contenerse en parte vendando fuertemente la zona afectada, pero si ya alcanzaron un tamaño considerable será mejor que consulte a un especialista en ortopedia. Le damos dos remedios caseros enviados por lectores. 1) Aplique por la noche, sobre su juanete, hojas de cala con ácido bórico. 2) Aplique en la zona del juanete tintura de yodo con un pincel y luego cubra con pomada de ictiol.

GIMNASIA REDUCTORA

Norma, de Arica.— Quiero adelgazar, pero no me recomienden dieta, porque en un hogar proletario no se puede decir: "Mami, no como esto, hazme tal cosa".

—¡Muy linda tu carta! Es grato comprobar que hay jóvenes como tú. Sigue practicando deportes, son muy sanos y te ayudarán a reducir "esas partes abundantes" de tu cuerpo. Aquí van algunos ejercicios simples para que hagas en tu casa.

PARA REDUCIR EL ABDOMEN: acostada, con los brazos junto al cuerpo, levanta lentamente las piernas juntas, lo más que puedas; luego bájalas lentamente. Comienza haciéndolo unas cinco veces y aumenta diariamente hasta llegar a las 20.

REDUCIR CADERAS Y NALGAS: 1) de costado en el suelo, levanta una pierna manteniendo la otra extendida; repite el ejercicio acostada del otro lado. 2) acostada del lado derecho bate las piernas bien rápido; repite acostada del lado izquierdo.

REDUCIR LAS PIERNAS: acostada en el suelo haz movimientos de pedaleo, golpes, tijera, círculos, etc., todos muy rápidamente.



TELERRESPUESTAS

Eugenia, de Santiago. El número uno de la revista está totalmente agotado, tendremos en cuenta tu sugerencia de reeditarla. En cuanto a tu inquietud acerca de las distintas carreras, estamos publicando en esta sección una guía profesional para asesorar a los lectores sobre el tema.

Gloria, de Punta Arenas. En el número tres de nuestra revista publicamos la forma de eliminar vellos; en el número diez, ejercicios para reducir el estómago, y en el número catorce hablamos extensamente sobre peso excesivo.

Moni, de Iquique. Muy buena la sugerencia de abrir esa nueva sección, la tendremos muy en cuenta. En cuanto a tus consultas, se respondieron otras iguales en los números doce y quince.

Yolanda, de Santa Cruz. Si se te caen el cabello y las pestañas quiere decir que algo anda mal en tu organismo: consúltalo con tu médico. Nosotros sólo podemos sugerirte que pongas en práctica las recetas que publicamos en los números 10 y 12 de la revista.

María Teresa, de Santiago. Muy buenas todas sus sugerencias para la revista. En parte algunos de sus pedidos están cumplidos. Justamente hemos creado una sección en la cual se reciben ese tipo de datos y colaboraciones que usted menciona. Muchas gracias por su carta.

MANCHAS DE PLUMON

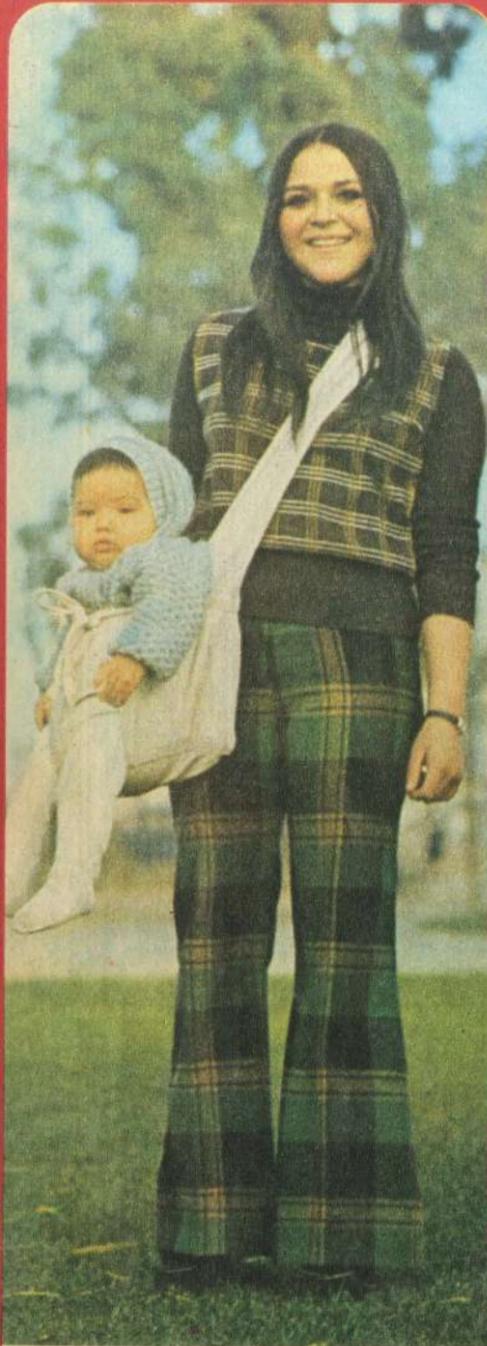
Marcela, de Lo Chacón.— No puedo sacar una mancha de plumón verde de una chomba.

—Prueba con una mezcla de alcohol metílico, alcohol etílico y agua corriente en partes iguales, más unas gotas de amoníaco.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



mochila para llevar la guagua

Las guaguas crecen rápidamente y se hace fatigoso llevarlas en brazos. Felizmente se está difundiendo entre nosotros la costumbre de llevarlas en mochilas. Ahí van cómodas y felices y sus papás también. El material más apropiado para hacer la mochila es una loneta de colores; en el caso de usar una tela más delgada, conviene ponerla doble. La confección es muy simple. El multimolde PALOMA le da las instrucciones necesarias.

los moldes del multimolde

FOTOS: MARIO SAN MARTIN.

Todas las fotografías de esta sección corresponden a una prenda u objeto cuyo molde, en tamaño natural, aparece en el multimolde adjunto.



cojín para los niños

Este rico trozo de sandía es un cojín para el cuarto de los niños. Para hacerlo se necesita un poco de tela verde, un recorte de tela roja y restitos de tela blanca y de tela negra.

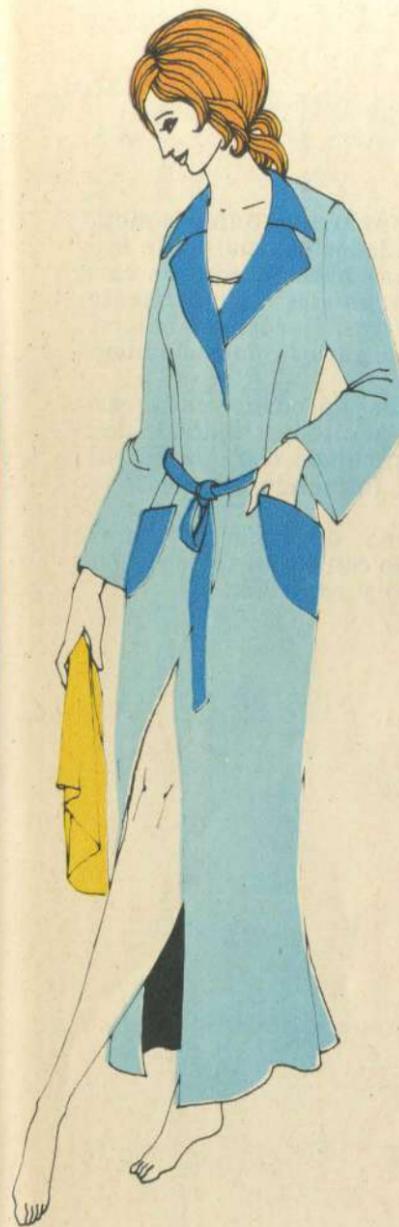
Corte según el molde el redondel central en tela roja; en tela verde corte el anillo que lo rodea y el espesor del cojín. Cosa por el revés el anillo verde al círculo rojo y agréguele a éste las semillas cortadas en tela negra y blanca, o pintelas con esmalte para telas. Doble por la mitad el redondel que resultó de las costuras anteriores y córsale el espesor uniendo A con A y B con B.



pechera con cuello

Esta abrigada pechera con cuello alto es ideal para llevar debajo de un suéter escote en V y sobre una camisa vieja con cuello gastado. Aquellas personas que salen temprano de su casa pueden usarla y quitársela muy fácilmente a la hora de más calor.

Tome un resto de paño y córtelo 2 veces según el molde; una ambas partes, dobládille los bordes y aplique luego el cuello tejido en lana.



bata de levantarse

Aún las lectoras que saben poco de costura podrán confeccionarse esta bata de levantarse en talla 46, ya que su corte es muy sencillo y fácil de cortar y coser. Se puede hacer en lanilla, género de toalla o una tela delgada, lisa o con dibujo.



terno de media estación

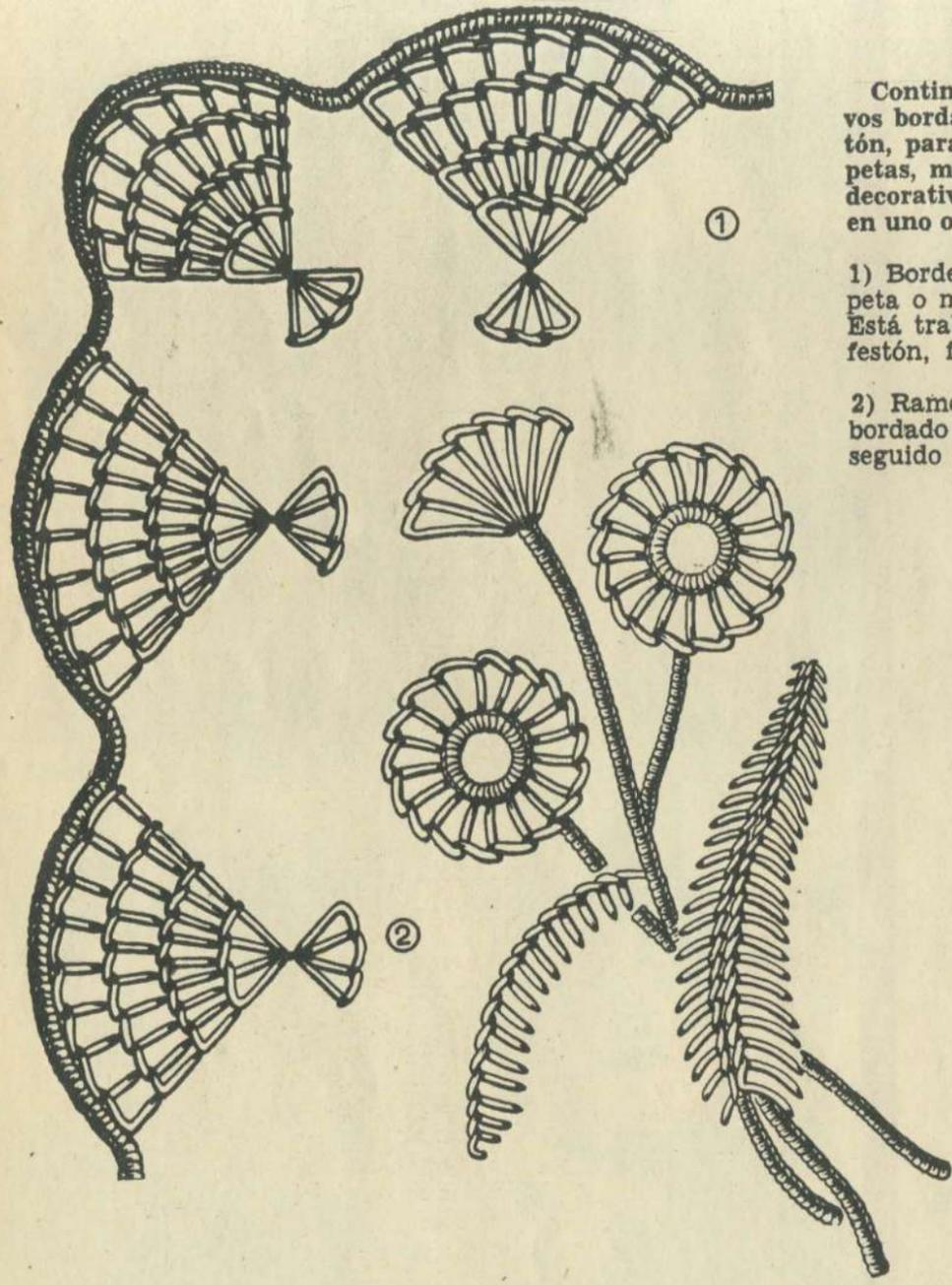
Para nuestro molde de alta costura, hemos elegido este terno que le servirá en toda época y para toda ocasión. Si lo confecciona en lana o jersey de lana, de color neutro, no se cansará nunca de usarlo y podrá combinarlo con blusas y chombas de todos colores. Es de corte cruzado, sin cuello y lleva botillos de parche con tapa y botón. Mangas algo cortas. Los pantalones llevan bastilla. El molde, de tamaño natural, viene en talla 42.





a bordar

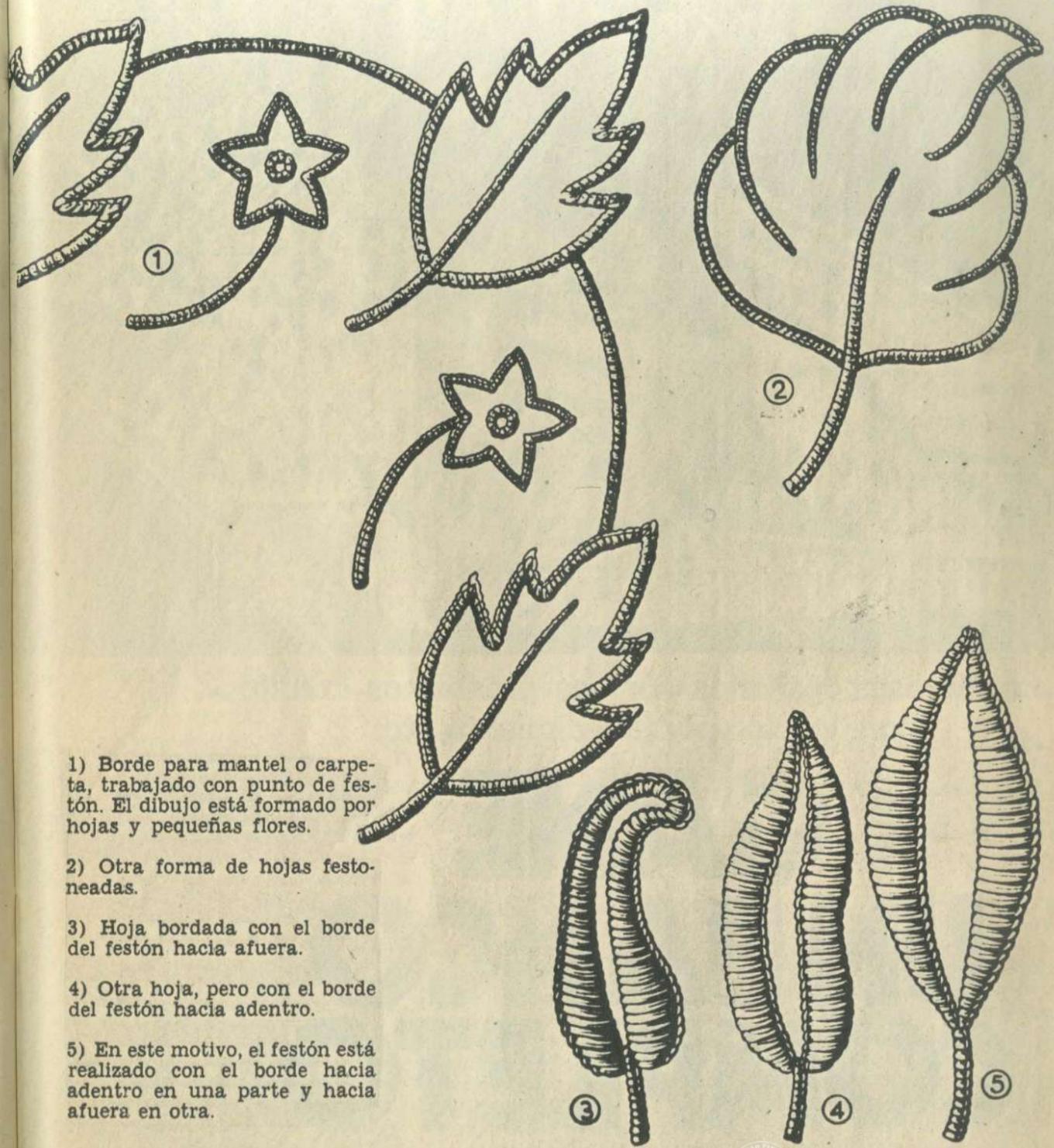
bordado básico, lección N.º 10



Continuaremos dándole motivos bordados con punto de festón, para hacer bordes de carpetas, manteles o simplemente decorativos. Pueden trabajarse en uno o varios colores de hilos.

