



Tejiendo Redes

ARTES Y OFICIOS DEL GRUPO DE
MUJERES CAMPESINAS DE MELIPEUCO

María José Araya · Paz Neira · Samuel Linker

AUTORES

MARÍA JOSÉ ARAYA MORALES

Socióloga de la Universidad de Chile.
Maestra en Antropología Social del Centro
de Investigaciones y Estudios Superiores en
Antropología Social de México. (CIESAS-
México).
majoaraya@gmail.com

PAZ NEIRA BARRÍA

Antropóloga Social de la Universidad de
Chile. Magíster en Planificación Territorial
Rural, UAHC-GIA.
pazulla@yahoo.com.ar

SAMUEL LINKER SARAVIA

Antropólogo Social de la Universidad de
Chile. Dedicado a la antropología visual y la
realización documental.
linkersamuel@gmail.com

© María José Araya
© Paz Neira
© Samuel Linker

ISBN: 978-956-9725-03-06



Esta licencia autoriza y promueve el compartir (copiar y redistribuir material en cualquier medio o formato) y adaptar (remezclar, transformar y crear a partir del material) bajo los siguientes términos: Atribución — Usted debe darle crédito a esta obra de manera adecuada, proporcionando un enlace a la licencia, e indicando si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo del licenciante; NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con fines comerciales; CompartirIgual — Si usted mezcla, transforma o crea nuevo material a partir de esta obra, usted podrá distribuir su contribución siempre que utilice la misma licencia que la obra original.

La primera edición se terminó de imprimir en el mes de Febrero de 2018, en los talleres de LOM con un tiraje de 300 ejemplares.

Edición y Producción Editorial
Vicente Neira Barría

Dirección de arte y diseño editorial
Valentina Iriarte

Fotografías
Samuel Linker S. y María José Araya

Imagen portada
Bordado de Paz Neira Barría

Proyección Editores

Impreso en Chile / Printed in Chile



Tejiendo Redes

ARTES Y OFICIOS DEL GRUPO DE
MUJERES CAMPESINAS DE MELIPEUCO

María José Araya · Paz Neira · Samuel Linker





ÍNDICE

1. Introducción	9
2. El Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco y su entramado organizacional	15
2.1. Presentación del GMCM	15
2.1.1. Historia del GMCM	17
2.2. Caracterización del grupo	19
2.2.1. Ingreso y permanencia en la organización	19
2.2.2. Los lazos de cariño y apoyo	20
2.2.3. La importancia de la organización	21
2.2.4. Los aprendizajes en la organización	23
2.3. Principales logros y actividades del Grupo	26
2.3.1. La Fiesta de La Lana	27
2.3.2. El <i>Trafkintu</i>	31
3. Los Oficios	37
3.1. El Trabajo con la Lana	37
3.1.1. La herencia de las madres y abuelas	37
3.1.2. Los inicios en el tejido	39
3.1.3. El tejido como una forma de ingreso	42
3.1.4. Las etapas del trabajo de la lana	44
3.1.5. ¿Qué se teje? Diseños y técnicas	60
3.1.6. El telar mapuche: el arte del <i>ñimin</i> o laboreado	62
3.1.7. Capacitaciones... Y la permanente mejora de los productos	66
3.1.8. El amor por el tejido, la lana de oveja y el proceso creativo	68
3.1.9. La valoración del trabajo con la lana	72
3.2. La Cocina Mapuche Campesina	78
3.2.1. Productos locales y preparaciones tradicionales	78
3.2.2. Abastecimiento y redes comerciales de productos locales	82
3.2.3. Cocina mapuche campesina	84
3.2.4. La valoración de los productos locales	86
3.3. Otros oficios del GMCM	89
3.3.1. Producción de Agroelaborados	89
3.3.2. Apicultura y subproductos	92
3.3.3. Tejidos en fibras naturales	94
3.3.4. Otros oficios emergentes	97
4. La Vida en el Campo	101
4.1. El origen campesino	101
4.2. La transmisión del conocimiento del campo	104
4.3. El amor por el trabajo en la tierra	105
4.4. Valoración de la huerta campesina	107

4.5. Los conocimientos asociados a la huerta	111
4.6. La importancia de las semillas tradicionales	119
4.6.1. Semillas que se han perdido	123
4.7. La Recolección en el Valle del Llaima	126
4.7.1. Recolección de alimentos	127
4.8. Conservación tradicional de alimentos	132
4.9. Conocimiento y uso de Plantas Medicinales	135
4.9.1. Innovación, Propiedad y cuidado del <i>Lahuén</i>	141
5. Importancia económica de su trabajo	145
5.1. Los inicios en las ventas	145
5.2. La importancia de los ingresos de su trabajo	147
5.3. Independencia económica de las mujeres	149
5.4. La distribución de los tiempos de las mujeres	151
5.4.1. Tiempo de dedicación al trabajo artesanal	152
5.5. La generación de redes de comercialización	154
5.6. El crecimiento de las ventas	155
6. Identidad	159
6.1. Valoración identidad campesina	159
6.2. La identidad de mujeres trabajadoras	164
6.3. La identidad de Mujer Mapuche	166
6.4. La identidad en los trabajos	169
7. Visión a futuro	173
7.1. Perspectivas acerca del futuro de los oficios	173
7.2. Sueños a nivel organizacional	176
7.3. Palabras para las nuevas generaciones	180
7.4. Defensa del Territorio y sustentabilidad	182
8. Palabras al Cierre	187

1. Introducción

Melipeuco es una comuna precordillerana ubicada en la región de la Araucanía, que destaca por su belleza natural: bosques, aguas y áreas naturales protegidas, como el Parque Nacional Conguillío y las Reservas Nacionales Villarrica (por Sollipulli) y China Muerta.

Distintos ríos confluyen desde las montañas hasta formar el río Allipén. Los primeros registros arqueológicos hablan de un temprano poblamiento de pueblos cazadores recolectores, quienes recorrían los distintos pisos del territorio en función de las estaciones y la disponibilidad de alimentos. Estos pueblos, a lo largo de miles de años, luego fueron asentándose, generando agricultura y lentamente sentando las bases de lo que más tarde sería la cultura mapuche.

Esta cuenca, según los registros históricos y la memoria oral, es parte del territorio ancestral mapuche, con una identidad territorial propia: Llaimache, gente del Llaima.

Si bien al principio habían pocas familias estables, había sido siempre un territorio muy frecuentado por sus múltiples pasos hacia la Argentina, el Puelmapu. Con el tiempo, familias mapuches que venían arrancando de la guerra, de la ocupación de sus tierras y la invasión militar a ambos lados de la cordillera, migraron a estas cordilleras. Cientos de familias llegaron al valle del Llaima, siendo recibidas para luego asentarse en este territorio.

En 1884 llega el ejército chileno, fundándose el Fuerte Llaima. Hacia 1908 fueron entregados los títulos de merced a las comunidades, reduciéndolas a los espacios más próximos a sus casas. El resto de las tierras fueron entregadas a la Sociedad Colonizadora Silva Rivas, y a colonos provenientes de diversos territorios, fundándose las bases de la estructura agraria, la población y las identidades locales.

En este territorio han confluído entonces tanto la cultura mapuche como la campesina (con la llegada de los colonos), muchas veces superponiéndose. Pero otras veces se separan por cauces muy diferentes, teniendo sus encuentros y conflictos. De esta compleja relación nace la cultura propia y múltiple de Melipeuco, el territorio del Llaima.

Este territorio es un espacio de vida en el que se han generado, reproducido y transmitido desde tiempos ancestrales una diversidad de conocimientos y sabidurías locales que dan cuenta de la herencia cultural de estas tierras.

Este libro es parte de un trabajo de investigación que tiene como objetivo el registro, difusión y puesta en valor de las artes y oficios del Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco.

Los saberes de este grupo de mujeres son parte del patrimonio inmaterial de la comuna, que se anclan en las culturas mapuche y campesinas. Hablan de su historia, de su origen rural, de la forma de ver y habitar el territorio. De cómo a través de los oficios tradicionales han ido construyendo una opción de vida, una forma de generar ingresos propios y un largo trabajo organizacional. Y de cómo han ido tejiendo estas mujeres sus sueños de futuro.

Por ello, consideramos que la descripción y rescate de esta sabiduría es fundamental, no solo para fortalecer procesos de reconocimiento cultural y visibilizar el rol de sus cultoras, sino que también para apoyar estrategias de empoderamiento femenino desde el trabajo colaborativo y la dinamización de la economía local.

Metodológicamente, este trabajo se hizo mediante la realización de 17 entrevistas semi-estructuradas, donde se conversó de forma larga y profunda con las socias del grupo. Además, se hicieron talleres grupales donde se puso énfasis en la reflexión de los procesos colectivos. Todo este material se ha usado para crear los productos de este proyecto: el presente libro, una página web (www.campesinasmelipeuco.cl) y dípticos para la promoción de la agrupación y sus productos.

Además, en este proyecto se han hecho 5 videos promocionales que abordan diversos aspectos de los saberes y esfuerzos de este grupo de mujeres: su identidad, la huerta, la Fiesta de la Lana, la cocina tradicional y el trabajo con la lana. Estos videos permiten contar con material de alta calidad que sirva para la difusión del grupo, sus artesanas y sus productos. Y que además ayude a visibilizar y reforzar los saberes y conocimientos tradicionales femeninos, como parte fundamental del patrimonio inmaterial del territorio.

