

**MEMORIAS DE ÑAÑAS
DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS**

MEMORIAS DE ÑAÑAS DE LA REGIÓN DE LOS RÍOS



**Planes de Revitalización Cultural
Indígena y Afrodescendiente**





Planes de Revitalización Cultural Indígena y Afrodescendiente



Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Archivo Nacional de Chile

Coordinación Regional de Bibliotecas Públicas de Los Ríos

Subdirección de Pueblos Originarios Región de Los Ríos

Memorias del Siglo XX

Trabajaron en la producción de esta revista:

Coordinación Regional de Bibliotecas Públicas de Los Ríos

Daniela Rosas Fernández

Subdirección de Pueblos Originarios región de Los Ríos

Nancy Huichicoy Chicuy

Memorias del Siglo XX

Myriam Olguín Tenorio

Daniela Zubicueta Luco

Nicolás Holloway Guzmán

Foto de portada donada por Angélica Chincolef

Noviembre de 2023

CONTENIDOS

	Página
1. PRESENTACIÓN SUBPO	6
2. PRESENTACIÓN MSXX	8
3. ANGÉLICA CHINCOLEF HUENUMAN	10
4. MIRIAM SILVA QUEZADA	19
5. ROMINA SALGADO BARRIENTOS	30
6. ROSARIO ANCACURA LIENLAF	44
7. VERÓNICA HENRÍQUEZ ANTIMANQUI	56
8. FABIOLA OYARCE BAHAMONDES	70

Presentación

Subdirección de Pueblos Originarios

El año 2023 se implementó el cuarto ciclo bienal del Programa de Fomento y Difusión de las Artes y las Culturas de los Pueblos indígenas, el que tiene una ejecución 2023-2024 y es llevado a cabo por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural a través de la Subdirección de Pueblos Originarios (SUBPO). El fin de este programa es contribuir a la revitalización de las expresiones artísticas culturales de los pueblos originarios presentes en el país y del pueblo tribal afrodescendiente, desde un enfoque de derechos con pertinencia a pueblos indígenas y pertinencia territorial.

En la región de Los Ríos anualmente se realizan diálogos de priorización, seguimiento y evaluación, con participantes de comunidades y asociaciones indígenas donde se define las líneas a trabajar; estas son:

Línea 1: Memoria y territorio

Línea 2: Fortalecimiento del mapuzugun mediante la formación en artes y oficios tradicionales.

Estos énfasis y perspectiva motivaron un trabajo conjunto y colaborativo con el Programa Memorias del Siglo XX del Archivo Nacional que, bajo el lema "recordar historia, construir nuestra memoria" promueve acciones participativas junto a personas y grupos de las comunidades locales para recopilar y registrar colectivamente la memoria y patrimonio local. Este programa trabaja desde el año 2009 en la región de Los Ríos a través de la Coordinación Regional de Bibliotecas Públicas junto a varias de las bibliotecas públicas de la región y, en el periodo mencionado, se han recopilado cientos de fotografías y testimonios orales.

Desde el año 2020 la Subdirección de Pueblos Originarios en conjunto con el programa Memorias del Siglo XX trabajan en la recopilación de fotografías de comunidades mapuche de la región de Los Ríos. Este año, específicamente en la recopilación de memorias de las mujeres mapuche que busca rescatar los recuerdos y sus relatos en la cotidianeidad, a través de un registro audiovisual y un cuadernillo donde dan a conocer el valor de las vivencias y experiencia de vida de mujeres mapuche en torno a los diferentes oficios que desarrollan en sus territorios.

Nancy Huichicoy Chicuy
Encargada Región de Los Ríos
Subdirección de Pueblos Originarios

Presentación

Memorias del Siglo XX

Memorias del Siglo XX es un proyecto de vinculación con el medio del Archivo Nacional de Chile, que bajo el lema “Recordar historias, construir nuestra memoria”, promueve la participación de las personas y comunidades en procesos colectivos de elaboración de las memorias y valoración de los patrimonios locales, bajo la pregunta general ¿Qué recordamos del siglo XX y del pasado reciente?

El desarrollo de Memorias del Siglo XX es posible gracias al compromiso, la disposición y la voluntad de una amplia red de personas, instituciones, organizaciones y comunidades en diversas comunas y regiones del país.

En esta línea, el proyecto junto a la Coordinación Regional de Bibliotecas Públicas de Los Ríos, las Bibliotecas Públicas comunales, el Museo de Sitio Castillo de Niebla, y la oficina regional de la Subdirección de Pueblos Originarios (SUBPO) han promovido durante los últimos años diversas actividades comunitarias que buscan recopilar, registrar, difundir y poner en valor la memoria y la diversidad de patrimonios locales.

El año 2020, en plena pandemia, junto al equipo regional de SUBPO nos propusimos iniciar un proceso de memorias con algunas de las comunidades de la región. El contexto resultó complejo pues la pandemia impedía los encuentros físicos y diálogos que son el corazón del quehacer de Memorias del Siglo XX. No obstante, y gracias al trabajo colaborativo, se comenzó con la recopilación digital de fotografías que dio origen a publicación titulada: Memorias de comunidades mapuche de la región de Los Ríos, la cual se encuentra disponible en www.memoriasdelsigloxx.cl

En los procesos de memoria promovidos, uno de los temas destacados ha sido el rol y protagonismo de las mujeres en la historia, y en particular en el trabajo con SUBPO, el protagonismo (el rol espiritual, cultural y político) de las ñañas. La recopilación de relatos, imágenes y recuerdos en torno a las ñañas nos permitió elaborar y difundir esta valiosa publicación.

La memoria nos humaniza, por ejemplo, aportando a los procesos de identidad e identificación. Además -y, si pensamos metafóricamente la memoria como un árbol- nos permite reconstruir y fortalecer nuestras raíces, pero también nos aporta a reforzar el tronco, las ramas, las hojas y las frutas, e incluso las aves que ahí anidan y desde donde despegan y proyectan sus vuelos.

La memoria también nos vincula a las otras, a los otros, a la comunidad -al bosque-; nos inscribe en la historia y nos sitúa en un territorio, nos aporta al sentido de pertenencia y pertinencia local.

La memoria, a su vez, siempre está en construcción. Es decir, es parcial, pues cada persona puede aportar desde su experiencia al ejercicio de recordar y de proyectar; y en el diálogo, en la conversación, en el espacio público, este recuerdo y proyección se va transformando, enriqueciendo y reelaborando.

Finalmente, esta publicación reúne los relatos de diversas mujeres, ñañas, que sin lugar a dudas, son protagonistas de la historia de la comunidad y del territorio. Muchas gracias a ustedes por su confianza, muchas gracias por compartirnos algunos de sus testimonios de vida.

Daniela Rosas Fernández
Coordinación regional de Bibliotecas Públicas de Los Ríos

Nicolás Holloway Guzmán
Memorias del Siglo XX del Archivo Nacional

ANGÉLICA CHINCOLEF HUENUMAN

Emprendedora Fortín Mapuche. Panguipulli.

Nació el 18 de agosto de 1989 en la comuna de Panguipulli y ha vivido en Pucura toda la vida. Estudió desde kínder a 4° medio en un liceo de Lican Ray. Terminando el liceo se fue durante un año a trabajar a Santiago para cuidar a dos niñas, pero se devolvió porque no le gustó la ciudad. Al volver estudió turismo tres años en la Universidad Católica de Villarrica.

Posteriormente comenzó con su emprendimiento en el Fortín Mapuche y ha realizado distintos cursos de turismo. También ha participado de trawunes, algunos de ellos en la Universidad Austral y otros en su comuna. Durante un tiempo fue parte de la huerta mapuche en el Trafkintuwe, de la cooperativa Man Pewuma y fue representante de la mesa de jóvenes de INDAP a nivel nacional.

Actualmente participa en la cooperativa Ñañas Gourmet cuyo fin es unir esfuerzos en común por el mundo gastronómico, el respeto por la tierra y la belleza icónica de la zona sur del país, mediante el turismo, desde la amistad y las ganas de emprender. Le gusta vivir en el campo, desarrollar un turismo más consciente y así educar al turista que llega a visitar.

"Esta foto es de mis vacaciones por la carretera austral." 2021
Donante: Angélica Chincolef



Mari mari kom pu che. Inche ta pingén Angélica Chincolef. Soy de acá, del lof de Pucura de la comuna de Panguipulli. Yo tengo un emprendimiento que se llama Fortín Mapuche, que es un sitio arqueológico que tiene más de 500 años de antigüedad, en el cual nosotros hacemos un pequeño guiado contando parte de este espacio. También lo complementamos con el servicio de alimentación en la ruka. Comida casera. Es un trabajo familiar y ya llevamos siete años en el proceso del trabajo acá en el territorio. Es una comuna súper turística, súper grande. Tenemos muchos recursos naturales, pero también tenemos historia. Entonces ese fue el punto de dar a conocer el Fortín por la historia de nuestro pueblo, la lucha que tuvo nuestro pueblo.

Yo nací con la historia del Fortín porque mi abuelo siempre se acordaba de este espacio, de que era un testigo mudo de nuestro pueblo, donde luchó nuestro pueblo. Hubo un tiempo que estuvo oculto porque vinieron universidades a sacar muestras arqueológicas, se las llevaron y nunca más volvieron. Entonces mi abuelito lo mantuvo oculto por mucho tiempo y después yo lo retomé en el proce-

so de que yo no me quería ir a la ciudad. No me gusta la ciudad y quería quedarme en el campo. El terreno no daba para la agricultura y quise mostrar este espacio porque es un relato que ha venido de mi abuelo, que lo complementé con el relato de otros ancianos del territorio, porque quise mostrar una parte de nuestra cultura, dar a conocer una versión que ha sido transmitida de generación en generación, que es un relato oral. Entonces, compartir esto con el visitante.

Nosotros trabajamos todo el año con reservas. Antes de la pandemia nuestro fuerte era invierno, porque la gente que quiere saber de nuestra historia, ellos nos llaman y reservan en el invierno, andan más tranquilos. Porque en el verano es otro turista el que llega, el de sol, de playa, es distinto al que anda en el invierno, el que quiere saber, convivir con nosotros, porque acá no solo la gente viene, algunos quieren aprender a hacer el catuto, nosotros le enseñamos. Después lo comemos con los productos locales de la zona, con la miel que vienen de otros territorios y hacemos todo, como una vivencia al visitante.



