



# MERCADO DE RANCAGUA

## SABORES Y TEXTURAS

SABORES Y TEXTURAS 🍏 🍓 🍌

## PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Mercado de Rancagua: Sabores y Texturas, es un proyecto postulado al Fondo de la Cultura y las Artes, y se inscribe en la línea de Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial; modalidad de Prácticas Sociales, Rituales y Festividades.

*Entendemos por "PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL" los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su Patrimonio Cultural.*

*Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de la interacción con su alrededor y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.<sup>(1)</sup>*

Es en los Mercados de las ciudades donde acontece, donde la gente se encuentra, dialoga y manifiesta su ritmo; de una rutina, de personalidades, de lenguajes y de oficios. El Mercado como la síntesis de una ciudad. ¿Por qué desde que las ciudades son ciudades, existen los Mercados? ¿Y por qué siguen presentes en el tiempo? Este libro viene a ser una suerte de recopilación fotográfica, dada desde la cotidianidad del día a día, de una rutina y de una historia.



### LUGAR VALIOSO...

*Primero, el saludo del dueño. Luego, si las circunstancias lo permiten, alguna pregunta sobre la salud, la familia o el trabajo, que cuando hay más confianza se convierte en una larga conversación sobre cualquier tema.*

*No es raro, entonces, que las compras empiecen con el saludo del dueño. O que si el dinero no alcanza, el nombre del deudor quede registrado en el cuaderno de quienes pagan a fin de mes. O que los parroquianos habituales no necesiten especificar qué buscan, pues llevan tantos años comprando en el mismo sitio que el comerciante ya sabe lo que quieren.<sup>(2)</sup>*

Vemos la fotografía como instrumento para atrapar lo intangible.

Recoger el Patrimonio Inmaterial de Rancagua a través de una secuencia gráfica; en el tiempo y en el papel. Revelando no sólo un modo de habitar dado en un edificio de la ciudad; sino que ese habitar y coexistir, de personas con oficios particulares y vinculados, vuelcan la mirada hacia si misma, y viéndose reflejados en la ciudad, generan identidad.

## FESTIVO INTERCAMBIO

*La aparición del dinero contribuyó de manera muy importante al comercio. Mercado es, entonces, cualquier conjunto de transacciones o acuerdos de negocios entre compradores y vendedores. En contraposición con una simple venta, el mercado implica el comercio regular y regulado, donde existe cierta competencia entre los participantes.*

*El mercado es, también, el ambiente social -o virtual- que propicia las condiciones para el intercambio. En otras palabras, debe interpretarse como la institución u organización social a través de la cual los ofertantes -productores y vendedores- y demandantes -consumidores o compradores- de un determinado bien, entran en estrecha relación comercial a fin de realizar transacciones.<sup>(3)</sup>*

Dada esta definición de Mercado, podemos entonces abordar al Mercado Modelo desde un punto de vista del Patrimonio Cultural Inmueble, como centro abastecedor de la ciudad de Rancagua, y como un centro donde se gestan historias, familias, comunidades,



personajes y oficios que le han dado vida a este Edificio de la Ciudad.

Nos inscribimos en el reconocimiento de un despliegue de oficios vinculados al destino agrícola de Rancagua, y los productos que recibe.

El Mercado como un centro de reunión de los habitantes, donde la ciudad intercambia, ya sea productos o relaciones. Es aquí donde queremos adentrarnos como estudio, en la relación de este Mercado con su gente, quehaceres, compradores, proveedores, clientes, alrededores y la ciudad, escenario que alberga este despliegue.

El proyecto se desarrolla como un registro fotográfico que va desde una mirada general, y en la medida del tiempo, haciendo un reconocimiento de una compleja estructura desarrollada en el edificio; de sus vericuetos, de los pasillos, las pilastras, los locales, las bodegas, los oficios, las verduras, los colores, las formas, los sabores y texturas.

La lectura que hacemos es desde el reconocimiento de las simples y complejas instancias que acontecen en este lugar, y como el quehacer del Mercado genera un ritmo de festivo intercambio.

Elogiamos al Mercado en sus modos, maneras y modalidades en que el oficio de intercambiar se desarrolla.



## MERCADO MODELO DE RANCAGUA

El Mercado Modelo de Rancagua se encuentra ubicado entre las calles Bombero Ruiz Díaz, Doctor Salinas y Avenida Viña del Mar, junto a la línea del tren, constituyendo un epicentro donde nace un barrio netamente comercial.

Cuenta con 57 lugares de venta habilitados; entre locales, pilastras, pensiones y kioskos, con todo tipo de productos para el abastecimiento al por mayor y al detalle.

Funciona desde 1961 y atiende los 365 días de año.



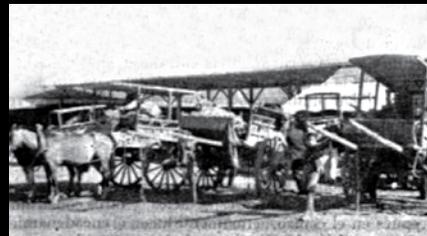
MERCADO MODELO VISTA DESDE DOCTOR SALINAS



PANORÁMICA DESDE PATIO DE DESCARGA Y ESTACIONAMIENTOS

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| PRESENTACIÓN DEL PROYECTO .....        | 02 |
| CAPÍTULO I: LOS INICIOS .....          | 08 |
| CAPÍTULO II: PILASTRAS Y LOCALES ..... | 15 |
| CAPÍTULO III: SU GENTE Y OFICIOS ..... | 41 |
| REFERENCIAS .....                      | 75 |



## CAPÍTULO I: LOS INICIOS

### RESEÑA HISTÓRICA

El Mercado de Abastos ya figuraba en un plano de 1800 en la Plaza de Armas en el costado nororiente, trasladándose después a la calle Cuevas.

Se desconoce el arquitecto de esta obra, pero como reseña histórica, sabemos que este edificio fue inaugurado el 19 de Agosto de 1961, comenzando a funcionar el 21 de Agosto del mismo año.

Los terrenos fueron propiedad de la Caja de Empleados Públicos y permutados con la Municipalidad, en el año 1952, iniciándose los trabajos de este "mercado nuevo" a mediados de 1956, entregándose la obra gruesa en 1957.<sup>(4)</sup>

### RELATO DE DON HÉCTOR GONZÁLEZ, DIRECTOR DIARIO REGIONAL EL RANCAGÜINO

Como primer lugar, el Mercado se ubicó en la Plaza de Armas de Rancagua y luego se regularizó haciéndose en días puntuales.

También se asignó un lugar donde podían instalarse las personas que venían de los campos.

En ese entonces Rancagua tenía 8 cuadras por lado, por ende eran 64 manzanas. En la plaza rincón oriente-norte se les asignó para que se instalaran, llamándolo Recova, ya que era una feria libre, que luego se llamó Vega y luego Mercado.

En esos entonces no existía una construcción, sólo carretelas y bueyes, caballos y gente con sacos. En ese lugar había una casona colonial en la esquina de la calle Cuevas con Alcázar, era una propiedad que correspondía a un solar -1/4 de manzana-, todas las manzanas se dividían en 4 solares en el momento de la fundación de la ciudad. El solar mencionado correspondía a la policía, después del Batallón Cívico -Guerra de la Independencia-, luego de las batallas comienza a funcionar la Vega. El lugar pasó luego a la municipalidad y se le llamó "Vega Municipal".

En ese lugar se realizaban fiestas,

se celebraban años nuevos con orquestas, fiestas populares con mucha gente, bailes de beneficio de la gente del Mercado o del Club Deportivo, "El Vega", muy poderoso, campeón de los barrios... existía mucho sentido de la solidaridad. De niño recuerdo ver llegar a la gente de campo, huasos, carretelas y en el gran patio se paraban los vehículos. Todo terminó con un incendio alrededor de los años 50 y 60 en donde se tuvo que demoler todo.

Se construyó el Edificio Mercado. La construcción fue un gran lío de dineros y personales, demorándose unos 10 años.

Posteriormente nace la necesidad que la Vega saliera del centro, era un caos que se extendía por calle Freire, los caballos bebían en bebederos dentro del Mercado y afuera, en la Alameda.

Luego se llevó el Mercado al lugar actual, la gente no le gustaba que la Vega estuviera tan lejos ya que la ciudad llegaba hasta la Av. San Martín, Freire, Millán y Alameda.<sup>(5)</sup>



## EXTRACTO DEL LIBRO MOTIVOS RANCAGÜINOS CAPÍTULO EL MERCADO, JOAQUÍN GARAY REYES 1934

Antiguamente constituyó casi la única nota cotidiana entretenida y activa de la vieja aldea colonial y nuestros padres se deleitaron y hallaron sólo ahí el punto liviano de atracción, tanto en días ordinarios como, y muy especial, en las celebraciones de Pascua y Año Nuevo: eran fiestas grandes, sencillas y divertidas, sin estiramientos de categorías sociales ni snobismos petulantes.