En este libro, partiremos hablando del Grupo de Mujeres Campesinas, de su historia y sus principales logros, de la importancia de que estas mujeres estén organizadas, y como a través del trabajo colectivo han ido generando lazos de apoyo, fortalecimiento individual y colectivo, así como redes de comercialización para sus productos.

Seguiremos con los oficios. Partiremos con uno de los oficios más importantes en el Grupo: el trabajo con la lana. Hablaremos del trabajo en lana como una herencia traspasada de generación en generación, de su importancia creativa y simbólica, de la oportunidad que significa para las mujeres la generación de ingresos propios. Luego, revisaremos el proceso del trabajo de la lana: la crianza de las ovejas, la selección de la lana, el lavado, escarmenado, hilado y teñido con diferentes técnicas. Hablaremos de las técnicas de tejido, partiendo por el pallillo y deteniéndonos en el telar mapuche y el arte del *ñimin*. Además, del amor de estas mujeres por su oficio, y de la creciente valoración del trabajo de la lana y mejora de los productos que se ofrecen.

Luego, hablaremos de la cocina mapuche y campesina, de la producción de agroelaborados, de la apicultura, de los tejidos con fibras naturales y de otros oficios emergentes como la curtiembre de cueros y la producción de plantas ornamentales. Y de cómo todos estos elementos, tradicionales y ancestrales en estas cordilleras, están en un proceso de creciente valoración, lo que ofrece nuevas perspectivas tanto desde el punto de vista identitario como comercial.

A continuación, entraremos en el tema de la vida en el campo. El origen campesino de la mayoría de las socias, el amor por el trabajo en la tierra, la transmisión del conocimiento mapuche y campesino. Además, hablaremos de la huerta campesina y mapuche, de los conocimientos asociados a ella, de las semillas tradicionales y de la creciente valoración por estos conocimientos y por la producción de alimentos libres de agrotóxicos. Veremos luego la importancia de la recolección en este territorio, de las técnicas de conservación de alimentos y del conocimiento y uso de las plantas medicinales.

Seguiremos relatando la importancia económica que estos trabajos tienen para las mujeres de este grupo, cómo se distribuyen los tiempos entre sus múltiples quehaceres y del crecimiento de sus ventas. Y de cómo el trabajo colectivo y la mayor autonomía económica ha generado un proceso de creciente autoestima, independencia y empoderamiento.

Después, abordaremos el tema de la identidad: la valoración de la vida campesina, su identidad como mujeres amantes de la tierra e incansables trabajadoras. La importancia de ser, de reconocerse como mujeres mapuches y/o campesinas y la forma en que estas identidades se reflejan en los trabajos que hacen.

Para terminar, hablaremos de sus sueños a futuro, de las proyecciones que estas mujeres tienen con respecto a sus trabajos como artesanas y productoras, de sus anhelos como organización y de la importancia que tiene el cuidado del territorio y la defensa de las aguas, las semillas, la tierra.

El objetivo de este trabajo es generar material para apoyar los procesos locales de valoración de la identidad y cultura propia. Históricamente, los conocimientos y vivencias de las mujeres han sido invisibles –o invisibilizados– para los relatos sociales e históricos. Nosotros creemos que su saber es fundamental en la construcción cultural e identitaria del valle del Llaima.

Por otro lado, creemos que a través del conocimiento de lo que significan sus trabajos, podemos avanzar en una mayor valoración de

los mismos. Porque a pesar que se han hecho progresos, aún falta valorar estos trabajos, y que esta valoración se traduzca en precios justos para sus productos.

Asimismo, buscamos contribuir a que el territorio de Melipeuco se proyecte como un lugar en el que se reconoce, valora y respeta el patrimonio cultural y natural, las artes populares y oficios tradicionales, que develan el alma de sus habitantes.

Esperamos que este trabajo sea un aporte en el registro, sistematización y difusión de los saberes de este grupo de Mujeres, que son parte fundamental del Patrimonio Inmaterial de este territorio.

GRUPO
MUJERES
CAMPEÑAS



The banner features several traditional textile samples: a rectangular piece with a yellow and brown zigzag pattern, a long narrow piece with a black and white diamond pattern and fringed ends, a rectangular piece with a brown and white striped pattern, and a small piece with a green and white diamond pattern and fringed ends.

2. El Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco y su entramado organizacional

Para iniciar este recorrido, que busca explorar, conocer y describir las artes y oficios que se desarrollan en el seno del Grupo Mujeres Campesinas de Melipeuco (GMCM), en este capítulo describiremos su identidad colectiva, enfocándonos en comprender su desarrollo como grupo organizado, sumergiéndonos en las características, principios y aprendizajes que han permitido la fructífera continuidad de su trabajo como colectividad de mujeres artesanas, creadoras y productoras.

2.1. PRESENTACIÓN DEL GMCM

El Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco está compuesto por 26 mujeres artesanas y productoras de la comuna, procedentes de zonas rurales y urbanas, quienes se han unido para **trabajar con el propósito común de contribuir a la valoración de sus productos naturales y locales**, que expresan una identidad propia en profunda vinculación, armonía y respeto con la naturaleza.

“Las mujeres campesinas, para mí, son un grupo de mujeres que están unidas por la lana, primero que nada, porque trabajan todas con lana y productos naturales. Hay agroelaborados, pero todo en lo natural, en lo que proviene de la tierra, lo que te regala la tierra y valoran eso. Es un grupo que valora y engrandece lo que nos regala la tierra de forma natural, de forma amable, de forma amorosa.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Las socias del grupo son mujeres artesanas y productoras que se han organizado para caminar juntas y trabajar unidas, visibilizar su trabajo en torno a las artes de la lana, la gastronomía, la transformación de productos y el cultivo de huertas, siendo **portadoras de un patrimonio cultural inmaterial de saberes y conocimientos** vinculados a los oficios de hiladoras, tejedoras, cocineras, transformadoras, apicultoras, huerteras y muchos otros.

Al organizarse en el grupo, ellas han sido también protagonistas de un potente **proceso de fortalecimiento de la economía local**, que ha marcado sus experiencias de vida y las ha empoderado desde una perspectiva femenina, redefiniendo la forma en la que se representan como mujeres campesinas en la actualidad: trabajadoras, organizadas, independientes, persistentes, esforzadas, luchadoras, empoderadas y solidarias.

“Para mí es importante esta agrupación, me encanta, porque veo que toda la gente es como una, con ganas de trabajar, y por eso me gusta esta organización, porque nadie está esperando que le den.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

A su vez, el grupo está compuesto por **mujeres muy diversas** entre sí. En términos de edad, encontramos desde mujeres jóvenes hasta adultas mayores; mientras que su procedencia varía, ya que algunas socias son oriundas de los sectores rurales cercanos o del pueblo de Melipeuco y otras han llegado a vivir a la comuna provenientes de distintos lugares como Capitán Pastene, Santiago y Buenos Aires en Argentina. Actualmente, algunas de ellas viven en el campo mientras otras residen en Melipeuco.

Esta diversidad en el tejido social es comprendida como vínculos de **complementariedad**, que enriquecen y que le han permitido al grupo perdurar en el tiempo a pesar de sus diferencias.

“Otra característica es la diversidad, que es un tema importante en el sentido de que la diversidad es muy complementaria. A veces esta diversidad puede no ser muy agradable para todas, pero justamente ese es el desafío, que hemos superado durante bastantes años.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

A nivel organizacional, han logrado un desarrollo centrado en aspectos claves como la **unidad**, el **apoyo solidario** y el **respeto mutuo** que existe en la colectividad.

“La unidad del grupo: eso me encanta del grupo de mujeres campesinas. Si una tiene una idea y es buena todas nos apoyamos [...], y si algo nos parece malo, bueno lo decimos, se conversa pero no se pelea. Somos todas mujeres esforzadas, mujeres que hacemos una cosa y otra... La unión que existe en el grupo, eso encuentro yo genial.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Su organización se ha ido construyendo sobre la base de una **comunicación abierta**, sorteando contratiempos y asperezas, que han sido abordadas en el contexto de relaciones de amistad, cariño, confianza y la aceptación de críticas, bailando todas al mismo ritmo.

“Por lo mismo, porque siempre estamos diciendo ‘nosotras tenemos que ser unidas. Si tenemos algo, hay que decirlo a la cara, no andar diciendo afuera las cosas’. Y así el resto de afuera dice de nosotras también. Porque el otro día en la municipalidad un técnico me decía: ‘¿Cómo lo hacen ustedes para ser organizadas si son tantas mujeres? ¿Cómo lo hacen, señora Mercedes?’, y ahí le dije yo que la que no baila en el baile, se va no más.” Mercedes Painevil Huenupí, 57 años.

Durante su trayectoria, el grupo ha ido forjando **relaciones de equidad** entre las socias, aunque aún se debe continuar trabajando para lograr una distribución equitativa de los roles y trabajos al interior del colectivo.