1) Borde adecuado para carpeta o mantelitos individuales. Está trabajado con punto de festón, formando abanicos.

2) Ramo de hojas y flores, bordado con el punto de festón, seguido y espaciado.



1) Borde para mantel o carpeta, trabajado con punto de festón. El dibujo está formado por hojas y pequeñas flores.

2) Otra forma de hojas festoneadas.

3) Hoja bordada con el borde del festón hacia afuera.

4) Otra hoja, pero con el borde del festón hacia adentro.

5) En este motivo, el festón está realizado con el borde hacia adentro en una parte y hacia afuera en otra.





Gane intereses-reajustes-sorteos-préstamos-créditos-bonificación por fallecimiento, etc.

GAÑE UN BANCO COMPLETO

Ahorre en el



BANCO del ESTADO

Ahorre hoy y progrése con Chile.



AGUILERA publicidad

de norte a sur

Esta sección está abierta a todas las inquietudes, protestas, descubrimientos e iniciativas que surjan en el centro comunitario en que participan o en la localidad donde viven. Se ha creado respondiendo a una necesidad expresada en forma reiterada por ustedes. De ustedes depende ahora que esta página crezca y se vitalice. Lectoras y lectores de PALOMA, TIENEN LA PALABRA.

FERIA DE MAIPU - ARICA

Habla con PALOMA Juan Varas Morgado, secretario general del Sindicato de Feriantes de la ciudad.

—Aquí en la zona los feriantes tenemos muchos problemas. PALOMA la lee mucha gente y le agradeceríamos pusieran algo de nuestro caso. El sindicato tiene 1.200 afiliados y hay ferias todos los días en distintas partes de Arica. Nadie puede negar que somos un canal de abastecimiento para la población, ¡pero no tenemos cuota de abastecimiento! Nos vemos obligados a comprar en Santiago a precio de mercado negro. Eso no puede ser. La DIRINCO, por otro lado, nos controla estrechamente y casi no tenemos margen de ganancia. Vamos a terminar por desaparecer. Creemos que una buena sugerencia sería que nos dieran un "cupó" tipo comité vecinal, el sindicato se haría cargo y respondería por esas mercaderías. En fin, nosotros estamos de acuerdo en organizarnos cada vez más para transformarnos en un canal verdaderamente eficaz, siempre que haya conductos regulares que nos abastezcan. No queremos trato especial, sino un mínimo de abastecimiento. Por lo demás, las ferias libres han sido reconocidas por el Ministerio de Hacienda.

UNION COMUNAL DE CENTROS DE MADRES - ARICA

PALOMA conversa con su directiva: Nidia Veloso, presidenta; María Eugenia Yáñez, secretaria; Ana Peña, tesorera; Ana Santibáñez, primera directora; Melania Méndez, segunda directora.



—Las dirigentas de los Centros de Madres opinamos que en PALOMA deberían figurar nuestros organismos y su aporte al proceso, porque hemos aprendido, por experiencia propia, que el primer paso a la emancipación de la mujer es su integración a los Centros de Madres.

—La mujer de esta zona ha experimentado un gran cambio. Antes no se interesaba en la comunidad, fuera de las paredes de su casa nada le concernía; ahora se ha integrado a trabajar con los organismos de masa. Un ejemplo claro de lo que decimos es que esta Unión Comunal reúne actualmente a 200 Centros de Madres de todos los colores políticos. Todos esos centros trabajan con los Centros de Salud y las JAP. Tenemos cursos de moda y tejidos atendidos por monitonas no rentadas. Y algo que nos enorgullece: 28 delegadas

nuestras han ido a seguir los cursos que se dictan en Santiago en el Edificio Gabriela Mistral.

UNIVERSIDAD DE CHILE - ARICA

Habla con PALOMA el equipo directivo de la Escuela de Educadoras de Párvulos de ese plantel:

—Es una gran cosa que ustedes viajen y sientan que es necesario descentralizar la revista, porque hacia adonde miremos vemos y sentimos que pasa lo contrario. Santiago es Chile y Chile se convierte en Santiago. La provincia se olvida. Santiago es como otro país. Con respecto a nuestra especialidad lo palpamos muy claramente: si a una revista le interesa escribir sobre Jardines Infantiles, dará siempre los de Santiago. Y quedará, por lo tanto, la visión de un jardín infantil estereotipado: el que se da en Santiago. Sin embargo, en cada lugar de Chile es diferente, incluso en su contenido. No sólo en lo formal. En el norte, por ejemplo, es muy importante el espacio exterior. Y conseguir aquí una extensión limpia de terreno es difícilísimo. Para qué decir un poco de pasto o un árbol. En el sur el espacio exterior ya está decorado por la naturaleza.

Algo más: las mujeres de esta zona no tenemos las características de la mujer de provincia. El ritmo de una ciudad limítrofe la aleja del sosiego de la vida provinciana. Pero nos sentimos marginadas culturalmente. En todo Arica hay sólo dos o tres librerías y reciben muy pocas cosas. Tengan en cuenta ese aspecto de la vida de provincia al planificar la revista que, insistimos, no debe olvidar que es para todo Chile.

UNIVERSIDAD Finis Terrae

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

ARIES: (21 de marzo al 20 de abril)

Una serie de alegrías se auguran para usted, especialmente, en el terreno sentimental. Su corazón la impulsará a diversas acciones, algunas alocadas y casi audaces. Sin embargo, conviene, una vez más, que no se fíe tanto de las apariencias externas. Tiene un fino instinto para los negocios, pero apenas se trata de lo sentimental usted pierde la cabeza. Debe armarse de una buena dosis de astucia, especialmente, si la persona que la pretende es de esas naturalezas inquietas e inconstantes.

TAURO: (21 de abril al 20 de mayo)

Es necesario saber eclipsarse en el amor a la hora exacta y, del mismo modo, no precipitar los acontecimientos con nuestra presencia. En el caso suyo, cuando encuentra una cierta reticencia en la persona amada, tiende a realzar demasiado su presencia cuando le daría mejores resultados el que desapareciese algún tiempo. Hágalo, es el mejor remedio para que las naturalezas inconstantes reaccionen. Se quiere abusar de usted justamente porque da el amor sin trabas, encarázcalo un poco y notará una reacción saludable en la otra persona.

GEMINIS: (21 de mayo al 21 de junio)

Tendría que ser demasiado distraído para no admitir que hay algo que ha dividido su vida en dos mitades; desde ahora en adelante las cosas serán harto distintas para usted. Ni mejor ni peores, simplemente distintas. De todos modos, usted puede sacar un montón de ventajas de este nuevo estado de cosas. Para empezar, tiene que modificar un poco sus puntos de vista frente a las cosas grandes, tales como el amor y la amistad. No vacile en aceptar responsabilidades, porque está previsto para usted un nuevo y grande encumbramiento. Ya es hora que empiece a aprovechar sus dones naturales.

CANCER: (22 de junio al 22 de julio)

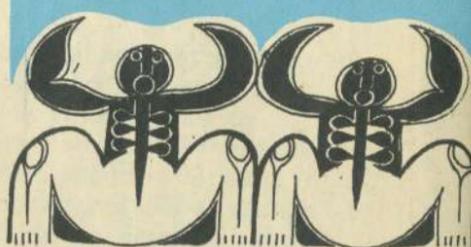
Experimentará los efectos sutiles y ocultos de una influencia nueva. Si usted está casada se arriesga a encontrar algunas nubes en su cielo conyugal motivadas, más que nada, por su exceso de sentimentalismo. Revístase de nuevas fuerzas, en este mes más que nunca tendrá que mostrar toda la tenacidad de que es capaz. No intente volcar bruscamente las cosas a su favor, haga uso de la diplomacia y de los buenos modales. Por ningún motivo se retraiga dentro de su personalidad, porque las mujeres de su signo estarán con mucha suerte.

LEO: (23 de julio al 22 de agosto)

Esta quincena estará muy vulnerable para el amor. Y no podría ser de otro modo, pues este sentimiento tiene un lugar muy importante en su vida. Un amigo o un rival podrían inmiscuirse en sus proyectos amorosos; razón por la cual no le conviene darle demasiada entrada a la gente respecto a lo que le ocurre. En la vida social, no rehuya los contactos, las discusiones ni los compromisos. Algo que debe tener muy en cuenta es que sea cuál sea su problema inmediato, no debe perder de vista su reputación; se la tiene por una persona brillante y capacitada, no defraude a quienes así piensan.

VIRGO: (23 de agosto al 22 de septiembre)

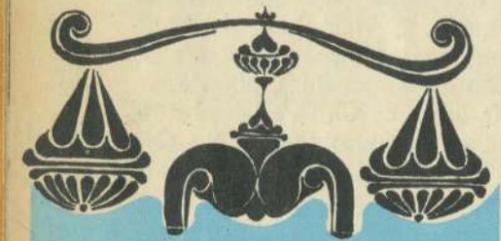
Ponga un poco más de acción en su vida familiar, el papel de mártir es cómodo, pero no saca necesariamente de apuros. Arme-se de valor para enfrentar situaciones de carácter doméstico. La vida sentimental será ligeramente borrascosa, lo que le hará bien, porque está bueno de soportar tanta rutina. Una persona del sexo opuesto que no es exactamente del tipo que usted siempre admira, la perturbará con su presencia; su aire anticonvencional y ligeramente bohemio tenderá a sacarla de su aislamiento. Déjese llevar por esta personalidad magnética para evitar chaturras en su vida.



HOROSCOPO

INDISCRECIONES DEL ZODIACO

Después de los SAGITARIO, LIBRA es uno de los signos que cuenta con el mayor número de golpes de suerte y de circunstancias favorables, desgraciadamente en estos nativos hay una cierta inclinación a la pereza que los hace despreciar buenas oportunidades. Se dice que la inteligencia de los ACUARIO es, en tono menor comparada con la de los GEMINIS que "pescan" las cosas al vuelo, pero ACUARIO tiene la ventaja de ser más sólido y llevar las cosas hasta su terminación. No nos consta, pero se dice que los CAPRICORNIO son ligeramente avaros... lo único que puedo decir en su descargo es que como viven muchos años nunca mueren pobres.



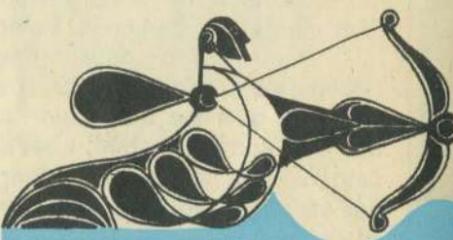
LIBRA: (23 de septiembre al 22 de octubre)

Su carácter ya no parecerá ser el mismo y se sentirá un poco inclinado a la revuelta. Pensará incluso que su buena suerte flaquea. Todo es cuestión de respirar profundo y tratar de mirar las cosas con más frialdad. Las Libra casadas se exponen a algunos desacuerdos principalmente por la intervención de personas mayores. No les haga caso; sabe perfectamente que con una sonrisa puede conseguir cualquier cosa. Hay probabilidades de estar mezclada en una intriga de tipo sentimental, es preferible no hacerle caso y seguir su camino.



ESCORPION: (23 de octubre al 22 de noviembre)

Su hogar será el centro de sus alegrías y también de sus preocupaciones; sean cuáles sean sus problemas al respecto no se preocupe, porque estará muy bien resguardada. Poco a poco la figura de alguien que significó mucho en su vida irá perdiendo actualidad para tranquilidad de su alma. El plano profesional estará altamente aspectada, su sentido creativo estará mejor que nunca, pero domine su pereza y motorice sus ideas. Sea muy prudente en el amor y en la amistad, pues hay un par de días de la quincena donde uno de éstos hará crisis.



SAGITARIO: (23 de noviembre al 21 de diciembre)

La poseerá una tendencia a cometer extravagancias o a hacer muy suyas emociones fugaces. Cuidado, la estabilidad matrimonial podría resentirse con los vuelos de su imaginación. Naturalezas como la suya, más románticas que apasionadas, pueden dejarse llevar muy lejos por un sueño imposible. A veces hasta sería preferible una infidelidad con alguien de carne y hueso que una larga ensoñación con algún fantasma. Para las solteras las cosas serán un poco más simples aunque seguirán inseguras acerca de sus sentimientos.



CAPRICORNIO: (22 de diciembre al 19 de enero)

Lo principal está en no dejarse abatir por tonterías. Una persona tan adulta, como es el caso suyo, comprenderá que no todo ha de ser un largo camino florido, por el contrario, las dificultades servirán para darle una mayor sabiduría. Muchas de ustedes sentirán como un arrebató de sensualidad frente a una persona del sexo opuesto; si tienen que contenerse será a costa de grandes esfuerzos. Aproveche de todos modos su ascendiente sobre el sexo opuesto para conseguir una serie de cosas a su favor sin ser, por esto, utilitaria.



ACUARIO: (20 de enero al 18 de febrero)

Lo que ha deseado tan largo tiempo parece no satisfacerla ya. Este estado de ánimo se apudizará si usted está casada, pero le abrirá más horizontes si está soltera, porque hay muchas probabilidades que encuentre alguien muy cerca de su ideal antes que acabe el mes. Muchas de este signo viajarán o tendrán que realizar actividades nuevas sumamente interesantes. Será un período atractivo donde se conjugarán el amor y el gusto por la aventura. Los casados notarán que el hogar absorbe muchas de sus energías, pero le da... vuelve satisfacciones con creces.



PISCIS: (19 de febrero al 20 de marzo)

Asóciase con idealistas que son los únicos capaces de entender los delicados matices de su alma; huya de los materialistas que sólo veneran al triunfador. En el plano sentimental sus perspectivas son sonrientes en especial junto a los nativos de Cáncer, de Piscis y de Escorpión. Todo lo que tiene que hacer por su parte es mantener la palabra empeñada y llamar a las cosas por su nombre. Su viejo y jabonoso sistema de "correrse" esta quincena le hará más mal que bien. Encare los problemas y verá que... no son tan terribles.

nyx tarot

micaela

por Graciela Torricelli

LUCHO está pololeando. El acontecimiento le ha parecido muy bien a toda la familia. Incluso la señora Berta, que siempre se refiere a Lucho como "el niño", recibió la noticia con agrado. La niña es una muchachita del barrio, ni bonita ni fea, muy simpática y con toda la vitalidad que corresponde a sus años.