Después a este local se le abandonó, ignoramos las causas, y entonces muchos insectos se apropiaron de él... algo así como un cuarto de siglo duró ese aletargamiento que iba socavando las entrañas mismas del edificio y bastó la inteligente y nerviosa mano de un alcalde para que de plumerazos y sacudidas lo despertara y reanimara en ese trajín que antaño le daba vida entusiasta.

... Actualmente lucen el encadenamiento de numerosos locales llenos de las más variadas mercaderías y comestibles, adonde van a surtirse temprano las dueñas de casa y las cocineras. Por las mañanas es agradable observar como ellas salen de los portales y se dispersan hacia todas las calles cargadas con canastos



o paquetes apretados, rebosantes de carnes, de frutas perfumadas y tentadoras, de legumbres y verduras; tampoco falta, de vez en cuando, el ramo de flores, sencillo y con nada de artístico en su confección, o una gallina que va tristona y estoica, presintiendo su fin, y que llevan colgando de sus patas. Todas estas son figuras de cuadros movedizos netamente chilenos, con todo el sabor de las escenas que se desarrollan en el interior o alrededor de los lugares de aprovisionamiento.

... De madrugada, de noche todavía, empiezan a llegar desde Machalí, Lo Miranda, Doñihue, Coltauco, Gultro, Coinco o Graneros, con preciosos productos de las chacras, arboledas y

jardines, los vehículos que se quejan y balbucean protestas al chocar con las piedras de las calles. Los estrechos departamentos que circundan a esta ya anticuada Vega se sienten en las mañanas electrizados por un gran movimiento comercial del patio corral en los días de actividad veraniega se hace reducido para contener el número de carretas, carretelas, camiones o cabalgaduras de que se valen los productores, los comerciantes e intermediarios de los fundos y aldeas vecinas para ofrecer el oro de color variado que nace de nuestra tierra; de las calles vecinas se desborda el sobrante. El bullicio en esas horas se

hace prodigioso y todo el local se transforma en una enorme caja sonora que recibe y agranda y enlaza los ruidos dísonos de carruajes, de pisadas y relinchos de animales, de voces, ecos y gritos de los comerciantes, hombres y mujeres que pregonan el valor y la calidad de sus artículos y de compradores que regatean en los precios.

...Lo raro es que esas voces, algarabías y golpes, y quienes las producen, ignoran que están integrando y entonando un canto al trabajo...Ignoran, con toda seguridad, que sus disonancias aisladas se hacen más sonoras y buenas cuando actúan en coro con otras disonancias que gesticulan una canción a la vida.<sup>(6)</sup>



## PILASTRAS Y LOCALES

Se cuenta que nacieron en la plaza, entre Estado, Cuevas y Alcázar; y allí se levantaron, en medio del patio de una gran casona, los “puestos de ventas”.

Se cuenta que las carretas llegaban a la Alameda, atiborrando la ciudad de olores y colores.

Se cuenta desde la memoria de algunos, de los que quedan, de los hijos y nietos que recuerdan el primer Mercado de Abastos de Rancagua.

Un edificio los albergó, encontrando un lugar definitivo donde establecerse, de agruparse y organizarse, sorteando locales y pilastras.....se cuenta que fueron los mismos y con el tiempo se sumaron otros.

Se cuenta de familias y vecinos que hicieron comunidad, la comunidad del Mercado Modelo.

Se cuenta que la musa de la pileta bendecía con agua a los peces que nadaban en ella.

Se cuenta de un lugar mágico que dió vida a Rancagua y lo conectó con los pueblos vecinos.

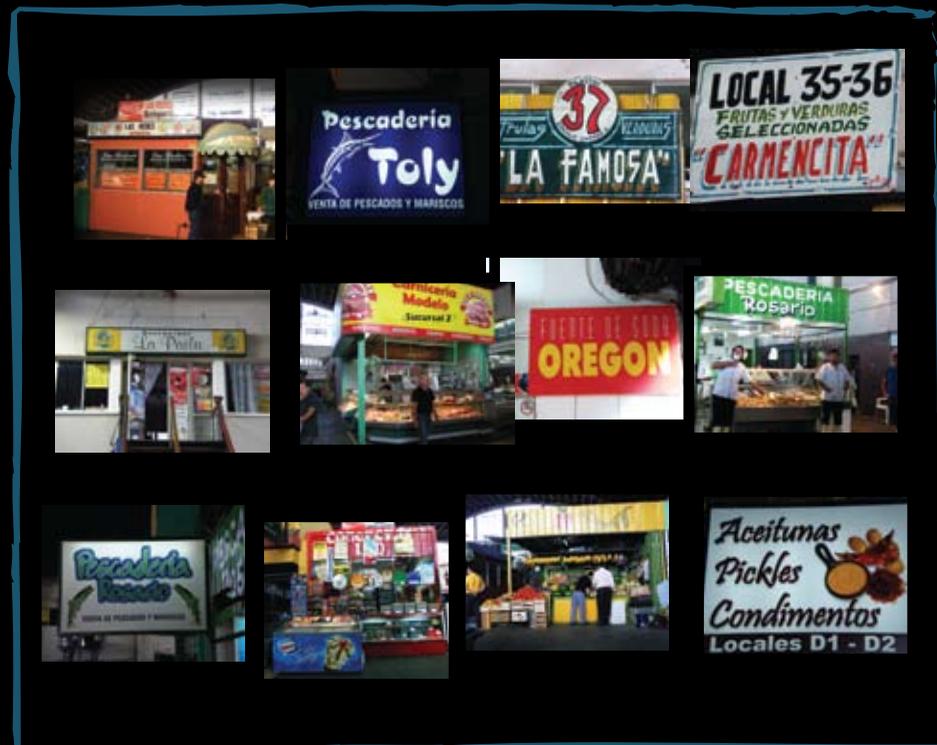
Queremos mostrar una pincelada de los elementos e instancias que componen al Mercado, conformando el total.

Este Mercado tiene un carácter de momentos, donde podríamos describir su ritmo como una composición de pausas con lo frenético, que crean una atmósfera de diálogo entre los locatarios y sus clientes.

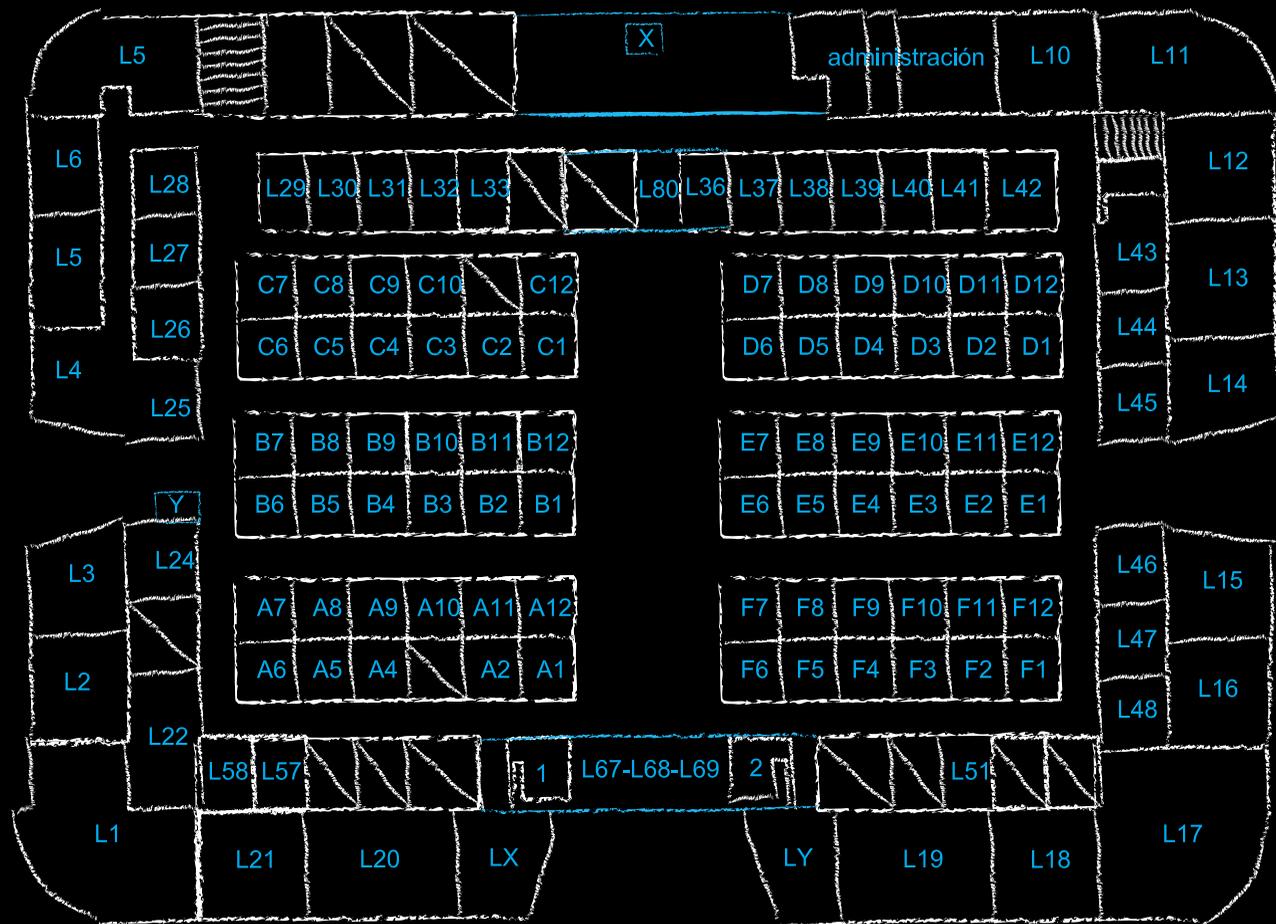
Lo intrigante que es la atenta mirada del vendedor cuando observa al casero elegir la fruta que va a llevar.