"Aquí estoy con mi hermano Gamaliel, de 4 años, y yo de 5, sobre una carreta de unos familiares. De fondo el lago Calafquén en Pucura."
Panguipulli, 1994 aprox.
Donante: Angélica Chincolef



La vida de campo. "En la foto aparece Manuel Chincolef, mi abuelo, con sus animales, chivos." Pucura, Panguipulli, s/f. Donante: Angélica Chincolef



"En esta foto tengo 9 años y mi hermano Gamaliel 8 años. Al fondo se ve la huerta, la siembra de choclos." Pucura, Panguipulli, 1998.
Donante: Angélica Chincolef

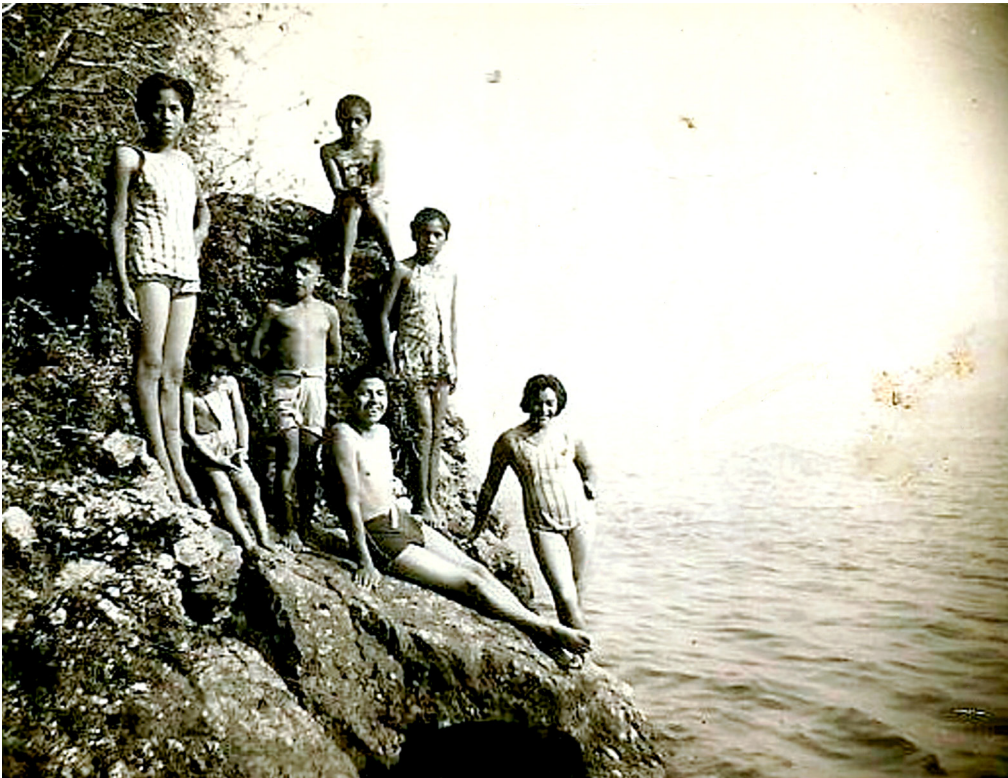
El tema de dar a conocer este espacio fue hacer algo por el territorio. Mostrar una parte de nuestra cultura, porque me di cuenta de que muchos visitantes de afuera venían con otra perspectiva de nuestro pueblo, de nuestra historia, con un relato que no era el que ellos traían. Entonces yo dije “hay que contarle a la gente que no es así”, hay que contarle cómo fue el tiempo de lucha, de guerra, de tortura de nuestro pueblo, fue un pueblo que fue torturado por 300 años, el único pueblo en el mundo en tener un conflicto con un imperio español que venía con el armamento, el mapuche andaba semidesnudo y aun así defendió sus tierras a precio de sangre para cuidar los territorios para las generaciones que venían. No era solamente para ellos en ese momento, ellos pensaban en el futuro en los que venían, sus hijos. Por eso el resguardo de los territorios, el lago, las montañas, los menokos, cuidaban los espacios para que las generaciones que vinieran tuvieran una vida distinta. Entonces eso para mí era importante mostrar, dar a conocer a la gente de que la cultura de nuestro pueblo, sin saber ni leer ni escribir, era tan rica, tan inteligente. Yo me siento muy orgullosa de ser una mujer mapuche, por la lucha de mi pueblo yo estoy pisando estas tierras. Si mi pueblo no hubiese luchado yo no hubiese tenido estas tierras, por

eso yo las resguardo, las cuido y trato de llevar el mensaje, sobre todo a los niños, de que cuiden, de que planten arbolitos.

Me siento muy contenta, orgullosa de lo que estoy haciendo. No ha sido un trabajo fácil, como mujer, sobre todo, pero esto que estamos haciendo, de quedarnos los jóvenes en el territorio, yo encuentro que es algo súper importante, fundamental porque así como yo me quedé en el territorio, muchos jóvenes de acá también se han quedado en el territorio para seguir resguardando, como guías locales del territorio, cuidándolo, protegiéndolo, porque la mayoría de los jóvenes está emigrando a las grandes ciudades, pero las ciudades igual tienen su consecuencia, dejan los campos abandonados, la gente los vende. Entonces yo dije “no po”, y lo que más me tiene contenta es que no soy solamente yo que estoy pensando eso, sino que hay mucha gente aquí en el territorio, jóvenes que están volviendo, unos están volviendo y otros se quedaron ¿para qué? para seguir resguardando lo que nuestros antepasados lucharon tanto, con tanto sacrificio para que nosotros ahora lo estemos cuidando. Entonces esa es la idea de que el mensaje llegue sobre todo a los jóvenes.

La idea mía es trabajar con pu-
ros productores locales, ya sea en su
artesanía como también en su pro-
ducción de alimentos. Yo acá tengo
mi huerta, pero mi huerta no da para
trabajar, es familiar. Entonces, y tam-
bién hay que dejar claro, uno no las
puede hacer todas. Yo no voy a de-
dicarme a hacer la huerta para des-

pués todos los alimentos llevarlos a
la mesa de nuestros comensales, sino
que también tengo que generar que
otras personas del territorio ganen,
porque hacemos un comercio local,
un comercio más justo, porque las
verduras se las compro a todas las ña-
ñas de acá, de Traitraiko, de Pucura, le
compro sus productos, porque así in-



Paseo en el lago. “Esta foto la tomó Eva, amiga de mi abuelo. Mi madre Edith tenía 12 años aproximadamente y en la foto aparecen los hermanos: Víctor, Oscar, Margarita, María, Neli, Luisa y Edith, mi mamá.” Lago Calafquén, sector Pucura. Panguipulli, 1962 aprox.
Donante: Angélica Chincolef

centivo de que la gente siga haciendo su huerta. Ellos ya van a saber dónde entregar sus productos, entonces eso genera un comercio local y el dinero queda en el territorio. Entonces todos los productos que yo llevo a la mesa ya sea en alimentación, como los productos de artesanías, son del territorio. Es un comercio justo. Los helados que yo compro son de una persona de acá. El agua mineral embotellada en vidrio también son los chicos de acá del territorio y generamos que la gente siga creciendo y todos crecemos, no solamente yo. Crece todo el territorio y eso es muy, muy bueno, porque no solamente trabajamos en verano, que es la época más fuerte, sino que también en invierno vamos generando recursos porque la gente cada vez quiere salir cuando hay menos gente. Me he dado cuenta este último tiempo, feriados cortitos, la gente que viene al territorio quiere comer, quiere dormir, quiere llevarse una artesanía y algo local que no esté en todos lados, sino que sea una artesanía única y que son hechas por gentes del territorio, gente joven también, adulta, tenemos de todo, entonces eso es bonito.

Nosotros complementamos, en el Fortín hacemos el guiado, el relato, y dura entre 20 minutos y media hora si se alarga la conversa. Después

pasamos a servirnos, puede ser desayuno, almuerzo, once en nuestra ruka y ahí también les contamos parte de la ruka, de la orientación, donde está la puerta, donde entra el sol, donde se esconde el sol, porque no es que la ruka usted llega y es así, no, todo tiene su propósito y su orden, entonces también eso le enseñamos a nuestros visitantes.

Lo importante de este relato que nosotros realizamos es que es un relato que viene de generación en generación, dentro de nuestra historia. A mi abuelito se lo contó su abuelo y él ha ido transmitiendo, lo transmitió y la idea es que siga así porque antiguamente el mapuzungun no era un idioma escrito, era un idioma oral que se iba transmitiendo. Entonces este relato se tiene que seguir transmitiendo en el tiempo. Por eso es que a mí me gusta mucho jugar con los niños, porque aunque no lo crea, ellos captan mucho las ideas y van resguardando. Así como mi abuelo me contaba cuando yo era muy pequeña, la historia del Fortín, a mí se me quedó. Entonces este relato no se puede ir perdiendo porque es un relato que ha sido de familia, de generación en generación y ha estado siempre. Hay que seguirlo transmitiendo para que no se pierda.



Amor de madre. "Esta foto fue tomada en Pucura con mi hermano Gamaliel y mi mamá Edith. Yo tenía 4 y mi hermano 3 años." Pucura, Panguipulli, 1993.
Donante: Angélica Chincolef

MIRIAM LILIAN SILVA QUEZADA

Artesana en greda. Río Bueno.

Nació y creció en la localidad de Llifén, comuna de Futrono. Hija de padres artesanos, su padre artesano de la madera y su madre artesana del wuitral. Miriam es la segunda de cinco hermanos, dos hombre y tres mujeres.

Reconoce que su madre le enseñó las costumbres mapuche y su padre le enseñó a conocer todos los árboles del bosque. Su facilidad para aprender y su "alegre crianza" le dieron el pewma para desarrollarse como poeta y artesana. Su primer poema se llama "Las manos del artesano".

Se casó con Nolberto Chacón y tuvieron 3 hijas; la mayor les acompaña "desde arriba" y están los dos nietos, una nieta, una bisnieta y un bisnieto.

En el año 2000 llegó a vivir a la ciudad de Río Bueno junto a su familia y desde entonces trabaja capacitando a mujeres y agrupaciones en distintas técnicas como la ñocha, mimbre, telar y la greda, su "mayor pasión".



"Fui invitada a una feria artesanal en la comuna de Futrono; me invitaron desde el departamento de cultura". Futrono, 2015.
Donante: Miriam Silva

Mi nombre es Miriam Silva Quezada y vivo acá en la comuna de Río Bueno, pero soy nacida y criada en Llifén, comuna de Futrono. Soy hija de artesano, nacida y criada dentro de todas las costumbres de nuestros antepasados, prácticamente. Mi madre me dio una crianza así, netamente mapuche, pero yo no cuento con los apellidos mapuche, así que no tengo cualidades de indígena. Nos trasladamos en el año 2000 a Río Bueno, donde comencé a trabajar como monitora porque ya era artesana de greda, entonces me recibieron como monitora en la Municipalidad para que pueda enseñar, algo que para mí ha sido mucho más satisfactorio, más llenador para mi vida que hacer cosas y vender, más que la comercialización de mis cosas, ha sido poder implantar mis conocimientos y dejarlos en las personas para que sigan haciéndolo, sigan enseñando a los niños, porque la verdad de la greda es que es una artesanía que estaba perdida en el tiempo, pero se ha ido recuperando de a poco y esa es la idea de poder seguir trabajando. Me identifico más en la greda, sé hacer varias técnicas como trabajar la lana, los tejidos de otras fibras que hay, como la ñocha, el mimbre, el junquillo, está el boqui y

la quila también, que estuvimos trabajando este año con algunas señoras. Se pueden hacer cestas y cosas para el pan, adornos, porque la verdad es que el artesano va creando todos los días, teniendo el material y sabiéndolo trabajar, porque una cosa es poder enseñar la técnica del trabajo pero el producto lo va haciendo el artesano, porque uno también como maestra va aprendiendo de los alumnos. Entonces estoy acá del año 2000 en Río Bueno y de ese tiempo que trabajé acá como monitora de los talleres.

Comencé con las comunidades a trabajar la greda. He trabajado en varias comunidades de acá de la comuna y también pertenezco a una comunidad que tiene por nombre Mongentun, porque tú quiere decir renacer. Y estoy bien contenta ahí porque me han dado una buena llegada y es una comunidad nueva, me siento bien contenta. También le estoy impartiendo el conocimiento de la greda y empezamos a hacer otras técnicas para poder trabajar, porque la verdad es que la artesanía es un realce al turismo, porque el turista, aunque venga a otra actividad, como viene a tantas actividades de la pesca el turista para acá, siempre busca una artesa-

nía, así que la idea es hacer algo para que se lleve el turista. Un recuerdo de acá de Río Bueno.