Con Micaela hemos llegado a la conclusión de que es esa alegría de vivir, esa vitalidad que caracteriza a Alicia, la que impulsó a su vecina a confidenciarle que estaba "sumamente preocupada" porque: "He visto a su hermano con una chiquilla con la que no debería andar ningún joven decente". Y luego, ante la extrañeza (y la sonrisa reprimida) de Micaela, se lanzó a contar una serie de anécdotas sobre "esa niña" que la dejaban, según ella, bastante mal puesta y que llevaban —sacando el común denominador— a un juicio definitivo: "Esa niña es una inmoral".

Micaela, con mucha paciencia, quiso desenredar la madeja y empezó a interrogar suavemente a su vecina:

—¿Así que es inmoral? ¿Por qué? ¿Le ha robado a alguien? ¿A quién engaña? ¿Miente mucho? ¿Es calumniadora? ¿Bebe? ¿Se droga? ¿Es hipócrita?

La vecina contestó a la primera pregunta con un rotundo "sí", reforzado por movimientos afirmativos de su cabeza. La segunda: sólo la contestó con un gesto que quería decir algo como "sí está a la vista". Las siguientes tuvieron un "no" como respuesta, ubicado entre una y otra. Cuando Micaela terminó con su andanada de preguntas, la vecina volvió a sacar el habla:

—Usted no me entiende. ¡Por supuesto que no hice ninguna de esas cosas que usted me ha preguntado! Pero... ¡es inmoral! ¿No se ha fijado en la forma en que se pinta los ojos? ¿Ha visto cómo camina? ¿Qué me dice de



los pantalones apretados que usa? ¿Y esas faldas por allá arriba?

Micaela, con mucha inocencia, exclamó:

—¡Ah! Lo que usted quiere decir es que Alicia no tiene buen gusto. Es cierto que no sabe pintarse y tampoco usa la ropa más adecuada para una jovencita de dieciséis años. ¡Pero eso no tiene nada que ver con la moral! Le confieso que cuando usted comenzó a hablarme me asusté un poco —aunque creo que es poco habitual la inmoralidad en una persona tan joven—, pensé en calumnias y cosas por el estilo. Pero ya estoy tranquila. Si Alicia no miente, no roba, no habla mal de los demás, no bebe, no se droga, no engaña

a nadie, ¡decididamente no es inmoral!

La vecina, algo acalorada, dijo precipitadamente:

—¡Clarol! ¿Es que usted no ha visto cómo baila! No sea inocente, señora Micaela. ¡Si la hubiera oído reírse, no la defendería así!

Micaela sonrió:

—Me la imagino muy bien. Y eso sólo tiene que ver con el autocontrol, la mesura y el buen gusto. Todas cosas que se adquieren con los años. La moral no tiene nada que hacer en esto. Alicia es muy joven. Ya aprenderá a ser menos espontánea y a vestirse más discretamente. También aprenderá a pintarse y entonces nadie lo notará.

Y al despedirse:

—Siento mucho que haya pasado tan preocupada. Pero no tiene por qué. Se lo aseguro.

Micaela me contó el diálogo con lujo de detalles y comentó:

—Ojalá reflexione y no vuelva a guiarse por las apariencias. Especialmente tratándose de una chiquilla.

Y después de un silencio:

—Pensándolo más, ¿no crees tú que para hablar como mi vecina se necesita ser un poquito inmoral?



consultorio jurídico



por
Carmen Antony G.

CONSULTA:

Soy madre soltera y hace 6 años que estoy luchando para que el padre de mi hijo lo reconozca. El nunca me ha ayudado económicamente; quiero saber si yo puedo presentarme al Juzgado de Menores donde yo pueda obligar a reconocer a mi hijo y donde él me pueda dar asignación familiar por nuestro hijo común, ya que soy una persona de escasos recursos.

Donaty R. T.

RESPUESTA:

Si el padre del niño no lo ha reconocido por la buena en estos 6 años, es difícil que lo haga ante el Juzgado de Menores.

En todo caso concurra al Juzgado de Menores que le corresponde, según el domicilio donde vive el menor y demándelo en juicio de reconocimiento de paternidad. De no mediar alguna prueba por escrito (documentos, cartas, etc.), lo único que cabe es exigir su comparecencia personal ante el juez para que reconozca o niegue su

paternidad. Si la niega, lo que es más probable, no hay forma de obligarlo a reconocer al niño. No hay, científicamente, prueba fehaciente de la paternidad, por lo que no cabe declararla ante una negativa. Eso sí, si llamado por segunda vez a presencia judicial, por no haberse presentado a la primera, tampoco concurriría a esta segunda citación, el Juez puede declarar la paternidad y en tal caso usted puede cobrar los alimentos que por ley le corresponden a su hijo.

En cuanto a la asignación familiar, usted puede cobrar su carga al Servicio de Seguro Social, ya que es empleada de casa particular, con el solo certificado de nacimiento del niño. Acérquese al Servicio de Asistencia Judicial, Sección Menores del Colegio de Abogados, o directamente al Juzgado de Menores, con el objeto de iniciar el juicio de reconocimiento de paternidad.

CONSULTA:

Tengo 52 años. He sido operado dos veces de vesícula biliar y no

he quedado bien, a raíz de esto pedí mi jubilación por invalidez. He sido obrero especializado imponiendo en el SSS por 28 años. Quiero saber más o menos o en base a qué, se me otorgaría mi jubilación.

Pensionado.

RESPUESTA:

Los requisitos para jubilar por invalidez en el caso de los pensionados del SSS son:

a) Menor de 65 años.

b) Ser declarado inválido por el Servicio Nacional de Salud.

c) 50 semanas de imposiciones y densidad que determina la ley.

Como usted puede observar es fundamental que sea previamente declarado inválido por la Comisión del Servicio Nacional de Salud, organismo que lo calificará como invalidez total o parcial si procediere, o lo rechazará. Sus derechos y el monto que percibiría por jubilación serán, en consecuencia, regulados según la determinación de la Comisión.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

alfredo zitarrosa: ¿el canto?... un acto de amor

Texto: Luisa Ulbarri
Fotos: Togo Blaise

LE pregunté que por qué era tan distinto a otros cantantes comprometidos, que por qué ese terno oscuro, la camisa blanca impecable, el pelo bien corto y esa actitud seriosa que impresionó tanto al público chileno.

—¡Ah, pues! Es que me gusta andar bien "limpito" cuando trabajo. No soy ni un gaucho, ni hippie. Soy un profesional del canto que me gusta ser prolijo en todo, hasta en mi aspecto personal...

Los que habían escuchado las milongas de Zitarrosa, los que se imaginaban a un gaucho a lo Cafrune, a lo Facundo Cabral con el pelo largo y bien crespo, la barba tupida y el infaltable poncho, se impresionaron mucho cuando vieron aparecer a este elegante chef de orquesta sobre el escenario. Y es que esa preocupación de Zitarrosa por aparecer "limpito" ante un público, es parte de la manera como concibe la vida, y como concibe su papel y responsabilidad ante ella. Cantante desde niño, casi abogado y ex periodista, romántico por naturaleza, Alfredo Zitarrosa vino a Chile a participar en el Festival Internacional de la Canción Popular, y cosechó muchos aplausos entre el público que repletó el Estadio Chile. Sus milongas a "Doña Soledad", y la jocosa canción a los militares uruguayos (con la cariñosa estrofa a los "millicos"

chilenos), lo convirtieron en la figura preferida del Festival.

Zitarrosa es un cantante muy conocido, y de larga trayectoria en su país y en América Latina, pero hasta ahora sus discos no eran editados en Chile. Por eso esta vez DICAP aprovechó la visita del cantante, para hacerle grabar un long-play, que dentro de poco sale a la venta en todas las casas de discos del país. Y son canciones de esas que llegan al alma, canciones muy sentimentales que evocan a la mujer perdida ("para que supieras cómo y cuánto te quería / quisiera morir"), a la niña de ojos tristes, junto con otros poemas de mayor vuelo literario.

—¿Por qué el amor y el sufrimiento?... Y, será porque he aprendido a amar con dolor, hermana, me dice con su voz muy ronca, los ojos fijos y surcados de ojeras, mientras revuelve una y otra vez el mate que no deja de tomar mientras se realiza la entrevista. "Sabés que el amor lo es todo. Es franqueza, es aptitud, pasión, sumisión, honradez y generosidad. Y las canciones, aún las más políticas, todas las que reflejen un sentimiento humano, son un acto de amor. Y para serlo, deben proponer justicia, deben ser luz en el camino... No sé cómo decirte. La canción es una flecha disparada al aire, que no encuentra su blanco, y sigue volando. Y luego llega al-

guien y la coge para sí, y es que la canción ha envuelto a otra persona, ha producido un acto de amor entre dos personas..."

Talvez bancario o abogado

Alfredo Zitarrosa vive en Montevideo, ciudad en la que nació. Cuando visitó Chile, recién se producía en su país el autogolpe militar, y el encarcelamiento de muchos dirigentes obreros. "Pero el país está lleno de orientales; aunque quede en manos de la reacción, tú no puedes detener a la clase obrera, a los que son más de quinientas mil almas, trabajadores que son los creadores de la riqueza natural..."

—Y tú, estuviste siempre cerca de esos trabajadores, a través de tus canciones?

—Mirá, Sería pretencioso decirlo así. Yo a los quince era un perfecto burgués. Me regalaban libros anticomunistas como "Yo elegí la libertad", y leía a Faldas y Platón. Era un niño protegido por su familia; ellos querían, supongo, que yo fuera oficial del ejército, o tal vez bancario. O abogado... Mi padre adoptivo era hijo de coronel, algún tiempo antes acomodado. Tenía más de 50 años. Mamá era hija de un estanciero arruinado y querían hacer de mí un burgués con la mejor de sus intenciones.

Y así como es amor cantar, es amor también para este uruguayo varonil, serio y romántico, cebar el mate en esta habitación, llena de humo, del Hotel Panamericano.

Allí minutos antes de partir de Chile (vino a participar en el Festival Internacional de la Canción Popular), y entre acordes de guitarra y mate humeante, se van entrelazando las palabras, las ideas, y las milongas llenas de sentimiento, llenas de nostalgia.

"Hoy que el tiempo ya pasó
hoy que ya pasó la vida
no sé por qué me despierto
algunas noches vacías
oyendo una voz que canta
y que tal vez es la mía "...

"Todavía no
he hecho la
canción que
el pueblo
se merece."



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

Zitarrosa es hijo de madre cantante y bailarina y, de padre agente viajero, pero se crió con unos tíos. El tío-papá fue policía, carnicero y otras mil ocupaciones. A los cuatro años de edad, Zitarrosa se fue a vivir al campo en San José, noroeste de Montevideo. De niño se lucía con su hermosa voz. "Que cante Alfredo, que cante Pochito", decían las tías, y el niño sacaba entonces su mejor voz de soprano y entonaba canciones imitando a José Mojica, y Pedro Vargas. Y cantaba boleros, pasos dobles y repertorio internacional.

"Cantaba también en el colegio, en todas las fiestas. ¿Y los estudios?, me gustaban sí, pero cuando provenían de la lectura de libros. Me gustaba hacer reflexiones filosóficas: ¿de dónde vengo?; ¿por qué nací yo y no otro? En la universidad, mientras estudiaba Derecho y Estética, fui un tipo al que no le preocupaba la vida política. No bien entré a trabajar, empecé a comprender mi vida en relación a la sociedad. De a poco me fui convirtiendo en un re-

belde, un anarquista que todo lo criticaba".

Cuando cambió la voz, Zitarrosa empezó a ganarse sus primeros pesos trabajando como locutor de avisos publicitarios. Y de repente apareció la guitarra y los primeros acordes. De la guitarra empezaron a surgir melodías, y de allí versos y canciones. Y entre medio, las ideas políticas, con toda una enciclopedia de conocimientos y de lecturas, Bakunin, Lenin, y... "me costó llegar a Marx". Me interesaba más la filosofía idealista.

Guardia nocturna

Nacido un diez de marzo, pisciano, estudioso de la astrología y la cibernética, Alfredo Zitarrosa conoció hace siete años a la que hoy es su compañera, Nancy Iris Marín, maestra, "mi mujer, mi esposa, mi madre, mi hija y mi jefe. Ella es más firme que yo, más madura". Hace cinco años están casados, tienen una hija, Carla Mariana (de tres años), y "medio hijo"

"Amo las mujeres, cuando no son demastado bellas; los niños, la grapa con limón y la huerta de mi casa."



que está por nacer. Vive en El Prado, un barrio de Montevideo, donde hace muchos años vivía gente de clase media alta del Uruguay. Cerca del Rosedal y de un parque, su casa es blanco favorito de los jóvenes uruguayos derechistas, que escriben una y otra vez en las paredes consignas que gritan "Fuera Zitarrosa". Como las amenazas son constantes, el artista lleva una vida muy peculiar, y no duerme en las noches haciendo guardia permanente, para cuidar su integridad y la de su familia. Debe ser por eso que sus ojos, aún jóvenes (Zitarrosa tiene 36 años) están enmarcados con profundas ojeras. El ritmo de vida es muy raro: se acuesta a las seis de la mañana, después de hacer guardia leyendo en su estudio. "Me acostumbé a no dormir cuando era locutor nocturno". A la una de la tarde me levanto, y después del mate, estudio, trabajo, ensayo con los músicos y grabo. Almuerzo a las 5 de la tarde, hago una siesta hasta las 6 y media y luego recibo a mis amigos, o reanudo mi trabajo... Y también escribo...

La vena de escritor es herencia de otro período de su vida, antes de iniciarse profesionalmente en el canto. En 1952 se fue a hacer periodismo a Lima, Perú. Y en la revista "Oiga", escribía sobre la Miss Perú, el fútbol, la cibernética, la prostitución. Fue durante el período de Belaúnde, y esa sociedad lime-

"Y, será porque he aprendido a amar con dolor, hermana"

ña con tanta diferencia de clases fue decisiva en su vida. Allí surgió el libro de versos "Del pensar". "Y que eran versos espantosos, llenos de pretensiones de estilo, de simbolismos presuntuosos y estériles. Entonces preferí el canto lleno de sentimiento."

—¿Y te gustan tus canciones?

—En general no. Todas son resultado de un cierto momento, no forman parte del futuro. No soy un poeta cantando lo que merece el pueblo. Quizá lo que más se acerca a mi gusto es "El violín de Becho", "Canción para un niño" y "Amanecer". Hay cositas livianas, como "Doña Soledad", que... no están mal, pero no son lo que yo quería...

—Tú gustas a moros y cristianos en el Uruguay. A pobres y ricos. Se dice que ganas mucho cantándole a la burguesía...

—Ellos pagan. Pero el dinero va quedando en el camino. Participo abiertamente en el Frente Amplio. Por una actuación pagada, canto más en el Palacio Peñarol, en el Teatro El Galpón, en los comités de base,

El mate, las ideas, los sentimientos y la amistad con sus guitarristas



fábricas y sindicatos. Mi canto es una mezcla de canciones rebeldes y de amor.

