

Feria PAC: historias de vida ligadas a un **recinto** que pronto mejorará **su imagen**

El espacio municipal ubicado en el Cruce Lynch es parte de los lugares tradicionales de la comuna, tanto por su variedad de frutas, verduras y otros productos, como por la hermandad de sus emprendedores. Por medio de tres relatos nos acercamos a la mística que rodea su funcionamiento. El municipio remodelará las instalaciones en 2024.

Verónica Salgado

veronica.salgado@australosorno.cl

Las ferias son un patrimonio vivo en cada ciudad. Muchas de ellas comenzaron hace décadas de forma intermitente, es decir, funcionaban dos o tres veces a la semana, donde los comerciantes y chacareros aprovechaban para vender sus productos.

Poco a poco estos centros de abastecimiento de productos frescos se fueron consolidando para transformarse en algunos casos en mercados establecidos todos los días de la semana, mientras que otros siguieron como ferias libres que están operativos sólo algunos días de la semana y no siempre con los mismos comerciantes.

En Osorno, la Feria Pedro Aguirre Cerda (PAC) es una mezcla de ambas cosas, ya que comenzó como feria libre en la década del 1920, emplazada en lo que en ese entonces era el límite urbano de la comuna (el Cruce Lynch), donde llegaban los camiones y carretas a descargar sus productos frescos traídos desde los llanos de Osorno. En sus alrededores nació la población Huertos Obreros, justamente por este oficio que se consolidó en el sector.

La variedad de aromas, colores y sabores que rodean a la Feria Pedro Aguirre Cerda (PAC) evidencia la abundancia de frutas, verduras, condimentos, quesos, pescados y mariscos, entre otros alimentos que se comercializan diariamente en este punto clave de la ciudad. A través de las historias de tres feriantes podemos involucrarnos en la mística que significa trabajar en la feria y cómo ha ido evolucionando el recinto con el paso de los años hasta la actualidad, cuando están ad



AGENCIA UNO

DESDE HACE MÁS DE 40 AÑOS QUE LUIS URIBE ESTÁ VINCULADO A LA VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA FERIA PEDRO AGUIRRE CERDA.

(viene de la página anterior)

portas de la remodelación del edificio que los cobija después de más de 30 años de espera.

HISTORIA DE UNA FERIA

Entre 1955 y 1958 se tiene registro de los primeros feriantes que se comenzaron a instalar con puestos muy precarios para vender sus productos, aprovechando que esa zona (el Cruce Lynch) estaba consolidado como un punto de intercambio entre el mundo rural y urbano. De hecho, era el cruce de los caminos hacia Puyehue (actual Julio Buschmann) y a Puerto Octay (calle Amador Barrientos).

Durante algunos años en la década de 1970, los feriantes (muchos de ellos llegaban con carretones, carretas y canastos a vender) se instalaron en los terrenos donde actualmente se ubica el Gimnasio Pedro Aguirre Cerda, el cual, de hecho, nació como una opción para generar una feria techada que protegiera a los vendedores de las condiciones climáticas marcadas por mucho calor en verano y más de 8 meses de frío y lluvia.

A fines de 1974 se optó por trasladar la feria a su ubicación actual en la esquina de calle Pedro Aguirre Cerda con Manuel Fernández para concretar la construcción de su primer galpón y la losa posterior de descarga en 1975, año en el cual incluso se generó una prolongación de la PAC por calle 18 de Septiembre, pero no tuvo éxito, porque los feriantes optaron por permanecer en el espacio original. En ese momento el alcalde de la comuna era Alejandro Kauak Garabed.

Posteriormente, en 1990 a esa misma estructura se le anexó un nuevo galpón con cocinerías, baños públicos y pescaderías bajo la administración comunal de Ramón King. Todo ello sin realizar una remodelación completa de la infraestructura inicial, siendo la que se mantiene hasta la actualidad, es decir, la estructura más nueva tiene por sobre 30 años y 48 años el galpón original. En todo este tiempo no se ha concretado un proyecto integral de mejoramiento del recinto municipal que alberga a 100 locales entre fruterías, verdulerías, pescaderías, restaurantes y cocinerías.

CORAZÓN FERIANTE

Marisol Gallardo (51 años) recuerda que su vida como feriante de la PAC comenzó a los 5 años, cuando acompañaba a su abuela Adelina a vender frutas y verduras cuando recién estaba instalado el primer galpón.