Yo comencé trabajando con la greda, haciendo cosas muy pequeñas, pero de la nada. Tuve un tiempo, una persona que nos enseñó pero no avancé mucho, creo que aprendí más enseñando, porque uno aprende todos los días enseñando. Hay cosas nuevas y cuando niña hacía cosas de barro en casa, pero desconocía muchas cosas, como la cochura de la greda que tiene un cuidado que nuestros antepasados cocían en las cocinas de fogón, secaban sus piezas, las colocaban alrededor del fuego, las iban secando hasta que las lograban meter de lleno al fuego para que se quemaran. Era algo que yo desconocía porque lo hice algunas veces, se me quebraban las piezas. De todo lo que uno va teniendo en el tema, en el trabajo, va aprendiendo, porque todos yo creo que al iniciar algo han sufrido algún chascarro, como se dice, un desaliento.

Existen muchas formas de los metawes, yo los he recolectado al fijarme en los museos. En los museos he ido a ver y he ido haciendo las ré-

plicas, las he ido sacando de internet también porque la greda es algo que lo que yo quiera hacer con mis manos lo puedo lograr hacer. Entonces, he sacado réplicas bien buenas, me han dicho las personas, he vendido también para recuerdo. Para mí es mucho más importante enseñar, porque el comercializar uno se queda después en hacerlo y se muere, como se estaban muriendo todas las técnicas que habían quedado, la artesanía propia de nuestros antepasados se iba muriendo. Entonces para mí es más importante enseñar que comercializar, que igual también me da mi entrada económica, pero me queda más satisfacción enseñar, porque yo sé que el día de mañana van a haber niños que van a poder hacer en la greda. Ya he ido a trabajar a algunos colegios, he trabajado con escuelas de verano, entonces para mí esas cosas me llenan, me dejan una satisfacción muy grande, es más importante para mí, incluso he hecho voluntariados en enseñar la greda, en dar alguna enseñanza. No siempre es dinero, sino que es... es el ver las caritas contentas, el ver que la persona se alegró de hacer algo. Ese es el pago más grande que uno pueda tener.



“Aquí mostrando algunos trabajos que he realizado y los que compartí con los y las alumnas del taller de alfarería en la comunidad Leufu Pilmaiken Maihue, año 2018.”
Donante: Miriam Silva



Realizando un taller de alfarería en comunidad Leufu Pilmaiken Maihue, en comuna de Río Bueno. 2018 aprox.
Donante: Miriam Silva

En el periodo en que quemamos nuestra greda aprovechamos. Yo siempre junto al grupo para quemar, ahí aprovechamos en hacer ñocha o yo en transmitir cualquier otra artesanía que no sea la greda, porque resulta que son artesanías que se pueden complementar entre sí con los materiales, por ejemplo, un tiempo hice greda con ñocha. Si yo hago una fuentecita, le hago perforaciones a esta fuentecita, la coloco en el horno y después le hago un tejido con ñocha. Queda algo súper lindo, a nosotras nos dio buen resultado en un curso que hicimos. Es iniciar algo, es como innovar todos los días, innovar con nuestra artesanía, con lo que sabemos.

[La greda] en algunas ocasiones la hemos sacado del suelo, pero es complejo sacarla del suelo porque de partida habría que cavar porque la greda sale como a tres metros de profundidad. Tendría que ser en un corte y tampoco se puede ir; si voy a trabajar con un grupo para sacar, el terreno es de alguien. Tampoco en una orilla del camino, entonces es muy compleja sacarla. En cambio, la greda que llega a la ferretería, la que trabajamos nosotros en este momento, es una greda

que tiene mucha arena, mucha piedra, no es de buena calidad. Hay una greda mucho mejor que es más plástica, más bonita para pulir, pero nos cuesta tener los contactos para poder comprarla también, porque acá igual la compramos. Sacarla de los lugares es difícil porque hay que ir a ver el pozo donde está la greda. Y los pozos fueron prácticamente cerrados, los que tenían los antiguos, nadie sabe dónde están. Yo creo que estamos sentados en greda, pero no sabemos hacerlo.

La greda tiene dos cumplimientos que son muy importantes. Es tierra y agua ¿no es cierto? Si se pierde mucho el agua no se puede trabajar, y si no la tiene, tampoco se puede trabajar. La greda tiene que tener cuerpo y plasticidad. Por ejemplo, el cuerpo es poder hacer una fuente, un jarro hacia arriba, que no se caiga, que no cede. Y la plasticidad es que yo pueda doblar, trabajarla y que no se quiebre. Entonces son dos complementos sumamente importantes que tiene que tener la greda para poderla trabajar. Y hay que ir a los pozos, yo he ido a muchas partes a ver greda, pero no sirve. Y en las partes donde hemos encontrado greda, vienen otros intereses que nos truncan igual. Privados,



Muestra final de trabajos realizados en la comunidad Leufu Pilmaiken Maihue, el año 2018.
Donante: Miriam Silva

nos bloquean la entrada, no se puede. Entonces lo que uno se evita es el problema.

He hecho cursos donde han entrado hasta 600 piezas en el horno, en un horno que es comunitario acá en Río Bueno, que tiene dos fogones. El que yo tengo aquí es más chiquitito, pero gasta menos leña también. Entonces ahí he juntado dos grupos para quemar, hemos quemado más de 600 piezas. Tiene que ser una leña seca, seca y que pueda dar también un poco de brasas. Por ejemplo, se le hace un secado por lo menos de unas cuatro o cinco horas a las piezas, también depende de hasta dónde está el horno, el que demora el secado. Si está más lleno el horno demora más las piezas en secarse y ahí comienza a levantarse el fuego de a poco, hasta que logra tener una altura. (...) Y después del secado van a la quema. Ahí se seca primero y se le levanta el fuego, necesita alrededor de diez horas para quemar hasta que estas piezas queden al rojo vivo, tienen que tomar el color de una bracita, así quedan, el horno aclara adentro, ahí están buenas.

La greda es algo que la descubrí yo sola, he ido a sacar de repente los modelos de los metawes, de ver esas cosas, o de ver alguna idea de Pinteres que he sacado ahora para hacer cositas más modernas. Cuando era chica, mi mamá solía hablarme de la greda, me hacía hacer fuentecitas, las quemábamos en un fogón que teníamos y hacíamos cositas, pero no nos dedicábamos más. Íbamos a buscar quila y hacíamos canastos de quila, buscábamos el junquillo y yo hacía esos choapinos grandes. Mi mamá me dejó mucho conocimiento de las costumbres de nuestros antepasados. Me dejó un conocimiento, por ejemplo, de que no es llegar y sacar cosas de la naturaleza, sin pedir un permiso. Mi mamá nos iba a bañar a nosotros a una vertiente y ella pedía permiso a la vertiente y le dejaba un obsequio, un regalo. Por último, le hacía una cintita, una cosita, a veces de nuestras mismas ropas y le dejaba en agradecimiento para la salud de nosotros y nos bañaba en esa vertiente con agüita helá y así lo hacía ella para que nosotros tengamos salud durante el año. Acostumbraba ella a eso. Entonces ella me crio en esas costumbres. Mi papá no era muy de la idea, incluso se reía de mi mamá porque sembraba



Taller de greda con la comunidad Leufu Pilmaiken. 2019.
Donante: Miriam Silva

con la luna, todas esas cosas. Mi papá siempre decía, "ah, la Chela -decía- ya empezó con sus brujerías mapuche" le decía a mi mamá. Pero ella me crio en eso, lo digo con toda honra, no me avergüenzo, en un hogar muy pobre, porque nosotros no teníamos propiedad, no teníamos como la gente tiene sus tierras de sus antepasados, nosotros no teníamos nada, vivíamos siempre bajo el yugo del patrón. Teníamos una cocina de fogón que mi mamá la tenía muy linda. Ese fuego era alto y nos hacía dormir siesta en los cueritos de ovejas a la orilla del fuego. Nos hacía historias, ella era payadora, cantaba en las tardes y nos cantaba todos los chascarros que nos pasaban en el día en la guitarra, improvisaba, nos hacía bailar. También tengo un poquito de herencia de poeta. Igual escribo y todo se lo debo a ella. Conozco todos los árboles, si voy a una montaña, conozco todos los árboles, porque ella me enseñó todos los nombres de los árboles y para qué servían. Si salgo afuera, conozco los pastos que salen y si sirven para alguna cosa, nosotros tenemos remedio afuera, en el patio. Entonces esa es una crianza que ella me dio, yo digo "mi mamá nunca murió para mí, nunca ha muerto, siempre está presente". Y es bonito eso, recor-

darse de las cosas que enseñaba. Me decía "cuando tú quieras teñir lana, si vas en la mañana temprano a buscar el producto, tiene un color el teñido, si lo tomas en la tarde te va a dar otro color. Según la luna te va a dar otro tinte y según tu estado de ánimo, porque también es importante". Y después el resto de los colores o los fijadores dan lo distinguido del color también po', si tú tiñes con fijador de sal, hay fijador de vinagre, fijador de lejía, fijador de piedra lumbre, fijador de sulfato cobre, también es fijador. Todos los fijadores te dan distinto color.

Ella teñía sus lanas y hacía sus tejidos. Me acuerdo siempre de que hilaba, lo que nunca aprendí. Pero en mis capacitaciones que he tenido que dar, he enseñado a hilar con lo que mi mamá me dejó. Y eso para mí es como hacer vivir el arte de mi mamá. Yo creo que el artesano vive de sueños. Usted tiene su pewma y lo concreta, porque yo muchas cosas que he hecho, las sueño en la noche y las hago al otro día. Son sueños que uno tiene. Igual en la greda, son sueños, uno crea cosas.

ROMINA SALGADO BARRIENTOS

Guardadora de semillas, apicultora, tintorera vegetal. Valdivia.

Nació en Curiñanco en agosto de 1983 y su abuelo la llamó Romina Indira, por Romina Power y por Indira Ghandi. Desde pequeña acompañó a su madre-abuela en el trabajo de la huerta y así fue aprendiendo estas labores.

Romina es madre y trabaja en el resguardo de la semilla con el fin de mantener la pureza varietal antigua de la semilla que viene desde las abuelas y de las abuelas de las abuelas, "la mejor herencia que me pudieron dejar".



"Foto tomada por mi hijo José Miguel, en el patio de nuestra casa en Curiñanco. Esa es mi primera pata gritona, no tiene nombre aun, se la compré a una prima de mi papá en Pilolcura. Es mi pata regalona." 2023. Donante: Romina Salgado Barrientos

Mi nombre es Romina Salgado Barrientos. Vivo en Curiñanco y me dedico al cultivo de hortalizas, principalmente al cultivo de la semilla y al rescate de la semilla.

¿Desde cuándo cultivo? yo creo que desde muy niña, porque cuando yo era chiquitita mi mamá cultivaba. Entonces ella me llevaba en un cajón a la huerta y era ahí donde, yo siento, que comencé mi trabajo, a distinguir el cilantro del perejil, a jugar con las flores, a entender el ciclo de enterrar una semilla y de que genere vida. Y después ya al tener mi propia huerta. No fue hace tantos años, fue más o menos en el 2015 que empecé con una huerta grande de la que me hice cargo con un poco de miedo porque mi papá inicialmente me dijo "no, es demasiado espacio para que hagas huerta, no vas a poder dar con todo". Y ahora en temporada alta todavía me falta espacio para sembrar, pero creo que el espacio que tengo ahora es suficiente para tener todo lo que yo quiero hacer. De pronto me gustaría tener más cosas igual, pero el tiempo la verdad es que no me da como para hacer tanta cosa que quiero hacer, de repente la mente va más rápido que el cuerpo, casi siempre. Así

que para tener bien mantenido esto, si po', ahora estoy súper alcanzada con el tema del pasto porque llueve y sale el sol, así que se me ha hecho súper difícil mantener la huerta, pero cada año es un nuevo ciclo, es un nuevo aprendizaje, es un desafío nuevo, donde hay sequía o hay exceso de agua, o se juntan las dos cosas, o es muy helado. Entonces siempre se está aprendiendo algo nuevo, que te entrega la enseñanza para el cultivo del nuevo ciclo.