“Dentro de la agrupación lo que ha sido bacán es que antes la presidenta era la presidenta: era la que estaba arriba. Eso se perdió, todas somos iguales, igual a unas les toca más que a otras, pero de cierta manera todas tienen que ser un aporte.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

2.1.1. Historia del GCMC

El proceso de conformación del grupo se inicia en el año 2004, con la llegada al territorio de Melipeuco de iniciativas y programas de desarrollo centrados en fortalecer a los actores locales, sus organizaciones y activos territoriales. Entre éstos, destaca la labor realizada por la ONG Gedes¹.

“Trabajaba con esa ONG en un programa que se llamaba Intercambio y Autogestión Territorial Mapuche, y una de las acciones que hacíamos tenía que ver con potenciar los trabajos de las organizaciones más pequeñas, entre ellas de mujeres, talleres laborales. Y ahí nació la idea de hacer un intercambio de semillas. Teníamos un buen poder de convocatoria, entonces se juntaron unas 50 mujeres, o quizás más, que llegaron con sus plantas, con sus semillas. Nos juntamos en la sede de Cumcumllaque y fue un exitazo.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

1 Organización No Gubernamental (ONG) Gestión y Desarrollo (GEDES).

Como se señala en el testimonio anterior, un momento clave en la historia del grupo fue el **trafkintu**² realizado durante aquel año en el sector de Cumcumllaque pues representó un “hito fundacional”, al permitir que las mujeres comenzaran a mirarse y reconocerse. Luego se fue articulando un grupo de mujeres que buscó darle continuidad a la realización de los **trafkintu** en distintos sectores del territorio de Melipeuco, pero esta vez desde una perspectiva autogestionada.

“Para mí el hito fundacional de este movimiento de mujeres y su economía es este gran trafkintu que se hace en Cumcumllaque. Cuando se estaba cerrando ese trafkintu surgieron preguntas sobre dónde hacerlo al año siguiente... Así el grupo empezó, por iniciativa propia, a hacer un trafkintu cada año. Y durante varios años el grupo de mujeres organizaron los intercambios de semillas de manera autónoma.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Por otro lado, los inicios del grupo se vinculan con la realización de las primeras **Ferias Walüng** en el territorio de Melipeuco, que buscaban agrupar a los productores de la zona con un enfoque centrado en la economía solidaria y anclado en los principios del comercio justo, poniendo énfasis en la valorización del patrimonio cultural, natural y agrícola de la comuna. En un primer momento, las mujeres productoras se vincularon como participantes a estas ferias, las que representaron un espacio fortalecedor de encuentro e intercambios.

“No empezamos organizadas sino que como personas naturales vendiendo sus productos, y después –al año siguiente– ya entramos a la Red de Ferias Walüng, ahí el grupo ya era más grande.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

“Después, a los pocos meses salió la feria Walüng en Curarrehue, y la propuesta que hubo fue hacer una red de ferias, en la que había gente de Panguipulli, gente de Villarrica, de Curarrehue y de la feria Walüng. Y en Melipeuco estaba el grupo de las mujeres, que en ese momento se llamó Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco, y se empezó a dar esto de las ferias. En paralelo a la feria que hacía PRODESAL, las mujeres montaron su propia feria con apoyo del Servicio País, de la Municipalidad y de GEDES.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

2 Como veremos en detalle más adelante, los **trafkintu** son intercambio de plantas, semillas y saberes.

Poco a poco, el grupo comenzó a tomar forma e identidad propia, las mujeres fueron participando de ferias y comenzaron a construir lazos de amistad significativos, trabajando según las posibilidades e intereses propios, pero siempre motivadas por avanzar y desarrollarse sin depender de forma exclusiva de ningún apoyo o financiamiento externo. Este proceso de **trabajo autogestionado** fue fortaleciendo al grupo y dándole una fuerte **cohesión social**.

“Hay que decir que este grupo para mí es heroico, porque hemos pasado situaciones de crisis duras, cuestiones que no han funcionado, hemos perdido plata, harta plata, y fue como para haberse agarrado del moño todas y habernos ido todas para la casa, pero no fue así. Es un grupo que tiene una cohesión grande porque tiene una larga historia de autogestión.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Hacia el año 2008, el grupo se formaliza y obtiene su personalidad jurídica, que le permite participar de oportunidades de aprendizaje, comercialización y liderar la gestación de iniciativas para la puesta en valor de materias primas y productos locales.

2.2. CARACTERIZACIÓN DEL GRUPO

2.2.1. Ingreso y permanencia en la organización

Cada una de las socias posee una historia propia, un recorrido y motivación personal que la llevó a integrarse al grupo. Algunas socias nos cuentan que un elemento que desencadenó la motivación e interés por participar del grupo, fue la posibilidad que abría para acceder a más **espacios de comercialización y visibilización de sus productos**.

“No tenía dónde, cómo mostrar mis cosas, entonces un día mi vecina, que se llama Margarita Garrido, me dijo que habían cupos, yo mandé mi carta y me aceptaron, y ahí he participado más en ferias y me ha ido súper bien en lo que hago.” María Villar, 41 años.

El grupo también constituye un lugar de **contención, apoyo y compañerismo** que permite un crecimiento personal como mujer.

“Entonces también te fortalece como mujer, [...] si vos estás bajo de una agrupación, vas a estar apoyada y contenida, que no es lo que haces sola: hay mujeres agueridas totales y yo le reconozco muchas cosas a

la agrupación, inclusive también el apoyo en lo personal, me han tenido mucha tolerancia.” Silvia Boz, 52 años.

Así, vemos que el grupo constituye también un **espacio de esparcimiento** para compartir, conversar y distenderse en un ambiente de confianza y amistad. El acto de organizarse y reunirse en torno al tejido ha permitido que las mujeres puedan ir más allá del espacio doméstico/individual para encontrarse en un espacio de socialización colectiva.

“Porque [sirve] para ir a conversar de otra cosa. Aquí en la casa, por ejemplo, ahora con la enfermedad de mi marido, una está tensa todo el día, porque él pregunta muchas cosas, hace cosas como de niño. Entonces hay que andar frenándolo por todo, y él se enoja, rabea también, entonces está difícil. Entonces por eso sale uno a distraerse un rato para allá.”

María Urrutia Uribe, 72 años.

Por otra parte, un aspecto que ha favorecido la participación de nuevas integrantes es la apertura **hacia generaciones más jóvenes**, ya que ha existido por parte de las socias de mayor edad una conciencia acerca de la importancia de involucrar y vincular al grupo a aquellas jóvenes que desean trabajar y aprender, permitiendo el **relevo generacional**.

“Entonces yo soy de esa idea, de que nosotras ya como viejitas, ya estamos más pesadas para caminar, nos cuesta más hacer las cosas. Entonces que ingrese gente joven, ‘savia nueva’ le digo yo, que esté con ganas de hacer cosas, y bien. Bien por las chiquillas y hay una organización que puede apañar a las chiquillas con ganas de trabajar.”

Silvia Huenupí Trecamán, 64 años.

2.2.2. Los lazos de cariño y apoyo

De forma transversal, las socias expresan que el grupo tiene para ellas una fuerte **significación emocional**, ya que entre las mujeres se han ido tejiendo vínculos de amistad, cariño y afecto que han reforzado el funcionamiento del colectivo en un ambiente de **respeto frente a las diferencias**.

“El grupo es súper especial, es bien cálido, me gusta. Hay harta unidad, somos todas mujeres, así que imagínate, para tener un grupo de 25 viejas que estemos de acuerdo y que exista el respeto, el cariño, y que nos

conozcamos. Porque yo sé las mañas de ella, de ella, de ella e igual nos respetamos, nos queremos, nos aguantamos, el grupo es bien valioso.”
Myriam Abad Soto, 55 años.

“Uno se va motivando a compartir con la gente del grupo, con distintas etnias porque [hay] tanto mapuche como no mapuche, y llevarse bien con la gente. Eso es lo principal y eso se ha logrado.”
María Cristina Rivas Morales, 59 años.

Asimismo, nuevas socias jóvenes como Fernanda expresan su profundo agradecimiento por el afecto y conocimientos recibidos de forma solidaria:

“Ha sido bonito, es que son mujeres muy bellas, muy lindas. Nunca pensé que en una agrupación iba a encontrar tanto cariño, tanto acogimiento de parte de ellas. Yo lo que más rescato es el traspaso que ellas hacen. No son egoístas al enseñarte cosas.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

En el marco de estas relaciones de respeto y afectividad que se tejen al interior del grupo, se hace también un reconocimiento genuino hacia los **talentos** de las socias que destacan en algunos trabajos.

“Tenemos al mejor mote con huesillos de la María Urrutia Uribe, por ejemplo. La Deidamia trabajadora, huertera, y se hace todo, se teje todo, reutiliza mucho material. Tenés cocineras excelentes, es respetable, yo quiero a la agrupación. Obviamente, como en toda agrupación, siempre hay cosas buenas y cosas malas, o hay diferencias pero es parte de la mixtura de la misma.” Silvia Boz, 52 años.

2.2.3. La importancia de la organización

Las mujeres del grupo relatan que estar organizadas, unidas y trabajar de forma asociativa ha sido de enorme importancia para ellas ya que significa una fortaleza que les ha permitido concretar **propósitos comunes**. Entre éstos, se cuentan el acceder a proyectos y gestionar capacitaciones.

