

MUJERES HEREDERAS DE SABERES Y HACERES DEL CAMPO



*Esa mujer que viste de aromos y alegrías
Esa mujer que recorre senderos de rebeldías
Esa mujer que amasa el pan y cultiva semillas
Esa mujer, guarda tesoros en su vida.*

Mafalda Galdámez

Dedicamos este libro a todas las mujeres rurales e indígenas que día a día con su hacer mantienen la cultura campesina, base de la alimentación de los pueblos.

Esta publicación se elaboró en el marco del Proyecto Rescate, reproducción y puesta en valor de frutales y hortalizas de tradición campesina a través de la producción agroecológica: Una oportunidad para las mujeres del campo (PYT-2015-0408) del Programa de Valorización del Patrimonio Agrario, Agroalimentario y Forestal de FIA que fue desarrollado entre los años 2015 al 2017 por la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas ANAMURI, apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) con Ilustre Municipalidad de Chépica, Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA), CIMASUR y CET SUR como organismos asociados.

Equipo del proyecto

Francisca Rodríguez. Dirigenta Nacional Anamuri. Coordinadora

Rosa Flores. Ing agrónoma. Coordinadora alterna.

Andrés Lunecke. Agroecólogo. Encargado agrícola.

Profesionales de organismos asociados: Max Thommet, Rita Moya, Alejandro Montero, Erika Salazar, Camila Montecinos.

Recopiladora y autora

Rosa Flores

Registro fotográfico y videos

Rosa Flores/Paloma Cárdenas/Claudia Ortiz/Gabriel Cárdenas/Andrés Lunecke.

Diseño y diagramación

Marcia Miranda

Apoyo en textos

Claudia Ortiz, Francisca Rodríguez.

Revisión de texto

Elena Díaz.

ISBN

Impresión

Editorial Quimantú. S.A.

Citar este documento como: ANAMURI 2018.

Mujeres herederas de saberes y haceres del campo. Santiago, Chile.

Presentación Fundación para la Innovación Agraria FIA	7
Presentación Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas ANAMURI	8
Introducción	15
Región de Arica y Parinacota	19
Región de Tarapacá	33
Región de Antofagasta	39
Región de Atacama	51
Región de Coquimbo	63
Región Metropolitana	73
Región de O'Higgins. Semillero Sembradoras de Esperanzas	87
Región de Ñuble	95
Región del Biobio	113
Región de la Araucanía	123
Región de Los Ríos	141
Región de Los Lagos	147
Zona norte del Canal de Chacao	148
Zona del archipiélago de Chiloé	155
Región de Aysén	173
Agradecimientos	184
A modo de cierre	185
Especies en los predios visitados	187



La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) es la agencia del Ministerio de Agricultura que tiene por misión fomentar una cultura de innovación en el sector agrario, agroalimentario y forestal, promoviendo y articulando iniciativas de innovación que contribuyan a mejorar las condiciones de vida de las agricultoras y agricultores, en todas las regiones del territorio nacional.

Uno de los elementos centrales de FIA es la focalización de su acción a través de Programas de Innovación en temas, rubros y territorios, que generan o potencian plataformas de colaboración público-privadas, tanto a nivel nacional, regional como local.

Los Programas de Innovación cuentan con una agenda clara que da cuenta de las prioridades específicas para fortalecer los procesos de innovación en el sector agrario, agroalimentario y forestal del país.

Como parte del trabajo desarrollado por los Programas de Innovación y en respuesta a los desafíos que enfrentan cada uno de ellos, FIA apoya proyectos, eventos de innovación, consultorías y giras de innovación, distintos instrumentos para contribuir a dinamizar los procesos de innovación en los ámbitos productivos, de gestión, asociativos y de comercialización, principalmente para que tengan impacto en las unidades económicas de pequeña y mediana escala.

La presente publicación, realizada por Anamuri, se inscribe en el trabajo que como fundación venimos desarrollando con nuestra agricultura familiar campesina en el marco del Programa de Valorización del Patrimonio Agrario, Agroalimentario y Forestal de Chile, donde más allá de los aspectos agronómicos ponemos énfasis en el valor que tienen diversas prácticas y productos a nivel cultural e identitario para los distintos territorios y comunidades de nuestro país.

Sabemos que el oficio de las guardadoras de semillas constituye un patrimonio cultural y genético invaluable. Desde los inicios de la historia de la agricultura, fueron las mujeres las que cargaron con la responsabilidad de proteger los distintos ecotipos y especies de frutas, hortalizas, cereales, legumbres, flores, plantas medicinales, que nos ha dado generosamente nuestra

tierra y nuestro clima. Esta práctica ha variado a medida que el ser humano ha construido su presente y futuro, enfrentándose a las dificultades propias de la industrialización y complejización de los mercados.

Es por esto que la posibilidad de aportar al resguardo y socialización de esta práctica significó un compromiso tan importante para FIA. Estamos convencidos de que la innovación juega un rol fundamental en la conservación de nuestras raíces culturales, por lo que estamos agradecidos de haber aportado a esta iniciativa liderada por mujeres sabias y perseverantes, que reivindican el rol histórico del género en el desarrollo y configuración de la cultura e identidad rural campesina.

Esperamos que este magnífico libro sea solo un primer paso para que, en un futuro próximo, nuestras semillas sean conocidas, multiplicadas y resguardadas por todos los campesinos de nuestro país. Si todos los actores involucrados nos comprometemos a transitar esta senda cohesionados, no solo ganaremos nuevos elementos para mejorar una determinada producción, sino que además mejoraremos la calidad de vida de la agricultura familiar campesina y estaremos contribuyendo a preservar la riqueza biológica y cultural del planeta.

María José Etchegaray
Directora Ejecutiva
Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

Esta publicación constituye una parte de los trabajos llevados a cabo durante la aplicación del proyecto ***“Rescate, reproducción y puesta en valor de frutales y hortalizas de tradición campesina a través de la producción agroecológica: UNA OPORTUNIDAD PARA LAS MUJERES DEL CAMPO”***.

Los testimonios de las muchas mujeres entrevistadas y editadas, representan unos pocos ejemplos en medio de centenares que nos podrían llevar a reescribir la historia del campo con distintos parámetros de los usados hasta hoy. El deseo del equipo que participó en la elaboración de este libro, es que sea el primero de ANAMURI de una larga “saga”, destinada a reivindicar el papel histórico de las mujeres del campo en el desarrollo de nuestras agro-culturas. En esta publicación solo pretendemos, mediante las entrevistas acá publicadas, especificar y graficar en una pequeña pero significativa muestra, las múltiples actividades que realizan las mujeres del campo y que tienen similitudes a lo largo del país.

Los impactos de las grandes transformaciones en la agricultura han alcanzado también a las mujeres, especialmente los cambios provocados por la imposición de políticas que han privilegiado e implantado un sistema empresarial orientado a la agroexportación, al que por su oferta de trabajo concurren principalmente los hombres que tienen mayor posibilidad de un empleo permanente. Para los jóvenes y las mujeres, el trabajo asalariado implica, principalmente, labores de temporada. Sin embargo, un porcentaje significativo de las mujeres de las zonas rurales y especialmente las que habitan en sectores campesinos, asumen cada vez más responsabilidades productivas (agrícolas y pecuarias), además de continuar con las actividades tradicionales en el ámbito doméstico.

Lo anterior ha transformado la agricultura y la vida en el campo y ha repercutido en la vida de las familias campesinas y particularmente en las mujeres, quienes han debido multiplicar sus actividades económicas, generándose una feminización del trabajo agrícola en todos los ámbitos. Al mismo tiempo, la escasez de trabajo permanente y dignamente remunerado ha profundizado la migración a la ciudad. De esta forma, las mujeres constituyen hoy en día, un pilar central del sostenimiento de los hogares campesinos y las cifras censales indican que la mayoría de quienes declaran ser productoras se concentran en edades superiores a 55 años de edad.

Es paradójico que a pesar del aumento y la diversificación de actividades de las mujeres en el trabajo, éste continúa siendo subestimado y las múltiples actividades que desempeñan, por lo general, no son consideradas “económicas”. Además, podemos observar cómo desde la institucionalidad no se valorizan sus saberes y haceres, los que tampoco concitan el interés de estudio ni de análisis académicos, ni aparecen en los datos censales. No obstante, para nosotras, los trabajos de las mujeres son una fuente de ingresos importante además de constituir un patrimonio y un baluarte nacional.

Desde esta nueva realidad, hace 20 años viene actuando ANAMURI impulsando procesos liderados por las mujeres cuyo objetivo está centrado en ser una organización donde las mujeres rurales e indígenas puedan soñar, crear, valorarse y luchar por sus derechos e intereses. En el camino logramos que emergieran anhelos y sueños silenciados o frustrados por muchos años de omisión. En estas dos décadas muchos sueños han florecido; la organización se hizo razón y fuerza, donde la creatividad, los derechos y las demandas en función de sus intereses, han sido el centro de nuestra acción.

En estos 20 años hemos crecido y nos hemos fortalecido al calor del reencuentro con la historia de las muchas mujeres del campo, otorgándoles valor y reconocimiento a los saberes heredados de nuestras ancestas; en la cultura que nos genera la madre tierra que hoy nos llama a protegerla y defenderla de los actuales sistemas productivos. En cada conversación siempre estuvo el planteamiento de la urgente necesidad de recuperar y poner en práctica los métodos de producción campesinos e indígenas que por siglos, en una relación armónica con la naturaleza, nos han alimentado.

Sin duda, las mujeres expresan una clara convicción de lo crucial que es la defensa y recuperación de semillas campesinas y criollas, el rescate también de los árboles frutales antiguos y, como dicen ellas, de sus animalitos y aves, todos parte de nuestras formas de vivir. Defendemos también nuestros modos de producción, hoy denominados agroecología. Nuestra conciencia e identidad de mujeres del campo nos llama a valorar y defender nuestra cultura alimentaria basada principalmente en la producción campesina y en los procesos de transformación desde la culinaria desarrollada históricamente por las mujeres. Defendemos y hacemos soberanía alimentaria, pero como lo ha establecido ANAMURI: como un principio de la lucha por la **soberanía alimentaria con justicia de género**.

A todas luces, el carácter de nuestras conversaciones y lo expuesto en nuestros encuentros y talleres, señala que hemos crecido, que en nuestro caminar hemos ido situando las demandas y propuestas de las mujeres campesinas en un nivel significativo. Hemos visto surgir varios programas y mecanismos de participación, encaminados a fortalecer y abrir paso a una inclusión más favorable para el desarrollo de las actividades productivas de las mujeres. Aún falta mucho, y aunque lentamente se van dando cambios de enfoque para el desarrollo de la agricultura familiar campesina e indígena con la inclusión más plena de las mujeres del campo, se requiere destinar mayores recursos y sobre todo se requiere tierra para las mujeres y para la juventud como una condición esencial para continuar desde los y las campesinas produciendo los alimentos necesarios para toda la población.

Esta publicación da cuenta de ese proceso, que va más allá de lo que se ha podido realizar mediante la línea de apoyo para la agricultura campesina patrocinado por la Fundación de Innovación Agraria, FIA, y dirigida especialmente a recuperar parte del patrimonio agrario perdido o amenazado de extinción. Con este apoyo iniciamos una hermosa peregrinación por los huertos y chacras de las mujeres, en largas conversas junto al fogón y el mate, o en el sembrado mismo donde nos mostraron sus grandes tesoros, semillas, plantas y frutos antiguos que ya no están en el mercado, pero que ahora llaman la atención y lo buscan, pues resultan para un segmento de consumidores como productos **“exóticos o gourmet”**. Así, lo que antes formaba parte de nuestra alimentación diaria o mejor dicho era la comida de los campesinos o de los pobres, como por ejemplo la azúcar negra, la harina y el arroz integral, hoy son demandados y adquieren un alto valor en el mercado y pasan a ser parte de la dieta de comida sana con un valor lejano al consumo popular. Estas son las paradojas alimentarias de este sistema y una pregunta importante para la reflexión sería: Si

los ricos hoy consumen la comida que antiguamente comíamos los pobres, y producto de esto su valor se encarece, entonces ¿qué comemos los pobres?

En esta gran incursión por los haceres de las mujeres pudimos constatar de sus muchas iniciativas, basadas en la producción tradicional y también de nuevos cultivos que forman parte de los ingeniosos procesos de elaboración; de mermeladas, licores, pastas, deshidratados, yerbas medicinales con las que además fabrican jabones, cremas, aceites, al igual que con los derivados de la miel. También hacen trabajo artesanal, en hilados, tejidos, en lanas o vegetales; la curtiembre se ha sumado a la crianza de aves y animales menores o al de sus mágicas manos que emergen día a día en sabrosos platos que han hecho de la cocina campesina y de la forma de vida campesina, un nuevo oficio para la oferta turística en particular.

En todas y cada una de las conversaciones, siempre estuvieron presentes sus taitas, madres y abuelas, como acto de gratitud infinita a los recuerdos de sus saberes que hoy le dan mucho sentido a sus actividades. Sentimos y vibramos con el entusiasmo con el que se refieren a sus labores de campo y cómo combinan sus múltiples oficios, o las técnicas antiguas con elementos nuevos. Todas son parte de las estrategias de sobrevivencia económica y de la lucha por quedarse en el campo. Pero también están las otras que siendo mujeres de la ciudad, encontraron en el campo un alivio al agobio de la vida urbana y una nueva forma de vivir y trabajar la tierra. Todas estas experiencias de vida hasta hace un par de décadas permanecían en el anonimato, esta recopilación estamos seguras ayudará a las nuevas generaciones a mirar con otros ojos las grandes oportunidades que les puede brindar el campo.

Recorrimos de norte a sur el país; se visitaron diferentes experiencias, tratamos de cubrir al máximo el territorio. Para esta edición seleccionamos las productoras cuyas prácticas tenían una connotación agroecológica o estaban en un proceso de tránsito o se acercaban mucho a ella, y reconocimos los grandes esfuerzos de las mujeres por seguir esta huella de recuperación de prácticas y saberes ancestrales, en una dura batalla por abandonar la agricultura convencional y dejar la dependencia de los agrotóxicos.

De cada visita, de cada taller, de cada uno de los encuentros no sólo se recopilaban historias o pasajes de sus vivencias; estas historias asombrosas se fueron sobreponiendo al objetivo central de esta edición, el de precisar con detalles las prácticas o los modos

de hacer agricultura desarrollados por las mujeres. Lo cierto es que en cada relato la riqueza de sus experiencias de vida forman parte inseparable de estas prácticas, al igual que sus semillas, esos grandes tesoros que guardan con mucho recelo, pues son semillas y plantas que vienen de esas herencias y de los usos familiares que se van perdiendo en su origen, que han recorrido una larga y densa trayectoria familiar. De cada lugar nos llevábamos parte de esos tesoros, y las fuimos incorporando acuñando para el Semillero de las Mujeres del Campo de ANAMURI, para que estas semillas sigan su recorrido, reproduciéndose en otros lares, recuperándose y adaptándose a otros climas y paisajes para el deleite de las actuales y futuras generaciones, para recordar y tener presente lo que estas manos y culturas campesinas nos regalan cada día.

El Semillero de ANAMURI, está en nuestra parcela, junto a la Escuela de Agroecología “Sembradoras de Esperanzas”, en Orilla de Auquinc, comuna de Chépica) es el espacio central, como se dice hoy en día “nuestro centro de acopio”. En cada encuentro ahí realizado, no sólo se hacen los intercambios de semillas. Las semillas llegan como ofrenda para el acopio del semillero, ahí tienen su hogar. Las mujeres del campo han traído plantas, esquejes y almácigos para ir armando colectivamente nuestra huerta y plantíos, también llegan las experiencias y las prácticas tradicionales campesinas desde nosotras mismas; en nuestras conversaciones nos recreamos y desarrollamos la agroecología.

Recuperar y reinstalar como una práctica campesina de hacer agricultura la agroecología, no es fácil, pero sí necesaria, no sólo para brindar una alimentación sana y adecuada y cuidar la madre tierra, sino también, como un camino para enfriar nuestro planeta. Para muchas mujeres resulta tremendamente difícil este desafío, más cuando están rodeadas de producciones altamente dependientes de los plaguicidas y herbicidas, o de programas que están amarrados a paquetes tecnológicos. Lo más doloroso está en sus pares o vecinos, que mayoritariamente están atrapados por el alto uso de agrotóxicos o “encadenados” con empresas para la producción de semillas transgénicas, especialmente en la zona central, con plantaciones de maíz. En esta batalla lentamente vamos también avanzando, y es nuestra esperanza que programas como este del FIA o las apuestas desde el INDAP por la agroecología tengan continuidad.

Aunque estos testimonios y experiencias graficadas, son apenas una pequeña muestra de lo mucho que cosechamos, no nos fue fácil hacer la selección de por qué y cuáles experiencias publicar en esta oportunidad. Nos centramos más en las compañeras que ya llevan

tiempo o nunca dejaron de producir como lo hacían sus abuelos y abuelas, o sea, con producción agroecológica. También quisimos incorporar los recuerdos expresados como una añoranza de esa niñez más plena, con la calidez de esas abuelas que transmitían y abrían el corazón de esas niñas para amar el campo y sus quehaceres. Eso está reflejado en recuerdos y añoranzas, a veces muy guardadas en el baúl de los recuerdos, pero cuando rebotan, nos damos cuenta que éstos han moldeado nuestras vidas y nos han hecho mujeres sabias. Decidimos además incluir un hombre y muchos se preguntarán por qué; simplemente diremos que son las semillas que nos hace caminar juntos y juntas por los caminos de la resistencia, sembrando esperanzas.

Para este equipo de trabajo, que cumplió con la misión encomendada por ANAMURI dar curso a este programa y para Rosa Flores en especial, sin duda que esta ha sido la etapa más difícil y sufrida, seleccionar las entrevistas y dejar afuera tantos otros testimonios, que hablaban de las experiencias, los sueños e historias que acompañan la vida de estas mujeres, nos abrieron las puertas de sus hogares y corazones donde afloraron tantos y grandiosos los recuerdos. Tampoco le fue fácil a Andrés, quien ya retomó al trabajo de sus “huertas piratas” allá en Curanipe, con el recuerdo de tantas amigas, mamás y compañeras, que fue encontró a su paso en este gran programa.

Al concluir las actividades en terreno y en medio de las emociones que nos produce releer o recordar cada conversación, sufrimos la pérdida de una de nuestras sabias, Mónica Pedrero, de San Nicolás. En este libro, queda plasmada una parte de su bello ser y grandeza, para compartirlo con su hija, su padre y amigo, con sus compañeras de la Mesa de mujer Rural de San Nicolás, con las Anamuri; aquí esta ella, con sus plantas y los higos verdes de los que tanto hablaba, acá está en estas páginas su testimonio, a pesar de su imprevista partida tras un trágico accidente que le arrebatara la vida, Mónica continuara presente, en la organización y esta publicación también constituye un homenaje a ella, a su vida y a su apasionada entrega a la organización.

En fin, lo cierto es que queda mucho material de lo recogido, y del bueno. A lo mejor éste da para una Antología y quién sabe si en un corto tiempo y en nuestro andares, aparecen los apoyos para hacerlo.

Francisca Rodríguez Huerta

Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas

Rosa Flores

Entrar al mundo de cada una de decenas de mujeres campesinas e indígenas a lo largo del país, cuyos saberes forman parte de una corriente de traspaso que mantiene e innova en cada uno de sus ciclos, nos deja un profundo reconocimiento de lo trascendente del conocimiento campesino. Por ello, en nuestros recorridos procuramos mantener una actitud de escucha desde lo que en ese mundo resulta significativo, y aprendimos que cada práctica es parte inseparable de una forma de vida condicionada por el entorno y momento que a cada generación le toca vivir. No es nunca una receta o un standard, sino que está sujeta a las posibilidades materiales del entorno y al resultado de las observaciones y creatividad de quien las aplica. Entender las prácticas campesinas nos significó poner atención al paisaje, indagar en el origen étnico de una comunidad, en su historia, en el mundo de los afectos, de la creación de identidades y de la ritualidad, que en definitiva constituyen poderosos elementos en la resistencia de la vida campesina a los embates del modo industrial capitalista. Aprendí también del camino de esfuerzos y coraje que muchas de las mujeres de ANAMURI han asumido para salir del confinamiento de la esfera doméstica, desplegar sus habilidades y ejercer liderazgo en sus comunidades. Solo espero, responder en parte a la generosidad con que estas grandes mujeres nos acogieron y abrieron sus puertas y corazones para compartir sus saberes, haceres y sentires, y que al leer esta publicación cada una pueda ver reflejado su mundo. Agradecer a Francisca (Pancha) Rodríguez y las dirigentas de ANAMURI la posibilidad de participar de esta experiencia. A Andres Lunecke sus conocimientos y amor por la agroecología.

Andres Lunecke

Al escribir sobre el trabajo que desarrollamos en Auquinco en el marco del proyecto de revalorización de semillas y prácticas campesinas y específicamente las actividades de campo en las cuales estuve involucrado, me sobrecogen los momentos vividos, porque junto con recorrer y confirmar la riqueza cultural que poseen las comunidades rurales, la gran diversidad agrícola conservada y protegida y un sin fin de prácticas transversales a la agricultura como la gastronomía, la ecología, la astronomía y la etnobotánica entre otras, que confluyen a través de la particular mirada de las mujeres, puedo dar cuenta de un proceso repleto de momentos donde la constante fue el aprendizaje compartido, las relaciones de afecto, pero por sobre todo constatar las otras formas de generar y recuperar el conocimiento. Un saber enraizado en el diálogo, en el cooperativismo, en la alegría y el amor, un saber que reconoce las particularidades, los detalles, distinto del modelo simplificado y totalitario que se nos hace recurrente.

En el semillero sembradoras de esperanza se comenzó a levantar un lugar para reproducir las semillas y plantas olvidadas por la agricultura moderna, pero aún más importante, levantar un espacio de encuentro de y para aquellas mujeres que han mantenido vivo ese patrimonio natural y colectivo. Reconocer, valorar y darle lugar a las formas de transmisión de los saberes que han sido exiliadas de nuestro día a día, invalidadas y sofocadas por el monopolio del saber, implica comenzar a devolver a las mujeres la dignidad, el respeto y la libertad. Ya está la tierra fértil para que esta semilla germine.

Elena, fundadora de ANAMURI, parte del equipo del proyecto, no está para darnos su palabra sobre lo que esto representó como rescate de los haceres y saberes de las mujeres del campo.

Partió, inesperadamente dejando una huella de lucha y trabajo que no cesó en toda su vida. Elena fue de las imprescindibles de la organización. Originaria de la entonces Barrancas fue una de las jóvenes del movimiento de pobladores que junto a su familia buscaron el sueño de la casa propia en Herminda de La Victoria. Militante del partido comunista, asumió un rol activo dentro del movimiento campesino, resistió la dictadura, y se elevó sobre el patriarcado junto a otras compañeras para formar ANAMURI. Por su experiencia en edición fue quien revisó los textos finales de este libro. Saludamos tu férreo compromiso y tu humor particular que te hacía tan especial. Querida compañera y amiga, vuela alto.



Cuando hablamos de los saberes y haceres de las mujeres del campo hablamos de una cadena milenaria de recurrencias; lo que observamos no es sino el momento presente de una compleja construcción que el ser humano ha creado como pueblo campesino, y casi todos los pueblos fueron campesinos. Inicialmente la alimentación de los humanos se hizo por medio de la recolección y la caza; por lo que la agricultura no sólo nace de la necesidad de alimentarse, también de la capacidad creadora del ser humano en interacción con su medio ambiente, de su capacidad de respuesta a las adversidades y del gusto por constituir comunidad e intimidad familiar. Si bien hubo poblados precarios antes de la agricultura, ésta potenció el asentamiento, la construcción de pueblos. Así, cada ciclo de cultivo fue y es una oportunidad de descubrir, crear, indagar, experimentar y seleccionar las semillas, como también de la elaboración de los alimentos y de la adaptación a las condiciones geográficas y climatológicas de los lugares. Es así como se va construyendo, ciclo tras ciclo, la interpretación que esas comunidades hacen de su vivir.

Los primeros seres humanos se alimentaron de carne animal como carroñeros, hasta que lograron construir herramientas y desarrollar técnicas para cazarlos. Aprendieron a controlar el fuego, a construir albergues, a usar pieles de animales para cubrirse. Obtenían azúcares y vitaminas de bayas, raíces, tubérculos y hongos, pero dependían de la carne para obtener proteínas, por lo que debieron trasladarse constantemente en su búsqueda. Por muchos siglos los hombres fueron principalmente cazadores, aunque hay indicadores que las mujeres también cooperaban en la caza. Las mujeres eran las responsables de la recolección de hojas, frutos y semillas, usaban canastas rudimentarias para trasladar cosas. En todo momento, la comida era distribuida en forma colectiva, y hay indicios que la reunión de los grupos humanos en torno al fuego para cocinar y comer fue clave en el desarrollo del lenguaje.

En el viejo mundo las aldeas se formaron antes que la

domesticación de las plantas, cercanas a tierras de cebada y trigo silvestres. Domesticaron algunos herbívoros que alimentaban con rastrojos. No ocurrió así en América donde los asentamientos fueron posteriores a la domesticación de plantas.

Hace unos 13.000 años una corriente cálida puso fin a una era glacial, el retiro de los hielos favoreció el crecimiento de bosques, disminuyeron las praderas y los grandes animales. Estas condiciones habrían favorecido la aparición de la agricultura. Las mujeres encargadas de la recolección y más confinadas por la maternidad a permanecer en las aldeas, serían las iniciadoras de la agricultura al observar que los granos y estacas podían germinar y brotar y originar nuevas plantas y que aquellas que quedaban sobre desechos orgánicos daban mejores plantas. En lugar de ir al campo a recolectar, podían tenerlas cerca del asentamiento. Así dan comienzo a la domesticación de las especies silvestres, proceso que ocurre de manera independiente en al menos 12 regiones del mundo. Poco a poco fue mejorando la habilidad de cultivar, seleccionando plantas a veces con los caracteres deseables, a veces por eliminación de las que no los mostraban. A lo largo del tiempo se logró que los granos no se dispersaran en los cereales, el aumento de tamaño en especies como el caso del tomate, término de la dormancia de las semillas, eliminación de propiedades tóxicas o mecánicas que las plantas tenían para defenderse de los herbívoros. Las especies domesticadas perdieron su capacidad de sobrevivir de manera silvestre. En este proceso de coevolución, campesinos y campesinas desarrollaron herramientas y agroculturas, utilizando los recursos disponibles en su medio, generaron sistemas de irrigación, cosecha, almacenamiento y procesamiento de los productos.

No obstante, la inmensa diversidad de especies silvestres, las civilizaciones más exitosas de la historia basaron su dieta en algún cereal: arroz en China, maíz en Mesoamérica, trigo

y cebada en Medio Oriente. Sus ventajas están en su gran producción por área, granos compactos y secos que pueden almacenarse bien, contienen carbohidratos, grasas, proteínas, minerales y vitaminas, producen paja para cestas, material para camas y construcción de casas. Los cultivos de raíces si bien ricos en carbohidratos son pobres en otras sustancias alimenticias. Existen registros de su uso que datan de más de 9.000 años.

Con el desarrollo de la agricultura se expande la posibilidad de alimentar a una población creciente, se da inicio también a la propiedad privada de bienes fijos. La situación de la mujer, ahora más distante de la economía y la vida social, da origen al patriarcado.

ANAMURI como organización que reúne a mujeres campesinas e indígenas, continuadoras de esta cultura, asume la agroecología como modo de ser, de vivir y de producir, y como patrimonio de los pueblos campesinos y ancestrales, quienes la han puesto al servicio de la Humanidad. La reconoce como un proceso social, cultural y político que, bajo una mirada integral, busca la producción de alimentos sanos en armonía y en equilibrio con la naturaleza, que establece un diálogo horizontal entre conocimientos campesinos e indígenas y los conocimientos científicos. La agroecología constituye una herramienta para la transformación colectiva de la realidad que se vincula con las luchas por la tierra, el territorio, el acceso al agua, los mercados nacionales y locales, lo que propicia la autonomía campesina, donde las mujeres hoy en día representan un papel fundamental, ayudando a construir nuevas relaciones dentro de la familia, lidiando contra el patriarcado y fortaleciendo nuestra identidad colectiva como campesinos, pueblos indígenas y pobladores rurales.

ANAMURI como parte de la Vía Campesina asume la Soberanía Alimentaria como el derecho de los pueblos a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, a proteger y regular su producción nacional agrícola y ganadera, a proteger sus mercados domésticos del dumping de los excedentes agrícolas y de las importaciones a bajos precios de otros países. Ello consiste en organizar la producción el consumo de alimentos de acuerdo con las necesidades de las comunidades locales,

otorgando prioridad al consumo doméstico, local y nacional. En consecuencia, aboga porque las y los trabajadores rurales sin tierra, el campesinado, los pueblos originarios deben tener acceso a la tierra, al agua, las semillas y los recursos productivos, así como a un adecuado suministro de servicios públicos. La soberanía alimentaria es un principio en el que se apoyan los pueblos en su lucha contra las políticas neoliberales de las instituciones financieras internacionales y las corporaciones transnacionales del agro negocio que destruyen la agro biodiversidad, el modo de vida campesino, se apropian del patrimonio común de semillas y contaminan aguas y suelos.

Frente a la invisibilización y pérdida de variedades de semillas campesinas en los campos del país, ANAMURI se planteó el proyecto Rescate, reproducción y puesta en valor de frutales y hortalizas de tradición campesina a través de la producción agroecológica, considerando el marco referencial expuesto donde cada especie y hacer agrícola no pueden entenderse fuera de sus contextos, pues son parte indisoluble de una historia y un mundo cultural, que la organización lucha por mantener, que se reconoce hoy bajo el concepto de agroecología y cuyo propósito se orienta a la soberanía alimentaria.

En la parcela de La Orilla de Auquinco, sede del futuro Instituto Latinoamericano de Agroecología IALA, se construyó un semillero que acogió semillas, aportadas por las mujeres de ANAMURI desde Arica a Coyaique, para su reproducción y posterior regreso a las manos campesinas; en diversas giras a lo largo del país se visitaron los predios de las campesinas para la construcción de una base de datos de especies y se entrevistó a más de 78 mujeres para conocer sus prácticas agro culturales. En todas ellas, junto al equipo profesional estuvieron siempre presentes tanto dirigentes nacionales como regionales. Esta publicación es un recorrido por las regiones en que ANAMURI tiene presencia, que permite observar de manera común, aquellas prácticas que la humanidad ha consensuado a través de la historia como básicas en la agricultura; la preparación del suelo, siembra, nutrición, control de malezas, plagas y enfermedades, riego, cosecha, etc., así como las formas específicas en que ellas se expresan en cada territorio.



*Puerta de entrada norte
a nuestro país.*



Guaman Poma de Ayala, Felipe, Fl.1613. Pastor indígena con sus llamas, siglo 16. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile



La Región de Arica y Parinacota es la puerta de entrada norte a nuestro país. Sus primeros habitantes datan de 8.000 años A.C. Eran principalmente recolectores, pescadores en los sectores costeros, y cazadores de guanacos hacia el altiplano. Estos primeros habitantes comenzaron procesos incipientes de agricultura, como la domesticación de raíces nutritivas (3.500 A.C.). Se han encontrado vestigios de construcciones de terrazas para el cultivo de algodón y maíz en la cordillera de la costa e instrumentos para el trabajo agrícola en salares y cuencas andinas.

La influencia de Tiwanaku, cultura que tiene como centro el Lago Titicaca (1000 - 300 A.C.) radica en

el mejoramiento de las técnicas de cultivos en terrazas, fertilización con guano traído de la Costa y el desarrollo de acequias para riego. Llevan a la zona los cultivos de papa, oca, olluco, quínoa y coca. Otras especies encontradas como ofrendas fúnebres son: calabazas, zapallos, mandioca, ají, porotos, camote y achira. La domesticación de llamas y alpacas se produce al final de este período.

La dominación incaica, denominada Tawantinsuyu, duró 70 años, entre el siglo XV y XVI. Abarcó los actuales territorios del sur de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, norte de Argentina y Chile hasta el sur de Santiago. Se valieron de los señoríos aymaras para sostener su poder e impusieron el quechua como lengua del imperio; construyeron depósitos alimentarios llamados "colcas" donde se han encontrado charqui,



Foto: Biblioteca pública nº 212, Arica Parinacota, donante Cristian Báez Lazzano



Papayo con malla raschel atrapa niebla y para proteger del viento salino.



papas chuños, calabaza, semillas de chirimoya y de pacay. Con la llegada de los españoles se incorporan los esclavos africanos a las culturas existentes. Alfredo Wormald señala que en 1871, en Arica, el 58% eran negros puros o sus mestizos.

El extremo norte del país es una región de características desérticas, con buenas temperaturas y escasas precipitaciones. El clima varía fuertemente entre la franja costera y las zonas de altura. En el altiplano, a través de siglos ha persistido una ganadería de auquénidos y ovinos junto al cultivo de maíces, papas, quínoa y hortalizas, mientras que, en los sectores más bajos, las aguas de las quebradas que cortan la depresión intermedia, como son Azapa, Lluta, Camarones y Vitor, han posibilitado una pequeña y particular agricultura de especies tropicales, junto a hortalizas que tienen la importancia de ser, a nivel país, las primeras en la temporada.

En esta región, agrupadas en la Red de Mujeres Rurales de Azapa y Lluta se encuentran mujeres aymaras, quechuas, criollas y afrodescendientes; las que en su memoria y en su hacer presente, expresan las culturas de los distintos pueblos y habitantes que han ocupado estos territorios: El cuidado de semillas antiguas como el algodón, pacay y chololo; el cultivo de frutales tropicales; el cultivo del olivo y su

elaboración; la preparación del suelo y confección de eras o camellones para evitar la salinidad; el respeto por los equilibrios y sistemas naturales de regulación de la vida agroambiental, así como prácticas de elaboración de los productos que forman parte de la gastronomía de las comunidades.



Mónica Ríos



Suelos Salinos



Casi tocando la frontera con Perú, una mujer azapeña, lucha por su sueño de mantener la cultura agrícola de sus padres, afrodescendientes oriundos del valle de Azapa. La tierra que trabaja Mónica Ríos en Pampa Concordia, Arica, son campos fronterizos que estuvieron minados desde la década de los ochenta. Muy cerca del mar; tierras yermas, con vientos frecuentes y salinos que ella intenta detener con malla raschel con la que rodea el campo y con la que atrapa la camanchaca para dar humedad al árido suelo. Ahí cultiva hortalizas; zapallo

italiano, berenjenas, lechugas, acelgas, porotos, tomates; frutales tropicales como mango, papayos, pepino, y también olivos que trajo de su casa paterna en el valle, junto a unas matas de caña de azúcar y de pacay.

Es una dura lucha contra la sal. la escasez de agua y los insectos, poblaciones en desequilibrio por la fuerte agricultura química de un semillero cercano.

“Yo soy criada entre medio de los olivos, en Pago de Gómez. Mi papá me enseñó a hacer el aceite de oliva a mano. Yo tengo las manos duras, lo hacíamos con un saco papero con mi hermana, exprimiendo, así hacíamos el aceite”.

“Yo era negra, bien negra. Cuando entré a estudiar, me decían: negra poto’e la olla, negra, pelo’e virutilla, me tiraban las trenzas”.

“A los afros los trajeron esclavos para trabajar. El negro cuando se escapaba llegaba al quilombo. Y yo a este lugar lo llamo el quilombo. Aquí yo siento el mar, aquí la noche cuando está la luna es clarito, clarito, el río de estrellas, una tranquilidad que no te digo. Al atardecer, me siento aquí, sola y pienso en todo lo que quiero hacer”.



Los olivos en el Valle de Azapa

Los españoles trajeron esclavos de Guinea y el Congo para trabajar en las plantaciones de algodón y caña de azúcar en el valle, productos de gran valor en la época. También trajeron el olivo que fue tomando importancia a medida que los productos anteriores la perdieron. Hoy, el olivo de Azapa, está reconocido como variedad de origen chileno.

“El olivo se pone en mayo, de champa, que es un brote que le sale al olivo. Antiguamente con un hacha tú le sacabas champa y hacías una planta. Hoy en día lo puedes hacer de púa. Se fertilizaba con guano de animales, de cordero o de caballo y se regaba con agua de río, en tazas,

desde acequias. Enfermedades antiguamente no se conocía, pero también lo atacan polillas”

“La raima es la cosecha de la aceituna. Se cosecha a mano y se pone en combas de saco o metálica. Las varas de mata de granada se ponían en círculo en la boca del saco y el colgante del saco se amarraba a la escalera de 25 peldaños. Cuando termina la cosecha se hace el manteo, un asado que el patrón comparte con sus trabajadores. También se hacía la fiesta de la raima, se elegía reina.

“La aceituna la puedes cosechar en negro y en verde. En verde la puedes cosechar en marzo, abril, mayo. Se puede moler, o sajar con dos o tres cortes y se pone en agua que se cambia para sacar el amargo. También en verde se golpea la aceituna con una piedra, se revienta, se le saca el cuesco y se le echa salcita, esa es la aceituna machacada”.

“La negra se cosecha madura en junio o julio y se pone en salmuera, puede estar tres o cuatro meses ahí. Antiguamente se dejaba en barriles de madera. También la cocían con lejía. Ahora usan soda”.

“De la aceituna cruda, sin salmuera tú haces el aceite extra virgen. Y cuando la aceituna está

fermentada, con salmuera se saca el aceite de oliva. Para hacer aceite, antiguamente se usaba el batan. Son dos piedras una cóncava y la otra redondeada para moler. La aceituna seca, la remojabas y entraba al batan. La muelas, la pones en un fondo, le echas agua hirviendo y reposas. Al otro día la sacas y sale todo el líquido. Con cuchara vas sacando todo el aceite. El aceite va cayendo con el jugo de la aceituna y eso lo llevabas a cocer, en cocina de leña, se le aplicaba un poco de sal. La borra se iba abajo y te quedaba el aceite arriba. Y con eso llenábamos las botellas”.



Raima



Olivar antiguo. Valle de Azapa

*.....verdes,
innumerables,
purísimos
pezones
de la naturaleza,
y allí
en los secos olivares
donde
tan sólo
cielo azul con cigarras,
y tierra dura
existen,
allí
el prodigio,
la cápsula perfecta
de la oliva
llenando
con sus constelaciones el
follaje:
más tarde
las vasijas,
el milagro,
el aceite.*

*(Fragmento de Oda al aceite.
Pablo Neruda.)*



María Elena Castillo, Presidenta de la Red de Mujeres Rurales de Azapa y Lluta, al igual que Mónica es oriunda de Pago de Gómez, el sector más antiguo del Valle de Azapa. En su huerto, también tiene especies que reprodujo de árboles de la casa paterna. Cada uno en su taza, las que se riegan con manguera. Tiene mangos, maracuyá, guayabos amarillo y verde, tangelo, y un olivar. Una mata de algodón, el pacay, el chololo, la mora y la hierba luisa. Son todas semillas custodiadas por estas hijas del valle que traen en su piel y su hacer los saberes de la lejana África.

“El chololo es un árbol muy grande que da mucha sombra y la cáscara



Mango. Valle de Azapa

se usaba para champú. Tiene una pelotita negra adentro bien dura. Nosotros la usábamos para jugar a las bolitas. El pacay da una vaina grande con fruto como algodón adentro, dulce, pero el que no lo sabe comer, mastica el algodón completo y adentro está la semilla, que es amarga. Usted tiene que sacarle el puro algodoncito que es un manjar dentro de la boca, se deshace”.

María Elena señala. *“Aquí se da de todo, a pesar de la dificultad del agua. Siempre ha habido hortalizas, se riegan en camellones a campo, por acequias. Nuestra fruta, no sé si*

María Elena Castillo

es el agua, es que es más dulce. Se dan plátanos morado y el amarillo, el plátano frito siempre estaba en nuestras comidas, lo servían con el arroz al lado”.

La campesina cultiva para alimentar Gastronomía de raíces afro y aymara.