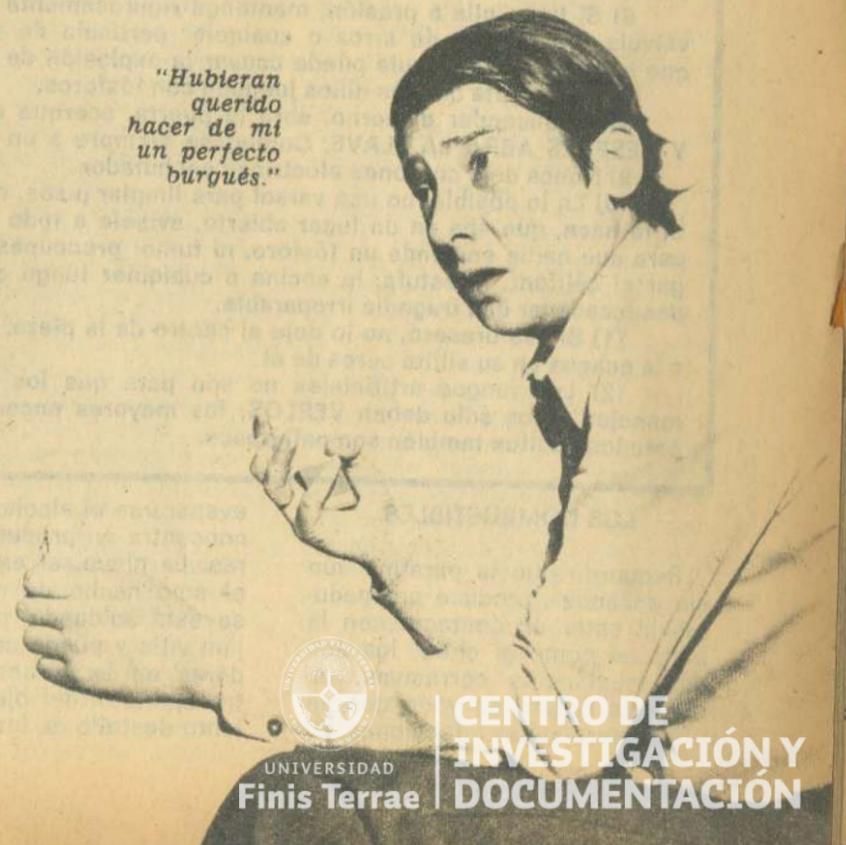
Me siento un analfabeto en música

—¿Y sientes que tu canción evoluciona?

—No, y eso es lo que me tortura, lo que me crea más conflictos. En materia musical me sigo sintiendo un analfabeto con el oído duro, que sólo hace milongas, y que admira como loco a folkloristas de veras como Mercedes Soza, Daniel Viglietti, Soledad Bravo y Atahualpa Yupanqui...

Sin embargo, con toda su modestia, Zitarrosa no me cuenta que él colaboró en el equipo creador de la "Cantata del pueblo", obra popular y social de gran éxito en Uruguay. Ahora hace un alto en la entrevista, más mate (de la Yerba "Yusa", que es su preferida), y otro cigarrillo. Zitarrosa fuma y fuma. La camisa un poco abierta, la corbata más suelta, y el mismo dinamismo eso sí del escenario, lo hacen retomar la guitarra, y otra vez conversar con Nelson, Ciro y Vicente, los tres músicos que lo acompañan desde hace más de siete años. "Repíte el es-

"Hubieran querido hacer de mí un perfecto burgués."



tribillo, cómo y cuánto te quería; más bajo, cómo y cuánto te quería... ta, ta, tan..." Sobre el velador, dos libros de Mafalda, un disco de Olga Guillot.

—¿Sabés?... para mí esta visita a Chile es una gran lección. Me hace sentir más maduro. Mi vida no es de partido. Cantar es para mí la consecuencia de una forma de ser. Yo no soy disciplinado, ni buen militante, porque soy incapaz de cumplir horarios. Pero aquí en este país he aprendido mucho. Me tocó vivir el 29 de junio, me tocó ver a la reacción, y lo comparo con mi país, y pienso que todos estamos en una misma lucha.

—¿Y el cantar llena toda tu vida?

—"El cantar y mucho más. Me gusta el ajedrez, el cine, la grapa con limón, coleccionar insectos, me gustan los animales y la huerta que tengo en mi casa. Y el mate, y las mujeres cuando no son muy lindas. Las lindas son vanidosas... Mi vida también la llenan los niños, el cine realista a lo Visconti. Y lo que sobra en mi vida, lo que está de más y no entra allí es la vanidad, la mentira, el egoísmo, el olor a bosta, el olor de la bencina. Es poco lo que pido, ¿verdad?"



UNIVERSIDAD Finis Terrae

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

cómo prevenir y tratar las quemaduras

Cincuenta mil personas se queman al año en Chile,
de ellas 500 son niños.
**PALOMA le da algunas normas
para prevenir y curar quemaduras.**

Cada año se queman alrededor de 50 mil personas en Chile. De ellas, 5 mil deben ser hospitalizadas y mueren cerca de 500. De esta aterradora suma de accidentados, dos terceras partes son niños, lo que nos debe obligar a extremar los cuidados y prevenciones para evitar este tipo de tragedias en nuestros hogares.

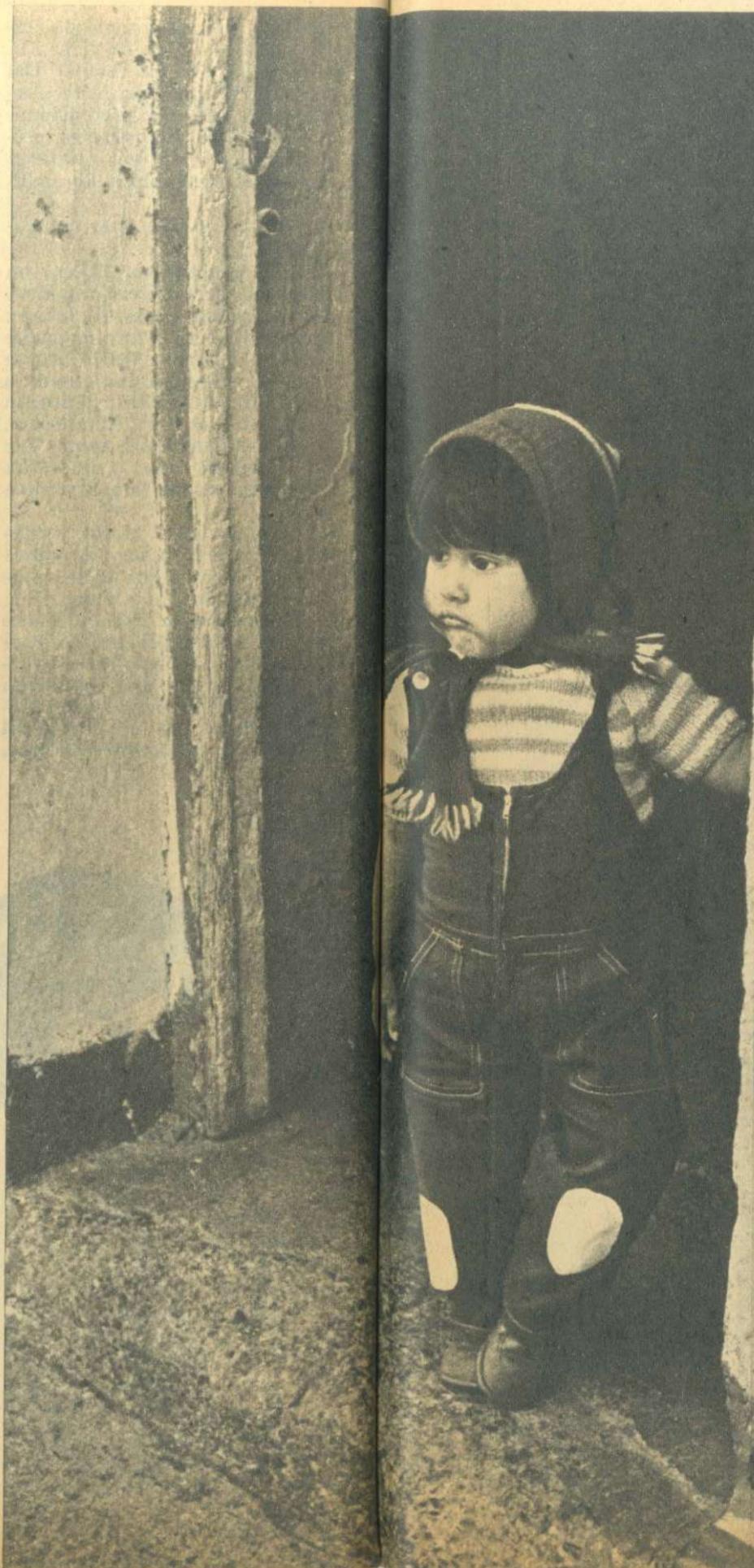
El cuidado y atención para evitar quemaduras debe ser permanente, porque las causas son muchas. Siempre es preferible PREVENIR QUE CURAR, y las prevenciones que puede tomar son las siguientes:

- 1) No llenar nunca el depósito de parafina de la cocina o estufa estando encendida.
- 2) No dejar la plancha caliente al alcance de los niños, ni distraerse mientras esté planchando (ver una revista, ir al baño, etc.).
- 3) Sea muy cuidadosa cuando lleve tuestos con líquidos calientes. Un tropezón o resbalón puede ser fatal si hay un niño cerca.
- 4) No permita a los niños en la cocina.
- 5) No cuelgue la ropa sobre la cocina o estufa. Puede incendiarse.
- 6) Si tiene olla a presión, mantenga rigurosamente limpia la válvula. Un granito de arroz o cualquier partícula de alimentos que se aloje en la válvula puede causar la explosión de la olla.
- 7) No permita que los niños jueguen con fósforos.
- 8) Al encender el horno, abra la puerta, acerque el fósforo Y DESPUES ABRA LA LLAVE. Colóquese siempre a un lado.
- 9) Nunca deje cordones eléctricos enchufados.
- 10) En lo posible, no use varsol para limpiar pisos, ropas, etc. Si lo hace, que sea en un lugar abierto, avísele a todo el mundo para que nadie encienda un fósforo, ni fume; preocúpese de apagar el cálifont, la estufa, la cocina o cualquier fuego que pueda desencadenar una tragedia irreparable.
- 11) Si usa brasero, no lo deje al centro de la pieza, ni amarre a la guagua en su sillita cerca de él.
- 12) Los fuegos artificiales no son para que los niños los manejen. Ellos sólo deben VERLOS; los mayores encenderlos. Y para los adultos también son peligrosos.

LOS COMBUSTIBLES

Recuerde que la parafina aún sin encender, produce quemaduras al estar en contacto con la piel, así como el cloro, los ácidos, sustancias corrosivas, incluso la tintura de yodo que se utiliza para evitar infecciones. Al

evaporarse el alcohol, el yodo se concentra y produce quemaduras. La nieve, el exceso de sol, el sol hecho de mirar cuando se está soldando produce conjuntivitis y puede causar quemaduras en la córnea (membrana transparente del ojo) por el violento destello de luz. Es por esta



causa que los soldadores usan máscara, y esto debe explicarse a sus niños; es peligrosísimo estar presente o fijar la vista, aunque sea un momento.

La electricidad y corriente eléctrica pueden producir dos tipos de lesión. La alta tensión produce mutilaciones al carbonizar el miembro, y la corriente eléctrica doméstica, de 220 volts, provoca lesiones de varios tipos, de acuerdo a la intensidad del shock recibido. En los dos casos puede causar la muerte.

Pero esos son casos extremos, y lo que nosotros pretendemos es darle algunas indicaciones para las quemaduras caseras. Las quemaduras graves deben ser tratadas sin demora en el hospital más cercano. Se clasifican como graves las que abarcan una extensión grande, o una extensión pequeña, pero muy profunda. En ningún caso deben tratarse en la casa.

COMO TRATAR QUEMADURAS

Lo que NUNCA debe hacerse, en ningún tipo de quemadura:

Si es grave y hay que trasladar al enfermo, no desvestirlo ni aplicar ninguna droga, sustancia, aceite, ni menjunje sobre la superficie quemada. Los resultados de las aplicaciones de Salvadorina, bicarbonato, yerbas, papa rallada, harina y hasta tinta para escribir son peligrosos. Lo único que pueden acarrear estas aplicaciones son infecciones y dificultades para la curación. No debe colocarse **ABSOLUTAMENTE NADA SOBRE UNA QUEMADURA ANTES DE PRACTICAR UN ASEO RIGUROSO.**

Este aseo debe hacerse con suero fisiológico (1 litro de agua tibia con una cucharadita de sal corriente), y tener a mano pomadas a base de antibióticos, vendas estériles, o un paño limpio cortado en tiras, que debe ser planchado con plancha muy caliente y repetidas veces para destruir cualquier germen o posible infección. Lo primero que debe hacer es lavarse prolijamente las manos (hasta los codos) con bastante jabón, cepillarse y desinfectarse las uñas. El aseo se inicia lavando primero todas las zonas vecinas a la lesión, incluso con jabón detergente, y luego la quemadura misma eliminando a tijera todos los trozos desprendidos de epider-

mis y las ampollas rotas. Las que no se hayan roto, es mejor romperlas y vaciar su líquido. Naturalmente no se dejará ningún cuerpo extraño como restos de ropa, grasa, aceite y piel desprendida, tierra o cualquier elemento que provenga del accidente. Se completará este aseo con un último lavado de toda la zona con suero recientemente preparado. Sólo entonces se procede a cubrir la zona quemada con alguna sustancia grasosa, como pomadas, furacín, picrato de butesín o vaselina líquida. Se procede entonces a vendar en forma prolija, firme y suficiente, cuidando que la venda no haga pliegues y se mantenga en su sitio el mayor tiempo posible. Si no hay infección, la cicatrización de una quemadura de segundo grado se produce en quince días. También es importante que el accidentado no ingiera ninguna bebida alcohólica, cuidando si, que combata la deshidratación propia de una quemadura tomando cada 10 minutos un vasito pequeño de una solución de agua (1 litro) y bicarbonato de sodio y sal de cocina (una cucharadita de cada elemento). Para aliviar el dolor se puede administrar al enfermo cibalgina, aspirina, opitalidón, ewin, mejoral, etc.

En el Hospital Arriarán funciona el Pabellón de Quemados, que recibe a los accidentados de todo el país en caso de quemaduras muy complicadas. Afortunadamente, en provincias también se cuenta con técnicas y aparataje que permite atender a los accidentados menos graves.

Para calmar el dolor en quemaduras pequeñas, se puede colocar la parte afectada bajo un chorro suave de agua fría, que acarrea un agradable bienestar. Es limpio, no expone a infección ni adhiere a la quemadura, como ocurre con otros tratamientos caseros. Su aplicación se limita a las extremidades y a las quemaduras que no alcanzan gran extensión. También en estos casos se puede reemplazar el agua fría por leche pasteurizada que ofrece ventajas y es lo más esterilizado con que se cuenta en el hogar frecuentemente. Su uso no trae complicaciones posteriores y el frío aplaca el dolor.

No hay quemadura sin importancia mientras no lo haya dicho un médico después de un buen examen.



por Sergio Vodanovic

la solución

ERA el huevo de Colón.

Juliette Gréco, en su reciente visita a Santiago, reveló ante los periodistas el secreto de su felicidad conyugal. Un largo historial de fracasos matrimoniales dan autoridad a la Gréco para dictar cátedra sobre la materia, sobre todo ahora que, tras larga experimentación, ha encontrado la fórmula mágica para mantener intacto y vivo el mismo amor de la primera noche.

—Nuestra felicidad conyugal— ha declarado Juliette Gréco— se mantiene porque yo y mi marido tenemos baños separados.

Miren qué fácil era.