“Es muy bueno trabajar organizadas porque así uno para los proyectos. Porque ahora la organización, todas nos apoyamos mutuamente. Porque si andamos solas, siempre uno avanza, pero no tanto como en grupo.”
Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Como se ha señalado, las socias antes de ingresar al grupo experimentaban enormes barreras para poder acceder a **espacios de venta y comercialización**, por lo que éste ha sido fundamental para garantizar su participación formal en ferias y encuentros.

“Me costó mucho, la verdad. Es que para los locales, a los puestos de la feria del Llaïma –supongamos–, me costaba un mundo entrar. Porque estaba sola, me ganaba en un lado, me sacaban, me ganaba en otro, me sacaban. Al final ¿adónde me gano? Ya, y después dije ‘¿Qué voy a hacer?’. Si todo el tiempo estaba con el tema ese que no hallaba donde ganarme. Me voy a integrar a las Mujeres Campesinas, si Dios quiere.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Además, la diversidad de productos y trabajos que ofrecen las mujeres del grupo favorece su posicionamiento en espacios de comercialización, generando una oferta atractiva que se potencia con los trabajos distintivos y el sello personal de cada socia.

“En las ferias que he participado ha sido a través de Mujeres Campesinas. Sí, estando juntas es más atractivo, hay más variedad y se pueden hacer ferias. Si yo pongo acá un letrero ‘Se venden gorros’ no creo que se venda mucho, pero si están todas ahí exponiendo y participando en una feria es atractivo. Porque se nota el trabajo de cada una. Entonces, para mí, cada una tiene su sello.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Asimismo, la organización ha sido relevante para potenciar el proceso de **valorización de los productos locales y materias primas** como la lana, posibilitando la visibilización de las distintas etapas del proceso de producción.

“El hecho de estar sola, creo que no potencia tanto el valorar, por ejemplo, el proceso de la lana. Una persona no. Tiene que ser complementado. Por ejemplo yo la trabajo, pero yo no produzco todo el hilado como para hacer todas mis prendas. Entonces es súper importante que todos los hilos al final lleguen... Creo que es importante trabajar de forma asociativa porque le da más fuerza, más valor.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Pese a las dificultades, gracias al proceso organizativo y la persistencia del trabajo en el tiempo, el grupo ha llegado a posicionarse como un **actor organizacional relevante** a nivel territorial frente a las instituciones, siendo

una voz representativa y legítima en la comuna que ha ganado credibilidad por sus gestiones, acciones y autenticidad.

“A pesar de todas esas diferencias para mí es un grupo heroico y que ha crecido en el sentido de cómo se posiciona en el contexto comunal. Es un interlocutor válido para las instituciones, que se ha logrado mantener en el tiempo, son ya como 10 años, y encuentro que eso es muy valioso. Es un grupo que se ha mantenido 10 años trabajando, no en función de subsidios, ni de lo que entregue una institución.”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

En suma, a través de la organización, las mujeres se han empoderado como representantes del territorio, demostrando que es posible generar procesos de **fortalecimiento de la economía local y la valoración del patrimonio natural y cultural**.

“Cuando uno ve que están las mujeres empoderadas y organizadas haciendo cosas concretas por su economía, levantando los recursos propios del territorio, los saberes, es un acto que es totalmente –podríamos decir– revolucionario, para estos tiempos de mall y cuestiones chinas. Con un trabajo muy de hormigas, sin muchos aspavientos, sin liderazgos que discursen por la vida, pero con un hacer que la gente observa y se da cuenta que es posible hacer la organización, levantar las economías locales a partir de las cosas que están ahí.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

2.2.4. Los aprendizajes en la organización

Mediante su participación en la organización, las mujeres han ido adquiriendo una serie de aprendizajes significativos e integrales. Las socias nos relatan que han aprendido a **compartir valores** comunes, a **enriquecerse de la diversidad** de perfiles que conforman el grupo y a establecer relaciones de tolerancia y valoración que han sido claves para trabajar de forma asociativa.

“He aprendido tantas cosas, he aprendido tanto. En primer lugar, el hecho de tolerarnos, aprender a tolerarnos, porque somos todas diversas, todas tenemos puntos de vista diferentes. Entonces creo que la tolerancia, el respeto, la solidaridad; hay hartos valores y cosas importantes que han tenido la agrupación por años.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

El aprender a vincularse desde **relaciones cada vez más equitativas** forma también parte de los aprendizajes como organización. En este sentido, Paula nos cuenta acerca de lo importante que ha sido aprender a mantener el equilibrio para propiciar relaciones más horizontales, igualitarias y justas:

“He aprendido muchas cosas, pero como acto organizativo, he aprendido a guardar silencio. A veces es importante dejar que las cosas pasen, me pasa que yo me doy cuenta que a veces mi voz suena más fuerte y encuentro que eso es muy negativo para una organización, que hayan voces que suenen más fuerte. Si queremos ir parejitos, todas las voces tienen que sonar igual. Entonces a veces es importante quedarse calladita y dejar que las cosas vayan pasando, porque son como son y así han resultado bien.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Asimismo, Lorena nos relata que como joven no fue fácil hacer valer sus perspectivas al interior de la organización. Sin embargo, se ha aprendido a integrar la diversidad de miradas y opiniones en las tomas de decisiones, que han hecho más participativo el proceso.

“Mujeres Campesinas me ha servido harto también [para] la tolerancia. De primera fue difícil porque una era joven, no te pescaban mucho en la toma de decisiones o en lo que tu podías aportar. Como que eran las que llevaban más años, esas eran las que lo sabían todo, ahora eso no se ve, todas las opiniones son válidas.” Lorena Herrera Sanhuesa, 35 años.

De forma paralela, vemos que para algunas socias su participación en el grupo les ha permitido también un aprendizaje a nivel más personal, ya que han podido desarrollar su **personalidad, autoestima y confianza** en sí mismas, creciendo como mujeres y seres humanos:

“Yo era súper reacia a hablar, como estoy hablando con usted aquí...Yo no, eso no lo habría hecho nunca antes. Me habría escondido en el último rincón. Pero he aprendido a sacar más personalidad, más tranquilidad.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

“Crecer como ser humano. Crecer en emociones, crecer en conocer más a las personas, en enseñar también. Ver cómo crecemos juntas. Esa parte es bien importante. El apoyo que nos damos. Es bien bonito el grupo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Sin duda, esta autovaloración que se da a nivel interno, permite reforzar el rol de las mujeres como artesanas y productoras, y alentar procesos de **independencia económica** para generar ingresos desde sus propios oficios.

“Es darme cuenta de que sí puedo por mí misma ser alguien reconocido, o ser alguien que realmente reconoce que las artesanías –por más simples que las puedan ver– involucran mucho más. El reconocermé que sí puedo, que puedo sobrevivir en muchas situaciones con mis propias artesanías, un mercado en el cual no le tengo que trabajar a nadie y puedo ser totalmente independiente.” Silvia Boz, 52 años.

Otro aspecto que las socias destacan es que la organización ha sido un espacio de vital importancia para la **transmisión de conocimientos**, en la que se comparten saberes y se enseña de forma solidaria. Como nos comentan las más jóvenes, este aprendizaje ha sido fundamental en su proceso de formación como jóvenes tejedoras.

“El hilar, de a poco aprendí a hilar, tejer, igual gracias a las compañeras de Mujeres Campesinas, tengo unas maestras, como Silvia, la Paola, que fueron las que me enseñaron hartas cosas y me dieron como una pincelada, después yo ya fui creando.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Si bien al inicio habían reticencias y desconfianzas por parte de algunas mujeres para poder compartir sus conocimientos, estas limitaciones se han superado y se ha instalado en las socias una conciencia y sentido común de **colaboración para desencadenar aprendizajes**.

“Eso también ha sido un aprendizaje para todas, porque habían personas, sobre todo las más adultas, a las que les costaba enseñar, yo las sentía como que eran egoístas, les costaba hasta compartir el mate. Pero ahora no, igual hay una afinidad, igual está la confianza de decirse cosas, por ejemplo, si le cayó mal la actitud de una, se dice.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Hoy en día, uno de los principios básicos de las socias es el compromiso para promover y difundir enseñanzas, fomentando el intercambio de aprendizajes como un aspecto central para el crecimiento del grupo y el **traspaso de este legado de conocimientos y sabidurías a las nuevas generaciones**, evitando su desaparición.

“Yo no me puedo quedar con mi sabiduría porque después se muere si no se la replico a alguien más. Yo si tengo algo que dar, lo doy. Si tengo que compartir algo, lo comparto, porque así tiene que ser. Ese es un compromiso que tenemos nosotras como mujeres campesinas.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

2.3. PRINCIPALES LOGROS Y ACTIVIDADES DEL GRUPO

En su trayectoria de más de 10 años, las artesanas y productoras del grupo, gracias a su trabajo, unidad y empuje, han alcanzado una serie de logros significativos como organización.

En primer lugar, han logrado fortalecerse y funcionar en base a principios como el **apoyo mutuo y la retroalimentación**, aprendiendo de sus diferencias internas para encontrarse en un rumbo común y complementario.