O deleitarse mirando como el certero movimiento de un cuchillo filetea el pescado en pocos segundos.

Son muchos de estos pequeños fragmentos los que conforman el quehacer de la rutina diaria del Mercado.



## CAPÍTULO II: LOCALES Y PILASTRAS



### DONDE COMER

- DONDE CECILIA D7-D8
- COCINERIA NAHUEL L6-L28
- LA PAILA L80-2do piso
- LA PAILA II L67-L68-L69
- PENSON CENTRAL L4-L25-L26
- ENTRE AMIGOS L20
- MARISQUERIA IBAÑEZ D9-D4
- RINCON MINERO D3-D10
- COMPLETOS GIGANTE L17
- MARISQUERIA LAS REDES B10-B11-B12
- FTE SODA OREGON L29-L30
- FTE SODA L31-C9-C10
- FTE SODA SAN DIEGO L5-L27
- COMPLETOS 2

### CARNES PESCADOS Y MARISCOS

- CARNICERIA MODELO D7-D8
- CARNES QUEZADA L6-L28
- CARNES BUENSABOR L80-2do piso
- PESCADERIA ROSARIO L67-L68-L69
- PESCADERIA SAN LUIS L4-L25-L26
- PESCADERIA SAN PEDRO L20
- PESCADERIA SAN PEDRO II D9-D4
- EL TOLY D3-D10
- MARES DE CHILE L37-L38
- PESCADERIA DON LALO L18-L19

### FRUTAS Y VERDURAS

- CARMENCITA D5-D6
- DON GASTON E2-E3-E4-F3-F10
- LA FAMOSA C1
- LUCHITO GOMEZ B7
- EL 13 B1-B2-B3-B4
- DON RAUL E5-E6-F9

### DISTRIBUIDORAS

- DADA L48-L41
- EL CARMELO C2-C3
- LCD A10-A11-A12
- MOTE Y HUESILLOS L32-L33
- CONFITES SAMUEL L46-L47-F1-F2
- HUEVOS LA CANTERA E7-E8-E9
- PLASTICOS Y ENVASES L22-L57-L58
- LAS MASAS A9
- CONFITES TORRES L11-L12-L13-L14
- ARTICULOS ASEO C12
- KIOSCO 1 1
- KIOSCO DON JUANITO 2

### FRUTOS DEL PAÍS

- EL SR DE LOS ALIÑOS C5-C6-C7-C8
- CONDIMENTOS D1-D2-D11-D12
- PILASTRA C1
- LUPOGA B7
- SRA MARGARITA C2-C3

### OTROS

- ARTICULOS RELIGIOSOS E10
- LIBRERIA TORRES L7-L10
- JARDIN SHIMANO LX
- SRA SARA FLORES estacionamiento X
- PELUQUERIA C LUISA LY
- MUEBLES SILVAPLAST L1-
- MAQUINAS DE JUEGOS L21



## DONDE CECILIA PILAstra D7-D8



La pilastra de doña Cecilia está en el Mercado por más de 10 años. Ella ofrece menú de almuerzos típicos chilenos, por módicos precios, llevando también los almuerzos donde los requieran y al gusto de cada uno de sus clientes.

## COCINERÍA NAHUEL LOCAL L6 Y L28



La cocinería Nahuel ofrece todo tipo de comidas típicas, como caldillos de congrio, pailas marinas, empanadas y carnes con agregados. La entrada de esta cocinería está por Bombero Ruiz Díaz.

## LA PAILA LOCAL L80 2DO. PISO



Atendido por doña Sara Covarrubias y su hija, La Paila está hace más de 30 años en el Mercado. Es uno de los locales emblemáticos ya que recibe a sus comensales quienes llegan a rematar las bohemias noches rancagüinas. También se destacan su paila marina y mariscal.

## LA PAILA 2 LOCAL L67-68-69 2DO. PISO



Este amplio restaurante está ubicado en el segundo piso del Mercado, por la entrada de Dr. Salinas. Es una sucursal de La Paila, administrada por la hija de doña Sara Covarrubias, quien ofrece exquisitos platos de comida típica chilena.

## PENSIÓN CENTRAL LOCAL L4 L25 L26



La Pensión Central ha estado en el Mercado desde sus inicios y ha sido una sucesión familiar de abuela, hija a nieta, quienes mantienen fiel a su clientela con variedad de platos y grato ambiente.

## ENTRE AMIGOS LOCAL L20



Esta Fuente de Soda está hace 15 años instalada en el Mercado. Ofrece una variedad económica en el menú para la hora del almuerzo.

## MARISQUERÍA IBÁNEZ PILAstra D4 D9



La Marisquería Ibáñez funciona como cocinera hace más de 30 años y es una de las pioneras en traer la modalidad de pescados y mariscos al paso. Esta pilastra pertenece a don Luis Ibáñez, quién ha estado siempre ligado a la vida del Mercado.

## RINCÓN MINERO PILAstra D3 D10



La Sra. María Ester es la dueña y cocinera oficial del Rincón Minero, ofrece pailas marinas, pescado frito y todo tipo de platos preparados en base a frutos del mar. Nos cuenta que está en el Mercado desde los inicios y que anteriormente el rubro de su pilastra eran las frutas y verduras, el cual luego cambió a cocinera.

## COMPLETOS GIGANTE LOCAL L17



Este local se encuentra en la esquina de Dr. Salinas con Av. Viña de Mar, siendo característicos sus sabrosos completos y sandwiches. Este local pertenece a don Rafael Fernández quién lo administra junto a su hermana. Hace un tiempo abrieron una sucursal en el centro de Rancagua.



**MARISQUERÍA LAS REDES**  
PILAстра B10 B11 B12



La "Marisquería Las Redes" ofrece todo tipo de platos a la carta, con especialidad en pescados y mariscos. Destaca su deliciosa paila marina y ambiente familiar.

**FTE. SODA OREGÓN**  
LOCAL L29 L30



Esta Fuente de Soda es conocida por sus ricos sandwiches de carne mechada con salsas, preparados por su dueña, doña Ester Oregon. En su cálido ambiente se puede encontrar la tradicional malta con huevo y todo tipo de bebestibles.

**FTE. SODA**  
LOCAL L31  
PILAстра C9 C10



La Fuente de Soda L 31 tiene un gran comedor donde recibir a sus parroquianos. Ofrecen exquisitos churrascos que pueden acompañar con una cañita de vino, un pipeño o una cerveza. También ofrecen huevos duros para picar.

**FTE. SODA SAN DIEGO**  
LOCAL L5 L27



Su dueño "El charro silvestre", con su extensa experiencia en la música y radio, logra darle un toque personal a su negocio. Con 32 años en su local, goza trabajando en el Mercado. En él se puede encontrar música, instrumentos y un cómodo café que ofrece churrascos, lomitos y los infaltables completos.

**COMPLETOS**  
LOCAL 2



Este local de comida al paso está ubicado en la entrada de Dr. Salinas. Ofrece completos y sandwiches; lomitos, churrascos, que se pueden acompañar con un té, café o una bebida.

**CARNICERÍA MODELO**  
PILAстра B5 B6 F7 A4



La Carnicería Modelo pertenece a don Juan Carlos Rodríguez, quien junto a su familia han hecho que este local perdure por más de 40 años en el Mercado. Hace un tiempo abrieron una sucursal, atendida por don Sergio. Ofrece productos de elaboración propia como longanizas, prietas y arrollados, más toda la variedad de carnes de vacuno, pollo y cerdo.

## CARNES QUEZADA LOCAL L2 L3



Esta carnicería pertenece a don Humberto Quezada y se destaca por su larga trayectoria dentro del Mercado. Su fiel clientela elige este local para abastecerse de carnes de vacuno, cerdo, y pollo, productos bases de la mesa chilena.