EN EL PARAISO DEL AJÍ, MARISOL GALLARDO CONTINUÓ DESARROLLANDO SU LABOR COMO FERIANTE DE LA PAC. COMENZÓ A FINES DE LOS '70, CUANDO TENÍA 5 AÑOS.



FLAVIO GARCÍA COMENZÓ TRABAJANDO CON SU MADRE EN LA FERIA PAC, DONDE LLEVA 28 AÑOS.

“Ella me crió y formó mi corazón feriante, pero de la PAC. Ella estuvo toda la vida ligada a la feria incluso cuando recién comenzaba en un sitio sin nada más que buenas intenciones para surgir en la vida. Era conocida por vender variedades de manzanas, entre otras cosas. Recuerdo que yo con 7 años tenía un canasto bote donde recorría las calles vendiendo manzanas”, contó la mujer, que estudió en el Instituto Comercial para obtener el título

de técnico en contabilidad.

Continuó trabajando con su abuela hasta 1995, cuando enfermó y no pudo más. “Ahí seguí yo, apoyada por mi familia, me casé, tuve 4 hijos, me divorcé y sigo acá. Toda mi vida en torno a la feria que me ha dado tanto para mantener a mi familia. Ellos siempre están orgullosos de su madre feriante de corazón. De hecho, en la pandemia, cuando estábamos en el momento más crítico, mi hija mayor me dijo ‘mamá ha-

ce tus pastas de ají’ y me regaló los primeros insumos. Aún recuerdo y me emociono”, expresó al feriante.

Es así como su negocio de frutas y verduras se transformó en el Paraíso del Ají (local 16 del mesón) donde se puede encontrar una gran variedad de este alimento tan apreciado por los consumidores.

“La Feria PAC es mi hogar, es mi vida, nací para ser feriante, pero de la PAC, donde todos somos una familia de comer-



LA FERIA SE CARACTERIZA POR EL COLORIDO DE VERDURAS Y AJÍES.

cientas y colegas que se respetan como tal. El contacto con los clientes es lo mejor de la vida, uno los conoce desde niños y luego vienen con sus familias. Son nuestros caseros que cada vez que vienen da gusto saludarlos. Acá en la Feria PAC establecida siempre encontrarán los mejores productos y precios, por eso somos un patrimonio de Osorno y como tal queremos seguir”, comentó Gallardo.

LA FAMILIA

También desde pequeño, ayudando a su madre Silvia Martínez (69 años), comenzó Flavio García (43 años) su historia de vida ligado a la Feria PAC, donde en un principio llegaba con verduras que traían desde el sector Quilacahuín, en la comuna de San Pablo.

Ya a los 17 años optó por independizarse y vender verduras por su cuenta, tales como cilantro, perejil, acelgas, entre

otros. “En la misma feria conocí a mi esposa Ingrid Vera (44 años), ya que su familia vendía leche, entonces yo me transformé en un fanático de tomar leche y aquí estamos, con más de 20 años de matrimonio, 4 hijos (3 vivos). Me siento realizado como persona y profesionalmente con mi trabajo en la feria, porque esto nos ha permitido educar a nuestros hijos, tener nuestra casa y vivir tranquilos. Es una forma de conducir la vida y no me imagino no haber optado por este camino”, explicó García, quien además es dirigente de los feriantes de la PAC.

Agrega que la rutina laboral es bastante sacrificada, porque diariamente se levantan antes de las seis de la mañana para estar ya en el puesto de trabajo desde las siete y hasta 15 horas; luego ordenan, limpian y esperan comenzar la rutina al día siguiente.

(viene de la página anterior)

ARCHIVO MUSEO HISTÓRICO MUNICIPAL



EN LOS INICIOS, EN 1975, EL RECINTO CONTABA CON UNA FUENTE DE AGUA EN SU INTERIOR.

ARCHIVO MUSEO HISTÓRICO MUNICIPAL



LA VENTA EN CARRETONES, CARROS Y CANASTOS ERA TÍPICA DE LA FERIA PAC EN SUS COMIENZOS.

“Tiene su magia, porque cada día es distinto al otro, ya que como estamos en contacto con la gente siempre tenemos historias que contar. Como en todas las cosas hay días buenos y días más grises, pero al final quedan los buenos momentos. Acá además somos una gran familia de comerciantes que llevamos años juntos y nos apoyamos cuando lo necesitamos, hacemos colectas en caso que alguno de los nuestros lo requiera, porque sabemos que en algún momento nos puede tocar a nosotros”, comentó el verdulero.