“Somos un grupo muy fortalecido internamente, en los vínculos, con harto cariño. Porque a pesar de que todas somos muy distintas, es un logro tremendo poder construir cosas con gente tan distinta. Porque entre iguales es fácil ponerse de acuerdo y seguir un rumbo, pero cuando es gente muy distinta y gente campesina y de ciudad, gente viejita y gente joven, gente revoltosa, gente piolita, trabajólicos y gente que es más quedada, lo hemos logrado.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

A nivel de toma de decisiones perciben que se está logrando poner en marcha una **estructura horizontal** de decisión y participación en la que “la mayoría decide”, y que se construye desde errores y aprendizajes a nivel personal.

“La gente a veces se descarta de la agrupación o se va autoeliminando por sus comportamientos. Entonces el resto decide, la mayoría decide, no es que sea un tipo dictadura, y eso también te permite cometer errores, disculparte, te permite ser más gente, más persona.” Silvia Boz, 52 años.

En términos materiales, han logrado adjudicarse una serie de proyectos que las han dotado de una **infraestructura propia**, adquiriendo toldos, mesas y stands para las ferias, así como maquinaria para apoyar el proceso de la lana –tales como escarmenadora, hiladora y rueca eléctrica– que se comparten de forma rotativa.

También, la serie de **capacitaciones** que han logrado gestionar son altamente valoradas, desarrollándose al interior de la organización un constante interés

por participar de procesos de aprendizaje. Así, van engrandeciendo su rol como mujeres artesanas y productoras, líderes de sus procesos creativos.

“Hemos recibido hartas cosas como grupo, y hemos aprendido, gente que no sabía, por ejemplo, el proceso de la lana, que no sabía el teñido, y ahora lo sabe. Es un orgullo que nosotras estemos capacitadas, que nosotras nos podamos parar en alguna parte y decir ‘yo hice un curso de hilado, hice un curso de teñido’.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Al respecto, Paula reflexiona sobre la importancia del grupo como espacio de **empoderamiento femenino** y el potencial que tiene para apoyar y nutrir a otros grupos de mujeres que deseen organizarse:

“Porque son justamente mujeres empoderadas las que están en este grupo [...] son un tiraje súper importante para otras mujeres que a veces no se atreven, que no se sienten apoyadas. Y yo creo que en estos grupos siempre logran encontrar esa solidaridad de decir, bueno, aquí estamos todas en la misma. Creo que son espacios de empoderamiento súper importantes.”
Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Como hemos venido señalando, el grupo ha sido gestor de un proceso de dinamización de economía local y valorización del patrimonio local. En este sentido, entre las actividades más importantes durante este proceso, se cuentan la realización de la Fiesta de la Lana y los *Trafkintu*, en torno a los que el grupo ha ido creciendo y forjando su identidad colectiva.

2.3.1. La Fiesta de la Lana

La Fiesta de la Lana es sin duda para las socias del grupo, el mayor logro que han alcanzado durante su trayectoria. Esta actividad es una fiesta y feria organizada de forma independiente por el Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco en Julio de cada año. Esta fiesta tiene como protagonista a la lana en todas sus formas y colores, valorada como un referente de **identidad y un patrimonio cultural** a resguardar.

“La Fiesta de la Lana yo creo que es lo máximo. Es algo que es bonito, donde se rescata 100% la cultura, porque todo lo que se hace es cultura. Y con el esfuerzo de puras mujeres.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

“Bueno, el evento más importante que en Mujeres Campesinas tenemos es la Fiesta de la Lana, y ya llevamos tres Fiesta de la Lana en el cuerpo,



Participantes del "taller de tejido a telar" durante la tercera versión de la Fiesta de la Lana, año 2017.



Panorámica general de los expositores durante la Fiesta de la Lana, año 2017.

y eso ha sido pero tremendo para nosotros. El logro de sacar una Fiesta adelante, de que nosotros seamos las que movemos todo esto.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

La Fiesta de la Lana nace como un sueño compartido entre las socias, y su primera versión se realizó el año 2015 en Melipeuco. Esta iniciativa se gestó a partir del **esfuerzo colectivo** y el interés por crear una actividad que permitiera dinamizar la generación de ingresos de la temporada invernal y quebrar la estacionalidad desde la valorización de un producto local.

“Era algo que teníamos, una ilusión frustrada de hace varios años de armar y romper la estacionalidad, porque hay épocas de verano en la cual se mueve cierto turismo, y en invierno no existía nada de entretenición.”

Silvia Boz, 52 años.

Para las mujeres del grupo, la Fiesta de la Lana representa una **fuentes de orgullo**, pues es fruto de un trabajo autogestionado, llevado a pulso con convicción por las mujeres y con escaso apoyo externo en sus inicios.

“Para mí fue la mayor fuerza, porque en un principio no teníamos el apoyo de las autoridades, pero nosotras como que sacábamos fuerza de mujer. Y dijimos, lo vamos hacer con lo que tenemos. Con poca plata, pero tenemos materiales, tenemos trabajo y la vamos hacer. Y como eso resultó bonito y eso fue agarrando más fuerza, ya para conseguir otras cosas.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Una de las fortalezas de esta fiesta es la impronta, energía e identidad que las mujeres le han conferido, ambientando un espacio cálido y familiar que pone en valor este patrimonio local. Además, se han ido esforzando por mejorar constantemente sus productos, dotándolos de un sello propio en sintonía con el contexto territorial.

“Felizmente estamos todas trabajando en eso, haciendo las cosas mejor que el año pasado, el propósito es el mismo de todas, con toda la energía: que la gente se vaya contenta con los productos. Porque estamos valorando nuestros productos, porque la calidad de nuestros productos es mejor, mucho mejor que los años anteriores. Tienen un sello que es de acá, ahora nos estamos todas abocando acá en el otoño de Melipeuco, Conguillío, los lagos, los lugares. Estamos tratando de traspasar lo natural, por eso hay

mucho color natural en los diseños de este año. Quisimos traspasar el otoño, la época del otoño a nuestros tejidos, a nuestras lanas.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Su realización ha generado resultados y efectos inesperados, no sólo en el plano económico, sino que en la **valoración de la lana como materia prima** y el reconocimiento hacia los oficios vinculados, constituyéndose en una actividad ejemplar a nivel comunal y regional de puesta en valor de la lana como activo territorial, con historia e identidad.

“Yo creo que, en primer lugar, es un espacio donde se ha valorado el trabajo de las mujeres que estamos dentro de la agrupación. Valorar el hilado, las formas en que se trabaja la lana desde el proceso de la esquila en adelante. [...] Que en sí abarca todas las técnicas que se pueden trabajar con la lana. El fieltro, el trabajo a palillo, crochet, el telar. Eso creo que es en sí la Fiesta de la Lana.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Además, es un lugar para el **aprendizaje y la transmisión de saberes**, ya que las mujeres del grupo comparten desinteresada y solidariamente sus conocimientos en diversos talleres gratuitos de hilado, teñido, telar, tejido a palillo, tejido a crochet y fieltro, entre otros, que se realizan durante la fiesta.

“Demostramos con cariño todo lo que sabemos, y enseñamos, compartimos los conocimientos. Todas las cosas que se preparan para la Fiesta de la Lana, todas, las trabajamos con cariño. Y contentas porque sabemos que se va a vender. Y estamos con el trabajo previo a la Fiesta de la Lana. Y eso se ve en los productos, en la decoración, en todo está el detalle de cada una de nosotras.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

La realización de la Fiesta de la Lana ha trascendido como una actividad innovadora en la comuna, fortaleciendo al grupo como un actor territorial reconocido por su capacidad para dinamizar mercado local desde la puesta en valor de una materia prima local.

“Hoy llevamos la tercera fiesta a realizarse dentro de un par de semanas más. Y orgullosa de que se pudo lograr y que vean que la artesanía es un mercado intercultural, que no tiene etnia, no tiene nada. Si no es juntarse con una misma idea de poder lograr, yo creo que la unión hace la fuerza.” Silvia Boz, 52 años.

2.3.2. El Trafkintu

El **trafkintu**, entendido como el **intercambio de semillas, plantas, saberes** y todo tipo de productos locales, ha sido otra de las iniciativas relevantes que ha liderado el grupo en el territorio de Melipeuco. El **trafkintu** representa una práctica que favorece el encuentro, el diálogo de saberes y el aprendizaje, así como la recuperación de semillas tradicionales y especies que se han ido perdiendo con el tiempo, guardando un alto trasfondo cultural al garantizar la continuidad de las relaciones de vida, reciprocidad y cuidado de la biodiversidad.

“Sí, también he participado en trafkintu. Las Mujeres Campesinas son las que lideran. Me gusta mucho porque igual es un lugar de encuentro, donde uno comparte conocimientos, aprende, es solidaria, respeta los puntos de vista de las demás personas. Es una instancia súper importante y no sólo para el Grupo de Mujeres Campesinas, sino que para todas las personas porque es algo que se ha perdido y que se ha tratado de rescatar.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

A través del **trafkintu**, se da continuidad a un legado histórico asociado a la **sabiduría agrícola** que ha sido transmitida por abuelos y antepasados.

“Me acordé de mi mamá, porque ella sembraba eso y después se terminó, no había más y después, imagínese, yo lo retomo, y soy la única, me siento orgullosa, porque en mi sector nadie tiene quínoa, ni siembra.”

Mercedes Painevil Huenupí, 57 años.