## CARNES BUENSABOR LOCAL L18 L19



Este local está recientemente inaugurado y ofrece toda clase de carnes y cecinas a convenientes precios para atraer a la nueva clientela.

## PESCADERÍA ROSARIO PILAISTRA F4 F5 F6 F8



La pescadería Rosario, es un local netamente familiar, en donde sus cuatro hijos y su padre, don Orlando Moya, dan vida a esta pescadería. Su dueño, gracias a su gran experiencia en el Mercado -32 años-, logra mantener una fiel clientela.



## PESCADERÍA SAN LUIS LOCAL L36



Esta pescadería es atendida por su dueño dos Luis Arévalo y su señora. Su trayectoria en el rubro de los pescados y mariscos data de 1961. Su fiel clientela hace que este local se mantenga vigente por tantos años.

## PESCADERÍA SAN PEDRO LOCAL L41 L42



Este local es de don Robinson Rivera, quién junto a sus ayudantes ofrecen pescada, jurel, reineta, almejas, cholgas y gran variedad de productos del mar. Con una oferta más variada los fines de semana. Ofrecen mariscos desconchados para llevar.

## PESC. SAN PEDRO II PILAstra A1 A2



Este local es sucursal de la pescadería "San Pedro", su dueño don Robinson Rivera mantiene la calidad y frescura de sus productos, en ambos locales.

## PESCADERÍA EL TOLY LOCAL L39 L40 PILAstra D11 D12



Esta pescadería pertenece a Don Miguel Angel Calderón, más conocido como "El Toly". Su pescadería que lleva el mismo nombre ofrece todo tipo de pescados y mariscos, productos como jivía, jaibas, piures y ulte.

## MARES DE CHILE LOCAL L37 L38



"Mares de Chile" está hace más de 40 años ofreciendo sus productos. El Mercado ha presenciado a las generaciones de la familia Rivera que han administrado la pescadería. Actualmente su dueño es don Nelson Rivera Fuentes, hijo de don Edison Rivera, quién junto a sus hermana ofrecen una amplia gama de frutos del mar.

## PESCADERÍA DON LALO LOCAL L15 L16



Del Mar a su Paladar Su dueño, Don Luis Guajardo, hijo de Don Lalo, cuenta que su padre no conocía a mucha gente cuando comenzó a vender sus productos, no sabía leer ni escribir, pero con la ayuda de su cajera, y luego esposa, salió adelante. Esta pescadería estaba en la Recova antigua desde el 1948.

## CARMENCITA PILAstra D5-D6



Atendido por don Baltazar y su esposa, doña Rebeca, la pilastra "La Carmencita", funciona desde 1964, fundada por Doña Carmen, hermana mayor de don Baltazar, dedicada siempre a las frutas y verduras, esta pilastra ofrece productos como cochayuyos, sal de mar, calabazas y frutos del país.

## DON GASTÓN PILAstra E2-E3-E4-F3



En las pilastra de don Gastón se pueden encontrar frutas y verduras de la estación, artesanía en greda y mimbre, también hay confección de vestuario a pedido, hechos por su hija. Esta pilastra se identifica por su particular loro, quien acompaña la rutina diaria.

## LA FAMOSA PILAstra C1



Pilastra La Famosa, es un local en donde se venden frutas y verduras, su administrador don Ricardo Cavieres, es quién maneja el local, luego de la muerte de su dueño don Gonzalo Castro, personaje emblemático del Mercado Modelo.



## LUCHITO GÓMEZ PILAstra B7



Esta pilastra está hace 27 años en el Mercado y es atendida por su alegre dueño don "Luchito Gómez". Esta pilastra tiene muchos objetos típicos del mercado, los cuales los colecciona su dueño. Vende frutas y verduras de la estación, además de frutos secos.

## DON RAÚL PILAstra E5-E6-F9



Atendido por su dueño don Raúl, esta pilastra ofrece frutas y verduras de selección. Además en su local se puede encontrar productos de botillería y abarrotes.

## EL 13 PILAstra B1-B2-B3-B4



Esta pilastra pertenece a don Carlos Correa, pero es administrada y atendida por doña Silvana Cordero, quién ofrece ensaladas preparadas, aceitunas, frutas y verduras de la estación. El local lleva 22 años operando en el Mercado.

## DISTRIBUIDORA DADA PILAstra C2-C3



Esta pilastra se instaló en el Mercado hace sólo 2 meses. En él se puede encontrar frutos del país, confites, bebidas, cigarrillos y alimentos para mascotas.

## EL CARMELO LOCAL L48-L41



La distribuidora de confites "El Carmelo" está en funcionamiento desde los inicios del Mercado. Atendido por sus dueños, don José Droguett y su esposa doña Norma, este local ofrece confites, galletas, dulces y todo tipo de golosinas, de venta al por mayor.

## DISTRIBUIDORA LCD PILAstra A10 A11 A12



El "Comercial LCD" es un almacén de barrio dentro del Mercado. Se encuentran dulces, golosinas, huevos, snacks, bebidas y yogurts. También el comercial LCD tiene una distribuidora de huevos al por mayor. Este local pertenece a doña Silvana Cordero López, quien atiende en la pilastra el 13.

**MOTE Y HUESILLOS**  
LOCAL L32 L33



Este local se dedica exclusivamente a la venta de mote y huesillos, y ha estado en el Mercado desde los inicios. La venta la realizan temprano en la mañana ya que la mayoría de sus clientes se dedican a la venta en carritos de este típico resfresco chileno, el mote con huesillos.

**CONFITES SAMUEL**  
LOCAL L46-L47-F1-F2  
F11-F12-E1



La distribuidora de confites Don Samuel tiene a la venta confites, helados, bebidas, jugos, galletas y golosinas en general. Este local está hace 2 años en el Mercado. Alcanzan su pick de ventas para la Pascua de Resurrección y Halloween.

**HUEVOS LA CANTERA**  
PILASTRA E7-E8-E9



La distribuidora de huevos La Cantera tiene a la venta huevos frescos al por mayor y a convenientes precios. Ofrece huevos de primera, segunda, extra y super a sus clientes, que hacen fila para comprarlos.



## PLÁSTICOS Y ENVASES LOCAL L22-L57-L58



Doña Margarita Rivera Droguett es la propietaria de este local, que ofrece todo tipo de productos de repostería y fabricación de tortas. Además de una gran variedad de artículos plásticos y envases. Este local lleva más de 20 años en el Mercado.

## LAS MASAS PILAstra A9



La distribuidora de lácteos y cecinas "Las Masas", pertenece a doña Carmen Miranda y está hace 4 años funcionando en el Mercado. Es atendido por Soledad Faúndez quien ofrece una amplia gama de quesos; entero, laminado y granulado, y diferentes tipos de cecinas y embutidos.

## CONFITES TORRES LOCAL L11-L12-L13-L14 L43-L44-L45



La distribuidora de confites Torres está hace aproximadamente 16 años en el Mercado Modelo. Partió de un local que se fue expandiendo con el pasar de los años. Venden todo tipo de confites, galletas, sustancias, dulces, chocolates y golosinas, en su mayoría de venta al por mayor.

## ARTÍCULOS DE ASEO PILAstra C12



Juan Carlos Toro es dueño, administrador y vendedor de la pilastra C12. Este emprendedor hombre llegó desde Santiago a nuestra región, en busca de nuevos desafíos. En su local encontramos abarrotes y una gran variedad de artículos de limpieza al por mayor y al detalle.

## KIOSCO 1



Este negocio, ubicado por la entrada de Dr. Salinas, tiene a la venta confites, golosinas, bebidas y huevos. Se encuentra funcionando en el Mercado hace 1 año.

## KIOSCO DON JUANITO



Este kiosk, distribuidor de diarios, y revistas es atendido por su dueña, la Sra María Dinamarca y su nieto, quien lleva más de 40 años trabajando en el Mercado en el mismo rubro. Cuenta que su kiosk estuvo por más de 35 años en la entrada de Dr. Salinas, pero la competencia del Rodoviario la obligaron a buscar un nuevo lugar, ahora por Bombero Ruiz Díaz.

## SR. DE LOS ALIÑOS PILAstra C5-C6-C7-C8



En el local Señor de los Aliños se venden bolsas plásticas desechables de todos los tamaños, envases de plumavit y plásticos en general . También se puede encontrar aliños, frutos secos y frutos del país. Su propietario, don Guillermo Poblete ha estado desde siempre en el Mercado.

## CONDIMENTOS PILAstra D1-D2-E11-E12



La Sra. María Poblete es la propietaria de este pilastra, que se dedica en forma exclusiva a la venta de plásticos, papeles, cartones y aluminio. Se pueden encontrar bolsas, platos, posillos y envases para todos los usos. También hay aceitunas, pickles y condimentos.