“A mí lo que siempre me llamó la atención fue la cocina. Las viejas madres, afro y aymaras lo que nos han dejado es la gastronomía. Las mejores chefs las encuentras en la ruralidad. Un plato que nos identificaba es el picante de mondongo o picante de guata con pata. Antes era de chivo ahora lo hacen de vacuno. Se hacía para los grandes festejos de los afro, los cumpleaños, las cruces de mayo. Lleva la llayta, un alga de la costa del mar que le da un saladito, la papa que viene de la tierra, la guata, la pata que vienen de los animales, pero también le ponemos el charqui, típico de nuestra gente del interior. Otros platos que hacían nuestros viejos eran el camote guateado, el choclo guateado, la tortilla de rescoldo, la calatanta, una tortilla que antiguamente se cocía en piedras calientes”.



Mondongo. Picante de pata y guata.



Calatanta

Palabras afro-ariqueñas

Calato. Desnudo

Chambón. Hacer las cosas a medio terminar.

Chimba. Lugar en que se sembraba hortalizas.

Guarapo. Trago hecho de caña de azúcar

Porongo. Tiesto hecho de calabaza para sacar agua.

Quincha. Casas de caña trenzada y forradas en barro donde vivían los afros

Raima. Cosecha del olivo.

Sandunga. Baile.

Sumba. Pegar

Trapiche. Molino donde se extraía el jugo de la caña de azúcar



María Teresa Madrid

En el km 14 de San Miguel de Azapa se encuentra María Teresa Madrid, quien tempranamente aprendió que la vida se sostiene dentro de una cadena alimentaria en equilibrio, que se autoregula y es lo que ella ha luchado por recuperar y mantener. En 1999 creó el Santuario del picaflor de Arica, uno de los más pequeños del mundo y en peligro de extinción debido a la destrucción de la vegetación natural en el valle.

“Veía que se iba desapareciendo todo. Entonces le dije a mi padre si me daba permiso para plantar flores debajo de sus árboles para que vinieran las mariposas porque estaban desapareciendo”.

Así fue haciendo un ambiente para los colibrís: Con Achiras, margaritas, cardo africano, platanillo, mantos de eva, laurel de flor blanca, cactáceas y también con los cultivos de la familia: Olivos, algodón, guayabo, chirimoya, berenjena, paltos, y palta dedo.

“Con el tiempo te das cuenta que los colibrís también necesitan insectos, y los insectos necesitan alimentos que son las plantas. De ahí se van agregando las libélulas y otros pájaros que comen insectos y a su



vez a esos pajaritos se los comen las aves de rapiña. Los ratones comen frutas, huevos, chanchitos de tierra, tijeretas, muchas cosas y van haciendo un control natural, y a ellos se los comen los búhos, los pequeños, las tucúqueres (lechuzas). Todo es cadenas, cuando tú quieras criar cualquier cosa, tienes que tener la cadena continua para tener el equilibrio”.

“Las avispas pequeñas son parasitarias y son buenas polinizadoras, pero si yo no tengo pulgones, no voy a tener avispas. Los pulgones los tienes que tener en plantas de sabia lechosa como el medallón del papa o la

asclepia, que estén bien alimentados. La avispa deposita sus huevitos en el vientre del pulgón, se desarrolla la larva adentro, sale la larva de la avispa y muere el pulgón”.

“Los pájaros nocturnos, los pequeños, los búhos se comen todas las polillas. Ponga un recipiente con agua y luz. Van a llegar las polillas y caen al suelo. Lo otro que yo hacía al amanecer o al atardecer, aunque es contaminante, es el humo. El pasto medio verde tú lo prendes y luego lo apagas y el humo te corre todas las polillas. Cuando lo hacía en la mañana llegaban los pájaros, los pichunchos, las palomas y se comían todos los gusanos. O si



Refugio para colibris

no, con un crochet iba mata por mata sacando el gusano en el cogollo”.

“Mi papá para evitar el nematodo aplicaba puro guano que sube la temperatura. Haces una zanja, la llenas de estiércol de cordero y después pones mangueras. Lo tapas un poquito con tierra, le pones un plástico arriba para subir más la temperatura, lo dejas un mes y te mata todos los bichos. Mi padre usaba muchas cosas así, como agricultor era fabuloso”.

El papá llegó en 1964 desde Peralillo en Vicuña, IV Región. Aquí había un terreno y se vino, para la reforma agraria. En ese tiempo había mucho chañar y conejos.

“Ahora hay una gran diferencia en el agua, las vertientes ya no brotan. Mi padre tenía un estanque grande y lo llenaba con agua de vertiente. Tenía camarones y peces que tu veías moverse en el fondo. Al haber eso había cualquier cantidad de aves de

rapiña, patos silvestres, garzas todo te llegaba, era hermoso. El sábado y domingo llegaba gente de Arica, se llenaba”.

“Antes tu sacabas día a día, lo que ibas a consumir. Si tenías mantequilla la ponías en un tiesto en el curso de agua. La gelatina la metías en bolsa, la tirabas al agua y al día siguiente estaba lista. Mi abuelita tenía unas tinajas grandes, ahí guardaba las naranjas, las zanahorias en arena, era helado. En la temporada hacían unos hoyos grandes, esparcía las naranjas

ponía unos palos o cañas, un plástico, arriba le tiraba tierra y ahí las dejaba. Después cuando no había naranjas se destapaba y se sacaba. Se secaban los higos, el charqui. El único trabajo que hay que hacer con el charqui es que tienes que entrarlo para que no se humedezca por la noche y en el día lo vuelves a sacar”.

“Mi papá hacía todo el trabajo de los olivos, Éramos seis hermanos. Íbamos al cerro a buscar la sal, traíamos unos costrones para hacer la salmuera. Se ponía una papa en

el agua, cuando la papa flotaba es que estaba la salmuera en su punto. Como mínimo se dejaba tres meses. Si querías comer más rápido, recogías la aceituna, la sajabas y la dejabas en mallas, y la dejabas en la vertiente, después la tomabas y la dejabas en una salmuera suave. En tres días ya estaban exquisitas. Es que antes desde chicos los padres te enseñaban a sobrevivir”



Refugio para serpientes



Algodon cafe



Magdalena Carnica

Más arriba en el valle, en un paisaje árido, luminoso e inmenso encontramos a Magdalena Carnica, parte de la comunidad aymara quien llegó niñita con su papá, caminando desde Huachacalle en Bolivia.

“Caminábamos arriando burrito, traía cargadito el burrito. Con papas, queso, charqui. Mi mamá falleció, yo quedé chiquita de mi mamá, por eso me he quedado por acá. Con que está viva mi mamita yo creo que no me hubiera quedado. Mi papá era comerciante, tenía conocidos acá, le decían déjeme la niñita, por dos meses, y me dejó de 10 años trabajando. A mí me quedó gustando cuidar la guagua. Cuando tenía unos 14 años, llegó la Portezuelo donde hicieron el canal Lauca y ahí entré a lavar sabanas porque ahí había jefes. Entré como camarera y ahí ya me quedé. Mi papá venía a buscarme, pero yo decía que no”.

Hoy hace plantas ornamentales, cactáceas, hierbas aromáticas y de uso medicinal que cuida en maceteros y en terreno sobre camellones donde también cultiva albahaca, alcachofas y diversas hortalizas. Tiene un sector de maracuyás que se cultivan sobre camellones y entutorados. Dispersos en el terreno hay granados, olivos,

higueras, todos protegidos con malla raschel o dentro de neumáticos para evitar el aire y suelo salinos.

“Es salado el suelo y el aire, entonces tenemos que protegerlo con nylito”

En un corralito mantiene conejos, patos, corderos, ovejas, gallinas y gallitos de la pasión. Para abonar usa el estiércol de cordero. Dice que el guano del conejo es malo, muy fuerte. También usa el de gallina. De las ovejas obtiene la lana y la hila para producir tejidos.

Para sortear lo salino del terreno se prepara la tierra en camellones, o dentro de macetas, tambores y neumáticos en cuyo interior se protege la planta con tierra “dulce”, sacada de la ribera del río y preparada con guano. Todo el riego se hace con goteo.

“En camellones se conserva la tierra dulce, porque si no, no hay caso. Hay que hacer camellones, camitas les dicen algunos, la tierra es muy salina. La va preparando, con la compostera, con el agüita, tierra de río y el guanito”.



Tres generaciones



Cultivo de hortalizas sobre camas de tierra preparada con tierra dulce de río y guano



Huerto de frutales en el desierto. Valle de Azapa

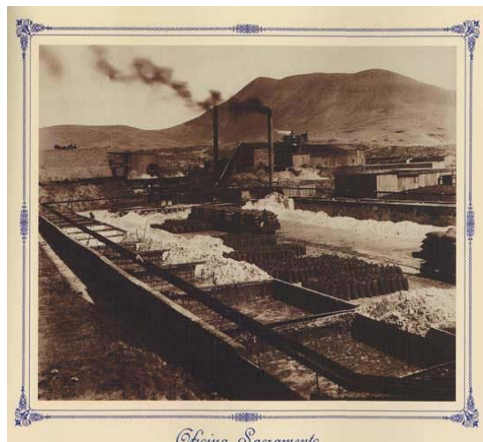


Protección contra la salinidad. Uso de malla raschel para protección del viento. Cultivo dentro de un neumático con tierra de río y guano.

Cultivo de maracuyá en camas altas



TARAPACÁ



Oficina Sacramento : vista jeneral, hacia 1889
 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca
 Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-100234.html> .

El clima en esta región es muy diferente en la costa, la pampa y la cordillera de Los Andes. La costa presenta un clima templado debido a la influencia del mar. En la Pampa se producen cambios bruscos de temperatura, aunque no tan marcados como en el altiplano cuyas oscilaciones térmicas alcanza los 60° C entre el día y la noche. La pluviosidad es escasa, aunque durante el verano se produce el fenómeno denominado “invierno boliviano” en la puna altiplánica.

El clima inhóspito no impidió que este territorio fuera ocupado por aymaras y quechuas, quienes desarrollaron una economía agropecuaria basada en el cultivo de quínoa, papa, y crianza de camélidos en los sectores más altos del altiplano. Bajando en altitud, la agricultura y la ganadería

se diversifican, los cultivos se desarrollan en andenerías o terrazas y en los valles.

No se puede recorrer la historia de Tarapacá sin mencionar el salitre. El salitre era usado ampliamente en Europa y Norteamérica como fertilizante, en la producción de explosivos y otros productos químicos. La principal causa de la Guerra del Pacífico (1879 – 1883) fue el control de los yacimientos de Tarapacá y Antofagasta.

El tamarugo y algarrobo constituyen el 98% de la superficie forestal de la región.

La superficie agropecuaria de la región de Tarapacá es de 325.922 hás. y corresponde al 0,94% de la superficie nacional. El 47% de las explotaciones son menores de 1 hectárea y corresponde a 0,1% de la superficie; en el caso de las explotaciones de más de 2.000 hectáreas corresponde al 1,3% de los informantes y concentran el 85,5% de la superficie. El limón de pica es uno de los productos más característicos de la zona.

La quínoa se cultiva desde hace 7.000 años, especialmente en la región andina; en su domesticación y conservación han participado las culturas aymara y quechua; aun cuando se considera una especie altiplánica, se han encontrados

variedades que se desarrollan a nivel del mar, así como también en las regiones de la Araucanía y Aysén. La quínoa posee un alto valor nutricional, por lo cual, se ha considerado como un “cultivo estratégico para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria debido a: su calidad nutritiva, su amplia variabilidad genética, su adaptabilidad y su bajo costo de producción”. El 95% de la producción nacional de este cereal se cultiva en la región de Tarapacá



Cultivo en terrazas. Quebrada de Tarapacá
<http://semillasdepueblochico.blogspot.cl/2012/11/tierra-gentil-y-la-quebrada-de-tarapaca.html>

<http://quinua.pe/wp-content/uploads/2013/02/quinua-historia-02.jpg>

Flora García



sectores para sembrar, no cercan.

“Si hay monte, le limpiamos con azadón, con picota. Recién sacado el monte, la tierra está buena, no se abona. Ese la llamamos p’oma, da la quinua más fuerte. Hay quinua roja, rosada, amarilla, blanca. Las nuestras son granos, las de argentina son bien chiquitita”.

“Nosotros ya sabemos de qué color de quinua vamos a sembrar el próximo año. La que voy a sembrar la guardo en un saco aparte en seco. Antes se guardaban en costales tejidos”.

“A mí me enseñó mi mamá. Yo tenía seis años y ya salía a sembrar. Nos

En la región de Tarapacá y subiendo desde Iquique, está el poblado altiplánico de Enquelga. Allí, a 3.850 metros sobre el nivel del mar habitan Lidia Colque Condori y Flora García Choque. Son mujeres aymaras, portadoras de la cultura ancestral de la quinua y la papa; de la ganadería de camélidos, de ovejas, y de la artesanía en lana.

El pueblo Aymara se distribuye entre Perú, Bolivia y Chile. Es un pueblo vivo que ha resistido a los procesos de aculturación forzada a la que se

ha visto sometido; conservando su lengua y organización social propia. En Chile alrededor de 121.000 personas se autodefinen como aymaras.

Para cultivar en las montañas, los aymaras generaron terrazas, áreas planas en las laderas de los cerros que protegían reforzando con muros de piedras. También hicieron manejo del agua por medio de canales.

Flora y Lidia relatan que en Enquelga, la quinua y la papa la siembran en el monte. Cada familia tiene diferentes



Quinua en chuspa o wayuna, saco tejido



Cultivo de quinoa

llevaban a todos y nos ponían la wayuna. Más o menos a las 7 u 8 de la mañana, ya estabas sembrando en la chacra con los papás, todo el día”.

“Nosotras sembramos con la ch’ila, esas palitas chiquititas. Antes era a puro pulso, ahora también hay maquinaria, pero es mejor hacerlo a mano porque si lo haces con máquina, una va a salir otra no, se pierde y también la máquina echa a perder el terreno. Teníamos que hacer los hoyitos con la ch’ila. Si estaba mal nos corregían. Se hacía como una almohada y ahí se echa la semilla. Es por secano. Si no hay lluvia no hay cosecha de nada. Por eso cuando hacen la hoyadura tienen que llegar al suelo húmedo para que la semilla alcance a tomar humedad. Unos 10 o 15 cms., y ahí la tapan un poquito”.

“Cuando la planta está lista no se corta, sino que se arranca completa. Juntamos y hacemos una paskana, lugar donde se deja la quinoa para que se seque. Es como un arco de tres o cuatro filas de plantas. Cuando ya sabemos que está seca, empezamos a trillar. Se trilla golpeando la quinua con un palito, j’aucaña se llama. El harneador también es así, de maderita. Usamos el mismo que usaban los abuelos, para colar y sacar las mugrecitas”.

La j’aucaña es un palo largo de madero duro, antiguamente se hacía de queñoa. Puede tener una curva al final donde se amarran soguillas de cuero de alpaca que refuerzan el desgrane de la quinoa al golpearla

“Antes se sacaba barro del bofedal y se hacía una tarta, y ahí se trillaba.

Ahora se pone una Ilijlla o carpa y ahí mandamos vehículo. En la quinoa antigua había mucha basurita, tierra, ahora le pusieron carpa para sacar con menos tierra. Al lavarla igual sale tierra y tienes que lavarla como tres veces. Después aventamos. Sacamos, trillamos y después aventamos. Ahí escogimos grano mediano y chiquito. Son tres partes, tres categorías que hay que seleccionar. Después los guardamos según tamaño. Los grandes son para la cazuela. Los medianos ocupamos pal pite, el ulpo, la harina tostada de quinoa. El muy pequeñito lo ocupamos para la gallinita”.

“El que hace daño acá es el lagarto, los suris, se comen los brotes. En estos tiempos la quinoa ha bajado mucho. Ha entrado plagas, ha entrado liebres. Antes no había eso. Tampoco

se puede fumigar porque eso puede provocar cáncer. Entonces tenemos que aplicar con los montecitos del campo. Se usa umatula (tola), un arbusto que es más fuerte pal gusano porque es natural. Yo le remajo una noche antes, para fumigar al día siguiente y se deja hervir por tres horas. Con eso se bombea”.



La quinoa es vida, la quinua es el pasado, la quinua es el presente y futuro de la humanidad.

Cuenta una leyenda que los Aymara podían hablar con las estrellas; un día una de ellas bajó a la Tierra encantada por un muchachito Aymara. Hablaron mucho tiempo, pero ella por ser hija del cielo tuvo que marcharse. El chico quedó muy triste y decidió ir a buscarla volando por los cielos con la ayuda de su amigo inseparable, el cóndor de Los Andes. La encontró y estuvieron mucho tiempo juntos, ella lo alimentaba con un grano dorado, muy sabroso y nutritivo, el famoso grano de los dioses, la QUINOA. Un día el chico quiso bajar a la Tierra a visitar a sus padres ya que los echaba mucho de menos. Ella lo despidió y le entregó el grano maravilloso, para que su pueblo pudiera cultivarlo allá en la Tierra.

Desde entonces la quinoa ha sido el fundamento alimenticio de muchos pueblos andinos.

El grano de la quinoa tiene entre 16 y 23% de proteína lo cual es más del doble de otros cereales. Tiene los ocho aminoácidos esenciales para el ser humano lo que lo hace un alimento muy completo y de fácil digestión. Tiene uso ritual y medicinal para diabetes, migraña, ansiedad.

Flora cuenta sobre el cultivo de la papa en Enquelga; “es diferente a la de Bolivia, muy diferente. Acá es blanquita, amarilla. Todos quieren esa papaw’aicha. Se ha ido perdiendo porque entró gusano. Entonces vamos escogiendo, escogiendo y ya se fue perdiendo. Se siembra en septiembre, octubre. Queremos agüita para que puedan crecer si no, se queman por el sol. También hay que taparlas por el viento, lleva mucha arena y cuando ya estén más grandes, tenemos que ir a ponerle sombrita con el monte, para que no se quemen. Con las tolas, con el sipu tola. Le ponemos como un quitasol y levanta verdecito, ya no amarillo o seco. Si el lugar es de riego, sacamos agua y regamos, pero aquí en Enquelga no se riega, esperamos la lluvia. La cosecha es en mayo. Se usa una herramienta de palo con una lata en forma de abanico para ir levantando el suelo, la kh’araña. Antes también era de queñoa con una piedra muy plana”.



Plantas de papa



ANTOFAGASTA





La Región de Antofagasta se caracteriza por la aridez casi absoluta de sus terrenos, a excepción de la costa. En esta región se establece en toda su magnitud el Desierto de Atacama, que nace más al norte, en la I región de Tarapacá, y que se extiende hasta la III región, que le otorga su nombre a la región de Atacama. La agricultura de Antofagasta se halla reducida a los oasis de Toconao y de San Pedro de Atacama, en el límite norte y nororiental del gran Salar de Atacama. Entre ambos suman alrededor de 800 hectáreas de tierra fértil de regadío, donde se cultivan frutas y hortalizas. En conjunto, la Región de Antofagasta dispone de 2.000 hectáreas de riego.

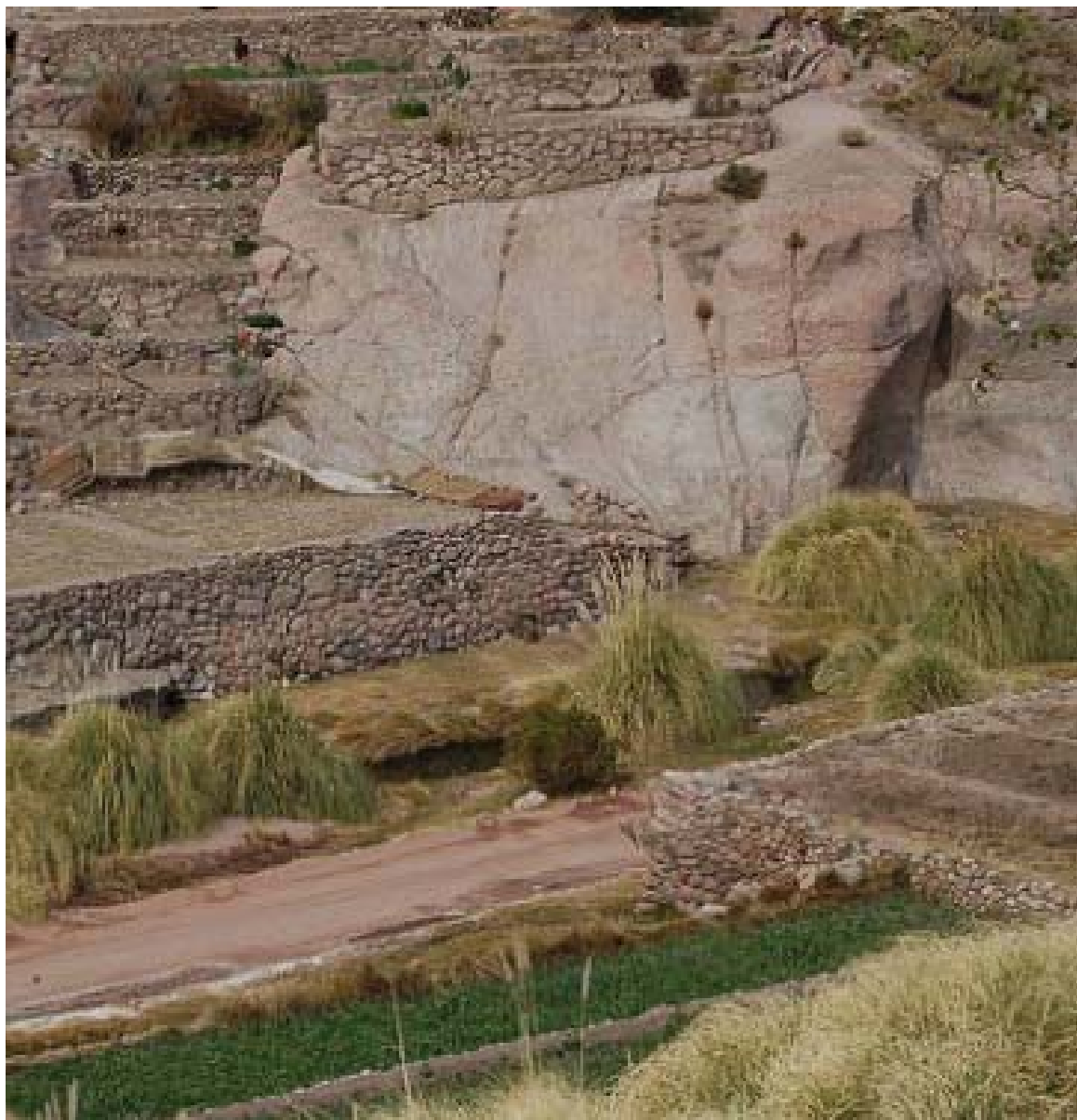
Los Atacameños o Licanantay, que en lengua kunza quiere decir habitantes del territorio, desarrollaron su cultura en los valles, oasis y quebradas de las cuencas del Salar de Atacama y el Río Loa; también ocuparon la puna de Salta y Jujuy (Argentina) y Bolivia.

El predominante paisaje desértico es una de las características de esta árida región así como la variación climática producto de la compleja configuración del relieve y de la gran oscilación térmica entre el día y la noche. Los recursos hídricos son muy escasos, utilizados principalmente por la gran minería del cobre, sumando la contaminación de las aguas lo que genera un serio problema en la región, no sólo para la agricultura,



sino también para el consumo humano; contiene niveles de arsénico mas allá de los “permitidos”, según la Organización Mundial de la Salud:

El interior de Antofagasta es tierra de salares y desierto; del invierno boliviano, donde las grandes lluvias son en verano y las temperaturas oscilan fuertemente entre el día y la noche. Comunidades atacameñas y aymaras habitan los pequeños oasis, valles y quebradas de las cuencas del Salar de Atacama y del río Loa, el más largo de Chile. En el altiplano, las vegas y bofedales son fuente de agua y hábitat para una variada fauna de guanacos, vicuñas, flamencos, zorros y quirquinchos. Las mujeres campesinas guardan semillas ancestrales que han estado en las comunidades altiplánicas desde cientos de años. Sus prácticas tradicionales nos muestran las huellas de un mundo sin electricidad, sin farmacias, sin azúcar.



<http://www.ipsnoticias.net/2015/10/cultivo-en-terrazas-un-modelo-indigena-de-seguridad-alimentaria/> foto Marianela Jarraud/IPS

Lidia Mamani

A unos 30 kms de Calama se encuentra San Francisco de Chiuchiu, un poblado que concentró gran cantidad de población atacameña en la época prehispánica. Es un oasis que recibe las aguas del río Loa y allí se practica una agricultura de maíz y de hortalizas como la zanahoria, acelgas y betarraga. También mantienen animales como llamas, alpacas y corderos para los que se siembra alfalfa, y cuyo guano se utiliza para abono. Lidia Mamani y su familia tienen una tienda de artesanía en el poblado. En las afueras está su campo de cultivo. El sistema tradicional se basa en camas de unos 2 metros de ancho que llaman eras, donde siembran las hortalizas que

riegan por inundación. A diferencia de lo observado en Arica, las camas no van en altura sino a ras del suelo. El agua llega mediante una ancestral red de canales de piedras. Estas comunidades guardan la semilla de zanahoria y también maíces, pero a veces traen de otros sectores como zanahoria de Camiña, Región de Tarapacá, o alfalfa de Putre.

Chiuchiu y su vecina Lasana son conocidas por su producción de choclo calameño. Un maíz de grano blanco, pequeño y muy sabroso que se suele comer en las ramadas de Antofagasta, en septiembre, para las fiestas de la independencia.



Eras. Camas anchas para cultivo.



Choclo calameño



Julieta Ramos

Esta temporada, Julieta Ramos, quien se ha integrado recientemente a ANAMURI, arrendó tierra en Lasana para producir maíz. Dice: *“Voy a hacer huaque. Para sembrar, se llama a la gente, se cocina en una sola olla y se da a comer a toda la gente, porque la gente va a sembrar. El maíz es para choclo y todo producto. Se hace harina, se hace el mote y de la harina se procesan varios productos, como la mazamorra dulce”.*

Huaque. Agasajo que se le hace a los amigos, celebrando la siembra que se hace comunitariamente. La vecindad concurre sin mediación de dinero. Se challa la semilla y se agradece a la pachamama con coca, cigarro y chicha. La comida, habitualmente pataska, se reparte entre los asistentes.

Julieta llegó hace más de una década desde San Pedro de Quemes, Bolivia, y cada año traspasa la frontera para ir a la siembra de la quinoa y del maíz. Luego va nuevamente para el tiempo de las cosechas. Participa de la asociación de comerciantes de Bolivia y Chile que una vez al mes hacen la Feria Internacional

de Ollague-Avaroa (a más de 4.000 metros sobre el nivel del mar). Una feria creada el año 2004 para la integración de las comunidades de localidades fronterizas.

En cada ocasión, en torno a un montículo de piedras, se hace la ceremonia de la pachamama, el challaku. Primero se pide permiso a



Choclos calameños

la pachamama, enterrando hojas de coca. Los comerciantes se acercan y challan. Se saluda regando las piedras con alcohol, con la mano derecha. Luego con vino. Julieta agradece a los cerros de Chuquicamata, de San Pedro de Quemes porque ahí están las pachamamas. Luego se come coca.

Los ayllus son una forma milenaria de organización y administración

de la tierra. Creada por los pueblos altiplánicos que permitió el asentamiento y desarrollo de estas culturas. Son esencialmente grupos familiares. En la época de los incas, el curaca se encargaba de administrar las tierras, organizar los trabajos colectivos y actuar como juez. En torno a San Pedro de Atacama existen 15 ayllus entre ellos, Quito, Solcor, Coyo, Catarpe.



Guano de llama. Para abonar se usa el estiércol de auquénidos, ovejas y aves



Hortalizas en ayllus.

Remigia Ester Puque y Abdon Puque

Un pequeño letrero de madera al borde de la carretera, poco antes de Toconao, indica la entrada del camino hacia el Valle de Puque. Al internarse algunos kilómetros hacia la cordillera se encuentran varios predios que resisten entre la sequedad y la arena. Allí, está el campo de la familia de Remigia Ester Puca Flores. Son 16 familias que conforman la Asociación de agricultores Valle de Puque. Ellos combinan una actividad moderna de producción de vinos de altura y sus cultivos tradicionales. Como en todo el norte, chañares, algarrobos y algunos tamarugos se distribuyen por doquier.

“La vida de los abuelos se basaba en la parte arriera, vivían del intercambio de animales entre Argentina, Chile, Paraguay. Cultivaban sus frutos para su sustento cotidiano en la quebrada de Celeste que se encuentra 15 kms al interior de Toconao. Antiguamente la cordillera tenía verde, tenía fauna, tenía flora, tenía de todo. Hubo una sequía y se perdió todo, los animales murieron. Ahí tuvieron que bajar”.

El terreno es muy arenoso, se hacen melgas o eras de 1,5 metros aproximados de ancho. Allí ubican las plantas y se riega por inundación,

pero también tienen lugares con riego por surco y al interior del invernadero riegan por goteo. *“Tenemos semillas que están en la familia desde la época de Celeste, el cebollín, la acelga, cilantro, una lechuga morada muy aceitosita, algunas semillas de maíz y habas. También hemos traído papas de Socaire, maíz choclero de Ayquina. Usamos el guano con hojas de algarrobo para abonar las melgas”.*

La Cultura del algarrobo y el chañar

Ambos son árboles nativos del norte de Chile, Argentina y sur del Perú. El



Chañar. De la recolección del fruto de este árbol y del algarrobo se hace harina y bebidas de gran valor nutritivo.

algarrobo puede alcanzar hasta 12 metros, tiene como fruto una vaina de unos 20 cms. Las semillas en su interior están rodeadas por una pulpa dulce muy rica en calorías.

“Nosotros nos criamos con eso; la vaina se machaca en mortero de palo y se saca como harina. Y eso tomábamos nosotros antes; la añapa, es un jarro de leche que lo endulzábamos con eso porque no conocíamos el azúcar. También se hace la aloja como una bebida. El algarrobo se deja fermentar y en siete días está listo. Antes no se conocía el vino ni la cerveza. Nosotros hacíamos aloja”.

“Los abuelos juntaban las vainas, lo machacaban. Luego hacen una harina, la cuecen, hacen una pelotita y lo ponen en la mesa para los difuntos. Es rico, dulce, se come. Y este le sirve para limpiarle el estómago, la carnegita no más, la semilla se bota. También han encontrado que es bueno para la vista”.

“Del chañar igual se hace harina. Cuando están amarillas se dejan secar, se chanca para que se haga la harina. Hacen arrope, helados, muchas cosas. Nosotros esto comíamos, como pastilla cuando están maduros. Mi mamá lo tostaba un poco, y lo echaba a hervir, después lo apretaba y sale el cuesco, sale pelado y con eso te da energía, nosotros nos criamos con eso no más. Los animales también comen el chañar”.

Arrope de chañar. Se obtiene al hervir lentamente el fruto en agua y azúcar. El proceso dura unas 15 horas y el producto es una especie de miel que se emplea también para tratar la tos y el asma.

Elaboración de las semillas

Para la obtención de alimentos, las semillas se muelen en mortero y se

hace harina. *“Se muele el algarrobo, el chañar, el trigo, el maíz. La harina de trigo tostada con vino es la chupilca. Mi papá hacía choclillo. Cuando el trigo estaba pintando, se saca, se tuesta un poco en el fuego, se muele y con eso se espesa la cazuela. El trigo también se pela al hervirlo con ceniza, ahí es mote. Si se pela machacándolo, es trigo majado”.*



Algarrobo



chañar en flor



Raquel Mondaca

La señora Raquel Mondaca tiene un pequeño negocio de abarrotes frente a la plaza de Toconao y su campo en el sector de Soncor, una quebrada al interior de la cordillera andina a unos 20 kms. de Toconao. A lo largo de la quebrada se observan vestigios de las antiguas viviendas de piedra. Cultiva una pequeña chacra de maíz y diversas hortalizas; habas, tomate, alcayota, cilantro. Guarda una diversidad de perales antiguos: pera de pascua, pera de agua, pera mantequilla y pera chirimoya.

“También se pone papa, antes cosechaba la papa morada, se da bonita, pero tiene que tener bastante guano. A veces compro semilla en Socaire. En ensalada es rica, con charquicito de burrito”.

“La pera de agua es diferente de la de Toconao. Allá es más grande, usted le deja unos días y ya se pudre. Esta es durita y aguanta. La pera chirimoya se saca, se pone en papel de diario y a la semana recién se le puede vender porque está jugosa, rica. Para que den mejor, se injerta. La fruta acá es mejor que en Toconao, más dulce. Desde que yo estaba chica estaban los membrillos. Acá son dulces, por eso se prefiere el membrillo de Soncor. Mi mamá tenía alfalfa y alrededor del cerco eran puros membrillos, pero todo se secó”.



Pera antigua



"A mí no me gusta comer casi arroz ni fideos, me gusta comer cosas de acá de la zona. Acá la gente come quinua, habas, trigo majado, trigo pelado, frangollo, por eso duraban tanto. Mi esposo es de Talabre, y cuando pastoreaban los animales, su avio, que es lo que llevan para comer, era de maíz tostado, chañares tostados, el algarrobo o harina de algarrobo; con eso se hace un ulpo con leche de cabra".

"La pataska es el plato típico de Toconao. Se llama así porque es en una pata de vacuno solamente, Ahora le han echado papa, zapallo, pero no es así. Es puro maíz pelado en ceniza, con carne de pata de vacuno. Y es sabroso. Por eso cuando ya pasaron los choclos y nos queda el maíz, juntamos y hacemos la

pataska. Siempre en las fiestas hacen la pataska".

Locro: "Es con carne de vacuno, carne de cordero, lleva verduras y se espesa con papa. Lleva trigo pelado con ceniza o majado, el mote que le llamamos".

"Choclos rescoldeados. Se meten con cascarita en las brasas. Antiguamente a veces no había en qué hacerlos y se metían a las brasas".

En el recorrido por Soncor, la señora Raquel y su esposo van a ver sus llamas. En vehículo se internan hacia los cerros. A lo lejos divisan los animales que intentan pastar en la sequedad. A las pequeñas se les ha puesto cascabelitos para cuidarlas del zorro. Comentan que hay muchos machos y habrá que carnearlos

porque pelean. También hay que caparlos.

En el cerro se siente un agradable e intenso aroma mentolado que proviene de unos arbustos pequeños y dispersos; Raquel arranca una ramilla "es la rica rica. Se corta no más, es un poco espinuda. Puede tomar té con rica rica o sola, dura para varios mates. Es buena para el dolor de estómago. También hay pingo-pingo, para cuando tiene infección a los riñones, para la sistitis. Aquí también recojo piedras, algunas sirven para afilar cuchillos".

Mujeres indígenas de diversos pueblos del altiplano se juntan en una feria del Centro comercial de Calama. Allí se encuentran las habas de Caspana, zanahorias de ChiuChiu

de la señora Juana Mendoza. Harina de maíz, maíz blanco tostado, café de trigo de la Señora Dionisia Panire. Orejones de membrillo, ricos en vitamina C. A los visitantes les explican que con el maíz capia se hace la pataska y con la harina, la galleta de capia. El maíz amarillo se usa para harina de chuchoca o polenta, con el morocho se hacen las palomitas de maíz y el maíz negro originario de Perú se utiliza para la chicha de maíz de color morado. También se exhiben bolsitas con charqui de llama.



Recolección de hierbas nativas. Rica rica



Cultivo de frutales. Membrillo

Charqui. Carne deshidratada a la que se le ha puesto sal y expuesto al sol.

Chuño. Es la papa deshidratada de muy larga duración. Las papas se extienden en el suelo y se dejan a la helada por algunos días para que se congelen, luego se exponen al sol y se pisan para eliminar agua. Se congelan nuevamente. Esto da el chuño negro. También se hace chuño blanco. La papa se congela por una noche, se pisa y luego se pone en sacos que se sumergen en agua a la puesta de sol para mantener el color blanco. Se hace por 15 días, luego se extrae el agua, se pelan y se seca al sol.



Conservación de carne como charqui

LEYENDA DE LOS VOLCANES.

Licancabur, hijo de Láscar, se enamoró de Quimal con quien mantenía una hermosa relación. Pero no era el único guerrero en pretender a la bella Quimal. Su hermano Jurique intentó arrebatársela a su amada y, como venganza, Licancabur le cortó la cabeza (lo que explica la forma actual de la cima del volcán Jurique). El padre decidió separar a Quimal de sus hijos desterrándola al otro

lado del gran valle de Atacama. Por eso cuando desde lo alto del Valle de la Luna admiramos la cordillera, diferenciamos a los dos hermanos (Licancabur, el más alto, y justo al lado su hermano decapitado), al fondo su padre, Lascar, vigilándolo todo y, a lo lejos, al otro lado del Salar justo en frente de los hermanos, a la hermosa Quimal.

Los lugareños cuentan que fue tan grande el dolor de los amantes y tantas las lágrimas derramadas que el valle se inundó formando un lago enorme que al secarse nos dejó lo que hoy conocemos como el Salar de Atacama. Pero como el amor todo lo puede, estos dos amantes consiguen juntarse cada año durante el solsticio de verano. Por una noche, la sombra de los dos amantes se une recordando la leyenda de Quimal y Licancabur.”





ATACAMA



El paisaje de la Región de Atacama ha modelado las diversas formas de vida del pasado y presente. En la región han confluído varias culturas y es así como encontramos vestigios de los pueblos diaguita y colla. Los diaguitas desarrollaron la industria metalúrgica, confeccionando utensilios utilizados en rituales, aros y pinzas entre otros. La explotación de minerales, la metalurgia y la orfebrería tenían una fuerte carga mística y simbólica. Es posible afirmar entonces que el asentamiento humano ha girado en torno al quehacer minero a pesar de la escasez del recurso hídrico en cantidad y calidad.

Años antes de la llegada de los españoles la industria metalúrgica prehispánica alcanzó su apogeo, siendo el oro, la plata, el estaño y el plomo los metales más utilizados. El centro metalúrgico Viña del Cerro estuvo en funcionamiento desde fines de 1400 hasta 1536.

Los **Colla** llegaron en la segunda mitad del siglo XIX y poblaron la zona de la Cordillera de Atacama. Las primeras familias Colla comienzan a migrar a estos territorios desde el noroeste argentino y desde el sur de la puna atacameña, sus principales actividades económicas se sustentan en la ganadería y cultivos en pequeña escala.

En la actualidad, la actividad agropecuaria de la región muestra dos caras, por un lado la creciente



Familia Colla

agricultura de exportación y por otro, la pequeña agricultura que abastece los mercados locales.

La superficie dedicada al cultivo corresponde a 0,76% (19.664 has.) del total nacional; la mayor superficie de cultivo de la región corresponde a Frutales con un 69,2 %, que comparado con la superficie nacional ocupa un 4,19%; le siguen las plantas forrajeras con un 11,5% ; hortalizas con un 8,4%; viñas y parronales con un 3,7%; los cereales apenas ocupa un 1,3 %.

La Región de Atacama, aún desértica, nos sorprende cada tantos años cuando tras inusuales lluvias, despiertan miles de semillas que florecen el desierto tornando sus cerros pardos y grises en alegres colores morados, amarillos, blancos y azules. Es una pintura de la vida que encierran las semillas que en esos



Veranadas

suelos infértiles esperan por muchos años algunas gotas de humedad para en un breve ciclo cumplir su misión reproductiva y persistir.

Las quebradas y la puna de la cordillera de esta zona son habitadas por comunidades del pueblo Colla, quienes hasta ahora mantienen el pastoreo de animales a través del sistema de trashumancia entre invernadas y veranadas. Bajo las condiciones de escasez de agua y por tanto de pastos, esta práctica de los crianceros permite mover al ganado según la disponibilidad de alimentos. Tanto en Atacama como en su vecina región de Coquimbo mantienen el ganado en las zonas bajas durante el invierno y los llevan hacia los pastos

de la cordillera en verano.

Aquí también se asentaron los diaguitas, quienes usaban andenes o terrazas y trabajaban la tierra en común cultivando maíz, zapallo, quinoa, kiwicha, porotos, ajíes y papa, además de algodón con que elaboraban sus trajes. Construyeron canales de regadío; criaban llamas, alpacas y tarucas en las zonas altas y frías. En el invierno el pastoreo se realizaba en las orillas del valle y en verano ocupaban los pastizales cordilleranos.





Florencia Aróstica

Los valles transversales de los ríos Huasco y Copiapó han posibilitado una agricultura que en las últimas décadas se ha orientado a frutales, principalmente parronales para exportación en Copiapó y olivos en Huasco, pero que antes sostuvieron cultivos tradicionales anuales como el trigo, la cebada, y también melones, zapallos y sandías.