Antiguamente, y es como siempre se ha hecho, la forma de partir con tu huerta es con la semilla heredada. A mí mis primeros porotos, las zanahorias, creo que lechugas y los ajos, si, los ajos, me los dio la Tere, que es mi abuela, mi mamá de crianza, y a ella se los dio su mamá y supongo que a su mamá se los dio su mamá. Y así es como se inicia una huerta. Después ya empecé a asistir a algunos trafkin, armarme de semillas y la verdad es que no sé cómo ni cuándo, ni en qué locura metí tanta cosa aquí que se me ha ido dando todo. De repente ando en una cosa que na' que ver y me encuentro una semilla que había querido tener hace harto tiempo. Así que ahí comienza el cultivo de esa nueva



"Un día bonito, en el patio de mi casa, mi mamá me tomó esta fotografía".
Curiñanco, 1984.
Donante: Romina Salgado Barrientos



Cumpleaños de Romina. "Mi cumpleaños número 5 con Fernanda Ñanco Alarcón, Nidia Barrientos Q. y Joel Pichun Ñanco". Curiñanco, 1989.
Donante: Romina Salgado Barrientos

variedad. Pero por ahora creo que me voy a quedar con lo que tengo, sobre todo que los tiempos están difíciles en el tema de semillas, así que hay que tener cuidado igual con las mezclas que uno hace porque existe cruce por polinización y varias otras variables que modifican la genética de las semillas. Entonces prefiero quedarme con poco, pero con la semilla más antigua.

[La importancia de] almacenar la semilla, bueno, las plagas siempre han existido por desequilibrios de la misma naturaleza, o que nosotros los humanos hemos intervenido, hemos puesto otros productos a la tierra, asociaciones de cultivos, hongos, plagas que hacen difícil el cultivo. Antes se pensaba que alguien le echaba mal de ojo a uno, por eso no nacían las plantas. Bueno, las malas energías siempre han existido, las buenas también, pero el tema del almacenamiento de las semillas es un cuidado súper importante que hay que tener para el control de plagas, para la sanidad de la misma semilla y para que siga conservándose en su pureza, digamos. La selección de las semillas, por ejemplo, tienen que ser las plantas más vigorosas, cosecharlas en una etapa que

están en su plena madurez. Después, el secado, la limpieza y el almacenamiento finalmente, que es en lugares que estén frescos, que estén sanitizados, que estén cerrados herméticamente para que no le entren polillas, no le entre el bruco y tenga, no sé, el mayor porcentaje de germinación en la siguiente temporada. O sea, no es que vayas a sembrar 100 habas y te salieron 50, eso no debiera ser. Antiguamente en las rukas las personas conservaban las semillas en canastos, también dependiendo de los territorios, en trontron, que se llamaba, que es la ubre de la vaca. O en las bolas de los toros, no sé, donde pudieran, ahí hay varios inventos, papel también, el cambucho de papel, qué se yo, donde venía la harina. Y generalmente ellos lo hacían encima de la ruka en la zaranda donde estaba el humo, entonces eso hacía que no existieran plagas de polillas, ni brucos, ni ese tipo de cosas por el humo, pero eso tampoco era 100% bueno. O sea, siempre va a haber un porcentaje mínimo, siempre es un cercano al 99, 98% de que va a nacer, porque a veces algunas semillas traen poca fuerza porque son más flaquitas, vienen menos gorditas adentro. Pero antes la forma que ellos guardaban era la forma que tenían, no

existían frascos de vidrio, no existía alcohol o qué se yo, no se manejaban esas tecnologías para guardar la semilla. Hoy día uno si se da va dando cuenta de que sí, como también el cruce de las semillas, por ejemplo, si yo pongo arvejón y pongo arvejas siete semanas, o pongo arveja de media-guía, lo más probable es que si pongo una cerca de la otra, me vaya a salir una tercera variedad y la semilla inicialmente del arvejón se va perdiendo. O si mezclo variedades de porotos también. Entonces también es algo súper importante, que es como tan natural del ser humano, que quiere tener todo, únicamente yo quisiera tener todos y todas las variedades, ser dueña yo, pero resulta que a veces uno puede trabajar en comunidad y te vas dando cuenta de que tú cultivas una variedad de porotos y más allá, en otra huerta, se cultiva otra variedad. O el tema de entregar semillas a alguna vecina que quiere hacer huerta, sin interés, simplemente puede venir una helada, puede venir alguna plaga y puede entrar una vaca a tu huerta, te comió todo y te quedaste sin semilla, y la vecina con la que tú compartiste la semilla te puede volver a entregar lo que perdiste. Entonces es un tema de dar y recibir también, o así debiera ser.

Existen variedades de repente que se modifican genéticamente por clima. No sé, porque traigo una variedad de que viene, por poner un ejemplo de Chiloé, de Temuco, y no está adaptada a este suelo, a la biodiversidad que hay en este suelo. Entonces, el primer año no se va a dar bien. El primer año, no me voy a hacer la tonga, como se dice, que no me va a ir súper bien, pero el segundo año ya la semilla va a estar aclimatada a mi suelo, al clima de acá y al abono que yo cultivo. Las plantas están llenas de vida, aunque uno las vea así, que no hablan ni nada, pero están llenas de vida. Y ellas a través de sus expresiones, que si están mustias, que si están más verdes, si se ponen más amarillentas, uno con el tiempo sabe los requerimientos que la planta necesita de abono, de riego, de guiar las plantas con ramitas para que no se caigan, pero eso se va aprendiendo con el tiempo, con ensayo y error. Y como siempre digo, uno tiene que ser súper perseverante porque de pronto los resultados no son los que uno esperaba y eso muchas veces hace que la gente se desaliente, que probablemente las habas que sembraste en mayo, recién a fines de enero vas a estar comiendo y desde junio te tocó



De paseo en Curiñanco. "Aparece Mónica Barrientos Antilaf y yo, Romina, un día de paseo". Playa Chica, Curiñanco. 1985.
Donante: Romina Salgado Barrientos



Romina en su cumpleaños número 12 años junto a familiares y amistades. "Las tortas me las hacía la mamá de Carolina, eran de manjar durazno o crema piña." Curiñanco, 1995.
Donante: Romina Salgado Barrientos

trabajar como bruto pa' tu tablón de habas, siendo que a lo mejor pudiste haber comprado por \$500 un kilo de habas y comiste súper bien. A uno le tiene que gustar esto para que lo haga, porque es paciencia, es constancia, hay veces que me siento a llorar en la huerta porque no me resultó y lloro, pero después me levanto más fuerte y más cargante y hasta que lo consigo. El tema en los trafkin, yo siento que por eso se habla de curar también la semilla, porque en los trafkin uno no conoce el almacenamiento de la semilla de la otra persona, entonces uno siempre en la huerta debiera tener un lugar como de cuarentena, o de iniciación de la semilla, hasta pasarla al lugar o al terreno donde ya va a ser su lugar definitivo. Cuando hago trafkin, por lo general desinfecto la semilla antes y eso lo puedo hacer congelando la semilla para que mueran los bichos que están dentro, los que se ven y los que no se ven. También lo puedo hacer sacándole el oxígeno al frasco. A veces vienen semillas, por lo general todas las legumbres vienen con polilla, vienen con bruco y las personas no lo hacen de mala intención. Pero si tú colocas una semilla infectada en tu terreno, eso va a significar que lo vuelvas a tener también o que sigas repro-

duciendo el bicho que las infectó. Así que por todo eso hay que tener cuidado. Hay tanta modificación genética. Me pasó que por querer tener plantas me convidaron alguna planta por ahí que venía con una raíz de pasto Quila y me ha costado sacar el pasto Quila de mi huerta; ha sido terrible porque es un pasto que está modificado genéticamente para que no muera con nada. Para lo único que me ha servido, porque siempre soy positiva, me sirve para ahumar pescado, porque la combustión del pasto es lentísima, se seca, puede llegar a secarse, tú lo dejas al sol como uno desgasta la huerta, se seca, se seca, se seca. Pero un mínimo rocío va a hacer que se active nuevamente, incluso tiene resistencia anaeróbica, lo he puesto sumergido y aun así, sin nada, vuelve a salir y no hay forma de sacarlo porque es un pasto de alto tráfico, que está hecho como dice su nombre para estadio, no para huerta. Pero de repente uno quiere tener una plantita, o le convidan un bulbo de algo, y sin querer lo traes a tu huerta. La reproducción que tiene igual da semilla, pero, me parece que se llaman rizomas, que son las patillitas, las patitas que van debajo de la tierra se extienden por debajo de la tierra y una pata larga te da mu-

chas púas para arriba. Y eso realmente apelmaza la tierra, la compacta y hace que no se dé nada. Por ejemplo, betarraga, zanahorias, lo más probable que se den torcidas, chuecas o simplemente no se den, porque el pasto provocó que se compacte todo bajo tierra. Así que hay que tener ojo con todo lo que uno pone en su huerta, porque de pronto quiere tener todo lo que existe. O me pasó también, por ejemplo, no sé, quise cultivar luffa, maravilloso, con todos los cuidados y el cariño que le di, germinó la luffa, se desarrolló, floreció, pero me dio una luffa de este porte (pequeño). Entonces no era necesario, si yo quiero luffa puedo hacer intercambio, puedo comprar o puedo traer, no sé, de alguien que sí cultiva donde es su territorio. Lo mismo que pasa con... nosotros estamos acostumbrados a comer tomates todo el año, pero si se plantan tomates en esta zona no se da y la naturaleza está hecha de esa manera, porque acá a lo mejor hay más lluvia, más frío y necesitamos, por ejemplo, hojas verdes y no necesitamos tomate. Antes no se comía tomate en esta fecha y era normal, no pasaba nada.