Desde luego, hay que alabar la sabiduría de la cantante y actriz francesa. No hay nada que pueda debilitar más la fe, la pasión y la paciencia que se requieren para mantener la unión ideal, que la espera que un cónyuge hace frente a la puerta del baño, apremiado por imperiosas necesidades, mientras el otro está cantando boleros bajo la ducha, o "haciéndose una cara" frente al espejo o se dedica a la reflexión, a la lectura o a la filosofía, en pose semejante a la que inmortalizara Rodin en su célebre escultura "El Pensador".

Y no sólo eso.

Yo me pregunto cuántos matrimonios deshechos, cuántos hijos sin hogar, cuánta desdicha desparrramada por el mundo, se ha originado por la distinta forma de presión con que marido y mujer manipulan el tubo dentífrico, por la manía de uno de ellos por ordenar el botiquín en forma tal que nunca se encuentren las hojas de afeitar, o por el abusivo uso que se hace de la toalla de baño, de-

jiéndola empapada sin importarle la maldita suerte del que se ducha después.

Pero de este especialísimo descubrimiento que ha aportado a la sociología conyugal la experimentada Juliette Gréco, es necesario sacar conclusiones más generales. Una de ellas y que es una verdad irredargüible es que la felicidad del matrimonio no reside en su coincidencia en los grandes temas. El amor puede tolerar diferencias políticas, no se lastima con las divergencias religiosas y, hasta en su grandeza, puede admitir que marido y mujer discrepen acerca del fundamental tema de si Colo Colo es o no Chile.

Lo que son vallas insalvables en la felicidad conyugal, son los pequeños detalles.

Están, por ejemplo, las diferencias térmicas que hacen que uno de la pareja guste de dormir con las ventanas abiertas de par en par y el otro con ellas cerradas a machote; la decisión de quien se va a la cama de quien y deba regresar, consecuentemente, a una cama helada e inhóspita. Y, si se comparte el mismo lecho, si se ha de dormir en cama dura o muelle.

Y, por eso, si simple y rotunda

es la afirmación de Juliette Gréco, a mi parecer se ha quedado corta. No sólo los baños debieran estar separados, también los dormitorios, los livings, los comedores y las cocinas.

¿Cuántas rencillas matrimoniales se han iniciado por la frívola discusión de quién ocupa el sillón más iluminado y más cómodo? ¿Cuántos fracasos se han originado en la controvertida decisión de si se enciende el televisor o se lee, se oye el partido de fútbol o se come? ¿Cuántas parejas se han destrozado porque el marido ha arriscado la nariz ante un plato que ella asegura es su mayor gracia culinaria?

Lo que sucede es que Juliette Gréco ha dicho una gran verdad, pero no la ha dicho toda. La forma que el matrimonio mata el amor es la convivencia y la comunidad de habitaciones que él conlleva.

¿Se imaginan cuán felices serían todos los matrimonios si para verse, conversar y amarse, tuvieran que hacerlo a hurtadillas para después volver cada uno a su propio baño, su propio dormitorio, su propio living, su propio comedor y su propia cocina?

De las declaraciones de Juliette Gréco puede desprenderse una máxima cuya sabiduría aún no estamos capacitados para apreciar en toda su profunda trascendencia.

"Si quiere mantener la felicidad conyugal, no te cases, no te cases".



BIENVENIDOS LOS QUE VIENEN EN SON DE PAZ

La tranquilidad en el hogar se asegura con trabajo, diálogo y participación.

CORHABIT

Le permite barrer las deudas de su casa o sitio en los tres sorteos mensuales

puerta abierta



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

En Chile, de sur a norte, aun en tiempo de pleno verano, siempre se necesita una chaqueta más abrigada, un traje dos-piezas, un abrigo ligero. En la media estación, esta necesidad que nos impone el cambiante clima de nuestro país, se hace una constante.

Pensando en ello hemos reunido una variada muestra de ropa de media estación, para que usted pueda elegir la que más le acomode y complementar o renovar lo que ya tiene.



Vestido estampado en amarillo sobre blanco, que se completa con una chaqueta corta en amarillo fuerte. La falda lleva tablas en el delantero y cinturón armado. La chaquetita no tiene cuello y se cierra en la cintura con tres botones muy juntos.

Sobre un vestido en seda blanca con diseño en azul, de falda tableada, una chaqueta corta en el tono del estampado, con mangas cortonas y escote abierto.



Una chaqueta blanca, de gran cuello y cruzada con cuatro botones. Lazo en la cintura, bolsillos de ojal y mangas tres cuartos, con botamangas, que dejan ver las mangas de la blusa que va debajo.

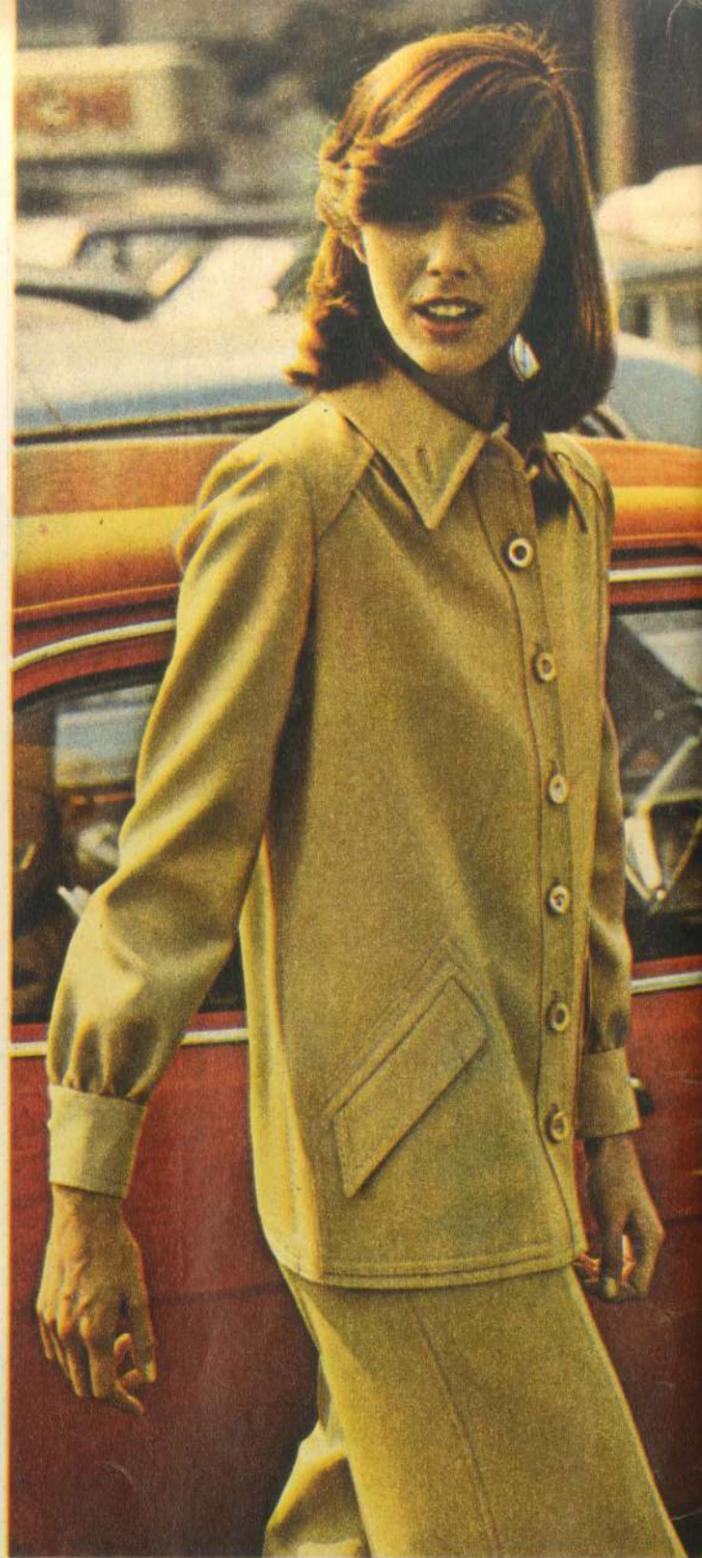
**hacia
la
primavera**



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



En escocés amarillo y negro, este vestido para media estación. Una pequeña pieza de color negro, en forma de peto, adorna la parte superior del delantero. Va enteramente envivada en amarillo y lleva a un costado cuatro botones en el mismo color.



Parecidos, pero no iguales. Dos trajes de chaqueta y pantalón en jersey color beige amarillento. Las dos chaquetas son abotonadas hasta arriba. La chaqueta abierta tiene en los hombros una pieza suelta, tipo impermeable y bolsillos de parche. Las mangas de la chaqueta cerrada van recogidas sobre un puño y tiene bolsillos de ojal colocados oblicuamente terminados con una tap.



Chaquetitas oscuras, de amplias mangas cortas, complementan estos vestidos en seda de dibujo pequeño. Una de las chaquetas lleva botones que repiten el color del forro. La otra, más de vestir, va cruzada, sin botones y se cierra en la cintura por medio de broches. Los dos vestidos tienen faldas con tabloncillos encontrados en el delantero y mangas largas.

Pespuntes y más pespuntes en estos dos trajes de media estación, confeccionados en lana blanca y rosada, respectivamente. El blanco tiene chaqueta a la cintura y falda con discreto vuelo. El rosado es un vestido-abrigo, enteramente abotonado, con falda al sesgo, lazo a la cintura y dos bolsillos colocados muy bajos en el cuerpo del delantero. Pespuntes y botones en negro, haciendo contraste.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN



Chaqueta color blanco invierno, con pespunte que realzan los cortes verticales del delantero, el corte horizontal que forma el canesú, el cuello, la terminación de las mangas, y el curioso corte en punta que las adorna. Bolsillos de ojal y lazo en la cintura completan la descripción de esta chaqueta para todo uso.



Predominio del blanco en este conjunto de vestido y chaqueta a la cintura, confeccionado en lana delgada o jersey de lana en blanco, verde y negro. Buena idea para modernizar un vestido pasado de moda o arreglar otro que está corto y estrecho.

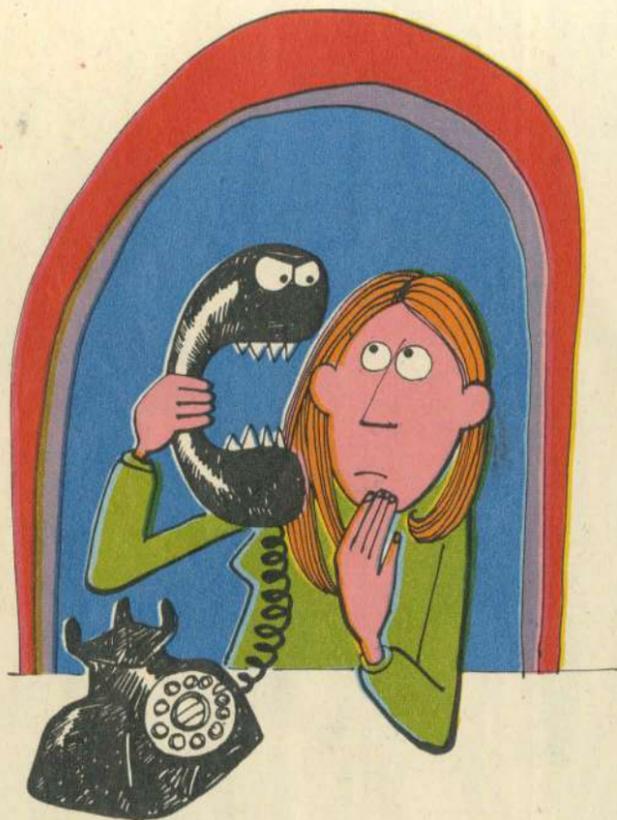
Sobre una bata de lana delgada, con diseño Príncipe de Gales, una chaqueta corta, en lana blanca, anudada en la cintura. El vestido lleva en la falda dos incrustaciones recogidas que le dan amplitud al delantero.



los teléfonos



por Gloria Leiva



HAY que tener paciencia pero después de una pequeña "guerra fría" con la Compañía de Teléfonos, que puede durar entre cuatro a cinco años, aparece el ansiado aparato negro llamado teléfono. De apariencia humilde y de forma irregular este invento trastorna desde su llegada el ambiente familiar. Produciendo más ruido que la visita a un internado de Yves Montand.

Todos quieren ser los primeros en comunicarse y entonces empieza la pelea por discar los números. En ese instante uno capta que la cosa no es tan sencilla, ya que un 80 por ciento de las veces en que uno quiere hablar el número está ocupado, en reparaciones o simplemente las líneas están cruzadas.

Si, desafiando la ley de las probabilidades, uno consigue a pesar de todo decir: "Hola, Maruja", puede suceder que el número esté equivocado, que se corte la llamada o que se escuche una serie de ruidos destinados a producir des-

concierto, zozobra y perplejidad al esforzado ser humano que pretende hablar por teléfono.

El teléfono es también símbolo de status: a más aparatos, más importancia. Resultando ideales para

dictar recetas culinarias, tareas escolares y balances contables. Además, permite a los tímidos dar a conocer en forma anónima un amor imposible, su repertorio de obscenidades o bromas de mal gusto.

Por otra parte hay una última onda para los aficionados a la comunicación alámbrica, es transmitir el cuento del lobo pero adaptado a la versión moderna que consiste en anunciar telefónicamente rumores alarmistas o simplemente decir frases poco lógicas y producto de cabezas con una alta dosis de temperatura.

También hay otra variedad de esta misma especie. Son los "Teléfonos Públicos". Están ubicados bajo unos aleros que los protegen de la lluvia y de los ruidos. Lo curioso es que los usuarios no resisten la tentación de hablar rayando con un lápiz "bic" para decorar estos semiquioscos con versos y con palabras de la anatomía humana.

Por otra parte, van provistos de sillas, tejido, lectura o cigarrillo, y aunque a veces ven una larga fila a sus espaldas no hacen intento en cortar la lata. Están convencidos de que los de la fila están ahí por puro deporte o cortésmente desean acompañarlo en su diálogo interminable.

Por último, cuando algún usuario tiene un diálogo frustrante no encuentra nada mejor que desquitarse con el aparato, machucándolo como un membrillo o cortando el alambre en pedacitos. A todos estos personajes bien valdría la pena recomendarles que el teléfono es un servicio público, que sirve a toda la comunidad, que hay que cuidar y usarlo en forma racional.

La más grande, la primera.



emastra

Primera Empresa de Confecciones de Chile

Por la conciencia y capacidad de sus trabajadores, por sus grandes volúmenes de producción, por el moderno diseño y la alta calidad de su variada línea en prendas de vestir sport. Emastra es la primera en el buen gusto de 6 de cada 10 chilenos.

EMASTRA ESTA EN EL AREA SOCIAL



Publicidad quinmanu



a plantar

CURSO PREPARADO ESPECIALMENTE PARA LA REVISTA POR EL CENTRO DE JARDINERIA Y HORTICULTURA DE INACAP.