Florencia Aróstica vivió esa transformación en un fundo pionero en el establecimiento de parronales, sin embargo, su memoria cuando viaja, la lleva a esa vida aislada de la ruralidad antigua, a la agricultura de pala y azadón, a las trillas a yegua, a los parientes transhumantes que llegaban con carne y queso de la cordillera para retornar con las verduras del valle.

Hoy con sus hermanos y hermanas comparte la parcela que heredaron de su padre, donde mantiene un huerto con frutales varios: granadas, higueras, membrillos, naranjas, perales que riega con agua de pozo, ahora seco. El río no siempre trae agua por lo que es según el año que puede



Predio de florencia



María Aróstica

sembrar hortalizas, habas, tomates o zapallo italiano.

“Yo nací en el fundo Manfla donde el río Manfla, el Pulido y el Jorquera se juntan en el tranque Lautaro. Mi mamá era hija de cabrero, toda su vida anduvo por los cerros y mi papá nacido y criado en el campo. Él era administrador del fundo. Siempre hizo huerta agroecológica porque no le echaba nada más que guano y salitre. En medio ponía hierbas medicinales, especialmente ruda y la rodeaba con maravilla, para las abejas y para espantar el mal de ojo. Las semillas, él las guardaba en un calcetín y los colgaba al lado del fogón. Elegía dos

o tres plantas, dejaba las mejores y sacaba las semillas. Mi mamá era la que se encargaba de secarlas y guardarlas. Sembraba una gran extensión de tierra, ahí le cabía trigo, maíz, sandías, melones, tomate, poroto, de todo lo que necesitaba para vivir, y mi mamá criaba gallinas. A nosotros nos tocaba salir a las limpias y luego en las cosechas. En ese tiempo ninguna de las verduras se compraba en negocio. Solo se compraba, el arroz, fideo, el azúcar y la harina. Sembraban trigo, iban al molino y volvían con la harina para hacer el pan. Había una pulpería en los fundos que abastecía



Desierto florido



Crianza de gallinas

a los trabajadores y los dejaban endeudados, casi trabajaban por la comida”.

“Las trillas eran como una fiesta, como las ramadas del 18, con asados. Todas las familias íbamos, y ahí se comía. De la cordillera bajaban las yeguas chúcaras, unas veinte, no caballos, sino que yeguas. El trigo cosechado se ponía en una era y a las yeguas las hacían correr. Usaban unos chicotes que hacían de un palo de unos 50 centímetros y ahí clavaban un cuero largo, con eso chicoteaban a las yeguas para que corrieran alrededor. Después los hombres aventaban el trigo y salía la paja para arriba y el trigo iba quedando abajo”.

“Cuando se terminaba pillaban las yeguas y las amansaban en unos corrales grandes. Mi papá era amansador. Traían unos toros



Mireya Aróstica

medio colorados de la Argentina y también los amansaba. Hacían unos lazos de unos 10 metros con cueros trenzados, no de tres sino unos ocho, y ahí quedaban redondos. Con eso laceaban los animales. Nosotros íbamos a ver esas cosas, nos llevaban como grandes acontecimientos pues eran los únicos acontecimientos que se veían en el campo”.

“Mi papá por ser administrador tenía una ración diaria de una olla de 10 litros de leche y un bolo, una pelota de mantequilla. Entonces nosotros nos criamos tomando leche, por eso no nos enfermamos.

Yo creo que nosotros comíamos todos los días porotos, acompañado de una carbonada, de una ensalada contundente. Comíamos carne de cabro, nunca carne roja excepto cuando el hombre mataba un animal para las fiestas. Ahí, les repartía carne a los trabajadores. En general comíamos el locro, el charquicán que era con muchas verduras, con charqui de cabra o de guanaco, por los parientes que vivían a la cordillera, en la frontera con Argentina. Ahí había mucho guanaco que lo charqueaban y cuando bajaban ellos le traían el charqui de guanaco y mi papá les daba verduras. Traían un cabro

carneao al anca, y queso de cabra hecho en la cordillera. Así llegaba antes la gente de visita. Había que ir a buscarles los tomates, las verduras a la huerta, los mejores porque mi papá siempre decía uno no puede dar lo que le sobra, tiene que compartir lo que tiene. Mis padres no tenían educación, pero eran sabios”.

“No había refrigerador ni conservadora. Si querías guardar la carne, había que salarla, los que venían de la cordillera la traían así, la sal no le permitía echarse a perder. Se ponen unos cordelillos largos y ahí se iba colgando, entonces se secaban al aire o al humo. Todo el charquicán se hacía con charqui, el locro también se hacía con charqui especialmente de cabro, o de cordero, porque también se criaba mucho el cabro y el cordero. A veces se comía guanaco”.

“El trigo majado es el trigo que se le saca el cuero con ceniza, en ese tiempo se pelaba con ceniza, y en estos morteros que hacían de madera de árboles más duros, cortados como los durmientes del tren. Se le hacía un hoyo al medio, se echaba el trigo, se le echaba agüita y con una piedra redondita, ovalada, se iba chancando y se iba dando vueltas. Lo dejabas que se secara al sol y después lo movías y le sacabas todo el cuerito y quedaba el trigo pelado. Como le echabas agua le sacaba el puro cuero, no se muele. También hacían trigo molido. Ahí se



Charquican. Guiso de verduras, papas, zapallo. Antiguamente con charqui de cabra o guanaco llevado por los arrieros desde la cordillera



Queso. Elaborado con leche de cabra



Hortalizas regadas por goteo para disminuir el gasto de agua.

usaba una piedra lisa, y esa misma piedra que usabas para chancar o más grande era la que iba moliendo. Tú hacías este movimiento para moler y a veces nos chancábamos los dedos. Nos mandaban a moler y molíamos con esa piedra y ese movimiento. Íbamos amontonando el trigo y lo ibas moliendo”.

“En el locro el trigo majado se echa junto con la carne de cabro o cordero, y papa solamente, una papa entera. Tú le puedes agregar una cebolla, pero solamente para darle el sabor, que se vaya cociendo con la papa, pero no tiene nada más. La carne con el trigo te queda un sabor muy rico y

tú le podías agregar zanahoria o lo que quieras de aliño. Yo cocino con ajo, con oregano y zanahoria”

“En el campo donde vivía había panales de abeja en todas partes y si no había azúcar, que en ese entonces se comía azúcar rubia, se usaba la miel. La azúcar blanca se veía en la casa de los patrones, pero no en la de los empleados. Mi mamá hacía arrope de chañar, sacaba la miel y comíamos pan con miel, con eso tomábamos té. No se comía harina blanca, sino harina negra candeal. Ese era el pan que comíamos nosotros. En ese tiempo había mucho algarrobo y también se molía para harina”.



Crianza de animales en el predio



Las mujeres campesinas despliegan sus plantas en múltiples maceteros y lugares



Patricia Cortes

antes no le tomaba importancia a la agricultura, ahora sí. Los encuentros en Paraguay, en Brasil donde vi tanto joven esforzándose por la lucha campesina y de cómo protegen la semilla, me impactó. Conocí la historia de Galeano que dice: Antes de escapar, las esclavas roban granos de arroz y de maíz, pepitas de trigo, frijoles y semillas de calabazas. Sus enormes cabelleras hacen de graneros. Cuando llegan a los refugios abiertos en la jungla sacuden sus cabezas y fecundan así, la tierra libre. Entonces ahí le tomé más valor a esto”

La aridez del desierto y la salobridad del mar que rodea la comuna de Caldera llevan a un escaso desarrollo de huertas urbanas. Sin embargo, desde hace 8 años la aparición de Patricia en la feria con flores, plantas ornamentales, hierbas medicinales, cactus y frutales muchas de las cuales ella misma reproduce resulta un regalo, especialmente para las mujeres que con ellas hacen más alegre y amigable sus jardines o las nacientes huertas que las apasionadas charlas de Patricia van inspirando.

El puerto de Caldera es un pueblo costero en el sector norte de la región. El sábado hay feria, y en uno de los puestos, bajo un sol radiante, está Patricia Cortes. Las vecinas buscan tierra de hoja para sus jardines, cactus, flores, plantas medicinales, maceteros y hasta árboles frutales. Es un ajetreo que no para, y todo pasa en una amena

conversación, desde las manos de Patricia a sus ávidos compradores.

Patricia fue una de las socias nortinas que participó de uno de los programas sobre agricultura orgánica al inicio de Anamuri, y orgullosamente nos dice: *“Yo me formé para ser monitora de la huerta orgánica para la soberanía alimentaria. Descubrí otro mundo,*



Comercialización de plantas, en feria.



En un sitio entregado para la organización se encuentra ubicado su vergel. Ahí también se está levantando una cabaña para que la gente de otros sectores y crianceras de los alrededores puedan tener un espacio donde las mujeres se capaciten. El lugar cuenta con un quincho con horno pampino de tambor aceitero, árboles frutales y su vivero.

Se provee de plantas y materiales con un agricultor de Hijuelas en la V Región. Así, en pleno desierto se encuentran limones, mandarinas, duraznos, naranjas, perales, higueras, almendros, manzanos.

“Compro tierra, porque aquí es muy difícil de preparar por la escasez de hojas. Se llenan las bolsitas y ahí se pone la semilla. También hago compost para las huertas con restos

de feria. Para eso tengo conejos y gallinas y guano. Las personas quieren todo químico, cuando saben que el guano es tan bueno que no le envenena la tierra, entonces empiezan a acostumbrarse y a hacer las plantas con guano”.

Patricia ha encontrado múltiples maneras de vencer la adversidad del territorio y hacer agricultura.

“Sobre este piso duro tengo tierra abonada. Después saco toda la maleza que crece ahí, que también me sirve, y acá yo puedo plantar lo que quiera y me sale todo, de muy buena calidad. Esta tierra, en esta cama larga, me demoré tres años en hacerla. Me traía todos los desechos de la feria, las verduras, alimentaba

a los conejos a las gallinas y lo que sobraba lo tiraba acá y fui haciendo una tierra buena, fértil. Ahora pongo ahí acelga, sandía, melones”.

“A los árboles les da conchuela, la peste negra, pero una le pone atajo con detergente lavalozas con agua no más. Se hace una lavaza y se lavan las plantas con eso, es muy efectivo. Yo me doy cuenta cuando empieza y le echo de inmediato”.

“El riego es lo complicado, se riega

con manguera o con balde no más. Tengo un estanque que me sale muy caro y estoy consiguiendo con la municipalidad que me entregue agua tratada”.

En un sector del predio están sus almacigueras, múltiples envases reciclados, maceteros y speedlings donde reproduce plantas medicinales, flores, cactáceas, árboles frutales; por semillas, esquejes o patillitas, cuescos e hijuelos. En un pequeño espacio se puede encontrar una gran diversidad de especies: repollos, tomates, girasol cilantro, tomate y tomate cherry, lechugas, espinacas, coliflor brócoli, menta, frutillas, calanchoes, melisa, gongona, romero, hierba buena, orégano, hinojo, salvia, ruda entre otras.

“Los cactus los hago yo. Tengo las plantas madres que le voy sacando los hijos. Se ponen en una parte de tierra de hoja con $\frac{3}{4}$ partes de arena. También hago damascos. Saco de los mismos frutos que yo he comprado, guardo la semilla y lo voy reproduciendo. Con tierra buena y les pongo agüita hasta que germinen. De un año para otro, luego se embolsan. Ahora tengo 6 árboles frutales y en cada árbol tengo una mata de zapallo italiano. Tengo 10 matas. En el olivo igual aprovecho el agua y el espacio. Las aceitunas las dejo en sal para consumo de la casa”.

“El zapallo si usted lo tira al suelo como se tira agua al lote le entra el



Guano seco para abono

Cultivo de hortalizas sobre tierra mejorada con compost

hongo y se echa a perder, en cambio así lo levantamos y ellas dan zapallo y quedan colgando”

“De la mata de pepino yo puedo hacer muchas matas. Como la estoy viendo que está tan bonita ya le he sacado varias matitas. Se cortan los ganchitos, la patilla”.

“Esas acelgas las hice en almácigo, las planté acá y salieron. Tengo plantado alcayotas para hacer mermelada. Sé hacer todas las mermeladas. Y estas son maravillas para que después tenga abejas”. “La acelga está tan bonita que de repente de ahí yo saco una hoja porque no quiero ni comérmela, sólo por verla”.

A la vista siguen apareciendo ya en terreno de cultivos, el apio, claveles, frutilla, éter, aloe vera, pepino dulce, guayaba, acelga, laurel de comida. Empezó con 6 aloes vera y ya tiene más de 100. Con estas quiere hacer preparaciones medicinales o shampoo.

“Fui elegida una de las 12 mujeres emprendedoras de la Comuna. Así me siento que lo que hago vale. Con este terreno abrí la puerta para que otras personas más en esta zona sean apoyadas por Indap, como son los crianceros de chanchos, de cabras. Yo lucho en este pedacito de tierra, pero yo sé que luchan millones de personas en el mundo por la alimentación sana. Y ese es el valor que le doy”.



Cultivo de frutales en tazas con protección de malla rashel.



Producción de plantas en maceteros protegidas por malla rashel



COQUIMBO

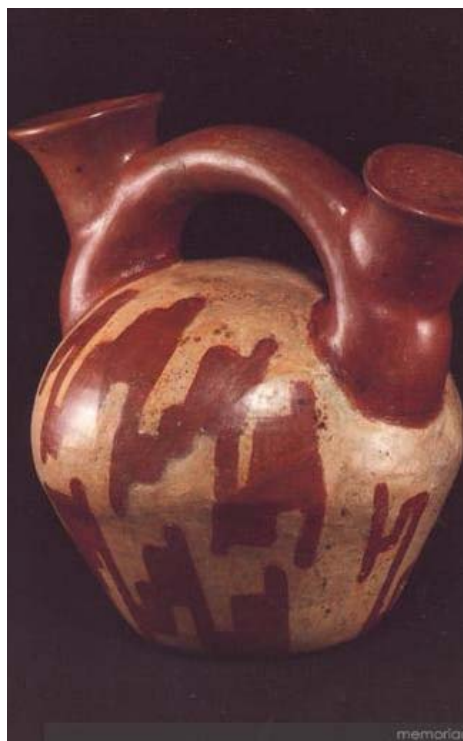




Los territorios de la hoy región de Coquimbo fueron poblados por los indígenas Molle (s III - VII), Ánimas (s VIII-IX) y Diaguitas (desde el siglo III), quienes fueron desarrollando la agricultura, la alfarería y la metalurgia.

En el siglo quince la zona fue incorporada al imperio incaico quienes sometieron y dominaron a los Diaguita. Los límites de este territorio eran el valle de Copiapó hasta el río Limarí.

Con la llegada de los españoles proliferaron los lavaderos de oro, que sustentaban la conquista española.



Botella asa-puente : cultura El Molle (0-700 d.C)
 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-70958.html>

Pedro de Valdivia en su carta al rey de España señala *“por costarnos cada peso de oro (cada castellano) cien gotas de sangre de y doscientas de sudor”* (1550). La ley media del oro en Chile y probablemente del mundo era 20 a 21 quilates pero el de Andacollo subía a 23

La región de Coquimbo presenta diversos climas donde se alternan la aridez y la humedad. En la costa al sur de la bahía de Tongoy la abundante humedad permite la subsistencia de los bosques Fray Jorge y Altos del Talinay de carácter relictos con el tipo forestal selva valdiviana. El valle de Elqui, que fuera entregado a Francisco de Aguirre, conquistador español, en una gigantesca merced de tierra por Pedro de Valdivia, mostró además de sus encantos visuales un fuerte potencial agrícola. *...amo cada piedra del Valle de Elqui, cada*



<http://hualquicity.blogspot.cl/2009/12/los-lavaderos-de-oro-de-quilacoya.html>



(Fondart, con la colaboración del Centro Nacional del Patrimonio Fotográfico, Imágenes del pasado” de Don Galvarino Peralta Herrera

granada y cada vaina de algarrobo... Gabriela Mistral, Elqui, (Organización Turística Valle de Elqui)

La agricultura siempre tuvo su fuerte en la producción de uvas para el pisco, también fueron importantes la ganadería, las siembras y la fruta seca, pero posteriormente la producción de pisco fue arrolladoramente importante. Ya en los años ochenta del siglo pasado la uva de mesa ganó importancia siendo actualmente preponderante en la economía del valle.

Son los ríos Elqui, Limarí y Chopa los que permiten el desarrollo de la agricultura, sin embargo, el cambio climático, los fenómenos del niño y la niña, y la expansión minera han provocado varios años de sequía a tal punto que muchos sectores fueron

declarados zona de escasez hídrica.

De acuerdo al censo Agropecuario del 2007, la superficie agropecuaria y forestal de la región es de 3.991.396 de hectáreas que corresponden 15.773 explotaciones. Predominan las explotaciones menores a 10 hectáreas (76,4%) lo que corresponde al 0,76% de la superficie explotada. En relación a la superficie sembrada o plantada, las plantas forrajeras ocupan un 54,5% de la superficie regional. El volumen de este cultivo se debe a la existencia de casi un 60% por ciento de la masa ganadera caprina nacional. El otro cultivo importante de la región son los frutales con un 20,9 por cientos de la superficie, en la que destaca el chirimoyo que concentra casi el 80 % de la superficie nacional dedicada a este cultivo.





Gladys Cortés



crianza de cabras

En lo alto de la ladera de un cerro de las comunidades agrícolas de Canela baja vive Gladys. Junto a su joven nuera Anita quien conduce un vehículo, cruza sobre un curso de agua y sube por un camino serpenteante. Han arreglado con sus propias fuerzas lo que el terremoto del 2015 desmoronó. Gladys muestra a lo lejos sus cabras y de pronto aparecen sus burros de un hermoso color plateado. Más arriba se llega a la casa que terminó de construir recientemente con tabiquería y barro el que impermeabilizó usando un preparado de tuna, fruto frecuente en estos áridos lugares.

En el exterior, en una mesa de madera que mira a las otras laderas de cerros, a las cabras y al pueblo, conversa de su amor a la tierra: El cultivo de las plantas lo aprendió de su abuelita Blanca Paz Gallardo con la que se crió.

“Yo siempre digo que esto no es mérito mío, primero está mi abuelita porque ella me enseñó lo que era querer la tierra y lo que era cuidarla. Eso de verla todos los días con su burrito, arando, sembrando y asomar donde estaba su casa y ver melones, zanahorias, variedades de poroto, maíz, de todo. Ella me dijo tu tenis

que trabajar la tierra y mira lo que nos da”.

Y así desde pequeña cuidó plantas, como el comino, que era típico de la zona, pero que fue disminuyendo con la escasez de aguas. Hoy, Gladys sabe que su abuelita era custodia de semillas, guardaba cientos de semillas. A la hora de partir, la llamó y le comunicó que le dejaba un regalo. Ella supo de inmediato de qué se trataba, eran las semillas de vida que Gladys ahora despierta en la ladera del cerro.



Cultivo de hortalizas (habas y arvejas de flor morada) y frutales en terrazas. Riego por goteo.

Canela es un pueblo patrimonial de la IV región de Coquimbo. Su nombre proviene del quechua kanannay, “centello del sol”, derivado de la antigua existencia de lavaderos de oro en esteros y quebradas del lugar. La región es parte del norte chico que con sus buenas temperaturas y algo de humedad ofrece condiciones para una agricultura que en el pasado sostuvo trigo y primores, y hoy sustenta parronales, olivos y hortalizas en sus zonas regadas. El seco, terrenos de cerros agrestes, alberga a las comunidades agrícolas, una forma de tenencia comunitaria de la propiedad que viene desde la colonia, donde a cada comunero se

le asigna de manera permanente y exclusiva una porción de tierra que puede explotar o cultivar, él y su familia, llamado “goce singular”. La “lluvia” es una asignación por período determinado y, sobre el resto de los terrenos comunes que no son goce ni lluvia, tiene un derecho o cuota que le permite el uso y goce de los bienes de la comunidad. En este sistema de propiedad se desarrolló una importante ganadería principalmente de caprinos que al igual que en la región de Atacama lleva cada verano a los comuneros a dejar sus hogares y subir a las veranadas cordilleranas.

La vulnerabilidad de estas



comunidades frente a períodos de sequía los lleva a transitar periódicamente desde su ser agricultor a la minería y a veces a la pesca siguiendo los ciclos de buenas y bajas precipitaciones.

El recorrido por la ladera en plena temporada, va develando a cada paso la misión que Gladys recibió de su abuela. Tal como los ancestros, ha construido un sector de terrazas donde se observa una diversidad de especies que hacen de esta una feria de variedades. Gladys las muestra orgullosa y aparecen en un orden propio, múltiples tipos de zapallos, zapallos italianos y calabazas. Grandes, pequeños, alargados, redonditos, verdes, veteados, amarillos, Gladys con su rostro de

encendido entusiasmo guía entre las hileras y los presenta. Luego se ven melones y una enorme sandía. Estará lista? Señala que no. Aún tiene para crecer, hasta que se le seque el pedúnculo. En todos lados aparecen tomates cherry de distintos tipos, lobulados, lisos pequeños, lisos más grandes, también maíces, lechugas escarolas, francesas, milanesas, marinas. Por aquí y por allá hay amarantos que se han ubicado según su propia preferencia y ondean al viento sus coloridos penachos.

Las terrazas también albergan a los frutales aún pequeños, que hizo de estacas que ella misma obtuvo de árboles antiguos, pero varios ya tienen frutos: duraznos, almendros, higueras, ciruelo, y peras, como la

pera membrillo, la pera de agua, la pera purísima que se llama así porque madura para las purísimas, la pera de pascua y la pera cereza. También hay tunas.

Más allá, la ladera también contiene un invernadero, donde Gladys cambió el plástico por una malla rashel y allí se encuentran tomates negros, amarillos y verdes, ya maduros y de exquisito sabor.

En otro sector al aire libre, más tomates y más lechugas, algunos ajíes, papas, physalis, un sector de plantas aromáticas y de uso medicinal como menta, hierba luisa, malvas, orégano, varias plantas de stevia. No podía faltar el parrón que ha tomado fuerza para cubrir una amplia pérgola donde seguramente acogerá buenas conversaciones y agradables momentos para los visitantes que recibe en sus charlas sobre agricultura agroecológica. Cerca de ahí, los tumbos una planta trepadora frecuente en el norte también se extiende por la pérgola desde donde cuelgan sus frutos.

Las arvejas de flor morada.

“Nosotras estamos notando que hay pocas personas que la tienen. Mi abuelita siempre la tuvo, de hartas variedades. Todas tienen la flor morada pero no son iguales. Unas me salen café otras blanquitas bien redonditas, otras como arrugaditas, otras verdes, me salen de todos



Multi cultivo de hortalizas en invernadero. Tomates con amarras.

colores, pero la flor es morada. Están recién plantadas. Cuando estén más grandes las tengo que levantar, pero no me gusta usar nylon. Tengo que poner por lo menos unos cuatro palos y después le pongo cañas atravesadas, entonces ellas crecen y se abrazan y quedan todas arriba. La arveja puede ser fresca o para seco. Nosotros la hacemos crema”.

“Planté unas habas del Ecuador. Me dieron dos semillas, las siembro y tengo cada vez más. Ella da una vaina donde da tres habas no más. La hacemos en fresca, en guiso, la dejo secar para semilla, pero también debe ser rica molerla. Siempre se tuesta un poquito, no que se queme, se tuesta, se dejan enfriar porque se pone dura, y es más fácil molerla. Yo tengo un molinillo y con ese yo muelo también mis cosas”.

El mate es una bebida frecuente a la hora de sentarse, descansar y conversar. Es un mate aromático al que agrega las hierbas de su huerta, la malva, la hierba luisa.

En un sector se ubican los gallineros con pavos y pollos. También mantiene conejos.

El agua es escasa y ha habido muchos años de sequía por lo que el riego se hace por goteo en cintas de pvc.

La tierra se mejora con el guano de los animales de las cabras y ovejas, también hace humus de lombriz y bokashi. Para los almácigos prepara

la tierra con cascarilla de cebada con miel.

Guardadora de Semilla

La mujer campesina permanentemente construye su espacio de habitación, cultivo y crianza donde expresa su identidad, su vínculo con la naturaleza, lo recibido por tradición y también su apertura a lo nuevo o distinto. Muchas guardan semillas que han estado en sus familias o en las localidades por mucho tiempo, pero algunas muestran un reconocimiento más profundo de su valor.

Gladys es parte de una cadena de tradición insoslayable en el ámbito de la producción de los alimentos de la humanidad. Las curadoras, custodias o guardadoras de semillas, mujeres que se reconocen por su dedicación y especialización en

la mantención y recreación de la diversidad agroalimentaria de sus territorios. Normalmente recibieron sus saberes en la niñez, mirando, acompañando, curioseando en los quehaceres del campo, bajo la influencia de sus cercanos, muchas veces madres y abuelas. Su finalidad no es la producción masiva, sino la preservación de las semillas al servicio de las comunidades, es decir no solo guarda las semillas, también las reproduce, selecciona, mejora e intercambia. Su mandato cultural es la crianza y para ello expande



Arvejas de flor morado con riego por goteo



Abono de cascarilla y miel para mejorar el suelo



Tomate verde



Multicultivo de hortalizas al aire libre.



Crianza de aves

sus habilidades para establecer el diálogo con las especies, con la tierra, las fuerzas vitales del agua y la luz, para reconocer cómo se desarrolla mejor la planta y también para dejarlas partir. Las curadoras no venden sus semillas, las intercambian en un ritual donde conjuntamente se transmiten los saberes de su uso y cuidado.

Frente a la contraposición de la agricultura como negocio o como cultura y modo de vida, las curadoras y guardianas cobran visibilidad en su rol político de resistencia de una forma de hacer y desarrollar la agricultura, de mantención del patrimonio de los pueblos, de su soberanía alimentaria y de la biodiversidad del planeta.



Injerto en frutales

“Yo veía a mi abuelita que injertaba, por ejemplo, ella no tenía pera membrillo. Ella iba al campo a las trillas y cuando llegaba traía un palito y al otro día ella ya lo estaba envolviendo y hacía el injerto. Yo creo que lo hacía porque ya tenía perales maduros de más de 50 años. Yo creo que así las renovaba, venían con más fuerza, el fruto era mejor también porque yo me daba cuenta, puso una pera membrillo en una pera agua. Mamita le dije una vez por qué el árbol tenía unas peras más grandes y otras más chicas. La abuelita decía que así se iba renovando”

“Se hace de yema o se hace de cruz, En el momento que uno pone el palito ahí, uno tiene que forrarlo, mi abuelita lo hacía con barro bien podrido y lo otro es con la cera de abejas porque la cera uno la echa blandita y queda todo bien selladito y el frío la endurece y uno ahí le pone la panta, que va dando y le va entrando oxígeno y se aprovecha de desarrollar más natural. Es como enterrar algo en la tierra. Esas cintas amarillas que le ponen hoy no, ellos empiezan a engordar y ese plástico los empieza a ahorcar”.

“El injerto tiene que ser sobre una mata que salió de un cuesco o un palito que fue enterrado en el suelo, no sobre otro injerto. Las púas tienen

que tener yemas. Uno no puede decir aquí lo voy a poner porque me gusta que esté ahí, tiene que fijarse en las yemitas. Uno tiene que saber buscar donde está más grueso, la yemita con más fuerza, para dónde va a salir, es como si a usted lo cambiaran de lugar, va a extrañar”.

“Lo otro es enterrar un palito en la tierra, la mayoría de los que yo tengo, saco un palo y lo entierro y ahora tengo ya tremendos olivos, aquí lo que hay que tener es esas ganas de que te va a brotar y decirle, ah, tú me vas a dar aceitunas y con eso se queda el palito”.

Selección, secado y guarda

“Mi abuelita deshidratava mucha pera. Para secarlas había que pelarlas y hacía unas repisas de caña y le ponía unos cordeles y quedaban colgando. Después las vendía por sacos. Antes se vendía mucho, también, mucho membrillo”.

De sus cultivos Gladys elige las plantas de las que dejará semillar, *“las más bonitas”*. En una sala extiende las calabazas, zapallos italianos, melones, maíces que deja para que se sequen y luego despepa o desgrana. También ha fabricado mesones y harneros para seleccionar y limpiar los granos, la quinoa, el amaranto.

“¿Por qué mi abuelita tenía por años las semillas? Porque ella cortaba las calabazas, le echaba la semilla

y después los colgaba. Todos esos estaban colgando en la cocina, sin el contacto de donde sale el humo, la ceniza. Por eso ellas se conservaban. Cuando yo los saqué estaban gruesos de hollín pero la semilla estaba intacta y esa es la idea. Quien se iba imaginar que ella tenía esto, pero yo andaba a la siga de ella. Ella sabía que yo iba a ser la guardadora de semillas de ella, que yo iba a reproducir sus semillas. Y afuera se le puede poner el nombre porque yo tengo como ocho tipos de lechuga. Se le puede poner quillay, eso es fuerte, eso mata la polilla, es lo que más pone la gente, por eso durante tanto y, donde se siembra sale”.

Gladys es parte de la Red orgánica de la IV región. Elabora productos cosméticos de leche de cabra y otros productos naturales, con la etiqueta



Despepe de calabaza



Secado de frutos



Producción de calabazas



Sala de Secado



METROPOLITANA





Al llegar Pedro de Valdivia al valle del río Mapocho a fines de 1540, se impresiona por la fertilidad del valle, el diseño de sus acequias, pero fundamentalmente por la abundante mano de obra, entre 50.000 y 70.000 aborígenes.

Durante la colonia la economía agraria se basaba en la explotación de productos para la exportación, como el trigo, el cebo y los cueros; por lo tanto, la propiedad de la tierra estaba ligada a la producción para el mercado exterior.

Las primeras comunidades agrícolas se instalaron en las riberas del río Mapocho; alrededor del siglo VII cultivaban principalmente poroto, papa, y maíz; también domesticaban algunos auquénidos, como llamas y vicuñas.

Estudios recientes han planteado la hipótesis de que la ciudad de Santiago era un centro político administrativo con cierta importancia para el Tahuantinsuyu. Una prueba relevante son los restos arqueológicos encontrados en la calle Catedral; así también, durante la construcción de la estación intermodal Quinta Normal, se encontraron restos funerarios, algunos relacionados con la cultura Diaguita y otros a lo que se denomina Aconcagua de la fase inca.

En esta Región la agricultura tomó gran importancia en su depresión intermedia, suelos planos y clima mediterráneo de lluvias en invierno y estación seca en verano, con ríos



Gay, Claudio, 1800-1873. Vista del valle del Mapocho, sacada del cerro Santa Lucía, 1854. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.archivovisual.cl/category/autor/g/claudio-gay>

que favorecieron la práctica del riego. La llegada de los españoles trajo su ganadería de vacunos, ovejas, sus herramientas de labranza, sus especies de hortalizas, chacras y frutales que extendieron por el valle. Durante el siglo XX las ciudades fueron restando espacio al sector agrícola y hoy ésta se ve reducida a las áreas perimetrales de la región, principalmente con fruticultura para exportación. Así como en otras áreas, las actividades industriales, mineras y las ciudades compiten por el recurso agua y el cambio climático incide en períodos de sequía.

Un estudio de CIREN-CORFO realizado en 1991, reconoce que el área urbana del Gran Santiago se ha cuadruplicado en los últimos 50 años. Más del 90% de los suelos urbanizados corresponden a suelos agrícolas de gran potencial para todo tipo de cultivos hortícolas y frutales. Si en la actualidad comparamos las superficies de las explotaciones agropecuarias con tierra, en la región metropolitana en 1997 era de 1.207.615 hectáreas, y según el censo del 2007 es de 1.133.838 has.

Hoy en día el 41% de la superficie agropecuaria se encuentra en la Provincia Cordillera, le sigue la Provincia de Melipilla con un 26%. El 86,1% de la superficie cultivada de la región están destinados a frutales

(35,8%), hortalizas (17%), plantas forrajeras (14,4%), cereales (10,7%) y viñas y parronales (8,2%). Un 40,4% de la masa ganadera porcina se encuentra en esta región.





Elsa Strika



Producción de abono

Elsa Strika llegó con su compañero Miguel hace 16 años desde Santiago a Lampa buscando un cambio de vida en todo sentido. Tranquilidad, producir sano y lo más parecido a la naturaleza. De chica aprendió la vida de campo con sus abuelos, en Los Andes y en San Vicente de Tagua-Tagua, lugares a los que iba de vacaciones. Así, en su hacer combina lo que aprendió como prácticas tradicionales y la experimentación. Mezcla distintos componentes en la búsqueda del mejor abono para sus plantas; hace biopreparados, produce

forraje hidropónico y germinado. Cría una diversidad de aves entre las que destacan las codornices, es guardadora de semillas, y cultiva entre diversas hortalizas, tomates cherry y el tomate negro de Crimea que recibió de Carlos Opazo, custodio de semillas.

“Hago diversos tipos de abono. Por un lado, con los guanos y estiércoles. Uso el de las aves y también de oveja. Se recoge en un recipiente, lo aireas y se pone a secar. Se va usando según se necesite”.



de madera y se les da deshechos de la casa, restos de verduras y cáscaras de huevo. Hay que mantenerles la humedad y tapadas porque son foto fóbicas. Se ponen en capas de lombrices y residuos. Cada 10 días hasta completar 1 m de altura. Luego se retira el humus. Lo uso de abono y otra parte lo vendo”.

Elsa siempre está preocupada de aprender y experimentar en su predio como con la plaga de chinches africanos que ha llegado a la zona.

“Los chinches se comen las verduras y los almácigos. Hay que poner las plantitas con más de 5 hojas. Vuelan, le gustan los repollos, el brócoli. Hice un repelente picante para el chinche. Con ají, cebolla, ajo, microorganismos benéficos, ajeno, hierba buena, ruda.

Puse barreras biológicas. Con ruda, romero, caléndula, alysum. Al chinche le gusta el yuyo. A los pollitos cuando empezaron a caminar los enseñamos. Se les levantaban las piedras y comían tijeretas y chinches”.

“Para hacer una biofumigación se colocan por ejemplo los residuos de habas; se dejan ahí y se le pone nylon, con el calor se mueren los bichos”.

El tomate negro de Crimea

Elsa es guardadora de semillas y participa de los eventos de intercambio que se hacen tanto en la localidad como en otras regiones. En su campo tiene todo tipo de hortalizas y tomates cherry de muchos tipos, redondos, lobulados, perita, de colores rojos y amarillos.

“Yo hago rotación de los cultivos para mantener un buen suelo, y el rastrojo del maíz o lo que tenga lo incorporo, que la tierra no se impermeabilice. También mezclo tierra con humus para sacar plantines. En cada hoyito coloco una cantidad”.

“Para hacer compost, sobre el suelo se van poniendo capas de residuos de la casa, pasto, hojas, avena distintas capas, al medio se pone un tubo para que respire, se demora dos o tres meses en verano y en invierno más. Hay que mantenerle humedad, se moja un poco y se tapa”.

“También hago humus con la lombriz californiana. Están en una lombricera



Producción de humus de lombriz con restos de verduras

Recientemente incorporó el tomate negro de Crimea del que su vecino Carlos le entregó algunas semillas. Con ellas, Elsa hizo la siembra para obtener más semillas.

“En julio o agosto se hace el almácigo, Cuando la mata tiene unos 15 cm y el tallo está firme, lo que se puede probar intentando sacarlo del almácigo, se pasa a una melga, Yo los pongo a 40 cms en línea y le hago un reguero por ambos lados no muy profundo. Se aporca un poquito, se le pone un poco de tierra encima para que agarre más fuerte y se le mantiene la humedad”.



Elza con su compañero Miguel trabajando en el invernadero

“Se ponen listones de unos 2 m de altura enterrados en la hilera y arriba le paso un alambre tenso y con una cinta garetta o con pita se va enrollando, así como va creciendo. Hay que pasar por debajito de las hojas no por el racimo. La mata que se caiga tiene la complicación de que se van a podrir. Ahí hay que estarlos regando. Una vez a la semana en surco, o por goteo. Uso un nudo rosa, cuando termina la cosecha arranco la mata y a la cinta le pego el tirón y la enrolllo y se vuelve a guardar. Los dejo que crezcan lo que quieran. El abono se lo hecho cuando preparo la tierra Se desmaleza, y la cuaja es natural, no hago poda ni raleo. Luego

elijo lo que se deja para semillas. Voy viendo cómo se comporta la planta y voy marcando. También se eligen los racimos dentro de una planta y se deja que maduren en la mata. El tomate negro es medio verde rojo como burdeo, y cuando ya está un poco blando está en condiciones de sacarlo”.

“Últimamente estoy rescatando el choclo de diente grande, el choclo humero que se usaba en verano para hacer humitas y pastelera, y que se ha desaparecido. Puse tres surcos. Había guardado semillas de hace tiempo y las encontré”.



Cultivo de tomate

Cultivo de brotes

Hace algunos años para superar problemas de alimentación de sus aves Elsa y su marido comenzaron a indagar alternativas y llegaron al forraje hidropónico. Compraron bandejas y sobre ellas esparcen las semillas de alfalfa a las que solo le ponen humedad.

“A los 14 cms la planta tiene todos los complementos nutritivos para las ovejas, gallinas, conejos. El sistema contempla el riego tecnificado con aspersores, con temporizador, y el reciclaje del agua. No se le agrega abono, se aprovecha solo la nutrición que trae el embrión. Cuando no sabes de donde viene la semilla se les hecha unas gotas de cloro en agua, se remojan y se observa las que suben y las que bajan. Hacemos forraje de avena, de maíz, trigo. Las aves se comen todo hasta la raíz”.

“También hago producción de brotes, germinados de lentejas, porotos, alfalfa, principalmente para el consumo familiar”.



Crianza de conejos



Producción de brotes



Crianza de aves de corral. Patos, gallinas, gansos, codornices



Carmen Valdés



Abuela de Carmen

En nuestros andares encontramos a esta bella mujer que desde su añoranza campesina con profunda ternura y orgullo nos habla de su abuela, “**su mamita**”. Porque la vida campesina emerge desde la cuna, en los juegos de infancia se va instalando el quehacer de las madres y abuelas y Carmen, nunca abandonó su huerta ni el recuerdo ni las enseñanzas de sus abuelos y en especial de su abuelita. Una parte importante de su vida en la localidad de Lo Cañas, lo dedicaron junto a su esposo al cultivo de flores, así por años vivió rodeada de dalias y gladiolos. Su esposo fue uno de los más importantes abastecedores

de flores para las coronas y la ornamentación en la pérgola de las flores ubicada en Mapocho y en el cementerio metropolitano, ahí terminaron adquiriendo un puesto para la venta de sus flores y de otros productores. Él hace unos años falleció y Carmen ha continuado trabajando en el puesto.

Recuerda que en los años 50 y 60 la vida en el campo era difícil. Muchos hombres y mujeres migraban, nos dice. Muchas migraban en busca de mejores destinos a veces dejando a los pequeños en manos de las abuelas como fue el caso de su madre. Así

como Gladys en el norte, Carmen fue criada por su abuela, campesina mediera, partera, quebradora de empacho y espantadora del mal de ojo, cantora, locera, tejedora, artesana y costurera. De ella recibió los saberes de las hierbas, el uso de la jarilla y el aroma de la albahaca.

“Para mí, mi abuelita era mi mamá, todos mis recuerdos, mis vivencias los tengo con mi mamita. Dicen que cuando mi mamá se fue del campo yo no me quise ir con ella. Tenía como 3 o 4 años. Mi abuelita físicamente era bajita, morenita, pura carita de mapuche, chiquitita pero bien

hechita. No sabía leer ni escribir, y mi abuelito era alto de ojos claros. El murió de 105 años y mi abuelita de 95. Sagradamente voy una vez al año a verla al cementerio de Peralillo y hablo con ella. Se llamaba Audorisia Rojas Carreño, pero le decían Aurora”.