## CONDIMENTOS PILAstra A7-A8



En esta pilastra se encuentra todo tipo de condimentos y aliños tradicionales, envases para salsas, frutos secos y frutos del país. También hay una gran variedad de aceitunas y cebollas en escabeche . En esta pilastra se reúnen los locatarios , por ejemplo, a jugar a las cartas.



**LUPOGA  
PILAISTRA B9-C4**



Plásticos Lupoga es atendido por sus dueños, don Luis Poblete y su Sra, ofrece plásticos en general -bolsas, vasos, envases-, frutos del país y condimentos. Don Luis viene de una familia de comerciantes que trabajaban en la antigua Recova de Alcázar.

**SRA. MARGARITA  
LOCAL L24  
PILAISTRA A5-A6**



En las pilastras A5 y A6 se vende todo tipo de alimentos para mascotas y también se encuentran animales vivos; pollos, patos y ganzos. El local lo atiende su dueña, doña Margarita quien ofrece frutas y verduras, frutos del país y algunos abarrotos.

**TORRE FUERTE IDEAS  
PILAISTRA E10**



Atendido por Esteban Espinoza Méndez, la pilastra E10 ofrece todo tipo productos de bazar, religiosos y artículos deportivos del equipo de fútbol regional O'Higgins de Rancagua. Este local lleva 2 años de funcionamiento.

**PAQUETERÍA LIBRERÍA  
TORRES  
LOCAL L7 L10**



La librería Torres lleva alrededor de 3 años en el Mercado. Tienen artículos escolares y de oficina, preferentemente al por mayor y papelería. En la paquetería Torres, local 10 se encuentran todo tipo de productos para realizar manualidades y artesanías.

**JARDÍN SHIMANO  
LOCAL LX**



Atendido por su dueña, la Sra Yanet Rojas, este local ofrece todo tipo de arreglos florales y coronas de caridad. Viene de una generación de floristas, ya que su madre y abuela se dedicaban a confeccionar arreglos y bouquet de flores para las ocasiones especiales.

**SRA. SARA FLORES  
ZONA DE DESCARGA X**



La Sra. Sara Morales llegó al Mercado antiguo a la edad de 5 años junto a su madre. Las flores se sacaban de los campos, junjo, papa diuca, manzanillones, sueños, flor del durazno, y luego se vendían a la gente adinerada... a la gente ricachona. Actualmente ofrece una variada gama de flores que vende en su puesto que está en la zona de estacionamientos.

**PELUQUERÍA  
CARMEN LUISA  
LOCAL LY**



Es la única peluquería que se encuentra en el Mercado. Ofrece módicos precios en cortes de pelo para dama, varón y niño.

**MUEBLES SILVAPLAST  
LOCAL L1**



Este local está en el Mercado hace un par de años y es una sucursal de una cadena de muebles y colchones de Santiago. Silvoplast ofrece todo tipo de muebles para amoblar la cocina y dormitorios.

**JUEGOS ELECTRÓNICOS  
LOCAL L21**



Este es el único local dentro del Mercado que se dedica a la entretención, con máquinas tragamonedas y juegos electrónicos. Su clientela, reúne a gente de todas las edades, unidos por la búsqueda de la suerte y la entretención.



## COMUNIDAD

Cuando hablamos del carácter del Mercado, nos referimos al otorgado por su gente; locatarios, trabajadores, compradores y el espacio que los relaciona.

Un Mercado que puede ser pasivo, pausado y silencioso, en momentos se vuelve ágil y bullicioso, y es el ritmo de su gente el que lo convierte.

Cualquier sábado en la mañana se puede ver al Mercado en todo su esplendor; los cargadores reponiendo, gente comprando, vendedores pesando, fileteadores limpiando; es la acción dada en lo simultáneo lo que le otorga riqueza y le da identidad.

La gente del Mercado lleva consigo una historia familiar, de herencia generacional, que enriquece cualquier trabajo y lo convierte en un oficio heredado.

La memoria colectiva y común es la que los une como comunidad, la que los conecta y hace que cada uno sepa de la historia del otro; de sus esfuerzos, sus penas y alegrías, y cómo el tiempo va dejando su huella.



## CAPÍTULO iii: SU GENTE Y OFICIOS





## DISCURSO INAUGURAL PROYECTO, MARZO 2010.

Nos podemos preguntar cuál es el sentido, el para qué de estas imágenes, y esto se responde definiendo una necesidad anterior, la importancia de una sociedad unida, y no fragmentada, dividida por egoístas intereses personales. La fuerza de un pueblo está en la confianza que se tengan los miembros de éste, la capacidad de ayudar voluntariamente a quien lo necesita, pero lo más importante es ayudar al que se tiene al lado, al que se ve todos los días, La palabra prójimo, significa próximo, la persona que esta más cercana al lugar en el que uno está, a un metro de distancia, ése que las religiones dicen que hay que amar y respetar.

La simpleza de esto radica en la siguiente lógica:  
Si mi vecino esta bien, yo estoy bien.  
Si yo estoy mal, confío en que mi vecino me va a ayudar.  
Si mi vecino está mal, él puede confiar en que yo lo voy a ayudar.  
Tengo la confianza en mi vecino para pedir su ayuda.  
Tengo la confianza para recibir la ayuda que mi vecino me va a otorgar.  
Esta es la única manera que tienen los grupos humanos para sobrevivir y alcanzar la añorada felicidad,  
Cuando logramos preocuparnos de los demás, ellos se preocuparan por nosotros, generando así una dinámica de cooperación en la que todos ayudan en la supervivencia de todos, así el todos se convierte en uno solo, un organismo vivo que tiene sus partes unidas porque lo que es bueno para el organismo, es bueno para todos.

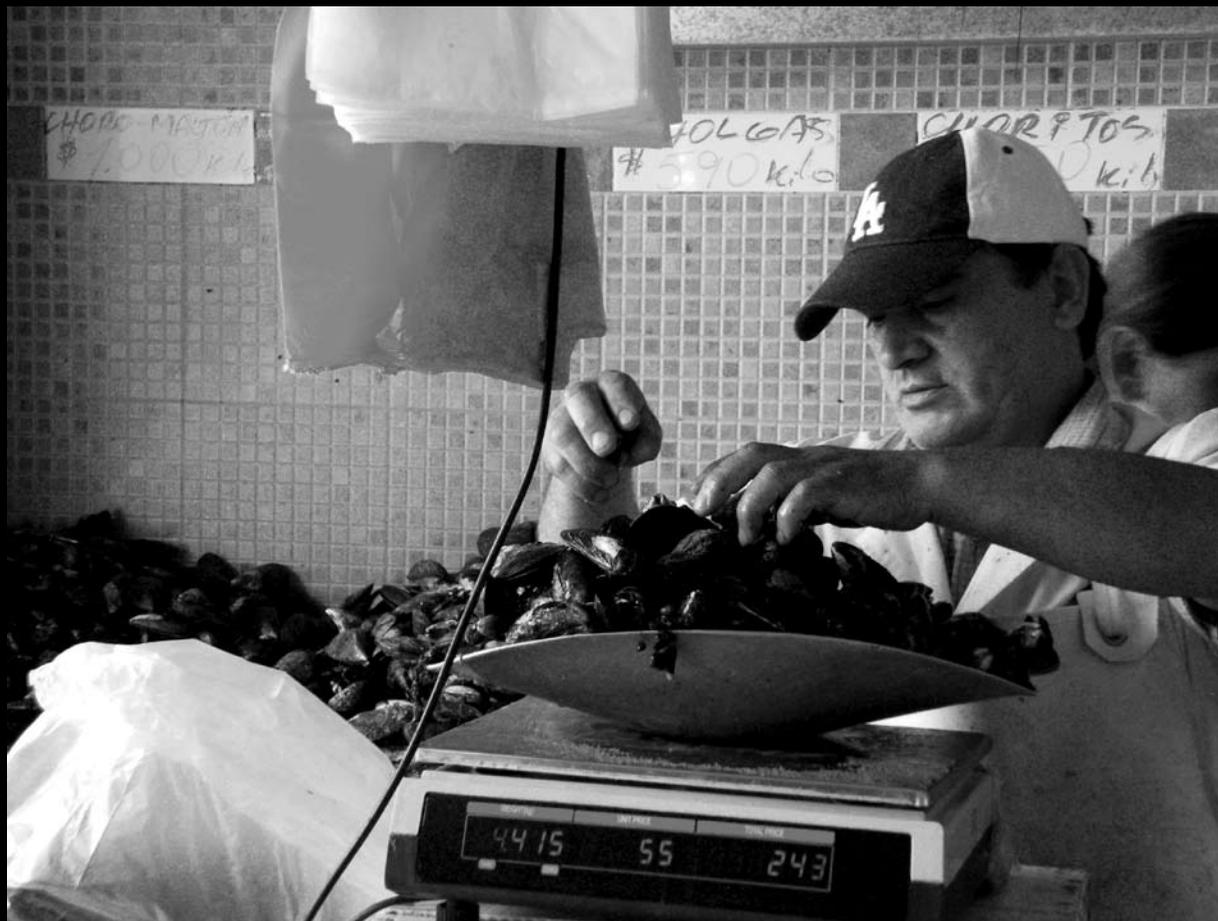


En estas imágenes nos podemos re-conocer, como parte de este todo, a pensarnos como grupo, al vernos reflejados en estas imágenes. Necesitamos VER! Qué tenemos en común, para darnos cuenta que somos parte de una comunidad, así la gente de afuera debe notar que esta es una comunidad, no un grupo de comerciantes juntos en un edificio, pero separados entre sí. Debemos ver una imagen de comunidad, común unión, como unidad. y debemos saber que también podemos confiar en ella.