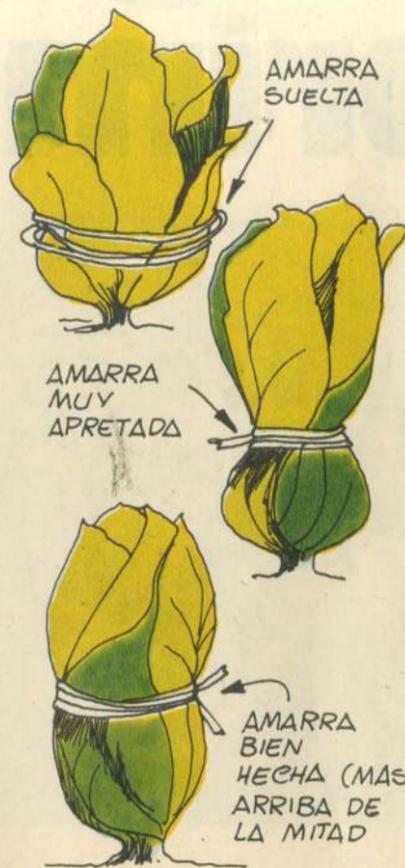
cuidado de los cultivos

(continuación)

Además de los riesgos, limpias, escardas y de los controles sanitarios para tener verduras sanas y libres de insectos y enfermedades, algunas verduras necesitan de otros cuidados, por ejemplo, **amarras**, en el caso de las lechugas no arrepolladas y de las achicorias; se amarra la planta unos quince días antes de la cosecha con el objeto de que sus hojas interiores no estén expuestas al sol y tomen un color amarillo, quedando suaves y de buen sabor.

Para la amarra se usan hojas de pita, junquillo o totora. Se hace la amarra por encima de la mitad de la planta, cuidando de que no quede muy apretada para que las hojas interiores no se escapen por los lados, deformándose y perdiéndose así el objetivo de la amarra.

Otro cuidado que se debe tener es proteger las plantas cuando pequeñas del ataque de los pájaros, como en el caso de las lechugas, coliflores, arvejas, etc. Para ello se pueden usar ramas o despuntes de podas, paja de trigo o arroz, de tamaño suficiente para tapar la planta, dejando pasar la luz solar y evitando que los pájaros corten las hojas o tallos cuando las plantas son pequeñas.



También se pueden colocar hilos tendidos sobre las plantas, cerca de ellas, con pedazos de papel de colores.

COSECHAS

La cosecha consiste en sacar los productos que vamos a consumir en un estado de desarrollo completo, para obtener un máximo de rendimiento y buen sabor, coronando con satisfacción nuestro trabajo.

Estado de desarrollo completo de las hojas en el caso de lechu-



gas, achicorias, acelgas, espinacas, etc.

De raíces, en el caso de rabanitos, betarragas, zanahorias.

Maduración completa de los frutos en el caso de tomates, pimentón, ají, berenjena, zapallos, etc.

PRIMORES (sacar productos antes de la fecha)

En esta época podemos adelantar los almácigos de ají, pi-

mentón, berenjena. O bien siembra directa de zapallos italianos, pepinos para ensalada, porotos verdes. Si lo hacemos debemos estar conscientes de que tendremos que proteger las plantitas de las heladas. Para ello los almácigos deben hacerse en lugares especiales llamados "camas calientes". Consisten en una zanja de 80 centímetros a 1 metro de ancho, 2 ó 3 metros de largo y 60 centímetros de profundidad. En los bordes se colocan tablones para que la tierra de la orilla no caiga a la zanja. La construcción tendrá, por sobre el nivel del suelo, 25 centímetros en uno de sus lados y 50 centímetros en el otro, orientada de Este a Oeste y mirando hacia el Norte, de modo que la parte más alta quede hacia el Sur para protegerla del frío.

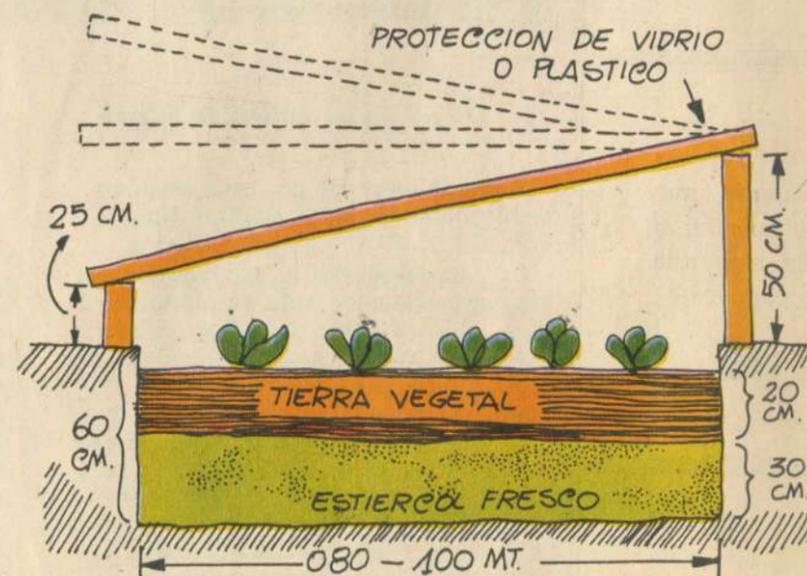
Para proteger los almácigos del frío lleva por encima un marco unido por visagras a la parte

más alta, para poder levantarla. El marco lleva vidrios o plástico transparente.

Carga de la cama caliente: Primero se echa una capa de estiércol caballar fresco de unos 30 centímetros de espesor; encima otra capa de tierra de hojas bien harneada de unos 20 centímetros. Estas capas se apisonan y riegan. Se dejan pasar 5 ó 6 días, que son los del período de más calor (70°) que produce el estiércol, y se hacen los almácigos como los corrientes (ver PALOMA N.º 8). Luego se riegan. El bastidor debe levantarse todos los días, pero no por mucho tiempo, pues se perdería el calor que produce la fermentación del estiércol.

Para sacar primores en el caso de las hortalizas de siembra directa, los cultivos deben horzarse, ya que se hacen en época no muy apropiada, existiendo el peligro de las heladas. Los cultivos que pueden hacerse son zapallos italianos, pepino para ensaladas, porotos para verdes y para granados, etc.

Después de sembrados y cuando empiezan a salir, se protegen con paja de trigo colocada a ambos lados de las plantitas para darle un poco más de calor del que tiene el suelo. Después se tapan con bolsas de polietileno o se cubre totalmente la hilera con este material. Deben destaparse diariamente unas 4 ó 5 horas para que reciban luz y aire.



test

¿le tiene miedo al erotismo?



¿Cómo reacciona usted cuando le cuentan un chiste relacionado con el sexo, o cuando ve una película de tema erótico? Mucho se habla en la actualidad de sexo y de la influencia que tiene en la personalidad de cada individuo y mucho se especula sobre el tema. Pero sus reacciones ante manifestaciones que tengan que ver directa o indirectamente con el sexo son sin duda una expresión de sus características personales.

PUNTAJE

Anótese un punto por cada respuesta afirmativa a las preguntas Nos. 2, 3, 4, 7, 9 y 10.

La respuesta NO a las restantes preguntas también vale un punto.

RESULTADO

DE 0 A 3 PUNTOS

Usted toma el sexo como un objeto de broma o burla, restándole todo su valor. Da la impresión de que hubiera aislado el sexo como algo puramente material que la hace sentir un interés o un temor especial, llevándola a actitudes alejadas de lo normal. Lo más probable es que esta conducta sea inconsciente y le asombrará saber que al tomar el sexo con tanta naturalidad sólo está expresando temor. Su actitud, sin duda, tiene aspectos positivos: no ha convertido el sexo en un tabú, pero ha tomado la conducta totalmente opuesta, es decir, se obsesiona con los temas relacionados con él y lo convierte en una expresión únicamente material. Debe superar y modificar su actitud.

DE 4 A 7 PUNTOS

Al parecer su concepto sobre el sexo es equilibrado, no lo condena pero tampoco lo convierte en objeto de su interés constante. El sexo debe comprenderse como un todo integral. Los chistes y las burlas al respecto son la expresión de un temor, pero que, por ser inconsciente, no permite la solución de los problemas que cada cual pueda tener. Eso depende en gran medida de la educación y de las experiencias personales. Es positivo considerar el sexo como una expresión más de la personalidad y de la relación entre dos seres humanos.

DE 8 A 10 PUNTOS

Usted cree tener una conducta positiva frente al sexo, porque rechaza los chistes o los comentarios al respecto. Pero el solo hecho de preocuparse en exceso por las bromas que hacen otras personas, habla de un temor que seguramente usted no ha registrado aún. Tanto frente al sexo como ante cualquier otro tema todo depende de la actitud individual, y usted no puede condenar una moda o una expresión artística así en forma global. Por ejemplo, existen las películas que tratan el tema en forma comercial e indigna, pero también hay otras que se refieren al sexo con belleza. No se deje llevar por esos juicios tan absolutos y procure definir el porqué de su conducta.

1
¿Le divierte escuchar o contar chistes relacionados con sexo?

SI ... NO ...

2
Antes de entrar a ver una película, ¿pregunta si su tema incluye problemas sexuales?

SI ... NO ...

3
¿Le desagrada asistir a espectáculos que incluyen strip-tease?

SI ... NO ...

4
¿Se siente muy molesta cuando se habla de algo relacionado con sexo?

SI ... NO ...

5
¿Acostumbra a comprar revistas donde aparecen artículos de información sexual?

SI ... NO ...

6
¿Suele comentar temas sexuales con sus amigas?

SI ... NO ...

7
¿Piensa que hay que evitar durante el mayor tiempo posible que los niños reciban educación sexual?

SI ... NO ...

8
¿Le llaman la atención las fotos de mujeres desnudas?

SI ... NO ...

9
¿Considera que deberían suprimirse las películas o libros sobre sexo?

SI ... NO ...

10
¿Le desagrada la moda femenina que exhibe la figura de manera exagerada? (mini, hot-pants, pechos, etc).

SI ... NO ...

guitarreando



CON ALICIA PUCCIO

sapo cancionero

SAPO DE LA NOCHE, SAPO CANCIONERO
 QUE VIVES SOÑANDO JUNTO A TU LAGUNA;
 TENOR DE LOS CHARCOS, GROTESCO TROVERO
 QUE ESTAS EMBRUJADO DE AMOR POR LA LUNA;
 TENOR DE LOS CHARCOS, GROTESCO TROVERO
 QUE ESTAS EMBRUJADO DE AMOR POR LA LUNA.

YO SE DE TU VIDA SIN GLORIA NINGUNA;
 SE DE LA TRAGEDIA DE TU ALMA INQUIETA,
 /:Y BSA TU LOCURA DE ADORAR LA LUNA
 ES LOCURA ETERNA DE TODO POETA.:/

SAPO CANCIONERO,
 CANTA TU CANCION,
 QUE LA VIDA ES TRISTE
 SI NO LA VIVIMOS CON UNA ILUSION.

punteo

TU TE SABES FEO, FEO Y CONTRAHECHO;
 POR ESO DE DIA TU FEALDAD OCULTAS
 /:Y DE NOCHES CANTAS TU MELANCOLIA
 Y SUENA TU CANTO COMO LETANIA.:/

REPICAN TUS VOCES EN FRANCA PORFIA;
 TUS NOTAS SON VANAS COMO SON TAN BELLAS.
 /:NO SABES ACASO QUE LA LUNA ES FRIA
 PORQUE DIO SU SANGRE PARA LAS ESTRELLAS.:/

zamba de mi esperanza

ZAMBA DE MI ESPERANZA
 AMANECIDA COMO UN QUERER;
 SUEÑO, SUEÑO DEL ALMA,
 QUE A VECES MUERE SIN FLORECER;
 SUEÑO, SUEÑO DEL ALMA,
 QUE A VECES MUERE SIN FLORECER.

ZAMBA A TI TE CANTO
 PORQUE TU CANTO DERRAMA AMOR
 /:CARICIA DE TU PAÑUELO
 QUE VA ENVOLVIENDO MI CORAZON.:/

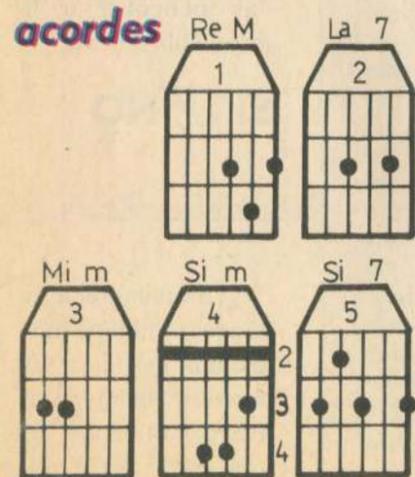
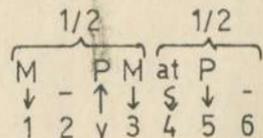
ESTRELLA TU QUE MIRASTE;
 TU QUE ESCUCHASTE MI PADECER;
 ESTRELLA, DEJA QUE CANTE
 (DEJA QUE) QUIERA COMO YO SE;
 ESTRELLA, DEJA QUE CANTE;
 DEJA QUE QUIERA COMO YO SE.

EL TIEMPO QUE VA PASANDO
 COMO LA VIDA NO VUELVE MAS
 /: EL TIEMPO ME VA MATANDO
 Y TU CARIÑO SERA, SERA: /

HUNDIDO EN EL HORIZONTE
 SOY POLVAREDA QUE AL VIENTO VA
 /: ZAMBA, YA NO ME DEJES,
 YO SIN TU CANTO NO VIVO MAS: /

ESTRELLA TU QUE MIRASTE, etc.

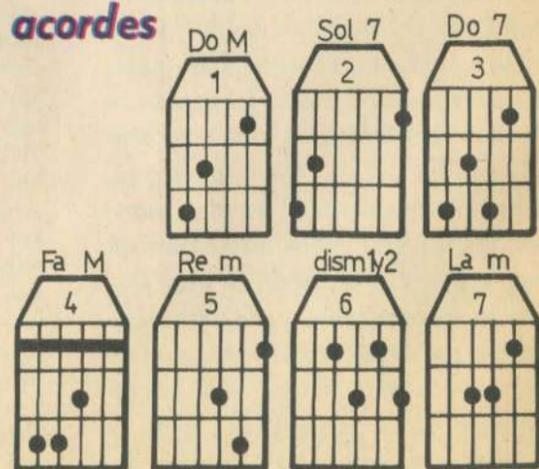
RASGUEO ZAMBAS



melodia

A { III-22 I-212 II-3
 II-33203 III-0
 I-00000 II-323203 III-2
 IV-004 III-2 II-3203203
 / III-0
 II-222220 III-2 II-20
 / III-0 II-2 IV-4
 III-22 II-3 I-25325320
 / II-0
 I-55553232032

B { I-527530
 I-30532
 I-527530
 III-2 I-5532 II-3 I-20
 / III-2 I-0 II-3



más detallado de esta obra de Eurípides y con traducción de Jean-Paul Sartre, el amplio elenco del Detuch, y muchos jóvenes actores debutantes, representan todos los días esta obra.

TV

COSA JUZGADA, Canal 9, todos los domingos, a las 21 horas. Le recomendamos en forma especial este teleteatro chileno, donde se representa un episodio basado en la vida real, y que tiene que ver con hechos donde la justicia es ciega, sorda y muda. Especialmente cuando tiene que ser justa con los pobres.

Con la actuación de Tennyson Ferrada, Marcelo Gaete, Rafael Benavente y varios actores más, cada domingo nos enfrentamos —entre la fantasía del teatro y la realidad del caso que se toma— a un mundo de delitos: crímenes, robos, violaciones, en los que la culpa generalmente recae sobre personas indefensas; que no tienen acceso a la justicia establecida. Buen nivel de actuación, interesantes temas, y lo que es mejor, la oportunidad de darles trabajo en TV a nuestros actores chilenos.

Así surgieron los conciertos para la juventud, que dada la enorme trascendencia que ellos fueron adquiriendo en la enseñanza musical de los jóvenes valores, se hizo imperioso grabarlos por televisión, para más tarde darlos a conocer por todo el mundo.