“Vivíamos en Peralillo. Cuando chica pasé mucha necesidad, porque mi abuelita de lo que trabajaba era de partera. A mi abuelito yo nunca lo vi así trabajar que le pagaran. Él se dedicaba a cazar conejos y a recolectar todo lo que fuera del campo, las pencas, los tallos y la leña, “de trabajar no”, yo no sé si era ya muy viejito. Tenía una hernia, todo el tiempo andaba fajado. Ella era la que plantaba en medias y él le arreglaba los surcos y le regaba. Plantaba la cebolla, el ají que no le podía faltar nunca, el tomate y la albahaca, le encantaba la albahaca y andaba siempre con un gancho de albahaca ahí en el pelo. Hoy yo compro albahaca solamente para poner en el florero, para sentir ese olor. El cultivo era para el consumo, las papas las juntábamos en el rastrojo. Ella tenía gallinas, huevos, patos, de todo. Nunca faltaba que comer pues le pagaban más que nada con cosas, era poca la plata. Después de las cosechas se rastrojeaba; las espigas del trigo las tiraban ahí en la vereda y mi abuelito empezaba a pisar a pisar y nosotros igual. Y cuando ya estaba

bien pisado el trigo, ahí empezaba con una pala de palo ancho a tirarlo al viento de un lado a otro, y nos llamaba a todos los primos para que gritáramos: “Lorenzo, Lorenzo, capotillo, capotillo y así como que llegaba el viento y entonces iba quedando el capotillo para un lado y el trigo aparte. También rastrojeábamos porotos, traíamos los capis y eso se sacaba con horqueta, se pisaba el poroto y con horqueta se levantaba la paja porque esa es más pesada, con el viento no se va. Para uno era una entretenición, con todos los otros primos”.

“También mi abuelita era locera y mi abuelito le iba a buscar arcilla al cerro. Hacía de esas tinajas que tiraban a la entrada de los fundos.... lo malo era que a ellos les gustaba el traguito, entonces salían pal pueblo. Yo sabía al tiro cuando iban a salir. Mi abuelita se arreglaba. Ella no se pintaba, sino que se echaba unos polvos y después se echaba colorete en los cachetitos, y empezaba a tocar la guitarra debajo del corredor. Eso era señita que iban a salir, cantaba un poco con mi abuelito y después salían pal pueblo. Cantaban a lo divino los dos juntos. Los iban a buscar pa todos los velorios de los angelitos. A mi abuelita le mandaban a coser la túnica, ve que antes sentaban a los angelitos en una silla y la madrina le mandaba a hacer una túnica blanca,

y esas las hacía mi abuelita. Mi abuelita hacía las coronas, unas de papel porque en ese tiempo coronas de flores no se veían. Las flores tú las cortabas y las ponías así no más, no en corona como ahora. Y mi abuelito hacía los cajones. Estaba todo relacionado con eso. Yo nunca vi que cobraron, pero ella tenía retribución porque venían a buscar las cosas y le daban un pollito, un saco de papas, cosas así. Mi abuelita tenía muchas habilidades, tocaba la guitarra que yo me acuerdo tenía el sonido de la Violeta. Es con la guitarra traspuesta, un sonido especial. También tocaban cuecas, ella se ponía con la guitarra y mi abuelito se ponía al lado. Le decía, -Ya hija, yo le llevo las de abajo- y tamborileaba la guitarra. Cantaban hartos, lo hacían por gusto porque cuando ellos iban a salir cantaban antes. A mí a veces me llevaban también, aunque una tía les hacía la guerra que no me sacaran porque qué hacía una cabra chica en un restaurant, aunque ahí eran todos conocidos. La abuelita dice que ella aprendió todo sola. Cosía toda la ropa, los pantalones, las chaquetitas, camisas con cuello Mao, se hacía la ropa de ella, nos hacía ropa a nosotros. Tenía una máquina Singer, ahí cosía. Ella cuando era más joven tejió mucho a telar, sabía arreglar la lana con huso, pero no tejía a palillo”.

“Cuando llegaban al restaurant,

empezaban a servirles, y le decían con cariño -sírvasse mama, sírvase mama- y decían, -ella me tiró de las patas-. Era raro al que ella no había asistido en el parto. Ella nos trajo a todas al mundo pues con mi abuelito atendió el parto de todas sus hijas que fueron 8, y también a sus nueras, era muy valiente. De todos los fundos la venían a buscar. Esto era en los años cincuenta. La venían a buscar de a caballo o en tractor. Yo quería ir con ella y lloraba. Ella usaba la jarilla, la andaba trayendo todo el tiempo en un maletín que tenía. Me recuerdo haber visto, tijeras, algodón, alcohol y la jarilla. Con eso salía a atender los partos”.



Jarilla

La jarilla.

Son arbustos de flores amarillas y de hojas duras resinosas que arden casi en verde, lo que ha provocado su casi extinción por su uso como combustible. Ello dio lugar al oficio de jarillero, persona que recolecta haces de jarilla en el campo y la lleva a los pueblos. Su presencia indica suelos desgastados. Tiene diversos usos medicinales, es antiinflamatoria, se usa contra hongos y bacterias, para dolores reumáticos, antiúlceras, facilitan el parto. Su importancia en el campo se refleja en el pregón serrano de Hilario Cuadros

¡Jarillero!...¡Jarillero!...

*Jarilla fresquita
Le vendo, señora
de los ojos negros,
de chapeco larga
y ondeado el cabello...
Esos ojos negros
a este jarillero
le han quitado el sueño...
Señora...,
le doy lo que tengo...
Está el carro lleno
de jarilla, chilca,
pichana y romero...
Todo se lo ofrezco:
mil yuyos del cerro
por una mirada, señora,
de sus ojos negros.*



Carlos Opazo

Custodio de semillas

Su devoción por las semillas nació desde ANAMURI cuando la Vía Campesina llama a desarrollar una campaña para defenderlas y junto a las compañeras se embarcó en esta gran tarea. “Nací en San Javier de Loncomilla a 5 km por la ribera sur del río Maule. Cuando yo tenía 5 años mi papá y mi mamá me entregaron un rectángulo de tierra como de 1 m de ancho por 5 o 6 de largo; esa era una era y ahí nos enseñaban a hacer almácigos. Después ya teníamos que

regar esa era y sacarle el pasto, a los 10 años ya andaba trabajando en las chacras, ya andaba arando no con bueyes, sino con caballos. En mi casa mi mamá era la que se encargaba de las semillas, mi papá sembraba y seleccionaba las plantas para semillas en el campo, las marcaba para protegerlas y cuidarlas y después se guardaba en una pequeña bodeguita que era muy oscura, pero mi mamá era la que se encargaba de cuidar las semillas cosechadas, de seleccionarlás bien, revisarlas una por una. Para preparar los almácigos de tomate, de ajíes las echaban en un pedazo de media de dama y en la mañana cuando se tomaba desayuno, mi mamá la hundía en un tiesto con agua y la colgaba a la sombra, debajo de un parrón, debajo de un árbol. Al medio día hacía lo mismo, las volvía a remojar y en la tarde también, tres veces. Y esas semillas se sacaban una vez que empezaban a brotar. Cuando ya empezaba a romper la semillita inmediatamente se llevaba a la era para hacer los almácigos. Ahí se esparcían y se tapaba con una cápita de tierra con agüita muy liviana, hasta que naciera. Después venía la limpia



Semillas de diversos tipos de porotos

de los almácigos, cuando aparecía cualquier malecita se van sacando”.

“La tierra se marcaba con lienza y para hacer 1m de ancho y largo 10 a 15 mts porque se hacía de varias cosas, de acelga, de lechuga, de cebolla de una cantidad de plantas. Se riega primero la tierra, se deja uno o dos días que enjute bien y ahí se picaba con azadón, se movía la tierra, se pasaba por un harnero y luego se le pasaba un rastrillo común y corriente. Después mi papá le pasaba una tablita con un manguito para que quedara parejito. Y ahí se le tiraba un poquito de guano seco, medio húmedo revuelto con un poquito de tierra de ganado, en este caso de equino. Esto se regaba a riego tendido, muy lento, el agua muy

calmada para que no se llevara la semilla. Y ahí había que esperar unos 8 días que empezaban a aparecer las plantas. No había que descuidar los riegos, dos o tres veces a la semana, se revisaba el suelo. No le poníamos nada encima y en el caso de la cebolla, de las verduras, cuando tiene 10 cms, se hacía un riego profundo para que las raíces no sufrieran tanto cuando se está sacando para su trasplante y se corta con tijera todo el follaje. Ahí se pasaba a ponerlas en la hilera. Se corta porque cuando se trasplanta la planta sufre un stress, las raíces quedan en el aire, al cortarlo se la obliga a regenerarse, pero ahora en tierra firme. Se puede plantarlas con hojas pero si la plantita no enraizó

bien, se van a secar. El tomate también; si la trasplanta cuando tiene 10 cms la mayoría va a morir, debieran estar más altitas y el tallo muy robusto, muy firme. Ahí resisten”.

“Yo no tenía conciencia de la labor de custodio. Eso lo encontré en la organización particularmente junto al trabajo con Anamuri ahí hemos recorrido el país compartiendo en los Trafkintu y también fuera del país en el movimiento campesino de la CLOC . Yo ayudaba a mi mamá y ahí se planeaba para el otro año. Vamos a sembrar porotos o lo que fuera y ahí se seleccionaba 5 o 10 kgs de porotos, arvejas, maíz. Mi mamá tenía mucha paciencia y en general los curadores de semillas observan los granitos, los seleccionan uno por uno, salvo el tomate, los ajíes, ahí uno opera habiendo conocido el fruto. Por ejemplo, los choclos pequeños no van pa semilla, sino que los choclos que son más grandes. La parte de la punta de la mazorca y la parte de atrás de la mazorca se elimina un tantito y se selecciona el centro En el caso de las habas, se selecciona por el tamaño, cuando ve la semilla grande, robusta, firme, esa las separa de las otras que son raquílicas, que son más delgadas, que están descoloridas, que son más pequeñas, que uno dice no tiene tanta pulpa”.

“La primera vez que me llamó la atención tiene que ser como el año 89 en un debate en Bogotá de

las organizaciones campesinas e indígenas de América Latina cuando realizamos el primer encuentro continental de 500 años de resistencia negra, indígena y popular. Ahí hablábamos de la semilla y los que llevaban el pandero eran las mujeres indígenas, las que manipulaban la semilla. Ahí tomé conciencia del valor de la semilla. El año 2000 en la Vía Campesina surge la campaña mundial por la recuperación de la semilla nativa, natural y criolla que habían ido desapareciendo. Empezamos a buscar y ahí nos encontramos con las curadoras de semillas de Temuco. Tenemos varios referentes. Curadoras, guardianes, obtentores. Yo me declaro custodio de semillas. Desde hace 17 años estoy dedicado sólo a la recuperación de las semillas

como parte integrante de esta campaña, buscando y reproduciendo las semillas que están desaparecidas. Tenía como 145 porotos chilenos de todos tamaños, de todos colores que fui encontrando a través del país. De otras latitudes tengo más de 100 porotos, el grueso de América Latina, pero también tengo de Europa. Tengo todo tipo de semillas, las voy recogiendo y guardando y veo si germinan, registrando la fecha en que la encontré, quien la produjo o el lugar donde la hallé. Los tomates criollos tengo más de 20 tipos distintos; del país y fuera de las fronteras. El más lejano es un tomate que me llegó del país vasco, pero es un tomate siberiano que llegó ahí, que se le llama el negro de Crimea. Con mi compañera consideramos

que es el más sabroso que hemos consumido. Y en los maíces tengo desorden, muchos me llegan sin el nombre. Tengo unos 70 a 75 tipos de maíces seleccionados por tamaño, por el color y por la región”.

“Yo hago trabajo de curación porque permanentemente estoy revisando las semillas, cuando me llegan las meto en bolsas de papel, que tengan oxígeno y después las pongo en material de vidrio en frasquitos que uno los sella para que perduren más. Se le pone un nombrecito. En la práctica yo estoy dedicado a cuidar”.

Selección y conservación de las semilla

“La mejor manera de guardar porotos es en la oscuridad porque con el tiempo van perdiendo el color. Cuando recibo, anoto el nombre de la persona que lo envió, quien lo sembró, generalmente el mismo, el sector o lugar donde se produjo, el nombre criollo y fecha o año en que se cosechó. Los meto en bolsita de papel que se le pone un código y le meto un cartoncito escrito con los datos. Se puede pasar a una bolsita de género, casi nunca lo hago, y los pongo en cuarentena, un par de semanas para ver si están iguales o ha aparecido algún bichito. Enseguida los meto en un frasco de baquelita o cristal, pero una o dos veces a la semana estoy revisando para ver si aparece un bicho. Tienen que estar bajo 10 o 5% de



humedad para que no se apercante. El frasco no lo cierro, lo dejo juntito, si aparece un bicho reviso en un plato blanco para ver cuál es la semilla que está infectada, esa generalmente la quemo. Normalmente es bruco. Al mes me doy cuenta si tiene la humedad necesaria y ahí lo cierro, pero siempre hay que estar revisando. El tomate se parte en la mitad y se pone en un tiesto y con una cucharita se saca la pulpa con todas las tripas y todo el jugo y hay que dejarlo 5 o 6 días para que fermente, luego se le echa agua con un colador fino bajo la llave y se va toda la pulpa fermentada y quede limpiecito y se deja a la sombra, a secar, y todos los días hay que moverlos si no quedan pegados, y luego se guarda”.

“Uso mucho la técnica de los colombianos que muelen pimienta negra y la pulverizan, y con eso le echan al envase; también se revuelven con ceniza cernida. Yo hago lo de la pimienta. En el maíz aparece una polilla finita. Las semillas grandes se seleccionan una vez que germina la planta, ahí se separan las raquíticas”.

“Las semillas más grandes se seleccionan de a una en platos blancos, se revisa una chequeando si están perforadas y la segunda selección es sacar la semilla que no reúne condición; que están muy chicas, quebradas, avejentadas, deformes y dejo las más grandes. Las habas si se deja mucho tiempo

en la mata se van avejentando se oscurecen. Cuando las hojas se van secando hay que sacarlas”.

Cultivo de maíz para semilla

“Para producir semilla de maíz, siembro a 40 cm con en línea y a 5 cms de profundidad.

Riego por goteo .Se siembra uno o dos granitos en cada postura por si no sale, si salen los dos se deja que peleen entre ellos, se desmaleza y se hace la aporca. Exige bastante agua. Algunas crecen a los pocos días y otras se van quedando atrás, ahí se va seleccionando la planta. Si entra gusano lo selecciono cuando se cosecha. No les tiro nada, la naturaleza tiene sus propias leyes y ella regula”.

“Hay mazorcas grandes pero vacías. Esas quedan para el consumo, solo se escoge si el grano es maravilloso, se prefieren las más parejitas”.

Intercambio

“Antiguamente había intercambio en la práctica, llegaba alguien que decía -supe que tiene un tomate muy bueno-. Mi papá le daba, pero no vendía. Cuando él quería algo iba a conversar con el vecino. Él manejaba unos paquetitos que tenía de sus cosechas. Si alguien llegaba le daba un engaño. Un vecino tenía un cuarto de viña y para la vendimia hacía mingaco, se hacía un buen

almuerzo, el vino no faltaba y cuando el vino ya estaba listo llegaba a la casa con 2 o 3 chuicos de vino”.

En cada campesina o campesino los aprendizajes están vivos y son la base para nuevas experimentaciones en su misión de alimentar a sus comunidades. Su inmensa capacidad de observancia y manejo de los tiempos climáticos, de la luna y los vientos, su intuición y curiosidad infinita, han ido construyendo la gran diversidad agrícola de la que somos herederos y que es nuestra tarea mantener.



Iniciando el cultivo de tomates



O'HIGGINS

*Semillero Sembradoras de
Esperanzas.*





La Región del Libertador Bernardo O'Higgins (VI) se localiza en la macro zona central del país y su capital es Rancagua. La zona, regada por los ríos Cachapoal y Colchagua, es conocida por su gran fertilidad desde el período prehispánico. Hasta la conquista, esta región era habitada por los indígenas chiquillanes, quienes fueron derrotados en 1545 por los españoles y obligados a vivir, primero en encomiendas como las de Codegua, Doñihue y Pichidegua, y luego en pueblos de indios, destacando el de Malloa.

Esta distribución de la población no significó la formación de centros urbanos y sólo por la política de fundación de ciudades fue creada, en 1742, la villa de San Fernando y un año después, la villa de Santa Cruz de Triana, sector que antes de los españoles era conocido como Rancagua (Rancagua). Ambas localidades, al igual que asentamientos menores como Rengo, fundado en 1629 y uno de los más antiguos de la región, Santa Cruz, Marchigüe y San Vicente de Tagua-Tagua, se convirtieron en productores vitivinícolas y establecieron un fuerte intercambio comercial con el resto del reino por medio del Camino Real y con el Virreinato de La Plata por la cordillera andina.

Durante el siglo XIX, los valles de Cachapoal y Colchagua consolidaron esta orientación comercial, aunque



* *Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile*



diversificándola con la producción cerealera. Después de 1860, la construcción de líneas y puentes ferroviarios estimuló la expansión regional, superando los obstáculos territoriales, aumentando la población de localidades como Graneros y fomentando la aparición de pueblos como San Francisco de Mostazal.

Hacia 1890 se intentó convertir a Pichilemu en puerto, pero la inseguridad de los embarques impidió su puesta en marcha, por lo que gran

parte de su producción siguió siendo exportada por Constitución en el Maule y por Valparaíso.

De la mano de su raíz productiva, tanto el valle de Cachapoal como el de Colchagua, han sido considerados desde los orígenes de la colonia, como un espacio rural típico, que ha desarrollado fuertemente las características propias del campo chileno y las expresiones más características de las costumbres originarias de la identidad nacional. Desde la época colonial hasta nuestros días, la historia de esta región del valle central de Chile ha estado ligada a la agricultura y la ganadería, consolidándose hoy como una tierra de huasos, vino y rodeo.

Durante el siglo XX, Rancagua se convirtió definitivamente en el principal asentamiento regional. En ello fue crucial la explotación de yacimientos cupríferos cordilleranos como El Teniente (1906) y Sewell (1915), en donde se implementó una escala de trabajo industrial a partir de 1940 y con el impulso de la CORFO.

En la actualidad la mayoría de la actividad económica de la región proviene de la actividad agrícola y forestal. Son numerosas las empresas transnacionales de producción hortofrutícola para la exportación. La fertilidad del suelo y el clima explican el desarrollo agropecuario.

La superficie agrícola de la región representa el 10% de las hectáreas cultivadas a nivel nacional y se destinan preferentemente a cereales y frutales, lo que explica que acá se concentre el 32% de la industria semillera y el 21 % de de la superficie de viveros



Nuestra Escuela y el Semillero de las Mujeres del Campo

Semillas: Vida, Futuro Y Esperanza

En esta región se ubica la Escuela Nacional de Agroecología de ANAMURI. Allí, en la Orilla de Auquinco, comuna de Chépica, junto a una antigua casona campesina germinó **“El Semillero de las Mujeres del Campo”**. El predio que circunda la casona, aun cuando es pequeño, se ha constituido en una gran sala de clases donde convergen nuevos aprendizajes y los saberes que cada compañera trae y aporta, junto a las muchas y variadas semillas que como un tesoro muy especial traen consigo. Son las campesinas quienes, para garantizar el futuro de la vida campesina, las han mantenido y cuidado y multiplicado, constituyéndose en uno de los baluartes de las grandes esperanzas que animan las luchas campesinas por mantener un campo vivo que provea de alimentos a toda la sociedad.

Desde los orígenes de la agricultura las mujeres han jugado un papel primordial en su desarrollo. Observando la naturaleza, descubrieron la maravillosa germinación de las semillas, de ahí nació su principal e histórica

dedicación, el esmero en su cuidado y mantenimiento. Con respeto e ingenio construyeron saberes invaluable sobre las especies, experimentado en su reproducción, adaptación a nuevos espacios y climas, uso de sus frutos al igual que en el cuidado de animales. De este modo, combinando producción, domesticación, mejoramiento y previsión se aseguraba la alimentación de la familia y la Comunidad, velando al mismo tiempo por el cuidado de la madre tierra que nos otorga ese sustento.

Continuadoras de esa tradición, las mujeres de ANAMURI, iniciamos este hermoso y ambicioso programa que es la escuela Nacional de

agroecología “Sembradoras de Esperanza” en la parcela de la organización, ubicada en La Orilla de Auquinco, -susurro del agua en mapudungun- Chépica. Allí, porque somos mujeres tenaces, se eruirá el Instituto de Agroecología de las Mujeres del Campo, IALA Chile*, simbolizado en el gran esfuerzo que conlleva el proceso de restauración de la antigua casona campesina de barro y la sanación de la tierra que tras largos años de uso de una agricultura convencional se encontraba saturada de agrotóxicos.

*Los IALA conforman la Red de los Institutos de Agroecología de Latinoamérica de la Coordinadora Latinoamericana de las Organizaciones del Campo CLOC, miembro de La Vía Campesina, Organización a nivel Mundial.



Parcela de ANAMURI en La Orilla de Auquinco. Aquí se construye el IALA-Chile.

Esta batalla permanente que las mujeres y los campesinos dan por las semillas y en la recuperación de cientos y miles de variedades criollas, es un acto profundo de resistencia.

La expansión del agronegocio y la agricultura convencional; las empresas semilleras encabezadas por Monsanto han llevado adelante una fuerte campaña por la apropiación y a la vez el exterminio de las semillas de los pueblos indígenas y campesinos.

Como una respuesta; su conservación, rescate y propagación, es un compromiso de primer orden, así las ferias tienen una profunda connotación del compartir saberes, sabores ya perdidos u olvidados de nuestra cultura alimentaria y en el intercambio de semillas. Estas se han constituido en una de las principales actividades que a lo largo y ancho del territorio nacional e incluso traspasando fronteras se realizan permanentemente como un acto necesario y urgente a modo de revertir las dramáticas consecuencias que ha traído para los y las campesinas la imposición por el mercado y los programas para la agricultura campesina, que desde las políticas agrícolas van promoviendo el empleo en sus siembras de semillas certificadas, modificadas o intervenidas genéticamente, las que a la vez demandan un alto consumo de agrotóxicos.



Mujeres en actividad de intercambio de semillas



Semilla de maíz



Semilla

Tanto las empresas como las propias autoridades han olvidado, que para la gente de la tierra, las semillas tienen un significado profundo, que unen a la humanidad en su espiritualidad, y en el rito de compartir, en la significación de los alimentos y por sobre todo en la identidad de los pueblos indígenas y las comunidades campesinas ligadas profundamente a la madre tierra que hoy ven amenazados sus campos y territorios.

En esta dirección están nuestras escuelas de agroecología de las regiones, y la de “Sembradoras de Esperanzas” de Auquingo, que se enmarcan en el proceso de desarrollo del futuro IALA. Nuestro sueño es que la agroecología campesina y popular aúne, rescate y proyecte los saberes locales, promueva la identidad campesina e indígena y afiance la economía local campesina promoviendo la justicia social y la economía solidaria.

La mística con que se desarrolla esta escuela, lleva a retos y compromisos mayores a las docentes y en particular a las educandas las que ya son maestras de la agroecología, en el promover y posibilitar el acceso a alimentos sanos y nutritivos. Esto conlleva el darle un valor significativo a lo que cultural y ancestralmente pertenece a nuestra dieta alimentaria, hoy dominada por la industria corporativa de los alimentos.

La agroecología, como forma y conocimiento ancestral de producir, es una propuesta, una alternativa poderosa ante el modelo alimentario industrial que genera crisis en la agricultura campesina y en las políticas agrarias, sociales y ambientales que amenazan un futuro de un campo sin campesinas y campesinos. Porque somos campesinas y queremos seguir siéndolo junto a nuestra familias y comunidades, defendemos con orgullo y constancia nuestras semillas y nuestros saberes.

En el predio del IALA en la Orilla de Auquingo germinó “El Semillero de las Mujeres del Campo”, el terreno que circunda la casona, aun cuando es pequeño, se ha constituido en una gran sala de clases. Ahí convergen nuevos aprendizajes y los saberes que cada compañera trae consigo desde las diversas regiones del país. Nuestro semillero es un esfuerzo

y una constancia al trabajo de la reproducción de las semillas que han sido traídas por las mujeres desde Arica hasta Aysén.

Dentro de su permanente campaña de defensa de la semilla campesina, ANAMURI, anunció que construiría el semillero de las campesinas en la parcela de Auquingo y que todo lo que allí se cultivara estaría disponible para quienes quisieran mantener su cultivo. En su encuentro de productoras del año 2016 invitamos a las mujeres a traer sus semillas para dar inicio a esta imprescindible tarea y desde los más recónditos lugares llegaron la quinua y el chañar del norte, los porotos, arvejas sinilas, habas verdes y moradas, la menta y el romero, unas matas de frambuesas, el ají, el tomate negro, las acelgas, el ajo chilote, todo tipo de semillas hasta el ruibarbo del austral Aysén. Cada mujer hizo su ofrenda.



Asamblea de productoras

En el semillero de las campesinas, se congregan semillas de muchas localidades, variedades actuales y antiguas, muchas que se creían perdidas, pero a lo largo de este trabajo constatamos, que en sus huertas las guardaban celosamente y con esmero son cuidadas.

En el área de cultivo de la parcela varias ya se han reproducido y han salido a caminar por los campos para ser reproducidas por otras mujeres campesinas.



Cama



El semillero



El sombreadero



Lombricultura



Almácigos

Desmalezando

Las semillas van, vienen y vuelven a salir en las manos campesinas, para continuar reproduciéndose y ser multiplicadas en cada huerto, en cada predio y retornen nuevamente para alimentar el semillero y continuar con la cadena de vida y cultura.

En la segunda asamblea de productoras para el intercambio de saberes culturales, las mujeres Indígenas recordando la tradición ancestral de sus ñañas, y a modo de resguardarlas levantaron el MOGELWE (donde se renueva la nueva vida). Para las campesinas “El Santuario de las Semillas”.

Ahí quedaron diversas especies enterradas en una botija de barro cuidadas por la madre tierra hasta ser renovadas cada tres años. La gran esperanza y anhelo, es que estas germinen y continúen multiplicándose después de ese largo sueño para que se propaguen por los campos porque la defensa y conservación de las semillas es una lucha de vida.

Cuando perdemos las semillas, perdemos incluso el derecho que nos

asiste de seguir siendo campesinas y campesinos, de ser gente de la tierra, de perpetuar el deber histórico que nos asiste de continuar produciendo los alimentos que los pueblos requieren para el buen vivir.



Cosecha de papa chilota



intercambio de semillas



Despepe y desgranado

Uvas del parrón



Mogelwe. Se protegen las semillas en la tierra.





ÑUBLE





En el valle del Ñuble confluyen el bosque esclerófilo dominante de la zona central con el bosque siempre verde del sur del país, generando la zona de mayor biodiversidad en especies arbóreas de Chile. En dicha zona se asentaron el pueblo Chiquillán, indígenas nómades, cazadores recolectores; los pehuenches que se alimentaban del pehuén, así como los pikunches (gente del norte) pueblo sedentario, agricultor, cuya base de alimentación era el maíz. También cultivaron poroto, calabazas, papas, ají, quínoa y oca en los valles, para lo cual construyeron acequias de riego. Criaron animales como llamas y guanacos para obtener carne y lana con la que confeccionaban vestimentas. Trabajaron los metales con los que hacían herramientas y fueron alfareros.



Chillán, capital de la recientemente creada región de Ñuble es una de las ciudades más antiguas del país. Surgió en 1580, bajo el fragor de la guerra de Arauco. Fue llamada la “llave del reino” por su función de retaguardia del epicentro penquista y de custodia de los caminos que conducían a Santiago. Desde temprano comenzaron los hijos de esta tierra a destacar en el escenario nacional: Bernardo O’Higgins Riquelme, Pedro Arriagada, los hermanos Lantaño, Rosauro Acuña, fundadores de la república. En San Fabián de Alico nació Nicanor Parra Sandoval, el primero del clan Parra, Violeta Parra en San Carlos, y en Chillan otro grande de la política y las letras, Volodia Teitelboin.

Silla del Sol

Silla del Sol significa
Nuestra palabra Chillán
Y me puse a investigar
La verdad que allí radica

Que silla es la cordillera
Cuando viene “padre sol”
Asomando con rubor
Para dorar sementeras.....

....Dice una mujer sencilla:
“Silla del Sol, está bien,
En Chillán se quema Ud.
Del Sol sentado en su silla.”
(Fray Ramón Ángel Jara)

A través de los siglos, la región fue desarrollando una identidad particular, al ritmo de la agricultura y de la vida relativamente apacible de las haciendas. En sus campos aledaños floreció, la agricultura y la ganadería, también; la artesanía y la cultura de fuerte vinculación rural. La producción de verduras y hortalizas un trabajo tradicionalmente femenino, era una actividad importante, no solamente en la región sino en todo el país.

Durante el período colonial las mujeres fueron las principales abastecedoras de chacarería en los mercados urbanos.

En los años anteriores a la reforma agraria, Ñuble se caracterizaba por sus fundos con importante producción de cereales de secano, chacras, remolacha y por su gran cantidad de pequeña propiedad y minifundio en manos de sectores campesinos. Esta agricultura abastecía las necesidades de alimentos de la población, contribuyendo así a la soberanía alimentaria nacional. Hoy se orienta a la fruticultura de exportación, con cerezos, manzanos, y frutales menores como los arándanos, las frambuesas, el kiwi, las viñas. Pese a que extensas superficies han sido plantadas con monocultivo de pinos y eucaliptus, los sectores campesinos aún guardan parte de la riqueza de agrobiodiversidad

que antiguamente mostraban estos campos y mantienen o recuerdan prácticas culturales tradicionales basadas en recursos locales, el artesanado y la conexión con la naturaleza.

Las mujeres campesinas de San Nicolás, agrupadas en la Mesa de la Mujer Rural y asociadas a ANAMURI, son parte importante del esfuerzo de esta comuna, declarada agroecológica, por mantener su forma de vida campesina y rescatar los saberes de sus ancestros. Ellas guardan la cultura de los frutales antiguos, especies generosas que llevan su vida apacible en sus huertos, de modo natural, casi sin

labores y que al llegar su temporada entregan la abundancia de sus frutos. La diversidad en las chacras de los predios campesinos, sigue siendo desbordante. Cada predio guarda sus tesoros, como el tomate rosado, el mastuerzo, maíces antiguos, porotos, zapallos, una gran variedad de calabazas comestibles y ornamentales, que antiguamente tuvieron roles funcionales.

Organización. Mesa de la mujer rural de San Nicolás.





Monica Pedreros



En el sector Coipín está la familia Pedreros donde Mónica Pedreros guarda la semilla de la higuera verde, llamada así por el color de sus frutos, que mantienen aún cuando están maduras y expresan un intenso dulzor. Junto con las tradiciones campesinas familiares, Mónica pone en práctica aquello que han aprendido de agroecología en su organización. La meta es lograr un predio en equilibrio, con uso eficiente del agua (tan escasa en el sector), insumos locales y uso de energías alternativas. Con otras mujeres llevan sus hortalizas producidas sin agrotóxicos a ferias locales. Y elaboran otros productos como la pasta de ajo de Coipín.

En el huerto, muestra orgullosa sus ciruelos de la variedad Claudia, fruta reconocida por su dulzor y los dos ejemplares de higuera verde que cuida. Son árboles antiguos adaptados a las condiciones de la zona, que como en otros huertos campesinos, no tienen otro manejo que el riego en épocas estivales y la cosecha. Por ser árboles escasos, de fruto muy dulce, otras mujeres se interesan en tener las higueras y en el otoño Mónica obtiene esquejes de las mejores ramitas, aquellas vigorosas y que dan buenos frutos, que reparte a sus vecinas o a quien se lo pida.



Cultivo de higos verdes



Huerta de frutales antiguos

Esquejes, son trozos de ramas habitualmente de unos 15, 20 o más centímetros que se cortan en otoño o invierno cuando el árbol está sin hojas y que al plantarlos y enraizar originan una nueva higuera con características iguales a la planta madre.

Mónica explica que de acuerdo a la tradición de los antiguos era costumbre que cuando un frutal no da sus frutos hay que amenazarlos: “Tenía una tuna y un olivo que no me daban y los tuve que amenazar con un hacha en la noche de San Juan. Usted se va al lado del árbol y le habla: Si no me das, te voy a cortar con esta hacha. Y me dieron pues”.

“Para tener buena tierra hacemos la lombricera, en un cajón de madera que está construido con un declive, de manera que los líquidos vayan hacia la manguera por la que sale el juguito. Va una cañería por el medio con hoyitos para que destile.

Como esto siempre está húmedo va cayendo goteritas. Le coloco una capa de tierra, después guano de caballo remojado por un día; también se puede con guano de vacuno, pero es más duro, y a las lombrices, que son las rojas californianas no les gusta mucho. Le pongo hartas hoja de lechuga y todo lo que recojo del restos de verduras, incluso los choclos y también los pollos que a veces mis pollitos me los atropellan y también los entierro, las lombrices le hacen chupete y como que engordan, se va mojando y después de un tiempo se da vuelta y se sigue completando a medida que bajan los desechos. A los tres meses corro todo hacia un lado con las lombrices para hacer la cosecha, y al lado hago todo de nuevo con el remojo de guano. Lo pongo en una malla con harta comida, cáscara de papas, lechuga, tomate y las lombrices se corren solas. Al otro lado queda listo el humus con ese olor a tierra que tiene. Después se los pongo a las plantas cuando estoy recién plantando, a la lechuga y al tomate, el humus se lo pongo también a los dos meses, según como vaya el follaje”.



Lombricera

“Los juguitos se diluyen en un balde de tres litros con agua y se echa con la fumigadora cuando están recién las plantaciones. Se usa para todo, son como vitaminas. Las plantas se ponen bonitas, verdes. Voy a hacer otros abonos como el bokashi, y en el invernadero voy a hacer la abonadura con puro guano, es más fácil”.

Mónica ocupa tecnología con energía renovable. A través de Prodesal obtuvo una estación con panel solar y bomba, conectado con un pozo tipo puntera para mejorar su riego. También tiene un estanque de donde salen cañerías para el riego botado de unos porotos. “Le llamo riego botado porque pongo las cañerías y el agua sale. Si no se necesita, las pongo en otro lado. Los dos invernaderos y una parte de afuera de frutilla que tengo, los riego por goteo”.



Paneles Solares



Los saberes campesinos se basan en la observación, en lo que cada comunidad ha experimentado tradicionalmente y ha tenido un efecto para ellos. Así se dice, por ejemplo, norte claro, sur oscuro, aguacero seguro. Mónica reafirma que es conocido que cuando un árbol no entrega sus frutos hay que amenazarlo.

Antes de su fallecimiento en 2018, Mónica lideraba el grupo de cuidadoras de semillas de San Nicolás.



Leonor Fuentes



Calabaza aguatera



Diversidad de calabazas

Leonor Fuentes de Quillahue, aprendió desde temprano la cultura de las calabazas, que secas han sido utilizadas para diversos fines. Hoy es parte de una experiencia de recuperación de este cultivo. Y nos cuenta *“De las calabazas está la monteadora que se usaba para trasladar el vino, se usa como una cucharita, cuando el vino está estilando en las tinas usted lo tomaba con eso, para llevarlo a los baldes, o a las vasijas. Para prepararlas se le hace un hoyito para limpiar la calabaza, se la echa a remojar, después se*

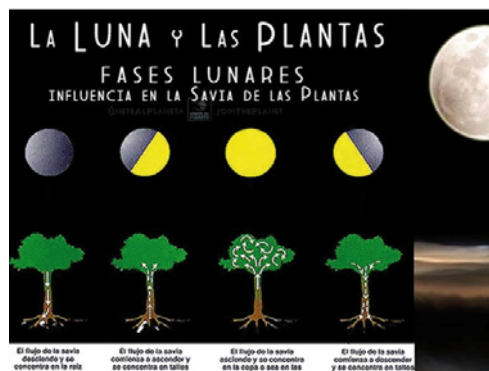
raspa esa comida y se le echa ceniza, agua de lejía”. *“También están la cantimplora, la calabaza para mate, el deformado, que es el mezclado con zapallo de dos colores y las aguateras, que son los refrigeradores que teníamos antes. Usted le ponía agua en la mañana y las llevaba a la loma cuando iba a dejar el almuerzo a los trabajadores, estaba heladita. La llevaba a los hombros cuando era lejos y aunque estuviera bajo un árbol no se le calentaba, mantienen el frescor, por eso era el refrigerador de pobre que teníamos”.*

“Para que la calabaza crezca grande hay que hacer una tierra bien molidita y echarle guanito de caballo o guanito de vaca y mover bien la tierra y sembrarla en menguante. El fruto se deja en alto, pero la calabaza grande se va a cortar, entonces tiene que quedar sentadita, hay que irlas acomodando”.

“Hay que dejarlas que se sequen en la mata, ojalá bien maduras, y ahí cosecharlas. Si está la pepa suelta adentro, están buenas. Se toman en menguante para que la cascara quede durita y la pepa también, así se

multiplican más. Si no sabe cuándo la tomaron, ábralas en menguante y las siembra. Ponga unas cuatro pepas, no muy juntitas pa que las arranque después. Cuando estén listas se ponen en secador, también las puede dejar en la cocina, para que no cambien de color. Yo las siembro en el tiempo más temprano para tener buena cosecha. Antiguamente se dejaban secar al aire, por ahí amarradas en los galpones de las ovejas o cualquier cosa. Igual pierden el color. Se cortan con alguna cosita puntuda no más para darle la forma de lo que se va a hacer. Puede romperle arriba, hacerle gorrito, hacerle la tapa. Hay que tener cuidado, la que se quiebra se quiebra no más”

A lo largo del país, muchas mujeres rescatan la influencia de la luna en los cultivos, así como lo señala Leonor para plantar las calabazas, los y las campesinas guardan estos saberes.



Juanita Venegas



Manejo de porotos

Juanita Venegas vive, en Dadinco, otro de los sectores de San Nicolás, ella es Presidenta de la Mesa de mujeres rurales de San Nicolás. Su padre Enrique recuerda “Esta zona era de chacarería, cuando se consumía el poroto, y era el plato fuerte del almuerzo, incluso de la once. Éramos familia grande 12 a 14 personas y mi mamá hacía siempre una olla grande y quedaba para la noche. Ahora la juventud no consume el poroto, ni las lentejas. Se han acostumbrado a las papas fritas, a las hamburguesas”.

Cuenta que tienen porotos arrancados en la era, con la raíz para arriba. Don Enrique dice “hay que dejarlos secar un poco, después se echan en chaña,

un aparato grande de saco carpa y se llevan a la era, a un lugar donde hay un nylon abajo se aporrea con un palo, dele, dele que se muele bien y queda la paja no más, el poroto queda abajo. Uno lo va granciando con la horqueta. La paja vuela y después lo tira y el poroto queda. Esa es la sapiencia del campesino, no lo va a tirar a favor del viento, no, tiene que tirarlo cortadito. Tiene que tener nociones, el campesino aprende de sus abuelos, de sus padres, sabe hacer las cosas”



Manojos en la era



Sandias y frutales

“Cuando es harto, una media hectárea se deja una era y se trilla con caballo, vuelta, vuelta, vuelta hasta que lo muela bien. Y después se aparta la paja y queda ahí el porotito. Se avienta se llama eso, tirarlo contra el viento. Con una herramienta especial que se llama pala de palo. Uno tira, el poroto va para allá y la paja la vuela al viento. Después los recoge, los harnea y lo guarda para consumo o para semilla. Hay que conservar la semilla, porque si tú vas al mercado, o la cosecharon húmeda o la metieron a un secador y no te sale ni un grano. Para estar seguro es mejor dejar uno la semilla”.

Juanita muestra su sala donde tiene productos y mermeladas que hace de los frutos de su huerto. Todo natural. Dice que la habían invitado a ser parte de un proyecto “Si me aceptaban cocina a leña yo me metía al proyecto, si no, no. A mí no me van a hacer cocinar una mermelada con gas, no es lo mismo con gas que con leña. Tiene otro sabor. En la cocina a leña la mermelada se cuece más lento. También se hace con carbón y se le da punto, en brasero. En una paila de cobre”.



Maizal

Bristela Pino



Vides y duraznos

En el mismo Dadinco, está el predio de la Sra. **Bristela Pino** y su marido don Primitivo. Ella guarda las semillas de calabazas para uso ornamental y una diversidad de vides de parrón: uva coco de gallo sin pepa, chilena negra, una tempranera rosada sin pepa, blanca Italia, de guarda con hollejo duro de pepa grande, rosada con pepa. También tiene duraznos, higueras, cerezos, mandarinas. Indica que para semilla se deja el mejor zapallo en la mata, los otros se consumen. De plantas medicinales y aromáticas tiene salvia, ruda, ajeno, albahaca, altamisa, chascudo, y todo tipo de hortalizas perejil, apio, acelgas, ají,



Cultivo de lechugas con riego por goteo



Compostaje



Cultivo en invernadero



Trigo barbón



Tejiendo cuelchas de paja de trigo

Los incendios forestales del verano de 2017 quemaron 12 mil has en San Nicolás, por la sequedad y el monocultivo forestal. Acompañadas por la Sra. **Odila Otárola**, técnica de Prodesal y socia de la mesa que es la organización base de ANAMURI, recorremos esos sectores quemados para llegar a la casa de **Yamilet Fonseca**: “La casa se salvó por la viña y los árboles frutales. La leña se quemó” Mientras cuenta bajo del parrón lo vivido durante el incendio, trenza incansablemente finas cañas de trigo que se van transformando en una larga “cuelcha” que ya en otras manos artesanas darán vida a las típicas chupallas campesinas.