Las pizarras adquieren su sentido cuando se convierten en el medio que nos permite guardar y renovar las palabras, lo que pensamos, lo que sentimos, lo que queremos decir a los demás, ya sea como regalo o como petición, las palabras generan las acciones; somos lo que hacemos. No siempre somos lo que decimos hacer lo que decimos es el ideal, pero para eso necesitamos confianza en los demás confianza en que nos dejen hacer lo que decimos a pesar que fallemos alguna vez, porque cuando lo logremos y hagamos lo que dijimos que íbamos a hacer, los demás nos regalaran su confianza a cambio de esa consecuencia. Por eso es importante la palabra empeñada, el saludo sincero y la protección de la comunidad, así haremos que la vida sea una fiesta, un baile de sabores y texturas, un baile en el que todos participamos. <sup>(7)</sup>





## RELATO DE DON LUÍS ADOLFO IBÁÑEZ CORRAL, MARISQUERÍA IBÁÑEZ

En 1965 mi papá compró los derechos municipales, en el sector de las Pensiones. Se llamaban pensiones porque así daban la autorización para trabajar, correspondía a casa de pensión y de ahí hasta la fecha continúa con la denominación....son restoranes prácticamente.

Mi padre le compró los derechos a una Sra. Santana e instaló su primer local, que se llamaba Pensión de Gringo, del Gringo Ibáñez

Ya el año 73 adquirió estos locales los mismos derechos municipales al comerciante Don Manuel Félix, el tenía una verdulería y se empezó a construir este local y el 11 de Abril de 1974 se inauguró al público.

Este fue el primer local de comida que se abrió al interior del Mercado, los demás eran las Pensiones que estaban alrededor, la gente por curiosidad miraba y con el tiempo fue acostumbrándose y hasta la fecha tenemos un público fiel, por generaciones.



Conocimos gente pololeando, que después traían a sus hijos, los hijos se casaron y traían a sus hijos también. Mucha gente que se fue al extranjero, en esos años harta gente partió afuera y después cuando vuelven lo primero que buscan es volver a visitarnos. Es agradable sentirlo, palparlo. En un principio aquí trabajaban 7, 8 personas, después empezaron a abrir más locales y tuvimos que dividirnos el público, pero debiera cobrarse un derecho de autor.

La Paila la hice yo, vendí los derechos y los actuales dueños que ya llevan más de 30 años.

El año 2002 hicimos un nicho local, que es para la gente que le gusta el marisco, pero no le gusta venir al Mercado, porque la ropa queda pasada a pescado, lo que pasa con las moscas, todas esas cosas.

Pusimos una Marisquería Ibáñez en Av. Cachapoal esquina de Irrarázabal, en la Población Esperanza, ahí estuvimos cerca de 3 años, después buscamos una propiedad más grande, quedamos un poco estrechos, así es que nos fuimos a la Villa Triana en Avda. Central, tenemos un restorán que atiende a

la hora de almuerzo y en la hora de la cena.

Todas las semanas como un plato de piure, de navajuela, o erizo, que me gustan y también algo de marisco, con otras preparaciones....pero la gente es muy tradicional, he querido meter otros platos, como curanto, no había problema, pero no en el número de gente que viene a la Paila Marina. Todo lo que se ha hecho en Mariscos en Rancagua lo inicié yo, y porque lo inicié, porque siempre fui demasiado hinchado de O'Higgins y entonces viajábamos en los buses al sur de noche, y llegábamos a Talcahuano, Concepción, Osorno, Puerto Montt, y los chóferes...adonde vamos??... al Mercado a comer mariscos, y nos encontrábamos con este mismo sistema...y en Rancagua no había donde comer mariscos.

En el año 73 así medio tímidos empezamos en la pensión de mi papá, y ahí hacíamos algunos platos, caldillo de congrio, por ejemplo, cholgas al vapor, cosas así, pero cuando ya después se dio la ocasión de probar, instalamos este local.

Del año 74 con 33 años, siempre más



con lo mío, pero acá tengo un equipo que trabaja hace más de 30 años conmigo, entonces yo ya delego todas las funciones.

Estoy trabajando desde la Junta de Vigilancia para hacer algo por el Mercado, el hecho de que nos encontramos con el cambio generacional, la gente que llegó en los inicios del Mercado se fue, arrendó, vendió entonces la gente nueva no le toma el gusto que tiene SER parte de esto.

Cuesta que se integren bien, muchos dicen ..nosotros somos los dueños, no nos pueden exigir nada. Pero tenemos responsabilidades como dueños, de mantener esto limpio, ordenado, pero cuesta que el resto llegue al mismo paso de uno, pero con esfuerzo y conversando, creo que vamos a conseguirlo. Se debe tener conciencia del espacio común, como dueños y arrendatarios tenemos que ver una manera de mejorar esto, porque es un bien para todos.

La Junta de Vigilancia es la que dirige y organiza, pero no tiene un respaldo como para tener crédito y poder hacer obras de mejoras.

El directorio presentó un proyecto a Los Fondos Regionales para la Remodelación y el Mejoramiento del Entorno, faltaban sólo unos detalles, pero después del terremoto todos los proyectos quedaron a la espera. Esto nosotros los adquirimos directamente a la Municipalidad en el año 1982, salió un Decreto de Ley que obligaba a las municipalidades a vender todos los bienes que no fueran necesarios, en eso caíamos el Mercado de Rancagua, no todos los mercados de Chile fueron vendidos a los concesionarios, nosotros somos dueños, cada uno le asigna el valor que cree a su local, las Municipalidades se desligaron de un gran problema. La Municipalidad se hacía cargo de toda la mantención del edificio, las luminarias, los guardias, el personal de aseo, la administración, la pintura. Además en ese tiempo nuestro patio todos los días recibía a los chacareros, la Vega, entonces esto estaba lleno, comenzábamos a trabajar a las 6 de la mañana, y a las 11 cuando se iban las carretelas, las camionetas con todos los productos, ahí recién bajaba un poco el movimiento.



La Vega luego se cambió donde está al Rodoviario, empezaron a vender al detalle, en ese tiempo las pensiones pasaban llenas, las fuentes de soda completas, el triciclo con el café y el sándwich, pero la gente empezó a no venir tanto acá.

La Vega se trasladó camino a Graneros, ahí se fueron a Baquedano.

Ahora el movimiento comienza más tarde, abriendo a las 7 de la mañana. Además tenemos la prohibición de vender alcohol hasta las 10. Es muy delicado el tema, porque sino todos los locales del Mercado tendrían que abrir a las 10. Los que vienen de fiesta el fin de semana se les corta la celebración. Sólo se vende alcohol con un plato de comida, hay que cuidar eso porque es peligroso.

Sería ideal que el día domingo vinieran las familias a almorzar acá, y tener un patio más central.

Es simpático ver todo el movimiento que tiene el Mercado, hay gente que le gusta venir porque aquí se ríe, come, pasa por las carnicerías, unas prietas humeando, quién no se tiente con algo así. <sup>(8)</sup>





## RELATO DE DON RICARDO CAVIARES, PĪASTRA C1, LA FAMOSA

Hace seis meses atrás falleció el dueño del local, don Gonzalo Castro y con esto de la muerte de mi patrón, me tuve que hacer cargo del negocio. La actual dueña es la Sra. Lidia Gómez, yo trabajaba en la Vega haciendo fletes, con mi triciclo. Un día don Gonzalo me dijo que si acaso yo le podía ayudar aquí en el negocio, porque le faltaba una persona un día sábado y le dije que sí, me dijo que él me enseñaba, pero yo ya había trabajado en otros años en otro negocio en Millán cuando me vine del campo en el 73, yo ya sabía todo el manejo de un negocio. Aquí llegué al Mercado en el año 90, tengo 4 hijos; dos mujeres y dos hombres, ellos a veces vienen a ayudarme.

Lo que es largo aquí es el turno, la jornada de trabajo. Me levanto a las 5 de la mañana, a las 5 y media estoy comprando en la Vega, excepto los domingos que está cerrada. Abrimos el Mercado a las 7, luego

tomo desayuno a las 8 en el negocio, se descarga todo, se ordena, llega a veces gente a comprar temprano, y ahí nos cuesta ordenar, pero es algo que hay que hacer todos los días, y a las 7 y media de la tarde cerramos. Abrimos de lunes a lunes, aquí no se cierra nunca.