En Chile, Canal 13 los presenta todos los domingos, y a veces son clases magistrales de música clásica. El significado de la música, la mejor manera de escucharla, entenderla y si es posible participar en ella, son los propósitos que llevaron a Bernstein a difundir estos programas. En ellos los jóvenes reciben el aliento del maestro para poder escuchar la música por sus propios valores intrínsecos, descargando la utilización de imágenes, bailarines, historias u otros recursos para hacerla más comprensible. Es lo mismo que sucede en el excelente bloque Música, Música, de TV. Nacional, los sábados, a las 14.30 horas. Esta vez con intérpretes nacionales, con un libreto y una his-

"Tres tristes tigres". No se la pierda este fin de semana



toria de la música y los instrumentos hecho en Chile, el telespectador va familiarizándose con el violín, el piano, los instrumentos de viento y de percusión, mientras un grupo de notable calidad musical (Quinteto Hindemith, Cuarteto de Cuerdas, etc.), va ilustrando la historia de ritmos clásicos y modernos.

mento que se está viviendo, tan rico y tan cambiante, el mensaje y las reflexiones políticas se tornan un poquito superficiales. En todo caso, todo esto es materia de discusión, y como después de cada función hay un amplio debate con el equipo de la película, le dejamos a usted la palabra.

El sábado, siempre a las 19 horas, se presenta "Tres tristes tigres", de Raúl Ruiz, uno de nuestros mejores y más reconocidos directores de cine chileno. Esta película capta muy bien el submundo de la bohemia santiaguina, de los bares inundados de vino y de boleros llorones de Ramón Aguilera, y plantea un conflicto humano-político-social entre los protagonistas: un pije venido a menos, un hombre de extracción proletaria... Seres que usted encuentra en cada esquina de este Santiago, llorando sus penas, amarguras existenciales y reflexiones políticas en los bares de nuestra capital.

Y para el sábado siguiente, un estreno que es primicia, del mismo director Raúl Ruiz: se trata de "Nadie dijo nada", película largamente esperada por los seguidores de este director, y que relata las penas y alegrías de un poeta-escritor frustrado, que no logra comprender cuál es el papel de los intelectuales en la revolución. Aquí, varios personajes de nuestra política van a parar al infierno.

cine

LO MEJOR DE NUESTRO CINE

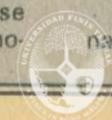
Este fin de semana continúa la penúltima sesión del "Festival de Cine Chileno" auspiciado por la UTE, y que se realiza en el Salón de Actos de la Biblioteca Nacional. Para el viernes 24 está programada "Operación Alfa", de Enrique Urteaga, estrenada este año, y que en una mezcla de ficción y aproximación a la realidad, relata aspectos del ambiente chileno, antes y después de la muerte del general Schneider.

"Operación Alfa" (largometraje, blanco y negro) reúne a destacados artistas nacionales (Perucci, Jorge Yáñez, Peggy Cordeiro y muchos más), pero lo que interesa aquí no es tanto los papeles individuales, sino la trama en general: el complot, en medio de elegantes salones, con mucha comida fina, mucho whisky; la preparación del día clave para el asesinato; la formación de grupos fascistas y ultra. La película postula una teoría del porqué del crimen, y de quiénes fueron los culpables, pero como pasa muchas veces cuando se trata de hacer cine sobre un mo-

música

VICTOR JARA CANTANDO EN EL PERU

Invitado por el Instituto Nacional de Cultura partió a Lima Vic-



UNIVERSIDAD Finis Terrae

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



Chagual, uno de los grupos que participan en esta Semana del Folclore

tor Jara hace algún tiempo: su nombre estaba seleccionado junto al de Daniel Viglietti, Mercedes Soza e Isabel Parra, en el **Ciclo sobre la Nueva Canción**, organizado por ese organismo peruano.

La gira, que en principio contemplaba diez recitales, se alargó a veinte y a cerca de un mes de permanencia por toda la provincia, incluyendo Trujillo, Chiclayo, El Cuzco y Arequipa. El viaje fue una experiencia muy rica para el cantante y folclorista chileno, ya que le permitió estar en contacto con una de las raíces del continente americano. Cuenta Víctor:

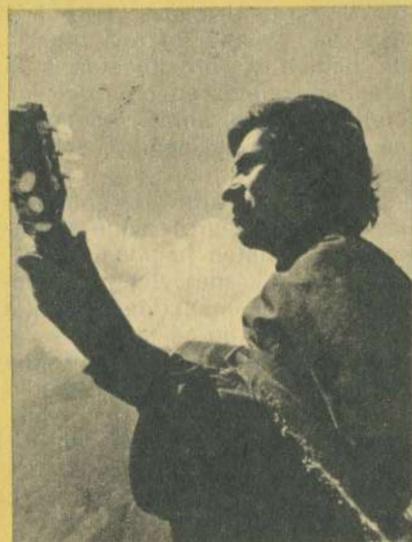
—La experiencia en provincia fue lo más importante. Allí está lo más puro, el rostro verdadero, lo más limpio. Desde niño se oye hablar de la lucha entre incas y españoles. Llegar al Cuzco y revivir esa historia es algo inolvidable. Además allí canté para ligas de campesinos, y era emocionante ver cómo al final terminaban todos cantando en quechua. Fue como volver un poco dentro de mí mismo el estar con ellos, y rodeado de ese paisaje que te hace sentir el poderío y la fuerza de nuestro continente.

En Lima, Víctor Jara dio recitales en el Teatro Municipal, en Campo de Marte y en Cahuide, un parque que es como el Parque O'Higgins, un paseo popular. De este viaje tal vez nazcan nuevas composiciones. Mientras tanto, el público chileno podrá disfrutar de los últimos discos del cantante que editó DICAP:

"Caicavilú" (La serpiente luminosa) y "Huillimalén", dos instrumentales mapuches. También está por salir el longplay "Canto por travesura".

SEMANA DEL FOLCLORE

Para celebrar el Día Internacional del Folclore (mañana 22) se realiza en Santiago y sus alrededores una semana llena de cantos, bailes y foros, organizada por la Confederación Nacional de Conjuntos Folclóricos, que agrupa a aficionados de la danza y nuestra música. Hoy, a



Víctor Jara, en la soledad de las montañas del Cuzco.

AL PIE DE LA LETRA

A continuación, en esta minicolumna, iremos dando cuenta en forma breve de los libros que vamos recibiendo y cuya lectura y estudio recomendamos a nuestros lectores.

*** "Exposiciones". Poemas de José Martínez Fernández. Ediciones Tebalda-Mimbre, de Antofagasta, 1972. Esta es la tercera obra poética del joven autor ariqueño nacido en 1945. El volumen está dividido en tres partes: la primera habla de la propia vida del autor. La segunda se refiere, especialmente, a las niñas adictas a las drogas, y la última parte presenta el oscuro mundo de una mínima capa de la sociedad que se autodenomina "la gran sociedad".

las 19 horas, en la Facultad de Música, hay una mesa redonda sobre el folclore; mañana, en San Bernardo, hay un espectáculo musical, animado por **Cuncumén, Pelancura, Los Quitrales, Los de la Costa y Quilanquén**. El sábado, en Talagante, se reúnen poetas y cantores populares, y el broche de oro es en el Parque O'Higgins.

libros

LOS CUENTOS DE ERNESTO MALBRÁN

por Hernán Lavín Cerda

Sin capacidad de asombro es casi imposible llegar a ser un escritor, y, a juzgar por estos trece relatos breves que bajo el título de **El hombre que sonaba** (Quimantú. Colección Cordillera, 1972) publica Ernesto Malbrán, es indudable que nos hallamos frente a un narrador dotado no sólo de aquella capacidad, sino también de otras cualidades que trataremos de examinar sucintamente.

Es lógico que no voy a contarles cuál es la historia de cada

Son poemas escuetos, sencillos, directos, lindantes con la prosa.

*** "La salud del niño". Manual del Ministerio de Salud Pública en colaboración con el Departamento de Publicaciones Educativas de la Editorial Quimantú, Volumen I, 1972. Este importante folleto-libro, que se está distribuyendo en las policlínicas y entre quienes se ocupan de la protección de los niños, debiera ser leído y estudiado por las mamás y por quienes están en camino de serlo y, en general, por todos los que se interesan en saber cómo se debe cuidar a las guaguas. Hay en sus páginas ilustradas, recetas de primeros auxilios y de cómo tratar las enfermedades, recomendaciones dietéticas, y muchos otros aportes sobre sanidad e higiene.

*** Minilibros: "Aventuras de un fanfarrón", de William Thackeray, derroche

de humorismo, ironía e imaginación. A través de las andanzas de Goliah Gahagan, el invencible señor de los elefantes, se satiriza la intervención de ejércitos coloniales en la India.

"Mario y el hipnotizador", de Thomas Mann. Diminuta joya inspirada en 1930 por la aversión al fascismo que sentía el escritor alemán. Ambientada en la costa italiana, a través de sus páginas los personajes se mueven envueltos en ironía mordaz e incisiva.

"La ruina de la casa Usher", Edgar Allan Poe. Narraciones con suspenso y miedo, especiales para las noches invernales.

Nota: Los libros Quimantú se encuentran en librerías y quioscos de todo el país. También en esta sección iremos publicando títulos de otras editoriales, que gentilmente pueden hacer llegar sus libros a Sección Libros de PALOMA.

cuento, porque lo que deseo es que ustedes se acerquen a este **Hombre que sonaba** y a través de su lectura comprueben algunos de los aspectos que sugiero como importantes al explorar esta primera tentativa en prosa de Malbrán.

Concluyo, después de estudiar el libro, que en la mayor parte de estos relatos aparecen dos grandes temas contrastantes de por sí: **la vida y la muerte**. Los personajes se debaten en una zona intermedia, pero sin permanecer eternamente en esa posición. Al final, el fiel de la balanza se inclina hacia un lado u otro. Este contrapunto se torna casi obsesivo en los cuentos de Ernesto Malbrán, y, aun cuando el autor ha tomado un compromiso carnal e ideológico en favor de la vida, no siempre es ella la que vence. La muerte opera por contraste en algunos de estos cuentos, y Malbrán se enfrenta a ella no con entrecuismo y docilidad, sino que le antepone un lenguaje duro y violento que bien puede ser comparable al aletazo del ahogado.

Aun cuando el volumen es bastante breve (75 páginas), permite darse una idea respecto de la diversidad de ángulos que el autor es capaz de desarrollar en

su literatura. Así, por ejemplo, vemos cómo se adentra por el drama y cómo se desliza sobre la faz del humor. En sus relatos coexisten y combaten la violencia y la ternura, lo maravilloso, el trabajo, la política, el absurdo, el mundo que se acaba y aquel que viene y que ilumina. Sin embargo, no todo es oro en las páginas de **El hombre que sonaba**. El lugar común, lo obvio, el ripio, el apresuramiento, la falta de cuidado, van echando sombra sobre algunos de estos cuentos. Se observan construcciones débiles y reiteraciones que en lugar de fortalecer debilitan.

Antes de concluir esta sucinta nota recomendando la lectura de esta obra de Ernesto Malbrán, quisiera destacar otra cualidad de este joven narrador chileno: verle a la vida, aunque sea a través de un velo, aquel lado mágico y profundamente humano. Observen a Anselmo (en el primer cuento), el Anselmote, el muchacho que sonaba imitando a los pájaros, los pitos, los aviones, y que un día, en medio de una carretera infinita le enseñó al narrador a verse la mano y aprendérsela de memoria: "Estuvimos así un rato bien largo en mitad de esa carretera infinita; él estudiaba su mano y yo



Ernesto Malbrán: sus cuentos, pura libertad.

la mía. Yo hice grandes descubrimientos y él también; nos dimos la mano; él se fue y yo me quedé pensando que era una pena que se hubiera ido".

teatro

ALFA-BETA

(Teatro El Túnel)

"Tú dices Alfa; yo digo beta; tú dices gama...; es el idioma de las lenguas muertas", dice Roberto Sánchez (Alejandro Cohen) en un momento de esta obra teatral. La frase resume un poco la constante guerra verbal entre un matrimonio que está al borde del fracaso, que se desenvuelve en medio de peleas rutinarias, frustraciones sexuales, todas ellas con un trasfondo común: la terrible carga de la educación burguesa y las falsas convenciones sociales.

Norma y Roberto forman una pareja como muchas de las que acuden a la sala El Túnel a presenciar esta obra. Una pareja que parte teniendo la imagen feliz del matrimonio rosa que aparece en el programa: ella toda de blanco, velo de tul y ramito en mano; él un tipo feliz. "¿Por qué nos casamos?", es la pregunta que clava como espina Roberto a su mujer, cuando la obra empieza a desarrollarse. ¿Por qué la falsedad de una sociedad donde los hombres y mujeres que están solos buscan



La eterna pelea,
la eterna
discusión:
"Alfa-Beta"

aparejarse, y así se amarran, y así se ven obligados a una fidelidad, a un vivir juntos sin entenderse?... Roberto es un hombre débil, que tiene todas esas angustias del hombre no liberado, inmaduro para entender la realidad del matrimonio: vive soñando con amantes, tiene amantes que Norma le reprocha, que Norma le echa a la cara a cada rato. Vive soñando con la infidelidad. Y ella, que es una mujer muy dependiente, que agarró un marido y no está dispuesto a soltarlo por nada del mundo, le reprocha en forma pedestre su infidelidad. Ella no concibe su vida sin Roberto; es un ser absolutamente dependiente, y una dueña de casa enclaustrada.

La obra no es una condena al matrimonio en sí, aunque parezca. Es una abierta crítica al matrimonio burgués, a la pareja muy común en la clase media que se casó por una convención social, no entendiendo el real significado de lo que es vivir juntos toda la vida. En la obra no hay tregua; no hay concesiones, hay verdades desagradables. Los hijos de Norma y Roberto aparecen mencionados al vuelo; nunca se sabe en qué momento ellos se plantean como padres.

La actuación de Pina Brandt (Norma) y Alejandro Cohen es intensa, muy apropiada al texto del autor, el inglés Edward Whitehead.

EL TRENCITO

Esta nueva obra estrenada por el grupo juvenil Los Pincheira, se presenta todos los domingos, a las 11.30 horas, en el Teatro Antonio Varas. Un hermoso cuento, representado con mucha plasticidad, fantasía y buen trabajo de los actores, permite decir que "El trencito" es uno de los mejores espectáculos de teatro infantil que se presentan en estos momentos, y por cierto mucho más logrado que el anterior "Baúl de los cuentos", del mismo elenco.

Un grupo de niños decide hacer un viaje en busca de la rueda de un trencito de juguete que a uno de ellos se le perdió. Y para eso, nada mejor que disfrazarse de trencito, viajar y meterse en el mundo del mar, de la historia, de los pájaros y del reino de la tristeza. Un telón de fondo donde se proyectan diapositivas de un trencito dibujado a color, entusiasmo mucho a los

niños, que después se meten en la historia, participan. Y van juntos conociendo personajes submarinos (la jaiba, la planta acuática); variedades de árboles (el pino, el manzano, el espino), de pajaritos, y que luego llegan al reino de un señor muy refunfuñón, pero que sólo logra reír después que le mencionan la palabra mágica: rueda. "El trencito" logra así pasear a los niños por la fantasía, enseñarles un poquito de nuestros bailes, y de nuestra historia.