Ella y su marido mantienen semillas antiguas de trigo barbón. El hace las siembras y ella es **colchandera**. *“Empecé a trenzar desde los 5 años. Uno de por sí aprende, mi hermana iba botando las que le salían malas y yo las iba tomando, con 90 metros sale una chupalla y a las más finitas yo le echo 120 metros. Los chupalleros son de Ninhue, Reloca, Antiquereo, Capellanía, de San Juan, Coyanco, hay hartas partes. Trabajo a ratitos porque tengo hartito trabajito con las chacras, las frutillas, tengo chanchos, tengo estos perros, una nietecita y hay que hacer aseo, comida, ir a agarrar fruta, pero lo hago en dos días”.*

Cuelchas son la paja trenzada de trigo.

Las colchánderas venden sus cuelchas a los chupalleros, quienes piden habitualmente trenzado de 4 o 7 pajas, aunque las mujeres mayores conservan la cultura del trenzado de 12 hasta 18 cañas.

Odila indica: *“Esto tiene mucho trabajo, le saqué la cuenta y tiene como 14 trabajos. El trigo hay que cortarlo, amarrarlo, traerlo, pasarlo por la horqueta, encadejarlo, machacarlo, amarrarlo, limpiar la paja, después sacar la que no se cuelcha”*. Yamileth agrega: *“Ya me limpié 40 atados. Le saqué toda la caña gruesa, entonces yo cambio la gruesa por delgada, hay gente que cuelcha grueso, pero tiene cualquier pega”*.



Mercedes Cuevas

y después de dos años mi suegra me invitó a veranear a Liucura. Mis suegros eran artesanos en paja de trigo. Iban a la Fisa todos los años en esos tiempos, hacían pantallas, tarjeteros, botecitos. Me dice -te invito a mi casa-. -Noo, sabe señora yo no quiero que anden hablando de mí, significa compromiso, yo de ir tendría que ir con mi mamá y con mis hermanas-. Éramos 5 hermanas, y todas fuimos. Desde ese tiempo fui conociendo este campo hasta que jubilamos con mi marido y nos vinimos”.

“Me fui interesando en las huertas. Hice unos cursos con respecto a la semilla y del rescate de la gallina araucana. Aprendí del peligro en que están las semillas, a rescatar, guardar, en qué tiempo se siembran y en qué tiempo se cosechan, a hacer almácigos. Ahora soy guardadora de semillas. Tengo 18 clases de poroto, para granado, quebrado rebanados, pallares morado, blanco, tableado, poroto coscorrón, pajarito, no sé todos los nombres. Algunas las he probado, tengo 9 variedades de choclos, y de todas las hortalizas, perejil, cilantro, zapallo italiano, pepino de ensalada, todo lo cultivo y las semillas las voy guardando.

Mercedes Cuevas llegó hace unos cuantos años a Liucura bajo, en el valle del Itata, comuna de Quillón. *“Siendo una persona de ciudad me vine a vivir al campo. Esto era de mis suegros, tenían viñas y ahora las cuidamos nosotros”*

“En el 68 llegué a trabajar a la Selecta en Santiago. Mi compañera me invitó a tomar una bebidita y me dice, -ahí van a llegar los chiquillos-, ella me muestra uno, y ahí me gustó. Él ya me había visto en la empresa y empezamos a salir. Joel era de campo



Mercedes y Joel



Chupalla de paja



Huerta

Aprendí cómo almacenarlas, alejarlas de todo tipo de contaminación. Para almacenarlas yo hago cartuchos de papel café, ahí las guardo, tengo unos cartuchos grandes que los hago doble. Para alejarlos de los bichos les pongo ají cacho e cabra partido. Tengo un cajón que me hizo mi marido, ahí las guardo en una bodega, en lugar seco sin humedad. Cuando yo saco mi semilla dejo una parte para compartirla y otra para reproducirla. Y siempre estoy revisando. Cuando sale algún bichito se le pone ceniza, si aun así no arriban, las desecho. Yo selecciono el grano, el grano más bonito se deja para semilla. Un año que fue muy seco, los porotos quedaron chiquititos, no dejé nada para semilla de ahí”.

“Aquí las viñas son muy antiguas, hace más de 50 años, las plantó mi suegro. Las de tipo país las plantó mi marido, pero las trajo de sus parientes. El sistema de cultivo es en cabeza y algunas en parronal. Se les pone azufre y se las poda. Se abonan con guano. Nada más. Tenemos corinta, Italia, país, blanca, negra, varios tipos”

Las vides llegaron con los españoles, se dice que para preparar el vino de misa. La especie se adaptó fácilmente al clima chileno y se extendió rápidamente. En los años del 1800 se importaron las principales variedades europeas, cabernet, sauvignon, sauvignon blanc, semillón, pinot noir y riesling. Al igual que con el trigo, el cultivo tradicional de las vides contiene una riqueza cultural que va desde su establecimiento, hasta la vendimia, y la vinificación. Las fiestas de la vendimia de muchas localidades son la culminación alegre y comunitaria del trabajo de la temporada.



Vid Italia

“Yo produzco mis vitaminas para el suelo, -explica Mercedes- tengo mi lombricera, uso un saco de guano que los pone mi marido dentro de un tambor con agua a remojar y esa agüita se la tiramos a la cebolla, a la huerta. En un cajón grande de 2x2 voy echando los restos. Cuando cosecho el maíz, el poroto, las papas todo lo que queda, lo echamos ahí. Después mi marido le pone guano, la fruta que se cae de los árboles, todo lo que es desecho lo tiramos ahí. Al medio le tengo un palo que se mueve cada cierto tiempo para que respire. Trabajamos solo los dos. Tengo cerezos, tres clases, una cereza tempranera, que para todos los santos está pintando, cereza paloma negra, muy rica, membrillos, unos perales, ciruela blanca y negra con la que yo hago mermelada, manzanos injertados, de guarda, nogales. Tuve durazno betarraga que me habían regalado, estaba tan bonito, pero parece que me lo aojaron, se secó”.



Huesillos

“Mi viejo riega con puro balde o con manguera. La viña no se riega, los arboles viejos tampoco, solo los arboles nuevos.

“Soy muy agradecida de los intercambios porque todas mis semillas son de intercambio. Se da cuando hay reuniones, en encuentros de las campesinas, cada cual lleva su paño y se instala. No hay que dar un puñado, basta con tres granos nada más, por si alguna no germina o se la come un pájaro, sale la otra. La persona que recibe da otra semilla, lo que yo necesite. Yo pregunto cómo es la tierra que tiene, para no hacer sufrir la semilla. Veo el interés, enseño lo que significa porque de eso se trata también”



Monica Hormazabal



Al sur de Chillán con un paisaje precordillerano donde la vegetación original era el bosque de robles, está la comuna de El Carmen. En ese territorio Mónica Hormazabal, actual Presidenta de ANAMURI lleva su vida de mujer campesina que eleva su voz por defender y valorizar la cultura campesina, el derecho de los pueblos a decidir sobre su alimentación y la agroecología. Ella no habla por sí misma, habla por las mujeres y por los campesinos, habla por una forma de vida.

“Sufrimos la concentración de la tierra en unas pocas manos, con monocultivos de pino y eucalipto en nuestros territorios que no son alimentos de primera necesidad. Estamos quedando cada vez menos campesinos en los campos, las

plantaciones nos secan las napas subterráneas, la sequía ha sido cada vez más grande y el broche de oro son los grandes incendios. El tema del agua es muy sentido. Podemos tener la semilla, podemos tener la tierra, pero el agua es fundamental para producir, son recursos naturales que tienen que estar al servicio de la humanidad, de las familias campesinas y los pueblos originarios para producir comida primero”.



Duraznos Betarraga

“Las mujeres somos las guardianas de nuestro territorio. Siempre hemos cuidado las semillas que son ancestrales y que muchas hemos heredado de nuestras madres, de nuestras abuelas o suegras. Esta es la vida campesina que nosotras queremos y es nuestra opción de vida. Hacemos una agricultura que nos provee de alimentos y que nos da de todo un poco, y el excedente lo vendemos, lo convidamos o intercambiamos. Haciendo este cultivo agroecológico estamos cuidando el medioambiente, la biodiversidad. En la agroecología nada se pierde, todo tiene una razón de ser y de estar. Es una agricultura sustentable, autónoma, que no tenemos que depender del dinero. Vamos rotando la tierra, cuidándola, mejorándola con abonos que nosotras preparamos o que nos dan las ovejitas. La mayoría de mis vecinas tienen ovejas y nos



Huerto de Duraznos y membrillos

proveen para mejorar la tierra. Y sin agrotóxicos”.

“Mis suegros vivieron aquí y murieron aquí, y nosotros heredamos la tierra. Ahí yo conocí los duraznos betarragas que hemos ido cuidando y multiplicando también. Había algunos y otros los hemos ido poniendo para que nuestros nietos después tengan fruta para que coman. Yo creo que uno no trabaja pensando en uno si no en los que vienen. Este durazno es rico, dulcecito, peludo, color betarraga, no se ve en el mercado porque son otros los frutos que están de moda, que son de semillas intervenidas. Los nuestros no, son árboles que han pasado



generaciones, y que vamos nosotros a dejar para las otras generaciones. Lo uso en fresco, en mermelada, y también he pelado para huesillo. No tiene diferencia con los otros duraznos. Yo sembré 20 cuescos de betarraga peludo y 20 pelados, pero los pelados no salieron, cuesta multiplicar de cuesco ese árbol. Es muy delicado. Hay que ver otra forma, con estacas o injertos”. Mónica tiene un huerto amplio y diversos árboles frutales; castaños, nogales, ciruelos, algunas peras, mancaqui y membrillos, todos antiguos y en equilibrio con las condiciones del lugar.

Para mejorar la germinación de la semilla de durazno betarraga Don Alfonso de San Nicolás aporta: *“El cuesco lo seca a la sombra, 10 o 15 días, luego lo mueve. Si está suelta la pepita adentro, en un vasito, echa tierra, rompe el cuesco con un martillo, de costillita, que salte la juntura y saca la pepita y eso la planta bien húmeda. Brota en 8 días. El cuesco es el que le impide a veces salir.”*

La Sra. María Inés Figueroa de Vivico, remoja los cuescos dos días y los pone en una fuente con tierra de hoja y guano de gallina, con la puntita para arriba. *“Tiene que ir paradito si no a la mata le cuesta mucho para salir y como está mojado se pudre. Se moja todos los días hasta que la vea para arriba. De 10 cuesquitos no le van a salir los 10, le salen 3”*. Así



Tomate negro de Crimea

generosamente entre los vecinos se van pasando los datos y ahí los conocimiento y saberes acumulados en la vida.

Mónica dice que por sus actividades con la organización no le puede dedicar todo el tiempo necesario a su huerta y parece que las plantas entienden. Una infinidad de cultivos de hortalizas se despliegan por todo el lugar entregando sus frutos para la alimentación familiar. *“La verdad es que no doy abasto con la huerta. Puse los tomates negros de Crimea, hice los almácigos y los planté y aquí se dieron grandes. Ya estuve sacando semillas”*. Muestra sus últimos porotos morados, aun en la planta. *“Son porotos antiguos. Tuve harto poroto mientras duró la humedad. Por la sequía no tengo cómo regar y no he querido despastar la huerta porque más se seca”*. Hay diversos tipos de tomates, ajíes, perejil, acelga, tomate. En otro sector están los



Poroto Capi Morado

choclos y zapallos italianos. Por estar en el final de la temporada muchas especies se ven semillando. “Ya los estoy tomando para sacarle semilla para el otro año. También hago de habas, arvejas, topinambur que tiene muchas propiedades”.

“La organización es fundamental, es la herramienta de nuestras demandas y luchas, es también parte de nuestro desarrollo personal, y de autoestima porque las casas están distantes y las mujeres no se ven unas a otras como sucede en los pueblos, entonces es la organización la que te entrega esa instancia del juntarse, del conversar, de aprender, de ir hablando los problemas que se tienen, o cómo mejoramos nuestra calidad de vida. El desarrollo de la mujer también pasa porque ellas aprendan a generar sus propios recursos. Generalmente la mujer se enfrenta a la soledad, al vivir aislada dentro de sus casas, El machismo en el campo es muy fuerte. Y cuando estamos divididas no se

ve, o las mujeres lo ven como algo normal. Aquí cuando empezamos a juntarnos se conversa y ya sale la risa, aprendemos a trabajar la agroecología y a conversar los problemas, ver cómo lo solucionamos o decir no, eso no es normal lo que te está pasando. Hay que hacer algo, tú eres importante, nosotras las mujeres del campo somos importantes. Y tienen que sentirse orgullosas de ser campesinas porque somos las que proveemos los alimentos, somos las cultivadoras de la huerta, de la crianza de animales menores, estamos al cuidado de todo eso, de mejorar la semilla, de sembrar, de cosechar”

La Juana Rosa

Arréglate Juana Rosa

Que llegó una invitación

Mañana trilla una yegua

En la casa e'la Asunción

Te ponís la bata nueva

En cada trenza una flor

Tenís que andar buena moza

Por si pica el moscardón.....

Violeta Parra





BIO-BIO





Los Picunches fueron el pueblo originario que ocupó las regiones del Maule y Bio-bío, territorio donde se dio parte importante de lo que fue la guerra de Arauco que se extendió hasta el siglo XVII. Ante el descubrimiento de yacimientos auríferos en California y la consecuente afluencia de aventureros, EEUU se vio obligado a abastecerse de productos alimenticios de otros países de la costa del pacífico. En primer lugar estaba Perú. Sin embargo, las condiciones también fueron muy favorables para Chile, ya que los precios del trigo, harina, porotos y otros productos aumentaron en un 100%. “Los agricultores aumentaron sus siembras, rozando y saneando los mejores terrenos de sus fundos¹...”. Esto significó que miles de hectáreas de bosque nativo de las regiones del Maule, Bio-bío y la Araucanía fueran arrasadas para plantar trigo y la explotación industrial de la madera. Los fértiles suelos, capaces de sostener una producción triguera de 120 quintales por hectárea, a fines de 1800, sólo alcanzaban a 3 qq/ha.



Suelos erosionados, primera mitad del siglo 20 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-77052.html> .

El palín. Juego tradicional con sentido social y político. El pali o bola, originalmente se confeccionaba con una protuberancia del tronco de un roble que se redondeaba y se cubría con cuero de huemul. Se marca el punto al llevar el pali a una línea de fondo del equipo contrario, mediante el weño o palo de madera arqueado, confeccionado por los palifes con corteza de árbol nativo. El palín se practicaba como deporte, para simular una guerra o resolver controversias y para hacer un ritual, acompañado de un nguillatún.



Rayen Voigue fue la primera organización de mujeres indígenas que se integró a ANAMURI en nuestra Asamblea Constituyente. Su sede y una pequeña tienda se ubican junto al mercado municipal que antiguamente fue uno de los centros más importantes de Cañete. Mari Mari Lamngen, saluda a Alicia Maribur, Presidenta de la organización, quien da la bienvenida con mucho afecto a nuestro grupo que rápidamente se sitúa en torno a la mesa para calentarse con mate, mientras las hermanas fríen las sopaipillas mapuche, sin zapallo como es su cultura. La casa es también un centro social con espacios para reunión y alojamiento; la huerta, cerca de la cocina, surte de fresca verdura y hierbas aromáticas para la preparación de los alimentos. La tienda se ocupa de la venta de las artesanías y algunos productos locales que elaboran las socias, las que, organizadas en sistema de turno, se preocupan de su atención al igual que en el uso de la casa y la huerta.





Francisca Painemil



Boldo

La Panchita está siempre atenta a la huerta; mientras humedece la composta nos invita a comer el fruto maduro de un boldo, árbol nativo del bosque chileno y señala “el boldo se reproduce de semillas, lo que tu comes y cae al suelo se reproduce, pero también puedes plantar, hacer almácigos de la pepita. El pueblo mapuche siempre se alimentó de frutas, del boldo, del maqui, del couye. Yo hago licor de boldo, exquisito, para el consumo. Se hace un almíbar y le pones de la esencia que tú quieras: aroma de poleo, de hierba buena o de menta; haces hervir el almíbar con esa hierbita. Cuando está frío el almíbar, pones el licor. Yo uso cognac, puede ser con aguardiente también. Te queda exquisito. Dejas macerando la fruta, si quieres todo el año. El boldo es muy bueno para los dolores de huesos,

para los que tienen artrosis o artritis, pero cuando empieza la enfermedad. Comer el boldo y tomar la corteza en infusión es muy buena para eliminar piedras. Se toma por 9 mañanas, pero primero tienes que pedirle permiso, hablarle al boldo y pedirle que te sane. Le dices que tienes una enfermedad y te quieres sanar. A mi abuela nunca le escuché quejarse de dolor de huesos”.

Relata que la ruca que había en el patio, donde antaño se celebraron muchos wexipantu cayó con el viento, se pudrieron las maderas y para no perder la paja hicieron abonera. “Juntamos las cáscaras y los restos de desechos de comidas; no cualquier desecho sirve, las cáscaras de naranja o de limón no, porque lo ponen ácido. Esta no tiene guano, yo incluso coseché papas aquí. Le echo

agüita para que se pudra. La hicimos en junio y ya está lista; el abono se lo ponemos a las verduras. Yo no tengo plantas enfermas”.

“Soy nieta de una mujer mapuche médica, mi abuela tenía el don de machi, pero no la hicieron machi, porque en esos años nosotros éramos muy pobres y hacer machi a una mujer costaba mucho. Entonces mi abuela quedó como médica y ese conocimiento me lo traspasó a mí. No soy médica, pero hago mis hierbas. Cosecho y hago hierbas surtidas, las seco, pero no al sol, las seco en parte muy especial, en mi casa. Tengo un cuidado muy grande a mi hierba. De principio a mí me dio mucha pena vender mis hierbas, porque yo pensaba que vendía mi conocimiento. A mi hija le estoy



Compostera de montón

enseñando para que cuando yo no esté ella siga trabajando con lo que yo hago, porque a mí me encanta trabajar con mis hierbas. También salgo a recolectar al campo y disfruto mucho, con respeto y cuidado, como me lo enseñó mi abuela porque uno tiene que respetar mucho la naturaleza. Ella era muy especial, para sacar las hierbas les cantaba en mapuche, su lengua. Y sacaba sus hierbas y ahí me iba enseñando y me decía, esto hay que sacarla así para que no se seque, con cuidado y no de raíz. Entonces todo lo que hay aquí en la Rayen yo lo cuido; tengo caléndula, flores, boldo, poleo, lavanda, pétalos de cardenal que es muy bueno para el espasmo del corazón y también te mejora la piel”.

“La entrada de mi casa es puro cardenal, yo seco en la casa, el canelo también; con el fruto del canelo se hace pimienta, yo lo uso para hacer sahumero igual que con la ruda y el



Jardín de flores, hierbas medicinales y aromáticas para deshidratar

romero. El diente de león lo como en ensalada cuando estoy enferma del colon, lo revuelvo con lechuga. También tengo el chilco, el frutito es muy rico, también es remedio y lo uso para mis hierbas surtidas. La flor y la hoja las seco con su palito, a la gente le gusta así, la semillita es muy rica. Para adelgazar me lo compran mucho las chiquillas, también para los dolores de menstruación y para limpiar los riñones. Yo también soy artesana hago canastos con ñocha, toda mi familia son artesanos”.



Nimia Millahual



kultrun

Nos alejamos de Cañete para llegar a la casa de Nimia. Ella es recolectora de ñocha, una planta con hojas largas de bordes espinudos que crece en el monte y con la cual hace paneras, canastos, pilguas, objetos de adorno que luego vende en el local de la Rayen Voigue. Ella en pocas palabras nos explica cómo se trabaja este importante vegetal. *“La ñocha se hierva con lejía y se seca al sol bien estirada para que blanquee. Se le sacan las espigas y queda en tiritas que se van trenzando”.*

También tiene su huerta que mantiene con abonos de hoja y guano. Aunque su esposo siembra las papas en el campo, ella tiene una parte en la huerta y explica su cultivo: *“primero se abona con guano, luego se hacen las melgas, se siembra en agosto-septiembre y se tapa la papa semilla. Después se riega. Las papas se enferman porque llueve y luego sale un sol fuerte que calienta la tierra. Las papas se cuecen con el sol y se pudren, les da tizón y ahí no*



Artesanía en lana de oveja

hay nada que hacer, se pierde. Para guardarla, la papa se deja madurar bien, se saca cuando se secan las hojas. Cuando se cocina la papa madura, queda harinosita”.



Petronila Catrileo Clanquileo



Montaña de Pocuno. Antes con bosque nativo, hoy erosionada por las plantaciones.

En la parte alta del valle de Pocuno, vive Petronila Catrileo, la Petrita, uno de los emblemas de ANAMURI, mujer menuda de estatura, pero de mucho newen a la hora de denunciar la violencia de la que son objeto las comunidades.

Es verano y en la huerta de Petro las plantas han tomado otra dimensión. Las acelgas, lechugas, cebollas, zanahorias, cilantros, se elevan mostrando sus inflorescencias y frutos repletos de semillas. Los porotos muestran sus capis secos, listos para ser recogidos. Es su semillero y mientras lo recorremos va mostrando toda la diversidad de plantas que cuida y siembra como

la guardadora de semillas que es. A las tradicionales acelgas, espinacas, lechugas, a través de intercambios, ha agregado en su huerta las acelgas de dos colores y los physalis. Muestra el chascudo, la frutilla chilena, el apio de comida, las espinacas, zanahorias, una arvejita sinila para las cazuelas, que se rebanan como poroto verde; el tomillo heredado de su madre. “Se usa en la sopa, en los porotos granados, se pica finito, mi viejo le planta la hoja entera. Hago cebolla frita y le pongo unas hojitas”. Tiene un níspero de pepa que no le da, albaricoques, duraznos, uva, todo tipo de hierbas, el

poleo flores como el crisantemo y los pensamientos.

“Esta fue tierra de reforma agraria. El Estado pagó los terrenos, los dueños dicen que no - afirma con certeza- la tierra se les pagó. Se dio en el período de Eduardo Frei y en el período de Allende se entregaron los títulos de dominio. Esta tierra mi papá la iba a vender y yo me opuse. Le dije venda lo que a usted le corresponda y mis hermanos si quieren vender, pero lo que a mí me corresponde me lo deja. Yo vivo aquí en el campo, me gusta la tierra, luchamos para tener las



Huerta de Petronila en plena producción de semillas



tierras y no es para negociarla. Uno siembra todos los años y tiene para comer y para eso a uno le dieron tierra". Mientras conversa, continúa mostrando sus plantas y cómo cultiva. "Ahí tengo tabaco. Riego con agua de vertiente. Esta es malva y ahí tengo una almaciguera de puerro. Al compost le echo de todo, todo el pasto que se saca de la huerta se echa ahí, los restos de verdura por debajo, y encima se le va echando el pasto porque los pollitos se meten para acá; si quedan esas cosas descubiertas, ellos se las comen".

"Yo de muy niña empecé con esto. Iba a las reuniones con mi papá y me interiorizaba, siempre andaba a la siga de mi papá. En esos tiempos no teníamos tierra nosotros. Cruzábamos todo este cerro para llegar al fundo que era de

los Etchepare. Ahí íbamos a trabajar tarde y mañana, mi papá era muy pobre, entonces tenía que sembrar con tres socios, con el rico y con el que tenía bueyes porque mi papá no tenía, entonces en la cosecha se tenía que repartir con el rico primero y si a él le quedaba pongamos 5 sacos de trigo, tenía que repartirse con el otro socio y venía a quedarle dos sacos y medio; nos sacábamos la cresta trabajando por una miga de alimento y los mapuches siendo los primeros de este país, llegan otros señores y a los indígenas nos dejan sin tierra".

"Yo creo que de ahí saqué toda esa fuerza, veía a mi papá como andaba en reuniones cuando estaban sus tomas de tierra. Mi papá machista no quería que yo me educara porque era mujer. Yo me fui a estudiar no más. Me dije, mi papá no me va a dejar aquí en

la casa, porque yo estaba para puro criar a mis hermanos. Quedé para la escuela agrícola de Hospital y egresé el 75 de técnico agrícola. Me iba a San Felipe a trabajar en la fruta, para costearme mis estudios. Iba a la uva en el período de Allende, a sacarle la hoja, todas esas cosas, soy de las temporeras originales".

"Fíjese que a mí me salió una mata y no sabía lo que era, la arranqué y después le dije a mi viejo que la había arrancado y la salvamos y era una mata de quínoa, que debe haber traído un pájaro porque yo no la tenía. Ahora tengo quínoa. A mi marido lo encontré en Chol Chol. Él me miraba, yo me daba cuenta, pero no lo pescaba. Estaba en la onda de trabajar y trabajar, porque me había costado tanto salir adelante. Él tiene un zapallar y cuidamos las papas nativas de la zona, bien antigua, la papa rodeo que es una tremenda papa, casi no da semilla, entonces la partimos para poder sembrar. Tenemos papa meñaiqui, la pehuencha, las de Chiloé, pero no son sólo chilotas porque acá también había y se fueron de un



lugar para otro. Los mapuches iban dejándole a sus nietos y sus nietas, iban heredando su semilla, a mí la meñaique me la heredó mi abuelo. Se me había perdido, porque cuando me fui a estudiar, mi mamá no tenía el tiempo ni la preocupación de estar guardándola, pero la recuperé porque les había dado a algunas personas por ahí y después fui a que me vendieran y me regalaban. Yo decía, quiero tres papitas no más. La mía es una colorada, meñaiqui, caca de gato; de que tengo conocimientos mi abuelo tenía estas papas, es grande alargada y angostita. Para cosechar se abren las melgas con arado de palo tirado por buey, se pasa el arado y ahí se desparraman las papas para allá y para acá. Y se van recogiendo. Si usted quiere, porque si no también se saca así con azadón y se va guardando, pero es más fácil con el arado. Si es poco, se hace con azadón”.

“Para cosechar las semillas cortamos las plantas con tijeras y las echamos adentro de un saco, la dejamos un tiempo y después las restregamos. Esto por lo general se hace al aire libre y los pájaros se comen la semilla, ahí se puede poner un cambucho de papel para que respire”.

“Tenemos un arvejón grande, se guisa en verde, es muy sabrosa, también los chícharos, porotos dedo que les digo yo, otros cafecitos, porotos señoritas, hay de uno blanco coscorrón y otro tabladito. Al poroto mágnum yo le digo dedo porque es largo. Los mapuches a los porotos le ponían el nombre de la persona. Ese, señorita, de dos colores, lo trajo una señorita muy linda decía mi abuelo, y le pusieron señorita. Este es un poroto sinila. Yo le digo poroto Marina porque la que me lo dio se llama Marina. Es sinila porque no tiene hilo y es blandito para cortar”.



Almaciguera



Zapallar



Petro y Juanita



ARAUCANÍA





En varios sitios arqueológicos, Quillen, Quino, Península de Pucón e Isla Mocha, se han encontrado vestigios de los primeros pueblos recolectores que datan de hace 4.800 años. Utilizaban la obsidiana y riolita (piedras volcánicas) para confeccionar herramientas de caza y de defensa. En los veranos se movían hacia la cordillera de los Andes para recolectar piñones, fruto del Pehuén (*Araucaria Araucana*).

Entre los años 600 y 1000 dc se desarrolla la denominada Cultura Pitrén, que se localizaba entre el río Biobío y el lago Llanquihue, por ambas vertientes de la cordillera de Los Andes y la Cordillera de Nahuelbuta. Este pueblo agro alfarero cultivaba la papa y el maíz, recolectaba piñones, cazaban ciervos (pudú y huemules) domesticaban hueque (llamas y guanacos) del que aprovechaban la lana y el cuero para la confección de vestimentas. De estas culturas son los antepasados de la cultura mapuche que se empieza a desarrollar a partir del año 1000. Se extienden entre el río Choapa y el seno de Reloncaví, usando gentilicios que determinaban su localidad de origen: Picunche (Pikun: norte), Huilliche (Willi: Sur), Pehuenche (Pehuén: fruto de la araucaria) y hablaban “una sola lengua con muy pequeñas diferencias dialécticas”.

El pueblo mapuche, al sur del Río Itata, opuso resistencia a la invasión del Imperio Inca, por lo tanto, éste



Milet Ramírez, Gustavo. Mapuches frente a una ruca en Malalhue, IX Región, ca. 1890. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-79799.html>.

tuvo poca influencia en su cultura, aunque algunos historiadores señalan que existió algún tipo de comercio o intercambio. También fue el que opuso mayor resistencia a la conquista española, comparado con otros pueblos. Durante tres siglos, la tierra, sus costumbres y los recursos fueron el motor que impulsó esta resistencia.

El Admapu o derecho mapuche, regulaba que cada familia extensa tenía derecho a desarrollar sus actividades agrícolas, de recolección y caza, en un determinado territorio, cuyo liderazgo correspondía al Lonko. El usufructo de la tierra era comunitario y pasaba de una generación a otra. “El Admapu también establecía principios de tratamiento de la tierra y los recursos, los que no debían ser destruidos

y debían ser preservados para las futuras generaciones”.

La región de la Araucanía tiene una superficie total de 3.184.200 hectáreas. El clima templado lluvioso (1500 a 2500 mm año) permitió el desarrollo de una flora abundante con grandes y densas extensiones boscosas, donde el boldo, quillay, peumo, litre y molles se encontraban detrás de la Cordillera de Nahuelbuta; olivillo, canelo, maqui en las zonas costeras; en la precordillera y Cordillera de los Andes, araucarias, con árboles que alcanzaban 100 metros de alto y 2.000 años de antigüedad, declarado monumento nacional en 1976 para evitar su extinción. La intervención humana reemplazó los bosques por praderas para la ganadería y campos de cultivo. Se quemaban grandes superficies arbóreas que dejaron como resultado graves problemas de erosión. Según el censo de 2007 el uso de superficie con plantaciones forestales corresponde a un 40,7%, el segundo lugar lo ocupan los cereales con un 30,8% de la superficie de la región, donde predomina el cultivo de trigo y la avena. El 53,6% de las explotaciones de la región son menores de 10 hectáreas, esto equivale al 6,6% de la superficie explotada. Las explotaciones de 100 hectáreas y más ocupan el 60,7% de la superficie que representa el 5,5% de las explotaciones.



Latcham, Ricardo E. La alfarería indígena chilena. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-81290.html>.

Aylwin O José. Tierra y territorio mapuche: un análisis desde una perspectiva histórico jurídica. Instituto de Estudios Indígenas, Universidad de la Frontera Temuco, Chile 2002

Bosques de araucarias en las reservas forestales de Malleco, ca. 1913. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-77060.html>.



“Volví a mi tierra verde y ya no estaba,/ya no estaba la tierra, se había ido./Con el agua hacia el mar se había marchado”.

Neruda, Pablo. Odas Elementales, Oda a la erosión en la Provincia de Malleco



Marcelina Breve

Marcelina nos recibe muy temprano con mate y tortillas con pebre, para el frío. Es la comunidad Pedro Cayapa de Cuyinco Bajo Carahue, donde vive. Mientras nos ubicamos alrededor del fogón, ella abre una ventana necesaria al pasado. “Cuando hablamos de ser guardadoras o guardianas de las semillas hablamos de nuestras abuelas, nuestras papai. Antiguamente no había piso en la ruka, había fogón, el fuego directamente en la tierra. Se ponía un tronco que podía estar semanas ahí prendiéndose porque no había fósforos. Las papai trabajaban en sus gredas para tener sus alimentos; en nuestra lengua los cántaros para tomar agua, los llamamos metawe, y los meseg que eran cántaros grandes para guardar las semillas de los porotitos, las habas y las arvejitas; las papas no, porque las papas se dejaban botadas no más dentro de la misma casa porque

las casas eran bodega, dormitorio, era todo. Antiguamente no había camas, había payasas y cueros. Aunque fueran ricos, no tenían cama, porque no sabían de eso. Los meseg los hacían grandes para guardar los sembrados del año, hasta cinco años les duraban las semillas; en uno ponían los porotos, en otro maíz, en otro arvejas. Había maravilla de quinwa que aquí se sembraba cuando yo era chiquita y ahora no porque se perdieron todas esas semillas. Se sembraban hectáreas de maravillas y se cosechaban para las gallinas y para los animales. Se hacían unos graneros de madera que eran para guardar los trigos. Para guardar las papas estaban las trojas, (bodegas para almacenar papas con divisiones interiores) no había sacos. Para recoger las papas del campo, las

carretas se arreglaban con tablas. Se echaban las papas arriba con los canastos. También se usaban tinas de madera, bien cerradas para que no entraran los ratones, pero los ratones igual hacían el hoyo, a lo único que no hacían hoyos era a los cántaros. Así guardábamos nuestros alimentos. Tendríamos unos 10 años cuando empezamos a cambiar los fogones en tierra por cocinitas de leña; se hizo pisito de madera, vino la modernización, pero si no hubiera pasado eso todavía estaríamos con los fogones porque eso es lo natural de nuestra cosmovisión porque nosotros tenemos una cosmovisión distinta a otras regiones”.

“El mapuche no tenía divisiones, era todo libre. Cuidábamos los animales,



Almacenaje de papas en bodegas y trojas

los chanchos, no había cercos. De niñita de 6 años, a patita pelá, cuidábamos 100 chanchos, un piño de caballos, porque las abuelas tenían mucho campo, 100 hás o más, pero ahora no tenemos ni media hectárea. Ahora son otros dueños, porque llegan dueños así de repente que dicen nosotros estamos reconocidos. Con papeles que les firman por debajo. Y los huincas, atrasito de los mapuches para que después les vendieran por una chaucha, a los chilenos”.

“Nosotros hacemos cultivo orgánico y guardamos semilla para el año siguiente. Si usted no es guardiana de la semilla usted no va a tener larga vida, porque las semillas transnacionales que vienen cien por ciento con químicos a nosotros nos están matando lentamente. Le voy a decir madrecita que en ese tiempo no había enfermedades, era tan lindo, se sembraba como dios echó esta tierra, nosotros no le poníamos ni abono, después se empezó a comprar salitre. Tampoco se usaba guano, la tierra se sembraba naturalmente, las tierras eran fértiles, maravillosas. Aquí en la vega cosechamos miles de sacos de papas, como con 10 hás de papas, papas buenas. Después llegaron los tractores, sacaban todo con carreta y se amontonaba a la orilla del camino. Con dos yuntas de bueyes, y se sacaba con un tractor que iba apenitas a Carahue. Había compradores en Carahue para tirar toda la mercadería en el tren porque



Estación de trenes de Carahue



Frambuesal

antes no había vehículo. La estación se llenaba de madera nativa, de legumbres y papas para viajar a Santiago. Dos veces al día viajaban de aquí a Temuco en época de cosecha, por algo a la entrada de Carahue dice la ciudad de las papas. Aquí se cosechó mucho la papa nativa, que era la papa reina”.

“Las manzanas aquí eran todas silvestres, hay manzanas muy grandes que le dicen cabeza de niño, ahora hay pocas porque son nativas y los árboles nunca los han podado, aquí no hay costumbre de podar un árbol. Es la cosmovisión nuestra y no la vamos a cambiar nunca. Yo nunca he podado



Flor azul



Frutales



Cultivo de flores en invernadero

un árbol. Para San Juan o para Año Nuevo se chicoteaba con una huasca de palqui. Para el wetripantu, cuando viene la noche del solsticio entonces la gente hacía esto, le echaban mudai a las plantas, todavía yo lo hago, o chicha de manzana y le hablan, porque el árbol es vivo, solo que no nos hablan. Si los árboles estuvieran muertos, estarían secos”.

“Antiguamente, en el invierno los animales se morían y les cortaban las tetas enteras a las vacas y eso se llamaba tron tron, en mapuche.



Papas



Crianza de aves de corral. Gallina trintre

Se limpiaba el cuero, se le colocaba afrecho y se dejaba bien tieso y quedaban las cuatro patitas paradas. Y los terneros nuevos cuando se morían, se inflaban, se le sacaba todo, con cabeza enterito el animalito y también se inflaba. Se le colocaba afrechillo para que estuvieran como sentaditos ahí a la orilla del fuego y eso se podía hacer para poner harina tostada, para poner sal, porque ahora es todo moderno, de plástico, pero antes no había otros medios, había gredas. Las gredas servían para comer. Había platitos de greda, hasta cucharas de greda, cucharas de madera para comer. Ahora tenemos bateas y tenemos los graneros todavía para guardar nuestras semillas. Y si no, las tenemos en saco. Y ahí se vuelve a tirar a la tierra. Ahora dicen que hay que desinfectarlas para que salgan mejores, claro que nosotros las desinfectamos con preparados de ortiga. Antiguamente no se desinfectaba, después cuando tenía 15 años, comenzaron desinfectando el trigo con piedra lumbre, se compraba por kilo y se colocaba en unas bateas grandes y ahí se iba desinfectando el trigo para volver a tirarlo al campo. Cuando ya comenzaron a colocarle salitre para la macolla al trigo, ahí se empezaron a enfermar. Como el trigo bajaba cada vez de porte, y como los entendidos iban aprendiendo, los ingenieros agrónomos, ellos ya empezaban a decir que le colocaran salitre al trigo para que creciera, y era



Tron tron. Artesanía en ubre de vaca

así. Empezaron a tirarle los abonos y de ahí vinieron las enfermedades, eso nosotros lo hemos vivido acá, hemos crecido acá y es lo que hemos visto a la edad que tenemos”.

“Ahí está el valor de la conservación de nuestras semillas. Hacemos espacios chicos, con semillas naturales y orgánicas. Tenemos tierra con platabandas de lombrices de acá mismo, no compradas. En otro lado de 2 háts hicimos una empastada para los animalitos y ahí ahora vamos a sembrar papas, porotos, arvejas para el año nuevo. La empastada verde se rota y queda listo. Ponemos poroto manteca que certificaron como propio de la comuna de Carahue. Las papas que tenemos son papitas nativas bollito de gato, para el consumo, desiere y yagana”.



María Cofré



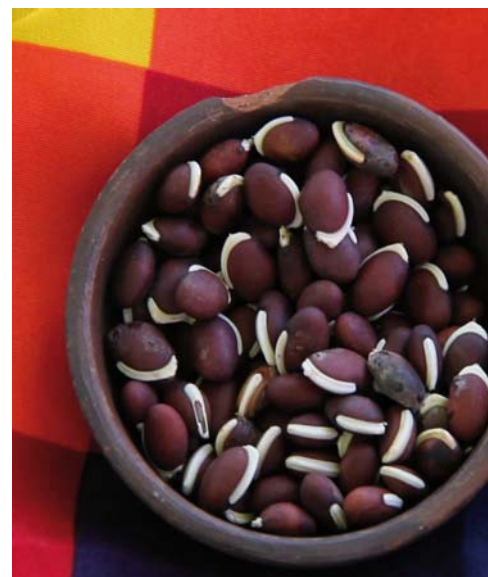
Semillas

Más adentro en la Comuna de Carahue, vive y cultiva María Cofré. En algún momento, partió de esta tierra y trabajó muchos años en ciudad, pero retornó hace 10 años. De sus experiencias, trajo la energía para el comercio y junto a otras mujeres socias de la organización de mujeres indígenas, Waichafe Domo, lograron un espacio en el terminal de buses de Carahue, donde cada semana llevan productos propios y de otros agricultores.

Mientras María saca sus bolsas de semillas extendiéndolas sobre la mesa para revelar sus historias, Clara Peña su madre hace lo propio, con sabrosas empanadas que preparó para recibir y regalar a las visitas.