Uno quiere todo rápido, sobre todo ahora que todo está a un click. O

sea, si encargas por internet ni siquiera te das la molestia de ir al supermercado porque a un click te lo van a dejar y después suena el timbre de tu casa. Ahí pagas a un click por internet y ya estás comiendo. Y creo que la optimización del tiempo también se hace de una manera diferente. La valorización del tiempo se hace de una manera diferente. En cierto modo huertear es como una constante meditación, porque cuando estás en interacción con la tierra, con las plantas, con esa vida tan sutil, vas aprendiendo un montón de cosas, vas internalizando un montón de cosas, te van llegando respuestas a un montón de cosas. Entonces es un trabajo que uno tiene que hacer. Te das cuenta de que la inmediatez aquí no existe para poder conseguir algo que te gusta y que te va a dar una satisfacción no sólo de estómago, sino que una satisfacción de haber cultivado lo que estás metiendo a tu cuerpo y que eso a la vez va a ser salud para ti, para tu familia, para todos. Además, estás contribuyendo a la polinización, estás contribuyendo finalmente al mundo, a conservar especies, a diversificar un montón de cosas, semillas. Entonces los tiempos, para que resulte tienes que regar, tienes que sacar el pasto, tienes que tener paciencia y



"Tenía 5 años; cuando me compraban ropa me tomaban fotos posando. Aquí con mi jardinera nueva y mi perro de peluche Feliciano". Curiñanco, 1989.
Donante: Romina Salgado Barrientos

tienes que esperar que la planta cumpla su ciclo. La planta también te da lo mejor de sí, o sea, es como yo lo veo con mis hijos. Mis hijos son mi semilla y la planta, cuando ya está en su máximo desarrollo te da la continuación de su vida, que te lo puede dar por dos variables, una porque está muy a gusto o porque está muy estresada. Antes los viejitos pa' San Juan chicoteaban los árboles, todas las plantas que por estrés sufren periodos de que piensan que van a acabar su existencia por estrés, van a semillar, van a dar frutos para conservar su especie. Entonces por eso, así lo entiendo yo. Y eso son entendimientos que probablemente también me han llegado haciendo, que por ese motivo las plantas daban más, daban frutos, porque sienten que van a morir y que necesitan dar hijos para conservar la especie. Son ese tipo de cosas que a lo mejor no es así, yo lo entendí de esa manera, yo lo entendí así. Y eso se hace solamente huerteando. Porque si vas a comprar lechugas en el supermercado no te vas a dar esa vuelta, "oh ¿cómo se habrá cultivado?", o a lo mejor sí, pero no todo el mundo sabe cómo se habrá dado de esto, cuánto tiempo, cuánto abono, cuánta agua necesitó esta planta, eso solamente

haciéndolo lo vas a poder entender, lo vas a poder asimilar, lo vas a poder respetar. Y por lo mismo, hay algo súper importante a raíz de toda modificación de las semillas de Monsanto, de Bayer, de todo eso que dicen que tienen que existir esas semillas puras para acabar con el hambre en el planeta, ¡mentira!, jeso es una reverenda mentira!, porque cuántas veces las personas, incluyéndome, a todos nos toca hacer ese mea culpa que a veces tienes plata y compras las tres lechugas que estaban en el supermercado y pasada la semana te comiste una y se pudrieron dos. Eso es lo que está, el egoísmo es lo que está haciendo que la gente pase hambre, el acaparamiento de las cosas. Yo creo que eso es lo que está haciendo que haya escasez de alimentos en el mundo entero. Es terrible, pero es así. Sé que el ser humano por esencia es un poco egoísta y eso hay que trabajarlo constantemente.



Germán Barrientos Antilaf, Lucrecia Barrientos Ñanco, Mónica Barrientos Antilaf, Teresa Antilaf Cárcamo y Romina Salgado Barrientos "en la casa de mi mami Teresa" con el perrito Copo. Curiñanco, enero de 1984.

Donante: Romina Salgado Barrientos

ROSARIO

ANCACURA LIENLAF

Artesana en boqui. Alepúe, San José de la Mariquina.

Nació en Lago Ranco y a los 7 años se fue a vivir junto a sus padres a Alepúe, comuna de Mariquina. Su madre Luzmira Lienlaf falleció tempranamente y Rosario, junto a sus 7 hermanos, trabajaron en la artesanía para ayudar al padre y contribuir al sustento de la familia.

Contrajo matrimonio con Paulino Lienlaf Lienlaf, también artesano, y tuvieron 6 hijos. En el año 2012 recibió el reconocimiento como maestra artesana a través del Consejo de la Cultura, región de Los Ríos y en 2015 recibió el reconocimiento como tesoro humano vivo junto a su esposo y otros artesanos de cestería en boqui pil pil de Alepúe (Consejo de la Cultura de Chile y UNESCO).

El sector de Alepúe en mapuzugun significa "lugar iluminado por la claridad de la luna" y la comunidad está ubicada en el borde costero, al sur de la comuna de Mariquina. En el seno de las familias lafkenche de Alepúe se ha mantenido vivo el oficio ancestral de la cestería püll püll foki que se ha transmitido de generación en generación; proceso en el cual la mujer ha jugado un rol fundamental para transmitir este saber.



"Transmitiendo saberes. En esta foto aparezco con mi nieto Josué Benjamín que en ese tiempo tenía 5 años. La foto fue tomada en julio de 2011". Alepúe, 2011.
Donante: Rosario Ancacura

Yo empecé de niña. Yo me di cuenta de niñita, vi como trabajaba mi familia, que los hermanos de mi mamá todos trabajan en esta artesanía. Claro que ellos no trabajaban tanto de los arbolitos, lo que hacían eran dulceros, para echar pastillas, paneras, eso era lo que hacían. Pero ellos trabajaban mucho en esto, entregaban en Valdivia en una casa que le decían la ruka Indiana, ahí se iban ellos a entregar. Bueno, pasando los años y después como mi mamá también trabajaba en esto, yo también tomé esta artesanía de los siete años, empecé a trabajar también en la artesanía del boqui pil pil. Bueno, a la final seguramente que me gustó porque hasta ahora todavía sigo la trayectoria del boqui. En esos años que trabajaba en mi familia había material en abundancia, ahora ya no es tanto lo que hay. Entonces nosotros ahora tenemos que salir muy lejos a buscarlo por Manchay, no hay lo suficiente. Si con suerte uno puede pillar unos siete, diez rollitos, más no encuentra, pero nosotros para cuidar el material tenemos mucho cuidado para sacarlo, sacándole no matando la raíz, sino donde llega la raíz, a una boga más los cortamos y que la raíz quede manteniéndose ahí. Para el próximo año nuevamente ya tiene

renuevo, y dentro de dos años ya tenemos nuevamente para ir a cosechar el material. Entonces esa es la escasez del boqui que nosotros tenemos ahora en esta época, en estos tiempos que estamos viviendo, pero de dejar de trabajar la artesanía, no, no lo vamos a dejar, porque es nuestra fuente de trabajo que tenemos. No hemos cambiado trabajo, hemos seguido hasta ahora con mi marido trabajando y tengo dos hijas más que también trabajan conmigo, somos cuatro que trabajamos ahora en la artesanía del boqui pil pil. Una de mis hijas lo que trabaja son los arbolitos, pero hace unos arbolitos muy lindos. Nosotros con mi marido trabajamos lo que piden, pues ya sea individual, tetera, chancho, todo lo que hacemos nosotros hasta ahora. Y gracias a Dios que la entrega que tenemos nosotros es en un mercado de alto oficio, ahí entregamos, todos los meses nos hacen un pedido. También trabajamos con Fundación Artesanías Chile, Fundación también. Pero mi viejo ahí todos los meses entrega, yo no entrego mucho porque bueno, como tengo que llevar dos cosas, tanto el hogar y la artesanía, siempre me demoro más, pero esa es la trayectoria de nosotros que llevamos ya por años trabajando en esto. Lejos



Secado del boqui aprovechando los buenos días de sol. Alepúe, 2019.
Donante: Rosario Ancacura



“Mi marido Paulino, en el proceso de lavado y pelado del boqui pil pil, en el estero que pasa cerca de nuestra casa. Se deja en el agua corriente por 8 días, completando los 8 días se pisa con los pies, se saca la corteza con la mano y después se vuelve a lavar”. Alepúe, 2019 aprox.
Donante: Rosario Ancicura

está el material para salir a buscarlo, porque para salir a buscarlo, hacerlo llegar, depende de la distancia que vayamos, porque una vez vamos a una parte, otra vez, a otra parte, cada vez quizás más lejos, para llegar de vuelta a la casa llegamos agotados. Cuando llegamos un poquito más temprano lo podemos coser altiro, sino al otro día cosemos el material, pero lleva su trayectoria, el material, el proceso del material. Yo siempre he dicho el proceso en materiales es un mes, en salir a buscarlo, en hacerlo llegar a la casa, en coserlo, porque son dos horas, pero bien hervido y de ahí llevarlo al estero, al agua corriente después de diez días, irlo a pisar con los pies, de lavarlo bien en la corriente. Después volver a extenderlo en las matas y empezar a limpiar hebra por hebra con las manos, sacándole la corteza suelta que se soltó, de ahí ya de uno, dos o tres días, sobre todo en el invierno que cuesta más secar el boqui. Son tres días afuera que tiene que estar el boqui en este tiempo de verano. A lo mucho son un día o dos días, más no puede estar, si no se pone amarillo. Ahí recién empezamos a elaborar la artesanía.

Queda blanquito, porque cuando se busca en la montaña llegan verdes. Tenemos que hacer los pedidos que nos llegan. Otros piden paneras, otros piden gallinas para los huevos. Lo que nos pidan, nosotros tenemos que hacerlo. ¿Por qué razón? Porque nosotros tenemos que saber guardar esos pedidos, porque si no después no tenemos pedidos po'. Si somos artesanos, nosotros tenemos que desempeñarnos en eso de hacer las cosas. Yo con mi marido educamos a nuestros hijos, su educación que tienen, lo tienen por el boqui, la vestimenta que tenemos, lo tenemos por el boqui, el alimento, todo, es plata del material de la artesanía que nosotros ejercemos aquí en la casa, del boqui. Así que esta trayectoria de este boqui tiene ya muchos años, empezando la edad de mi familia, de mi madre, yo creo que por parte baja son como 200 años de vida que lleva este trabajo. Es muy antiguo este trabajo. Y en el único lugar que ha nacido este trabajo de artesanía es aquí en Alepúe. Hay otros artesanos que han aprendido, pero la trayectoria es de acá.

Aquí nació esta artesanía y eso es lo que yo siempre he dicho, no es que nació en San José de la Mariqui-



"Trabajos realizados por mí en boqui pil pil, representa el árbol de la vida. Para muestra en ferias y exposiciones".
Alepúe, 2018
Donante: Rosario Ancacura

na o los artesanos de San José de la Mariquina. Yo soy artesana, pero soy artesana aquí, de Alepúe, del lugar de Alepúe, porque aquí nació esta artesanía. Yo quiero reconocimiento de aquí, de nuestro lugar. Yo quiero dejar el lugar con este honor, de ser artesano en mi lugar de Alepúe.

Yo quiero dejar, como se dice, el lugar con mi artesanía, porque nadie sabe el día de mañana, porque digamos hablemos de la muerte, muchos no hablamos de la muerte lamngencita, pero la muerte anda cerca de todos nosotros, no lo sabemos, la hora ni el día que puede llegar. Podemos ser muy joven, pero nadie sabe hasta cuánto tiempo estamos en esta tierra nosotros, y eso es lo que yo siento por ser artesanos abandonados de este lugar. Y este es el verdadero hogar artesano, aquí, que mi marido, Paulino Lienlaf, y yo, Rosario Ancacura, somos artesanos.

[Mis hijas] que son Otilia Lienlaf y Karina Lienlaf ellas hacen trabajo. Tengo mi otro hijo también, él trabaja también muy lindo, es profesor, él trabajó con esto, nadie me puede creer lamngencita, él terminó hasta el 4° medio, nosotros dándole el apoyo por

esta artesanía, dándole lo que él necesitaba, pero completó el 4° medio y él se preocupó de él mismo, de sus mismos pensamientos. Trabajó con esto, se dio el valor, se dio la fuerza, se empeñó a trabajar y salió adelante. Con esto salió adelante porque lo vendía y con esto se tituló. Se fue a titular en Temuco, en la Católica. Allá se fue a titular, sólo con su plata de su artesanía. Hoy en día tiene su cartón, pero él dice que alguna vez, jubilando, él vuelve a su lugar, a su lof y retoma sus artesanías otra vez. Pero trabaja muy lindo.

Con la ñocha e' monte, trabajamos nosotros también, que se hace la pilwa, el wilal. Cuando salimos en ferias llevamos todo eso nosotros, la pilwa, el wilal. Antes no tenía tanta salida esto, lo que es la pilwa, el wilal, pero en estos últimos tiempos cuando llego en una feria preguntan si ando trayendo pilwa o wilal, entonces llevamos con mi compañero, lo vendimos. Hay otras personas que los trabajan, la pilwa, pero con el chupón. Nosotros tenemos otro ñochi, que es la ñochi nativa también, ñochi de monte se llama, que eso también lo voy a buscar y con eso lo trabajamos, se hacen las pilwas pa' ir a mariscar. Se usaba tam-

bién para sembrar las papas, pa' cualquier cosita o pa' ir a hacer compras al pueblo, se llevaba el wilal no más y se echaba como cartera al hombro, lleno de cosas y así se llevaba el wilal. Pero ahora como se está retomando todo de nuevo, otra vez esa artesanía que ya estaba quedando otra vez perdía. Entonces es bueno, que se retomen las cosas y vuelva otra vez a tomar fuerza esa artesanía. De mi familia, ellos trabajaban mucho la pilwa, el wilal, iban cargados con eso, allá en

Valdivia en la ruka Indiana, llevaban la pilwa hecho. Con eso ellos se mantenían.

