

EL MOLLAR

AGUSTIN ULADISLAO MONTIVEROS
MARIA DELIA GATICA DE MONTIVEROS

(AÑO 1972)

INDICE

PROLOGO.....	2
EL MOLLAR	2
LA REPRESA Y EL POZO BALDE.....	5
FLORA Y FAUNA NATIVA – LA FLORA.....	7
LA FAUNA.....	9
“LOS TRABAJOS Y LOS DIAS” EN EL MOLLAR	10
LA SIEMBRA.....	11
LA QUESEADA.....	13
LA COSECHA	14
LAS YERRAS.....	16
LA BALDEADA	18
OTROS TRABAJOS	20
MIS PADRES.....	21
QUINES, EL HOGAR	24
ANDREA.....	26
LA DESPENSA	28
NIÑEZ Y ESCOLARIDAD	30
LOS POTREROS	35
UN HACENDADO DEL DEPARTAMENTO AYACUCHO	38
GANADEROS CONTEMPORÁNEOS DE MI PADRE	43
LAS VACACIONES INOLVIDABLES.....	47
NOTAS.....	50

PROLOGO

De toda mi primera edad, transcurrida en el Norte de la provincia de San Luis, -en Quines y sus aldeaño- no recuerdo vacaciones más felices que las que pasé en EL MOLLAR con mis hermanos Alfredo y Aristóbulo; muchachos de pantalón corto todavía Aristóbulo y yo; de recientes largos, Alfredo.

Me he decidido por fin a acceder al pedido de mi esposa de dictarle estos recuerdos vinculados a EL MOLLAR, y otros que se fueron agregando, porque casi me ha convencido de que son legados para mis nietos y de que también agradarán a los hijos. Por otra parte desearía creer, como mi mujer, que estas páginas pueden servir alguna vez como modesto testimonio de una época del Norte de la provincia. Además, ¿Por qué no decirlo?, pienso que la hago feliz proporcionándole un material que le satisface para que escriba. (Sobre gustos...)

En estos últimos años en los que, por exigencias de la vida, se ausentan nuestros hijos, y nos encontramos con frecuencia solos en la amplia casa que es nuestro hogar en San Luis, llenamos los vacíos y las horas con largas charlas y desfile de recuerdos. Muchas de esas memorias son comunes, pues llevamos junto mucho más de la mitad de nuestras vidas. Pero quedan, guardando su independencia, nuestra niñez, adolescencia y primera juventud. Y es muy bueno recordar esos tiempos de la existencia en éstos nuestros años de madurez, en los que también, gracias a Dios, encontramos un particular encanto.

He pedido que estos recuerdos sean escritos en el lenguaje llano que es el mío. Porque deseo que mis nietos me oigan a mí cuando, ya mayorcitos, lean estas páginas. Y creo que éste es también el deseo de María Delia.

San Luis, abril de 1972

Agustín Uladislao Montiveros

EL MOLLAR

El Mollar era una estancia de las del Norte de la provincia de San Luis. Se extendía a dos leguas al oeste de Quines, en una longitud aproximada de

legua y media –de este a oeste- por algo menos de una legua de ancho, de norte a sud. Tenía una superficie que apenas sobrepasaba las tres mil hectáreas, lo que no es mucho si se la compara con otras estancias del departamento Ayacucho.

Constituía la principal tierra de pastoreo de mi padre. La estancia, sin ser grande, era importante por su ubicación, la calidad de sus pastos, los bosques. Tenía una situación de privilegio, pues la bañaban en buena parte, durante la época de las crecientes, los ríos Luján y Los Corrales, antes de morir en El Baldecito, estancia que limita El Mollar por el lado Norte. Esta condición hacía que disponiendo de riego, aunque fuera por los meses estivales, el Mollar llegara a ser un establecimiento agrícola-ganadero, y no solamente ganadero, como eran y son aún la mayoría de **las estancias** y **los puestos** del departamento nombrado.

Así, pues, en la estación lluviosa llegaban las crecidas de **los ríos**¹ hasta la parte de la estancia llamada **el Bajo**. A veces se formaban lagunitas, especialmente en el cause del río Luján. Una de ellas, un poco más grande, daba nombre al sitio, que se llamaba **La Laguna**. Allí crecían grupos de durazneros, nacidos de semillas que las aguas habían arrastrado desde el pueblo, Luján.

En aquellos años, las crecientes no parecían de ríos que muy cerca iban a morir. Contaba don Celestino Gatica, un conocido hacendado de Quines que era Visitador de Escuela Nacionales, que en una oportunidad, en cumplimiento de sus funciones tuvo que cruzar El Mollar por el Bajo. Viajaba a caballo (también solía hacerlo en una hermosa mula) y le acompañaba un peón de mano, según acostumbraba el hacendado. Los ríos llevaban una creciente insólita en esa parte de sus causes. Animaron las bestias y arremetieron: el agua les llegaba a las faldas de las monturas, es decir, alcanzaba una profundidad de un metro más o menos. Un perro les había venido siguiendo, lo que no era raro en los caminos de las estancias. El pobre can quiso cruzar también la corriente; más, aunque nadaba bien, ésta lo arrastró. Don Celestino, hombre de bondadoso corazón, oía con el peón, sin poder hacer nada, el ladrido cada vez más lejano del perro, pues el turbión lo llevaba rápido. Si logró tomar la orilla y se salvó, no lo supieron.

El Mollar limitaba al norte con El Baldecito, que recibió en herencia Lucas Montiveros, hermano de mi padre, y pasó luego a poder de Custodio Terán, casado con la hija de Don Lucas. (En tiempos de mi abuelo Justo, El Mollar y El Baldecito constituían una sola estancia). También al norte, hasta el extremo N. O, limitaba con El Chañar, estancia de don Domingo Echeagaray, que pasó después a Segundo Rosales. Al sud limitaba los campos de Don Antenor Moyano, terrateniente de Luján; hacía el oeste con La Tusca, estancia de los Valdez.

En el muy reducido poblado de La Tusca se veneraba a Santo Domingo de Guzmán, devoción que continúa vigorosa en el presente. La Novena y el **acabo** de la misma, el 3 de agosto, era motivo de concentraciones numerosas de gentes de los pueblos y estancias vecinas. Los de El Mollar concurrían siempre. Les quedaba muy cerca, pues sin necesidad de tomar el camino se llegaba a La Tusca cruzando **El Potrero del Bordo**.

En una oportunidad, siendo niño de 7 años, concurrí con Andrea, mi hermana mayor, que iba **a pagar una promesa**; fuimos en el sulki, conducido por Marcos Miranda, un mensual. Allí pasé uno de los miedos más grandes de

mi niñez, al ver y oír los desatinos de un “chumado” ensangrentado, que había estado peleando a cuchillo con otro.

Hacia el este, es decir, para el lado de Quines, El Mollar limitaba con La Brea, de Francisco Flores.

Varias denominaciones designaban distintas partes en el campo de El Mollar: Las Cuatro Puertas, Campo Nuevo, el Bajo, el Potrero del Bordo, el Potrerillo. Además, **la playa**, donde estaba el casco de la estancia.

Un camino recto que venía en dirección este a oeste desde Quines entraba en El Mollar por Las Cuatro Puertas. Allí un cerco con puerta, una tranquera de dos hojas, marcaba el límite este de la propiedad. Pero primitivamente no fue un solo cerco, sino que paralelamente, muy próximo, corría otro, y cada cerco tenía su puerta de dos hojas. Por esta razón a ese punto se le denominaba Las Cuatro Puertas. Posiblemente pertenecieron a dos vecinos que no quisieron darse **la pega** es decir, el cerco colindante, y así subsistieron dos cercos por muchos años.

No era ese el único punto por donde podía entrarse en El Mollar. Antes de llegar a Las Cuatro Puertas se desprendía del camino aludido otro que doblaba en la esquina N. E. del campo y corría al lado del límite norte, por El Baldecito: entrando por El Potrerillo llegaba hasta el casco de la estancia.

A las cuatro Puertas seguía el Campo Nuevo, llamado así porque lo adquirió mi padre posteriormente. (Ahora la designación de Campo Nuevo se ha perdido, y subsiste la de Las Cuatro Puertas, que da nombre a un puesto muy próspero, de mi cuñado José María Arce).

Toda la extensión que bañaban los ríos se denominaba, como hemos dicho, **el Bajo**, de terrenos muy fértiles y espesos bosques. Más allá del Bajo, hacia el oeste, que es la dirección de la longitud de la estancia, se habría **la playa**. Se da este nombre a una extensión desmontada y razada donde se vive y se desarrollan las actividades propias de las estancias. En la playa de El Mollar estaba la casa, que era amplia y relativamente cómoda; los ranchos de los inquilinos, levantados a distancia de una, dos o tres cuadras uno de otro, como si sus moradores quisieron defender su independencia. En la playa estaba también **el pozo de balde**, la **represa**, **los corrales**. Dos grandes corrales habían sido construidos al S. O. de la casa, muy cerca de la represa; los corrales de cabras estaban situados al N. E. del patio de la casa; hacía el E. cerca del pozo de balde, había otro corral, y aún recuerdo uno más al naciente, no lejos del Bajo.

El Mollar terminaba al oeste en el **Potrero del bordo**. Debo explicar dos cosas: en los establecimientos de campo se llamaba **potrero** a una extensión bastante amplia, cerrada, dentro del mismo establecimiento o colindando con otros, con buenos pastos, que se destinaban a encerrar ganado en determinadas épocas del año; **bordo** es una elevación pequeña y suave de terreno, no rara en las planicies de la región. En este potrero había pues, un **bordo**, que con sus proximidades constituía la parte más alta de la estancia. Entre el Potrero del Bordo y el Bajo se encontraba **la playa**.

Hacia el N. O., entre el Potrero del Bordo y el Chañar estaba El Potrerillo, faja angosta de excelentes pastos, alambrada en gran parte, que se extendía hasta más debajo de los terrenos nombrados y terminaba lindando con el campo principal del Bajo.

El Mollar estaba muy bien cercado hacia todos lados. Cercos de rama parada, anchos, que presentaban una valla impenetrable, lo dividían de las

estancias vecinas. Si algún portillo aparecía enseguida era arreglado. Después, poco a poco, el alambrado fue sustituyendo a los cercos. En los tres lustros que abarcan estas memorias, desde dos o tres años antes del año diez hasta después del veinte se hicieron varios alambrados en los campos de El Mollar.

LA REPRESA Y EL POZO BALDE

No es posible pensar en los establecimientos ganaderos del Norte de la provincia de San Luis, sin tener la imagen de sus represas y pozos de balde. Unas y otros fueron exigencias de primera necesidad en esa región que carece de ríos, arroyos y lagunas, pero que por otra parte ofrece excelentes pastos naturales y buen clima para la crianza de ganado. Había pues, que procurarse el elemento vital, tratando de almacenar el agua de las lluvias estivales, no siempre abundante, y buscarlo también en las capas profundas de la tierra.

Por esa razón nuestras estancias cuentan siempre con represa y pozo de balde; éstos se van sustituyendo en parte, escasa todavía, por los molinos extractores de agua. Si algunos **puestos** menores carecen de pozo, se solicita el **agua de balde** en alguna estancia próxima para la bebida de los animales durante el invierno, o cuando el agua de la represa ha bajado demasiado.

Como El Mollar y El Baldecito formaron primitivamente una sola estancia, al ser dividida El Mollar quedó sin represa y sin balde. Mi padre hizo, pues, cavar una y otro, con los medios rudimentarios de que se disponía en la penúltima década del siglo pasado.

LA REPRESA -Estaba situada al S. O. del casco de la estancia, con la playa al frente, el Potrero del Bordo al fondo, los corrales al norte, y al sud, playa y monte. Tenía las características propias de estos estanques de la zona: una cavidad de forma rectangular, con un bordo muy alto en la parte posterior, la más honda, bordo que iba disminuyendo gradualmente hasta desaparecer casi en la entrada de la represa. Este bordo se hacía con la tierra que se iba sacando mediante rastrones a medida que se cavaba. La represa de El Mollar era bastante grande, de aproximadamente 150 metros de largo por 80 de ancho. El agua alcanzaba 2,50 m. de profundidad en la parte posterior de la represa, la más honda. El piso estaba bien apisonado, de manera que el agua que se almacena podía durar hasta que volviera a llover al año siguiente.

Con dirección de este a oeste, la represa estaba circuida, al terminar el talud del bordo, por un fuerte cerco de palos y ramas en el que se abrían dos puertas: una, la principal, hacia el naciente, por donde entraba la hacienda que venía a beber desde el Bajo y los corrales; otra, hacia el sud, pero a poca distancia de la puerta principal, por donde entraba el ganado que se tenía en el Potrero del Bordo. La hacienda bebía habitualmente a la entrada de la represa, donde tenía poca profundidad. Pero cuando el agua disminuía, el depósito se iba alejando de la entrada y los animales tenían que avanzar más.

A la represa llegaba el agua de las lluvias por **avenidas** que se formaban naturalmente. Sin embargo, el aporte principal estaba dado por las crecientes del río Los corrales (cuyo cauce quedaba más cerca que el del río Luján), crecientes que por lo común llegaban mansas ya, y que excepcionalmente fueron corrientes algo impetuosas.

El cerco de la represa daba entrada de trecho en trecho, en el lado del nacimiento, a la acequia que comunicaba con el río y a las avenidas de las aguas llovidas. En esos puntos, y debido al ahondamiento del terreno, el cerco quedaba como levantado.²

EL POZO BALDE -El agua se hallaba en El Mollar a una profundidad de 20 a 30 metros, lo cual no es mucho si se compara con la mayoría de los pozos de balde del N. O. de la provincia, algunos de los cuales alcanzan los cien metros y aún los sobrepasan. Sin duda tenía que ver esa ventaja con la proximidad de los lechos de los ríos que hemos mencionado, los que si bien llevaban poco tiempo agua en la superficie, la que naturalmente se insumía podía alimentar corrientes subterráneas.

Primero hubo en la estancia un **pozo-balde** (forma abreviada de **pozo de balde**, casi en desuso) **marcado**, que fue el que yo conocí en mi infancia. Después se cavó otro, calzado con ladrillos, que todavía está en uso.

Marcar un pozo significa afirmar las paredes del mismo en los tramos en que la roca es blanda o hay arena, mediante **marcos** de madera dura: quebracho blanco, tintitaco, algarrobo. Se hacían marcos con cuatro palos, cada uno con sus cuatro caras labradas, de un jeme más o menos de espesor (unos 16 cm.), que se calaban apropiadamente y se engastaban dos en dos; se iba colocando un marco sobre otro, bien ajustados, hasta que se diera otra vez en la tosca. Tal vez para la comodidad de los operarios que trabajaban dentro de los pozos, los marcos no eran bien cuadrados sino más rectangulares. A pesar de que aquellos hombres trabajaron con instrumentos tan rudimentarios, admira el aplomo de las perforaciones, así como la ciencia empírica –o el donde dar lugar apropiado para cavar el pozo, con un máximo de probabilidades de encontrar agua.

El pozo tenía un brocal formado por dos o tres marcos firmemente ajustado. Dos fuertes postes de madera de algarrobo, plantados hacia lados opuestos, terminados en horquetas, sostenían sobre el pozo un resistente travesaño, que servía de eje a la roldana para el noque. Las primitivas roldanas fueron también de madera, comúnmente de quebracho blanco, mientras el eje era de durísimo peje. Por la roldana se deslizaba el torzal o sogá de la que pendía el noque; éste es el cubo o balde en que se saca agua del pozo. De allí la denominación de **pozo de balde**.

EL POZO MARCADO CON LADRILLOS. Aunque con poca propiedad se suele decir pozos **marcados con ladrillos**, en oposición a los realmente **marcados**, que lo son con marcos de madera. Con los ladrillos se hace revestimiento, pero no marcos. Siendo mucho más durable el calzado de material cocido se generalizó rápidamente en la zona de los baldes. Los pozos **marcados** que quedan son ahora una curiosidad.

Después de la gran sequía del año 16 mi padre hizo abrir otro pozo en El Mollar. Solía decir que el primero le había dado tan buen resultado, que le pareció conveniente abrir el pozo nuevo muy cerca del otro. El pozo fue perforado en 1917, creo, por un **pocero** muy nombrado en la zona, uno de los

primeros en calzarlos con ladrillos, pocero ilustre que se llamaba **Marcos de Avila**. Se lo recomendó a mi padre un señor Amaya, vecino de El Talita, padre de Justiniano Amaya, quien fue persona influyente en Quines. Marcos de Avila era un hombre joven, de unos treinta años, de agradable presencia, bien considerado en la región, donde ya había abierto varios pozos y donde continuó haciéndolo en una dilatada zona que se extendía entre Los Cajones, San Pedro y Villa Dolores. Fue a Quines a tratar con mi padre, y en nuestra casa cenó y pasó la noche. Recuerdo que después de la comida nos entretuvo con el relato novelesco de la vida del bandido Fredes, muy nombrado en esa época. Sus andanzas y fechorías se ubicaron alrededor de San Pedro y Villa Dolores. Para de Avila, Fredes era un hombre bueno, valiente, de excelentes sentimientos hacia los que consideraba sus amigos y reconocido por su generosidad para con los menesterosos. Decía que la persecución policial injusta lo tornó hostil y amigo del revólver, que manejaba con admirable maestría. A veces era prendido; pero cuando recobraba la libertad lucía con desenfado su gallarda figura de gaucho rubio. El pocero no ocultaba su simpatía por el hombre de su relato. (Varios años después, siendo yo estudiante en Córdoba, en un viaje de regreso a Quines conocí a Fredes en Villa Dolores. Iba bien montado, acompañado de un grupo de jinetes; me dejó sorprendido su estampa).

Esa noche Marcos de Avila deleitó también nuestra adolescencia conversando sobre sus compromisos de constructor de pozos de balde, de los que había hecho y de los que tenía que hacer, de las estancias que había conocido, de dichos y hechos recogidos en sus viajes. Tenía palabra fácil y adecuado el ademán. Parecía que no le faltaba lectura.

Marcos de Avila cavó el pozo y lo calzó muy bien con ladrillos. Construyó asimismo nuevo lagar y bebidas, también de material cocido.

Ese pozo, que ya tiene 55 años, continúa en pleno funcionamiento.

FLORA Y FAUNA NATIVA – LA FLORA

Al evocar El Mollar de mis años de infancia y adolescencia me vienen a la memoria, con vivos colores, los bosques espesos de El Bajo, los pastos, tan altos y fragantes en los veranos, los bosquecillos que rodeaban **la playa**, que a veces parecían islotes entre los pastizales.

Voy a empezar por referirme a la denominación **El Mollar** que pareciera surgida de la presencia de molles en el lugar. Según referencias familiares, mi padre contaba que lo puso porque habiendo visitado la estancia de los Barbosa, sanjuaninos muy amigos de la familia Montiveros (que habían adquiridos tierras en el nor-oeste de esta provincia) le llamó la atención ese establecimiento, y quiso ponerle el mismo nombre “El Mollar” a la estancia que heredó, y que el iba a organizar y dirigir. Pero en realidad tampoco faltaba allí el molle, que en la variedad de **molle dulce o molle de beber** adquiriría gran corpulencia en el Bajo.

Abundaban en El Mollar los algarrobos negros y blancos, los talas, con los que se formaban cercos vivos; los chañares y piquillines, de dulces frutos, cosechados para hacer arropes medicinales; las breas, de troncos verdes y flores de un amarillo claro; el tintitaco, tan apreciado para postes, utilizado en los alambrados de Quines y los que se empezaron a hacer en la estancia. Para postes, para puertas y muebles rústicos se empleaba también la madera del algarrobo y del retamo. (Se dice que la parte enterrada del poste del retamo no se pudre). Abundaba también en el Potrero del Bordo el quebracho blanco, y en toda la extensión de la estancia la tusca, el alpataco, el garabato, la lata, etc., plantas xerófitas que desde fines de agosto ponían la nota de sus borlitas amarillas, tan olorosas. Había también jarillales, muy medicinales y cuyas ramas se empleaban para hacer la escoba diaria, que también se hacía de chilca, la que perfumaba las casas con su penetrante olor agreste. Las variedades de forestales no sólo proporcionaba, madera y sombra; los algarrobos daban su aporte a la alimentación del hombre y del ganado; también el molle dulce, y los chañares y piquillines, como hemos visto.

Mi padre sostenía que la tala de bosques producía gran daño en las tierras de pastoreo. Por eso sólo permitió que se rasara en mínima parte el campo: para la playa y para las chacras de maíz, a las que no dio mayor extensión justamente porque no deseaba que se desmontaran más hectáreas.

Los campos floridos, especialmente cuando la primavera había sido lluviosa, producían deleite. Nunca me olvidaré del perfume de los jazmines silvestres, enredadera que se extendía sobre cercos, matorrales, hasta sobre la copa de algunos árboles. ¡Si habré aspirado su fragancia, andando a caballo en mañana estivales!...

La hermosura vegetal de la zona me ha dejado el recuerdo de vivencias profundas. Una vez, siendo muchachito de 8 o 9 años y estando en EL Mollar, mi padre me llevó con él a la estancia vecina, El Chañar, que entonces pertenecía a Segundo Rosales. De pronto nos encontramos en una playita cubierta de pastos muy verdes; había infinidad de flores, no solamente amarillas, que son las más comunes, sino también rojas -¡las verbenas!-, azuladas y blancos: pequeñas flores que decoraban el suelo por donde avanzábamos. Muy cerca había grupos de árboles que sombreaban las hierbas en flor. Todo el conjunto era de extraordinaria paz. Yo era todavía un niño, pero la belleza de esos campos me impresionó profundamente.

Recuerdo, con otro sentido, la impresión que me producía atravesar los montes del Bajo, donde a medida que la tarde caía la sombra se espesaba bajo la corpulencia de los árboles. Aunque fuera bien acompañado, si la noche se aproximaba, sentía el hielo del miedo. Tal vez aumentaba esta emoción el que hubiera oído decir a varios que por allí andaba **la llorona**.

A fines del siglo pasado a principios de éste no se hacía aún por allá explotaciones forestales, sólo se hachaban algunos árboles de buena madera para utilizar sus troncos en punto de estacionamiento, en la fabricación casera de muebles sencillos y de utensilios como morteros y sus **manos**, bateas para lavar, platos, fuentes, cucharas; en instrumentos de trabajo como carretillas, arados y rastras, cabos de palas, azadones, etc., también, según queda dicho, para marcar los pozos y construir lagares y bebidas.

Tocante a la flora nativa hemos de decir además que las gentes de esos lugares conocían gran número de hierbas medicinales, de las cuales hacían acopio para tenerlas a mano.

LA FAUNA

Entre esta vegetación que producía espontáneamente la tierra crecía una fauna variada. Empezando por las fieras y terminando por las mariposas. En esos campos de Los Baldes han desaparecido **los tigres** (jaguales), pero siguen poniendo en tensión a los moradores **los leones** (pumas). En El Mollar se estaba siempre atento a las periódicas incursiones de estos felinos, y a la urgencia de contener **el daño** en los corrales y en la hacienda suelta. No faltaban valientes **leonerros** en el lugar. También se usaba el recurso de las trampas.

Se sabe que el **león** hace presa más fácil de los potrillos, las cabras, las ovejas y sus crías. Es que las yeguas no saben defender bien a sus potrillos, y las cabras y ovejas, siendo animales chicos, no pueden enfrentarse con el puma. Con las vacas y las burras no ocurre lo mismo: unas con las astas y las otras con dentelladas, manotones y patadas, acosan fieramente al puma. Puede éste darse el bocado de un ternero de pocos días cuando la vaca, para ir a la bebida, distante a veces veinte y más cuerdas, ha dejado escondida su cría incapaz todavía de andar mucho, entre los altos yuyos de los matorrales, pero no disimulada para el olfato del carnívoro.

Entre los felinos salvajes debo nombrar también el **gato montés**, algo mayor que el doméstico, de pelaje hermoso, con pintas, más grandes en la franja del lomo, la **uaina**, mayor que el gato montés, de pelaje rojizo, animal tenido como muy feroz. En el corazón del monte andaba también la **sacha-cabra**, con la figura ágil de una cabrita pequeña, de graciosa cornamenta; el **chancho salvaje**, que no es el jabalí; los quirquinchos, peludos, mulitas y matacos. Muy apreciada era la carne del quirquincho.

También abundaban las liebres, la criolla y la sureña: conejos, comadrejas, vizcachas, aunque no tantas, porque se las combatía en las vizcacheras, sus viviendas. Andaban también hurones, chiñes, muchos zorros.

Había, pues, abundante caza en El Mollar. No era raro que fuera gente de Quines y de otras poblaciones próximas a practicar el deporte de la caza de **aves del campo**. Como era sabido, esta designación comprende tanto las palomas y perdices como las liebres, conejos, sacha-cabras... hasta las vizcachas.

Pienso que los chanchos salvajes no entran en la graciosa denominación. Estos andaban en pequeña manadas en el Bajo, especialmente en tiempo de los maíces, en los que hacían mucho daño. Recuerdo que sobre los carros colmados de espigas más de una vez llevaban a Quines el trofeo de dos o tres chanchos cazados con rémington.

Los pobladores del lugar perseguían los zorros, hurones, chiñes, comadrejas, que hacían daño en los gallineros. Estos animalitos de cuerpos menudos y elásticos, tan ágiles para esconderse, nos introducen en el mundo

de las alimañas, rodeadas de una suerte de misterio para los habitantes de la campaña. Allí las arañas, **las salamancas**, los matuastos, las lagartijas, y también los temibles ofidios.

En un todo diferente a ese mundo de penumbras, el mundo de las aves silvestres ofrecía gran colorido y variedades interesantes en toda la extensión de El Mollar. Algunas especies se veían principalmente en El Bajo, donde los bosques umbrosos les ofrecían adecuado reparo.

Volaban también, deleitando nuestras miradas los **aguaciles** (libélulas), los **comepiojos** (mamboretás), los zumbadores abejones rubios.... Cantaban con notas estridentes los coyuyos y las chicharras. Había también mariposas de todos colores, especialmente cerca de los charquitos que quedaban después de las crecientes de los ríos. Aunque la **cuncuna** atacaba muy poco a los maíces del Bajo, sin embargo, solían volar pequeñas bandadas de mariposas blancas en el tiempo en que las **cuncunas** toman alas. Blancas, rojizas, amarillas, las mariposas ponían siempre una nota muy delicada en el paisaje agreste.

“LOS TRABAJOS Y LOS DIAS” EN EL MOLLAR

En la estancia los trabajos estaban bien organizados, encaminados preferentemente, se comprende, al quehacer ganadero.

Después de casados mi padre y mi madre vivieron allí algunos años. Era frecuente que parejas de jóvenes hacendados se establecieron por un tiempo más o menos corto en sus **puestos o estancias**, hasta cimentar su solvencia económica u organizar la marcha de tales establecimientos. Después dejaban allí capataces o algún pariente encargados de la administración, y se trasladaban con la familia a los pueblos vecinos, de donde eran oriundos por lo general, por contar allí con más comodidades y ventajas para la educación de la prole. Mis padres, después de sus años de El Mollar, vivieron siempre en Quines.

La casa de El Mollar era sencilla, pero amplia y bien construida. Cuando empezaron a llevarme a la estancia hacía ya mucho tiempo que vivían en ella los capataces, dejando siempre una habitación para los patrones. No eran los únicos moradores de El Mollar, pues vivía allí un buen número de **inquilinos**. Podría pensarse que éstos pagaban algún alquiler o arrendamiento. No era así. Los **inquilinos** eran familias pobres que solicitaban permiso para vivir y construir su rancho, generalmente dentro de la playa del casco de la estancia. A los inquilinos se les permitía tener una majadita de cabras y alguna vaca o caballo.

Era curiosa la dependencia de los inquilinos con respecto a mi padre. Les unía, al parecer, además de ventajas recíprocas, un real lazo afectivo. Mi padre encontraba en ellos peones fieles; éstos tenían casi todo el año trabajo pago en la estancia, y cuando se los necesitaba en los potreros de Quines, se los llamaba. Tenían, además, libertad para ausentarse de El Mollar para ir a

Mendoza, Córdoba, etc., a trabajar en **las cosechas**. Pero en tiempo de algunas faenas rurales, como **las yerras**, que daban lugar a lindas diversiones, los inquilinos y sus muchachos acudían a **las casas** de EL Mollar para ayudar voluntaria y desinteresadamente a los capataces. Yo mismo he podido ver con cuánta dedicación y alegría trabajaban. Recuerdo entre los inquilinos a los Rosales, los Romeros, a José Arce... Habían construido sus viviendas no muy lejos de **las casas**, a las que unían por senderos casi rectos.

Además de la vigilancia de los capataces, vigilancia que en ocasiones realizaban también, por propia iniciativa, los inquilinos, a mi padre no le costaba mucho estar al tanto de los trabajos, y aun dirigirlos personalmente, porque la distancia, relativamente muy corta, que separa a Quines de El Mollar, le permitía sin molestia mayor ir con frecuencia a la estancia. Lo hacía comúnmente una vez por mes. En esos viajes, si coincidían con feriados durante el periodo lectivo, solía llevar a alguno de nosotros, los hijos.

En los campos los trabajos están íntimamente ligados a las estaciones del año, y van cambiando con ellas. Así las siembras se realizan en primavera, la queseada en verano y comienzos de otoño, la cosecha del maíz en otoño, las yerras a fines de otoño o muy a principios de la estación invernal, es decir antes de los grandes fríos; la baldeada en pleno invierno y, cuando faltaba agua en las represas, también en primavera.

Así, pues, el transcurso del año en nuestras estancias significaba un ciclo de experiencias y de tareas de indudable importancia económica, donde se ponía de manifiesto, además, capacidad de trabajo y energía moral.

LA SIEMBRA

Y he dicho que El Mollar fue un establecimiento agrícola-ganadero (aunque mucho más lo segundo que lo primero). Caídas las primeras lluvias de la primavera se daba comienzos a las faenas de la arada y la siembra de maíz en el bajo, de tierra muy fértil, según queda expresado. Para tal destino se había desmontado y razado algunas hectáreas, especialmente en la parte regada por el río Luján. Creo que aún en los tiempos de mayores siembras no pasaron de veinte hectáreas, divididas en varias chacras.

Mi padre no se ocupaba personalmente de la siembra: la encomendaba a dos o tres **medieros**, y también a inquilinos. Así se distribuían también las atenciones rurales y no se recargaba a los capataces, cuya responsabilidad mayor fincaba en la atención del ganado.

Dije que se sembraba maíz; pero en años anteriores a mis recuerdos se sembró también trigo, con excelentes resultados. Fue en la época en que en Quines había molinero harinero, lo mismo que en San Francisco y en Luján. Desaparecida la molienda de trigo en la zona, poco a poco se dejó de sembrar el cereal.

En **las medias** de El Mollar mi padre debía contribuir con arados, animales y semillas, además de proporcionar la tierra. El **mediero** ponía el trabajo. Con tiempos se preparaban los arados y demás implementos de labranza, como asimismo se indicaban los animales que utilizarían. En mi primera infancia he visto arar con bueyes y con arados de madera reforzados con punta de hierro. Eran arados construidos en la estancia misma. Después se encargaron a Juan y José Drysdale (¡si habré oído y leído estos nombres en aquellos años!) los primeros arados de brillante reja de acero volcada, pintados de vivísimo rojo. También se compraron en esa casa, directamente o por intermedio de la **Casa Blanchet**, sucursal de Quines³ otros modernos implementos agrícolas.

Los **medieros** se trasladaban al Bajo con lo necesario para quedarse allí mientras durara la arada y la siembra. Recuerdo en especial a Rufino Giménez, el más importante de los contratistas, pues él solo sembraba más de la mitad de las hectáreas de cultivo. Iba desde Quines y acampaba con una carpa en un lugar más bien alto, para prevenirse de alguna eventual sorpresa que pudiera darle el río.

Desbrozado el campo abría el arado los primeros surcos; era **el barbecho**; después de barbechar se cruzaba; esta operación consiste en pasar el arado de modo que trace surcos perpendiculares a los primeros. Este era el momento en que se sembraba. Detrás del hombre que llevaba la mancera del arado marchaba **el niño** provisto de una bolsa chica con granos de maíz (o un tarro), el que a cada paso daba iba arrojando granos de maíz en el surco: uno, dos uno dos, o bien dos, tres, dos o tres. Comúnmente estos pequeños sembradores adquirían una pericia que los hacía conocidos en estancias vecinas. Los granos no quedaban mucho al descubierto; por una parte el surco que se abría al lado volcaba un poco de tierra sobre el que acababa de ser sembrado; por otra, sembrada la chancha **se rameaba**, es decir, se pasaban ramas de tusca, espinillo, algarrobo, etc. ramas que unidas con una soga o lazo eran tiradas con cadenas por una bestia. Esto se hacía para cubrir en lo posible los granos, continua codicia de los pajaritos. Después se usó la rastra de acero; con lo que la operación se llamó **rastrear**.

Aquellas chacras estaban cercadas con ramas paradas, que hábilmente colocadas se ensamblaban unas que otras. Posteriormente algunas chacras fueron cercadas con varillas plantadas una al lado de otra y atadas mediante alambres. Pero, cerradas con ramas o con varillas, en determinados puntos parecía que el cerco se levantaba a unos treinta o cuarenta cm.: eran **los albañales**, por donde pequeñas acequias entraban en las chacras, llevando el riego natural del agua de los ríos o de las lluvias locales. Un riego simple que demandaba muy poca vigilancia, mediante acequias que eran pequeñas depresiones naturales apenas ahondadas a veces por la mano del hombre.

Los meses de octubre y noviembre eran por excelencia los meses de la siembra. En El Mollar se sembraba maíz de dos o tres clases: el **pisingallo**, muy bueno para las aves de corral y como forraje para los caballos regalones; lindísimo también para hacerlo florecer en **la callana**; el **maíz capio**, de grandes y apretados granos, blando y dulce, preferido para choclos; **el perla**, tan lindo para la mazamorra...

A las orillas de las chacras se sembraban zapallos y calabazas. Los inquilinos que pedían algunas chacritas dejaban también algún pequeño

espacio para sandías y melones. Aquellos años que evoco eran lluviosos, de manera que los sembrados no se perdían por falta de agua.

La fertilidad del Bajo era proverbial, lo que no es de extrañar si se considera que dos arroyos de los que en la provincia se llaman ríos, llegaban allí al final de su curso como a descansar, antes de morir en El Baldecito, como queda dicho. Tales corrientes acarreaban con gran cantidad de humus.

Los sembrados crecían rápidamente; la planta de maíz alcanzaba gran altura y **no se iba en vicio**, sino que cargaba hasta cinco espigas cada una. ¡Y qué espigas! Parecidas a las que he visto en los mercados de Valparaíso, en Chile.

Desde fines de enero hasta comienzos de otoño había choclos en abundancia, que se comían hervidos en la olla del puchero o bien, asados sobre las brasas, solos o acompañados con leche. De los choclos se preparaba también locro y humita. Cuando llegaba la Semana Santa, los platos preparados con choclos suplían en parte la abstinencia de carne, fielmente respetada en las estancias.

Cuando se había sembrado poco maíz en las propiedades de mi padre en Quines, y maduraban los choclos en El Mollar, se los traía en bolsas a casa. Las peonas y mensuales lo asaban a discreción, lo mismo que nosotros, los niños.

LA QUESEADA

En los veranos, época que traía una pausa en algunas rudas faenas de la vida del campo, se empezaba a quearse. Era, y creo que continúa siendo en nuestras estancias, una tarea esencialmente femenina. A los hombres les correspondían los trabajos previos: separar las lecheras, la mayoría de los cuales andaban en manadas en la extensión del campo: traerlas por tandas, para ordeñar en los primeros días las de los terneros más crecidos; arreglar los corrales en los que se encerrarían los terneros y se realizaría el ordeño; hacer noques nuevos o reparar los ya usados; tener listos los lazos, sogas y maneadores; hacer, comprar o componer **los aros** –los moldes- para los quesos, etc.

Las mujeres de la familia del capataz y de los inquilinos se levantaban oscuro y se disponían al ordeño de 30 a 50 vacas, leche con la que se hacían uno y hasta tres quesos por día. Cada plantel de lecheras era ordeñado durante dos semanas más o menos; mi padre no quería que se las tuviera muchos días **atadas**, es decir, sometidas al ordeño y separadas de sus crías, porque éstas se arruinan. Seguidamente venía otro lote de lecheras, y así durante dos o tres meses. Oscuro todavía las vacas venían por distintas sendas del campo y formaban rodeo en la playa, a la espera de sus crías. Listas ya las mujeres en el corral grande del ordeño, eran comúnmente ayudadas por muchachos chicos que se ocupaban de ir sacando los terneros

de los corrales en que estaban encerrados, mientras las mujeres **maneaban**, es decir, ataban las patas de las vacas con el correspondiente maneador o lonja destinada para este uso. Las crías acudían presurosas a prenderse a la ubre de la madre; cuando habían **apoyados** se tiraba el ternero con una lonja o sogá, se lo ataba a un poste, y las mujeres, en cucullas, sacaban leche, algunas con las dos manos a la vez, la que iban llenando grandes baldes o cacerolas. Tenían orden de no exprimir demasiado las ubres a fin de dejar leche para los terneros; luego las vacas eran **desmaneadas** y se las dejaba con los terneros en otro corral a fin de que mamaran un rato más antes de que las vacas fueron largadas al campo, y las crías encerradas en el potrerillo o corral correspondiente hasta el día siguiente. La tarea proseguía durante varias horas, pues las vacas eran generalmente muchas.

Las baldadas de leche eran llevadas hasta los noques, donde después se procedía a cuajar la leche; cuando estaba en su punto se exprimía la cuajada, con lo que el suero verde se escurría; luego se la amasaba, se la salaba y se llenaban los aros: uno o dos grandes y uno chico, etc. En El Mollar se usaron más los aros grandes que los chicos. Apretada en el aro la cuajada, se escurría el **suero blanco** por los ojales del aro; era un suero sabroso y saladito.

No me ocupo del detalle del proceso de la elaboración del queso, que conozco superficialmente, y que no entra en el propósito de estas memorias. Si voy a decir que los zarzos suspendidos del techo, al cabo de varias semanas se llenaban de quesos, y que allí cumplían el proceso de maduración ante de ser distribuidos.

A veces, si sobraba un poco de cuajada, se hacían quesillos, que se extendían en una sogá para que se secan. Esa misma tarde o al día siguiente ya estaban listos para satisfacer la voracidad de los “niños”, entre los cuales, durante algunos días de las vocaciones, nos contábamos nosotros.

También se hacían quesillos de leche de cabra, que era lo único en que se empleaba este producto (no se la utilizaba para quesos), cuando no se regalaba la leche a algún vecino, lo que era habitual.

LA COSECHA

A fines de abril y comienzos de mayo el grano alcanzaba su madurez. Las altas cañas de maíz se ponían amarillas y pronto parecían secarse. Llegaba, pues, el tiempo de la cosecha, tiempo grato en la vida de la campaña.

Los medieros de El Mollar se preparaban para la faena. También preparaban los capataces, inquilinos, y algunos vecinos que hubieran pedido permiso para sembrar en chacras de El Bajo. (Recuerdo que Segundo Rosales, de EL Chañar, mi padre le cedía una chacra, situada al N. O. del Bajo, en dirección a los campos de aquél; era chica, pero la excelencia de la tierra le permitía sacar carradas de maíz). En los trabajos de la cosecha participaban hombres, mujeres y niños. Bien temprano se reunían **los cosechadores** en

las chacras, cada uno munido de una deschaladora y de una árgana; también llevaban algunas bolsas y **chasneros**. Las deschaladoras consistían en afiladas estaquitas de madera dura, provista de una agarradera por la que introducían los cuatros dedos de la mano derecha, dejando el pulgar; las estaquitas iban revestidas en el extremo posterior, para no dañar la palma de la mano al manejarlas, más o menos como un punzón, para **deschalar**.

A cada cosechero se le adjudicaba una franja en la chacra. Empezaban al mismo tiempo. Con la habilidad que le da la práctica rasgaban la chala de abajo para arriba; luego desprendían las espigas de la caña, e iban cayendo una tras otra, en la pequeña árgana. Antes de que se pusiera muy pesada, el cosechero la vaciaba en la bolsa, comúnmente ayudado por un niño, para andar más rápido. Y volvía enseguida a la tarea, pues no quería quedarse atrás. En su momento las bolsas y los chasneros eran llevados al carro (o al lugar que se indicara) y vaciados allí.

Se alternaba al trabajo con mate, tortas, abundante almuerzo, alojá, etc. El trabajo se prolongaba por veinte días a un mes.

A la cosecha del maíz en el Bajo concurrían también algunos peones de las estancias próximas y de otros vecindarios. Recuerdo a varios muchachos que iban desde Quines y Candelaria (distante cuatro leguas de Quines).

Aunque los cosecheros hacían el bien el trabajo y procuraban desprender todas las espigas siempre quedaban algunas, lo que constituía **la melizca**. El dueño de la chacra hacía dádiva de la melizca al pobre que la pidiera. Entonces eran expresiones corriente: **pedir la melizca, dar la melizca, melizcar**. El favorecido tenía derecho de entrar en la chacra, por un tiempo determinado, para realizar su paciente trabajo.

Las chacras ocupaban, como queda dicho, una extensión aproximada de veinte hectáreas, y la cosecha era muy abundante. A la mayoría de los cosecheros se les pagaba con maíz, lo que evidentemente le convenía, porque el precio al que se le entregaba el maíz en la chacra era bastante inferior al que tenía en las casas de negocios de las poblaciones próximas.

Con frecuencia se levantaron cien carradas de maíz y un poco más, y se calculaba en mil kilos la carrada. Mi padre recibía el tercio más o menos de la cosecha, pues no tenía participación en el maíz cosechado por los inquilinos y por las personas a quienes **prestara** alguna chacrita. El percibía únicamente lo que le entregaban los contratistas, que era la mitad de lo que quedaba después de los gastos, siendo el principal la paga a los cosechadores. Con todo, este maíz ascendía, ya desgranado, o más de treinta mil kilos. En el carro de mi padre y en el de Rufino Giménez se transportaba el maíz a Quines; casi todos los días durante la cosecha llegaban a casa y entraban por la puerta tranquera los dos carros bien colmados de espigas, que eran descargados en un rincón del amplio patio.

Se desgranaban rápidamente las mazorcas mediante una sencilla máquina desgranadora. Cuando niño he visto también en desgranar echando una cantidad de mazorcas en un árgana, donde se la pisoneaba con un trozo de madera o las manos de mortero. He visto incluso golpear con palos las espigas sobre un zarzo de varillas de jarilla, debajo del cual se ponía una lona para que cayera allí el grano. Eran formas muy rudimentarias de desgranar que se usaban especialmente en las estancias, además del moroso desgranar a mano, ayudándose con una **coronta** (el marlo), lo que también se hacía, para pequeñas cantidades, en las poblaciones.

En casa había un cuarto especialmente construido para guardar maíz, con buen piso de ladrillo y revoque fino; allí se iba almacenado el maíz desgranado, el que no tardaba en ser vendido, por mayor o al menudeo. Se dejaba lo necesario para el consumo doméstico, la crianza de aves de corral y para el morral de caballos de silla o de algunos padrillos de raza.

En la segunda década de este siglo todavía estaban en la boca de la gente los nombres de las medidas antiguas para áridos: **el almud, la arroba, la fanega**. He conocido el almud, pero he oído hablar de **tantas arrobas de lanar** (la arroba: diez kilos más o menos), tantas **fanegas de maíz** o de trigo. (La fanega consta de doce almudes). El almud es de madera, tiene la forma de un tercio de cubo geométrico, lleva dos fuertes asas; tiene aproximadamente cincuenta centímetros de lado por un poquito más de quince de alto. Muchas veces vi gente que llegaba a comprar maíz por almud. Por almud comprábamos en casa la sal que traían de las Salinas Grandes. Por almud se vendían en Quines los duraznos, los damascos, los higos secos, los descarzados. Como almud se denominaba asimismo el continente de tal medida, su peso variaba, desde luego, según el peso específico de lo que allí se medía.

LAS YERRAS

Con el término en plural: **las yerras**, se abarcan varias faenas que se cumplen durante los mismos días en las estancias: marcar, castrar, señalar, descornar, cerdear. El tiempo de realización de estas operaciones es desde fines de otoño a principios de la estación invernal; pasados los calores y disminuidas las moscas se evita en lo posible el peligro de infección y agusamiento de las heridas; pero tampoco hay que esperar los grandes fríos, porque sufren más los terneros y potrillitos.

La naturaleza de estas faenas, su significación en esas comunidades ganaderas que evoco, la manifestación de fuerza viril, de arrojo y dominio en el manejo de la hacienda, como así también el número de participantes que exigía el cumplimiento de tales trabajos, todo contribuía a dar a las yerras el carácter de verdaderos acontecimientos festivos en la vida que transcurría en estos establecimientos de la campaña.

Las yerras convocaban, no sólo a los puesteros e inquilinos de la estancia, sino también a muchos otros de estancias vecinas. Se esperaba con alegría el tiempo de las yerras, que en menos de un mes se sucedían y a veces se superponían en la zona.

La denominación general: **yerras**, nace de la faena más significativa: aplicar la marca de hierro forjado del hacendado, calentada al rojo, sobre el anca de terneros, potrillos, mulares, burros, para evidenciar su propiedad. Era

como legalizar **el aumento** habido en el año. Esta operación, como es sabido, se llama **marcar**, y a los animales que la han sufrido, animales **marcados**.

La yerra suponía la tarea previa de parar rodeo para separar los terneros de medio año (que ya estuvieran destetados) y otros que hubieran quedado sin marcar el año anterior, y encerrarlos en corrales. Había que hacer otro tanto con los potrillitos. Desde allí enlazados, se los conducía al corral grande, situado cerca de la represa de El Mollar, donde ya estaba dispuesta la gente para empezar, con gozo, la tarea. Antes de ser marcados los terneros eran **descornados**. Se eliminaba con un serrucho apenas la punta de los cuernos incipientes. Porque la finalidad no era paralizar el crecimiento de los cuernos, sino evitar que en los frecuentes encontrones se lastimaban los terneros con las puntas de aquéllos.

El fuego para calentar las marcas estaba ardiendo a un costado del corral. Se prefería como combustible. La retaca de vaca, porque produce macho calor y lo conserva por más tiempo. Las marcas estaban arrimadas al fuego. Digo las marcas porque los estancieros que tenían bastante hacienda hacían forjar dos, tres o más para andar rápido en la operación. Se volteaban consecutivamente terneros y terneras ya descornados, se les sujetaba convenientemente de patas y manos (si eran muy chicos bastaba con ponerles un pie en el cogote y sujetarles las patas un peón con sus manos) mientras acudían presurosos los marcadores. Humeaba el cuero, entre tiernos bramidos de dolor; levantaban **el fierro** los marcadores, y si estaba muy caliente, podía servir de inmediato para marcar uno o dos terneros más. Otro peón traía ceniza remojada y la aplicaba sobre la piel quemada para prevenir infecciones.

Todos los terneros machos que se destinaban al engorde debían ser castrados. Esta operación sucedía inmediatamente a la marcación. Acudían, pues, otros operarios para extirparles los órganos genitales, estando aun en el suelo los terneros. Con un puñalito fino, muy afilado, practicaban el tajo pertinente, arrancaban los testículos y los iban echando en baldes. Mientras se realizaba esta faena crecía el montón de testículos en los recipientes. Después se soltaban los terneros de esa tanda, se los hacía salir del corral grande y se traían otros.

No tardaban los muchachos en poner a asar **la achura** fresquita. A veces sobre el rescoldo mismo del fuego hecho en el corral, o en la cocina de **las casas**. Con frecuencia los testículos se florecían ante de ser retirados del fuego. Luego se les sacaba la membrana envolvente, se salaban un poco, y los capataces, operarios y visitas se servían el plato como un tierno y delicioso manjar. (Yo les encontraba la consistencia de los sesos, pero me parecían mucho más ricos).

A veces se castraban toritos y toros, o porque no se los quería para sementales, o por ser peligrosos por su bravura, o para utilizarlos como bueyes en el trabajo del agro. Pero estos no toman los caracteres del **novillo**, como los terneros **capados**, al cabo de un año. Se los llama, con propiedad, **torunos**.

En las yerras también se **cerdeaba**. **Cerdear** es cortar la cerda de la cola y la crina de los yeguarizos, a ras del cuero. Por eso **cerdear** es tan distinto de tuser. **La cerdeada** se hacía con el propósito de venta de la cerda, y no importaba que el animal quedara afrentado. **El tuse** era casi un arte criollo para mejorar el aspecto de los caballos de silla.

Los yeguarizos de El Mollar, aunque no fueran propiamente chúcaros, vivían con toda libertad en el campo, exceptuando los que se tenían en los

corrales para el trabajo de rutina. Así es que al cabo de un año, es decir desde los últimas yerras, la crina les había crecido mucho. Había que salir a **campear las yeguas**, que eran arreadas en manadas para ser encerradas en el Potrero del Bordo y después en los corrales. Se lucían pialadores y enlazadores, pues había que voltear los animales para cortarles la cerda, y muchos era sumamente ariscos. En la cerdeada caían yeguas, potros, algunos caballos, potrillos, mulas. La cerda se acomodaba en atados que se iban contabilizando; después se armaban los fardos de cerda que se llevaban a los negocios para ser vendidos.

Todas las faenas de las yerras eran eminentemente viriles; pero las mujeres siempre estaban cerca y contribuían en gran medida a acentuar el carácter festivo de tales faenas. Por lo común, las mozas y las chicuelas iban y venían con los mates; las mayores preparaban succulentas comidas; todas se adornaban para las guitarreadas, el canto y el baile de cuecas, gatos y zambas.

Mi padre concurría siempre a las yerras. Su presciencia y su trato llano con la gente de la estancia y con todos los demás concurrentes aumentaba, en cierto modo, la cordialidad comunitaria del acontecimiento campero.

El ganado menor –La marcación de los ganados comprende **la marca y la señal**; la primera, practicada en el ganado mayor, es con propiedad la yerra; la segunda, la **señalada**, se aplicaba al ganado menor. Se señalaban los cabritos, corderos y cerdos, practicando con cuchillos apropiados un determinado corte o incisión en la oreja, que los distinguía de las señales usadas en las estancias vecinas.

Se castraban también chivos y corderos en El Mollar, porque crecen y engordan rápidamente. Además, conservan la carne más tierna y de buen sabor aún después de un año de edad. El cordero castrado es **el capón**, denominación que no se usa casi para los chivos castrados, talvez porque la castración –o **capa**- se hace mucho menos en el ganado cabrío.

Un **capón** bien alimentado proporcionaba carne por varios días a una familia.

LA BALDEADA

El invierno es benigno en Quines y en general en todo el departamento Ayacucho; los días de sol radiante hacen olvidar que es estación de hielos. Sin embargo, ya en la primera semana de mayo solía helar, aunque después volvieron los días tibios, que eran cortados bruscamente en algunos lapsos de junio, mes que traía el alivio de los **veranitos de San Juan**. Los primeros días de julio eran siempre muy fríos; las heladas quemaban los pastos. El invierno se prolongaba, con intermitencia de tiempo tibio, durante el mes de agosto; pero empezando septiembre ya era primavera. La delimitación de las estaciones del año era, sin duda, mucho más definida que ahora.

Cuando las heladas pegaban fuerte, el agua de la represa no servía para la bebida. Aunque no llegara a escarcharse, solamente por estar muy fría dañaba el ganado, que enflaquecía y se arruinaba.

Había, pues, que prepararse con tiempo para **la baldeada**, es decir, para sacar agua del pozo, con destino a la bebida de la hacienda. Era necesario revisar el pozo, la sogá, la roldana, el noque o los noques (en algunos pozos se sacaba agua con dos noques, uno que entraba y otro que salía). Los caballos **noqueros**, que generalmente eran bestias que ya no servían para otros trabajos, debían estar también en el corral.

Me referiré sólo a lo que he visto en El Mollar. La sogá fue en los primeros tiempos un torzal de cuero crudo que se hacía en la misma estancia; posteriormente se usó también una cuerda muy gruesa de hilo sisal, adquirida en casa de comercio. La sogá debía sobrepasar en algunos metros a la medida de la profundidad del pozo. El noque se hacía de cuero de burro o de caballo, principalmente del primer animal. Se utilizaba todo el cuero, pero **desgarrado**, lo que quiere decir que se le cortaban **las garras** (el cuero de las patas y de la cabeza) y que se le emparejaban los bordes. Húmedo el cuero, se lo iba pegando y cosiendo con tientos sobre el aro del noque, hecho de una varillas de tala, que es flexible y resistente. Cuando se secaba el cuero quedaba bien ajustado al aro, el que constituía el borde del recipiente. Cuatro tientos gruesos cosidos en cruz en el aro unían el noque al largo del torzal, del que quedaba suspendido desde la roldana sobre el pozo, en tiempos de baldeada.

Cerca del brocal, a la derecha, estaba el lagar y las bebidas. En los primeros tiempos, antes del empleo del ladrillo y del cemento, el lagar y las bebidas eran de maderas resistentes a la humedad. El lagar era cuadrado. Las bebidas se hacían en general de un grueso tronco hendido en longitudinalmente y ahuecado en cada mitad, de lo que resultaban dos **bateas** largas: **las bebidas**.

Ya en el mes de Mayo se solía baldear a veces. Con más frecuencia en Junio, Julio y Agosto. En algunas estancias se baldeaba también en primavera cuando escaseaba el agua de las represas, antes de las lluvias.

La baldeada se realizaba diariamente, desde bien temprano. Un hombre o un muchacho grande y fuerte, y un muchachito participaban en la faena. El hombre arrojaba el noque al pozo; **el niño**, montado en un caballo manso, por lo común ya viejo, al que se había atado el torzal a la cincha de la montura, empezaba a trotar por un caminito angosto, que se hacía huella muy honda de tanto ir y venir el animal. Cuando llegaba al extremo del caminito, el noque aparecía sobre el brocal del pozo, el **niño** aflojaba un poco para que el noquero tomara el noque por el aro, lo afirmara sobre el brocal y lo vaciara el lagar. (Cada **nocada** contiene comúnmente de 90 a 100 litros de agua). Mientras tanto había vuelto **el niño** cerca del pozo, y el noque era arrojado nuevamente al pozo. La operación continuaba por varias horas, según la cantidad de hacienda; no era raro que durara toda la mañana. Pero a veces se baldeaba desde la salida del sol hasta la caída de la tarde, cuando se daba también agua a animales de otras estancias. En esos casos se cambiaba el personal y el caballo una o más veces.

El lagar se comunica con las bebidas: abierta la compuertita, éstas se van llenando de agua. La hacienda va llegando sola, desde distintos puntos del campo, en grupos de 10, 15, 20. Beben despaciosamente, de 40 a 50 litros por

cabeza y retornan en manadas como vinieron. En invierno es frecuente que dejen pasar uno o dos días sin bajar a la bebida.

Duro tiempo era el de la baldeada en las estancias. Pese al rigor de la estación, y aunque en algunas mañanas el frío cortara carne, había que realizar la faena. Pero el agua, que sale templada, a una temperatura de 20° más o menos, salvaba el ganado.

OTROS TRABAJOS

Además de las faenas que he recordado, faenas que tenían su tiempo en el ciclo anual, en El Mollar se cumplían numerosos trabajos más. Algunos exigían saber tradicional, habilidad, intuición: así campear animales extraviados, rastrear el paso humano, domar potros y mulas. O curar animales enfermos, como la fiebre aftosa, la gusanera, etc.

Periódicamente había que carnear animales para el consumo doméstico; una vaca, un novillo, una cabrillona; y luego hacer charque, freír los chicharrones para guardar la grasa, etc. Nada decimos de los cabritos y la ternera concuero en días festivos.

Los cueros se estaqueaban, se iban apilando y luego se vendían o se trabajaban allí mismos. (Quiero advertir que el cuero de un animal encontrado muerto era llamado cuero **mortecino**, y tenía menos aplicaciones que el cuero sacado en condiciones corrientes). El cuero de vaca se trabajaba crudo o sobado, para torzales, lazos, boleadoras, cabezadas, riendas, maneas, maneadores, cinchas, taleros, guascas, arreadores, etc., etc. El cuero de potro o caballo para cortar tientos finos (que servían para coser), para hijares, guardamontes, para lecho de catres, asientos de sillas, árganas, etc. En muchas de estas piezas también se usaba el cuero vacuno. Todos los años se sacrificaban varios burros para aprovechar el cuero en noques, árganas, hijares pequeños, etc.

Cercar, cerrar portillos, era tarea a la que siempre había que estar atento. Estaban los cercos limítrofes de la estancia, los de divisiones interiores, como las chacras; los cercados especiales de los corrales. Para todo esto se necesitaba rama y palos. Había, pues, que hachar árboles secos y árboles vigorosos; se necesitaba la madera ya estacionada para hacer muebles rústicos, marcos, puertas y ventanas; para marcar el pozo, para el lagar, las bebidas, etc.; para tranqueras y maromas. También había que hachar leña para el fogón de la cocina, los braseros, etc.

En El Mollar no se dejaban de lado **las plagas** de animales; así se combatían las vizcacheras, atacándolas en sus propias cuevas, las hormigas, la langosta, etc.

Las mujeres tenían múltiples trabajos en la estancia. Además de las faenas propiamente domésticas: limpiar y ordenar la casa, criar los hijos, hacer de comer, coser ropa y remendar, lavar, planchar, etc., les correspondía atender, con los niños, las majadas de cabras, ordeñar vacas diariamente,

echar gallinas, cuidar los pollos, etc. De las mujeres era también, como hemos visto, la faena de la queseada.

Niños y niñas concurrían a la escuela nacional más próxima, por pocos años. A determinadas horas ayudaban a los mayores desde muy tierna edad, y adquirían hábitos de trabajo que lamentablemente se van perdiendo ahora en la campaña.

MIS PADRES

A lo largo de estos recuerdos he nombrado y evocado continuamente a mi padre; pero no me he referido a mi madre. Es que me crié sin ella, pues la perdí cuando no tenía más que un año y meses. Sin embargo, no me faltó afecto maternal; me lo dio generosamente mi hermana mayor, Andrea, quien cuando falleció mamá tenía 20 años.

Mis padres, Manuel Reyes Montiveros y María Cenecia Alaniz, pertenecían a viejas familias de Quines. Se casaron muy jóvenes en el año 1881: vivieron unos pocos años en El Mollar y después sin interrupción en Quines, en una época en que viajar no era frecuente, especialmente para las mujeres.

En menos de veinte años tuvo mi madre trece hijos: de ellos, una nena que vivió pocos meses y el último murió al nacer. La imagen que de mi madre me formé: una señora alta, de facciones finas, semblante suave y acento bondadoso al hablar, imagen que, por otra parte, siempre me ha acompañado, la debo, más que a su retrato, a palabras de papá y a la evocación constante de mis hermanos mayores. El mundo de parientes que me rodeó en la infancia va desapareciendo rápidamente. En aquel tiempo yo comprendía, por pura intuición, que los vínculos familiares vienen de lejos, que no son vástagos de plantas que viven a flor de tierra, sino que tienen fuerza y condición de raíces. Tal vez sentí esto desde muy niño porque del hogar faltaba mamá, pero con una ausencia que nunca me pareció absoluta. Acaso por este sentido de la familia, para hablar de mis padres siento la necesidad de remontarme más atrás.

El abuelo de mi padre fue don José Manuel Montiveros. Casado con Andrea Muñoz; fue hombre de representación en el norte de la provincia, desde los comienzos de la vida independiente de nuestro país⁴. Mi padre nombraba también como persona influyente a un hermano de su abuelo, Justo Montiveros (el mismo nombre de mi abuelo) don José Manuel tuvo cuatro hijos: Juan Tomás, Justo (mi abuelo), Gervasio y María.

Según contaba mi padre los Montiveros viejos vinieron de Catamarca, pero procedían de Chile. Era tradición aceptada en la familia que compraron extensas tierras a un cacique llamado Quine o Quinela (de donde procedería el nombre de la población norteña)⁵. Lo cierto es que desde fines del siglo XVIII eran hacendados dueños de extensos campos de pastoreo en el centro y norte

del actual departamento Ayacucho (el Séptimo Departamento cuando se hizo la división política de la provincia).

Mi abuelo Justo fue persona amante del bien público y formó parte en comisiones interesadas en el progreso de la población. Cuando se fundó "La Actualidad", el primer periódico de San Luis, don Justo fue representante en la localidad de Quines. Posteriormente lo fue del periódico "El Porvenir". Se caso con Isidora Leyes y vivieron algún tiempo en Luján, donde también tenían muchas propiedades. Después se afincaron en Quines, y pocos años antes de morir edificó una casa en la esquina N.E de la **Plaza Nueva**⁶ casa que de mi niñez oí llamar **la casa vieja**. Fueron sus hijos: Conrado, Manuel María, Antonia, Lucas y Manuel Reyes, que fue mi padre. Contando con muchos bienes de fortuna, mi abuelo había enviado a estudiar a Santiago de Chile a Manuel María; después envió a Lucas a San Juan, y a mi padre al Colegio de Monserrat, en Córdoba. El Colegio, del que alcanzó a aprobar Tercer Año, dejó a mi padre buenos recuerdos, una redacción correcta y conocimiento de matemáticas en especial, con una agilidad para resolver problemas de aritmética y álgebra que no poseíamos sus hijos al concluir el Bachillerato.

El año de su entrada como interno en Monserrat conoció mi padre a Sarmiento. Fue en 1871, cuando el Presidente argentino se trasladó a Córdoba con el objeto de inaugurar la primera Exposición Nacional, el Observatorio Astronómico y el ferrocarril de Córdoba a la Calera. Papá tenía entonces once años, pero recordaba con claridad este último acontecimiento, la inauguración del ferrocarril, talvez porque fue entonces cuando lo vio Sarmiento, que le impresionó. Lo solía describir: "Mas bien bajo, ancho de espalda, movedizo; con un traje negro ya algo verdoso" (Pensaba que el sanjuanino no se puso su mejor ropa para esa inauguración).

Faltaba poco tiempo para que MANUEL REYES MONTIVEROS terminara de cursar Tercer Año cuando falleció su padre, en el año 1874. Atenuado el sacudón doloroso producido por el inesperado deceso, y aconsejado por sus profesores, se quedó en Córdoba a fin de rendir los exámenes de fin de curso, con la idea de proseguir los estudios, en los que le iba muy bien. Mientras tanto sobrevino la revolución mitrista al terminar la Presidencia de Sarmiento, Revolución que en el interior tuvo como jefe al General José M. Arredondo. Aprobado el curso, mi padre con un compañero de estudios y amigo de infancia; Nicanor Guiñazú, que también había aprobado, resolvieron pedir permiso en el Colegio y venirse a Quines. Las provincias estaban convulsionadas y los caminos no exentos de peligros; pero los quineros llevaron adelante su plan. Nicanor buscó las cabalgaduras: dos mulas, buenas bestias para los caminos de sierra. Recordaba mi padre que su amigo le había dado la mejor mula. Partieron, y con el deseo de cruzar pronto la sierra talvez anduvieron demasiado rápido, de modo que en un momento **se le aplastó** la mula a Nicanor; el pobre animal se echó y **rebuznaba** de cansancio.

Llegaron por fin a Quines los dos amigos, sanos y salvos. Allí se encontraron con que sus familias estaban algo distanciadas por la misma revolución que los había sacado tan apresuradamente de Córdoba. Ninguno de los dos estudiantes volvió al Colegio.

Decía mi padre que el fallecimiento de su progenitor, en parte la revolución **de Arredondo** (así la denominaba papá) y otras consideraciones surgidas a su regreso al hogar, lo determinaron a cortar los estudios y a quedarse en Quines, al lado de su madre. Así fue que se inició muy joven aún

en las tareas agropecuarias y adquirió en una vida noblemente vivida y en el trabajo incansable, una integridad moral que siempre he admirado.

Al único hermano de mi padre que no conocí fue a Conrado, el mayor. Tío Manuel María, varios años mayor que papá, era muy blanco y de ojos celestes; usaba una barba larga, encanecida, que ennoblecía su aspecto. Había llevado una vida de elegante adinerado después del fallecimiento de su padre; se casó dos veces, primero en la ciudad de Mendoza con una Encina (o Lencina); después en Quines con una Guiñazú. Ya en el final de su vida se había refugiado en brazos **menos ilustres**, en su puesto “La Chilca”, cerca de Quines, una de las pocas tierras que le quedaron. Papá solía decir bromeando, que de sus estudios de Derecho en Santiago sólo le había quedado a su hermano la habilidad de tirar las cartas... Después he oído que tenía fama de poseedor de artes mágicas.

Tía Antonia se casó con Brisio Fernández, hermano de **doña Rita**. Cuando enviudó, ya muy disminuidos sus bienes, papá cuidó constantemente de ella. Iba a su casa casi diariamente; le compraba o hacía comprar lo que necesitara; le hacía el pago de las contribuciones e impuestos, etc. Muchas veces nos dijo: “Llévenle esto a Antonia”.

Tío Lucas, que también cortó estudios, tenía propiedades en el departamento Ayacucho y en la provincia de San Juan. Los administraba casi personalmente y pasaba largas temporadas en la ciudad de San Juan, donde nació su hija Antonia.

María Cenecia, mi madre, era hija de don Javier Alaniz y de Silveria Wilches, de ascendencia inglesa o irlandesa, con quién se casó en segundas nupcias. En las primeras fue casado con Nicolaza Leyes, hermana de Isidora Leyes, la abuela que ya he nombrado. De manera que mi padre era sobrino político de quién después sería su suegro, puesto que su madre era hermana de la primera esposa de don Javier.

Hermanos de mi madre fueron Juan Elías y Adolfo, quienes recibieron diploma de Profesores en la Escuela Normal de Tucumán. Don Juan Elías era excelente matemático; ganó en mentado concurso de oposición la cátedra de Matemáticas en la Escuela Normal Regional de la capital puntana, y desde entonces vivió en esta ciudad. Otro hermano, Julio, fue militar de carrera y murió joven en un duelo de honor. Celia la hermana menor, se casó con Rosendo Guiñazú, el hijo se distinguió mucho en el magisterio en la entonces Gobernación de La Pampa. Otros hermanos de mamá: Camilo, Javier, Marcos y Héctor.

Mis hermanos mayores hablaban siempre de mamá y de la época feliz en que mi padre disfrutó de su compañía, mientras ellos gozaban de sus mimos y cuidados. Murió a los 43 años de edad. Mi padre tenía uno o dos años más, pero no volvió a casarse. Nombro a los hijos que tuvieron, por orden de edades; Andrea, Alejandro, María, Alberto, Justo, Angelina, Catalina, Rosalía, (que vivió pocos meses), Rodolfo, Alfredo, Aristóbulo y Agustín Uladislao. Todos hemos formado hogar, menos Alberto, quien murió en plena juventud, (herido por una bala de revólver que iba dirigida a otro, en San Francisco del Monte de Oro (S. L), donde figuró entre los primeros maestros que pusieron en marcha la Escuela Normal “D. F. Sarmiento” de esa localidad, en el año 1915.

Quiero consignar los nombres de mis cuñados: Camilo Morales, Juana Fernández, Pedro Herrera, Juana Ruok, José Hermógenes Valles, José María

Arce, Amelia Mencini, Rosa Ojeda Sosa y Nélida Pérez. Yo me casé en 1933 con María Delia Gatica, de la vecina localidad de Luján.

De mis hermanos ya no vive ninguno. No soy por temperamento dado a las exteriorizaciones del sentimiento; pero por dentro llora mi corazón por la fuga de la vida de seres tan queridos para mí.

En estos tres últimos años he perdido tres hermanos y un cuñado. En Septiembre de 1969 nos sacudió el deceso repentino de José María Arce, el esposo de Catalina. Mi hermana sólo sobrevivió unos meses; falleció el 1 de Febrero de 1970. Fueron padres de cinco hijos, y tuvieron diez nietos y un biznieto. José María había continuado con la labor de papá en la estancia, y alcanzó una posición económica expectable.

Angelina falleció el 18 de noviembre de 1970. Fue madre de siete hijos, que hizo estudiar con sacrificio y voluntad realmente admirable, pues fue viuda durante muchos años y quedó bastante pobre. Los hijos supieron rodearla de cariño y le dieron nietos y biznietos.

El 11 de Enero del corriente año Aristóbulo, el único hermano que me había quedado, el más próximo en edad, compañero de mi infancia, adolescencia y juventud, dejó de existir después de una corta enfermedad.

Estas páginas sean también un homenaje a la memoria de mis padres y hermanos, memoria que sin pausa continúa muy viva en mí.

QUINES, EL HOGAR

En estas memorias de una edad feliz nombro continuamente a Quines. Es el pueblo del Departamento Ayacucho donde mis padres nacieron, donde edificaron la casa, donde nacieron todos sus hijos, donde a ellos, a mis padres, les llegó la hora de la muerte. ¡**Quienes**, del cual **El Mollar** significaba para mí como una prolongación plena de afectos, como el más caro lugar de recreo y vacaciones! En Quines viví hasta los trece años, es decir, hasta que fuí llevado a San Luis y luego a Mercedes para cursar el Bachillerato.

La casa que fue mi hogar está –todavía firme, aunque muy cambiada- en la parte norte del pueblo, sobre el camino recto que va a Candelaria, en la esquina que forma éste con una calle de menor importancia que lleva a otras propiedades de mi padre, y por donde íbamos hacía El Mollar. Era realmente una finca, con comodidades para crianza de animales, una huerta de frutales contigua a la casa, y potreros al norte, al oeste y, calle de por medio, al este, o sea al frente de la casa, otro gran potrero. La hizo construir mi padre y allí fue a vivir la familia después de los cortos años pasados en El Mollar, y un corto tiempo, en **la casa vieja** que fuera edificada en una esquina de la Plaza Nueva⁶.

La descripción de la casa puede resultar a los que esto lean un poco fastidioso; me hubiera gustado poder **estamparla** directamente, tal como la llevo en el corazón. Trataré de ser conciso. Era una construcción en forma de

cuadro, edificada en tres lados. El zaguán, de puerta muy ancha, daba al naciente. Una amplia vereda, que servía como de galería para tomar el fresco en las tardes calurosas, separaba la casa de la acequia que corre de sud a norte. Sobre la acequia, un puente de madera; cuando éramos muchachos casi no necesitábamos el puente: tan lindo era saltar la acequia de un borde a otro!

La casa tenía seis grandes habitaciones; dos de ellas comunicaban con el zaguán; la del norte fue el amplio dormitorio de mis padres; la del lado opuesto era el comedor, provisto de un mesón de tres metros por uno veinte, tal como convenía a una familia numerosa y los frecuentes huéspedes. A continuación del comedor estaba la **pieza de la esquina**, que era la sala de recibo. La esquina, que era **ochavada**, tenía una puerta, por la que se podía asimismo entrar al interior de la casa, y prestaba comodidad para recibir por allí a **las visitas**. **La sala** (como se llamaba entonces a la pieza de recibo) estaba toda cubierta con alfombra roja, con los dibujos corrientes en las alfombras de Esmirna. Había un juego de **muebles de sala**, tapizados en brocato, con tallas doradas, muebles que permanecían siempre cubiertos con fundas blancas muy almidonadas. Una mesa consola, con su correspondiente espejo, se adosaba a la pared. No era eso un lujo notable, pues tanto la alfombra como esos muebles de sala se veían en varias casas de Quines. Lo que, ya más grande, me llamo la atención, eran algunos cuadros de próceres que adornaban las paredes. ¿Era gusto de mi padre?

A continuación de **la sala** seguían tres grandes dormitorios. Venía después, siempre hacia el poniente, la cocina, que estaba pegada a la despensa; ésta formaba esquina en el edificio, terminando el frente que daba al sud. Cuadrando el patio, hacia el costado oeste, seguía **la pieza de las peonas** (ahora se dice más finamente, la pieza del servicio doméstico o algo por el estilo), y a continuación, finalmente, un galpón muy largo que después se dividió en dos: en una parte dormían los mensuales y los peones y se guardaba el sulki, los arneses, lazos y herramientas de uso corriente; en la otra se ubicaba la tina para el baño, la **destiladera** (conjunto de una piedra de filtro que dejaba caer gota a gota el agua clarísima en una tinaja de arcilla cocida), una mesa grande, sillas, una aparador, etc. En esta parte del galpón se comía de diario en verano, pues era más fresco que el comedor.

En el frente principal, a continuación del cuadro de la casa, sobre el camino a Candelaria, había una tranquera por donde entraban al segundo patio los animales y los vehículos. A los lados este y oeste de este patio había construcciones secundarias: el cuarto para el maíz, el galpón de los caballos preferidos, el escusado, al lado este; la ramada para el carro, los gallineros, al poniente. Pero **las aves** preferían dormir en una corpulenta higuera y sobre la ramada del carro. Detrás de ésta, hacia la huerta, estaba la ramada grande para los caballos. Cerca había varios corrales: el corral de los caballos, el de los terneros, el de las ovejas. Nunca faltó en casa una majada de ovejas, no sólo por la carne de los corderos, sino especialmente por la lana, pues en casa había que estar llenado colchones y almohadas con mucha frecuencia, y haciendo hilar, y aún tejer **telas** en telar criollo. Pero mi padre no tuvo interés en que aumentara esta majada, por el hecho de que la oveja pisotea y endurece la tierra de los potreros como ningún otro ganado.

Se criaban gallinas, pavos, gallinetas, que provenían en abundancia de carnes blancas y huevos a la cocina familiar. Y también, como ornamento o curiosidad, criaban uno o dos pavos reales, que abrían el admirable abanico de

la cola, y los gallitos y gallinitas de la pasión, chiquititos, y muy ponedoras las hembras. También había patos y gansos, con el pozo de agua que necesitan, el que estaba situado hacia el poniente de los galpones, en el potrero que colindaba con los corrales. ¡El pozo de los patos!... Si me acordaré! En ese potrero, que llamábamos **el potrero de los patos**, se veía alrededor de un algarrobo el cerco de **un chiquero** (Así se denominaba especialmente en la zona al corral de los cerdos).

Cuando evoco mi infancia me cuesta decir **cerdo** en lugar de **chanko**, porque no se usaba el término culto sino como un refinamiento del que estábamos muy lejos los niños. Lo mismo que decir **obreros, trabajadores, jornaleros**, en lugar de **peones**. La palabra **peón** aún encierra para mí un sentido hondo de humanidad. Tal vez porque la relación entre patrones y obreros era entonces más amistosa que ahora.

Otro **chiquero de chanchos** había en **el potrero del frente**, situado sobre el costado este de la calle principal, frente a la casa, como ya se dijo. En este potrero, de doce hectáreas, había otro pozo, que se trataba de mantener muy limpio porque de allí se sacaba agua para menesteres domésticos.

La huerta no era grande, apenas una hectárea, plantada de durazneros, damascos, higueras, naranjos, limones... Había también un parral. Aunque fuera una huerta chica, la atención de la cosecha demandaba trabajo: recoger y poner a secar higos, pelar duraznos para pelones y descarozados, hacer dulces en verano, otoño, invierno; también arropes y algunos licores. Todo esto aumentaba las faenas que había que cumplir en la casa, cual en tantos otros hogares de Quines.

Otra huerta tenía mi padre en **EL Zapallar**, a la que, en realidad, no le prestaba atención. Pero de esa huerta nos traían bolsas de higos secos, negros y blancos, los más grandes y ricos que he comido. A esa propiedad, que llamaban "El Salto" porque el arroyo de El Zapallar formaba allí una alta y linda cascada, solían, ir a pasar unos días, para disfrutar de los baños mis hermanas, a veces, aunque menos, los hermanos mayores con algún amigo. Después papá malvendió esa linda huerta. Sin duda, él era mucho más ganadero que agricultor.

ANDREA

Dirigir una casa de campo, con una familia tan numerosa como la nuestra, exigía sin duda mucha dedicación, tino, experiencia y acción. Andrea, la hermana mayor, se ocupó con admirable entrega de la dirección de las tareas domésticas de nuestra casa desde que faltó mamá. Y no se trataba sólo de dirigir, sino que generalmente había que enseñarle lo pertinente a la gente de servicio que se ocupaba en casa, e incluso educarla, en realidad.

Muchas faenas se cumplían en el hogar además del trabajo cotidiano de limpieza y cocina. A su tiempo se cosechaba la fruta, se hacían dulces y

arropes, conserva de tomates, charque de zapallo; se ayudaba a desgranar el maíz, se lo molía para la mazamorra, que era un plato de todos los días; se faenaban unos o dos cerdos grandes por año, se hacía charques de carne de novillo; también se esquilaban las ovejas, se lavaba y escarmena la lana, con la que se hacían colchones y almohadas; hasta hilaban en casa algunas mujeres.

Una tarea que cumplía puntualmente Andrea era la de cortar y coser ropa para sus hermanos menores, y con frecuencia también, para el mensual “niño”. Era muy hábil y había adquirido destreza para cortar y coser pantalones y sacos para los chicos de la casa, de telas no costosas, como **la casineta** y **el diablo fuerte** (corderoy).

El lavado era un trabajo que en gran parte se cumplía fuera de casa, siendo tantos como éramos de familia. Se llevaba la ropa a lo de varias lavanderas y planchadoras de profesión. Conservo un recuerdo vivo de algunas de ellas. Así de **doña Josefa**, casada con Polonio Agüero. Vivía cerca de casa, en una propiedad de mi padre, y era una mujer a la que veíamos casi todos los días. El matrimonio había tenido 18 hijos. Eran ellos fuertes todavía en los años de mi infancia. Se me ha grabado en la memoria lo que le oí decir a ella más de una vez, recordando los tiempos vividos con su marido, mientras iban llegando los hijos. Con bien cantada la tonada decía: -“Velay, mi viejo, cuando recién nos casamos, andábamos uno detrás del otro como los, velay, hurones”...

Otra lavandera fue **doña Elvira de Zárate**, que vivía más distante. Solía mandar la ropa planchada con un hijo suyo que llegaba siempre a caballo. A mí me gustaba pedirle el matungo y echar un galope. Recuerdo que una vez me habían mandado que fuera a llevar los caballos al potrero, cuando llegó el chico de doña Elvira con el atado de ropa. Se me ocurrió pedirle el caballo para hacer mi mandado. El animal era chico y flaco. Montado en él iba arreando los otros caballos cuando uno de éstos se apartó al galope. Castigué al matungo para alcanzarlo e iba **a todo lo que da** cuando se resbaló en un bordo del potrero y me volteó. Seguidamente cayó también el caballo, apretándome la cabeza, así como digo. Menos mal que el animal no era muy pesado. Me costó escabullirme; por un rato quedé como atontado.

Andrea era una mujer de mucho carácter, fuerte en las adveraciones, de voluntad firme y decidida. De mis cuatros hermanas fue la única que no salió a estudiar afuera. Quiero decir que sólo había concurrido a la Escuela Graduada de Quines, donde aprobó 6º grado. Pero poseía una letra caligráfica, de inconfundibles trozos, con perfiladas mayúsculas. Su redacción era muy buena.

Con la sabiduría de que en la existencia había que disfrutar los momentos felices, mi hermana mayor sabía promover un clima de vital alegría en la casa, especialmente en reuniones de familia o con amistades dilectas. Era realmente sociable, y lo mismo que las otras hermanas, cultivaba con gusto la amistad. Y de los que no coincidían con ella no se preocupaba mayormente, porque era muy independiente.

En aquel Quines de mi infancia, especialmente durante los veranos, se dedicaba uno o dos días de la semana para hacer visitas. Mis hermanas salían de casa muy emperifolladas, en el coche tirado por un caballo (antes de que hubiera automóviles en Quines, y aún después), con vestidos frecuentemente confeccionados en Buenos Aires, o en Mercedes (San Luis). Otro día de la semana se destinaba a cabalgatas, otro a paseos al campo, etc. Cuando salían a caballo, **las niñas** usaban faldas de montar, pero siempre en **montura de gancho**. En esos tiempos de esplendor social en Quines, durante el primer

cuarto de siglo, las cabalgatas eran muy numerosas, hasta cincuenta y más parejas. En un clásico desfile, procedido por un matrimonio de representación –**los padrinos** de la cabalgata- recorrían las principales calles del pueblo, constituyendo un atrayente espectáculo.

Después de las cabalgatas no era raro que un grupo de muchachos saliera esa noche a dar serenata, y llegaran hasta casa. Aunque vivíamos lejos del centro, a veces iban de visitas después de cenar; si había guitarras la reunión se prolongaba.

En la actividad social de los veranos tenían lugar importante los bailes. En especial voy a referirme a la época anterior al año 20, la de mis hermanos Rodolfo, Justo y después Alfredo. Entonces las mujeres concurrían con vestidos de tafetas, de raso, de gasa, muy adornados; recuerdo que mis hermanas usaban también para los bailes zapatos de piel de seda bordados con mostacillas. Los jóvenes iban vestidos de etiqueta, con smoking o jaquet, y rumbosa camisa de plancha. Cuesta compaginar la general modestia de los hogares de entonces, de los salones familiares, aunque fueran alfombrados, no había locales públicos como después, con el atuendo que se exhibía en los bailes quíneros.

María, Catalina y Angelina se casaron jóvenes. De las tres sólo Catalina, que se casó con José María Arce, siguió viviendo siempre en Quines. Angelina se casó con un riojano, Hermógenes Valles, viudo con varios hijos. María era Directora de la **Escuela Graduada de Niños** de Quines cuando se casó con Pedro Herrera hijo de don Desiderio, de la ciudad de San Luis. Se establecieron por un tiempo en Quines, pero después vivieron en distintos puntos del país, por exigencias del trabajo de Pedro, empleado en la repartición llamada entonces Defensa Agrícola. Andrea quedó al lado de mi padre, y cuando se casó, continuó viviendo en esa casa que tan bien supo dirigir. Enviudó en 1927 o 28 y continuó acompañando a papá, hasta que, hija fidelísima, le cerró los ojos en el año 1929. En esa casa también cerró los suyos Andrea en 1947, era hermana que fue ciertamente para mí como una madre.

LA DESPENSA

Una dependencia importante de la casa, porque tenía real gravitación en la vida familiar, era **la despensa**. Esta fue, sin duda, acabada expresión de un sistema de economía hogareña que tuvo vigencia secular en el interior del país, hasta que la máquina y otras formas de la técnica, sumadas a un intercambio comercial diferente, fueron alterando poco a poco los modos antañones de la vida de los hogares puntanos.

La despensa era un almacén de provisiones de la más variada especie, continuamente renovadas en el curso de las estaciones del año. Esta pieza,

comúnmente la única de la casa que era cerrada con llave, tenía una especial atracción para los niños, como si siempre guardara deleites para el paladar.

En casa las dimensiones de la despensa respondía bien al número de moradores. Y aún más, porque esa pieza de siete metros por cuatro, mi padre podía dejar un extremo para tener bajo llave dos **petacas** de cuero con herramientas de valor, arneses y otros arreos finos que no eran de su diario.

Huelga decir que papá y Andrea cuidaban de que nuestra despensa estuviese siempre bien abastecida. En estantes que subían hasta donde alcanzara la mano de los adultos se iban acomodando diferentes clases de comestibles, preparados para su conservación por un tiempo largo o corto. Allí estaban, sobre un estante o en un zarzo colgado al techo, los quesos traídos de El Mollar; en otro estante los dulces y arropes, que se hacían en pailas o pailones de cobre al finalizar el verano, o en invierno si se trataba de dulces de citrus. De los arropes, en casa se elaboraba el de higos, el de uvas y el de tunas, mientras que de la estancia y de otros puestos cercanos se traía el de piquillín y el de chañar. No faltaba tampoco la **miel de castilla** (nombre que se daba a la miel común) en tarros y jarrones. Y la delicia de la miel rosada, que llamábamos **miel de los palos o miel de colmenas**, que traían los inquilinos de El Mollar, y que Andrea guardaba cuidadosamente **para remedio**.

En otros estantes estaban las frutas secas (desechadas): descarozados, pelones e higos, provenientes de la huerta familiar; más no eran sólo los higos que se cosechaban en Quines los que guardaban, sino principalmente los grandes, blandos y dulcísimos que en bolsas de arpillera se traían de El Zapallar. Recuerdo que Andrea, con una o dos ayudantas, acondicionaba los higos antes de guardarlos en la despensa. Sobre un mesón que estaba en un extremo de la galería los rociaba con harina y los revolvía, presionándolos como si los amasara un poco, y después los acomodaba en cajoncitos o bolsas chicas de lienzo. También del Zapallar, y especialmente de San Martín, provenían las ruidosas nueces, tan buenas para hacer **petaquitas** en días invernales, partiendo los higos e introduciéndoles nueces peladas.

Hacia el mismo lado se ubicaban las **tabletas sanjuaninas**, de descomunales proporciones y riquísimas, que duraban poco tiempo guardadas, lo mismo que otras **tabletas** (alfajores) de fabricación local, bizcochuelos y variedad de bizcochos.

Hacia otro lado de la despensa se guardaban los costillares salados de cerdo, los chorizos que colgaban arracimados de gruesas cañas, o que se ponían para conservarlos por más tiempo en tarros de grasa de cerdo. Ocho o diez jamones se veían colgados de gruesos ganchos, y también largas lonjas de tocino.

Todos los años se faenaban varios cerdos y se carneaba un novillo para hacer charque, especialmente. Se lo hacía en gran cantidad de la carne blanda, que era **charqueada** con hábiles tajos de un buen cuchillo y, con mucha sal, expuesta al aire para que se fuera deshidratando poco a poco. También se hacía charque de los costillares: se los salaba abundantemente, se los aireaba y cuando empezaban a **secarse**, se les extraían las costillas. Proviendo de un novillo gordo, esta carne era exquisita para asado y puchero. El charque de carne blanda se consumía especialmente para preparar el **charquicán**, uno de los platos más sabrosos de la cocina criolla.

Grandes tarros de grasa de vaca y de cerdo, toda de extracción casera, tenían su estante cerca de la puerta, por ser producto de uso diario. También la

harina, comprada en bolsas, estaba muy a la mano, como el pan casero, que podía durar tres y cuatro días.

En la despensa se ubicaban también damajuanas llenas de vino de la zona, y un barril de excelente vino de moscatel blanco, tipo mistela. Este barril era el obsequio que un vecino de Quines, Norberto Quiroga, muy conocido por la calidad de vino que elaboraba, hacía todos los años a mi padre.

En ese ambiente amplio, siempre fresco, tal vez porque se mantenía cerrada la puerta, y la ventana que daba al poniente se abría sólo en horas oportunas, se conservaban por algunos días frutas no comunes en la zona, como peras y manzanas y, pasado el invierno, las naranjas. En una esquina del fondo se ponían unas doscientas o trescientas naranjas sobre el colchón de arena bien seca, y luego se las recubría totalmente, también con arena. Era delicioso paladear el frescor de esa fruta, que había adquirido un gusto y un perfume acendrados, cuando empezaban los calores ya entrada la primavera y hasta el mes de Diciembre, pues hasta entonces se conservaban a veces. (Oh, lejanos regresos al hogar!!).

Durante los años que viví en Quines, es decir, antes de ir al Colegio Nacional, se ubicaba en la despensa, después de ser usada, una olla jabonera de gran tamaño, olla de hierro con tres patas, donde se elaboraba el llamado **jabón de vaca**. Muchas veces siendo niño me entretuve en mirar cómo se derretía el sebo de vaca y los chicharrones, con la necesaria cantidad de **lejía de ceniza de jume**, preparación que se iba resolviendo por varias horas con una pala de madera, y cuando estaba en punto se vertía en recipientes amplios, donde se enfriaba. Ya solidificado, el jabón se cortaba en panes. (Esta explicación, tan somera, es seguramente muy incompleta). El **jabón de vaca** se prefería en aquellos años al jabón de lavar que se comparaba en los almacenes, un jabón amarillo, de olor desagradable.

También se guardaba en la despensa un **velero** de doble hilera de moldes para **velas de sebo**, velero que alcancé a ver usar en mi primera infancia, y que cayó en desuso varios años antes que la olla jabonera.

NIÑEZ Y ESCOLARIDAD

En un ámbito amplio y sano transcurrió mi niñez. Creo que siendo menor, y por haber quedado sin madre tan pequeño, fui bastante mimado, especialmente de mí querida hermana Andrea. Y tal vez por eso fui tímido cuando salí de casa y me encontré lejos de los míos.

Hasta los seis años correteé por los patios, por los potreros, siguiendo en sus juegos a Alfredo y Aristóbulo, los hermanos más próximos en edad. Nos gustaba ir a los corrales, especialmente al de los caballos, donde con frecuencia estaba algún mensual o peón. Muy chicos nos alzaron a caballo; primero, llevándonos sobre la parte anterior de la montura; después, a su debido tiempo, ensillándonos un **petiso**. En el petiso aprendimos a manejar las

riendas; luego nos alzaban sobre un caballo manso, de esos que decían que eran **como ovejas**. De tal modo, a los siete años, cuando entrábamos en la escuela, ya éramos duchos en andar a caballo.

También nos gustaba mucho ir a jugar cerca del pozo de los patos. Nos encantaba ver cómo los patitos recién salidos del cascarón se deslizaban por la superficie del agua. Cerca pastaban las ovejas. A Alfredo y Aristóbulo les encantaba un juego que nunca realizaban cuando papá andaba cerca: saltar a horcajadas sobre las ovejas, que corrían desorientadas, y jinetearlas un rato. Disfrutaban de este juego especialmente cuando los habían mandado que llevaran la majada al **potrero de los árboles blancos**. Recuerdo que en la calle estrecha marchaban amontonadas las ovejas. Entonces mis hermanos saltaban sobre el rebaño y se dejaban llevar un trecho, o jineteaban una sola oveja. Yo también quería hacerlo, pero era muy chico todavía y en cuanto alcanzaba a subirlas me volteaban las ovejas. Enojado con mis hermanos porque no me ayudaban ni esperaban, me tiraba al suelo a llorar. Oía el gozoso reír de ellos, y más fuerte lloraba yo.

En los veranos nos levantábamos temprano y nos íbamos al corral donde ordeñaban, para tomar **leche al pie de la vaca**.

Nos servían **apoyo**, la última leche que se le sacaba a cada vaca, cremosa y riquísima para mi gusto de entonces. La tomábamos en unos vasos altos de vidrio, que llamaban **potrillos**.

En la casa trabajaban siempre dos mensuales: **el chico**, de doce a dieciséis años, al que le decía también “el niño”. El otro era el **mensual grande** o simplemente el **mensual**. Los mensuales vivían en casa y se les pagaba por mes. Algunos nos sirvieron varios años; a veces el mensual **chico** pasó a **grande**, y entró otro **niño** a servir... y a jugar. A los peones se le pagaba por jornal; llegaban a trabajar comúnmente ante de la salida del sol; si eran inquilinos de El Mollar que habían venido a trabajar como peones, dormían con los mensuales en el galpón.

El mensual chico traía las vacas lecheras al corral, y después de que eran ordeñadas por la cocinera (u otra muchacha de servicio volvía a llevarlas al potrero, traía los caballos que se iban a necesitar, era el mandadero de cada momento. Tenía siempre el caballo ensillado; era lo razonable, porque como vivíamos lejos del centro, es decir, de la plaza y de los negocios, varias veces al día tenía que galopar en busca de algo que se necesitara, especialmente en el reglón cocina y comida.

Pero siempre le quedaba tiempo al mensual chico para jugar con nosotros, para hacernos flautas de caña, fabricarnos hondas, lacitos, etc., todo lo cual no tardábamos en aprender a hacer. Las hondas nos servían para ejercitar nuestra puntería en pajaritos y lagartijas. Recuerdo que en los veranos, tan calurosos en Quines, se nos ordenaba dormir la siesta, siquiera para tenernos a la sombra. Cuando se iban a descansar los mayores nos dejaban acostados y con la puerta cerrada. En cuanto calculábamos que ellos dormían abríamos con mucho sigilío la puerta y salíamos descalzos, para no ser oídos. Frecuentemente en compañía del **niño** nos encaminábamos a la huerta o a los potreros, cada uno con su honda. Los soles ardientes parecían calcinar la tierra; íbamos como **pisando en partes**, mezquinando las plantas de los pies, caminando extrañadamente con los lados o con los talones donde más fuerte asentaba el sol. Las lagartijas no tardaban en cruzarse por las sendas, y tampoco nosotros en arrojarles piedritas con la honda... Nos

demorábamos un rato a la sombra de algún árbol y luego volvíamos a casa, por lo común cuando todavía dormían los demás, y corríamos a beber el agua fresquita de la tinaja del filtro.

Cuando tuve edad escolar me inscribieron en la Escuela de Varones (provincial), que funcionaba en **la casa de Galván** hacía el lado este de la población, cerca del río, del Matadero y del Hospital viejo. Pude acompañarme con Alfredo y Aristóbulo, mayores cuatro y dos años respectivamente. Un mensual chico que no tenía suficiente escuela también iba con nosotros.

Por cierto que concurríamos a caballo a la escuela, distante siete u ocho cuadras de la Plaza Nueva y catorce desde casa. El mensual tenía que traer bien temprano los cuatro caballos y ensillarlos.

Andrea vigilaba nuestro arreglo y útiles escolares muy de mañana. Generalmente tomábamos el desayuno sobre una mesa que había en el extremo de la galería. No olvidaré el gusto con que saboreábamos el buen café con leche, acompañado de tajadas de pan casero o de torta al rescoldo, recubierta de manteca elaborada en El Mollar y traída en vejigas de animales vacunos, manteca que encontrábamos de un sabor incomparable. No era que en Quines faltaran entonces maquinarias más o menos modernas, donde se hacía buen pan. Pero indudablemente nos gustaba el pan casero, llamado también **pan de mujer**. Cuando no se lo hacía en casa se lo compraba en lo de doña Tomasa, que vivía al frente de casa por la calle del sud. Era riquísimo.

Partíamos a la escuela con bastante tiempo antes de la hora de entrada a clase, como para no tener que andar al galope y ser puntuales. Estando en Quines muy diseminada la población, a muchos niños les quedaba también lejos la escuela y concurrían a caballo, en mulas, machos o burros. Por eso se destinaba el segundo patio de la casa, que tenía varios árboles de sombra, para dejar los animales hasta la hora de salida de clase.

Estaba en segundo grado cuando padecí una fiebre reumática que me retuvo varios meses en cama y me dejó su secuela, felizmente superada, por contar con un organismo fuerte. Me asistió el Dr. Veiga Gómez, un médico español que no revalidó el título, pero que según referencias de personas fidedignas había sido en su país compañero de estudios del Dr. Romera, médico reválida de brillante actuación en Mercedes (San Luis) durante varios lustros. El Dr. Veiga se hizo nombrar después maestro de escuela en Quines; más, como empezó a beber, se desacreditó en todo sentido. Perdí aquel año en la escuela y perdí también, por mucho tiempo, el entusiasmo con que había comenzado mi vida escolar.

Cuando iba a ingresar a tercer grado mis hermanas Angelina y Catalina que, habían concurrido a los cursos de la Escuela Normal de Mercedes, sin llegar a recibirse de maestras, fueron nombradas en la Escuela Nacional de Candelaria, creada hacia pocos años. Entonces resolvieron en casa que yo fuera con ellas e hiciera el tercer grado en Candelaria. Tomaron pensión en la casa de don Rosendo Arce, casado en segundas nupcias con Petrona Garay. Era una casa linda, y bondadosos los dueños. Con todo, al principio extrañé bastante y esperaba con ansias el viernes, día en que regresábamos a casa después de clase, en el sulki grande que venía a buscarnos. Entonces sólo las escuelas de la Ley Láinez tenían **asueto** el sábado. Candelaria dista 20

Kilómetros de Quines. En el camino iba pensando en todas las cosas gratas que me esperaban; también en los perros, buenos amigos en nuestros juegos. Uno de ellos se llamaba Tom. Dicen que una vez yo canturreaba antes de llegar a Quines: “El caballero de Ton, el caballero de Ton”. Volvíamos a Candelaria el domingo por la tarde o el lunes oscurito todavía.

Al año siguiente ingresé de nuevo en la Escuela Provincial de Quines. Otra vez el trayecto recorrido a caballo, ya sólo con Aristóbulo, el reencuentro con chicos amigos, etc. En la Escuela la pasábamos bien, pero a decir verdad haraganeábamos más de lo prudente. Entonces los maestros normales tenían preferencia unánime por el orden nacional, y eran pocos los que se empleaban en las escuelas de la provincia. Por eso en las provinciales de Quines (la de Varones y la de Niñas) eran más los maestros sin título que los diplomados, aunque entre aquellos los hubo de real vocación. Se pagaba muy mal en estas escuelas, las que, por otra parte, estaban muy pobres en elementos didácticos; la dotación que alguna vez tuvieron estaba ya muy envejecida; recuerdo los mapas casi pelados, los carteles de anatomía, botánica y mineralogía, desteñidos de viejos; vienen a mi memoria los grandes carteles de lectura de primer grado, ajados y con las esquinas inferiores gastados o enrolladas... Las cosas mejoraron después aunque no del todo; pero mi escuela primaria fue deficiente.

No sufrimos, ningún tipo de cansancio en la escuela. Así es que regresábamos, todavía muy animosos, al mediodía. A menudo en la época en que empezaban las clases, o cuando apretaban los calores en octubre y noviembre, al salir de la escuela nos íbamos un montón de muchachos, a todo galope, a bañarnos al **baño de don Lino**, en una acequia próxima. Don Lino, italiano de apellido Floriani, había ensanchado y cavado un poco la acequia frente a su propiedad, en la calle misma. Allí íbamos, nos desvestíamos rápidamente, y con la malla con que Dios nos mandó al mundo saltábamos al agua tentadora. Eran baños breves, pero que nos llenaban de alegría.

Nos habían prohibido terminante que corriéramos carreras; pero la calle recta invitaba a la competencia, y muchas veces con otros muchachos que seguían el mismo camino que nosotros de regreso a sus hogares, armábamos carreras, y a veces, también, rodábamos en la arena... Entonces llegábamos más tarde a casa; se daban cuenta de lo que habíamos hecho antes de que habláramos, y la reprimenda era segura.

Una diversión que mucho disfrutamos siendo niños, y que sin duda tenía visos de celebración comunitaria, eran los **fogones de San Juan, San Pedro y San Pablo**. Además estaban muy en concordancia con la época fría del año, pues se encendían en la noche del 23-24 de junio las fogatas de San Juan, y en la noche del 29-30 del mismo mes los fogones de San Pedro y San Pablo. Papá daba al mensual grande la tarea de ir al campo y cortar grandes ramas de jarilla, tusca, etc., que traía a la rastra, sujetándolas con lonjas a la cincha del caballo. Hacía por lo menos tres viajes –de ida y vuelta- a fin de apilar las ramas necesarias para el fogón. Nosotros con el mensual chico, nos ocupábamos de juntar **quillos y cháncaras**. También nos ayudaban chicos de la vecindad, gustosos de participar en tales preparativos.

Frente a casa había una linda playita en un sitio baldío, como de media hectárea. Ese era el sitio en que se armaba nuestro fogón. Se plantaba un palo alto, a su alrededor se arribaban las ramas paradas, formando círculo de 3 a 4 metros de diámetro, según la cantidad de ramas; el alto del fogón llegaban a 2

metros o un poco más. Entre las ramas se iban poniendo puñados de **quillos**, semillas en forma de bolitas de un yuyo muy común en la zona, las que explotaban ruidosamente entre las ramas al arder el fogón. Con la misma finalidad se ponían **cháncaras**, variedad de zapallo amargo, inservible, que detonaba más fuerte aún. ¡Qué regocijo cuando reventaban las cháncaras!...

Cerca de casa se hacían dos fogones más: el de doña Febriciana de Torres, la abuela de Fermín Miranda, (actual vecino de Quines), un muchacho muy capaz que por haber tenido la necesidad de trabajar siendo niño aún entró muy grande a la Escuela Provincial de Varones, donde fue al principio compañero mío y después, haciéndole **saltar** dos grados, compañero de Aristóbulo. El otro fogón se hacía frente a casa, del lado sud, en lo de Ibáñez. La dueña de casa era **doña Tomasa**, la del riquísimo **pan de mujer**.

Los muchachos, y con frecuencia también los mayores íbamos de uno a otro fogón en esas noches de júbilo. Primero se prendía el fogón de casa; gritábamos, dábamos **vivas** a San Pedro y a San Pablo, hacíamos mil piruetas, y cuando se consumía, nos llegábamos en alegres grupos al fogón de **doña Fabricia** y luego a lo de Ibáñez. Parecía que el entusiasmo iba en aumento.

A veces íbamos hasta más lejos, pues en esa noche de la festividad de los Apóstoles San Pedro y San Pablo se encendían muchos fogones en Quines.

A mi padre no le gustaba que estuviéramos ociosos en casa, y siempre teníamos que cumplir algunos mandados o pequeños trabajos, durante el periodo escolar y en vacaciones: hacer compras de poca monta, reemplazar al mensual chico y traer y llevar animales, cuando él era ocupado en otras tareas; alcanzar herramientas y lazos, cerrar algún portillo, ayudar a limpiar la acequia y los pozos, endilgar el agua de riego en la huerta, darles pasto o maíz a los caballos silleros, etc. Comúnmente éramos nosotros quienes íbamos al correo –distante ocho cuadras- no sólo a llevar cartas, giros, sino también a llevar y principalmente a traer encomiendas, pues entonces era muy corriente que se hicieran pedidos periódicos a las grandes tiendas de Buenos Aires (San Juan, Gath y Caves, La Imperial, la Casa Ideal de los Novios, Avelino Cabezas, Harrods, La Piedad, etc.) que año a año hacían llegar su catálogos a los hogares de la población. Recuerdo que a nosotros –Alfredo, Aristóbulo y yo- nos **encargaban** zapatos, medias, trajecitos. No olvido los **trajes marineros** que nos compraron un año, con grandes cuellos blancos y pendientes de un lindo cordón, un pito dorado, que me encantaba, aunque lo encontraba sin sentido en un traje que teníamos para paquetear.

Mis hermanas encargaban también vestidos y sombreros a casas de moda de la Capital, especialmente a lo de doña **Lola G. de Buono**, nombre tantas veces visto en cajas de encomiendas, especialmente en las cilíndricas de sombreros, que se iban apilando. También pedían vestidos a una modista Rodríguez, muy conocida, de Mercedes (San Luis).

Un trabajito que nos tocó hacer siempre a los menores en los veranos era bañar los caballos, con los mensuales, después de las cabalgatas. No eran dos ni tres; eran con frecuencia seis o más; los de mis hermanos y hermanas

mayores y solteros, además de los de visitas que no faltaban en casa, en vacaciones. Recuerdo en este momento a Jesús Lucero y a Humberto Romero, dos grandes amigos de mis hermanos, a quienes les gustaba mucho ir a Quines.

Yo decía para mí: “Ellos pasean y nosotros les bañamos los caballos”.

Un año mi padre destinó para chacra de maíz una parte del potrero contiguo a la huerta, porque la alfalfa se iba perdiendo y era necesario arar y cambiar temporariamente de cultivo. Yo tenía entonces diez años, pero era muy robusto. Había visto sembrar a muchachitos de mi edad y me entraron ganas de probarme en la siembra que se preparaba. Empezábamos la vocación con Aristóbulo, y talvez deseosos de un ritmo de vida distinto del escolar, le pedimos a papá que nos dejara sembrar. El nunca nos había mandado a realizar trabajos pesados o que exigieran atención por varios días. Tuvimos que insistir mucho para que nos lo permitiera, no sin dejar de advertirnos que podíamos cansarnos demasiado.

Nosotros estábamos ansiosos de empezar la tarea aquella mañana. Detrás del peón que **cruzaba** los surcos yo iba arrojando paso a paso la semilla en el surco recién abierto. Aristóbulo **rameaba**. Empecé muy **garifo**, pero como la siembra duró seis días, terminé cansadísimo. Me cuidé muy bien de decírselo a papá (quien sin duda lo sabía más que yo). La tarea que cumplió mi hermano talvez necesitaba más atención y destreza, pero como él iba en mula se fatigó menos.

La chacra dio choclos magníficos. En casa felicitaban a los sembradores.

LOS POTREROS

Aquellos pueblos todavía eminentemente pastoriles del primer cuarto del siglo, contaban en elegido de los centros urbanos de la campaña, o en sus alrededores, con parcelas de pasturas de cultivo llamadas potreros. En ellos no sólo se mantenían las vacas lecheras de la familia, y los caballos de silla, sino que allí también se podían invernar bovinos destinados a la venta, contando con buena alfalfa.

Para mi padre las propiedades con riego que poseía en Quines, o sea los potreros, revestían una importancia capital, y en consecuencia fueron objeto de continua atención. Eran sesenta hectáreas divididas en tres grandes potreros: **el potrero de los patos, el potrero del frente y el de los árboles blancos. El potrero de los patos** abarca cerca de cuarenta hectáreas y tuvo en los tiempos que evoco hasta cinco divisiones. En la esquina sudeste estaba la casa que hizo construir mi padre, a la que seguía hacía el norte la huertita. En esa misma dirección, sobre el camino a Candelaria, el potrero medía dos cuerdas y media; era el ancho de la propiedad, pues el largo contaba hacía el

oeste, **hacia el camino de San Juan**, como se decía frecuentemente. Ya hemos dicho porqué se llamó **de los patos** este potrero.

Al frente de la casa, hacía el este, estaba **el potrero del frente**, de doce hectáreas. Separado de este núcleo, hacía **el lado del río**, el oeste, cerca de las **compuertas del agua**, se llamaba **el potrero de los árboles blancos**, (denominado así por la presencia de algunos algarrobos blancos), de más de siete hectáreas.

Los trabajos en los potreros se extendían de estación en estación, de semana en semana. Había que arar, sembrar, regar, segar. Había que traer y llevar animales, darles de beber etc. Había que arreglar los alambrados, limpiar las acequias para el riego, combatir las hormigas, vizcachas, etc. Los potreros estaban arados en su mayor extensión. Cuando la alfalfa, en algunas partes, se iba perdiendo, había que sembrar de nuevo y en lo posible cambiar de cultivo por un año. Mi padre hacía sembrar también algunos cuadros con cebada y avena, buenos forrajes para el invierno, pues crecen rápido y resisten bien los efectos de las heladas. Pocas veces destinó un cuadro grande para sembrar maíz. (Para eso estaba **el bajo**). Cuando lo hizo fue especialmente por cambiar de cultivo la parcela.

Por pedido de mis hermanos Alejandro y Justo, en el extremo oeste del **potrero de los patos** hizo plantar una viña de siete a nueve hectáreas. Lamentablemente no dio el fruto que podría esperarse, porque no se la atendió debidamente. No pasó de ser una inversión mal hecha.

Cuando llegaba el turno de regar había que sacar y limpiar **los cupos**, es decir desbarrar y limpiar la porción de acequia que el Municipio asigna a cada regante de modo que el agua corra con facilidad y el riego se haga más rápido.

El riego se realizaba con menos frecuencia en invierno que en verano: porque lo necesitaba menos el cultivo y porque había menos caudal de agua. Se regaba durante el día o durante la noche, pero se creía que el riego nocturno era mucho mejor, más provechoso, en los meses de calor, especialmente. Dos o tres peones y con frecuencia también el mensual grande eran designados con anticipación para la tarea del riego, en la que se iban turneando, cuando se regaba de día y de noche. Había una preparación particular para el riego nocturno. En la cocina se disponían los jarros y la pava en que se herviría el agua para el café. O llevaban el café ya preparado y azucarado. Si querían los peones, también llevaban pan o torta. Se munía a los regadores de dos o tres faroles; si la noche era fría tenían que llevar también mantas y ponchos con los que pudieran abrigarse mientras el agua, convenientemente endilgada, se deslizaba mansamente entre **las trabas y los bordos** de los potreros. A las horas convenientes hacían fuego y arrimaban la pava.

Infaltablemente los regadores eran seguidos por los perros de la casa. En años de infancia teníamos **el Enero y el Mustafá**, dos lindos canes, con alguna ascendencia de perros de caza. Eran excelentes **quirquincheros**. En las noches de riego se iban tras los quirquinchos que olfateaban y no tardaban

en darle caza. **El Enero** iba enseguida a entregar la pieza a alguno de los regadores; pero **el Mustafá** quería aprovechar para sí su destreza. Entonces el otro perro se trababa con su compañero hasta arrebatarle la presa y ponerla en manos de los peones. (Al día siguiente había quirquincho asado en la ramada grande).

En los días calurosos de verano, cuando la alfalfa estaba tierna, había que vigilar especialmente las vacas, novillos y toros por el peligro de que **se empastaran**. Cuando esto ocurría (pensaban que el viento norte influía mucho) al animal empastado se le hinchaba extraordinariamente el vientre con los gases del pasto fermentado, y si no se lo atendía de inmediato corría el riesgo de morir en pocas horas. Yo he visto cómo algunos paisanos prácticos **chuceaban** el animal con la punta del cuchillo, hundiéndolo un poco en el vacío del vacuno. Por ese puntazo, que rompía el intestino, salían los gases. Si el animal se salvaba el tejido se reconstruía sin intervención alguna y a los pocos días estaba sano.

Cuando maduraba la alfalfa era llegado el momento de la siega. A veces un cuadro de buena alfalfa, bien regada, producía dos o tres cortes al año. La faena de la siega se hacía ya con máquina segadora tirada por un caballo, que conducía el segador sentado en un asiento más o menos elevado. Las dos cuchillas laterales iban cortando el pasto, que después otros operarios ataban en gavillas, las que luego eran llevadas en carro hasta el sitio donde se levantaría la parva. A veces se hacían dos o tres parvas en los potreros, de acuerdo a la cantidad de pasto segado. El emparvador conocía su oficio, y si no llovía mientras se levantaba el pasto y se hacía bien la parva, el forraje se conservaba por varios meses en buenas condiciones.

Las parvas tenían unos 15 metros de largo, 4 de ancho y 5 de altura, con su más y con su menos, según la extensión de los potreros. Con el mismo pasto se les formaba una especie de techo arqueado por donde resbalaba la lluvia.

Mientras quedaba pasto fresco en el potrero parecía que los animales no se interesaban en la parva. Cuando faltaba empezaban todos a comer de ella. En las esquinas o en los lados de la parva iba abriendo como cuevas, las que no producían, sin embargo, el derrumbe de la misma.

También mi padre hacía enfardar alfalfa. Los fardos se apilaban en galpones y se vendían si había excedente.

En los tiempos señalados se engordaban en los potreros los lotes de novillos, vacas, vaquillonas, para venderlos a los compradores de hacienda. Asimismo se mantenían allí los animales que se consumían en el puesto de abasto que papá tenía en Quines.

Aparte del valor económico que importaban los potreros para la familia, a nosotros, los chicos, nos encantaban con su verde extensión y nos ofrecían continuamente la tentación de galoparlos.

UN HACENDADO DEL DEPARTAMENTO AYACUCHO

Los capítulos sobre los trabajos que se realizaban en El Mollar deben ser completados con la consideración más circunstanciada del quehacer de mi padre como poblador y propietario de una zona típica de la provincia de San Luis, y como criador de ganado bovino en la misma.

La dedicación a las faenas rurales le venían por tradición desde los abuelos. Y no sólo por la posibilidad que da el legado de campos y haciendas para trabajar, sino también por esa otra herencia sutil de preferencias que viene en la sangre, y que en este caso convierte el pesado trabajo agropecuario en quehacer gustoso.

Dijimos que mi padre, cortados sus estudios, volvió a Quines al lado de su madre y hermanos. Don Juan Tomás, hermano de mi abuelo fallecido, fue el encargado de las propiedades en tanto se repartiera la herencia. Tales bienes no quedaron sólo entre los hijos legítimos, pues hubo que respetar las donaciones de parcelas de campo, ganado y aún de estancias, que en vida hizo mi abuelo a hijos naturales y a algún allegado más.

Muy joven aún, antes de cumplir los veinte años, mi padre se hizo cargo de lo que por herencia le correspondió. Empezó a trabajar concienzudamente, poniendo en práctica lo que había aprendido de su padre, y a su tiempo supo mandar con autoridad benevolente. Recibió en herencia, además de El Mollar, otros derechos ubicados en las estancias de Vizcacheras y Balde Ultimo, y sesenta hectárea bajo riego en Quines. Todo lo atendió casi personalmente y lo hizo prosperar... Nunca percibió sueldo de ninguna clase. Sólo con las entradas que le daban sus propiedades, indudablemente bien administradas, pudo vivir con holgura y hacer estudiar a sus hijos, a varios de los cuales costó carreras universitarias. Hubo años en que mantuvo a cinco hijos fuera de la casa.

Era mi padre un hombre más bien alto, de ancha espalda, facciones regulares, ojos verdes en un rostro casi adusto, de tez bronceada por los soles quíneros, rostro de criollo conocedor de intemperies. Usaba bigotes con las puntas caídas. Tenía un metal de voz muy viril, y el ademán reposado. Poseía un carácter firme, más bien reconcentrado, parco en efusiones cordiales; pero en la conversación, y sobre todo en el actuar, se le descubría un corazón caritativo, y le gustaba agasajar con generosidad a los que llegaban a su casa. Imponía respeto y siempre lo tuvo. En el hogar no se discutían sus determinaciones, aunque alguna vez los hijos varones pudieron no estar de acuerdo con él. Por otra parte, aunque no lo dijera, creo que se sintió muy satisfecho de tener siete descendientes varones.⁷

Era realmente un hombre ordenado. Se levantaba siempre muy temprano. Lo veo en las mañanas, con una manta sobre los hombros si el tiempo era fresco, encaminarse a los potreros próximos con el rosario en las manos. Cuando regresaba para tomar el mate ya había hecho la inspección que deseaba en las vacas lecheras, en los animales encerrados para el engorde, en el riego realizado en la noche anterior, en los alambrados, en los

chiqueros... Y seguramente en el fuero más íntimo había encomendado a Dios y a la Virgen las faenas del día.

Después del mate, por lo común daba órdenes a los mensuales y a los peones que en esa semana tenía conchabados. O en el galpón grande inspeccionaba los arneses, las coyundas, los lazos... A eso de las nueves se le servía el desayuno, que siempre era un churrasco. Con frecuencia había en casa quien compartieron con él ese asadito mañanero.

El mensual grande ya le tenía cepillado y ensillado el caballo. Usaba **pellones** sobre la montura y encima un fino cuero de carpincho. Los estribos llevaban una pieza de suela que cubría la punta del pie. Diariamente salía a caballo para dar una vuelta por **el centro**, donde se encontraba con parientes y amigos, y recibía las noticias circulantes. A caballo iba también a los potreros más distantes, todos los días.

Siempre tuvo muy buenos caballos de montar. Recuerdo entre otros **el zaino de las Palomas, el zaino grande**, manso y resistente, **el Malacara**. Don Guillermo Aguilar, estanciero de Las Palomas, localidad situada al este de Quines, sobre el camino a Villa Dolores, regaló a mi padre un hermoso caballo al que siempre se le llamó **el Zaino de las Palomas**. Era un animal de gran alzada, sorprendentemente **bien arriado**. Manso como una oveja, pero activo, de notable resistencia, fiel y obediente a su amo como muy pocos. Para incitarlo a galopar no había necesidad de tocarlo con la fusta; obedecía al menor envión que se le hiciera, o a un leve toque de los estribos. Cuando se detenía el jinete no se movía del lugar, por lo que era innecesario atarlo a palenques o a postes. Era de suma docilidad y fuerza. Si frente a una tranquera cerrada el jinete lo acuciaba para que la abriera, el animal se arrimaba y con el pecho empujaba de tal modo la tranquera que ésta saltaba sin atenuante. En el galope el Zaino de las Palomas era una hamaca. Este hermoso animal fue muy regalón de papá.

Con frecuencia viajaba mi padre a El Mollar, y no dejaba de ir de tanto en tanto a Las Vizcacheras y al Balde Ultimo, donde tenía cuadros de buenos pastos naturales, como queda dicho. Las tres leguas y un poco más que corrían desde la casa de Quines al casco de la estancia eran trotadas por él una vez al mes; a veces, con más frecuencia; otras con intervalo de dos meses. Papá era un hombre muy de a caballo. Sólo después que dejó atrás los sesenta viajaba en sulki, pero llevando a tiro el caballo de silla, con el que recorría a su gusto la estancia. Cuando éramos niños solía llevar a algunos de nosotros con él; entonces todos viajábamos a caballo. El mismo inició en la equitación a sus hijos varones, especialmente a los mayores.

Alejandro, desde muy niño, le ha seguido por todas partes a caballo, incluso en el recorrido de los campos. En una oportunidad papá andaba por las sendas de El Mollar, detrás iba Alejandro, que tendría unos nueve años; con ellos iban también los perros, tan numerosos siempre en las estancias. De pronto los perros ladran y se agitan en forma característica; es que están acorralando a un puma. Mi padre, a prudente distancia, entra en escena. El gran felino se sienta junto al tronco de un quebracho, como para protegerse la espalda. Desde allí brama y tira manotones a los perros. Mi padre está preparando el rémington cuando ve que Alejandro aparece por detrás del tronco del quebracho, con una corta plumas en la mano. Papá, con un grito, le obliga a apartarse del lugar, llamándole a su lado. Al justificado enojo de papá: -“Pero, ¿Qué estabas por hacer?, respondió Alejandro: “Yo solamente quería

señarlo en la oreja al lión, papá”. (Alejandro, fue sin duda, el vástago magnífico de los Montiveros).

Todo lo inspeccionaba en la estancia: el estado de los ganados, las represas, el pozo balde, los corrales, los alambrados, los cercos divisorios de las estancias vecinas, por si había que cerrar algún portillo. Además, el cerco criollo exige que cada tres o cuatro años se lo **azote** (se lo refuerce) con ramas nuevas.

Se preocupaba mucho por la sanidad animal. Hacía atender enseguida cualquier brote epidémico, como así también el embichamiento producido por las lastimaduras. Entre los capataces e inquilinos había siempre técnicos empíricos que se ocupaban de estas curaciones.

Si **el lión** andaba haciendo **daño** era preciso salir en su persecución. A menudo los capataces tomaban la iniciativa. No faltaban valientes **lioneros**. En El Mollar se dio muerte a muchos pumas que hacían daño en los corrales y en la hacienda suelta. Aquellos paisanos **de acción** sabían que **el bicho** ataca más a los potrillos, las cabras, ovejas y sus crías. Es que las yeguas son temerosas y no defienden bien a sus crías y las cabras y las ovejas son animales chicos para poder enfrentarse con el felino grande; pero las vacas protegen a los terneros con una bravura insospechada. También las burras son notables en la defensa de sus crías, valiéndose de coces y dentelladas.

En El Mollar se criaba, como queda dicho, ganado bovino, caballero, mular, asnal y caprino. Sorprende que en una estancia de poco más de tres mil hectáreas pudieran prosperar casi un millar de cabezas de ganado vacuno, un centenar de yeguas y caballos, tropillas de mulas y asnos, además de la majada de cabras. Vuelvo a decir que esos suelos, extraordinariamente fértiles, producían excelentes pastos y que al fin del invierno, cuando a veces escaseaba un poco el buen pasto, siempre había abundante maciega. (Hierbas silvestres, resistentes a los hielos o que se apresuran a brotar en primavera).

Papá se ocupó en mejorar la calidad de la hacienda, para lo que adquiría oportunamente toros de buena raza. Por eso la clase de sus vacas era notoriamente superior a la de otras estancias vecinas.

El abuelo Justo, como lo hacían frecuentemente los estancieros de su tiempo, hacía conducir arreos de vacas y novillos a San Juan para negociarlos con sanjuaninos o compradores chilenos. Si mi padre lo hizo a fines del pasado siglo o a principios de éste no lo sé. Lo que recuerdo es que hacía traer a los alfalfares de Quines novilladas y lotes de vacas para el engorde y su venta posterior. A casa llegaban compradores de San Juan, de Jáchal (les decían **los jachalleros**), de Córdoba. Vendía asimismo a los abastecedores de la localidad, y él incluso abasteció durante muchos años. Como la mayoría de los hacendados de la zona, mantenía un **puesto carne; Angelito Moyano** fue por largo tiempo su cortador.

Había lindas yeguas en El Mollar, de modo que era posible seleccionar buenos caballos de silla, de los que siempre había varios en los potreros de Quines, en tiempos en que estaban muy de moda **las cabalgatas**.

Los caballos eran utilizados en El Mollar para diversos trabajos: sacar agua del pozo balde, rastronear la represa, campear animales, para rodeo, tirar arados, rastras, ramear los sembrados etc. En Quines, además del oficio de silleros, se ocupaban los caballos para tirar el sulki, y el carro en las faenas de la siembra, etc. También se vendían, pero más que la venta de caballos interesaba la de las mulas, por ser muy superior su precio. Las mulas no debían usarse como silleras por la gente de El Mollar; allí sólo se dejaban unas pocas para arar y tirar el carro, mientras el mayor número de mulas se vendía, animales nuevos de dos o tres años, especialmente a compradores bolivianos.

El ganado cabrío era tenido entonces en poca cosa. Ahora la venta de cabritos puede levantar una pequeña fortuna. La majada que cuidaban los capataces de El Mollar no pasaba de 150 cabras. Se las criaba especialmente porque permitían tener carne a mano cuando en la estancia faltaba carne de vaca. Además para disponer de cabritos durante el verano, época en que había tantos comensales en Quines. Habiendo en abundancia leche de vaca en la estancia, se regalaba la de las cabras a quien pedía ordeñarlas.

Aunque las miras de mi padre estaban encaminadas principalmente a la ganadería, no por eso descuidaba las chacras. Recuerdo que una vez, en día de elecciones, me mandó con uno de los mensuales, Dionisio Torres, quien llamábamos **El Vizcachón**, a que fuéramos a vigilar las chacras del Bajo, en las que el maíz estaba a punto de ser cosechado. Por el camino próximo pasaban a Quines, en grupos, los votantes. Podía ocurrir que algunos, de regreso, quisieran entrar y avanzar hasta las chacras para embolsar mazorcas. Anduvimos recorriendo, por donde se nos indicó, siempre a caballo. Ningún extraño se metió a las chacras.