Entre la diversidad de semillas que María muestra, está el poroto que llama bombero, un poroto llamativo, rojo con una línea blanca que lo hace asemejar al casco de un bombero. Es un poroto sin hilo, de capi ancho que utiliza en verde para guisos. *“Lo preparé en seco y es muy duro, muy hollejudo, es para verde”.*

“Nosotros mantenemos la tradición del poroto pallar, sembramos todos los años, sea bajo invernadero, al aire libre, como sea. Estas son semillas de mis cosechas de todos los años: zapallos, calabazas, maíz dulce, maíz colorado y maíz negro, poroto negro brillante que empecé



Poroto bombero. Se usa en verde para guisos

con dos matas, lechugas, perejil, cilantro, habas verdes y habas amarillas, poroto señorita, tomate cherry pera, tomate copihue grande, mastuerzo. Aquí hay productos que nosotros hemos recuperado, pero nos falta buscarle el nombre para darle su identidad. También guardo flores, como flor de la plata y esta es la Flor de siete colores, según yo. Tengo frutilla blanca, tomillo que es muy fragante. Luego están los ajíes copihue, ají rocoto, pimentón, el cilantro que le quita la acidez a la tierra; tengo que dar vuelta la tierra para poner el tomate y pepino. Pasamos todo el año trabajando el cilantro. La acelga es una de las plantas que más me gusta, fíjense que la roja cuando la pones al lado de una blanca se matizan”.

El predio está en pendiente colindante a una vega. Al recorrer la ladera se van develando los diferentes espacios de cultivo, la huerta, los invernaderos, las zonas de frutales. También flores y plantas de uso medicinal.

“Aquí en los invernaderos siembro, converso, pongo todo lo que he aprendido afuera. Vengo con un tarro con sal, con así una lámpara y me pongo a cazar los chapes, en la noche. Yo cosecho todo, todo. Tengo paico que es una hierba medicinal que se ha perdido en la zona. Una abuelita de Puerto Domínguez me dio esta lechuga que



Cultivo en invernadero. Tomates

trajo originaria de afuera y nosotros la cultivamos. Dejamos las mejores lechugas para que nos den semillas. Ya llevamos como siete variedades en papa chilotas, empezamos con un kilo, de trafkintu. Mi mamá tiene la lombricultura. Parte del invernadero es solo para la feria, con tomates híbridos comprados, pero con abono natural. El año pasado le eché 25 sacos de abono de corral. El humus no es suficiente, lo mejor es ponerle de todo. Tierra de hoja también buscamos, de maqui, de boldo, de pica pica. No entran plagas, hemos tenido la suerte. Mantenemos la semilla de papa desiree y patagonia, cuando ya pasa un tiempo las papas de vega tienen que irse pa'cerro y las semillas de cerro tienen que bajar a la vega. Unos dos años más o menos”.

“Hay hartomembrillo y castaños. Los árboles no se fertilizan porque esta

tierra no se trabaja, es para ellos. Cerezos tengo un montón, amarilla y rojas, y conservo una de las más antiguas que tenía mi abuela que es la corazón de paloma. Lo hermoso de mi abuela es que en esos años era todo al aire libre. Ella criaba mucha oveja. Tenía un corral con las ovejas 3 o 4 años ahí y después les renovaba otro corral y ella hacía los huertos dentro de todo ese abono. Una maravilla, yo recuerdo que así unas hojas de acelga, inmensas. A mi mamá le he contado más de 30 matas de variedades de manzana. Tiene cabeza de niño, reineta y fierro (roja) que es duradera, podemos pasar todo el año con la manzana guardada, igual la reineta, la guardan en paja. La cabeza de niño es más blanda, es para la pura temporada. También hay unas chicheras antiguas. Los abuelos no podaban, tampoco se raleaban. Antes aquí en enero y febrero llovía, hace años que ya

no llueve, entonces las frutas han disminuido su tamaño. Tratamos de mantenerlas, sacar de las patillas de acá y enterrarlas, porque hemos comprado en los viveros y demoran mucho. De las patillas, al año ya te dan fruto. De los lindos macales que tenía mi abuela a la orilla de su casa trajimos ganchos de maqui y los plantamos. Ella hacía jugo o chicha que se le decía y lo otro era comerlo así fresquito. También servía para teñir. Mi papá hizo una máquina de fierro para marcar sus sacos que decía GH, Gregorio Huenumilla. Entonces nosotros molíamos el maqui y eso se usaba de tinta. Fuimos recolectoras de murtilla muchos años, y las plantamos”.

“Para injertar, corto este gancho acá abajo y al medio le hago un tajito para abajo. Este otro que es la púa que voy a injertar, lo sajeo por los dos lados y lo incrusto ahí, y ahí se sella. Antiguamente los abuelos lo sellaban con barro, con un barro finito y con unos paños, después logramos sellarlos con cera, pero la cera con el sol se nos partía y lo último que descubrimos entre receta y receta, fue con la huincha aisladora, no le entra aire, que eso es lo principal. Se hace en la época de mayo, cuando la planta está en receso. Se puede injertar en una mata de manzana silvestre”.

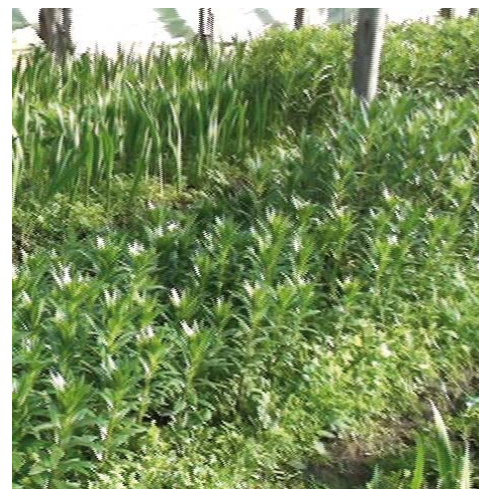
“Me crié cuando se hacían los grandes nguillatun; y el trafkin toda

la vida ha existido, pero se hacía en una forma más personal. Antes se visitaban mucho los parientes, los vecinos, entonces mi abuela tenía hermosas huertas. La venían a ver y le traían cualquier regalo, cualquier semilla y mi abuela regalaba de su huerta, o gallinas. En esos años era todo trafkintu, tu podías llevar unos kilos de manteca y allá te daban, por ejemplo, medio saco de trigo; ahora se modernizó haciendo feria. En aquellos años no se tomaba el valor, se tomaba el cariño y la necesidad. Lo de nuestros abuelos era que, si tenía que cambiar un chancho por un saco de papa, se cambiaba, ese era el verdadero trafkin”.

“Yo primero tenía muy poco poroto, y como el primer año el poroto bombero fue tan llamativo para la feria, porque nadie lo tenía, tuve que dar como 8 o 10 porotitos, pero al último trafkintu que fui yo tenía bastante, entonces aumenté el puñadito; depende de la semilla porque también voy pensando que a la persona puede que la mitad le salga y la mitad no. Un día fuimos a Teodoro Schmidt, llevé cochayuyo, queso, huevos, y llega una abuelita con un ganchito de ruda y me dice ¿me podría cambiar el quesito por el ganchito? Ya, llévela. Yo me dije perdí, pero ahí está mi mata de ruda, hermosa mi matita, de eso se trata el trafkintu. Antes era así se cambiaban las cosas por necesidad,

porque el dinero no se veía mucho. La lechuga que me dieron fue por amor, amistad, es muy hermosa y crece inmensa. Nos conocimos con la abuelita, me contó su historia, con quien vivía, qué hacía y me dijo sabe mijita, yo tengo una lechuga hace como tres años y te la voy a traer, ese fue un trafkintu porque cuando ella pasa, la atiengo bien, la regaloneo. Me trae unas tremendas tortillas, me recuerda a mi abuela”.

“Mi mamá en su casa trabaja con puro orgánico, pero de lo orgánico se saca menos producción. Soy bien realista, yo soy comerciante y no puedo sembrar una ha. con humus, porque yo sé que ese año no me va a dar producción entonces para mí es pérdida. Cada año salen más enfermedades y es por una cosa de alimentación. Si tuviéramos un respaldo, yo trabajaría todo en lo orgánico”.



Cultivo de flores



Emilia Llancalleo



Manzanas



Grosellas

Emilia Llancalleo Con su esposo producen compost, ella cultiva hortalizas y frutales, manzanas cabeza de niño, sangre de toro que es roja y de corazón colorado, reineta, ciruelas, grosellas, frambuesas. Con arcilla que le traen de Puerto Domínguez confecciona metawes.



Metawes



Cuisa Clanquitruf

Es guardiana de semillas en la comunidad Antonio Huenuequeo en Vilcún. Tiene el poroto de capi azul que trajo de casa de su mamá. “Se hace rebanado para la cazuela y en ensalada. Al cocerlo queda verde. Para poroto con rienda seco se usa los araucanos, mi papá sembraba, esos son antiguos igual, muy rico esos porotos. Hay otro que se come en seco y pa’ hacer porotos

poicados, cuando está granado, lo hacen con zapallo. También porotos pallares de dos colores de flores blancas y naranjito”. Nos cuenta del vinagrillo, la hierba que cortada finita reemplaza al limón en las ensaladas.

“Ser guardiana es cuando uno va cuidando la semilla, tiene que estar sembrándola sino se pierde yo eso hago, cosecho y vuelvo a sembrar”.



Semilla de porotos



Vinagrillo. Reemplaza al limón en las ensaladas.



Almácigos



Edith Cumiquir

Subir a Curarrehue en un día soleado, sin lluvia, es encontrarse con una atmósfera limpia, de cielos azules con un fondo de montañas verdes, claro reflejo de que se está en zona de cordillera y donde aún se conservan bosques nativos de hualles, coihue, raulíes, lengas, cipreses, lleuques y las milenarias araucarias. El pueblo mapuche pehuenche, habitante ancestral de estos bosques ha sido recolector de sus frutos por centurias. Edith Cumiquir en Curarrehue y Juana Curio de Villarrica, son guardadoras de esta cultura de recolección de piñones, murtas, rosa mosqueta, couyes, frutillas, maquis y hongos que luego transforman en dulces y conservas.

Edith cuenta “aquí es agricultura de autoconsumo, no hay monocultivo de nada, ninguna chacra grande, ni monocultivo de pinos. Muy poco. Se da de todo, hasta sandía, hay harto bajo plástico. La gente no ha perdido

el uso de los abonos de corral, de vaca, oveja, de gallina, no es que la gente diga que voy a acumular, es que tiene que limpiar esas fecas, porque al animal le molesta y eso va a dar al corral donde se va a sembrar. Las verduras se dan fantásticas, porque el año pasado en ese corral donde dormían las ovejas, ahora se ponen las papas. El otro año se hace lo mismo en otra condición. Si hubo papa ahora habrá habas, o porotos. Yo me considero recolectora de frutos silvestres porque es en lo que más trabajo. Recolectamos piñones, brotes de colihue, avellanas, arrayán, maqui. Mis hijos son dueños de la mitad de ese cerro y ahí se recolectan los changles que salen debajo de los hualles, en el suelo, crecen, así como deditos hacia arriba; es un hongo. Los digueños también son hongos, redondos, pero de las ramas, y para recoger eso hay que proteger los árboles, ahí está mi discurso de proteger los árboles. Tenemos una agrupación con mis tres hermanas, los hijos y las parejas. Todas hacemos productos, y ahora estamos trabajando un proyecto para hacer una barra con frutos del bosque. Hacemos dulce con todos los frutos. El yeuque es fruto del árbol nativo que se llama yeuque. Y hacemos



Recolección de piñones

conservas de brotes de colihues que se corta cuando está bajito porque después se pone duro, hay mucho en la cordillera; los couyes es un fruto con forma de pepino que se puede comer de postre. A las nalcas se le pone sal, se puede hacer pebre o salteado de verdura y le entrega acidez al plato”.

“Como comunidad hemos tenido que defender nuestro ambiente de otras personas que habían solicitado el estero y tuvimos que oponernos. Otro quería poner un hotel en una laguna que para nosotros tiene mucha simbología en el parque Villarrica, también hemos



Changles



Digueños



Couyes

protegido las araucarias porque cada hembra necesita 7 machos para germinar. Trabajamos para decir no a las hidroeléctricas, no a las pisciculturas y ser zona de interés turístico”.

La casa de Edith está en el pueblo, pero al salir a su parte posterior te encuentras con un bosque en ladera. Allí, entre la vegetación natural tiene su invernadero y sus árboles que va mostrando. “Yo recojo hartas frambuesas, este huerto tiene de todo; este año tuve que cortar unos cerezos porque compitió con el



nativo, con el durazno hice conserva y la otra mitad la tengo congelada. Tengo una parra, pero acá la uva no alcanza a madurar y este año no dio nada. Este es mi durazno betarraga, lo coseché hace poco”.

Muestra la quila, de donde obtiene los brotes de colihue. “Tiene que tener de 10 a 15 cms. nacidos para que sirva para comer, si está duro no sirve. Generalmente uno escarba la tierra y puede cortar más abajo y sale más tierno. También hay albaricoques. Las castañas se guardan peladas en la conservadora. Se pasan por agua caliente pero no se cuecen. Se calienta un poco pero no tienen que hervir. Todo lo pongo en frasco”.

“Acá las grosellas y un manzano, recojo toda la fruta y hacemos jugo. Esos son albaricoques rosados y este amarillo, se ven muy lindos en la mesa. Este es el yeuque, da frutito verde. Suponemos que da en 5 años más porque dan a los 25 años. Hay copihue y el couye,



Manzanitas silvestres



Maqui

tengo una mata que no me ha dado, yo creo que es porque está sola, es una enredadera como el copihue. También hay arrayán de tronco amarillo que tiene fruto dulce, y maqui. Frambuesa y rosa mosqueta”.

En el invernadero se encuentra melisa, apio, orégano, puerros, lechugas, “está todo revuelto”, pepino que no alcanza a dar, tomates, romaza, siete venas, “que es buena para todo, para la gastritis, para las heridas; la uso en ensalada, se echa picada con las lechugas. La chalota, el ciboulette se saca todo el año. Esta es papachira para nosotros o topinambur, no es nativo”.

“Yo no hablo mapuzungun, mi papá no quiso que aprendiera; en ese tiempo las monjas castigaban a los niños cuando



Cultivo en invernadero

hablaban mapuzungun en la escuela. Yo lo viví, hincaban a los niños en unas cajas de arena que tenían las monjas y los dejaban ahí toda una mañana y si no, les ponían unos libros en las manos y les daba con una regla de madera. Entonces mi papá dijo ya, ustedes no hablan no más”.

“Antiguamente no había electricidad, no estaban las conservadoras ni los frascos. Mis viejos tenían un pozo en un lugar en el huerto, tapado. Había unos palos redondos grandes y ahí se colgaban las cosas. Por ejemplo, la carne podía durar una semana o más, no se mosqueaba ni se echaba a perder, permanecía fresca. Mi papá carneaba un animal, entrado el invierno todos los años, limpiaba todo hasta la cabeza, las patas, la guatita, raspaba las patitas en el fogón y todo lo colgaba al humo. Al final uno veía una cuestión negra con humo. Después mi mamá lo lavaba y lo dejaba remojando y armaba todo de nuevo, se hacía la comida y quedaba como recién hecho. Y cuando quería mantener en frío, ahí se metía al pozo.

Ahí se guardaban los piñones, las castañas que cuando están en oscuro duran harto. Las papas se guardaban en cajones oscuros, había dos o tres cajones y se separaba la de semillas que no es ni grande ni tan chiquitita, y la chica chica que le cocían a los chanchos o las gallinas y la grande para comer. Estaban los cajones de avena, de trigo, había una bodega y con mi hermana saltábamos de un cajón a otro y nos retaban porque saltaban los granos de un lugar a otro. Igual jugábamos en las papas, nos tirábamos. El trigo que era de la zona, uno carnoso, se perdió. Aquí el maíz no alcanza a madurar, en el invernadero tengo unas matas”.

“La recolección del bosque es todo el año. En enero el maqui, el chilco; en febrero, puede ser murta; marzo murta; abril empiezan los piñones, las castañas que no son silvestres; mayo junio los changles; digueños de fines de septiembre; las grosellas y los brotes de colihue son en noviembre. En diciembre vienen las cerezas, las frutillas. La frutilla es más chiquita pero muy aromática, la zarzaparrilla roja también”.

“Para mí, el trafkin es un intercambio de saberes, primero que nada. Es la disposición a compartir y entre eso está la semilla. Es una ceremonia en que están los cuatro elementos, tenemos agua, aire, luz y tierra; en esta cosmovisión que es circular, para nosotros es un todo. Y no tiene precio, uno dice te entrego esta planta que la traje para que la cuides, las plantas se tienen que aclimatar también, igual que los niños, todos tienen vida y tienen sus derechos. Cuando hablan del bosque nativo, yo pienso en los pájaros, en el río, no solo en árboles. Eso está en nuestros genes. Y todos merecen respeto”.

“Mi mamá toda la vida hizo trafkintu (tiempo pasado) con sus vecinas y la familia. Decían, mira las arvejas que me salieron, ¿quieres? Si, la quiero y se hacía el trafkin entre dos personas. Al otro lado del río había una familia con mucha necesidad, pero muy buenos para pescar y todos los días le traían pescado a mi mamá e intercambiaban por harina, sal, fideos, lo que había en la casa, nunca vi que le pasara plata. Mi papá guardaba su semilla, mi mamá las envolvía en papel de diario, después las ponía en una bolsa de género y las colgaba detrás de la cocina, al calorcito, que no se humedeciera. Como no le ponía nombre después tenía que revisar bolsa por bolsa y ahí decía esto se siembra ahora, esto pal otro mes. Ya en junio ella empezaba con el movimiento de la tierra para los almacigos. Tenía unas líneas de acelgas de hojas lindas con puro abono

de las gallinas. Mi papá se preocupaba del maíz, el poroto, las chacras, y del huerto mi mamá. A nosotros nunca nos faltaba nada”.

“Con la lana de mis ovejas tejo, le hago a mis nietos, con palillo, teñido natural. Se tiñe con flor de chilco, queda rosada. Con hoja de laurel da verde azulado. Cascara del castaño da cafecito verdoso y el más verdoso es el maqui. El hinojo da verde también, hoja de la cebolla da amarillo, si es más cargado da café. Ahí voy mezclando los colores”.



Comidas mapuche. Pebre con trigo mote



Estofado con piñones



Más abajo de la zona del volcán, en El Tume, Villarrica, Juanita Curio, también recolectora, vive en el terreno herencia de sus abuelos. Es la tarde y vamos a encerrar las gallinas. Tiucucututu les grita Juana, “esos los tengo encerrados porque son muy chiquititos y se los comen los peucos. A ellos no les doy avena, les doy trigo. Esta otra no se quiere allegar porque está echá, tiene miedo que le saquen los huevos. Por aquí anda el peuco, el traro, y la tiuque. Cuando la tiuque tiene guagüita es cosa seria no deja pollo parado. Esta pega es de todos los días en la mañana y en la tarde”.

Juana Curio



Crianza de aves con granos y en libertad.



Elaborados con hierbas

Abre una bodega, donde se guarda “la comida de las vacas, de las gallinas, de los perros y mis conservas, mermeladas, licores, los telares. Este es remedio, que estoy secando para el invierno”.



Bosque de hualles

“El maqui, lo voy a buscar a la montaña y lo seco en la casa, luego lo empaqueto para llevarlo al mercado. Aquí hay frambuesa que hice anoche, mermelada de couye, piñones del año pasado. Estos son los changles, hongo de la zona, lo consumimos mucho. Este está con orégano y con merken”.

“Tú haces un pinito y lo puedes acompañar con papas, con arroz, con tallarines. Puedes hacer empanadas también, en vez de carne se usan los changles. Acá tengo nalcas. Ésta es en vinagre, la compran mucho los chefs. Yo la hago ensalada, la puedes mezclar con quinoa, con digueños, con berros, todas las cosas de la casa. Estoy haciendo vinagre de nalca, se está decantando. De la vara, la muelo, le saco el jugo y lo dejo en una botella a medio tapar, para que se ponga agrio, se deja 6 meses. Es un sabor muy especial, igual que el vinagre de maqui. Esa es murta con membrillo, la voy a buscar a los pies del volcán Villarrica. Acá tengo guinda ácida en mermelada, tengo mermelada



Quínoa con changles



Hierbas aromáticas en maceta

de la que tu pidas y conserva de castañas. Los digueños pueden durar varios años. Todo lo recolecto yo. Hice esta mermelada con couye, que tiene puras pepas, es como pepinillo, nosotros lo consumimos desde niños. Mi abuela lo hacía con manzana, de postre, era todo un evento salir a buscar esto. Cuando éramos niños al primer puelche en abril nos juntábamos todos los de la comunidad, íbamos a recoger couye, lejos, la idea era salir a pelusear, porque ya nos gustaban los cabros de al lado. Estoy secando couyes para

hacer almácigos para repartirlos para que no se termine porque cada vez hay menos árboles. Este otro es primo del changle, el gargal que también es hongo y también se hace pinito”.

“Tengo mis plantas medicinales, éter para el corazón, el rudón, la congona para el dolor de oído, el dolor de cabeza”.

“Yo trabajo las lanas, las tiño, de amarillito con hoja de durazno, rojito con betarraga y murra roja, la machaco y la echo a hervir junto con la betarraga, hago mordiente con sal o con piedra lumbre y en mi ollita de fierro las paso. Tengo dos telares para frazadas y los de María que son más chicos. Tenemos local de la agrupación de mujeres mapuches Ñuke mapu del Pillan Lafquen. Ahí llevo las conservas, lanas, huevos, catutos, todo”.

“Siempre se hacen dos trafkin en el año, tenemos sede, ahí hacemos comida e intercambiamos todo,



Teñido de lana

puede ser ovejas, semillas, gallinas, vacas, caballos. Si quiere, puede venir otra comunidad o nos puede invitar. Para nosotros todo comienza con rogativa, con purrún. El mapuche no necesita una iglesia, si yo quiero vengo en la mañana y me arrodillo delante del hualle o me siento en el hualle y converso con la naturaleza y le pido lo que yo quiero y se me concede, así nos enseñaron desde niños, o si hay un estero vas al estero. Yo lo hago aquí a la orilla de mi casa, nomas”.

“Nosotros nos criamos en el granero de la abuela, había uno para cada cosa, de las arvejas, las manzanas, las enterrábamos en el trigo para que maduraran, hay diferencia de sabor entre la que compras y la que plantas”.

“Los viejos de nosotros sufrieron tanta discriminación que no querían que aprendiéramos mapudungun. Yo aprendí porque me crié con mi abuela, porque ella no hablaba nada winca. En el colegio, como yo hablaba puro mapudungun la profesora me quitaba el hablar mapuche a palmetazos, creía que yo así iba a entender. Participé en la ley indígena a los 18 años, íbamos en los camiones lecheros a dedo a Temuco, llevábamos pura harinita tostada, las tortillas, los huevos cocidos, con otros dirigentes y de ahí no he parado. Hay mucho machismo, hay mujeres que son sometidas y otras que no agachamos

el moño con nada, me decidí a ser dirigente social porque sufrí muchas humillaciones”.

“Yo las mosquetas las podo, éstas son de racimo. El año pasado como hubo sequía no alcanzaron ni a llegar a su tamaño. Tiene muchas propiedades curativas. A estas más grandes le saqué unas estacas el otro día, mira que lindas, cómo no voy a querer mi tierra. Hice curso para hacer cremas, champús. El fruto se limpia, ¿sabe lo que significa sacarle a cada uno el pezoncito? Se va a la olla enterita y una vez cocida se pasa por una maquinita para sacarle las semillas y la pulpa. Después se pasa por unas pantys finitas, porque tiene una espina muy fina, muy fina y si usted la come así le quedan todas pegadas a la lengua. De esa semilla se saca el aceite, se prensa, hay que secarla. La máquina es como de moler carne. La echo y empiezo a dar vuelta, por ahí sale la pulpa y por acá sale la semilla, se empuja con el rodillo”.



Recolección de rosa mosqueta



Separación del jugo y semillas de mosqueta



Rosa Mosqueta y Maqui

Preparación de la tortilla de rescoldo, se prepara el fuego y una vez en cenizas caliente, con una paleta se entierran las tortillas hasta que se cuecen.

Platos mapuche. Catutos de piñón, changle frito, ensalada de digueñes, cazuela de carne de caballo, charqui. Papas con chuchoca o mote.

Muday de trigo. Se guarda el agua donde se cuece el trigo y éste se muele. Se juntan ambos y se calientan por unos 10 minutos y se agrega miel. Se deja reposar en la noche y al día siguiente se tiene una bebida fresca. Si se deja fermentar se produce una bebida alcohólica.

Machi. Es el vínculo principal entre el mundo sobrenatural y el mundo físico a través del rewe y el trance, catalizado al ritmo del kultrún. Su rol más antiguo es la curación espiritual y uso de hierbas medicinales. Su don lo recibe por el sueño y es una autoridad que orienta a la comunidad en el sentido moral. En la actualidad el rol de machi lo ocupan predominantemente mujeres.



Mate



LOS RÍOS





La resistencia mapuche a la conquista española, llevó a los españoles a desarrollar nuevas estrategias, consolidar la zona central hasta el Río Biobío, construyendo una línea de fortificación que les permitiera resistir con éxito las incursiones mapuche. El descubrimiento de lavaderos de oro en Valdivia y Osorno, motivó a otros exploradores a incursionar en las costas chilenas. Los holandeses enviaron siete expediciones a fines del siglo XVI y mediados del siglo XVII. El que tuvo mayor éxito fue Hendrick Brower que tras derrotar a los españoles en Carelmapu, llega a Valdivia, donde establece una alianza con los mapuche, en contra del enemigo común: España. Esto puso en peligro el dominio español en el sur y el Virreinato del Perú se hizo cargo de la defensa de la ciudad de Valdivia.

Valdivia fue una de las últimas provincias en incorporarse al territorio chileno durante la independencia. El gobierno de

Manuel Bulnes promulga la ley de colonización con el fin de incorporar nuevas tierra e ejercer soberanía nacional en el sur, es así como los primeros migrantes alemanes llegan a Corral en 1846. Los colonos se instalan en torno al sistema fluvial. En 1852 llega una nueva oleada de familias alemanas que transforman el paisaje natural del territorio. Cientos de hectáreas de bosque son arrasados para incorporarlos a tierras agrícolas y ganaderas. Al trigo blanco y la cebada introducida por los españoles se suman el centeno, la avena y lúpulos; frutos como la frambuesa, grosella y el espino blanco. La expansión de la agricultura en la región tiene como consecuencia la ocupación de terrenos que históricamente pertenecían a las comunidades indígenas de la zona, con medidas ilícitas y fraudulentas, relegando al mapuche a zonas marginales, destruyendo las comunidades. A fines del siglo XIX los alemanes habían desarrollado la industria cervecera, astilleros, aserraderos y curtiembres.





Engruesan tanto que 15 hombres apenas pueden abrazar uno árbol destos... ”.

Una de las características de la región son los ríos, que en épocas de la colonia eran todos navegables: “... El río de su nombre es tan manso y copioso caudal, y tan accesible a las mareas que refluyen sus aguas hasta las inmediaciones de San José...” (San José de la Mariquina). A través del Río Bueno y el Rahue se podía navegar hasta Osorno.

Las principales actividades económicas son el sector silvoagropecuario, la industria forestal y alimentaria. De acuerdo al censo del 2007 el 60% de la superficie corresponde a explotaciones agropecuarias y el 40% a forestales. El 72,2% de la superficie agropecuaria corresponde a explotaciones con un tamaño mayor a 100 hectáreas que corresponde a un 8% del total de explotaciones; el 47,8 % de las explotaciones son menores de 10 hectáreas, que equivale al 3,25% de la superficie agropecuaria.

Las plantaciones forestales ocupan en 70,7% de la superficie regional, le siguen las forrajeras (19,1%) y los cereales (6,2%). Dentro de las plantaciones forestales el pinus radiata ocupa el primer lugar con 103.420 hectáreas. De los otros cultivos destacan el trigo blanco, la papa y la avena. El arándano es la especie que destaca dentro de



los frutales, que ha aumentado en aproximadamente un 90% entre el 2006 y el 2016, sin embargo la superficie de frutales más antiguos como la manzana ha disminuido de 157 ha. en el 2006 a 8,3 ha. en 2016.

EL cultivo de plantas forrajeras corresponde al 13,1% de de las plantaciones a nivel país; con una masa ganadera vacuna de 629.385 cabezas que equivalen al 16,6% de ganado vacuno del país.

Elizalde Mac-Clure, Rafael. La sobrevivencia de Chile: la conservación de sus recursos naturales renovables. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoria-chilena.cl/602/w3-article-9213.html>.

Pérez Rosales, Vicente. Memoria sobre colonización de la Provincia de Valdivia. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-8060.html>.

La región de Los Ríos tiene una superficie de 1.842.950 hectáreas, el clima es templado lluvioso sin períodos secos, alcanzando 2.200 mm al año, aún en los meses de verano la pluviosidad alcanza a entre 30 y 80 mm mensuales. La temperatura media no supera los 20 grados Celsius. Estas características climáticas permitieron el desarrollo de un bosque denso, con árboles de grandes dimensiones como el Alerce, Fitzroya cupressoides, nombrada así en honor al Capitán FitzRoy. El “príncipe de los árboles” le llamaba el Padre Luis de Valdivia “... descuella sobre todo el bosque, sobre todo desde el tronco liso hasta lo alto que se divide en ramas vestidas de menudas y perpetuas verdes hojas.



Margarita



Patricia



Licores artesanales

Margarita, Eva y Patricia

Margarita, Eva y Patricia son socias de Paimuri, la organización de las mujeres de Paillaco. Antes de visitar sus predios, las dirigentas de ANAMURI tienen un encuentro destinado a conocer la realidad de las mujeres de la zona. Mientras circula un mate, que es hábilmente cebado y regalado por Patricia, emergen los dolores y los avances de las mujeres rurales, en sus procesos para salir del aislamiento de sus hogares, visibilizar sus aportes en la economía familiar, sobreponerse a situaciones de violencia doméstica y desplegar sus alas en la multiplicidad de áreas que una mujer puede abordar. Reconocen como fundamental en

la transformación de sus vidas el haberse hecho parte de grupos y organizaciones en que las mujeres se reúnen, intercambian saberes, ríen y trabajan en conjunto y autonomía, distantes de las relaciones patriarcales que se establecen con padres y esposos.

Patricia Aguilar dice que ella anda con su abuela, pues es quién le enseñó a tejer, oficio que desarrolla. También explica el ritual del mate, los momentos de esta práctica ancestral con la que los campesinos conversan, se calientan, se acompañan mientras trabaja y cultivan la amistad. *“Primero se pone la hierba y la bombilla, y se*

agrega agua caliente de a poco por el costado de la bombilla. Puede ponerle azúcar o tomarlo amargo. Quien da, lo va pasando a cada uno de los que están en el grupo, rellena y va acomodando la bombilla de manera que se mantenga el sabor y si alguien dice gracias no se le ofrece más, significa que ya no quiere más.” El mate es una práctica que las mujeres campesinas guardan en todas las regiones, pero es particularmente frecuente en el sur, seguramente por el frío. Cada zona y cada mujer le otorga su propia identidad al agregarle sus hierbas, cáscaras de naranja, menta, hierba buena, malva.



El predio de **Margarita Ojeda** está en plena carretera norte-sur. Allí ella tiene su huerta y practica y enseña diversas manualidades, pero, sobre todo ha ido perfeccionando un oficio especial, el de elaboradora de licores.

“Yo era de Corral, mi mamá era chilota y mi papá de Puerto Octay. Primero aprendí el apiao y el murtao. Hacían el apio con murta y membrillo, junto en la botella. Yo como era chica, no tomaba. Después hice un viaje a Chillán y aprendí el de nueces y el de almendra”.

“Recolectamos todo lo que hay en el sector. Zarzaparrilla, flor de rosa amarilla, flor de rosa roja rosada,

cedrón, apio, murta, la guinda, mosqueta. Todo se hace en 15 días en alcohol, yo uso aguardiente de 50° Chillan. Dejo macerar 15 días como mínimo para que bote el color y el sabor. Después se cuele y se hace un almíbar al pelo. Hago una olla de 2 lt de agua por 1 kg de azúcar y eso tiene que bajar a 1 lt. Se deja enfriar y se va viendo la cantidad de licor. El almíbar se aplica al macerado listo y ya se puede servir al otro día. Se le pone fruta o las hojitas para que la gente vea lo que es. Mientras más madura la fruta mejor”. Hago licor de menta, de anís con semilla de cilantro, pero demora 4 meses porque el cilantro tiene que botar todo el sabor y



reventar. En lo que uno choca aquí es en los envases. Cuesta encontrar botellas porque la gente las bota. El vermouth se hace distinto...

Subiendo desde Paillaco hacia la cordillera encontramos a Eva Maldonado quien entusiastamente abre los recovecos de los muebles en su cocina desde donde va sacando sus

bolsas con semillas de gran diversidad. Como es habitual, se busca los lugares secos para evitar pudriciones por la humedad del invierno. En el exterior, están los animales, y su compostera, así obtiene abono natural con los que realiza sus cultivos agroecológicos que junto a otras mujeres de Paimuri vende en la Feria de Paillaco.





LOS LAGOS





En la Región de Los Lagos, el clima es Templado Lluvioso sin estación seca, con precipitaciones anuales que van desde los 1.300 mm y 2.200. mm, dependiendo de la latitud, y temperaturas por sobre los 10 grados C. Estas características permitieron el desarrollo de un bosque del tipo forestal siempreverde con especies como Raulí Coigue, cipres; el tipo forestal Lenga (*Nothofagus pumilio*) en las inmediaciones del Río Palena y el tipo Forestal Alerce.

En el lado norte del Canal de Chacao hay un predominio de la depresión intermedia lo que posibilita campos de vocación ganadera. Al lado sur, la depresión se sumerge en el mar, lo que origina las islas, fiordos y canales



Alerce

del archipiélago de Chiloé, cercanía costera que forjó una identidad recolectora-pescadora, campesina en sus habitantes. Esta es una región de lagos, volcanes y bosques milenarios.

Las principales actividades económicas son la ganadería, la industria salmonera y la forestal. La superficie de las explotaciones censadas en el 2007, es de 2.915.336, de las cuales el 70.3% corresponde a explotaciones agropecuarias. El 41% de ellas tiene un tamaño menor a 10 hectáreas y ocupan el 2% de la superficie, en cambio el 13% de las explotaciones es de 500 hectáreas y más, y corresponden al 84% de la superficie agropecuaria.

De la superficie total sembrada o plantada por grupo de cultivo las plantas forrajeras ocupan un 47,3%, principalmente en las provincias de Osorno y la Comuna de Llanquihue; consecuentemente en esta región se encuentra el 25,2 % del ganado vacuno del país. Asimismo, en las provincias de Llanquihue y Chiloé se cultiva el 20,7% de la papa del país.

Norte Del Canal De Chacao

A los pocos años de la llegada de los españoles se fundaron las ciudades de Osorno y Villarrica, por su cercanía a los lavaderos de oro de la zona. Miles de indígenas, fueron sometidos para el trabajo en la explotación de minerales y el trabajo agrícola. Las rebeliones de 1585 y 1655 obligaron a los españoles a abandonar las ciudades al sur del Río Toltén a excepción de Valdivia y Castro por considerarse lugares estratégicos para la conquista española. La necesidad de establecer la soberanía de los territorios australes, después de la Independencia, llevó al gobierno a nombrar agentes colonizadores con el fin de ocupar estos territorios de preferencia con colonos europeos.

La exuberante selva que ocupaba la mayor parte de las inmediaciones de Osorno, era un obstáculo para la instalación de los colonos alemanes, por lo que anticipadamente a su llegada provocaron incendios: “... Esa espantable hoguera, cuyos fuegos no pudieron extinguir tres meses de lluvias torrenciosas, dejó al descubierto los más envidiables y fecundos campos que hasta entonces se conocía en esas latitudes...”. A partir de su fundación, la ciudad de



Puerto Montt tiene un crecimiento acelerado debido a su función como puerto de enlace con los territorios de Aysén y Magallanes.

De Alejandro Torres - Adquisición particular, GFDL, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5089759>

Loslagos02 De Gladys Soto - Gladys Soto, Dominio público, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4218767>



Loslagos03-1: Alerce gigante en el camino entre Puerto Montt y Puerto Varas, hacia mediados del siglo XIX . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-77012.html> .

Loslagos06 Ciudad de Osorno . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-77171.html> . Accedido en 2/7/2018.



Eliana Loayza



Crianza de ganado vacuno

La Región De Los Lagos es tal vez una de la más sorprendente en cuanto a la variedad de semillas antiguas que guardan las mujeres campesinas. Sus campos son aptos tanto para la ganadería, de preferencia vacuna, ovejas y cerdos, como para la agricultura con sembradíos de papas, trigo, avena y raps. Importante también es la producción de frutos silvestres, como: la murta, mosqueta, murra, maqui, nalca, manzana. Y en los huertos familiares se produce la frambuesa, frutilla, grosella, habas, porotos, arvejas y otros con los que se preparan mermeladas, conservas, licores y pastelería.

La organización regional de Los Lagos norte es la Llatmuri y fuimos visitando a algunas de sus socias más cercanas

a nuestro caminar por esos extensos territorios. Así llegamos al sector Vega del Maule comuna de Fresia donde Eliana Loayza nos recibe en su predio, con mucho cariño y alegría que expresa con unas ricas sopaipillas sureñas. Al calor de la cocina de leña y el mate rápidamente nos vamos a nuestra conversa, ella con tristeza nos cuenta cómo les ha afectado la falta de agua; la invasión de las plantaciones de eucalipto ha ido secando el río “Estero de la Piedra” con gran torrente ayer y hoy apenas un riachuelo que en el verano casi no trae agua. La falta de agua sumado a la poca lluvia ha ido exterminando las verdes praderas que solían ser típicas de la zona. Esto los ha llevado casi a terminar la actividad lechera a la que fueron transitando

con muchos esfuerzos: *“Con mi marido salíamos a otros campos a hacer cecinas para tener plata para los hijos y no teníamos ningún animal, porque los animalitos tuvimos que venderlos para comprar aquí. Después una señora nos ofreció animales en medias y ahí empezamos nuevamente a tener animales y la lechería, pero la falta de agua -porque el clima ha cambiado-, y las forestales, nos han llevado a ir disminuyendo los animales y terminar con la lechería y la chacra. Tengo que regar dos invernaderos pues todas las semanas vamos al espacio que tenemos en la feria El Progreso de la comuna de Fresia, además tengo mi crianza de gallinas rojas, son ponedoras, así que llevamos la verdura, la leche, los huevos y la miel. En el campo primero*

sembrábamos papas y trigo, ahora estamos poniendo empastada, Ballica y avena para praderas de invierno y dedicarnos solo a la engorda de animales pues ya estamos viejos para lechar y este es mucho sacrificio. La agricultura ha cambiado mucho, se trabaja con máquina y ahora nadie sale a cosechar por poquito”.

Nos lleva hasta su invernadero para su mostrarnos su huerta y un tomate amarillo muy antiguo que ha sido traspasado de generación en generación y lo conservan por un buen tiempo sin que sea uno de larga duración como los de ahora nos cuenta. Nos sorprendió mucho encontramos en medio de ese campo con un sorprendente y gigantesco kiwi que por su tronco y extensión lo asemejaba a un árbol. Después de una conversación llenas de añoranza salimos con unos cuantos kiwis producido en Fresia en esa majestuosa enredadera que desafiando las condiciones climáticas de la zona para su especie estaba cargada de frutos.



Cultivo en invernadero



Como muchas mujeres Adriana Antecao realiza diversos oficios para su sustento. Cultiva, elabora prietas y también hace trabajos en Ancud. Sus tierras están en la localidad de Peime cercana a Carelmapu. Tiene algunos invernaderos con hortalizas, cultiva papas y chacras al aire libre, y cría ovejas. *“Ha habido poca lluvia, cae, pero no alcanza para juntar agua en la tierra. El clima está al revés antes se plantaban coles en septiembre, en diciembre estaban chiquitas. El año pasado planté en marzo y el follaje ya estaba inmenso en septiembre”.*

Tenía un murtal que cuenta que sacó para poner huerta. Hace composta,

Adriana Antecao



que en éste caso, a los restos vegetales y guano de oveja le agrega lamilla, alga frecuente en las playas de Carelmapu. También deja guano de oveja en un balde con agua, hasta que se disuelva y luego desparrama el líquido para abonar. En el campo, muestra un montículo arenoso, es abono que se hace en el sector con las conchas de piure que quedan como residuo de la extracción de este molusco, y que le traen en camión. Solo las deja en el suelo, lo tapa con un poco de tierra y por la humedad no tardan más de 15 días en hacerse arena que luego esparce en la tierra.