Yo le digo a mi viejo "aquí nosotros tenemos que seguir adelante hasta que las velas no ardan más", le digo yo, así riendo, debemos seguir adelante nomás trabajando y enseñarle a los hijos o los nietos para que ellos aprendan también. Yo amo, yo estimo mucho mi trabajo. A veces pienso de quizás trabajar en otra cosa,



"Con mi marido Paulino Lienlaf, en el patio de nuestra casa en Alepúe playa, mostrando nuestro trabajo y la materia prima que usamos". Diciembre de 2022. Donante: Rosario Ancacura



"Parte de los trabajos que realizamos con el boqui. Trabajos para llevarlos a la venta en ferias o exposiciones". Alepúe, 2017. Donante: Rosario Ancacura

pero me llaman de repente y me dicen "Rosario, ¿tení arbolito? ¿tení gallina?, envíame tantas gallinas, envíame arbolitos, envíame unos pescaos". Yo suelo estar en la feria de Futrono, en Lago Ranco, me va muy bien, esas dos ferias son muy buenas. También, le doy gracias a Dios, no puedo ser desagradecida, le doy gracias a Dios, a la cultura de Valdivia que yo fui reconocida ahí. En esos años no había salida de esta artesanía, se puso difícil y pesqué mi tranco, me fui a Valdivia y en la primera casa donde yo llegué fue en la CONADI. Ahí fui a conversar mis cosas, mi necesidad que yo tenía

y ahí fui a hablar con lamngen Elsa Ñancupil, ella me ayudó, fotografió mi artesanía y empezó a darle publicidad. Y de ahí empecé yo. Cada vez que me llamaba yo tenía que ir y ahí llegué a la cultura. En la cultura tuve mucha acogida.

Mi abuelita, cuando ella trabajaba en esto nos hablaba a nosotros y me decía "hija, -me decía- usted tiene que aprender a trabajar esta artesanía, salgan a buscar material, trabajen, al tiro no van a sacar una artesanía, una panera perfecta, les va a costar, pero lo van a hacer porque de esto, -me de-

cía-, van a encontrar plata ustedes. De esto van a encontrar plata para vestirse, para comer y para todo lo que ustedes tengan que hacer más adelante". A mí me gustó la artesanía, le puse empeño, pero después resulta que mi mamá llegó a fallecer, tenía 45 años mi mamá cuando falleció y nosotros quedamos todos niños, jóvenes. Yo tendría unos 14 años cuando falleció mi mamá, le puse el hombro a la artesanía y mi abuelita seguía insistiendo "hija, trabaje en artesanías", yo lo empecé a trabajar e hice mi trabajo. Yo hasta sé hacer telar, también aprendí a hacer telar y mi entrega también era en esos años, allá en la Ruka Indiana. Me fui en mi primer viaje me fui con una tía a hacer mi entrega. Llevé un saco, lo llevé lleno de mi artesanía.

Les fui traspasando a mis hijos, les dije, como ya empezaron a formar su hogar también "y ¿dónde ustedes piensan trabajar? Ustedes ya tienen su hogar también tienen que hacer empeño a trabajar, trabajen y háganle empeño. Si te sale malo lo desarmas, si todo no va a salir bien altiro, perfecto, pero así van a ir aprendiendo". Y así aprendió, aprendió a trabajar mi hija mayor, mi otra hija y mi hijo, el profesor. Así que hasta el día de hoy

ellos están manteniendo también el trabajo, más no sé si ellos más tarde van a continuar adelante, yo no lo sé, pero mi idea mía y el anhelo es que ellos sigan adelante, aunque nosotros no estemos, pero que ellos que sigan trabajando adelante.

Una tradición mapuche que tenemos, y el trabajo mayor que tenemos, que lo atrae a nosotros es el chaiwe. Antiguamente ellos salían, mi gente, mi familia pa' fuera en carreta con cochayuyo, luche, de buscar el pan para durante el invierno y ellos llevaban su chaiwe para medir el trigo que le daban, con eso tenían su medida. Y también es algo ceremonial el chaiwe. Y el chine que también nosotros tenemos, un chine grande, que sí hacemos también porque ahí con el chine buscaban las hojas de remedio para el nguillatún. Antiguamente eso era muy apetecido y era un trabajo totalmente sagrado el chaiwe y el chine.

Tiempo atrás a mí me preguntaban que por qué nosotros no hacíamos el chine para la venta y el chaiwe. Nosotros no podemos hacerlo, lo imitamos sí, pero no lo podemos hacer como corresponde porque el precio no lo pagan.



“En esta foto estoy en la 50ª Feria de Arte Popular Internacional, en el Parque Ecuador, en la ciudad de Concepción. La foto la tomaron para promocionar la feria. Fue en el año 2014”.
Concepción, 2014. Donante: Rosario Ancacura

VERÓNICA HENRÍQUEZ ANTIMANQUI

Lonko zomo. Paillaco.

Nació el 13 de febrero de 1958 en Estación Mariquina, comuna del mismo nombre. Es la segunda de tres hijos del matrimonio conformado por René y Andrea, sus padres, quienes se dedicaban al comercio ambulante. Estudió en la localidad de San José y heredó la actividad de sus padres; desde muy joven se dedicó al comercio minorista tanto en la ciudad de Valdivia como en otras localidades y comunas. Verónica es madre de seis hijos y tiene 14 nietos y una bisnieta.

Verónica expresa su orgullo por el apellido Antimanqui, heredado de su madre Andrea Antimanqui Llanca, y cuyo significado es "Cóndor Dorado". En las últimas dos décadas se ha dedicado al trabajo dirigencial de comunidades y asociaciones indígenas de la comuna de Paillaco. Actualmente es la presidenta de la Asociación Paillako Futa Trawun y miembro de la Comunidad Román Milla-pan. Ha sido partícipe de la Mesa Comunal y Regional de Salud Intercultural y de la Mesa Regional de la Mujer Indígena.

En febrero pasado fue investida como Lonko Zomo del Pueblo Nación Mapuche, ocasión que contó con la presencia y participación de diversas autoridades ancestrales de toda la Fuxta Willimapu. Fue investida en propiedad como Lonko Zomo Mapuche Williche.

"Foto tomada en la ruca Futa trawun de Paillaco en una ceremonia de wetripantu, donde nos reunimos la mayoría de las comunidades a compartir el kimun mapuche". Paillaco, junio de 2022. Donante: Verónica Henríquez Antimanqui



Mari mari pu lamngen. Mi nombre es Verónica Henríquez Antimanqui, soy del territorio de Paillaco, con muchos años de dirigente. También ahora un reconocimiento por mi pueblo, nación mapuche, que me hicieron la investidura de lonko zomo. Aquí tratando de darle dignidad a nuestro pueblo, recuperando la memoria, también los saberes, nuestra cultura, nuestra lengua y nuestra espiritualidad, que para mí es lo más importante.

Acá empezamos nosotros, un conjunto de algunas lamienes que éramos como 8 o 10 lamngen que empezamos a juntarnos, nos juntábamos en la plaza donde pudiéramos tener un kúmezungun, una conversación con un mapuche para empezar a recuperar nuestra lengua. Salíamos a buscar el kimün a otros lugares, porque acá en Paillaco como que se había perdido nuestra cultura. Muy apoyada por algunas comunidades que llegaron de otros territorios también, como de San Juan de la Costa, de Temuco o de Futrono, han llegado comunidades que se les han comprado tierra por la reivindicación de tierras acá en Paillaco, así que fue un fortalecimiento de esos lamienes que llegaron. Bueno, nosotros las recibimos muy bien acá,

porque ellos traían un apego más en la cultura que ellos vivían dentro de sus territorios, con sus chachai y sus papai, que ahí está el conocimiento, como digo yo, de nuestros ancianos que se dicen en la gente no mapuche, pero para nosotros son nuestros papai, nuestros chachitas, los que nos enseñan el caminar de nuestro pueblo, recuperando así también nuestras rogativas, nuestros llellipunes. También buscando el conocimiento.

Yo recuerdo que para empezar a hacer acá en la Fütawillimapu, que no teníamos el conocimiento de hacer el guillatún como corresponde, viajamos a buscar un lamngen que tenía 104 años en ese entonces con la ñaña que era wekén del Consejo de Lonko, nuestra ñaña Julia. Hicimos un camino para juntarnos todos los guillatufes que queríamos aprender a recuperar nuestro kimün, nuestro kuifikimün, nuestra rogativa, nuestro llellipün, nuestros lepunes. Así que hay un trabajo de bastantes años, como de 25 años, yo como lideresa primero, como mujer presidenta de la Asociación Futa trawun. Primero empezamos con una coordinadora de comunidades que éramos cuatro comunidades que vivían acá en el territorio y de ahí empezamos a sumar.



"Foto de mi investidura de lonko zomo. Junto a mí el lonko mayor José Cárcamo Calfual".
Paillaco, 4 de febrero de 2023. Donante: Verónica Henríquez Antimanqui

Al día de hoy ya son como 30 comunidades, algunas comunidades que no tienen PJ, pero sí quieren recuperar su futa kimun, todo el kimün, la sabiduría ancestral. Y hemos estado en ese trabajo constantemente. También un trabajo con antropólogos que se hizo para el levantamiento de los lugares sagrados de acá de nuestro pueblo, nación mapuche, de Paillaco. Ahí tuvimos el trabajo de un reconocimiento, un levantamiento de los

cementerios, que están nuestros chachai sepultados allí, también pidiéndole a ellos el newen para algún día recuperarlos, porque todo no se puede de un viaje, ha sido un poco cuesta arriba, como se dice. Yo creo que todos los lamienes que estamos aquí en Paillaco y que están en otras comunas, también es un gran trabajo de recuperación. Y yo creo que nuestras rogativas, de nuestras machi, de nuestros lonko, de nuestros guillatufes, de



“Foto de mi investidura de lonko zomo. Aparece el lonko Erick, el jefe de banda, yo, la lamien ulkantufe Margarita, el lonko mayor José Cárcamo Calfual, Lonko José Epujado, lamien José Albarrán que es acordeonista y el lamien que toca la caja mayor”. Paillaco, 4 de febrero de 2023. Donante: Verónica Henríquez Antimanqui

todos nuestras ancestrales, rogativa que yo mucho tiempo atrás escuchaba, “que se despierten los pullüs”, que es lo que pasa ahora. O sea, nosotros no le pedimos por pedir sino que somos escuchados, nuestra ñuke mapu, nuestra fūta chaw Ngenechén, que hay muchos weichafe ahora, o sea, es cosa de juntarnos en un encuentro de palín, de juntarnos en un trafkin, de juntarnos en un guillatún, se junta mucha juventud, que eso para mí le da un valor, no sé, porque estamos viendo que no se va a morir nuestra lengua, no se va a morir nuestra espiritualidad cuando nosotros partamos.