Como señala Fernanda, los **trafkintu** han sido espacios de gran importancia para **aprender y compartir conocimientos** sobre la diversidad de especies locales y ciclos de siembra:

“Se intercambian plantas, semillas, saberes. Mucho, porque en verdad uno conoce un poco, pero se va llenando con estos saberes de estas señoras que te van mostrando semillas que antes estaban perdidas, que uno no conoce. O te enseñan cuando sembrar.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Como vemos, el **trafkintu** ha permitido a las socias ir rescatando saberes, semillas y especies que se estaban perdiendo en el territorio como el mas-tuerzo y la quínoa (*kinwa*), así como proveerse con nuevas variedades de hortalizas, porotos, arvejas y maíz.



Semillas intercambiadas durante Traffintu del año 2017



Semillas y plantas tradicionales intercambiadas por las socias del grupo.

“El trafkintu tiene harto valor, porque uno ha ido recuperando semillas que no se veían. Por ejemplo, el mastuerzo yo no lo conocía, y en un trafkintu lo conocí, lo planté y todavía tengo mastuerzo, me sale de repente, así casi maleza. Le conté a mi mamá que había conseguido mastuerzo y me decía que eso ya se había perdido que antes se veía harto. Y eso es lo bacán de los trafkintus que uno puede recuperar y también conocer semillas que no conocías.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

“Yo ahora a gente la he ido armando... porque como en las reuniones la gente dice ‘¿qué cultiva, qué es lo que tiene?’, yo les digo, ‘tengo quínoa’ y ahí las personas se acercan y me dicen ‘¿me podría dar?’. Ahora hice trafkintu, por ejemplo, con un viejito de Santa María de Llaima, que me dio de esas papas ‘cachos moradas’ y yo le llevé quínoa. Y ahora otro viejito quiere que le dé quínoa y él me va a dar porotos.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Además, sostienen que en el territorio de Melipeuco estas cadenas de intercambio están siendo muy apreciadas, permitiendo que la gente pueda valorar, conocer y compartir de forma solidaria el **patrimonio agrícola local y los conocimientos asociados**.

“Entonces, hoy día la gente ha vuelto a tener esos productos en sus huertos y los está guardando, y eso para mí es importante, que la gente guarde sus productos. Porque ellos tienen uno y lo traen para acá y de todos lados se arma, distintos tipos de arvejas, los tipos de porotos. [...] Entonces, cómo no va a ser importante y que lo siga guardando, que lo siembre un poco y sale y de ahí guarda la semilla.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Desde una perspectiva organizacional, la realización de *trafkintu* también ha permitido ir tejiendo **redes territoriales** con agrupaciones de otras comunas como Puerto Saavedra y Curarrehue, posibilitando que se enriquezca la variedad de semillas disponibles en las comunidades y territorios.

“Ha sido muy importante el trafkintu, porque nosotros, al menos aquí en esta casa se han hecho muchos trafkintu, aquí comenzamos con los trafkintu nosotros. Entonces aquí ha venido gente de muchos lados, ha venido gente de Puerto Saavedra, ha venido gente de Curarrehue, las chicas de Semillas Libres siempre yo las invito porque ellas siempre tienen la variedad de semillas que se cosechan en distintos territorios.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

En los *trafkintu* que se han organizado con comunidades del territorio de Puerto Saavedra, los productos viajan de “mar a cordillera”. La lana (que es bastante apetecida), la miel y sus subproductos, así como árboles nativos, son intercambiados por papas, porotos y cohayuyos de los sectores costeros.

“Fuimos a trafkintear a Puerto Saavedra, llevé lana por papa, me traje un saco de papas, o dos sacos [...] entonces justo estaba acá en ese tiempo y partimos para allá, así que trajimos porotos, trajimos cohayuyo, todas esas cosas de la costa, siempre intercambiamos. Ya sea por lana, ya sea por de repente arbolitos también que se llevan, así que, y también por miel, o también por mis productos.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Como parte del Pueblo Mapuche, Luz María nos advierte acerca del significado profundo que guarda para la cosmovisión indígena la práctica del *trafkintu*, entendida como la extensión de un lazo familiar que se perpetúa mediante el acto del intercambio, diferenciándola de las actividades que realiza el grupo, de carácter más amplio y en vínculo con otros territorios, que más bien podrían ser consideradas como prácticas de intercambio nombradas *Huelulun*.

“Es que el trafkintu es una actividad que no se hace masiva, como lo hacemos nosotros, el trafkintu es algo familiar, es algo tan potente. Ponte tú, yo voy a cambiar, porque antes se hacía, yo voy a cambiar un animal por una carretada de leña, puede ser, algo que esté asimilado. Entonces, el trafkintu es algo tan poderoso, tú eres mi trafkin, tú pasas a ser para mí como un familiar, porque tú cambias como tu familia, entonces tú pasas a ser parte de esa familia, y tú de la de la otra, ese es un trafkintu. Entonces, y nosotros no hacemos eso, nosotros hacemos un trafkintu, cambiamos productos. Pero no ha sido malo porque nosotros a través del trafkintu hemos aprendido a guardar las semillas pero no le damos ese valor grande que le daba el mapuche antes. Por eso lo que hacemos nosotros es un huelulun. Huelulun es colocar todo lo que tú haces. Yo hago mermeladas, yo hago artesanías, yo guardo las semillas de plantas, de flores, entonces eso uno de a poquito lo va trafkinteando, entonces eso es un Huelulun.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Como hemos visto, el *trafkintu* constituye una de las actividades claves para el grupo ya que le ha permitido ir forjando su identidad colectiva, representada en el espíritu solidario e interés por cuidar la naturaleza.

“Yo estoy ayudando a que florezca otra florcita, que nazca otro arbolito, y así se va multiplicando. Me siento bien que la gente esté valorizando eso. Que uno lo valore. Uno, porque eso parte de uno también. Que uno haga algo que le gusta y que otra persona venga y te lo valore, uno se siente más, y así sigue la cadena, porque esto es una cadena.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Como vemos, el Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco ha tenido un rol fundamental en la **valoración de las artes y saberes tradicionales**, en el proceso de **empoderamiento colectivo de las mujeres** y en la creación de **lazos de afecto y solidaridad**. Además, ha organizado y promovido actividades fundamentales para el rescate y la valoración de las artes en lana –como es la Fiesta de la Lana– y de los saberes del campo y el rescate de las semillas tradicionales –a través de los *trafkintu*–.

Indaguemos ahora en torno a los saberes que detenta este maravilloso grupo de mujeres.



3. Los Oficios

3.1. EL TRABAJO CON LA LANA

3.1.1. La herencia de las madres y abuelas

El trabajo de la lana se realiza desde tiempos inmemoriales en el valle del Llama, y ha estado **tradicionalmente a cargo de las mujeres**. Hasta mediados del siglo XX, Melipeuco era un territorio bastante aislado, con gran porcentaje de población rural, alejada de las grandes ciudades, y la mayoría de sus habitantes vivía de lo que producían en el campo y de los trabajos asociados a la explotación de la madera.

En ese contexto, las familias producían todo lo que podían. Las mujeres lavaban la lana, la seleccionaban, escarmenaban, hilaban, y con ella tejían todo de tipo de productos para la casa: frazadas a telar, choapinos; para su familia: chombas, mantas a telar, pantalones, vestidos, calcetines, medias, etc.; y para las labores del campo: arciones, pellones y peleras para caballos. Generalmente se producía para la casa, pero con una familia numerosa, ¡eso era mucho trabajo!

“Mi mamá, ella siempre tejió, siempre hiló, no para vender, pero por necesidad de la casa, que hacían falta frazadas, que hacían falta calcetines, chalecos, las peleras de los caballos, todas esas cosas hacía ella, y yo viéndola a ella yo aprendí, sola.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las artes del tejido eran **traspasadas de generación en generación**. En las casas, vivían las familias ampliadas, y en muchos casos fueron las abuelas las que criaron o transmitieron estas enseñanzas a sus hijas y nietas.

“Mi abuela, ella igual, toda su vida hizo trabajos con lana y les traspasó a sus hijas sus cosas. Yo tengo recuerdos bonitos de mi abuela, porque ella era súper delicada para hacer sus cosas, le gustaba que quedaran bien hechas.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

A veces las abuelas y las madres eran estrictas en la enseñanza del tejido. Karin cuenta como en sus vacaciones su abuela la obligaba a avanzar con sus trabajos, ya que a través de estos ellas tenían dinero para sus gastos personales.

“Ella tejía mantas, frazadas y ruanas, esas cosas, y también a mi me enseñó una vez, tendría como doce años, un tejido que se llama trarikan, que es de puras motitas ir tejiendo, hice una bajada de cama de al menos un metro por ochenta centímetros, en el verano. Y con eso me compré zapatos, –recuerdo– y compré género para hacerme un delantal para el colegio. Pero esa vez dije ‘nunca más voy a hacer estos trabajos’ porque no me dejaba salir, ir al río. Que uno cabra siempre quiere salir en el verano a divertirse y no podía.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

El tejer a telar –y todo el proceso de la lana– es largo y complejo, y requiere muchas horas de trabajo. Generalmente, este trabajo es poco valorado en los precios que se pagan por los productos. Esto se tradujo en que algunas tejedoras trataron de que sus hijas no tejieran o hilaran. Verónica nos cuenta de cómo su abuela nunca quiso enseñarle a hilar.