Reconoce que es un enamorado de su trabajo desde muy pequeño, pero siempre ligado a la Feria PAC, “este lugar tiene una historia, un relato de vida que contar de cada uno de quienes trabajamos acá, de quienes estuvieron en el pasado y queremos que siga en el tiempo. Yo partí con mi madre, que aún sigue en la feria, pero

ahora sólo viene los fines de semana y así muchos han hecho posible que seamos un lugar tradicional donde siempre los clientes encontrarán buena atención y la mejor relación precio-calidad en los productos”, precisó García.

AMOR POR EL MAR

Más de 40 años de historia unen a la Feria PAC con Luis Uribe (53 años), quien desde niño acompañó a su padre Eliseo a vender pescado en carretilla, a lo que en un principio era una feria donde hoy está el gimnasio PAC, a un costado de la Escuela México. Actualmente está en la Pescadería del local 21.

“Recuerdo que en esos años sólo había jureles, entonces íbamos con mi padre mi temprano a vender estos pescados que primero íbamos a buscar a Puerto Montt. Viajamos en una época muy distinta a la actual. Tomábamos el úl-

timo bus el día anterior para hacer hora y estar cuando comenzaba a amanecer en la caleta en Puerto Montt para comprar la carga de un bote, la que partíamos con otros vendedores que iban desde Osorno, pero ellos estaban en la Feria de Rahue. Los traíamos en cajas plataneras para venderlos frescos. Tenía 14 años cuando mi papá me mandó sólo hacer todo eso a Puerto Montt y después de tantos años aún sigo haciendo lo mismo”, relató Uribe.

Recuerda que en ese momento se dio cuenta que quería dedicar su vida a vender pescados y mariscos, frutos del mar, para lo cual tenía que incluso dejar de estudiar.

“La idea no era muy prometedora y como para que me olvide de eso, me mandaron a vender en una canasta pescados a las 6 de la mañana... ¿quién compra pescados a esa hora?, pero tenía suerte y la vendía. Yo quería seguir en la

“Me siento realizado como persona y profesionalmente con mi trabajo en la feria, porque esto nos ha permitido educar a nuestros hijos, tener nuestra casa y vivir tranquilos”.

Flavio García, feriante

feria y conocer más gente, porque me gustaba eso de conversar todos los días con tantas personas distintas. Muchos me preguntan por qué pescados y mariscos, bueno, es simple, mi amor por el mar es enorme y me gusta vender sus productos, limpiarlos, dejarlos listos para que la gente los disfrute, es algo que realmente me hace muy feliz”, enfatizó el comerciante.

Como muchos feriantes, sus vueltas por las calles lo llevaron a conocer a Edith Arriagada (55 años) con quien lleva

35 años de matrimonio, 2 hijos y 4 nietas. Como familia siempre han estado ligados a la pescadería de la PAC, que fue la que inicialmente unió sus destinos y corazones.

“La gente me conoce porque siempre he estado conectado a la Feria PAC y espero que así sea hasta mi último aliento de vida, porque estoy orgulloso de formar parte de este grupo de personas que con esfuerzo y mucho trabajo ha hecho de este recinto un hogar y un punto reconocido por la comunidad osornina. La PAC tiene una magia especial, la gente así lo reconoce y queremos que eso siga así. Por eso estamos contentos con el actual proyecto de mejoramiento, porque reconoce la identidad y vamos a quedar mejor, mucho mejor”, comentó el dirigente.

PROYECTO

La actual administración municipal, liderada por el alcalde

Emeterio Carrillo, desarrolla un proyecto de mejoramiento de los 100 locales, entre fruterías, verdulerías, cocinerías, restaurantes, pescaderías, entre otros, cuyos emprendedores llevan décadas trabajando y han sido testigos del desgaste de las instalaciones.

La iniciativa de mejoramiento integral de las instalaciones considera la reparación de toda la techumbre, del sistema eléctrico e iluminación en áreas comunes, del alcantarillado, de las bajadas de aguas lluvias, además se reforzará la estructura exterior y las interiores que así lo requieran, se cambiarán los frontones traslúcidos, la pintura de todo el recinto por fuera y por dentro, el pavimento de la loza en pescaderías y se mejorarán las bodegas.

El costo de inversión es de \$400 millones provenientes de los fondos concursables de Conservación del Gobierno Regional de Los Lagos. 