Yo aparte de esto trabajo en turismo, siempre he sido empeñoso para sacar adelante a la familia. <sup>(9)</sup>

## SĪLVANA CORDERO LÓPEZ, PĪASTRA B1 B2 B3 B4 EL TRECE

Los productos más vendidos durante todo el año son palta, tomate en verano, pickle, cebolla en escabeche y aceitunas en invierno. El día sábado, en la media mañana vienen los caseros. Llegué hace 5 años a este local, pero soy nacida y criada en el Mercado, al igual que mis hijos, cuando eran guaguas los hacía dormir la siesta en cajas plataneras, dormían calentitos, ellos no trabajan aquí, ellos estudian. Recuerdo que la pileta tenía pececitos,

estaba con agüita, aquí en el mes de noviembre se les hacía una once a los niños de los hogares, los taxis colocaban globos, los iban a buscar, se ponían mesas y se les daba helado y fruta, se les daba una vuelta por Rancagua y se les iba a dejar. Se le celebraban las navidades a los hijos de los locatarios, pero todas esas tradiciones se han perdido. Con mi mamá vendíamos frutas y verduras, después tuvimos cocinería en el segundo piso donde esta La Paila, la cazuela de vacuno era el plato fuerte y el pescado frito todos los días, chupe de guatitas, riñones al jerez, cocimiento, se vendían hartos. Después dimos en arriendo las pilastras porque se nos hizo chico y ahí arrendamos el segundo piso por la entrada principal, estuvimos hasta el año 98 que es cuando muere mi mamá, Doña Osvaldina López López, ella tenía un puesto en la antigua Vega Central. Mi mamá llegó a los 13 años a trabajar al Mercado, y recuerdo que donde están ahora los pescados estaban antes las flores, donde está la peluquería había una tienda donde arreglaban relojes. <sup>(10)</sup>





## DON GASTÓN DE LA FUENTE, PILAISTRA F10

Empecé a trabajar a los 10 años , en el 58, veníamos de la Vega, en ese entonces yo trabajaba con mi papá y mi mamá. Mi padre era agricultor y le ofrecieron poner un puesto en la Vega. El año 77 muere mi padre y ahí quedé solo trabajando.

Aquí trabaja mi señora, mi cuñado y yo, mi hija trabaja acá también pero independiente, ella hace trabajos de costura, hechuras en general, yo estoy hace más menos unos 50 años, mi señora y mi cuñado hace como 40 años.

Mi hijo se independizó hace unos 15 años y tiene una fuente de soda “entre amigos” aquí afuera en el Mercado. Me acuerdo cuando llegaban las micros coyinas, eso era bonito... cuando nosotros llegamos a Alcázar y era muy niño, había dos entradas por Alcázar, una para el público y otra para las carretelas, muy pocos eran los que tenían camión, había lo mismo que ahora, los almacenes no eran

supermercados pero había lo mismo, en menor cantidad de acuerdo a lo que era Rancagua en esos tiempos, habían cocinerías también, lo que no habían eran marisquerías, cuando nos trasladamos para acá llegó ese concepto de la marisquería.

El patio prontamente se hizo estrecho y se extendió hacia los alrededores, lo que ahora es el Rodoviario, eso antes era pura tierra, se ponían los circos, y a medida que fue creciendo la Vega se comenzaron a trasladar, estuvieron unos diez años ahí, empezaron a congestionar la locomoción y tuvieron problemas con la gente del Mercado porque se pusieron a vender al por menor en la calle, armaron una sociedad de veguinos y compraron unos terrenos en Baquedano. Era muy lindo el Mercado, había un sentido de comunidad, de camaradería, de compartir, el club vega mercado era muy importante, eran tiempos lindos en donde todos se preocupan de los demás.

Todo cambió para el golpe militar, todos se separan y cada uno se empieza a preocupar de su propia pilastra, después paulatinamente se fue

levantando el andar de los negocios. Tuvimos un momento muy bueno cuando Rancagua no se extendía en demasía, no habían supermercados y el dólar estuvo a \$35 pesos.

Era una delicia ver llegar a la gente, por la cantidad que compraban, las mujeres buenas mozas, un alto nivel de ventas, después cuando se fue la Vega y se crearon las ferias libres, se empieza a poner mala la cosa, y no existió de parte de las autoridades una defensa hacia el Mercado.

Un día me dijeron que fuera entrenador del club Vega-Mercado, yo acepté pero yo le dije al de finanzas que después de cada partido fuéramos al restaurante de la esquina, el que quiera un tecito que se tome un tecito, el que quiera una cerveza se tome una cerveza con una empanada y hagamos un compartir, para que esta cosa vaya creciendo. Llegamos a ser campeones. Me acuerdo que el primer lunes de febrero nos íbamos un grupo grande del Mercado hacia la playa, esta tradición duró más menos hasta el año 82, nos íbamos a Pichilemu o Bucalemu, o donde nos pusiéramos de acuerdo.<sup>(17)</sup>

## ROSARIO NOVA HIJA DE SARA COVARRUBIAS, LA PAILA

Los dueños antiguos de La Paila eran Don Adolfo Ibáñez y su familia, de la Marisquería Ibáñez, y decidieron vender como en el 76. Mi mamá trabajaba con mi abuelita allá abajo en las pensiones chicas vendiendo empanadas, pero partieron en la Estación, en un rinconcito tenían un local donde vendían pescado frito. Mi abuelita era bien famosa, Cristina Tobar Zamora casada con Arturo Covarrubias que entre paréntesis fue alcalde de Rancagua no sé en que año, vendía pescado y empanadas, todos la querían, los choferes del frente llegaban todos a molestar a mi abuelita, le decían -empanadas de pino-, porque mi mamá, Sara Covarrubias, “se casó” con Don Sergio, de apellido Pino, entonces toda la gente molestaba a mi abuelita diciéndole -¿tiene Empanada de Pino?- entonces mi abuelita le decía -son de cebolla tal por cual- no voy a decir lo que decía mi abuelita, pero ése era el ánimo, siempre molestar a mi abuelita.

Después se presentó la ocasión que vendían este negocio, y mi mamá se endeudó, lo compró con grandes esfuerzos.

Pasamos por momentos muy difíciles, llegó el momento en que no venía gente a comer acá, debe haber sido como en el 84 para la crisis del Cólera. Este negocio se puso malo, hubo que despedir a mucha gente, cuando iniciamos había un equipo de nueve personas y después llegaron a haber solamente dos trabajadores, el cocinero y el que atendía, aparte de mi mamá y su pareja, que trabajaban acá. Me quedé trabajando acá para no dejar a mi mamá sola, somos cinco hermanos y todos nos hemos quedado trabajando en el negocio, mi hermana tiene el local del frente que es La Paila 2, la sede, un local bien grande, bien bonito, llega bastante gente el fin de semana.

La historia de mi mamá empieza cuando su pareja Sergio Pino, trabajaba al frente vendiendo cabritas, y ahí se conocieron, y nació el amor entre ellos dos y estuvieron 40 años juntos, toda una vida y lamentablemente él falleció el día del terremoto, de un ataque

al corazón y se fue, nos ha costado superar esta etapa.

Tenemos una clientela de unos 10, 12 años que vienen siempre los viernes a cenar, uno ya sabe lo que se van a servir, ni les preguntas, ellos se sientan y uno les sirve el plato no más. Pero aquí han pasado cosas bien importantes y cosas bien tristes, todos los días se aprende algo, todos los días se ve algo nuevo, a uno le enseña la vida, se puede decir que somos una familia de grandes amigos. Casi toda la gente llegaba a componer la caña, marisco crudo, mariscal, almeja o erizo, y era lo que más se vendía, pero ahora con las nuevas leyes, no se puede vender nada de alcohol, y por eso se pierden ventas, se tiene que vender todo cocido, entonces entra la paila marina, el pescado frito, cocimiento.