“Nunca me enseñó a hilar. Creía que ese trabajo no era bueno. Quería que nosotras estudiáramos. Encontraba que la vida era bien sacrificada. Como que no quería que nosotros heredáramos eso de hilar y trabajar la lana. Era algo que ella no veía para nosotras.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Para estas madres y sus hijas, sobre todo el trabajo en telar, representaba tiempos de pobreza, **sacrificio** y de largas horas ante el telar. En el caso de Luz María, como en muchos otros casos en este territorio, su madre estaba sola a cargo de la familia. A veces la muerte del padre, a veces el abandono, hacía que las mujeres solas con sus hijos tuvieran que enfrentar todas las tareas del campo, así como la generación de recursos monetarios.

“Yo dormía con mi mamá, mi mamá se acostaba tipo 5:00 de la mañana de repente y yo despertaba en la noche y mi mamá tejiendo. Y después se levantaba temprano de nuevo, había que sacar leche, había que preocuparse de las gallinas, había que preocuparse de cinco mil cosas. Y en la noche de nuevo mi mamá tejiendo, empezaba... ya se oscurecía en este tiempo como a las 6:00, 7:00, mi mamá empezaba a tejer. Y de eso viví yo, y mi mamá me dijo ‘nunca, nunca teja a telar’.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Cuentan las artesanas que de todas las hijas y nietas de estas antiguas tejedoras sólo algunas, muy pocas, aprendieron y siguen ejerciendo el oficio hasta el día de hoy. Si bien, para algunas, su trabajo es sinónimo de tiempos difíciles, para otras mujeres es un orgullo el seguir con las huellas de sus madres y abuelas. Para muchas de las antiguas tejedoras, el que las

nuevas generaciones sigan con su arte, es un reconocimiento que les llena de orgullo y refuerza su identidad.

“Ella [su abuelita] hacía todo el proceso. Y ninguna de sus hijas se interesó. Y ya después con los años, con la diabetes fue perdiendo su vista y ya no podía hacer nada. Entonces cuando yo le hablé de esto, se emociona caleta también, porque hace como un rescate de esto. Ella se siente feliz.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

3.1.2. Los inicios en el tejido

Sin duda que uno de los oficios más importantes en el Grupo de Mujeres Campesinas es el relacionado con el trabajo de la lana de oveja. Quisimos saber la forma en que estas mujeres aprendieron a trabajar la lana y a tejer. En la mayoría de los casos, fue en la **casa familiar** donde tuvieron sus primeros pasos.

“Bueno, lo que es tejido aprendí mirando porque mi mamá tejía, y me gustaba eso, siempre me gustó tejer, entonces miraba, y tenía como seis, siete años cuando hice una primera chombita para una muñeca.”

María Villar, 41 años.

Varias cuentan como la familia fue un apoyo fundamental en ese proceso.

“Yo aprendí cuando era niña, mi papá nos hizo a todas una máquina de hilar, y entonces nosotros hilábamos y hacíamos los chalecos, calcetines, eso lo aprendí desde niña.” María Urrutia Uribe, 72 años.

En esos años, tanto la lana como los **palillos y otros materiales eran escasos**, por lo que varias de las mujeres cuentan que partieron escondidas, aprovechando cualquier material que encontraban para aprender a tejer.

“Yo aprendí como a los 8 años a tejer. Y tejía así con unos clavos que le colocaban a los puentes [...] yo saqué los clavos y empecé a enredar la lana y hasta que empecé a tejer, y cuando yo tejía a escondida porque antes no te daban lana o resto así para que tu hicieras algo.”

Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

“Recuerdo siempre a mi abuelo que él fue el que me hizo los primeros palillos, de rayos de bicicleta, me hizo los primeros palillos para aprender a tejer. Y tenía que hacerle algo a él, no recuerdo qué le hice, pero sí tuve

que hacerle algo a él por hacerme los palillos. También el crochet también me los hizo él, me acuerdo que con un alambre lo limpió, lo lijó bien y le hizo un sacadito para, para que yo aprendiera a tejer en crochet. Ahí le hice un cojín, eso recuerdo, que le hice un cojín a mi abuelo.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Tanto la lana como las herramientas para tejer eran productos escasos y muy valorados en las casas, por lo que las niñas no siempre tenían permiso de experimentar con esos materiales. Varias mujeres cuentan cómo, de niñas, anduvieron recorriendo cercos y murras en busca de motitas de lana enredadas para sus primeros trabajos.

“A mí siempre me gustó la lana, desde niña que yo adoraba la lana. Encontraba lanita enredada en las murras por ahí, las mosquetas, y las sacaba.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Cuenta Myriam acerca de cómo aprendieron a tejer su madre y tías.

“La lanita que queda en la púa de los cercos, la juntaron, la estiraron e hicieron cosas, y lograron hacer más y toda la cosa, hasta que llegó la madrina y le dijo ‘no, esto se hace así y asá’ y les enseñó.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Muchas cuentan que la enseñanza del tejido no se hacía directamente. Es decir, nadie les decía en un momento “te voy a enseñar a tejer”, ni se hacían clases al respecto. La forma de aprender fue mediante la **experiencia directa**. Primero mirando, y luego colaborando con ciertas partes del proceso.

“Yo mirando ahí, cebándole matecito, y mirando. Y ya después me dijo que tejiera, y me puse a tejer. Aprendí ligerito a tejer porque como le ayudaba a ella a urdir, a todo, así es que después a usted se le hace fácil tejer. Lo que es el hilado, la esquila de las ovejas, el tratamiento de la lana, todo eso lo aprendí así no más, rústicamente.” Dorila Parra Meli, 69 años.

“Nosotros aprendimos mirando, mirando a mi mamá, no que ella dijera ‘ya chicas, les voy a enseñar a hilar o a escarmenar la lana’ nosotros se la escarmenábamos a ella sí, había que varillarla y después escarmenarla, hacer los copitos y dársela preparada.” María Urrutia Uribe, 72 años.

La gran mayoría de las entrevistadas cuenta que aprendió de su madre, pero la Sra. Deidamia nos cuenta como su padre, hijo y marido de tejedoras,

conocía tan bien el proceso que no sólo ayudaba en diferentes etapas, sino que además fue el encargado de enseñarle estas artes.

“Mi papá me enseñó a tejer. Me enseñó tejido a palillo y a telar. Me hacía los palillos, me enseñó a hilar. Todo ese trabajo lo aprendí de mi papá. Mi mamá hacía mantas y yo le ayudaba a terminar, ahí aprendí yo. A terminar las mantas. Mi papá cosas grandes no hizo. Nada más que él ayudaba a urdir, y me iba diciendo cómo se hacían las cuestiones. Pero no tejía, no lo vi nunca tejer a él.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Lorena cuenta que en una etapa no quería nada con el tejido, ya que lo asociaba a los roles tradicionales femeninos, y por lo tanto también al rol históricamente subordinado que han ocupado las mujeres en la sociedad.

“Era media rebelde, siempre fui como llevada a mi idea entonces como que en un momento me decían como que las mujeres que aprendían a tejer o hacer como todas esas labores, así como de casa, era como para casarse. Entonces yo no estaba ni ahí con casarme. Entonces como que no quería aprender por eso porque yo decía no, para mí eso era como na’ que ver.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Sin embargo, con el paso del tiempo, fue revalorando ese oficio, y dándose cuenta cómo este conocimiento, heredado de su familia, siempre había estado dentro de ella:

“Pero después, cuando yo empecé a tener amigas que tejían, me empezó a llamar la atención y no fue difícil aprender, igual como tenía las imágenes de cuando veía a mis tías haciendo cosas como que, de cierta manera, guardaba esos recuerdos o veía como ellas lo hacían.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Otras artesanas ven el trabajo en lana como una continuidad de su herencia, que también tiene un componente práctico. Al ser Melipeuco una comuna con mucha ruralidad y bastante crianza de ovejas, **la lana es un material noble y disponible** en la mayoría de los hogares campesinos.

“A la lana porque es lo que tengo yo aquí, como crío mis ovejas eso es lo que tengo yo aquí. Y me dedico a trabajar la lana, tengo aquí mismo material o no sería que estuviera en otra labor y teniendo mi lana aquí.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

3.1.3. El tejido como una forma de ingreso

Podemos decir que la mayoría de las mujeres de esa época tejía para su familia, por lo que vender productos era difícil dentro del territorio. Sin embargo, las mejores tejedoras, las más trabajadoras y quizás las más necesitadas, tejían para la venta.

“Mi abuelita tejía a telar, hacía trabajo a telar a los fundos y también para vender ella, entonces ahí aprendí más o menos a los cuatro, cinco años, aprendí a hilar, a torcer el hilo, a asparlo, y ya después cuando tendría unos once, doce años me empecé a meter en los telares.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

En un contexto rural y con las mujeres generalmente confinadas en el ámbito doméstico, el tejido y la venta de productos era una de las formas que tenían de poder generar **dinero de forma autónoma**, y sin tener que dejar sus casas.

“Tenía una tía, hermana de mi mamá, ella crió tres hijos con sus puros hilados y tejidos. Palillos casi no, pero telar sí mucho, las fajas todas esas cosas que usábamos las hacía ella.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

En un contexto de necesidad económica, el trabajo en la lana no recaía sólo en las mujeres adultas, sino que era **compartido por toda la familia**, especialmente las niñas y jóvenes mujeres.