FESTIVAL ESCOLAR

Durante hoy y mañana se realiza la etapa eliminatoria de los grupos santiaguinos que participan en el "III Festival de Teatro" organizado por el Liceo Manuel de Salas. Este festival se inaugura el 3 de septiembre en el aula magna "Florencia Barrios" del liceo (donde se graba el programa "Populísimo"), y tiene entre otros objetivos el de promover las actividades artísticas en la juventud, vincular al liceo con la comunidad mediante integración de estudiantes y obreros. Con la pequeña utilidad de este Festival se financiará el montaje del laboratorio del liceo.

Este Festival está auspiciado por la Secretaría Juvenil de la Presidencia, para quienes la participación de elencos de provincia reviste gran importancia. Para estos jóvenes actores viajeros de norte y sur, se han acondicionado casas particulares, el Internado Barros Arana y la Casa del Estudiante Americano.



Los jóvenes actores de Pincheira.
Éxito con los niños

USTED LO SABRA TODO

porque ahora hay algo
nuevo:

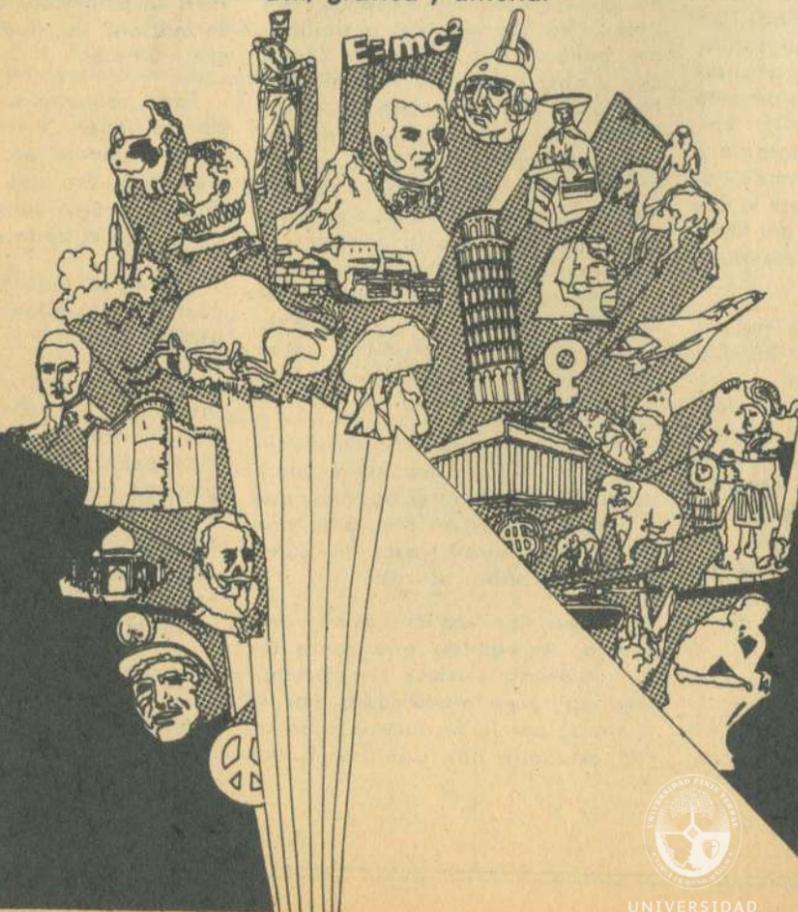
saber

para todos

útil, gráfica y amena.

- El mundo de hoy, sus personajes y su historia.
- El Arte, la Ciencia, los Inventos y los grandes enigmas.
- Enciclopedia por la imagen.
- Actualidades nacionales e internacionales.
- Manuales Prácticos y Estadísticas chilenas.
- 4 Puzzles, pruebas de ingenio y otros pasatiempos.

desde el Jueves 9 en
todos los kioscos



GRATIS:
cada 6 meses las
tapas y el índice
para formar
su volumen



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

LOS dos casos que voy a relatar a continuación reflejan dos tipos de problemas diferentes que pueden tener los niños que no avisan en la noche. Analizaremos cada uno de ellos por separado.

caso uno

Enrique, de 4 años, es traído a la consulta porque todavía no avisa en la noche. Duerme con pañales, ocasionalmente amanece seco. Durante un período de tiempo, cuando tenía

tres años, avisó, pero el nacimiento de un hermano le provocó una regresión y volvió a hacerse como una forma de imitar a su hermanito.

Para evitar el colchón mojado, la mamá de Enrique volvió a colocarle pañales y de ahí en adelante el niño no avisó más.

Múltiples medidas habían sido tomadas, como ofrecerle premios, burlarse, y también había sido castigado físicamente, sin embargo, el problema continuaba.

Analizamos el caso, primero el niño no corresponde a lo que

se ha llamado un niño enurético, que se considera un síntoma psiquiátrico, ya que en general existe acuerdo en diagnosticar como tal, sólo después de los cinco años.

El problema de Enrique, reside en la forma como el problema fue manejado.

Es probable que mientras no se le saquen los pañales, no aprenda a avisar, ya que existe un cierto condicionamiento (Pañal-Pipi), que actúa casi a nivel reflejo, sobre todo si pensamos que el niño que está durmiendo no está con la concien-

Texto: Neva Millicic
Psicóloga del
Departamento de
Psiquiatría
del Hospital
Calvo Mackenna

psicología

cuando los niños se mojan en la noche

Si amanece mojado no hay que hacer ningún comentario y tampoco pegarle.

Al premiar a los niños, si amanecen secos, estimula su conducta para que no vuelvan a mojarse por las noches.

cia clara, es comprensible que actúe más bien a nivel reflejo que consciente. Por lo tanto la primera medida fue acostarlo con pijama y sin pañales, aun cuando nos arriesgáramos, y de hecho pasó, a que mojara la cama.

El tomar medidas, tal como lo había hecho la mamá de Enrique, daba al niño muy poco tiempo para aprender las consecuencias de hacerse pipí.

Si un día el hecho no importa, si al otro le pegan y un tercero lo consuelan, el niño se desorienta y no logra un aprendizaje correcto.

Por eso se instruyó a la mamá del niño para que hiciera durante un tiempo largo el siguiente tratamiento:

- Acostarlo sin pañales.
- Tratar de que el niño se acueste en un estado de relaja-

ción, es decir, tranquilo y sin angustias, ya que con la tensión la vejiga, siendo un músculo, se contrae y por lo tanto es capaz de contener menor cantidad de líquido, si el niño está relajado, se agranda la cavidad y aumenta su capacidad.

c) Suprimir toda mención del problema durante el día.

d) Hacer un calendario con los días de la semana, el niño debía marcar con una cruz el día que amanecía seco y recibía su premio. En los más chicos como Enrique, basta un dulce, algunos niños más grandes que tienen afán de coleccionar, reciben estampillas o sobres de flora y fauna.

Al principio se le dio uno por cada día que amanecía seco, posteriormente para lograr el premio que quería debía amanecer seco durante dos días, cuando se logró esto, para ob-

tener el estímulo se exigían tres días y así hasta que el problema desapareció.

El hecho de premiar y estimular la conducta que se desee lograr se basa en los experimentos, que demuestran que toda conducta que es reforzada positivamente, vale decir, premiada o estimulada con aprobación social, tiende a repetirse.

Si amanecía mojado, no se hacía ningún comentario, por supuesto tampoco se le pegaba, solamente no se le daba el dulce que él había elegido como premio.

caso dos

Rodrigo, de 9 años, se mojaba todos los días y nunca ha dejado de hacerlo.

La familia era una familia bien constituida, con relaciones bastante armónicas, pero la madre estaba demasiado alterada con el problema del niño.

Rodrigo se sentía muy avergonzado, no quería mojarse, pero decía que sólo se despertaba cuando ya estaba mojado.

El papá del niño había tenido también el problema hasta los once años.

Se tomaron medidas semejantes al tratamiento anterior, lográndose que algunos días amaneciera seco, pero sin un éxito absoluto.

Se partió entonces de la hipótesis sostenida por muchos autores, de que se trataba de un niño con el sueño más profundo, por lo que se comenzó con una terapia con medicamentos especializados. El problema se acabó en dos meses.

El caso de Rodrigo correspondía a lo que se ha llamado "enuresis nocturna primaria", que en ocasiones es un cuadro hereditario y que tenía que ver con el ciclo de sueño del niño.

Así como en el primer caso, se trataba de un problema eminentemente psicológico, este segundo ejemplo tenía un problema que era independiente de la voluntad del niño y de las actitudes de la familia y que necesitaba de un tratamiento médico.



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

noche



GRAN AMENAZA PARA CHILE

Como una espada de Damocles hay una amenaza que se cierne sobre la cabeza de Chile. Las explosiones atómicas y la consiguiente contaminación del aire amenazan a nuestro país y a varios más del Continente Sudamericano, del Asia y de Oceanía, de morir lenta y dolorosamente.

Las bombas que Francia ha detonado en el Atolón de Mururoa (en el Pacífico Sur) conducen su radiactividad hacia Australia y Nueva Zelanda cuando han explotado a baja altura. Si por el contrario las explosiones se han realizado a una altura mayor, los vientos llevan la radiactividad hacia Sudamérica. Allí nuestra cordillera actúa de valla de contención, no sólo por su altura, sino también por sus "hoyos de aire", que succionan el polvo radiactivo y lo dejan caer sobre la nieve. Esta nieve luego va a los ríos, a los campos, a los pastos, a las siembras, a los animales, a la leche, a los huevos, hasta llegar a los seres humanos que consumirán alimentos contaminados por la radiactividad.

Y AHÍ COMIENZA EL PELIGRO

El doctor Agustín Arriagada, presidente de la Sociedad Científica de Chile, sostiene que el

mayor peligro de la radiactividad reside en un elemento llamado estroncio, que es fácilmente asimilable por el ser humano y que produce trastornos en los huesos. Además existen estudios científicos y médicos que señalan que la leucemia, el cáncer y la mutación de genes en los seres futuros son otras de las graves consecuencias de la contaminación del aire por estas explosiones atómicas.

Científicos chilenos pretenden presionar en una acción conjunta para lograr la suspensión de estos ensayos que tiene como único fin hacer de la tierra un lugar inhabitable. Mientras tanto, el mundo mira impotente la ineficaz acción de numerosos organismos internacionales que se muestran incapaces de ejercer autoridad para impedir en forma efectiva un aumento innecesario de la contaminación.

REPUDIO COLECTIVO

Junto al dramático llamado de la Sociedad Científica de Chile para detener lo que califica "co-

mo uno de los más grandes genocidios que haya conocido la humanidad" se ha producido un rechazo total a estos experimentos que realiza Francia en el Pacífico.

La marcha de las mujeres peruanas por las calles de Lima, recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, los datos estadísticos sobre la gravedad del problema entregados por el Instituto de Higiene del Trabajo y Contaminación Atmosférica son algunas de las reacciones que ha despertado este grave problema, sobre todo en los países que son víctimas en este momento de esta peligrosa amenaza para sus habitantes.

—No es que estemos contra Francia —señaló un investigador—. Yo amo la Francia de la Libertad, la Igualdad, la Fraternidad. Lo que hay que atajar es esta carrera atómica delirante, este afán de guerra y poderío. Hoy es Francia, y si no la detenemos, mañana serán otros países los que atentarán contra el mundo equilibrado y feliz que debemos legar a las generaciones del mañana.

CON LA UNIÓN DE TODOS

La Sociedad Científica de Chi-

la

bom

la salud
y la alegría
de los niños
es lo que
más cuenta

TEXTIL PROGRESO
Clínica Pediátrica

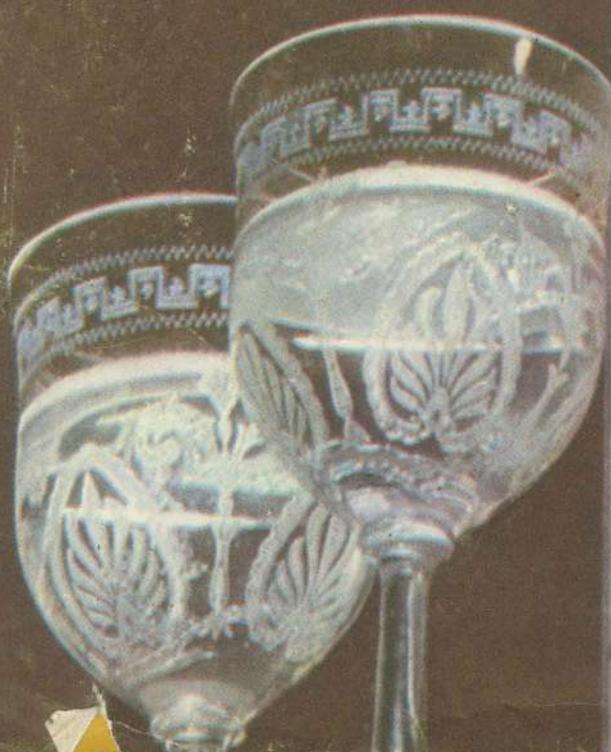
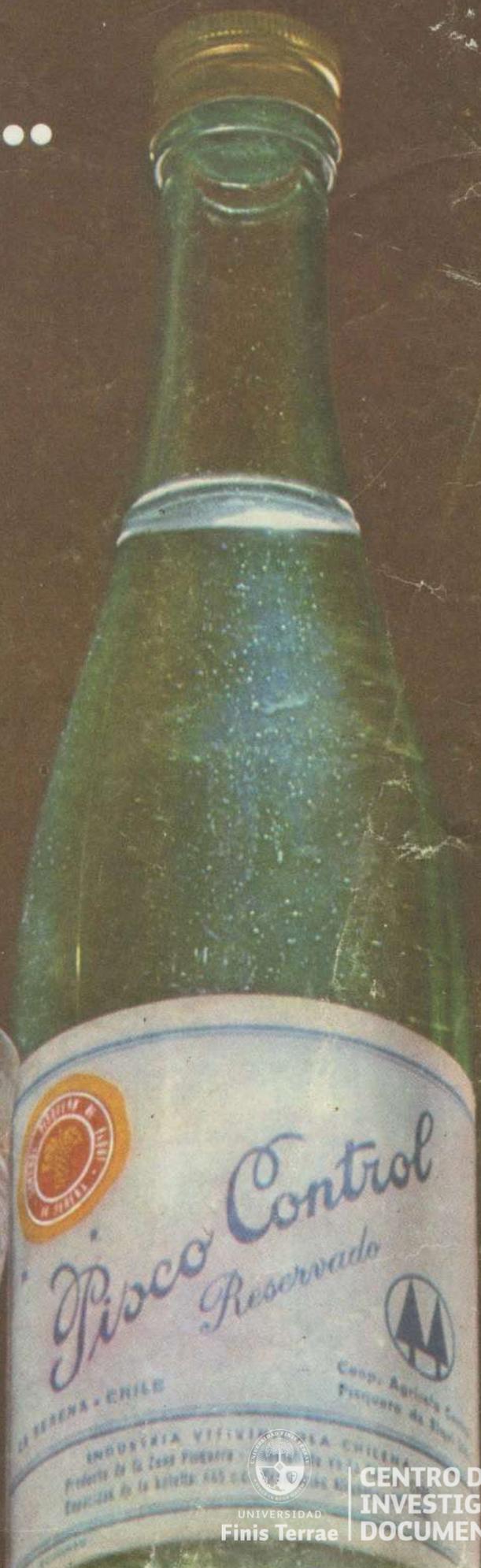


UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE
INVESTIGACIÓN Y
DOCUMENTACIÓN

A buen entendedor...

PISCO CONTROL M.R.
Un pisco auténtico
Cooperativa Agrícola Control Pisquero de Elqui Ltda



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN