

# LAS REINAS DE LAS FONDAS

Detrás del mesón de las fondas y cocinerías más populares - a cargo de que no falte ni chicha ni terremoto, de que la marraqueta del choripán sea la más crujiente, la carne del anticucho la más tierna y el pebre más jugoso-, hay un grupo de mujeres que manejan el negocio como verdaderas monarcas dentro de un mundo que se considera particularmente masculino. Algunas lo hacen por tradición familiar, herencia de madres y abuelas, otras son fanáticas del folclor, o ven en esta fecha una oportunidad laboral. Esta es la historia de cinco reinas que cada 18 se transforman en fonderas, una institución en peligro de extinción, y que levantan su propio imperio de la chilenidad.

Por: Juan Cruz Giraldo y Victoria O’Ryan Ashworth  
Fotos: Diego Reyes Vielma

## FONDERA POR LINAJE

Cual designio del destino, Berta Brito Sepúlveda (73), conocida por ser la fondera de La Grandiosa Bertita, nació un 19 de septiembre en el Hospital San Borja, a metros del Parque O’Higgins. Hija de Rosalba Sepúlveda, madre soltera que la parió a los 44 años y fundadora de La Grandiosa, la niña creció al interior de las carpas, al son de la cueca y con el aire ahumado que se levantaba de las parrillas en la ramada que se emplazaba originalmente en Quinta Normal.

A los 8 años su mamá la sacó del colegio porque consideró que saber sumar, restar, leer y escribir era suficiente. Le pasó un saco con canicas y diez mil escudos para que saliera a vender: ‘Si vuelves con 20 mil, eres una mujer inteligente; si vuelves con 5, eres una concha de su madre’, le dijo duramente. “Ella me enseñó a ser brava, me enseñó a pelear, a defenderme, a que el que pega primero gana”, cuenta en el living de su casa, mirando el retrato en blanco y negro de Rosalba.

Desde entonces no paró de trabajar y se convirtió en una comerciante exitosa. Además de la fonda, tiene un restaurante y un puesto en el mercado de Lo Valledor. A los 14 se casó con Luis Villarroel, un hombre siete años mayor, y a esa edad ya tenía su propia camioneta que manejaba sin licencia y una casa en La Legua. “Estuvimos juntos por 54 años. Él murió hace un año, pero nunca nos separamos, aunque siempre mandé yo”, sentencia con seriedad.

Este 18 se cumplen 60 años de Brito al mando de La Grandiosa, el local que ha sido siete veces elegido la fonda oficial. Y para mantener sus exitosos resultados, Bertita comienza los preparativos con dos meses de anticipación. Habla con los proveedores, revisa los avances en la infraestructura y recluta personalmente a los garzones. “He visto tantos pasar por mi vida que tengo el olfato y el ojo adiestrado. Sé cuándo son flojos, pillos o buenos para tomar”, asegura. Cuando comienzan las Fiestas, Brito se instala en una casa rodante en el Parque, en la que apenas duerme tres horas. Desde ayer y por seis noches más, Bertita se acostará a las 5 de la mañana y se levantará a las 8. Pero ella dice que no se cansa después de las jornadas dieciocheras: “Sigo con energía, por que a mí no me viene esa cuestión de los bajones. Yo creo que debe ser porque amo esto con el alma”, agrega.



La Grandiosa ha funcionado desde 1958, excepto para el septiembre del 73, una semana después del Golpe. “Ese fue el único año en que paró la máquina y un mes después murió mi mamá de pena, pero no por no haber hecho la fonda, sino porque amaba a Salvador Allende. Nunca se pudo sobreponer a su muerte”, cuenta.

Dentro de todos estos años, Bertita ha visto en primera persona los cambios sociales. Recuerda cuando, escondida bajo una mesa, vio cómo un borracho empujó a su mamá en La Grandiosa y por eso alza la voz entre todos los fonderos con los que compite, en su mayoría hombres: “Yo soy feminista. Antes, la mujer era maltratada, abusada y como en el caso de mi madre, abandonada. Entonces, que nos den el lugar que merecemos es divino”.

Bertita vive rodeada por una cantidad incontable de objetos particulares que ha recolectado por años: cientos de

porcelanas, zapatitos de cuero que rescató en persas, pinturas con voluminosos marcos dorados, peluches, muñecas a las que ella les teje trajecitos y muebles y frascos vacíos que decora con bisutería en invierno, como su pasatiempo. Su casa es un verdadero museo kitsch y su living lo usan sólo para eventos importantes, Navidad y Año Nuevo. En la pared cuelgan varias fotos de Brito sonriendo con su pelo platinado y con trenzas, aferrándose a dos delfines en uno de sus viajes a Cancún, porque no todo es trabajo. Después de las fondas se relaja, se va al sur con su familia o recorre el mundo. Ya conoce toda Centroamérica y Miami, y este verano su sueño es viajar a Europa y pisar por primera vez las ciudades que ha visto en las películas: Madrid, París y Londres.

Bertita dice que morirá levantando La Grandiosa. “Lo llevo en el ADN. Lo hizo mi madre; yo lo heredé de ella y después seguirá mi hijo. Esto es nuestro legado”, profetiza.

**Desde ayer y por seis noches más, Bertita se acostará a las 5 de la mañana y se levantará a las 8. Pero ella dice que no se cansa después de las jornadas dieciocheras: “Sigo con energía, a mí no me viene esa cuestión de los bajones. Yo creo que debe ser porque amo esto con el alma... Lo llevo en el ADN”, agrega.**





EL SUEÑO DE LA FONDA PROPIA

Cuando Paulina Catalán (35) atiende a sus clientas no le creen que hace 11 años trabaja como fondera en una carpa del parque Padre Alberto Hurtado, en La Reina. Quizás entre sus productos de depilación, tintura y corte, es difícil imaginar que cada 18 de septiembre, Paulina se saca el delantal de estilista a domicilio y se sienta, cual reina, en la caja ubicada en la entrada de su fonda, “El Gran Chaparral”, durante una semana, para recibir a sus comensales.

Comenzó asociándose con su papá y su hermano, ambos chefs, y Álvaro, su pareja, que fue cajero de un banco. “La combinación perfecta”, asegura ella. Pero hace cuatro años son competencia en la misma pista. “Le dije a Álvaro: ‘¿sabís qué?, igual podemos solos. Ya tenemos hartos años de experiencia. Démosle con nuestra propia fonda’”, recuerda. Eso sí, el negocio está a nombre de ella, “siempre he buscado la independencia, no me gusta tener jefe”, aclara. El nombre de su local surgió cuando estaban armando la fachada, “quisimos construirle una entrada con madera y teja chilena, pero quedó horrible, ‘esta cuestión es tan fea que parece un chaparral’, pensé, y ahí nació el nombre. Ya tenemos clientes fieles que buscan el Gran Chaparral y hacen fila”. Este año, el local ofrece el anticucho más grande del Parque y el terremoto enfriado en máquina schopera.

Tras Fiestas Patrias, Paulina retoma sus clientas y, además, trabaja en Khronos, un emprendimiento de cerveza artesanal que comenzó con su pareja. “Trabajo mucho, pero yo misma administro mis tiempos, y eso me permite estar lo más que pueda con mi hijo Vicente (7), mi príncipe”. Con la plata que juntan en la fonda quieren hacer crecer su marca de cerveza, y Paulina piensa abrir un centro de estética, “es mi sueño, pero no es la prioridad hoy”, confiesa la fondera del ex Intercomunal, “vamos por partes”, concluye.



FONDAS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Los rancagüinos saben que a un costado de la Medialuna, hace 25 años, se instala El Bodegón de la Morenaza, una fonda histórica que pertenece a Clara Inés Soto (68), fondera y feriante, quien bautizó así su local en honor a su hija, la ex participante de Rojo, Katherine Orellana. Un espacio de 400 metros cuadrados, donde caben 400 personas sentadas entre las que se mueven 13 garzones transportando la comida y los bebestibles.

Soto se emociona cuando recuerda cómo se celebraba en la VI región la semana del 18 cuando ella era chica. Las familias hacían un pícnic alrededor del Parque Industrial y los niños elevaban volantines. Después se iban a las ramadas y los bailarines levantaban el polvo zapateando en el suelo de tierra. De los techos colgaban trozos faenados de cerdos y vacas y de fondo siempre sonaba cueca.

Tenía 13 años cuando comenzó a ayudar a su mamá con la fonda original: El Bodegón de Peñablanca. “Éramos 147 fonderos y ahora sólo quedamos 8. Ya no es lo mismo de antes. Todo está tan caro que a veces las familias no pueden entrar a una fonda y los costos suben todos los años. Yo estoy asustada, porque esto va a matar una tradición”, reflexiona melancólica.

“Echo de menos la algarabía de la gente. Antes había más entusiasmo, pero ahora con el tema de la seguridad, temen salir a la calle o evitan hacerlo hasta muy tarde. Ahora donde yo trabajo es un recinto cerrado, cuando históricamente era abierto”, dice nostálgica.

“Llevo más o menos un mes armando la fonda. Viendo si faltan jarros o vasos, yendo a buscar la chicha y el pipeño, y eso significa que, desafortunadamente, dejo de trabajar en la feria algunos días. Eso de que a los fonderos les da para vivir todo el año es un puro mito. Si fuera verdad, no trabajaría en mi puesto”, dice sobre su local en la feria que puso cuando tenía 14.

Este año Inés cambió el legendario nombre a su carpa por ‘Onde Facundo. Un homenaje a su nieto, el que considera “es el amor de mi vida”, dice. La abuela de 68 años cree que no se ve por mucho tiempo al mando de la fonda, “Yo quisiera, pero a veces me dan ganas de tirar la esponja. Me queda un rato eso sí, porque aunque no soy folclorista, cuando escucho una cueca me alegra el alma y me da ánimo para seguir adelante”, dice.

Adentro de su carpa esta reina es estricta y prohíbe a cualquiera que trabaje con ella que tome alcohol, pero a cambio hay una recompensa: “cuando se acaban las fiestas hacemos una ‘tapadita de olla’, le llamo yo. Hago pescado, papas fritas y hasta carne y todos celebramos, porque cuando se trabaja, se trabaja. Yo nunca he disfrutado un 18 en familia”, sentencia.

Cual concejo de sabios, los ocho fonderos más antiguos se reúnen en un almuerzo con las autoridades comunales post 18. Hace años vienen abogando por un tema recurrente: “queremos un terreno, junto con la municipalidad, para hacer una fonda en un puro lugar, como un pueblito criollo”, explica Inés. El sueño es que el día de mañana ese lugar sirva como un parque donde las fondas y cocinerías funcionen todo el año manteniendo la chilenidad.





PORFÍA DIECIOCHERA

Gloria recuerda el 11 de septiembre de 1993 como si fuera ayer. Vivía en La Florida con su familia cuando, de la nada, se cortó la luz. A punta de velas, sus hijos sacaron las guitarras y su nieto se sentó al piano. Pasaron la noche cantando tonadas folclóricas –sus favoritas– y los vecinos les empezaron a llamar “los chalaos”. De ahí el nombre con el que Gloria, quien hoy se define como folclorista y fondera, hace 16 años bautizó su carpa, un local que levanta en el Parque O’Higgins conocido como El Rincón de los Chalaos, donde hoy tiene mesas para cerca de 300 personas. “Mis hijos todavía bailan y cantan mientras atienden a la gente”, comenta.

Pero el comienzo fue de a poco. “Primero arrendé un pedacito de 3 por 3, me conseguí una máquina registradora, unas parrillas e hice unas bancas de madera junto a mi hijo”, recuerda. Dice que recién en 2010 empezó a ver números azules, y en 2013 se la jugó por crecer más. “Vendí la casa donde crié a mis hijos y con la plata compré equipamiento, arrendé un espacio más amplio y me la jugué por una fonda más grande”, cuenta, “lo hice porque soy folclorista, porque toco la guitarra, canto, me encanta mi país y la gastronomía”.

Hoy tiene un espacio de 200 metros cuadrados. Ahí, cada temporada vende cerca de 2 mil litros de pipeño. Dice que en la fonda las hace todas, “voy viendo qué le falta a los bares, ando limpiando mesas, recogiendo botellas, estoy donde haga falta”, explica. La fonda funciona de la mano de ella, pero se reparten las utilidades entre sus cuatro hijos y cinco hermanos.

Sus ganancias como fondera le han dado la posibilidad de superar momentos complejos en los últimos años. “La salud me ha jugado una mala pasada hace rato”, explica. Cuando tenía 13 perdió parte de su dentadura en un accidente y recién el año pasado, con la plata que hace tres empezó a ahorrar, comenzó un tratamiento de implantes definitivos de hueso, algo que esperaba hace mucho: “es mi trauma”, asegura. Hoy enfrenta por segunda vez un cáncer mamario, y hace tres semanas sufrió un infarto, pero a pesar de eso, nadie la saca de la fonda, asegura sonriendo.

“Acepté volver este 18, porque me quiero olvidar de toda la depre que he sufrido este año. Si Dios me tiene acá es por algo y voy morir con las botas puestas, trabajando”, sentencia.

DULCE PATRIA

El nombre de esta fonda tiene una historia ligada con el marido de la reina de Buin: Romina Cancino Caniucura (38). “Hace años, los sobrinos de Daniel le decían ‘el tío chanchito’, porque era obeso mórbido, y como a veces andaba con terno se veía bien pituco, de ahí sacamos el nombre de la fonda: El Chanchito Pituco”, cuenta riendo.

Pero la carpa dieciochera se alzó por otra historia. Hace 10 años Romina trabajaba como contadora en dos cadenas de comida rápida. Cuenta que al nacer su hija menor, Belén, no pudo volver al ruedo. Necesitaba un trabajo que le permitiera estar con ella y recordó que siempre le había llamado la atención la pastelería. Con el finiquito compró un horno y una batidora. Así empezó su viaje autodidacta por la repostería y la producción de eventos, que sin pensarlo, la llevaría a ser, por seis años consecutivos, la fonda oficial de la comuna de Buin.

El Chanchito Pituco puede llegar a recibir hasta 800 personas, “se llena todos los días”, cuenta Romina, “ofrecemos cazuelas, carne a la cacerola, costillas asadas y chorrillanas pitucas, que son nuestra especialidad, bien cototas: con cerdo, vacuno y huevo frito. Se venden hasta morir la noche. Siempre nos devuelven los platos limpiecitos”. El año pasado, en cuatro días, vendieron 2.500 almuerzos y agotaron 1.500 litros de pipeño. Gracias a las ganancias de esa jornada de fiesta, Daniel pudo costearse un *bypass* que terminó con su obesidad.

En 2017, para la inauguración hubo presentaciones de baile rapanui y cueca, obviamente. Alejados del mundo de Disney que inspira a la pastelera a la hora de hornear, Romina y su familia recibieron a las autoridades vestidos con el traje típico.

“Lo peor”, explica, “es la pega previa y la posterior, porque tienes que desarmar todo y entregar el lugar como si no hubiese pasado nada. Pero por suerte trabaja toda la familia, no somos sólo mi marido y yo, sino también mi hijos, incluso mi hija chica, mis suegros, mis cuñados, mi hermano, mi mamá, mi papá y amigos cercanos. Además, le damos trabajo como a 30 personas de Buin, entre garzones y cocineras”.

Otra de las cosas buenas que reconoce es que lo pasa increíble, y eso la motiva, además, a cambiar los pasteles por los anticuchos. “Nunca en mi vida me imaginé que sería una fondera, y lo mejor es que nos da un colchoncito que nos ayuda durante el año”, comenta Romina.