En su bodega se desparraman las papas romana y desiree, los sacos de granos que guarda para semilla y para el consumo de invierno.



Abono de lamilla (alga) en agua



Abono de concha de piure



Crianza de ganado ovino

También vimos unos atados de esquejes, son frambuesas que le regalaron en una salida a Fresia y que piensa plantar pronto.

“A las prietas se les pone repollo, gordura de cerdo, condimento y merken. Antes se le ponía el puro ají en vaina, ahora último es con merken”.



Almacenaje de papas



Lamilla

Merken. Ají cacho e cabra, semilla cilantro molida y nada más.



Limpieza de semillas

Elaboración de prietas con verduras de la huerta



Isolina Millalonco



Compost listo



compostera de montón



almácigos

En la Carretera Austral, a 9 Kms. de Puerto Montt se encuentra la localidad de Chamiza, donde vive Isolina Millalonco, mujer menuda que sorprende por su energía, y con la cual anima a su comunidad participando y consiguiendo adelantos para su sector. Es socia de ACUTRADE en Puerto Montt. En su predio, se las arregla para atender animales, huertos e invernaderos, todo lo pone a disposición de estudiantes para sus clases prácticas, entregando ella misma su sabiduría. La cocina de Isolina es un lugar de privilegio, allí se

guardan todas las semillas y hierbas medicinales, porotos pallares, habas y arvejas antiguas. Está contenta porque la Municipalidad de Puerto Montt le entrega un espacio donde puede vender sus productos.

La acompañamos por el campo y nos va explicando todo, levanta un plástico y... *“aquí están los compost, se le hecha todos los pastos que se sacan, éste tiene dos años, le puse lombrices y ahora ya está listo hecho tierra”*. En los invernaderos tiene

verduras, lechugas, nabos, tomillo, en un colador viejo guarda semilla de pepino. *“Esto está secando después de lavarlo con agua lluvia. Yo no lavo con agua de la llave. Las lechugas granan y luego vuelve a caer la semilla, lo mismo el cilantro. Para preparar agua para el riego pongo el abono en un tarro con agua y cuando el abono se va al fondo ocupo esa agua para regar. También tengo avena para fertilizar la tierra y para alimentar a mis ovejas”*.



Pelillo bajo agua



Pelillo para sembrar

Siguiendo por la carretera austral llegamos hasta la localidad de Pichi Quillaipé hogar de Lidia Velásquez la guardadora y sembradora de algas, quien asentada su casa a medio metro de la línea de la marea, vive y convive con la sinfonía de las olas y los vientos marinos, y conoce cada ser viviente que se mueve sobre y bajo la arena. Siembra “pelillo” alga que por sus características espesantes es altamente demandada por la industria de alimentos y de la cosmética. Consciente de su sobre explotación, Lidia se da a la tarea de repoblar la pradera submarina. *“uno va cortando y va sembrando al mismo tiempo, es la más chiquitita,*

se va juntando y se va sembrando a medida que avanza la marea. Si a alguien le tocó una pradera sin algas, los que tenemos la compartimos con los que no tienen, eso nunca ha sido problema para nosotros, hay vecinos que ahora dicen: por qué no hicimos como usted que va cosechando y sembrando al mismo tiempo”.

“Cuando llegamos a este lugar hace muchos años, con la venta de pelillo y cholgaz que recogíamos en las rocas comprábamos las cosas de la casa, azúcar, harina y todo lo que los niños necesitaban, teníamos un chalupón viejo y yo llevaba mi mate y vendía cajitas de cholgaz a los turistas en

el verano. Ese sector ahora está en concesión”.

Como a la mujer siempre le alcanza el tiempo para hacer muchas cosas, Lidia también ha sido toda su vida dirigente sindical, y colaboradora de su esposo también dirigente sindical. Actualmente es socia de Acutrade organización local de carácter cultural, integrante de Anamuri.



Canal donde se cultiva el pelillo



En zonas costeras las redes se usan como cercos, para cubrir invernaderos, etc



Crianza de aves de corral

El Archipiélago De Chiloé

El archipiélago de Chiloé corresponde geológicamente a la Cordillera de la Costa; las islas emergen del océano Pacífico tras el hundimiento del valle central hace 26 millones de años. Su clima es templado lluvioso con temperaturas promedio de 11°C; las precipitaciones superan los 2.000 mm al año y en algunos sectores alcanzan los 4.000 mm. Originalmente en la isla existía un bosque siempre verde, con especies como arrayán, coigue de chiloé, quila, pangué, avellano, ciprés de las Guaitecas; en sectores con mal drenaje alerce y tepú.

Entre sus primeros habitantes estuvieron los Chonos, pueblo nómade que recorría los archipiélagos en “dalcas”, una especie de piragua construida de alerce o ciprés de las Guaitecas, que posteriormente adoptaron los Huilliches y españoles. Se dedicaban a la recolección de mariscos principalmente: choros, quilmahues, tacas cholgás, erizos, picorocos y centollas; la pesca de sierras, róbalos y muchas otras especies; y la caza de lobos marinos. Parte importante de su dieta era el aceite de lobo marino *“De ordinario beben aceite de lobo por la mucha abundancia que hay de ellos y mucha falta de agua dulce”*.

Su lengua era distinta a la de los

Huilliches que llegaron a la Isla de Chiloé y a la de los kawésqar que también habitaron en las islas de la Península de las Guaytecas.

La isla de Chiloé fue descubierta en 1553, pero es en 1567 que Martín Ruiz de Gamboa toma posesión, fundando la ciudad de San Antonio de Castro. Tras la batalla de Curalava, corsarios ingleses y holandeses penetraron en más de una ocasión el archipiélago en busca de alimentos y de posesión de los territorios. A principios del siglo XVII llegaron las misiones jesuitas con la tarea de educar y evangelizar. A mediados del siglo XVIII estos son expulsados, dejando más de 30 iglesias que posteriormente ocuparon los franciscanos, quienes mantuvieron el estilo arquitectónico de los Jesuitas.

Primitivamente, La agricultura era pobre, por la gran cantidad de humedad de los suelos y los escasos días de sol. Los indígenas cultivaban la papa, con más de 100 variedades, la quinoa, el maíz y el mango (bromus mango), una especie de cebada ya desaparecida. De los frutales, tuvo éxito el manzano introducido por los españoles. Los animales que domesticaban eran vicuñas y chilihueque, “oveja de tierra”, una especie de llama que les proporcionaba lana y carne, extinta en



Barros Valenzuela, Alvaro, 1931-. Chonos . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-98658.html>
Chiloe02 Parker King, Philip. Iglesia de Castro, 1829 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-70661.html> .
chiloe03 <https://pinake.files.wordpress.com/2013/05/chonos-1.jpg>

el siglo XVII; además de ovejas y cerdos introducidos por los europeos. Las redes de pescar eran tejidas de ñocha que junto con la quilineja era utilizada para construir canastos.

La población de la Isla Grande de Chiloé es el resultado del mestizaje

de población indígena y europea. La economía de Chiloé se basa, desde la colonia, en la explotación del bosque nativo, la pesca, la agricultura para el autoconsumo, y en los últimos años la instalación de la industria salmonera cuya mano de obra proviene del campo.

Chiloé tiene una superficie de 918.100 ha., que corresponden a la isla grande y las islas que conforma el archipiélago (más de 40). De acuerdo al censo 2007 las explotaciones agropecuarias ocupan el 37,8%, de la superficie y las explotaciones forestales un 62,2%.

El Año 2012 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO otorgó la denominación de sitio SIPAM a Chiloé, quedando consignado como uno de los primeros siete Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial. Esta denominación se otorga por el aporte a la seguridad alimentaria, la conservación de la biodiversidad, conocimientos tradicionales y diversidad cultural para un desarrollo sostenible.

SIPAM = Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM, o GIAHS según su sigla en inglés)



Rosita Ascencio



Rosita con sus papas

Al otro lado del canal, en dirección a Ancud se encuentra la Recta Chacao, allí viven Irma Oyarzun, Rosa Ascencio, Gloria Sanchez, María Huíneo, Verónica Hernández, mujeres campesinas de raíces huilliches que guardan las papas nativas de Chiloé, los ajos, la col chilota, frambuesas y grosellas, las manzanas y tantas prácticas que sus antepasados fueron forjando en el aislamiento de esta tierra lluviosa. Chiloé hoy, menos lluvioso por el cambio climático, está bastante habitado y hay amplios sectores de pequeña propiedad que facilitan la cercanía, el compartir y el apoyo mutuo en las labores del campo que se mantiene aún en la cultura de la minga.

En estos sectores se ha difundido

ampliamente el uso de invernaderos, es una manera de enfrentar las inclemencias del tiempo y mantener la producción de verduras en períodos más prolongados, parte de las cuales siempre tienen un espacio para la venta en ferias locales.

Rosita Asencio es Presidenta de la agrupación “Las maravillas de la naturaleza” que integran la Unión Comunal de Talleres Laborales de Ancud, ACUTRAD. Nos recibe en su casa ubicada a orilla del camino entre Chacao y Ancud. De entrada, va poniendo sobre la mesa los milcaos y el mate para recibir a las visitas. “*un milcaito que se come acá*” dice. “*Se puede comer con miel, con azúcar, como le guste, si le gusta con dulce, le pone encimita. El mate tiene romero*



Familia en torno a la estufa

y menta”. Mientras se conversa va explicando que *“el milcao lleva papa rallada, se exprime, se junta con harina y se amasa con manteca de chanco, se le pone chicharrón”*.

“Yo he sido campesina siempre, de chica ha sido nuestra tarea sembrar y de lo mismo comer y vender si se puede. Mantener los pavos, los chanchos, las ovejas. Con la organización empezamos a trabajar con el programa INDAP-PRODEMU y obtuvimos los invernaderos que en verano se le saca harto provecho, cada una del grupo sacó su invernadero y cuando se rompen los volvemos a levantar. Todo acá es agroecológico porque aquí mismo se da el abono y eso ha sido todo el tiempo así, abono de oveja y chanco, le ponemos junquillo o pasto a los galpones y de ahí se va sacando”.



Rosita y María Huíneo

María Huíneo también socia de la Unión Comunal, agrega, *“se deja un tiempo de un año más o menos esa cama que uno hace, que madure, así queda muy alto y después hay que bajarlo. Eso se va pudriendo. Queda un guano preparado. Yo rescato que en esta casa son dos mujeres que trabajan y ellas pueden hacer todo, no solo los hombres”*.

Rosa cuenta *“Yo llegué aquí con una madrina de bautizo, mi familia*



Cosecha de papa chilota

era de Ancud. De ella aprendí. Me gustaba trabajar, lechear las vacas, tuvimos hartas cuando estaba la fábrica de lácteos Chilolac. También se sembraba papas y avena para los animales”.

“Nosotras teníamos de la papa chilota nativa antigua -dice María-, cuando a la Rosa se le perdía la producción yo le facilitaba y cuando a mí se me perdía ella me pasaba. Mi marido que trabajaba en la Chilolac, me decía que para qué sembraba las papas, yo decía que había que mirar adelante, que la vida tiene muchas vueltas. Quebró la Chilolac y ahora él es el primero que cuida las papas”.



Variedades de semillas de papa nativa

Rosa aparece con una fuente de papas nativas de distintos colores que cultiva y que va separando sobre la mesa, mientras las describe junto con María: “Están las mechuñes o cachitos, blanca, negra, roja, la cabrita que tiene dos colores por fuera y por dentro, está la cabrita redonda y la cabrita alargada, la murta que tiene ojos medio rosados, la azul primeriza, la papa bruja que es negra, la frutilla, la pie, que es como un dedo del pie, de todas éstas tengo”, termina señalando Rosa.

“Para sembrar la papa, después que está listo el barbecho se ara con bueyes y arado, se planta en septiembre y se cosecha en febrero, se abona con guano de ovejas de galpón y un poco de abono de saco, de guano rojo. Tenemos carreta para transportarlo a la bodega. Para la cosecha se arrancan las matas;

se usa el hualato y se busca algunas personas que nos ayuden. Se guarda en cajón en una bodega, así no se pudren, hay que guardarlas bien secas, se dejan apiladas en la bodega y cuando están secas se van seleccionando, se clasifican y se guardan separadas. Ahora, por el cambio climático ha llegado el tizón, si ocurre, se pierden no mas porque no somos amigas de fumigar”.

“Las mechuñe blancas son para curanto, también las pongo a cocer lavadas, sin pelar y se comen así. Otras son para cazuela y otra blanca redonda se usa para consumirlas cocidas, es la que llamamos papa mayo. Las más duras las uso para hacer los milcaos porque otras se muelen mucho. Hago chochoca, yo tengo un palo chochoquero chico para la casa. Hay chochoca blanca porque se le echa harina, adentro se le pone



Chochoca y palo de chochoca

chicharrones. Otras comidas con papa son los tropones que eran el puro chuño que se cocía en el fogón y los milcaos”.

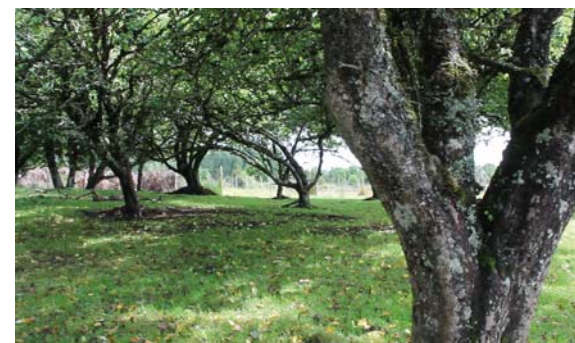
Chochoca: Masa que se prepara con papa cocida en agua y molida, a la que se agrega harina y un poco de manteca de cerdo. Se estira y adhiere al palo chochoquero que es una especie de uslero gigante, para asarse a fuego lento en las brasas. A la masa cocida se le agrega manteca con chicharrones. Para servir se corta en pedazos y se dobla.

Recorriendo los invernaderos Rosa nos muestra su variedad de hortalizas, tomatitos cherry que trajo de una gira a Argentina, ajos chilotes. Varias matas de lechuga boca abajo se observan secas en un balde, “Se dejan las lechugas más bonitas para semillas, estas que están secas, después se aprietan y se obtiene la semilla”, dice mientras saca un puñado de flores secas y las frota entre sus manos para liberar la semilla. Afuera tiene éter que es para el corazón y se toma con toronjil; valeriana, orégano, pimientilla, ruibarbo, hinojo, mastuerzo. Se percibe un aroma muy fragante, es el cilantro. Más allá, esta la composta que usa para los invernaderos.

Mientras camina al manzano cuenta “Estamos haciendo arbolitos nuevos, le corto una patillita y se van haciendo más árboles. Hay manzana candelaria, febrera, camuesta, otra que se llama fierro que casi ya no hay. Estamos haciendo plantas para rescate de esas variedades. La que tenga árboles hace plantas. Hay que buscar y conseguir. Para ir agrandando”. Bajo los árboles ramonean las ovejas y en algún momento aparecen sus pavos que se desplazan también en busca de comida.



Planta sembrada y seca



Huerto de manzanas chilotas antiguas



Cultivo de hortalizas en invernadero



Cultivo de hortalizas al aire libre



En la casa vecina, la Sra. Berta mató un chanco y están haciendo prietas, plato que tiene sus propias características en el sur. Rosita se prepara para ir en busca de la cabeza del chanco. En esa casa, hay mucho que hacer. *“Se lava la tripa, se pone verduritas, repollo, arroz, ajo, la gordura del cerdo, y condimento ají pimienta al gusto”* nos comentan. ¿Y le gusta el cuerito? Nos ofrecen los trozos que ya han cocinado. Está rico!! A un costado las papas ya están cocidas para hacer el milcao.



Prietas chilotas



Milcao elaborado con papa rallada



Verónica Hernandez. *“Rescato cosas de mi madre y de los abuelos. Los papás de mi padre eran huilliches, de ahí yo llevo de herencia por naturaleza, los cueros. Aquí carneamos y yo los cueros los lavo y los uso. Pongo clavos para dejarlos bien extendiditos y ahí quedan. Yo me crié sola en un fundo, así que cuando me vine a este sector, estuvimos en otro lado, veía las casas y las encontraba muy cerca, no me gustaba, me gusta estar sola, pero después por la luz eléctrica pensamos en hacer casa acá, más cerca del camino. Las semillas que yo guardo de muchos años son las chalotas, amarilla y roja. Los ajos, las papas, las arvejas, unas que se hacían antiguamente que decían que teñía la comida, pero servía para los curantos no para las cazuelas decían los antiguos porque dejaba oscurito el caldo, para curanto no más. Su grano es negrito, tiene una flor morada, ese también lo rescato yo, igual que los choclos chilotos. Tengo una despensa chiquitita donde tengo todas mis semillas, mis harinas. Para que estén en una parte seca”.*

Veronica
Hernandez





Irma Oyarzún



Buey de tiro



Cultivo de papas

Irma Oyarzún es otra de las vecinas de Recta Chacao con la que recorremos su invernadero, y las huertas, descubriendo sus especies antiguas. Llama la atención en esta zona la todavía importante presencia de bueyes. *“Hay que cerrar para que no entren los bueyes al papal. Los usamos para sembrar, para arar, y para tirar carretas. Mi marido usa los bueyes para tirar leña del monte. La papa que es de color, da flor azul y la papa blanca da flor blanca. Antes había mucha papa, las clavela, pinpinela, la papa pie. Había una papa que no daba ni semilla ni chanchera, pura papa grande, pero era aguachenta, no servía para cocinar solamente para hacer milcao. Antiguamente*

se usaban todas las papas, y como se criaban chanchos, gallinas, nadie botaba nada. Se sembraban separadas cada una con su clase. Ahora se siembran revueltas”.

“Su suegra decía que donde ella vivía cuando sacaban las papas, iban a escoger todas las papas más grandes y las dejaban arrumbadas como un curanto, donde estuviera húmedo, las tapaban con hojas de nalca y las dejaban que se pudra, después las sacaban y hacían pan con eso. Se pudrían y quedaba el cuero y el puro chuño adentro. También secaban papas arriba del fogón y se dejaban arriba del collin en el segundo piso, después quedaban como higos y adentro dulcecitas”.

“Para hacer chuño se lava la papa con cuero y se muele como en la chicha de manzana. Esa molida tiene que colarse en agua y esa agua se hace aconchar y ahí sale el chuño”.

Papas vunas o funalpoñi en mapuzungun, es un alimento mapuche y chilote ancestral. Se deja un canasto con papas en el fondo de un río o construyendo un pozo con paredes de piedra en el lecho del cauce. Las papas deben quedar comprimidas a medida que se descomponen y se cubre con pangues. Pasados unos meses se extraen del agua y se cocinan. Su aspecto es de un disco delgado de interior blando y blanquecino, formado principalmente por almidón.



Frambuesal

Caminando a lo largo de las cercas se extienden arbustos que en esta temporada están sin hojas. “Tengo frambuesa amarilla y una roja grande que le dicen alemana, las dejo así sin alambre, pero se podan. Estas dan mucho trabajo, hay que limpiarlas dos o tres veces y les pongo guano. También tengo grosellas; tres clases de grosella, roja y verde pero cuando queda madura es como comer un melón. La grosella miñimiñe es chiquitita y da en noviembre. La zarzaparrilla, que da un fruto negro y la hoja sirve para purificar la sangre. Hago mermeladas con los frutos, murta con manzana. mermelada de grosella, esa no la va a encontrar. Otra de frambuesa amarilla que también es escasa, no me estaba dando y la amenacé, es muy antigua”.



Cultivo de hortalizas en invernadero y al aire libre



Almácigos

“Con las manzanas se hace chicha, se prensa y se saca el jugo. Hay chicha fresca, otra se deja en barriles y a los nueve días fermenta. Después se tapa y se guarda. Primero se deja abierta para que salga toda la borra y la impureza de la manzana. Hay que taparla cuando todavía está hirviendo un poco, si no, se desvanece. Cuando ya está en barril, de ahí puede sacar y dejar en una botella de vidrio, abierta. Ahí se avinagra, solita se avinagra, se hace como una nata encima y queda el vinagre de manzana, es lo más saludable que puede haber a mí me recetaron para mi diabetes, lo pongo para todas mis ensaladas y si como algo que no debo, me tomo una cucharada”.

En el huerto muestra su col chilota. “se saca de patilla, no como la otra de almácigo que se pierde, a ésta en el invierno no le hace nada la escarcha. Mi mamá hacía comida con todo lo de su huerta y le plantaba los brotes de la col, las hojitas chiquititas cuando

van saliendo. No da repollo, es de pura hoja, y se usa para prietas, para el curanto, para arropar la mella, que es el milcao dulce. Se ralla la papa, el agua se cuele en un colador y se le coloca harina y azúcar. Después se busca esa hoja, se envuelve como una humita y se pone encima del curanto. Esa es la mella, ahora algunos le colocan pasas”.

Para compostar, va a buscar lamilla a la playa y la junta con los abonos de los animales, “antes se juntaba todo, las conchillas, el zargazo”.

“Tengo semillas de tomates cherry perita, ruibarbo, maíces, chalotita rosada y amarilla, choclo chilote, que se come con coronta y todo, es blandito, haba grande verde. Tengo que clasificar, ahora es un revuelto, tengo arvejita sinila, la amarillita, de mata es verde, y esta moradita que larga tinta. Arvejón que es largo, para las cazuelas. Las semillas se desgranar y se guardan en bolsas de papel cerca del fogón o en la bodega”.

En su casa anterior las dejaba en el soberado.

Guarda muchas hierbas y condimentos “Al caldillo de pescado le pone hierba buena, a las comidas de cochayuyo, habitas; al repollo se le coloca el orégano. A las prietas también se le colocan condimentos. A la de cordero se le coloca hierba

buena, a la de cerdo no, a esa se le coloca ajo, pimienta, orégano, una pisca de comino, es diferente el condimento. Para las de vacuno se hace con tocino de cerdo porque la grasa del vacuno es muy pesada, se le coloca orégano, una pisquita de hierba buena, comino, pimienta, de todo, hasta de esas cebollitas chalotas y col. La col se le hecha a todas y un poquito de arroz”.

También hace cestería con ñocha manila, con junquillo y con quiscal, la hoja del chupón. Teje en telar y tiñe las lanas con el cuero del ulmo, que queda como la barba de palo. También tiñe con barba de palo, con

cuero del michai que queda amarillo, con hoja del pello pello. Hizo mistela con calafate y le pasó la segunda agua para teñir. Aprendió a curtir el cuero. Todos estos trabajos se hacen en invierno.

Collin, enrejado de varas sobre el fogón, para secar y ahumar alimentos.



Almacenaje de ajos y chalotas



Variedades de tomates cherry



Manila. Con su fibra se confeccionan cestos.



Conservación por ahumado

Gloria Sanchez



Cultivo de variedades de manzanas en ladera

"Yo ahora compartí la semilla de ajo porque sé que no lo voy a poder sembrar, tendría que buscar una persona que ayude." Luego muestra un manzanal antiguo que crece en una empinada cuesta. Allí se encuentra manzanas de diversas formas y colores.



Cultivo de chalota

La señora Gloria Sanchez cuenta que tenía soriasis y se mejoró con caléndula. Era por stress. Ella se dedica a hacer productos de hierbas como jabones y otros de cosmética. Muestra una caléndula que está secando. A los 26 años tuvo su segunda hija y decidió vivir en este sector. Se hizo una casita y la abuela que gustaba de hacer huertas y lo hizo hasta sus 95 años, se quiso venir a vivir con ella. Tenía chalotas rosada y blanca o amarilla, ajo chilote verdadero (es uno chiquito). *"Yo recolecto todo lo que sea de semillas, aunque no lo siembre, lo reparto. Mi abuelita sembraba las chalotas el 30 de agosto para santa Rosa, las habas ellas las sembraba el 24 de agosto que es el día de san Bartolo. La chalota se siembra en tablón, cuando sube, uno la limpia y ella, en la mitad le ponía su talón para que se separe la mata."*



Marlene Alvarez



Llegar donde Marlene Alvarez en Rauco, fue una aventura de inicio a fin. Llegamos por la playa aprovechando la baja marea y luego subir por un camino tan empinado que en más de un momento dudamos si efectivamente era para vehículo. Al retirarnos, con el cambio de marea, cosa frecuente en Chiloé, ya no podíamos regresar por el mismo lugar. Debimos salir de noche por un laberinto de caminos con subidas y bajadas propias del lomaje de la cordillera de la costa y que de día le da su particular belleza a la isla, pero de noche nos perdimos.

Marlene suma a la cordialidad de las mujeres rurales su picardía y buen humor. También su apertura a nuevas posibilidades. Cultiva agroecológicamente, pero es parte de las mujeres que han adoptado el invernadero de policarbonato, que

señala “tiene mayor durabilidad que los de nylon, es más fácil de colocar y guarda mejor el calor, ahí riego con aspersión. Mi hijo puso piedras en el pasillo, con el calor se calientan y detienen las malezas. Tengo invernaderos de flores, hortalizas, así que cultivo todo lo que se da en el norte, uvas, tomates, pepinos, tomates cherry y se abona todo con orgánico. Yo vivo a la orilla de la playa así que abono con lamilla y zargazo. Lo pongo en tambores azules, un saco de lamilla y zargazo, le pongo agua y todos los días lo estoy revolviendo, una vez por día y con eso riego mis plantas. Se pudre en 18 días. En las platabandas se extiende una capa de algas, lamilla o zargazo y encima se pone abono de caballo y después se coloca tierra. De ahí se trasplanta.

Una vez a la semana se riega con el abono que preparo de algas en agua”.

“Tengo 14 variedades de papa y dicen que hay 300. Las papas se siembran en agosto, cuando se cosechan se guardan en bodega en montones, abajo se coloca cartón no les debe llegar el viento porque se ponen verdes. Tengo todo tipo de animales, vacas, chivos, ovejas, gansos, pavos, conejos, todos. En Chiloé hay que vivir del campo, sino tienen que trabajar en las pesqueras. Me casé a los 16 años, mis papás se fueron a la Argentina y nos quedamos con mi marido en ese campo. Cuando llegaron lo entregamos porque mi abuelito antes de fallecer me dejó regalado un terreno. Del norte traje los tomates negros y aquí han causado sensación. También soy

artesana. Hago curtiembre de cuero de chivo, de cordero; tejido a palillo, a telar de clavo". Marlene no nos deja partir hasta que no tomamos mate con empanada de manzanas con masa de papa que había preparado para invitarnos. Así se hizo de noche.

Empanada de manzana con masa de papa. Se hace un puré de papa con harina. Se extiende la masa bien finita en una asadera y se rellena con manzana rallada con azúcar. Sobre eso se coloca otra capa de masa y se cuece en la estufa a leña por unos 20 minutos. Para servir se corta en cuadritos.

Empanada de cochayuyo y carne. La masa se hace con harina, aceite, un poquito de sal y algo de agua más caliente que tibia. Se cuece el cochayuyo, se lava y se pica y se prepara un pino con carne comino, perejil y condimentos a gusto. Luego se arman las empanadas.



Newen muri



Cultivo de tomate negro



Elaboración de chicha de manzana. Prensado



Manzanos



Nalca



Murta



Ñocha manila



María Lincomán y Zoila Lincomán

María y Zoila Lincomán, son sobrina e hija del lonko y poeta huilliche José Santos Lincomán, recordado por las luchas que dió para recuperar las tierras de su pueblo en Compu, localidad cercana a Quellón. En esta ocasión, junto a otros familiares, las mujeres madrugaron para recolectar mariscos, reunir las habas y arvejas, las papas y las carnes para hacer el curanto que ellas guardan como cultura ancestral y con el que esperan a las compañeras de Newen muri. Se traen leños desde el cerro para hacer el fuego, ramas de arrayán y grandes hojas de nalcas. Una vez hechas las brasas, se calientan las

piedras que desparraman dentro de un hoyo en la tierra. Posteriormente van depositando los mariscos, las carnes, el cerdo ahumado, habas y arvejas, los milcaos y chapaleles cubriendo todo con las grandes hojas de nalca. Para completar el sellado se ponen las ramas de arrayán.

Hay que esperar aproximadamente una hora y media para su cocción, lo que se aprovecha para recorrer el hermoso lugar que mira a un canal de aguas tranquilas. La comunidad logró que se retiren las salmoneras



Curanto



Las arvejas y habas de la huerta en el curanto.



y mantener el espacio natural, pero aún se ven vestigios de su presencia.

Los más jóvenes se alientan a recorrer el sendero que se empina hacia la laguna de los patos y otros inician un recorrido por el huerto de María. Ella muy contenta muestra sus duraznos, la manzana limón, la manzana blanca, para hacer mermelada, las manzanas cabeza de niño que dice “son ácidas muy ácidas. Son de guarda, sirven para hacer empanadas, mermeladas, sola o de manzana con membrillo”. También hace jugo de manzanas y de frambuesas. En el invernadero crecen sandías, zapallo italiano, frutilla roja y blanca, pimentones, zapallo de guarda, lechugas, cedrón, orégano, goldenberry, tomates,



Cultivo de hortalizas en invernadero



Fresas



Abono de lamilla en agua

acelgas de dos colores, la chalota de tres pisos. Si hay enfermedad dice, “se hierve un kilo de hojas de canelo, se deja enfriar y se completa hasta 5 lts. La caléndula también mata los bichos, la limpia plata se usa para bichos en la tierra”. Muestra una manila, planta con cuya fibra se trabaja la cestería típica de Chiloé.

“Para el compost uso la ceniza de la estufa. Lo mezclo con la hierba mate, las cáscaras, jugos de mariscos, todo. Se pone en el tacho o se deja amontonado y después se mezcla con tierra. Igual que las algas marinas, el pelillo y la lamilla, se llena un tacho y se dejan un mes que se disuelvan con agua, cuando

está disuelto se le pone más agua se revuelve y con eso se riega. Todas las tardes hay que encerrar las gallinas, ovejas y darles de comer, estos chicos hay que guardarlos si no viene el tiuque y se los lleva” dice mientras recoge el pollo y lo pone en el gallinero. Afuera deambulan diversos tipos de aves incluidos un gallo y gallinas coyoncas. “La yema del huevo es más naranja cuando comen pasto, por eso no hay que tener encerradas las gallinas. Los ajos los dejé en tierra porque se hicieron redondos y cuando se hacen redondos no dan dientes. Hay que cortarles el tallo. Tengo secando semilla de cilantro y de lechuga. Es

una lechuga de punta. Las chalotas de tres pisos hay que dejarlas en tierra al tiro, hacen una varita y ahí sale la semilla. Esta era la que usaba la gente antes no había otra cebolla. Si quiere un ganchito de manzana limón, hay que cortarlo en junio, de pepita también sale, pero se demora mucho en dar.”

Reunidas en torno al fogón, donde ya se sienten los aromas del curanto, María y Zoila cuentan sus experiencias y conocimientos adquiridos en la escuela nacional de agroecología Sembradoras de

Esperanza, allá en la comuna de Chépica en las orillas de Auquenco. A lo largo de 7 meses y durante una semana cada mes, se juntaron con mujeres de casi todo el país para compartir, aprender y practicar nuevos y antiguos saberes en torno a la agroecología y hoy con orgullo dicen “nuestro deber es esparcir en las mujeres de nuestra organización y comunidades lo aprendido”.

Pasó la hora y media, el curanto está en su punto, y los comensales se reúnen alrededor del hoyo para destapar el curanto lo que es todo un

ritual. Se retiran las nalcas, las ramas de arrayán y quedan al descubierto las maravillas del mar y la tierra que cada uno sentado en el círculo va sacando, a la manera huilliche, mientras se practica la ancestral cultura humana de compartir y conversar. También aparecen las guitarras de Anamuri en manos de su directora Hilda Morales y sus compañeras de Acutrade que han venido desde Puerto Montt a este taller de saberes, a este encuentro



Huerto frutal



Rosa mosqueta



Crianza de gallinas



Las semillas también se guardan en el calcetín



Curanto



de fraternidad. Una velada para recordarla por mucho tiempo, vivida en Compu tierras y seno de la familia Lincoman.



Pompón

Extracción del pompón en Chiloé. La Isla Grande de Chiloé no tiene un suministro de agua a partir de deshielos de montañas como ocurre en el continente. Bajo el contexto climático actual, donde el nivel de precipitaciones ha bajado, las turberas -tipo de humedal- cumplen una función esencial para el archipiélago debido a su gran capacidad de retener el agua de las lluvias que luego se va liberando lentamente lo que permite su uso. El pompón es un musgo del género *Sphagnum*. Su nombre proviene de la voz mapuche *pompón*, que significa esponja. Debido a esta característica es que los pomponales o mallines son grandes reservorios de agua, la especie puede absorber aproximadamente 20 veces su peso

en agua. Hasta hace algunos años, los mallines o pomponales eran considerados sitios improductivos, terrenos que al parecer no servían para nada. Sin embargo, en los últimos cinco años debido al valor económico que ha adquirido el “pompón”, vegetal dominante en estos sitios, se ha hecho una intensiva extracción poniendo en riesgo el almacenamiento de agua y la disponibilidad de ella en la isla. Es solo a partir de 2018 que se empieza a exigir planes de manejo para reducir el exterminio de estos ecosistemas vitales dentro del ciclo del agua en la isla. El pompón es un producto bastante cotizado para el cultivo industrial de orquídeas, en horticultura, industria de pañales y muchos otros. . (La Estrella de Chiloé)



AYSEN



Hace 12.000 años la zona de Ñirehuao, de la actual Región de Aysén estaba habitada por cazadores nómades que utilizaban el guanaco como su principal fuente de alimento. En 1520, grandes huellas encontradas por la expedición de Hernando de Magallanes, en la playa de San Julián fueron su primer encuentro con los Tehuelches, por lo cual, los denominaron “patagones”. Ellos habitaban las grandes llanuras patagónicas en los archipiélagos Los Chonos, mientras que al sur del Golfo de Peña hasta Tierra del Fuego, habitaron los Kaweshkar.

La caza de guanacos y avestruces les proveía de alimento y abrigo; las pieles de guanaco eran utilizadas en su vestimenta y en sus chozas (*kau*). Los españoles trajeron 72 caballos, algunos de los cuales quedaron en las praderas y se reprodujeron rápidamente. Los tehuelches los incorporaron a sus actividades, lo que les dio una mayor movilidad territorial.

El territorio de Aysén permaneció inexplorado por mucho tiempo. Los primeros viajeros fueron quienes buscaban la mítica “Ciudad de los Césares” junto con los misioneros jesuitas. En 1870 el gobierno comisionó a Enrique Simpson el reconocimiento de la costa occidental y en 1902 se entregaron grandes extensiones de tierras en arrendamiento a las compañías ganaderas Sociedad Industrial de



Aysén instalada en los valles de Aysén, Simpson y Mañihuales; a la Anglo-Chilean Pastoral Co. en el río Cisnes y la Sociedad Exploradora del Baker concesionaria de 800.000 hectáreas al sur de Aysén. Estas concesiones provocaron un enorme daño ecológico en la región, desaparecieron vastas extensiones de bosque nativo producto de los gigantescos incendios, que en algunos casos duraron años, erosionando el suelo por la pérdida de la capa vegetal.

El Archipiélago de las Guaitecas y Los Chonos es parte de la Cordillera de la Costa que en esta zona está sumergida al igual que la Depresión intermedia. Estas características dan paso a dos

tipos de clima: El oceánico frío en el sector de los archipiélagos e islas y en la vertiente occidental de Los Andes Patagónicos, con abundante precipitación, de 3.000 a 4.000 mm. al año y temperatura media anual de 8 a 9 grados celsius. Y el Clima de Estepa fría que se expresa en la vertiente oriental de Los Andes patagónicos, con precipitaciones entre 600 y 1.000 mm. al año, alcanzado temperaturas bajo cero.

La superficie de la Región es de 10.849.440 hectáreas, la tercera más grande del país. La actividad económica se basa en la ganadería, la industria forestal y de extracción e industrialización de productos marinos. Es la reserva forestal más importante del país ya que el 41% de la superficie está ocupada por bosque nativo.

La superficie agropecuaria y forestal es de 3.891.647 hectáreas donde el 83.5% es agropecuario y el forestal es de 16,5%. El 14,6-% de las explotaciones tienen menos de 10 hectáreas y ocupan el 0.06% de la superficie, mientras que el 90.5% de la superficie son explotaciones de más de 500 hectáreas.

De la superficie total sembrada o plantada, el 51,2% corresponde a plantaciones forestales y el 45,8% a plantas forrajeras, donde la comuna de Coyhaique concentra el 70.4%, sólo un 3% corresponden a cultivos

de cereales, frutales, leguminosas y tubérculos. Cuenta con el 5.2% del ganado vacuno a nivel país y el 7,8% del ganado ovino.



Aysen01 Camino de Puerto Aysén a Coyahique, km. 44, 1920 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-71137.html> . Accedido en 2/4/2018.

Aysen 04 De Agostini, Alberto M.. Los Patagones o Tehuelches . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile cañadón de las pinturas. - pinturas rupestres de los tehuelcheAysen05 Familia tehuelche en su choza, cerca del lago Cardiel. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-74560.html> . Accedido en 2/6/2018.

<http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-620.html>

Adelaida Fuentes



En Coyhaique para venta de productos



Es raro para quien vive en la zona central, llegar en el mes de marzo a Balmaceda en Coyhaique y ser recibida por una fina lluvia de copos de nieve. Es que estamos más cerca del Polo Sur del planeta, en la Patagonia tierra de glaciares, lagos y ríos de aguas abundantes que aún son de las más límpidas del planeta; con un clima frío oceánico, mucha lluvia, nieve y fuertes vientos. Esa inclemencia climática y la distancia mantuvieron esta región, hasta hace poco más de un siglo, poblada por sus pueblos originarios tehuelches, kaweshkars, chonos, pueblos nómades cazadores recolectores que vivieron principalmente de alimentos del mar; pueblos casi en extinción por los efectos de las corrientes colonizadoras del siglo diecinueve y veinte.

Las mujeres de la Asociación Gremial de Mujeres Campesinas de Coyhaique guardan en su historia cercana los afanes y esperanzas de sus abuelos y abuelas, migrantes de otras latitudes; la dureza de la vida de sus padres por despejar campos para cultivo, para criar animales, la soledad y el aislamiento, y también la abundancia que dieron esas tierras vírgenes y esponjosas. La mayoría de ellas viven en Valle Simpson y localidades en los alrededores de Coyhaique y una vez por semana se reúnen en esta ciudad a vender sus productos.

Adelaida Fuentes cuenta que sus abuelos llegaron desde Temuco, de Lautaro, “porque aquí había campos vírgenes. Vinieron hartas familias, en caravana, en carreta, con sus animales,

como seis meses de viaje. Tuvieron que llevar de todo porque tenían que partir de cero. Traían un cajón con sus semillas y en otro cajón las herramientas. Las compañías no querían que se quedaran, pero tomaron los terrenos y se quedaron”. “Tenían las herramientas para hacer sus casas, sus muebles. Los abuelos eran muy ingeniosos, hacían todo de madera, si no tenían un clavo hacían clavo de madera. Hacían casas de canoga; una canoga abajo y la otra se le sobrepone encima, entonces el



agua no pasa. Si la madera era verde, en el verano tomaban guano de corral y la mezclaban con paja, hacían una pasta como cemento y le iban colocando por fuera, tapando todas las ranuras. Al secarse eso queda duro. Ellos para poder sembrar, tenían que sacar los árboles, desraizar, así fue. Todas las semillas las llevaron desde Temuco. Tenían trigos de muchas clases, blanco, amarillo, negro, porotos de muchas clases, la lenteja, el tabaco, todo se daba porque eran tierras vírgenes. En el valle Simpson hacía calor. Mi suegro también se vino desde Villarrica hasta Puerto Chacabuco, en un barquito, y de ahí se movilizaban en carreta y se vino con lo puesto no más. El trigo se molía



con piedra. Mi suegra era artesana, hacía mantas a telar, ponchos, y los hijos le ayudaban a torcer la lana. Mi abuelita era mapuche pero le pusieron de nombre Casanova; hacía hilados, teñía la lana y trabajaba con crochet. Tenía semillas de flores por cantidades. Yo me crié con mis abuelos y aprendí con ella hasta como a los 12 años. Había mujeres gauchas que apiaban los animales y ayudaban en los partos de los animales. También parteras que usaban hierbas que llamaban Jujuy; después que tenían la guagua le daban a la madre esa hierba calentita”.