Antes al negocio venían cantantes, cosas bonitas y de repente reclamaban por la bulla, entonces la administración que llegó, prohibió a los cantantes. La Paila no cierra nunca, las últimas elecciones presidenciales, nos obligaron a cerrar por primera vez.<sup>(12)</sup>







## MA. GLADYS GONZÁLES ONETTO, HEREDERA DE LA PENSIÓN CENTRAL

Este negocio tiene muchísimos años, porque antes la Vega estaba en allá en Alcázar en la Vega Central, se paraban las locomociones de todos los alrededores, las carretelas y era caótico, entonces había que cambiar de lugar. Se rumoreaba que iban a construir un Mercado, pero al final de la ciudad, en un sitio pelado, donde se ponían los circos cuando venían. Entonces acá llegaban los camiones, las carretelas, no daba abasto, lleno de caballos, se le hizo estrecho a los de la Vega, venían cualquier cantidad de comerciantes. A las 4 am estaba todo funcionando, listo para la gente que descargaba, pollos asados, restaurantes. Al irse los de la Vega, se fue como yendo el público del mercado, pasaban los comerciantes a tomar desayuno. Venía gente muy distinguida a comprar al Mercado. Después se pusieron las feria libres, fue matando un poco el Mercado, se

fueron desilusionado los locatarios antiguos, muchos de sus hijos no querían seguir en esto...se habían ido a estudiar. Este negocio tiene harta historia...mi bisabuela, mi abuela mi mamá, yo y mi hija. Mi bisabuela se llamaba Marta Trinidad Montero, y la tía abuela de mi mamá Doña Carmela Montero Matamala, alta guapa, solterona, dirigía todo aquí. Mi abuela murió joven, y mi tía Carmela se hizo cargo de mi mamá, al estar viejita, le traspasó el negocio, ya que ella no tenía hijos...mi mamá sin querer recibió esta herencia. Mi mamá se llamaba Gladys Onetto, se vino a trabajar acá por mi tía Carmela, el mismo negocio desde el año 61, recuerdo que era antes del mundial y ya había televisión. Como yo estudiaba en la Escuela 2, que estaba en Alcázar con O`carrol, me iba al negocio que quedaba ahí mismo, pero después cuando se vino el Mercado para acá tenía que venirme en una liebre Baquedano. Desde el año 61 que estamos acá, mi mamá trabajó todo el tiempo, la Carolina -su hija- se hizo cargo el 2006,

y ahí la gente la empezó a conocer, la miraban raro y tuvimos que explicarle que era una sucesión. Mi mamá nos retaba porque teníamos que venir a ayudar. Pero yo veía que esta cuestión era complicadísima súper sacrificada, el frío en el invierno, trabajan del lunes a domingo, los 365 días del año....y arranqué, me fui a estudiar. La Carola se vino, la gente la fue queriendo mucho, y de ahí se vino mi otro hijo, el Leo. Yo vengo los sábados y los domingos, me pongo mi delantal y me pongo a atender.Tenemos patentes fabulosas, restaurant diurno y nocturno, me llamaron de la Municipalidad para preguntarme si las quería vender...ahí me dije, las patentes son oro. Antes había 5 cocinerías aquí, al fondo la Sra. María Pérez, después estaba la Sra. Juanita, estaba el papá de marisquería Ibáñez, el gringo Ibáñez, aquí estaba la Sra. Cristina, y estos dos eran de mi mamá. Después la Sra. Cristina falleció y se la heredó a su hija, la Sra.Guacolda, quien se la arrendó a mi mamá, viene todos los 5 a buscar su platita. <sup>(13)</sup>





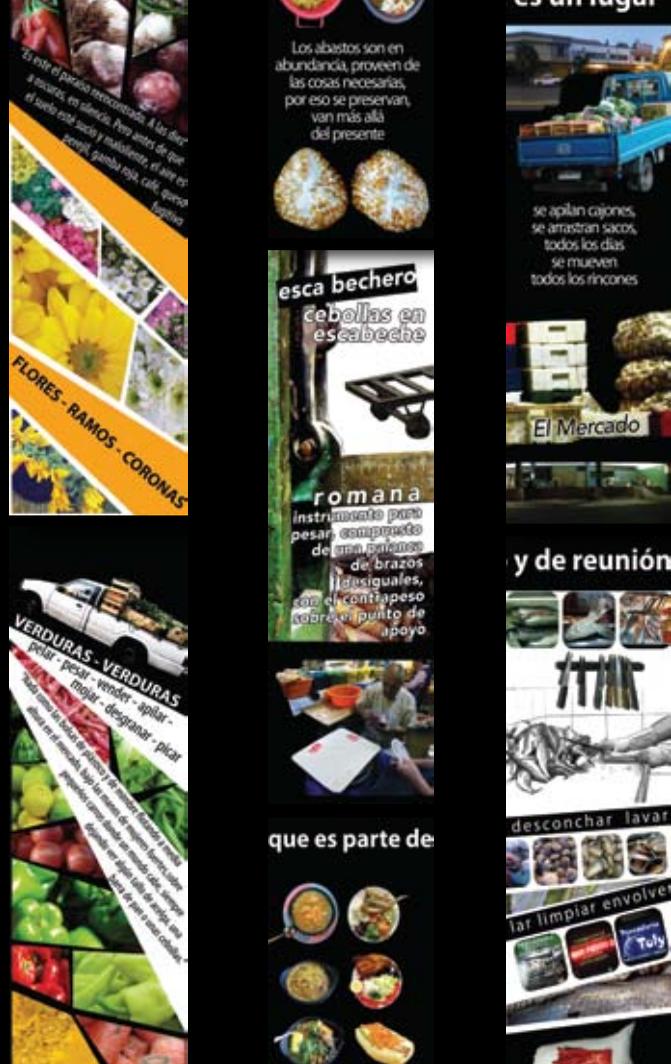
## AGRADECIMIENTOS

En un proyecto que pretende rescatar las vivencias, la intimidad y la cotidianidad de una comunidad, no es fácil que se abran inmediatamente las puertas para contar una historia. El Mercado en un primer momento nos observó, nos escuchó y en la medida del tiempo esta relación se convirtió en un diálogo del que pudimos ser parte. Se fue enriqueciendo con historias, relatos y nos mimetizamos en ese quehacer diario.

Gracias por las risas, las anécdotas, la disposición, los almuerzos, las rebajas y los regalos. El habernos abierto las puertas de su segundo hogar y compartirlo con nosotros.

Agradecemos que el día de mañana seamos parte de la historia de este Mercado.

Gracias a Francisco Castillo y Patricio Herrera por ayudarnos en la gestión del proyecto.



LIENZOS DE REGALO AL MERCADO

## REFERENCIAS

1. CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, Pág. 2-3, Paris 17 de octubre de 2003.
2. GUIA DE USO DEL LUGAR VALIOSO, PROYECTO. [www.lugarvalioso.cl](http://www.lugarvalioso.cl)
3. MERCADO, DEFINICION DE MERCADO. <http://es.wikipedia.org/wiki/Mercado>
4. RESEÑA HISTÓRICA, INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMUEBLE, FICHA RC-009, Mercado Rancagua, Edificios Históricos, Ministerio de Obras Públicas.
5. Entrevista a Héctor González, Director Diario Regional El Rancagüino.
6. MOTIVOS RANCAGUINOS, Cap. El Mercado, Pág. 81 a 84. Joaquín Garay Reyes, 1934.
7. DISCURSO INAUGURAL PROYECTO: MERCADO DE RANCAGUA: SABORES Y TEXTURAS, 20 de Marzo 2010.
8. Entrevista a Luis Adolfo Ibáñez Corral, Propietario Marisquería Ibáñez.
9. Entrevista a Ricardo Caviares, trabajador Pilastra La Famosa, C1.
10. Entrevista a Silvana Cordero López, Pilastra El 13 y Comercial LCD.
11. Entrevista a Gastón de la Fuente, Pilastra F10.
12. Entrevista a Rosario Nova Covarrubias, Restaurante La Paila.
13. Entrevista Ma. Gladys Gonzalez Onetto, Restaurante Pensión Central.

Fotografías págs. 10 y 13, corresponden al día de la Inauguración de Mercado -19 de Agosto de 1961-. Fotografías por Don Manuel Zúñiga Hernández 1923-2003 . Agradecemos a la familia Zúñiga-Ulloa que facilitó este material.

Se imprimieron 400 ejemplares en  
papel couché 170 grs.  
Julio 2010.

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS:  
Ma. Consuelo Poblete Vargas  
Consuelo Núñez Álvarez  
Ma. Jesús Poblete Vargas  
Carlos Contreras Ortiz  
Manuel Zúñiga (1923-2003)

DISEÑO:  
Ma. Consuelo Poblete Vargas  
Consuelo Núñez Álvarez

IMPRESIÓN:  
OIKOS Impresores  
San Enrique 555 C. Alegre, Valparaíso

ISBN:  
978-956-332-695-6

**MERCADO DE RANGAGUA**  
**CIUDAD**  
**PATRIMONIO INMATERIAL**  
OFICIOS PARTICULARES  
*MEMORIA COLECTIVA*  
CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN  
**MUNDO**  
9 789563 326956  
FONDART 2009  
FOTOGRAFÍA  
**LUGAR VALIOSO**  
**LEGADO CULTURAL**  
**IDENTIDAD LOCAL**  
SABORES Y TEXTURAS *RANGAGUA*



Obra financiada por:

GOBIERNO DE  
**CHILE**

CONSEJO NACIONAL DE  
LA CULTURA Y LAS ARTES

REGIÓN DEL LIBERTADOR BERNARDO O'HIGGINS