¡Qué altura había alcanzado el maizal! Con Dionisio nos parábamos en las monturas y sólo sacábamos las cabezas sobre las plantas magníficas. Pasamos un lindo día. El asado que nos hicimos fue riquísimo.

Dije que mi padre fue hombre muy ordenado. Lo fue también en el manejo del dinero, lo que le permitió tenerlo siempre que lo necesitaba imprevistamente. No ponía en el Banco las sumas de dinero que recibía por las ventas de ganado: tenía una cajita de madera, con llave, que guardaba a su vez al fondo de un mueble llamado **caja**, el que también se cerraba con llave. Sólo Andrea, que corría con el renglón doméstico, y algunos de los hermanos mayores, conocían el depósito. De allí se iba sacando el dinero preciso para las necesidades de la casa, para la educación de los hijos, etc.

A mi padre le gustaba la buena mesa; huelga decir que sus preferencias estaban siempre dentro de las comidas tradicionales. Tomaba muy poco vino en las comidas, y no acostumbraba ir al bar para tomar unas copas con amigos, cosa corriente en esos pueblos, entonces y siempre. Sin embargo, tal vez sólo una vez al año, mi padre empezaba a beber y continuaba por varios días, a veces semanas, sin salir de casa ni molestar a nadie. Es claro que nadie se le acercaba con palabras que pudieran incomodarle. Andrea, con mucha sal, decía que en esos días papá **estaba siguiendo el mes de María**.

No tomó parte don Manuel Reyes Montiveros en la vida política, aunque siempre pudo ofrecer un buen número de votos para las elecciones. Más, al mayor de los varones, a Alejandro, le apasionó la lucha tras ideales que consideraba de reivindicación del pueblo. Fue vicepresidente de la Convención Nacional del Radicalismo y figuró como uno de los dirigentes del radicalismo en Ayacucho. Entonces papá le ayudó con sus votos, con dinero y con su respaldo moral. Recuerdo que una vez papá recibió de Alejandro, que vivía en San Francisco por ser en esos años profesor de la Escuela Normal, un telegrama: "Prepare ternera con cuero. Iré mañana con varios amigos". Yo estaba de vacaciones en Quines, después de haber aprobado 5º año de Medicina. Leído el telegrama, papá fue enseguida a elegir la ternera más linda y más gorda de las que tenía en los potreros, llamó a un entendido en asados con cuero, le dio ayudantes, en casa se puso en acción Andrea y el personal doméstico y al día siguiente, cuando en varios coches llegaron los políticos amigos de mi hermano, en casa había comida dispuesta para cien personas, puesto que se invitó también a gente de Quines. Lo vi muy contento a mi padre, pues la ternera salió como para chuparse los dedos, las empanadas estuvieron riquísimas, el vino era muy bueno.

Como la mayoría de aquellos viejos hacendados papá viajaba muy poco, si no era de vez en cuando a las poblaciones vecinas o a estancias de la zona. Por atención de asuntos vinculados con sus propiedades, y en especial después que se abrió el juicio sucesorio de mi madre, iba de tarde en tarde a San Luis. Allí se hospedaba en casa de su cuñado, don Juan Elías Alaniz, que era profesor de Matemáticas en la Escuela Normal Regional de entonces. Llevaba el juicio sucesorio, que tardó bastante, el Dr. Nicolás Jofré.

En sus últimos dos o tres años, y a pesar de no tener tanta edad, papá había envejecido bastante, en gran parte por efecto de su diabetes. Pero tuvo a su lado un hombre que compartió con él los trabajos y la atención de las propiedades: su yerno Camilo Morales, el marido de Andrea. El lo llevaba en automóvil a El Mollar y lo acompañaba a donde mi padre se lo pidiera. Como Morales empezó también a trabajar por cuenta propia en el campo, iban con mucha frecuencia a la estancia. Pero un año antes de que falleciera papá, Morales murió de bronconeumonía. Le afectó mucho a mi padre esa muerte, que lo golpeaba con la inesperada viudez de Andrea, esa hija ejemplar, y con la pérdida de un leal compañero para él.

Después de una corta enfermedad fallecía papá, a la edad de setenta o setenta y un año, en 1929.

Así pasó por la vida don Manuel Reyes Montiveros, hacendado del Norte puntano, con sus virtudes, que sus hijos miramos grandes, y sus defectos, que nos aparecen de poca monta. Nos ha legado un ejemplo de viril posición frente a la vida, que tuvo que afrontar con decisión en plena juventud primero, y después, con esfuerzo aún mayor, desde su temprana viudez. Deseo que mis hijos y nietos no lo olviden.

GANADEROS CONTEMPORÁNEOS DE MI PADRE

Talvez convenga que echemos una ojeada sobre ese grupo de hombres de acción que a fines del pasado siglo y comienzos del actual cumplieron una misión social y económica de importancia en el norte de la provincia, y en especial en la localidad de Quines y las estancias aledañas. Me sugiere esta consideración la evocación que acabo de hacer de mi padre, pues, como él, fueron muchos los que dejaron huellas como eficientes ganaderos.

Nombraré a esos contemporáneos de papá que conocí en mi infancia, y cuyas vidas se prolongaron en varios hasta las décadas del 20 y del 30. Naturalmente algunos eran mayores; don Pilar Pereira, don Manuel F. Montiveros, don Rosendo Arce, don Paulino Suarez... Acaso el más rico fue **don Manuel Félix** (tío segundo de papá), señor de varias estancias, entre ellas El Encanto, Bella Vista, Santa Rita, gran parte de El Retomo, Puerto Verde... Esta última estancia, de bosques centenarios, en la primera década del siglo o poco después, pasó a poder de unos ingleses muy ricos (los Maken), los cuales hicieron de esas tierras y de otra extensión muy vasta comprada a don Pedro Concha (de San Francisco), un lugar de maravilla en el departamento Ayacucho: **La Serafina**.

Don Manuel Félix tuvo actuación política destacada, como dirigente del **Partido Mendocista** (demócrata conservador)⁸, en el norte de la provincia. Sin duda sus vacas le permitieron asegurarse una buena cantidad de votantes; contribuir en la provincia, los gastos de una política muy personalista.

Don Manuel Félix fue el segundo marido de Rita Fernández, que tuvo tres. Llegó a ser la terrateniente más importante de Quines, y se hizo de mucho nombre, no sólo por su fortuna, sino por su prestancia y su bondad. Murió viuda y sin hijos, rodeada del aprecio de muchos, porque muchos fueron los parientes amigos y allegados que ella favoreció.

Don Pilar Pereira, casado con Rosaura Guiñazú, tenía varios **puestos**, entre ellos **El Injerto**, no lejos de Quines, lugar de paseos y reuniones familiares. Tenía asimismo grandes propiedades con riego en la Banda Este de Quines, con extensos alfalfares y huertas. (Desde el centro de la población, al este del río, a esa Banda se la llama siempre **la otra Banda**).

Don Pilar y su esposa señoreaban una cosa amplia y bien prevista, en un gran solar con características de estancia; en esa casona la hospitalidad y la hidalguía propias de los hacendados puntanos era proverbial. El ejercicio de esas virtudes sociales de **don Pilar viejo** y la noble señora Rosaura, fue continuado por su hijo **Pilar**, y su esposa, **Clarinda Gatica**, oriunda de Luján quienes vivieron y murieron también a avanzada edad en ese solare de tanta tradición.

Dueño de cuantiosos bienes fue don **Paulino Suárez**, quién vivió y murió soltero. La mayor de sus estancias, que contenía numerosas haciendas, era **La Elena** poseía asimismo varias hectáreas de cultivo en **la otra banda**, donde vivía. Eran potreros alfalfados, en los que hacia engordar la novillada para la venta, y una huerta grande, con una linda viña.

Don Paulino tenía fama de usar términos muy rebuscados para conversar.

Don Miguel Fernández, casado con Presentación Ramírez, tenía dos estancias bien pobladas de ganados. Una se llamaba **La Gloria**, varias leguas al norte de Quines. Los hijos de don Miguel tuvieron actuación destacada en la sociedad del lugar. Dos de ellos, Candelaria Fernández de Durán y el Farmacéutico Jovino Fernández, viven aún en Quines. Contrariamente a otros vástagos de las viejas familias, que muy jóvenes aún se alejaron del terruño, los Fernández se quedaron por largo tiempo. Una de las hijas, Juana, se casó con mi hermano Alejandro.

Don Rosario Arce, casado con **Regalada Cabañez**, era dueña de una estancia muy importante, **La Plata**, además de otros puestos y varias propiedades en Quines. Tuvo muchos hijos, entre ellos los estancieros Dalmiro y José María, cuñado mío, quienes vivieron siempre en Quines.

Un hermano de mi padre, **Lucas Montiveros**, tenía más o menos el capital de papá. A él le correspondió la estancia **El Baldecito** y derechos importantes en otras estancias. Don Lucas adquirió también propiedades en San Juan, donde vivió varios años. Fue el padre de Antonia Montiveros, nacida en San Juan y casada allá con Custodio Terán, quienes después se vinieron a vivir a Quines.

Don Celestino Gatica (maestro-profesor recibido en Tucumán), siendo docente en Entre Ríos se casó con **Paulina Ragot**, también educacionista. Se establecieron en Quines, donde don Celestino construyó una hermosa casa y organizó un establecimiento agrícola-ganadero, **El Porvenir**, situado sobre el camino a Candelaria, que fue modelo en su época⁹. Fue por muchos años inspector visitador de Escuela Nacionales, tarea que alternaba con la atención de sus propiedades. De la fortuna amasada dispone todavía la señora Paulina, en la cima de sus noventa y cinco años.

Don Cristóbal Pereira, casado en segundas nupcias con Petrona Ortiz, era una figura patriarcal en Quines. Señor de indudable elegancia, usaba siempre sombrero orión y **sabía** manejar el bastón. Tenía un campo valioso, y en **la otra Banda**, extensos alfalfares y viñas.

Don Francisco Flores, casado con Belinda Leyes, era dueño de **La Brea**, estancia muy vecina a Quines sobre el camino que lleva a El Mollar.

Don Jacinto Navarro llegó a Quines cuando yo era aún alumno de la escuela primaria. Tuvo una propiedad muy valiosa, a la que llamaban **La Finca**, cerca de Tilquicho, en el límite de Córdoba, población que entonces tenía mucho renombre, por las hachadas de los bosques próximos, y talvez también porque por allí pasaba una línea férrea.

Don Jacinto era viudo y tenía muchos hijos, algunos ya mayores de edad. Fue el tercer marido de **doña Rita**, la viuda de Manuel Félix Montiveros, que en primeras nupcias fuera casada con Juana Rivarola. Navarro trabajó con éxito las propiedades comunes. Tenía muy buen ganado vacuno y caballar.

Pedro Honorato era dueño de varias estancias. “Las Cortaderas”, “Las Rosas”, y “Balde del Quebracho”. Toda su hacienda, bastante mestiza, más que cuarterona, era de pelo colorado, por lo que la gente le llamaba “el viejo de las vacas coloradas”.

Tenía también una linda casa en Quines. No conocí a don Pedro Honorato, pues debe haber muerto cuando yo era muy chico todavía. Me acuerdo, sí, de su esposa, Sara Fernández, una mujer amable y discreta, que

cuidaba mucho de los cuatro hijos que le habían quedado: tres hermosas niñas y un varón. (Después esta señora se casó con don Ramón Quiroga, viudo también).

No todos esos lindos campos de pastoreo más o menos próximos a Quines pertenecían a pobladores de la zona. Así don Matías Laborda, que vivía en San Luis, era dueño de la estancia **La Represita**, hacia el este de Quines. Colindante con **El Injerto** de don Pilar Pereira. Estaba casado con **Vicenta Guiñazú**, perteneciente a una antigua familia de Quines.

Don Matías tenía buena hacienda vacuna y muy lindos caballos. Le gustaban las carreras: **El Guindo** fue un parejero muy renombrado, que salió ganador en varias carreras de verdadera importancia en la zona, donde se apostaba mucho dinero. Una vez corrió con **el Chupino de los Cordobeses**, también famoso. Centenares de postores concurren a la atrayente competencia. Demás está decir que los de Ayacucho iban todos por **el Guindo** pero el noble animal perdió por **media cabeza**, según se dijo. También se dijo que **los cordobeses** hicieron trampa...

Don Matías era popular en Quines, y tenía muchos amigos. Recuerdo que en una oportunidad, siendo yo muy niño todavía, el ganadero obsequió una ternera con cuero, y que de Quines concurren en larga cabalgata varias familias.

Una hermosa propiedad de 1.000 Has., próxima al radio urbano de Quines, tenía don **Federico Cacace**, quien también vivía en San Luis. Se le llamaba **el puesto de Cacace**, y lo tenía alquilado don **Adrián Lucio Lucero**, oriundo de San Luis, pero que pasó la mayor parte de su vida en Quines. Se casó con **Dorila Gatica**, de Luján, y con ella formaron un respetable hogar en Quines.

Don Adrián cultivó admirablemente la propiedad (que lamentablemente nunca llegó a ser suya, porque no pudo comprarla, dado que con su propio trabajo aumentaba el precio de la misma, y el dueño le pedía cada vez más). Era criador de hacienda y comprador; sus alfalfares le permitían engordar el ganado y ofrecerlo en excelentes condiciones para la venta.

Me parece justo nombrar también a los pocos hacendados —en esa época— de la vecina población de Candelaria, hija de Quines, que le dio el ser al darle el agua.

En los años que abarcan estas memorias, Candelaria era una villa pequeña, cuyos pobladores estaban muy vinculados a los habitantes de Quines. Ahora ha crecido mucho, y aunque sigue subsidiaria del agua de Quines, en su radio se han perforado varios pozos que ayudan notablemente en el riego de los cultivos.

Mi padre mantenía relación con los cuatros hacendados que voy a nombrar, y que son: don Juan Ruiz, don Juan Arce, don Marcos Arce y don Rosendo Arce. Todos tenían puestos más o menos próximos a estancias orientadas hacia Los Llanos (de La Rioja) que no quedan tan distantes de Candelaria.

Don Juan Ruiz era muy amigo de mi padre, y cuando venía a Quines paraba con frecuencia en casa. Vestía muy correctamente y tenía una estampa casi patriarcal. Era un hombre de cierta cultura y se hacía agradable por su conversación variada y ocurrente. En unos de esos puestos había hecho cavar una linda represa que quedaba a pocas cuadras de la plaza de Candelaria, hacía el S. O. era una represa de agua limpia, a donde acudían para proveerse de agua muchos vecinos de Candelaria en época de sequía. Es posible que don Juan no permitiera que los animales bebieran en la represa, por lo que el agua se mantenía en tan buenas condiciones.

Mucha amistad tuvo también papá con **don Juan Arce**, pariente de los otros Arce que he nombrado. Casi pegado a la población tenía un lindo puesto, "La Ramada", propicio para las reuniones camperas. Pero su principal campo de pastoreo se extendía hacia el norte. Estaba vinculado por parentesco y amistad con familias de San Juan. Así con los Balmaceda. Del año escolar que pasé en Candelaria guardo el recuerdo de un señor Balmaceda, de muy buena presencia, que había llegado a la localidad en su coche de cuatro ruedas y lujosa cabina. Se hospedó en casa de don Juan. La fiel memoria de la infancia me ha conservado la imagen de esos dos señores, paseándose en animada conversación frente a la casa de Arce, que daba a la plaza.

Don Juan Arce fue padre del Dr. Juan Arce, abogado destacado que estableció su estudios y formó su hogar en Mercedes (San Luis). Tuvo además tres hijas mujeres de gran dignidad en la zona, que murieron solteras.

Otro de los hacendados que he nombrado es **Marcos Arce**. Era hombre **importante**, de muchas vinculaciones. Le gustaba la política, y como caudillo gozaba de popularidad y tenía bastante arrastre.

Don Rosendo Arce era un criollo bonachón, dueño de extensos campos y de numerosa hacienda. Vivía frente a la plaza, teniendo también al frente, plaza de por medio, la Iglesia de la venerada imagen de Nuestra Señora de la Candelaria. En su casa estuve un año con mis hermanas Angelina y Catalina cuando, como queda dicho, ellas fueron maestras de la Escuela Nacional de la localidad.

Repito que acá sólo hago memoria de los contemporáneos de mi padre. Después de la segunda década del novecientos habría que nombrar a otros hombres que dejaron huella en el quehacer ganadero de esa zona de Ayacucho; entre ellos, Tiburcio Rivarola y hermanos, Sinforsoso Gatica, Teodosio Tobar, Humberto Guidice, Armando Oviedo y algunos más.

LAS VACACIONES INOLVIDABLES

Aquel verano nos dieron permiso a Alfredo, Aristóbulo y a mí, los tres hermanos menores, de 14, 12 y 10 años respectivamente, para que fuéramos a pasar algunos días en El Mollar.

En todas las vacaciones estivales, e incluso durante **los meses de escuela**, íbamos los chicos por unos días a El Mollar; pero siempre con papá o alguno de los hermanos mayores. Aquella única vez fuimos solos los tres.

Andrea, diligente cómo siempre, nos preparó a cada uno el paquete con la ropa que necesitábamos. Ella y las demás hermanas nos hicieron varias recomendaciones: que no anduviéramos **al rayo del sol, que volviéramos** sin retraso a la hora de comer a las casas, que fuéramos prudentes al bañarnos en la represa, que nos cuidáramos de las víboras, etc. Papá nos dijo que no cansáramos, galopando, los caballos, que no nos metiéramos a caballo en las chacras y trilláramos los maizales, que no hiciéramos pelear los toros... Recomendaciones especiales le hicieron a Alfredo, quien ya se había puesto pantalón largo y pasaba a segundo año en el Colegio Nacional de San Luis.

Salimos muy temprano en una mañana de enero, a la hora en que aún **corre la fresca de la noche**, que en Quines y en enero, parece una bendición. El camino fue para nosotros un anticipo de la libertad de que nos disponíamos a gozar. Cantábamos, reímos; dábamos gritos al aire sonoro que los llevaba hasta diluirse mansamente a lo lejos. El campo de La Brea, que teníamos que atravesar, nos pareció más lindo que otras veces. Y cantaban tantos pájaros...

Desbordábamos de júbilo cuando entramos por Las Cuatro Puertas en la estancia. E hicimos al galope varios trechos del camino –de una legua casi– hasta **las casas**. Los capataces, los muchachos, los niños, nos recibieron con esa alegría espontánea, plenas de afectos, que aproxima a la gente y hace cierta la fraternidad humana. Había varias mujeres en la casa y en los corrales, porque estaban en plena faena de queseada. También los chicos iban y venían.

La capataza nos tenía lista la habitación: tres camas bien abastecidas, en la pieza grande y aireada que mi padre había reservado para su alojamiento. Un desayuno suculento: ya sabía ella que todo era poco para nuestra voracidad de esos años. Después el querer verlo todo: no como hacía papá para informarse y poner remedio en lo que hiciera falta, sino por curiosidad, superávit de energías, manifestación de autodeterminación, espíritu de juego... qué sé yo!

La noticia de nuestra llegada corrió enseguida en el pequeño vecindario y atrajo a toda la muchachada, que se llegó ese mismo día a saludarnos. Entre los hijos de los puesteros y de los inquilinos hubo siempre niños y luego muchachos de nuestra edad, con quienes enseguida **hacíamos juntas**. Esta vez, sabedores de que nos quedaríamos por varios días, se pusieron muy contentos y día a día nos brindaron su compañía. Y si algunos tenían que

trabajar eran más los que tenían tiempo libre, y siempre andábamos en bandas de seis a diez muchachos jugueteros.

Nos levantábamos temprano cuando ya había llegado a nuestros oídos el despertar del campo en el canto de los pájaros y el mugido insistente de las vacas, toros, terneros. La gente de la casa se ponía en pie en cuando **aclaraba** y comenzaba los trabajos de la jornada, siempre numerosas en las estancias. Como en esos días estaban queseando, era una delicia ir a los corrales, donde varias mujeres ordeñaban y chicos de mi edad ayudaban a manejar los terneros. Allí tomábamos en jarros blancos la leche cremosa del mejor **apoyo**. Más tarde nos servirían el desayuno; debo explicar que en éste no entraban ni el mate ni la leche al pie de la vaca.

Aunque de Quines habíamos salido en buenos caballos, en El Mollar nos dábamos el gusto de cambiarlos, eligiendo. Cada uno ensillaba su caballo y salíamos, con una cigarra en el alma, por los caminos y los senderitos del campo. Era tan grato aspirar los vahos de la tierra fértil y los olores de las plantas silvestres!... Vuelven a mi memoria las enredaderas de jazmines blancos, tan fragantes!... Mientras andábamos íbamos encontrando, diseminadas en el campo, manadas de vacas con crías (que a su turno serían llevadas para el ordeño en la queseada), novilladas, algunos toros, tropillas de yeguas, éstas por lo común lejos del camino.