Ya hemos hecho un trabajo, seguir el sendero que otros lamienes dejaron hecho. Como no puedo dejar de mencionar mi kona mayor que está en el Wenu Mapu, el esposo de la ñaña Adela, que también fue un gran aporte ella con su wenrü y todos los lamienes que han pasado por la ruka, hemos hecho guillatunes, en otros espacios, en otras comunidades antes de tener esta maravillosa ruka que digo yo, que nos ha servido bastante para seguir adelante. Pasando jóvenes, pichikeches, jardines, mis propios kona. Salieron desde el liceo muchas veces los mismos kona, entre llanto decían

“Yo tengo que reconocerlo, yo empecé a recuperar mi cultura porque me ponían un siete” y lo dicen con mucho dolor porque ahora ellos son mis kona, o sea, yo siento que son unos kona que entregan mucho newen. Cuando salgo yo a las rogativas, a los trawunes, donde nos juntemos las autoridades ancestrales, son muy claros en su zungün, han salido también a otros espacios, como Santiago, como Temuco, a seminarios, y ellos tienen mucho newen como jóvenes y esa es la esperanza que nos dan a nosotros, los más antiguos, ya que vamos dejando un espacio para que empiecen las nuevas generaciones. Y cuando vimos en la mesa de la mujer que tuvimos en Pocura a muchas jóvenes, se alegra el piwke de uno porque dice hemos sembrado y ha caído en buena tierra, porque está germinando la semilla que hemos sembrado.

Uno mira y dice “mira lo que hemos hecho en conjunto con todas nuestras lamienes”. Muchas lamienes se juntan aquí recuperando la sabiduría y también algunos oficios que gracias a la relación que tenemos con Cultura hemos recuperado bastante kimün antiguo, conversaciones. Hemos estado aprendiendo a hacer

nuestras propias joyas que tienen otro valor cuando uno la hace, porque lo hace desde su rakizuam, desde su pensamiento ¿Qué? ¿Cuál es mi tugün? ¿Cuál es mi küpalme que yo quiero estampar en cada joya? No es como comprarla en cualquier espacio, uno le toma aprecio y sabe lo que está usando, y por qué lo está usando, y en qué tiempo lo voy a usar. Hemos recuperado en el telar, en platería, en curtiembre, trabajando el cuero, trabajando la madera y en todo hay un conocimiento, un conocimiento que quizás estaba enterrado.

También reconocer que, como mujeres, como zomo, llevamos la cultura dentro de nuestros hogares de cualquier espacio. O sea, cuando comenzamos a conversar, rescatamos la cultura entre mate y mate, rescatamos la cultura, volvemos a vivir y volvemos a vivir lo pasado e incluso nos sentimos con más newen, con más fuerza, llevando la cultura a nuestros espacios, donde estemos, en un colegio, aquí mismo en la ruca, en cualquier espacio, aunque no sea en nuestro espacio, en una sede, siempre estamos pendiente de nuestro kuifikimün, de nuestro conocimiento ancestral, o sea de observar también de

la naturaleza. Si nosotros como mapuche no sabemos leer el libro de la naturaleza que nos dice todo, hay que darse ese tiempo, hay que empezar, hay que comenzar de nuevo a ver las señales que nos entrega nuestra Ñuke Mapu. En el verano, en invierno, en la noche, al amanecer, siempre está diciendo algo. Gracias a Futachaw, que yo ahora vivo en el campo. También uno tiene más tiempo para observar la relación más cerca de la Ñuke Mapu, de la tierra, el olor a tierra, la humedad, todo eso nos da el newen, el cosechar nuestras propias comidas, nos da newen el color de las hojas en el otoño, es tan hermoso juntar las hojas y ver los colores. Uno mira el árbol y dice "Está tomando este color porque va a descansar" y nosotros también como mujeres, como che, como personas tenemos que parar un tiempo y descansar, para tomar nuevas energías que sean buenas para nuestro cuerpo, porque también nos cansamos. También tenemos que meditar en qué estamos, estamos entregando lo que debemos entregar, preguntarnos a nosotros. O sea, yo cuando salgo de mi casa, voy a trabajar, me paro un minuto y me miro cómo estoy en el espejo, si estoy bien, si llevo el chaleco desabrochado, si voy peinada



“Cuando fui invitada al liceo Rudolf Armando Philippi de la comuna de Paillaco, en la celebración del día del libro, destacando los libros de la historia de nuestro pueblo mapuche y libros de poesía de artistas mapuche”. Paillaco, abril de 2022.
Donante: Verónica Henríquez Antimanqui



Arriba: "Tomando once con parte de mi familia, aparece mi hijo Cristian, mi nieto Lucho, mi nieta Fernanda, mi hija Tamara y yo". Paillaco, 2019. Abajo: "Esta foto es de mis hijas Valeria, Evelyn, Tamara, Andrea y mi hijo Cristian, en nuestra ruca". Paillaco. Donante: Verónica Henríquez Antimánqui.



como corresponde. Nosotros como che, como personas, igual tenemos que parar un poco y mirarnos como estamos, como mapuche ¿estamos entregando bien? ¿estamos entregando lo que Futachaw y nuestra madre tierra quiere que entreguemos? también esa relación tenemos que hacerla, porque algunas veces la soberbia también es mala para nuestros piwkes, para nuestros corazones, porque pensamos que estamos haciendo bien y si no pensamos y no nos detenemos, seguimos así. Y si lo pensamos y decimos ya nuestro pelo está cambiando, nuestro cuerpo cambia como mujer también. Y el mirar de los árboles, el color de las hojas también nos indican algo y eso es lo que tenemos que darnos el tiempo para nosotros, como personas, meditar en qué estamos para llevar un kumezungün, un kumenewen y estar con un kúme rakiduam, un buen pensamiento, porque no podemos entregar si nosotros estamos mal, como dicen nuestras lawentuchefe, nuestras machi, si yo estoy enferma, no puedo hacer una sanidad porque si no estoy yo preparada para esto, porque los weza newen también son fuertes, como también nosotros buscamos los kume newen, también son fuertes y por eso

los sentimos. Por eso algunas veces nosotros como mapuche nos dicen “no, con esa ñaña no se puede hablar porque está enojada” y algunas veces somos poco entendidas porque tenemos la voz fuerte, porque nosotras pedimos newen y cuando estamos en una conversación hablamos fuerte y decimos fuerte, y cuando nos queremos quedar calladas para no decir las cosas, nuestro espíritu se enferma también. O sea, yo he estado con gente importante del Estado chileno, he querido ausentarme y no, ni siquiera tener un zungün, y los espíritus me ahogan, me dicen “no, tú tienes que hablar, tú tienes que decir esto, tú tienes que defender tu derecho y los derechos de tu pueblo, no te puedes quedar callada”. Y es como que la levantan a uno de donde estás sentada y no se puede quedar callada. Y gracias a que a uno le da los espacios al kurrüf que hable por nosotros, o que hable por los gnen ko, por el agua, por el lafken que es tan grande, esas fuerzas nosotros las pedimos y por eso tenemos voz y no nos quedamos calladas como mapuche, cuando tenemos que defender los derechos de nuestros pichikeche y de nuestras ñañas, de nuestro weche, no nos podemos quedar calladas y estamos ahí. Y algu-

nas veces dicen ¿por qué ella? Si nadie más lo hace obligada de tomar los roles y hablar porque si no los espíritus, los pullüs no nos dejan tranquila, tiene que hablar uno y defender los derechos de nuestro pueblo, nación mapuche. Hay chicos, hay grandes, hay ancianos, hay jóvenes, y en todas partes tenemos que llevar la palabra y la lucha de nuestro pueblo.

Como che, como persona, como Verónica, me ha costado ocupar algunos lugares en que estoy porque una mujer de casa, una mujer de su hogar, salir al mundo es como extraño, un mundo no conocido cuesta. Yo como coordinadora de nuestros lamienes de Futatrawün me costó mucho empezar. Muchas veces sin una gran educación, que eso cuesta también no ser una que use la tecnología, por ejemplo, me cuesta. Yo estoy trabajando en la Oficina de Asuntos Indígenas y yo les digo “para mí, si yo quiero el progreso de mis lamienes, el progreso de mi pueblo, me basta un lápiz y un cuaderno”, y eso también me ha jugado en contra. Pero cuando hay voluntad, cuando está ese newen, cuando está esa fuerza interior de escuchar a los weche que no tienen plata para llegar a la universi-

dad, de que tienen que cruzar tantos obstáculos. Para mis lamienes lawentuchefe yo quiero dignidad para ellas, quiero que sean reconocidas como son reconocidos los médicos. Si ellas son nuestras médicas de nuestro pueblo, yo quiero dignidad para mi pueblo. ¿Y por qué si somos mapuche, por qué los lamienes que tienen tanto conocimiento, tienen que ir a trabajar un taller en un colegio? ¿por qué no pagarles? ¿Por qué no ocupar las horas como un profesor si ellos tienen tanta sabiduría? Solamente cuesta a los no mapuche entender que hay un conocimiento que está desde que nacimos de nuestros abuelos. Un lonko me dijo “lamien nunca se sienta sola, porque cuando nosotros la levantamos de lonca, despertamos todos los espíritus de machi, de lonko, de lawentuchefe, despertamos todos sus abuelos, despertamos todos sus bisabuelos, todos sus familiares que vienen detrás, que estuvieron antes que usted, todos esos andan con usted. Nunca más se sienta sola, porque usted anda con todos esos newen, con todos esos espíritus”. Y es así, es así. Cuando uno se levanta, va a su rewe, uno piensa que está sola, pero uno piensa ir a entregar en la mañana una ofrenda a la Ñuke Mapu y si ha de es-



"Aparezco con mis hijas e hijo, Valeria, Evelyn, Cristian, Tamara y Andrea". 2019
Donante: Verónica Henríquez Antimánqui

tar dos horas. ¿Y quién le entrega ese newen? ¿Quién le entrega la palabra? El zungün ahí cuando se levanta. Solamente Futachaw y la Ñuke Mapu. Y uno no se siente sola porque se siente con todos esos newen ahí, sola en presencia quizás. Pero están los otros espíritus despiertos, que han pasado tantos lamienes por mi rewe, que han visto ahí que mucha gente, mucho zungün, mucho newen y eso es verdad, o sea las raíces que uno está dejando ahí como autoridad ancestral, van a llegar a otros espacios, como se ha visto en el rewe, que en ese rewe hay un tremendo árbol y que las raíces llegan a otros espacios, a otras comunas y solamente eso lo hace nuestra Ñuke Mapu, nuestro Futachaw Ngnechen, nuestro ko que nos da el alimento, el agua, nuestro Antü que nos da el sol y crecen las raíces por todas nuestras comunas.

Y yo cuando voy a los colegios siento que estoy sembrando y es más confirmado eso cuando mis kona salieron de todo mi zungün, de todo mi entregar porque lo hago con todo el corazón quizás no es con grande sabiduría pero con sencillez, con que solamente Futachaw en nuestra Ñuke Mapu hable por mí. Que Futachaw me

entregue el newen no más y el kumezungün para seguir yo en este caminar y que Futachaw y la Ñuke Mapu me sigan dando la fuerza, el valor y la buena palabra para seguir adelante en este caminar que he entendido que es una tremenda mochila que lleva uno como autoridad ancestral. Cuesta también encajar entre lonkos wentrü, cuesta mucho porque uno como mujer puede tener una gran idea, pero como que la dejan pasar y de repente le dicen a uno "sí, tu idea es buena, tu zungün es bueno", pero cuesta porque ellos son wentrü y cuesta un poquito entrar en ese mundo, como yo creo que en cualquier trabajo para las mujeres nos cuesta más. Eso es mi zungün, espero que sea un buen zungün para mis lamienes, que sigan adelante las mujeres, las jóvenes también, que nunca se aparten de la espiritualidad, porque sin espiritualidad somos una caja vacía, no somos mapuche. Tenemos que ir con los dos remos. Y la espiritualidad es la fortaleza, eso es lo que nos mantiene fuertes, en pie y podemos dar grandes batallas, pero hay que recuperar la espiritualidad.



“Taller de curtiembre realizado a través del Plan de Revitalización Cultural Indígena de la SUBPO. En la foto aparece el kimelfe y algunas de sus alumnas, El trabajo que aparece en la foto fue realizado entre todas las ñañas que participamos del taller”. Febrero de 2022.

Donante: Verónica Henríquez Antimánqui

FABIOLA OYARCE BAHAMONDES

Tejedora de witrál y recolectora/cultivadora de lawen. Corral.

Vive en la comuna de Corral y es madre de dos hijos, Consuelo y Lautaro.

Fabiola está dedicada a la artesanía en witrál y al cultivo y recolección de lawen. En el seno familiar -de sus abuelos y madre- aprendió el proceso del lawen y posteriormente aprendió el witrál gracias a las enseñanzas de una ñaña. El nombre de su emprendimiento es Tukun Peuma.

"Trabajando y disfrutando mis lawen, en la foto con una planta de malva rosa, de mi huerta."
Corral, 2019. Donante: Fabiola Oyarce



Mari mari lamngen, inche pin-gen Fabiola Oyarce. Inche lof Pitru-llanca Corral. Soy artesana. Me dedico a tejer witrál, a recuperar esa técnica que acá en el territorio la verdad, estaban bastante perdidas. ¿Cómo comencé? Me llamó siempre la atención que de una estructura de madera se pudieran tejer tan bonitas piezas y tuve la suerte de conocer a una ñañita que tejía más de 40 años el witrál y ella me enseñó y no paré.

Diez años que estoy tratando de tejerlo y con bastante buenos resultados. Me gusta mucho, me relaja, me calma y es algo que no he podido dejar desde que lo aprendí. Ahora ya estoy tiñendo mis propios colores en la lana, dándole vida con la fibra natural que somos privilegiados acá en el territorio y aprendiendo todos los días algo, qué color me puede dar, qué color, qué plantita voy a ir a probar de nuevo. Siempre respetuosamente, sin intervenir en el ambiente.

Se ocupa todo. Yo ocupo flor, hojas, tallos, raíces y frutos también, todos dan un color distinto y todas las veces también distintos. No siempre sale el mismo color que uno quisiera, aunque lo anote, aunque los pese, las cantidades, el agua, nunca va a salir

igual uno al otro. Son únicos, piezas únicas. Salen muy parecidos, pero no igual.

Hay una historia familiar de tejidos, pero no el witrál. En el witrál soy la primera, y a mi hija también le llamó la atención. Y a mi hijo pequeño también, él ya conoce las partes de un witrál y me acompaña a recolectar las plantas, a teñir. Mi esposo también. Es un trabajo que hacemos en conjunto, que nos gusta a todos, participamos todos.

Salimos a recolectar y trabajamos todos, estamos pendientes de qué color va a resultar al ovillar, después de pesarla, hacemos un trabajo en familia. A veces se mezcla. Después también, todos participamos de una pieza. Por ejemplo, el tejer un witrál, qué color combina con cuál, vamos todos dando nuestra opinión.

Hago mantas, pieceras, trarilonkos, murales. Me gusta mucho trabajar el mural, piezas chicas más que grandes. Bolsos, morrales. La verdad es que uno hace el paño. Yo armo un witrál cuando generalmente estoy un poco triste, eso me calma, entonces armo, pesco los colores, reviso que me puedan combinar sin saber lo que



"Mi trabajo no solo es la elaboración de productos, sino desde la semilla. Aquí una foto de mi invernadero medicinal mapuche, el cual cuido y cultivo con mucho amor." Corral, 2020. Donante: Fabiola Oyarce

va a salir. Armo simplemente el telar y en base del paño que teja van saliendo distintas piezas. Es una terapia. Me libera de frustraciones, de penas, de rabias que uno pasa a veces, me calma.

Mi tejido lo complemento con el lawen, hacemos todo el proceso, desde cultivar la planta y salir a recolectar las que no tenemos. Y eso sí es heredado de mis abuelos y de mi mamá que, sin saber, me reconocí tarde, el querer hacer lo mismo que ellos. Salí unos años de acá de mi comuna y después regresé con esa inquietud de hacer lo que ellos hacían, de replicar lo que ellos hacían.

[Era] un tema de maternidad igual eh, uno no quiere que sus hijos sean tan invadidos por los remedios, por el hospital y por ahí nació la inquietud de acordarme que mi mamá y mi abuela no nos llevaban al hospital, sino que nos hacían remedios en casa, con distintas plantas y hierbas que cultivaban y otras que también salían a recolectar. Entonces empecé replicando así y después ya lo empecé a compartir con otra gente y les gustó, les dio buen resultado y así empezamos, después ahora ya, le dimos un poco de valor agregado para que pudiera llegar a más gente.



Proceso del trabajo con "Tukun Peuma". Corral, 2020.
Donante: Fabiola Oyarce

Después tuve la suerte de hacer un curso de cosmética natural y eso lo complementé con el lawen. Lo fui fusionando y con muy buena recepción de parte de los usuarios. Entonces a raíz de las mismas peticiones de ellos, fueron haciendo otros productos que ustedes pueden ver en mi emprendimiento. Mi emprendimiento se llama Tukun pewma, que significa Sembrando Sueños en mapudungun. Ya llevamos alrededor de diez años trabajando con lawen.

Tejido y lawen, sí, se complementan los dos. Si tuviera que elegir alguno no podría. No. Me organizo y me reparto entre los dos, pero no podría elegir solo uno. El lawen nos da alimento, nos cura el alma, nos da color a través del teñido, nos cura el ambiente, es todo, nos da vida.

Acá en el territorio somos privilegiados que tenemos de todo. Podemos salir a recolectar lawen, a recolectar frutos, a recolectar algas, a recolectar hasta el palito que vamos a ocupar en el telar. Todo, todo lo tenemos acá, la lana. Entonces la idea era eso, que se aprovechen los recursos que tenemos acá y enseñarles también a otras señoras que también pueden hacer lo mismo, que no ten-

gamos que estar siempre dependiendo de un negocio o de ir a la ciudad para comprar nuestras cosas, si acá con pocos recursos podemos hacer mucho.

Es la idea de que las generaciones que vienen ahora se interesen en lo que hacían nuestros abuelos, nuestros padres, y que se vaya replicando en el tiempo, que no se pierda. Por suerte la generación de ahora no lo ve como antes, de avergonzarse de sus raíces, sino que cada vez como que le han tomado mayor valor a su procedencia y se sienten orgullosos de eso. Eso se valora y se agradece también.

Tienen muchas finalidades las plantas, entonces uno va intercambiando conocimientos sin querer o van saliendo historias que a veces da mucho sentido a lo que uno ha vivido de acuerdo a eso, es recíproco. Todo se va compartiendo y va teniendo un sentido. Uno va sintiendo que es así. Se van compartiendo saberes, y “yo recolecto en tal parte”. Y “mira, acá en esta otra parte también hay” y “mi mamá lo utilizaba para esto”, “la mía la utilizaba para esto otro” y van saliendo bonitos resultados de todo eso, con algo que nos da la naturaleza y que no



"En procesión de San Pedro y San Pablo, acompañando a los pescadores en sus tradiciones, con la wenufoye siempre presente." Corral, junio de 2019.

Donante: Fabiola Oyarce



"Con mi hijo Lautaro. Esta foto se la tomé el día que cumplió 6 años." Marzo de 2020.
Donante: Fabiola Oyarce

tenemos que gastar, digámoslo así, dinero, ni nada.

Y fomentar a los hijos, insertarlos, enseñarles de a poco, en mi caso no me costó. A él le gusta mucho trabajar la tierra, salir a recolectar conmigo, hacer muchas preguntas, entonces en su cabecita más chiquitita, van absorbiendo todo.

Cultivo lawen y de lo que hay harto y que abunda acá en el territorio, eso lo salgo a recolectar. Sí, bastantes lugares acá, todavía tenemos ese privilegio, podemos hacerlo. Tengo bastante lawen, tengo palo negro, ajenjo, cedrón, toronjil cuyano, melisa, lavanda, salvia, ruda, rudón, caléndula, romero, orégano, anís. Todo se da bien. [Lo natural] lo recolecto. El chilco, el diente de león, siete venas, tusilago, el tilo, kintral de maqui, palo negro, eso uno ya lo sale a recolectar porque está en abundancia acá, el maqui, la murta, el michay.

En marzo ya nos dedicamos a todo lo que es el deshidratado de frutas y a hacer mermeladas para el invierno, conservas, y el teñido también, y después el invierno ya uno tiene para empezar a fabricar todo lo que lo que son los tés, la yerba mate y los tejidos.

[Los dos oficios] significan todo, los complemento bien, el trabajar la tierra, tocar la tierra, sentir olores, te transporta a tu infancia. Tu recuerdas la estufa, el fuego que poco se ve ahora, el trabajo en familia, el compartir en familia, que es lo más importante, porque ya no ves un niño todo el día frente al televisor o con el celular, sino que acá todo se trabaja, ponerte las botas, ensuciarte porque los chicos ahora no se quieren ensuciar, eso es sano, tomar los insectos, que se interesen en eso. Que tu hijo te diga "me encanta esta flor mamá, mira lo hermosa que es esta flor". Ya no quedan, quedan pocos niños que se fijen en esas cosas. O que veas bajar a tu marido con unas ramas y la olla y le preguntes "¿qué vas a hacer? hoy día, voy a teñir". Son oficios que se pueden compartir, que no precisamente tiene que hacerlo la mujer o el hombre. Yo preparo mis propios telares, aprendí a usar mi máquina, entonces no estoy tampoco dependiendo de él, hago mis propios botones. Y que el hijo le gusta hacer trasplante en esta época, por ejemplo, o que él sabe que en tal fecha va a tener un fruto que a él le gusta, que si él trabaja la tierra lo va a poder consumir, conseguir, entonces eso es bonito. Y la lana, el tejido te transporta, uno no planifica, yo no

"Parte de los trabajos que me apasionan es el tejido a vitral, me sana, relaja y puedo crear, aquí con mi telar trabajando." Corral, marzo de 2020.
Donante: Fabiola Oyarce



planifico en lo personal lo que voy a hacer, sino que es lo que salga. Busco unas lanas y armo el telar y en base de eso es lo que va saliendo, lo que me va naciendo, no podría planificar algo y salen trabajos maravillosos, hermosos, me sanan el corazón, dejo de pensar, el estrés, entonces no podría dejar ninguno. Que no importe que tú te ensucies, por ejemplo, antes mi hijo le tenía miedo a una cuncuna, ahora no po', ahora la vemos de otra

manera, la sacamos y la dejamos en otro lugar porque cada ser vivo tiene su importancia de estar, de pertenecer acá. Entonces eso es lo bonito, que se recupere eso, el trabajo en familia y es rico también cultivar e ir a tu huerta y sacar tu condimento y tirarlo a la olla. Eso no tiene valor.



"Con mi hija Consuelo y mi hijo Lautaro, mis dos grandes amores." Diciembre de 2021.
Donante: Fabiola Oyarce



"En feria organizada por INDAP, donde fui invitada por mi trabajo Tukun Peuma. Además de dar a conocer mis trabajos con el lawen, también expuse mis tejidos." 2019.

Donante: Fabiola Oyarce



“En feria exponiendo mis trabajos de lawen. Feliz de dedicarme a lo que me gusta, lo que es el cultivo y procesamiento de hierbas medicinales y plantas nativas.” Corral, diciembre de 2018. Donante: Fabiola Oyarce