“Yo lo que más siembro son ajos colorados, pero también zanahorias, betarragas, papas, habas, arvejas. Se abona solo con las ovejas. Se tienen los corrales y ahí se siembra. Yo tengo un motocultor, se da vuelta la tierra, se mezcla y ahí se siembra. Tengo arvejas siete semanas, después está el arvejón grande. Uno la remoja y la siembra en menguante. Todo a la tierra se siembra en menguante, cuando es creciente la planta no da. El año pasado el agua estuvo mal. Yo tengo agua de pozo y de vertiente, un estanque con motor. Riego lo que trasplanto, las lechugas, acelgas, nabos, riego a balde no más, o estiro una manguera. Afuera tengo hierbas, romero, salvia, menta coca y menta negra. Tuve un invernadero chiquitito, ahí tenía hierbas y le puse harto repollo. Una semilla buena tiene que ser lo más bonito. Cuando quiera sacar el nabo, tiene que ser en menguante. Ese me dio mucha semilla y no se pierde ni una.

Mis semillas tienen como tres años. La cebolla de dos pisos, imposible que se terminen, solo que se escarchen. Se consiguen entre la familia, son de siglos, se van pasando en el intercambio. Todo lo que yo como es de mi siembra. Congelo las arvejas y las habas. Las zanahorias las dejo en la tierra, las saco cuando las necesito, las papas también; separo la papa semilla y las dejo en una papera. Abajo le pongo tabla, después a los lados un armazón con lana de vidrio y nylon y se tapa. La semilla la elijo clasificando; hay tres clases de papa, la grande para consumo, la chanchera que es chica y la mediana para semilla, que tiene que ser una semilla buena, una papa lisita, redondita o alargadita pero limpiecita, sin grietas ni agregados. En la cebolla de dos pisos, sale el palo y la semilla va arriba. Este es el ruibarbo, con el cual hacemos dulce”.

Ruibarbo. Planta parecida al apio de la que se consumen los tallos. Por tener un sabor ácido se consume como mermeladas y en pastelería. Fue traída al sur de Chile por inmigrantes europeos.



Ruibarbo



Eufemia Godoy

Eufemia Godoy es de la localidad Cerro La Virgen. “Tengo dos invernaderos, tomate, pepino, lechuga, cilantro, lechuga, saqué como 6 veces. Rabanito, acelga, chalota finita cebollín. Una huerta con zanahoria, arvejas, frutillas, chalota de tres pisos. El aroma del cilantro es diferente cultivado afuera o adentro. Afuera es fuerte, adentro como que le quita aroma. Tengo perejil normal y crespito”.

“Nosotros hacemos el abono con cáscara de papa, una mezcla de restos de todo, hierba, astillas podridas de una leñera, sobre eso voy a hacer un invernadero. Se pone el abono de las ovejas y acarreo tierra de hojas del monte, de ñirre y lenga. Uno va con bolsa y con carretilla”.

“En el invernadero se riega por goteo.

Tengo un estanque que se llena cuando llueve. Antes regaba con manguera. De frutales tengo cerezas, rosa mosqueta, grosella, manzana, frambuesa amarilla, ruibarbo, yuyos, matico, salvia, poleo, paico, menta blanca y negra”.

“Yo nací en el campo y ahí quedé. Mis papás llegaron de Osorno, no eran sembradores, yo aprendí por mí misma. Me casé jovencita de 15 años y teníamos mucho campo, de él. Usted sabe el machismo, él mandaba y empezó a vender y vender. Ahí quedaban 4 has. Yo ahora tomé las riendas, entré a Prodemu sin saber leer. Lo poquito que tengo lo tengo cerrado y ahora está a mi nombre. Usted fuera a ver como tengo galpones, avena, saqué motocultor. Ahora él se da cuenta. Era mucho mayor que yo y me dominó por muchos años, me liberé cuando entré a Prodemu, cuando una mujer entra a una cosa así, se hace libre. Tengo mi oveja, ahora me falta tierra. Salí de mi casa, aprendí muchas cosas y me valoré como mujer. Si lo hubiera hecho antes hubiera trabajado más campo. Partí haciendo ajos, ahora me meto a todos lados. Yo no quería comprar motocultor porque me gustaba estar con el azadón, pero ahora lo saqué y es un alivio. El año pasado puse avena, papas, habas, arvejas, frutillas rojas,

Lo que pongo en el campo abierto lo pongo con guano. Todos los años saco semilla. Hace como cuatro años que hago eso y ya no compro. A mí, me va muy bien con mi invernadero. Tengo que salir con bolsas varios kilómetros. Por la asociación estamos tratando de sacar un vehículo. Llevo de todo. Tengo casi 100 gallinas y llevo huevos. Ahora estoy aprendiendo a leer. Hago dulce de mosqueta, mermelada. Cómo quedan las manos para agarrarla, no estoy acostumbrada con guante. El año pasado la hice colado no más, listo para colocarle el azúcar y ponerla a hervir. Se saca el fruto, se limpia, se lava y se pone a hervir. Luego se muele, se deja enfriar y ahí se cuele. La gente le pone azúcar y hace dulce. También hacen cremas. Para vender, entre 6 y 7 mujeres nos juntamos los miércoles; se vende todo. Cada una tiene su gente. Si a mí me quedan poquitas cosas, se hace una oferta y se la llevan. Pongo todas las verduras en bolsitas. Antes lavo la verdura, dejo que se seque y la traigo limpia, se cosecha el día anterior. Tengo que dejar todo el día para eso. Zapallos también coseché, el redondo e italiano. Quiero poner uva para ver si se da. Yo tengo el invernadero no del nylon sino del nuevo material que dicen que se da de todo, el de policarbonato. Ahí dicen que se da la uva. Yo quiero probar. Para

guardar en el invierno hago un hoyo en el invernadero y pongo las zanahorias y las tapo porque si las dejo en la mata llegan los ratones y se las comen. En agosto ya estoy vendiendo porque me quedan. Las papas también. Si las quiere dejar en el campo tiene que meterle más tierra en el surco para que no se la coman los bichos. Es un hoyo hondo de más de un metro. Se ponen bolsas de papa y de zanahoria, y se tapa. Tienen que estar secas, si no se va a pudrir. La semilla también se guarda en tierra. Es que acá no se puede dejar en bolsas porque se escarchan. Para que no se broten tiene que estar oscuro”.

“Mi mamá secaba la hierba y con eso volvíamos a tomar mate, porque decía que vuelve a nueva. Lo mismo la semilla, para saber si está buena usted la pone en la estufa, si salta está buena si no, está vana. Hay que sembrar en menguante, si se siembra en creciente las cosas se van para arriba. Yo también hago tejido a telar y costuras”.



Blanca Molina

“El haba es muy fértil para la tierra, la compone mucho, después hay que aporcarla y no sembrarla a menos de un gеме, porque cuando nace se levanta y al levantarse sale el grano arriba y ahí se estropea, lo mismo el ajo, si lo siembra muy superficial se sale. Hay que aporcar para volverlo a tapar. La arveja también”.

Blanca Molina es la Presidenta de la asociación de mujeres y vive en Valle Simpson. “Yo ya comencé con almácigos porque hay que ir probando cómo va el tiempo y sembrar en menguante. Mis papás decían que hay que sembrar en menguante y si ya se terminó la menguante vamos a sembrar después de 12, a la escondida del sol se siembra. Según lo que saben los antiguos es que la planta enraíza mejor, como el ajo. El ajo se siembra en marzo o abril porque al ajo le cuesta mucho enraizar. Entonces tiene toda esa temporada para enraizar. Y ahí recién tiende el ajo a subir para dar sus frutos. La poda de los árboles la hice en mayo que es cuando la savia está abajo. De frutales, tengo grosella, manzana, guindo cereza, y este año con parra”.

“Las siembras de haba y arveja casi que no tienen menguante porque si la planta en creciente, el grano sale más blando, crece más, y la arveja lo mismo, crece más y enraíza más”.

“Grosella tengo roja, colorada lanuda peluda, la amarilla y la verde, frambuesa tengo de una sola clase, amarilla, es mucho el trabajo. Tiene que sacarle todos los años los ganchos mejores porque si no se aplaga, hay que podarla bien. Murta tengo dos matas, la mosqueta es plaga, la están quemando. Acá nadie la aprovecha y ha invadido campos enteros y donde hay mosqueta el animal no entra, se acaba el pasto. No tengo animales grandes, tengo gallinas, gansos, patos, conejos, tenía dos ovejitas y las eliminé, pero aves tengo de todo. Yo soy nacida y criada en el campo, mi mamá me parió en el campo. Tenían un campo grande, lo vendieron y se fueron a la ciudad, quedaron con el puro sitio. Se criaba animales, sembraban, avena, centeno quaker, he preguntado mucho si lo conocían, es pelado sin cáscara y crece la gavilla gorda así y





Avena

cae, mi papá cosechaba muchísimo y eso era la alimentación”.

“Mi mamá la chancaba y nos daba con leche a nosotros, igual que la quinua, la cosechaba mucho por eso yo conozco muchas variedades y aprendí mucho con ellos. Mi mamá juntaba el abono de las ovejas, de los animales y con eso sembraba y teníamos la verdura para todo el año: la betarraga, el nabo, la zanahoria, la cebolla, todo. En Coyaique ya no cultivan quinoa, yo la estoy sembrando, pero no es de aquí. Yo tenía semilla de más de 70 años, de mi papá. Roja amarilla y blanca, la roja es la mejor, la más grande. Mi papá hacía quemado y sembraba cantidad, esos campos 3, 4 has. de pura quinoa. Y sembrábamos nosotros con un azadoncito de palo que nos hacía mi papá y con eso picábamos y dele, dele, dele hasta que se oscurecía, con eso la tapábamos y después la cuidábamos para que diera. Yo guardé de esa semilla y es de la que estoy reproduciendo

aquí otra vez. El quaker la perdí, pero me dieron el aviso que una señora de más al sur la tiene, así que me quiero pegar el pique y recuperar la semilla. Es riquísimo para comerlo en cazuela, con leche es una cosa muy rica. Y usted lo sacude como la avena lo único que larga una pelusa que hace picar el cuerpo. Mi papá lo trillaba con caballo, lo aporreaba, después lo limpiaba y lo guardaba en sacos. Teníamos quaker el año redondo. Después nos fuimos y las tierras las inscribieron otros empresarios y así fueron arrinconando a la gente. Queda otro campo por el lado de mi mamá que lo van a rescatar ahora pero también lo había comprado un extranjero”.

“Antes no se conocía el salitre. Mi mamá abonaba con guano de oveja que nos hacía barrer a nosotros todos los días y lo amontonaba. De vacuno, de caballo y de gallina, esos eran los abonos para sembrar, lo secaba y ahí picaba la tierra. Así unas betarragas, zanahorias sacaba mi mamá. Una que es nacida y criada con los abonos sabe el sabor, la zanahoria sembrada naturalmente es dulcecita. Las tierras acá son más esponjosas, más blandas. Mi papá en los corralones grandes donde sembraba trigo, a nosotros nos hacía desparramar ese abono así, a mano. El rastrojo quedaba de abono ahí mismo en la tierra y mandaba a los animales, no se quemaba. Él quemaba donde limpiaba, por partes. Y nunca en los arroyos como ahora, uno ve los arroyos despejados totalmente”.

“Las cosas se secaban para guardar. Mi papá carneaba un vacuno entre invierno, un chanco, hacía cecinas y las secaba todas al humo, lo mismo con la carne y después la guardaba en bolsas y así se conservaba. La papa la enterraba en la tierra no más y ahí la dejaba. El repollo mi mamá lo cosechaba todo, lo ataba con hojas y todo, y los colgaba en los galpones y se mantenían fresquitos todo el año. Y el resto, zanahoria, el nabo, la papa, la betarraga, todo enterrado y fresquito. Porque el suelo se congela y conserva otro sabor más fresquito enterrada. Todos hacían lo mismo. El hoyo no se hacía en cualquier parte, el hoyo tenía su técnica, se hacía en una parte que fuera medio faldeososo, así en caso que salía alguna vertiente no se aposaba. Se hacía el hoyo, se ponían las papas y después se tapaba, primero con la hoja de la papa, después con la champa y después venía la tierra. Y se guardaban sequitas. La papa se saca y se separa, y se deja secar las hojas. Después en la tarde mi papá llegaba, todas esas hojas las juntábamos, hacía los montones, hacía los hoyos y los tapaba con esas hojas y él le iba mandando la champa encima y después tierra encima y las dejaba ahí. Hoyos grandes donde le mandaba 15, 30, 40 sacos de papas. No en tierra plana, y siempre separaba la papa chiquita, la chanchera que le decimos, la semilla, la papa cazuelera, la papa yunto. La papa semilla es mediana. La papa yunto es la más grande, se usa para hacer milcao o

puré. Nosotros la usábamos mucho asada al rescoldo, para comer, igual que el nabo asado al rescoldo, la betarraga asada al rescoldo, zanahoria asada al rescoldo. Esas eran las comidas que comíamos nosotros, el queso, la leche al pié de la vaca”.

“La única enfermedad que decían los antiguos es cuando la papa se huequea, el tizón. En ese caso había que cambiar



Grosella

de lugar para sembrar. No se regaba. Mi mamá regaba la huerta con un arroyo que había traído mi papá. Hizo riego por canoga; partía unos palos largos, entonces le sacaba al medio y las iba uniendo. Se van montando superpuestas para que corra el agua. Y hasta ahora están esas canogas donde llegaba agua a la casa. Ahí llegaba a una pileta grande, de un coihue, caía el agua y de ahí mi mamá la sacaba otra vez en canoga a la huerta”.

“Yo hago mis almácigos, guardo las semillas, muy raro que yo compre una semilla que me falte. Mi papá las guardaba, mi mamá dejaba un repollo para semillero, cuatro zanahorias para semillera, una betarraga, todo eso lo hacía en menguante. Separaba especialmente para semilla, elegía

las mejores, las más derechitas y esas las sembraba en menguante; lo que era zanahoria acá, y la otra más allá, cosa que no se junten los polen de las semillas. Yo tengo los mismos cuidados, todas separadas. Yo elijo la semilla, tengo un harnero y en ese harnero sale todo lo malo y la semilla buena queda arriba. La zanahoria cuando está buena es más grande y más gordita y cuando viene mala, la semilla viene tableadita y esa zanahoria no sale o es muy débil y no alcanza a dar. El nabo lo mismo, hay mucho nabo que se sube y el nabo para semillero tiene que ser muy redondito, bien hechito. Lo siembra, cosecha la semilla y después cierce la semilla y toda la semilla mala queda abajo y la buena arriba y esa se deja. Hay que fijarse en la menguante, hay que fijarse en la flor, si tiene piojillo hay que lavarla con lavaza de jabón o con agua de tabaco también, eso le mata todo el piojillo y el capi del nabo o del repollo tiene que ser bien bonito porque esos dan un capisito así. Y todos esos capisitos tienen que estar parejitos y los que están malos hay que cortárselos”.

“Las semillas las guardo en bolsas, al estilo que hacía mi mamá, pero ahora estoy con bolsas de papel. Mi papá trabajaba con esas de arpilleras. El frasco no es tan bueno, porque es muy frío. Lo mejor para tener semillas es la arpillera o el género y que esté sequita la semilla. Siempre cerca del fuego. Las chalotas las dejo en la tierra y cosecho lo de arriba y la planta vieja la dejo



Ganadería ovina

abajo y es la primera que me está dando verdura en la primavera. El ajo lo dejo sequito y siempre colgado, en trenza porque si lo guarda con tierra se pudre”.

“La chalota de dos pisos tiene que estar en la tierra. Esa se siembra y se cosecha al otro año y si quiere, la cosecha, hace la melga y la siembra al tiro. Con poquita humedad se brotan. Es que piden la tierra”.

“Aprendí a injertar con mi papá. Mi papá injertaba en mayo con la púa que traía de otros árboles, que se le saca de donde crece el árbol. Le hacía un cortecito, en corte pluma y metía la púa y lo amarraba bien amarradito con género y le ponía barro y lo ataba bien con nylon. Injertaba peral con manzano, la púa era del manzano. A los árboles todos los años en mayo se les mueve la tierra. Para el manzano el injerto mejor, es en mayo, cuando el árbol es viejo y empieza a decaer y ya no da con fuerza. Igualmente en mayo, si usted lava todos los árboles con lavaza de jabón, bien escobillado y le mueve la tierra, al otro año ese árbol le va a dar fantástica toda la fruta y eso mi papá lo hacía todos los años y pescaba todo el pasto alrededor y se lo ponía al lado al árbol, la champa todo, tenía manzanos, perales, higueras, de todo. En Futalefú, es muy bueno el clima. Mi papá debe haber tenido unos 500 árboles. Hay que saber podar, ver para dónde va el gancho, es toda una técnica. Mi papá no era machista,

de eso que la mujer en la cocina y el hombre en el campo. Para él éramos todos iguales. Al que le tocó, le tocó no más en la cocina, en el campo, o donde fuera”.

“Para la trilla de la quinua, la aporreaba mi papá con caña. Colocaba una lona grande, ahí la aporreaba y después la venteaba, dejaba todo limpiquito, solo para consumo porque en esos años no se veía a nadie comprar. En la mañana una tremenda jarra de leche de vaca con quinua, esa era la alimentación, por eso cómo va a comparar con la alimentación de hoy en día. Había corderos, chanchos, caballos, vacas, de todo”.

“Los papás de mi abuelito llegaron de la primera guerra mundial, de Europa, de origen español. Cuando se fundó Futalefú, allí llegaron ellos. Mi abuelito tuvo veintidós hijos, hermanos de mi mamá. Llegó solo y se casó después con chilena. Llegaron a Futaleufu a colonizar. Mi abuelito nos contaba una historia larga de cómo llegaron. Lo mismo cuando llegamos nosotros de Futalefú a la parte que compró mi papá. Llegaron de a caballo con los pilcheros, caminando meses, trabajando para la Argentina. De allá traía los víveres para que nosotros comiéramos; cada seis meses llegaba mi papá a la casa. Trabajaba toda la temporada para tener la comida para el invierno. Le costaba mucho, se le morían los caballos empantanados, era un tremendo sacrificio. Y nosotros

caminábamos por esas montañas, sin senderos, montañas vírgenes donde no anda nadie, solo el león. Para nosotros eso era un juego. Y andábamos larguísimos trayectos con nieve. Mi mamá tejía a palillo y tejía a telar y con bolsas harineras hacía pantalones, le hacía unos dibujitos, calzones, todo con saco harinero. Nos ponía tamangos que es un cuero que se usa en los pies, ese era el zapato que usábamos nosotros, así salíamos y ya en la tarde nos bañaban y luego a lavar esa ropa, tenderla y al otro día ponerla de nuevo. Éramos felices, bien calentitos los pies y mi papá nos largaba para afuera a buscar leña, ver la vaca, a voltear monte para que coman los animales y un buen pavo de harina tostada, con un buen bistec de vacuno, ese era el desayuno y una taza de leche. Mi papá construyó la casa de palo amordazado, palos gruesos y entremedio de cada palo hacía una mezcla de hoja de caña, bosta de caballo y greda y con eso sellaba todas esas rajaduras y quedaba eso térmico ahí. Una vez que se seca eso queda como un yeso. El fogón antiguamente era un alambre para colgar la olla no más, al fuego, sin cocina. Después mi papá se hizo un tacho, de esos tachos de 200 litros, lo cortó y se hizo un horno para cocer pan, pero mi mamá hacía las tortillas al rescoldo. Igual que el catuto, mi mamá cocía bien cocido el trigo, después lo amasaba con un poquito de manteca de chanco y hacía un catutito, larguitos así. Y esos

los ponía al horno, los doraba y hacía un unto con grasita de chancho porque aceite no se veía, ajo y cebollita y ahí se iba untando y se iba comiendo, eso cuando ya había horno de latón. Mi papá trajo cocina de Argentina. Con eso se calentaba la casa, se le echaba unos tremendos troncos. Con el fogón nos alumbrábamos, nos calentábamos, cocinaban, hacían todas esas cosas. Así nos criamos, todos sentados alrededor, ahí nos calentábamos”.

“La alimentación de nosotros fue siempre la harina tostada, el locro que se corta el trigo cuando está amarillo, se cortan las gavillas, se pone un perol a hervir y las gavillas ataditas se sumen ahí, unos 5 o 6 minutos hirviendo, después se sacan y se cuelgan todas y cuando están secas, se aporrea y se limpian bien limpito y se chancan y se pone a la comida. Y lo otro que mi mamá hacía era la mazamorra, echaba trigo a una bolsa, pescaba un arroyo y lo enterraba, que le pasara el agua. A los 8 días lo iba a sacar, estaba todo ese trigo nacido, lo lavaba y ese trigo lo secaba y lo hacía para el locro, para preparar carnes. Cuando tenía harina nos hacía el concon, la pancutra, el rallado de huevo”.

“Nunca hubo fiestas, ni cumpleaños, no había vecinos cerca, el más cerca se demoraba como 8 horas en llegar. Si uno se enfermaba mi mamá hacía remedios caseros. Pescaba maqui y un huevo batido cuando tenían demasiada fiebre los chicos. Batía la clara de

huevo, con la hoja de maqui y después le ponía en todo el cuerpo, eso para refrescar y esperar y darle harta agua no más y era lo único, el resfrío, nada más. Ella venía de campo. Mi mamá carneaba sola las vacas y a ordeñar y hacer todo; estando embarazada, así a caballo, enlazaba las vacas. Así fue la vida, muy dura, pero para nosotros era todo un juego. A mi hija no le gusta el campo, pero a la nieta sí, ella adora el campo y es inscrita en la Asociación

de Mujeres. Cuando estuve con ella me decía, -Abuelita ¿por qué no me llevas a ANAMURi? a mí me gusta eso. Ella dice -yo voy a terminar de estudiar, voy a ser profesional, pero lo primero que haré es comprarme un campo-. A ella le encanta la huerta, ella ya aprendió, le encantan las gallinas todo lo que es campo. Mi hija se enojaba. Me decía -pa’ que la hacís ensuciar-. Pero ella decía, -no, yo voy con mi abuelita no más-.

La influencia de la luna.

La observación ha sido fundamental en la cultura campesina y de ahí proviene el saber sobre la influencia de la luna en los cultivos. Esto estaría relacionado al efecto de la atracción de la luna sobre los líquidos lo cual va variando según su posición. La luna llena sería la fase de mayor atracción cuando la savia está más presente en la parte superior de las plantas y la luna nueva la fase en que esta se concentra en las partes bajas. Entre medio hay un período creciente o húmedo y un período menguante o seco. En la creciente hacemos todas las labores que tienen que ver con las hojas, los frutos. Y en la menguante, todas las labores que tienen que ver con el suelo y las raíces.

La creciente es el momento para sembrar cultivos anuales o bianuales, que nos interesan por sus hojas, sus frutos, flores o semillas, o sea nos interesan por lo que está arriba de la tierra. Para cortar el pasto si queremos que crezca con fuerza, realizar injertos, cosechar hortalizas y hojas, aplicar fertilizantes foliares. Se va a absorber más rápido.

En menguante la humedad se va hacia abajo. Es para aplicar fertilizantes a la tierra, las raíces cobran más actividad, cortar el pasto para que crezca más lento, cosechar frutos que vamos a secar o guardar semillas, porque la humedad se fue. Desmalezar y remover el suelo. El menguante se divide en dos. El primero entre luna llena y menguante sembrar cultivos que interesa por su raíz. Sembrar plantas perennes, árboles, aromáticas, frutillas pues necesitan raíz fuerte para vivir muchos años, hacer esquejes y dividir y fertilizar suelo. La segunda parte del menguante es la menos activo de todas las fases, la germinación se hace difícil, sacar las malas hierbas, cultivos de hoja como lechuga para que crezcan lentos y no se suben. Podar ramas que no queremos que vuelvan a crecer, chupones de tomates.

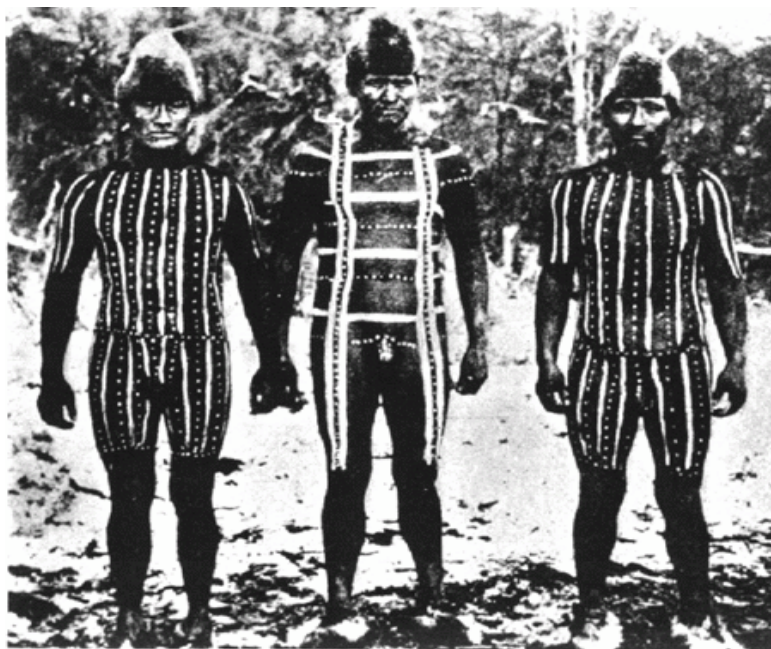
@cosas del jardín.

“EL QUE COME CALAFATE, VUELVE A LA PATAGONIA”.

Cuenta la leyenda sobre la hermosa hija de un jefe aonikenk llamada Calafate. Un día pasó un apuesto joven selknam y al verse, los jóvenes se enamoraron. Sabiendo que sus tribus no aceptarían su unión, decidieron fugarse para vivir juntos. El jefe aonikenk lo supo y recurrió a la shaman de la tribu, quién hechizó a Calafate convirtiéndola en arbusto, pero permitiendo que sus hermosos ojos contemplaran el lugar que la vio nacer. El joven selknam jamás pudo encontrar a su amada y al tiempo murió de pena. Calafate cada primavera se cubre de flores amarillo oro que son sus ojos. La shaman, arrepentida del mal que causó, hizo que las flores de Calafate al caer se convirtieran en un delicioso fruto de color púrpura que es el corazón de la bella aonikenk. Todos lo que comen el fruto caen bajo el hechizo de Calafate al igual que el joven selknam y aunque vivan lejos, son atraídos a la región.



Flor del calafate



<https://www.elciudadano.cl/pueblos/2los-ultimos-relatos-de-descendientes-kaweskar-una-etnia-que-fue-extirminada/11/18/> kaweskar
<http://www.memoriachilena.cl/602/w3-articulo-74564.html> carretas en Aysen. En Andes patagónicos : viajes de exploración a la Cordillera Patagónica Austral / Alberto María de Agostini. Segunda edición aumentada y corregida. Buenos Aires : Talleres Gráficos Guillermo Kraft, 1945. 445 páginas
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/26/Poaceae_-_Avena_barbata_%288304690940%29.jpg Avena
<http://www.eldivisadero.cl/noticia-36177-overjeria>
<http://www.eldivisadero.cl/noticia-36177-frutillas-en-vernadero>
<http://www.diarioaysen.cl/sitio/category/breves/page/32/> lechugas y verduras
<https://www.fmdos.cl/noticias/cortarse-pelo-fases-luna-abril/> la luna
<https://www.barilochense.com/salud/plantassalud/la-patagonia-se-puebla-de-flores-2017-10-14-13-36> flor de calafate
<http://www.inia.cl/blog/2015/12/28/dos-motivos-importantes-para-consumir-calafate/> fruto de calafate

Agradecimientos

A las mujeres que a lo largo del país nos abrieron generosamente sus hogares y compartieron sus saberes; en algunos casos a sus esposos, padres y a custodios de semillas:

REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA. Mónica Ríos, María Elena Castillo, María Teresa Madrid, Mabel Lopez, Magdalena Carnica, Adriana Gonzalez, Tatiana Vicencio. **REGIÓN DE TARAPACÁ.** Flora García, Lidia Colque. **REGIÓN DE ANTOFAGASTA.** Raquel Mondaca, Remigia y Abdon Puque, Julieta Ramos, Magaly Sarapura, Eufemia Perez, Lidia Mamani y su padre, **REGIÓN DE ATACAMA.** Patricia Cortés, Florencia Aróstica, María Aróstica, Mireya Aróstica. **REGIÓN DE COQUIMBO.** Gladys Cortés, huerteras de Los Vilos, **REGIÓN METROPOLITANA.** Elsa Strika, Carlos Opazo, Carmen Valdés. **REGIÓN DE ÑUBLE.** Juanita Venegas, Odila Otarola, María Muñoz y Enrique Venegas, Mónica Pedreros, Bristela Pino, Enrique Venegas, Leonor Fuentes, Natividad Palma, María Eugenia del Campo, María Quilodrán, María Inés Figueroa, Valeria del Campo, Haydé Arenas, Mónica Hormazábal, Mercedes Cuevas, María Elena Molina. **REGIÓN DEL BIOBIO.** Nimia Cona, Francisca Painemil, Petronila Catrileo, Alicia Maribu. **REGIÓN DE LA ARAUCANÍA.** Luisa Llanquitruf, Marcelina Breve, María Cofré, Clara Peña, Emilia Llancaleo, Blanca Lienan, Magdalena Huiriqueo, Juana Curío, Edith Cumiquir. **REGIÓN DE LOS RÍOS** Margarita Ojeda, Patricia Aguilar, Eva Maldonado. **REGIÓN DE LOS LAGOS.** Adriana Antecao, Isolina Millalonko, Lidia Velásquez, Eliana Loaiza, Irma Oyarzún, María Inés Hueitra, Norma Hueycha, Rosa Ascencio, Melita Hernández, Luisa Gomez, Dolly Nehuel, Marlene Alvarez, Gloria Valdés, María Lincoman, Zoila Lincoman, María Guineo, Egor Vargas, . **REGIÓN DE AYSEN.** Adelaida Fuentes, Eufemia del Carmen Godoy, Blanca Molina, Norma Quijada, Gloria Jara.

A las directoras nacionales de ANAMURI que nos acompañaron en las giras e hicieron los contactos con las asociadas en las diferentes regiones: Miriam Talavera, Alicia Muñoz, Jacqueline Arriagada, Lirayen Reyes, Viviana Catrileo, María Vargas, Hilda Morales, Mónica Hormazabal, Ema Huenumilla, Berta Oyarzún.

A los/as profesionales de instituciones asociadas y de apoyo: Max Thomet de CET SUR, Rita Moya y Alejandro Montero de CIMASUR, Erika Salazar de INIA, y a Rebeca Cofré alcaldesa de la I. Municipalidad de Chépica.

A todos/as quienes colaboraron en esta experiencia: A Claudia Ortiz por participar con textos de introducción a los capítulos y a Elena Diaz por su revisión de los textos, ambas de ANAMURI, a Alejandra Espinoza (antropóloga) por procesar los audios y organizar los registros de las prácticas agroeculturales de las mujeres, a Camila Montecinos de GRAIN por sus aportes en agroecología en la parcela Auquinco, a Eduardo Meza del Centro Agroecológico Longaví por participar en el diseño del semillero, a Gabriel y Paloma Cárdenas por sus fotografías y videos.

A modo de cierre

Las especies antiguas cultivadas por las campesinas son de una gran diversidad, todo en pequeños volúmenes; habitualmente la huerta con hortalizas, hierbas de uso aromático y medicinal, y flores o especies ornamentales o para artesanía; chacras y cereales en espacios un poco más amplios; además de frutales y animales. Es el conjunto de estos elementos lo que ocupa el interés de la campesina. Aquello que utiliza de alimento, lo que elabora, lo que utiliza para mejorar el suelo o reducir plagas y lo que le otorga placer.

Los registros en 420 fichas, de prácticas agroculturales de las mujeres fueron categorizadas en momentos: Preparación de suelos y siembra, Mejoramiento de suelos y abonos; agua y riego; cultivo de semillas; plagas y enfermedades; malezas; efecto de la luna; cosecha; post cosecha; elaboración; hierbas aromáticas y de uso medicinal.

La mujer campesina se despliega por todo su entorno cercano en un juego que mezcla lo necesario y lo casual. Tanto el jardín, como la huerta y/o chacra al aire libre y los patios son utilizados. Un actor incorporado las últimas décadas a partir de programas del Estado es el invernadero, hoy presente en casi todos los predios visitados. Los cultivos se ubican en macetas de todo tipo y objetos reciclados. Se utilizan mesas, troncos, bordes de las ventanas, y en colgantes. Se usan lavatorios en desuso, neumáticos, cajones, jarros y un gran etc, en una composición tal vez errática para ojos externos pero que cada campesina puede reconocer sin duda. Ella sabe dónde está cada una de sus plantas.

La campesina también cuida sus animales. Pavos, patos, pollos, gansos, cerdos, ovejas, cabras. En el norte, se incluyen llamas, a veces alpacas. De ellos obtendrá guanos y estiércoles para abonar la tierra. Una práctica cómoda y difundida es poner guano seco de manera directa, pero muchas por la difusión de cursos hacen compost y en algunos casos humus de lombriz. Los compost van revelando su particularidad en el uso de materiales locales: restos de verduras, rastrojos, hojas, algas, cenizas, conchas.

A lo largo de los siglos de invención de la agricultura, la cultura campesina ha observado la conexión de ese quehacer con los ciclos lunares, así existe un saber de cuándo sembrar, cuándo cosechar o cuándo sacar partes de la planta según el ciclo lunar.

Las plagas y enfermedades no son una preocupación difundida. Cuando se presentan, se recurre a lavazas, trampas, preparados naturales, a arrancar plantas incluso a la extracción de larvas u otros, uno por uno. Si el ataque es fuerte se descarta la siembra. A ésta escala los rendimientos no son una preocupación.

El riego por goteo en cinta también es una práctica que se ha incorporado en las últimas décadas a casi todos los predios, debido a la escasez de aguas. Se mantiene el riego por surco y con manguera. En el norte se riega por tendido en eras.

La cosecha se hace a mano, de a poco, según el uso y las necesidades de venta.

Los frutales están presentes en todos los predios. Normalmente antiguos, muy adaptados. En los predios campesinos casi no tienen cuidados culturales específicos excepto para cosecharlos y algunas podas. La mayoría no es de injerto. Solo se hace cuando un árbol está muy viejo o cuando el campesino quiere tener dos tipos de fruta en un solo árbol.

Las hierbas aromáticas y de uso medicinal están siempre presentes. Cada campesina cultiva sus preferidas y cada una tiene un saber asociado a ellas. Las hierbas también se asocian con la práctica difundida de tomar mate que sirve para acoger, calentar el cuerpo, conversar. Cada campesina tiene sus hierbas preferidas para aromatizar el mate.

El quehacer de la mujer campesina es natural. Surge por la experiencia y en la necesidad cotidiana. Cuando cosecha, guarda sus semillas, a veces desgrana de inmediato, otras, guarda ramas y hasta plantas en las que trabajará más adelante, al lado del fogón en tiempo de frío. Tiene sus espacios para secar, a veces en bandejas, en platos al sol y también construye harneros para eliminar impurezas. Así como en su territorio se dispersan las más variadas especies, las semillas las guardan en las más variadas formas y espacios. Lugar privilegiado, la cocina, pero también despensas, bodegas y galpones. En bolsas, frascos, tarritos, mallas colgantes, calcetines, calabazas. Guardar semillas es una práctica tradicional. Se guarda para sembrar nuevamente. En mayor o menor grado todas las campesinas lo hacen, aunque hay algunas que lo hacen con mayor dedicación y son las guardadoras de semillas.

Antiguamente al visitar a las familias era usual el llevar productos y semillas. O entre vecinos. Allí se producían los intercambios o *trafkintu* donde lo intercambiado no se basaba en un valor comercial sino en la necesidad. Un cordero podía ser equivalente con un saco de papas. El intercambio servía para refrescar, mantener la productividad del cultivo. Las ferias de intercambio se reconocen como práctica actual, que buscan rescatar el espíritu del intercambio. En ellas hay quienes buscan establecer un cierto protocolo, en la práctica lo más usual es que la semilla no se vende, se intercambia o se regala. A partir de esta participación en ferias no es raro ver por ejemplo cultivo de ajo chilote en Canela o acelgas de colores en las distintas regiones.

Las mujeres rurales conservan y practican saberes que recibieron por imitación y transmisión oral de sus mayores. Saberes contruidos y recreados en la dinámica de adaptación a las circunstancias ecológicas locales. Así, si bien a lo largo del país se usan los estiércoles como abono, estos varían según el tipo de animal que esté presente en la zona, así también ocurre con el uso de recursos locales para las composteras, para preparar las camas de cultivo o para regar.

Son también las huertas incluyendo las áreas de frutales, las que se utilizan de manera agroecológica. Solo cuando aumenta el área de cultivo es que comienzan a utilizar algunos insumos como urea y algunos pesticidas. En tanto, no hay programas de apoyo técnico que les facilite la transición.

El que esta experiencia haya sido ejecutada por una organización de mujeres campesinas utilizando la metodología de campesina a campesina, contribuyó a potenciar el rescate de las prácticas agroculturales y de especies antiguas en su propio contexto, favoreciendo su circulación entre quienes las reproducen. El proceso se dio mayoritariamente dentro de un ámbito de diálogo de saberes entre campesinas donde los saberes fueron rescatados por la organización, para las mujeres de la organización.

Como resultado se estableció un centro multiplicador de semillas con un protocolo de operación adecuado a la organización. Las asociadas a lo largo del país, abastecen al centro de semillas madres, y están vinculadas a él a través de las múltiples actividades de la organización. Tanto el semillero, como las ferias de intercambio que actualmente se realizan en diversas regiones, son elementos que contribuyen activamente a la circulación de semillas no comerciales o en peligro de desaparecer, lo que los constituye en una respuesta efectiva al motivo que generó esta experiencia, la falta de semillas tradicionales en manos de las y los campesinos por el predominio de la agricultura comercial.

ESPECIES EN LOS PREDIOS VISITADOS.

Los nombres son los que usan las mujeres.

	Choclo chilote	candelaria, camuesta, reineta, limón, cabeza de niño, roja
	Chañar	
Acelga, de dos colores	Chololo	Maqui
Ajo chilote pequeño	Digueños (hongos)	Maravilla
Ajo chilote grande	Durazno betarraga pelado	Mastuerzo
Algarrobo	Durazno betarraga peludo	Membrillo
Algodón	Frambuesa amarilla, roja	Mora
Arveja de mata, negra, siete semanas, sinila, de flor morada	Frutilla blanca, roja	Murta
Arvejón	Granada	Nabos chilotes
Boldo	Grosella	Olivo
cactus	Guayaba amarilla y roja	Orégano, limón
Calabazas varias	Guindo ácido	Pacay
Caléndula	Habas, rojas, verdes, negras	Papa desiree, romana
Cebolla morada	Hierba azul	Papas nativas. Mechuñe blanca, negra, colorada, cabrita, murta, papa morada, reina, yagana, clavel
Cereza negra	Hierba rica rica,	Papaya
Ciruelo, negro	Hierbas. Limpia plata, malva	Pelillo (alga)
Col cabeza de buey	Higuera de higos verdes	Pera de pascua, tonta, mantequilla
Col chilota	Lechuga	Pimentillo (tipo de oregano)
Consueldo	Lentejas	Poroto azul, bombero, señorita
Chalota blanca, rosada, de tres pisos, del aire	Maíz blanco (para pataska), morocho, diente de caballo, caspia	Poroto paillar blanco, jaspeado, de color
Changles (hongo)	Maiz de choclo	Poroto señorita, acelga de dos colores, quinua, lechugas varias, mastuerzo
Choclo	Mango	
	Manzana adán roja para conserva,	

Quinoa

Rosa mosqueta

Ruda

Ruibarbo

Ruibarbo

Sorgo-curahuilla, pita

Tomates rojo, verde, amarillo, liso,
lobulado, jaspeado

Tomate cherry lobulado rojo, amarillo

Trigo sarraceno

Vid Italia, Pais, blanca, sultanina, coco
de gallo

Vinagrillo

Zanahoria, chilota

Zapallo camote

Zapallo camote chico muy antiguo