En los primeros días fuimos a visitar a todos los inquilinos. ¡Con cuánto alborozo nos recibían! A veces, si era de mañana y habíamos salido antes de tomar el desayuno, nos le servían: candeal con torta al rescoldo, algún churrasquito. Si nuestra visita era por la tarde, también tenían **un cariño para** nosotros: aloja fresquita, torta con queso, quesillo con arrope o miel...

Nos gustaba galopar en dirección al Bajo, olvidando la recomendación de no cansar los caballo. Allí desmontábamos un rato. Aturdían las **chicharras** y los **coyuyos**. Sobre los charcos que habían quedado en el cause barroso de los ríos (después de la última creciente), se agitaban los aguaciles, las mariposas, los abejones, y bajaban a beber los pajaritos. Era gratisimo internarse a las horas de sol fuerte en la atmósfera fresca de la sombra del bosque.

Regresábamos acalorados de nuestras andanzas matinales y corríamos a bañarnos en la represa, larga y ancha, y de agua muy clara en los veranos lluviosos. ¡Que delicia nadar allí! Los muchachos de la estancia cruzaban sin temores la represa a lo largo y a lo ancho, sin acordarse de que a veces alcanzaba una profundidad de tres metros o un poco más en la parte honda. Yo nadaba en la orilla no más, pero sentía al hacerlo una impresión de amplitud y libertad que no había experimentado nunca en los baños de Quines ni en los del Zapallar. Gozaba, pues, de ese regalo de la estancia, sin olvidar la recomendación de no internarme en la represa. Pero en una ocasión me expuse, con verdadera inconciencia, a un gran peligro. Mientras estuvimos en El Mollar crecieron los arroyos que tanto he nombrado, en forma poco común. El más cercano, el de Los Corrales, había convertido la acequia que alimentaba la represa en un brazo de fuerte correntada. Mirábamos la acequia crecida, entre risas y juegos, y luego fuimos a bañarnos. Parecía que la represa se había ensanchado; me sumergí en el agua fragante; pero no en la represa misma, sino a la entrada, en la gran acequia crecida que venía desde **el río**. El agua me daba a la altura del cuello; la corriente era fuerte y pudo arrastrarme. Por suerte me retiré, no sin esfuerzo, a tiempo.

Después del baño nos íbamos, con gran apetito, a almorzar. La puestera nos preparaba **comilonas**. Jugosos asados, cabritos con chanfaina, locros de choclos, humitas, succulentos pucheros, pasteles criollos. Sin faltar nunca la mazamorra, tan bien espesada. Una vez asaron dos quirquinchos, gordos como lechoncitos. Nos chupamos los dedos. Sabedora la capataza de que nos gustaba el zapallo asado, también lo preparó: lo tomamos con leche; riquísimo. La mujer quedaba, al parecer, recompensada con creces por su solicitud, viendo el gusto y la alegría con que comíamos nosotros.

Después de los copiosos almuerzos apenas nos tirábamos un rato en las camas cuando ya veíamos que andaban cruzándose nuestros compañeros de correrías campestres. Era el momento de ir a hondear lagartijas. Salíamos a pie, calzando la blanda alpargata y con los sombreros baratos que habíamos llevado para protegernos del sol de enero. Más que las lagartijas nos interesaban en esas salidas las charlas, los chistes que festejábamos con ruidosas carcajadas. Alfredo tenía muchísima sal, y era un bromista incansable. Los muchachos de la estancia nos entretenían asimismo con sus jocosos cuentos.

Por la tarde volvíamos a montar a caballo. Siempre nos parecían nuevos los caminos. A la noche caíamos rendidos; pero aún jugábamos un rato después de cenar, daba la costumbre de servir muy temprano la cena en las estancias.

En esas noches calurosas todos dormían afuera, y nosotros sacábamos también las camas para dormir en la playa. Quien no la ha experimentado no puede imaginar la suave dicha de dormirse a campo raso, mirando las estrellas, mientras una brisa indescriptible acaricia el rostro y juega levemente con el pelo.

La mañana siguiente nos traía la promesa cierta de otro día de vital plenitud y gozo. Algo que nos gustaba extraordinariamente, a pesar de que nos estuviera terminante prohibido, era hacer pelear los toros. Los capataces también lo tenían prohibido a los muchachos de la estancia. No sólo por el peligro que corrían los que atizaban a los toros o eran espectadores de la pelea, sino porque esos animales se enflaquecían y arruinaban. Pero para nosotros, en El Mollar, era el más codiciado de los deportes.

La hacienda vacuna venía en grupos, desde distintos rumbos y a distintas horas, a beber a la represa. Llegaban en manadas de diez, quince, veinte vacas, generalmente con un toro. Se sentía desde lejos el bramido de los toros. Mientras se aproximaban parecía que desde distintos rumbos se respondían. No era, lo sabíamos, una respuesta amistosa.

Luego no más los toros, especialmente cuando otro había llegado a beber casi al mismo tiempo con su manada, y se mezclaban las vacas en la playa, empezaban a cavar cada uno en su lugar, a **echarse tierra sobre el lomo** y a bramar porfiadamente cual si manifestaran su enojo. Algunos toros bajaban la cabeza hasta el suelo y la movían como afilando los cuernos. Recuerdo que a veces los toros hundían la cabeza en los matorrales y la levantaban con una extraña corona de loconte u otras enredaderas silvestres.

No era frecuente, pero en algunas oportunidades los toros se pelearon sin que los incitáramos, talvez celosos porque las manadas de sus vacas se habían confundido. Más debo confesar que en esos días que Alfredo, Aristóbulo y yo pasábamos en El Mollar, lo mismo que en otras estadas más cortas, hicimos pelear con frecuencia a los toros. Andábamos a caballo, y en

cuanto veíamos dos toros enojados los aproximábamos, arreándolos un poco. Cuando los toros se enfrentaban, nos alejábamos algo y nos poníamos en actitud de espectadores. En aquellas vacaciones formábamos un verdadero ruedo, porque iban con nosotros una barra de muchachos, los que nunca tomaron la iniciativa de incitar a los toros, pero gozaban en grande de que los hijos del patrón lo hicieran.

No tardaron los toros en trabarse en enconada lucha. Algunos toros **peleaban a botes**, es decir, pegándose con la punta de los cuernos. Los golpes percutían en la caja ósea a la vez que, por las heridas, brotaba abundante la sangre. Mientras se golpeaban iban empujándose con las fuertes testas. Los toros de mejor raza no peleaban tanto con sus cuernos, que son cortos, sino pegándose violentamente con las cabezas. La lucha duraba apenas algunos minutos. De pronto uno, sintiéndose flaquear, emprendía una fuga desorbitada. A corta distancia le seguía el toro vencedor. En estas circunstancias pareciera que los toros cierran los ojos para correr y son una poderosa mole ciega. Corren con una velocidad increíble en los vacunos; acaso más rápido que los caballos aunque no resisten mucho con ese empuje. El toro vencedor no corría más de treinta metros; el otro continuaba huyendo, un una carrera de cincuenta a ochenta metros, pienso que a fin de distanciarse. Nosotros, casi inconscientes del peligro que nos había amenazado allí, volvíamos después los ojos a la playa próxima a la laguna, ya sin la tensión que nos retuviera en su hilo, por instantes sin traducción en el tiempo cronométrico. Las manadas de vacas se integraban como habían venido y volvían a tomar sus rumbos, hacía el lugar del campo donde pastoreaban separadamente una de otra manada, con frecuencia a varias cuadras de distancias. Y la playa quedaba pronto vacía y silenciosa.

Teníamos permiso para pasar diez días en la estancia. Cuando se cumplió el décimo día mandamos a un muchacho con un mensaje para papá: que nos permitiera quedarnos unos días más, y también que nos mandara con el mismo muchacho alpargatas nuevas. La respuesta -¡ay, dolor!- fue cortante: que regresáramos de inmediato.

Lentamente y con el corazón entristecido, Alfredo, Aristóbulo y yo preparamos nuestro liviano equipaje. Al día siguiente nos despedimos casi sin hablar. Los capataces e inquilinos parecían tan apesadumbrados como nosotros.

Y no cantaron los pájaros con el júbilo de todos los días anteriores la mañana cuando, al paso de las cabalgaduras, salimos de EL MOLLAR.

Fue como salir de un Paraíso.

FIN

NOTAS

1. En la región N. O. de la provincia los cursos de agua, nacidos en vertientes de la **Sierra de San Luis**, no pasan de arroyos cuyo

caudal sólo se aumenta con las crecientes estivales. Pero se los denomina **ríos**, como en casi todo el Interior a corrientes de agua similares.

2. En la actualidad la represa de El Mollar continúa prestando su servicio siempre valioso; nunca se ha agotado. Los árboles han crecido vigorosos en su contorno.
3. Los **Blanchet** fueron fuertes comerciantes desde principios del siglo. Eran varios hermanos, hijos del francés José Blanchet que procedente de Lyon llegó a San Luis con otros franceses, hacia 1860. Don José se afincó en San Francisco del Monte de Oro, donde se casó con Carmen Núñez, hija de hacendados, y abrió una casa de comercio: **una tienda**, como se decía antes, en la que se vendía especialmente telas, artículos de bazar, zapatería, y también algunos artículos de almacén. Fallecido el francés, su hijo José y por algunos años Ricardo, continuaron con la tienda del padre, muy ampliada ciertamente como negocio de **Ramos Generales**, y con el sector **Barraca**, acopio de frutos del país, de importancia capital en la zona. José fundó después una importante **sucursal** en Quines, cuyo primer gerente fue Domingo Sosa, su cuñado, casado con Carmen Blanchet. A esta **casa Blanchet** se alude en el relato.

En Luján, pueblo situado entre San Francisco y Quines, se estableció otro Blanchet, **Antonio**, casado con Segunda Ligeón. Hija de otro francés. También abrió **tienda**, la que fue de mucha importancia en el lugar. Subsiste la casa, como de Ramos Generales, propiedad de uno de los hijos, Gilberto; le ayuda en la atención su hermano **Beto** (Humberto).

4. **José Manuel Montiveros** fue uno de los **Montiveros viejos** de Quines, donde tuvo una actuación muy destacada. En 1810 figura entre los contribuyentes que costearon **la dieta de ocho pesos diarios** al diputado por San Luis a la Junta Grande don **Marcelino Poblet** (Carp. 12, Exp. N° 1793, del Archivo Histórico de la pcia). Siendo Alcalde de Hermandad, en noviembre de 1816 hizo jurar en Quines la Declaración de la Independencia Argentina (Archivo Histórico, año 1816, Exp. N° 2492). El acta está firmada por José Manuel Montiveros, José Santos Leyes, Juan Alberto Montiveros, Bartolo Luis Leyes y Julián Echeverría. Atestiguan José Marcos Guiñazú y Prudencio Vidal Guiñazú.

En 1827, bajo el gobierno de José Santos Ortiz, formaba parte de la Sala de Representantes, y en tal carácter firmó el rechazo de la Constitución Unitaria surgida del Congreso General Constituyente “por no estar montada sobre la base de federación por la que se ha pronunciado la pluralidad de las provincias” (Archivo Histórico, año 1827, Exp. N° 3827).

5. En un plano (muy elemental) del siglo XVIII, que se conserva en el Archivo Histórico, figura con el nombre de **Quine** la rudimentaria población, y como **Estancia de Montiveros**.
6. La **Plaza Nueva** de Quines fue trazada durante el gobierno de Agustín Ortiz Estrada (1870-1873) a raíz de una petición de varios vecinos que solicitaron la urbanización de la población hacia el S. E. Entre estos solicitantes figuraban Justo Montiveros, Javier Alaniz,

Eduardo Leyes, que donaron terrenos para dicha plaza, para la construcción de una Iglesia (la de San José), para calles y varios solares para pobladores que edificaron.

Se dejó media manzana para la Iglesia, sobre la calle del sud de la plaza, entre los solares de don Pascual Funes (oriundo de Córdoba, casado con Adela Alaniz, hija de don Javier, mi abuelo materno) y Santiago García. Sobre la calle del norte edificó Doroteo García, casado con Sinforiana Leyes (allí compró en la segunda década de este siglo don José Blanchet, para la Sucursal de su Casa de San Francisco). Sobre de la calle del oeste edificó don Javier Alaniz, nombrado ya. (La casa, que subsiste con algunas modificaciones, fue adquirida en la primera década de este siglo por don Adrián Lucio Lucero). Al lado levantó su hogar don Rufo Leyes, hermano de las y los Leyes que voy nombrando. Hacia el este se establecieron Eduardo y Benito Leyes, casado con dos niñas Ortiz, pertenecientes a una familia de Mercedes (San Luis).

Circuyendo también la plaza, en la esquina de la manzana que se trazó hacia el N. O. se ubico José María Chirino, casado con Baudilia García. En la esquina de la manzana del N. E. frente a la plaza, hizo su casa mi abuelo Justo Montiveros, casado con Isidora Leyes. Esta casa fue llamada después en mi familia **la casa vieja**. Subsiste, desde hace muchos años se alquila, como casa de comercio, y es actualmente de mi propiedad.

En la manzana del S. E. se establecieron Andrés Rosales y Tránsito Leyes. Hacia el S. O. no se urbanizó en aquel tiempo. La Plaza recibió hace algunos lustros el nombre de "**Plaza Lafinur**", pero se continúa denominándola la **Plaza Nueva**.

La Plaza Vieja está ubicada S. E. de la Plaza Nueva, cerca del río, pero también en la banda del poniente, en la que realmente se hizo el trazado del pueblo.

En la antigua Iglesia de esta Plaza se venera a la Virgen del Rosario, cuya imagen fue donada por la familia Montiveros. En el radio de la Plaza Vieja se habían establecido los Céliz, los Aguirre, los Quiroga, algunos Montiveros mayores.

7. Los siete hijos varones cursamos estudios y obtuvimos títulos secundarios y, algunos universitarios. Pero todos nos alejamos de Quines, quienes fuimos a vivir en otras localidades de la provincia, quienes fuera de ella. Ninguno, pues, continúo lo que ahora me parece la magnífica **profesión de hacendado** que tuvo mi padre.

Alejandro el mayor, era solamente Maestro Normal, pero se distinguió en la docencia como profesor en la Escuela Normal de San Francisco del Monte de Oro, y después en el Colegio "Juan Crisóstomo Lafinur" de la ciudad de San Luis. Poseedor de una clara inteligencia había adquirido una vasta cultura. Debo decir, además, que no lo absorbió la función docente, pues lo que de veras lo apasionó fue la acción política, llegando a ser uno de los dirigentes del Radicalismo en San Luis. Culminando su actividad política como vicepresidente, de la Convención Nacional de la Unión Cívica Radical, alrededor del año 20.

Tuvo dos hijos: Diógenes Alejandro (fallecido hace pocos años) y Dora. Mi hermano se había trasladado a Córdoba, ya jubilado, y allí falleció a los pocos años, en 1945.

Alberto era un excelente muchacho que al crearse la Escuela Normal Regional "Sarmiento" en San Francisco, en el año 1915, fue nombrado maestro de grado en el Departamento de Aplicación. Cuatro años después fallecía en ese pueblo, a raíz de un accidente. Poco después moría, en medio de la consternación general.

Justo, siendo aún más joven, formó parte del plantel de los profesores fundadores del Colegio Modelo "Carlos Pellegrini", de Pilar (Prov. de Buenos Aires). Después pasó a Pehuajó y finalmente se estableció en Tandil, donde se casó y enseñó en la escuela Normal. Tuvo sólo una hija. Falleció en 1943.

Rodolfo siguió el Profesorado en Pedagogía y Ciencias Afines en la Universidad Nacional de La Plata, carrera de cuatro años entonces que él hizo en dos. A los veinte años, antes de cumplir el servicio militar, ya era Profesor. Su anhelo fue estudiar derecho, aprovechando la facilidad que ofrecía la Universidad de La Plata de entrar directamente en la Facultad de Ciencias Sociales, con el título de Profesor, sin ser bachiller. Pero justamente ese año se derogó esa disposición que él lamentó siempre.

Fue nombrado enseguida en el Colegio Nacional de Mercedes (San Luis). Y fue por eso que me llevaron en 1921 a Mercedes, para que continuara a su lado el bachillerato que había comenzado en San Luis. Nos hospedábamos en la casa del Dr. Juan Arce de Candelaria, casado con Fabiana Gatica.

Rodolfo fue un hermano de excepción. Siempre veló por mí y me aconsejó como un padre. Cuando estudiábamos con Alfredo en la Universidad de Córdoba, se preocupaba con un celo poco común por la marcha de nuestros estudios. Se casó con una muchacha de Río Cuarto, Amalia Mencini, también Profesora. Tuvieron dos hijitos; pero al lado adverso se batió sobre el hogar, y ella perdió la vida con el nacimiento del segundo hijo, que murió también a los pocos días. No había pasado dos años cuando falleció la mayor, una nena. Poco después, en 1931, Rodolfo dejaba de existir.

Rodolfo fue también protagonista en la política del partido radical, llegando a ocupar el sitio de Diputado en la Legislatura provincial durante el gobierno del Dr. Carlos Alric.

Alfredo, mi tal querido hermano Alfredo, obtuvo el título de Doctor en Odontología en la Universidad Nacional de Córdoba. Ejerció al principio en Tandil (Bs. As) pero luego volvió a su provincia y trabajó en San Francisco algún tiempo. Allí se casó con la educacionista Rosa Ojeda Sosa, excelente compañera de su vida. Después fueron a establecerse en Sampacho (Córdoba), donde Alfredo ejerció muchos años. Falleció sin dejar descendencia en el año 1959.

Aristóbulo formó parte de la segunda promoción de maestros egresados de la Escuela Normal de San Francisco (S.L.). Comenzó a ejercer la docencia en General Villegas (Prov. de Buenos Aires), y después ejerció en Tandil. Después pasó al orden nacional, en la

entonces Gobernación de La Pampa, donde se jubiló. Tuvo dos hijos. De su reciente fallecimiento he hablado en otro lugar.

De mí diré que estudié Medicina en Córdoba, donde me gradué en 1930. Empecé a ejercer en un pueblo de Córdoba; pero pronto fui llamado para ocupar el puesto de Jefe de la Delegación Sanitaria de San Francisco del Monte de Oro. Así fui a San Francisco donde permanecí hasta comienzos de 1946. **En 1933 me casé. He pasado en San Francisco una época hermosa e importante de mi vida.**

Con el cargo de Director de la Estación Sanitaria de San Luis, me trasladé a esta ciudad, donde mi esposa con los niños ya estaba desde el año anterior. Ella había sido nombrada Profesora Titular de la Facultad de Ciencias de la Educación de la U.N.C. Ahora los dos estamos jubilados.

Tenemos tres hijos: Delia María (Perla), egresada de la Universidad de Córdoba con el título de Licenciada en Humanidades. Se casó en 1959, con el Ingeniero Vicente Ernesto Mollo. Agustín Eduardo (Tinzo), médico especialista en niños, egresado de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Se casó en 1966 con Nélide Emilse Sasiáin, médica de la misma especialidad. Y Manuel Angel, bastante menor que los mayores, a punto de recibirse de abogado en la Universidad Nacional de La Plata.

Los nietos hasta este momento: Perlita nos ha dado uno. Vicente Agustín Angel; Tinzo, tres: Carolina, Delía María y Agustín Alejandro. Todos aún en la primera infancia. Ellos son, ciertamente, alegría de mi vida.

8. **El Partido Mendocista** constituyó una agrupación política del conservadorismo tradicional. Tomó el nombre del apellido de sus dirigentes, los Mendoza. Dos de ellos don Jerónimo primero, y don Heriberto, (después del período de don Zoilo Concha), fueron gobernadores de la provincia y legisladores nacionales. Don Heriberto fue Senador reelegido a fines del siglo, y tuvo mucha influencia. Cuando se constituyó el Radicalismo lucharon acerbadamente los dos partidos.
9. Don Celestino Gatica le compró a los Rivarola un hermoso puesto de más de mil Has. algunas con riego, situado a la orilla oeste del camino que va a Candelaria, es decir, pegado a Quines. Le dio el nombre de "El Porvenir", y puso todo su empeño en convertirlo en un establecimiento agrícola ganadero modelo en su época, y lo consiguió. Fueron famosos sus alfalfares y cuadros de cebada y avena para el engorde de la hacienda. Vendida la propiedad, actualmente funciona allí una **Escuela Agro-técnica**, que ha tomado bastante impulso.