“Mi mamá tejía a telar, hacía mantas, frazadas, todas esas cosas ella hacía. Para nosotros. Hilábamos la lana y nos hacíamos los chalecos, los hacíamos nosotros eso. Pero ella hilaba ajeno y tejía ajeno también, porque antes Melipeuco era un pueblo chiquito, habían poquitas casas y era un pueblo así pobre.” María Urrutia Uribe, 72 años.

Myriam cuenta cómo su madre y sus tías, desde pequeñas, empezaron a tejer, destacándose entre sus pares. Otras personas les mandaban sus lanas para ser hiladas, o hiladas y tejidas.

“Y después también en esa zona fueron famosas porque tejían bonito, tenían bonito, la gente les mandaba a tejer, les mandaba a hilar. Ahí hacían sus cuestiones tránsfugas ellas de repente, mojaban la lana para que pesara más y poder quedarse ellas con unos ovillitos, eran otros tiempos en todo caso, de más necesidades.” Myriam Abad Soto, 55 años.

La madre de Myriam, que había tejido desde pequeña como pasatiempo, vuelve a tejer para vender cuando queda viuda.

“De pequeñita, de pequeña mi mamá tejía, tejía como de manera... así como por gusto por tejer. Y después también se transformó en parte para la economía del hogar, cuando quedó viuda.” Myriam Abad Soto, 55 años.

La señora Mercedes Painevil cuenta cómo su madre, incansable tejedora, **producía mantas y otros trabajos a telar** que eran llevados por su padre a la Argentina.

“Mi mamá trabajaba... Mi papá llevaba a Argentina. Llevaba los telares que hacía mi mamá. Y por aquí a los curitas que venían también les hacía de esas cosas, para hacer misa, para las monjitas. O sea, ella siempre trabajó toda su vida, y yo de chiquitita fui viendo eso y me gustó.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Estos trabajos a telar eran vendidos o intercambiados por mercadería en Argentina, hacia donde se cruzaba por la cordillera, principalmente hacia el pueblo de Moquehue.

“Las vendía, le daban jabón, las cambiaba, como un trafkintu y de allá traía él las cosas, harina cruda incluso, y a caballo, nada de carretas. Ahí iba donde la señora Ángela. Ahí entregaba las cosas y de vuelta se venía cargadito.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Verónica nos cuenta cómo empezó a hacer cosas para vender cuando tuvo que salir a estudiar fuera de Melipeuco.

“Yo aprendí a hacer pantuflas, cosas básicas, bufandas, gorros. Y también sweater sin mangas. Antes de los 14 años yo ya tejía esas cosas. Y lo hacíamos como hobby. Lo hacíamos para nosotras, nunca vendíamos. Y después que salimos de acá, empecé a vender con las polainas. Porque yo me fui a estudiar a la universidad a Valdivia” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

De esta forma el tejido, aprendido en casa desde siempre, en un momento dado, se convierte en una **herramienta para estas mujeres para generar sus propios ingresos** de forma independiente.

3.1.4. Las etapas del trabajo de la lana

a. Crianza de ovejas y esquila

En el valle del Llama, la crianza de ovejas se hace con dos fines: la **obtención de carne y de lana**. Todo el ciclo se inicia con la **crianza de las ovejas**, las cuales deben ser atendidas todo el año y especialmente en los meses de invierno cuando el pasto escasea. Las ovejas se esquilan entre fines de Octubre y Noviembre.

“Esquilamos ya en noviembre ya, le digo a mi marido que me las esquile, porque cuando uno deja mucho le corta al final la otra lana que viene, y para ser buena lana tiene que ser en noviembre.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Cuenta Karin que después de la esquila, se secaba la lana al sol para secarle la lanolina³.

“Todo el proceso de la lana, del esquilado a fines de octubre, noviembre se esquilaba y era todo un proceso el cuidado de la lana también, porque ahí había que secarle un poco la lanolina al sol y ahí después ya se secaba la lana.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Debemos decir qué, en este territorio, aún no se han iniciado crianza de ovejas que sean especialmente seleccionadas por la calidad de su lana. En ese sentido, la crianza de ovejas con lana de alta calidad puede ayudar a la mejora de la calidad de los productos de las artesanas. Pero las ovejas que se crían tienen una gran ventaja, y es que además son buenas dando carne, por lo que son especialmente valoradas en el campo.

Muchas de las artesanas tienen sitios en el campo, o viven en él, lo que les permite criar sus propias ovejas para poder obtener la materia prima de sus trabajos.

“Donde mi mamá tengo unas ovejitas así que cuando necesito lana voy a buscar allá, a todo esto tengo mucha lana que todavía no he hilado, está lavadita, escarmenada.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

3 La lanolina es la grasa natural de la oveja.

Otras no pueden criar sus ovejas por diversos motivos: porque ya no tienen campo, o porque otras ocupaciones –o la edad– les impide hacerse cargo de la crianza.

“Hubo un tiempo en que no teníamos nada porque el campo estaba solo, los chicos estaban estudiando, entonces no había quien cuidara.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Una realidad muy preocupante es la de las artesanas que viven en sectores rurales cercanos al pueblo. Cuentan en demasiados casos que grupos de perros, silvestres y domésticos, se juntan y atacan los rebaños.

“Los perros no dejan criar las ovejas. Ahora, actualmente, tenemos 4 ovejas, porque en una ocasión yo salí, quedó sola la casa y vinieron los perros y mataron a las ovejas, o sea, ya lo han hecho muchas veces. Son perros callejeros, a veces andan hasta 17 perros.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Para las artesanas de Melipeuco no es un problema conseguir lana. La mayoría de la gente del campo tiene ovejas. Con los años, la gente que trabaja la lana es mucha menos que antes, y en muchas casas, durante demasiados años, la lana se perdía. Ante los grandes volúmenes anuales de producción, y la imposibilidad de guardarla durante demasiado tiempo –ya que se le meten bichos, pulgas o ratones– la lana se quemaba.

Parte del trabajo del Grupo de Mujeres Campesinas ha sido la **valoración de este producto**, a través del trabajo de las artesanas y de la generación de redes de comercialización para los vellones de lana en bruto.

“Sentí que hubo un boom de la lana. Mucha gente acá quemaba la lana, la botaba. Pero yo sentí que cuando formamos la agrupación Mujeres Campesinas ya más en el tema de la artesanía de vender la lana y de rescatar más la lana. Sí, se valoró harto, salieron mucha gente que también estaba en su casa quemando la lana, botándola, salió a venderla.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Todo esto se traduce en que hay mucha lana en bruto disponible. A muchas artesanas familiares y amigos del campo les regalan los sacos de vellón sucio, recién esquilado.

“Y no tenía lana. Por ahí un amigo, un viejito de Molulco me trajo 6 sacos de vellones de lana. Porque tenía unas ovejas y dijo que botaba la lana,

me las trajo. Llegó acá en un jeep con su lana. Y después mi sobrina en Carén me empezó a pasar lana” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

En otros casos, y ante la dificultad de criar ovejas, se **compra el vellón**, pues el exceso de oferta hace que los precios sean bastante baratos.

“Y hay harta gente que tiene ovejas, así que es mejor guardar las monedas y comprar lana que gastar. Porque uno gasta mucho criando las ovejas, hay que estar desparasitando, hay que estar limpiándole el corral, limpiando las rejas, cuidándole las uñas. Es un montón de cosas, que vienen los perros y matan las ovejas y uno queda con todo el trabajo.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Acerca de la cantidad de lana que usan para dar vuelta el año, depende de la intensidad con que cada artesana trabaja la lana. En esta agrupación, hay personas que por su edad u otras actividades pueden producir poca cantidad, pero otras personas que se dedican de forma más intensiva, trabajan entre 40 y 70 vellones de lana al año.

“Entre lo de nosotros y los de mi mami sí junto como 40 vellones.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La Sra. Irma, experta hilandera, nos contó acerca del rápido crecimiento de la demanda de lana hilada, y el asombroso volumen de producción de sus hábiles manos.

“Sí, ha aumentado mucho. Por ser, para el año pasado yo compré en el verano del año antes pasado, y vendí como 40 kilos de lana, y me alcanzó justito para el año. Y este año tengo mucho más, y ya he vendido ya casi la cuarta parte. Este año tenía como 70 kilos.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

b. Selección de la lana

Cuando las artesanas compran lana, compran el vellón con veri. El veri es la grasa (lanolina), más restos de pastos, cadillos, barro y en zonas cascarreas (caca) de oveja. Por lo tanto, antes de nada, las artesanas deben **seleccionar** las mejores partes del vellón para trabajarlas.

“Antes de lavarla, yo selecciono. Todo lo que no se va a poder lavar, yo lo separo. Y lavo la que me va a servir. Después viene, de vuelta a seleccionar, porque después uno ya empieza a guardarla lavadita y empieza a revisar

y sabe que no va a servir. La lana buena tiene que estar larga, suave, no tiene que estar muy dura porque de repente hay una lana muy dura que no se puede escarmenar, esa no sirve.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Se selecciona la lana que tiene la hebra más larga y suave, que es la que generalmente está en el lomo y las paletas de la oveja.

“Más largo, la lana buena se nota altiro porque es grande, y nosotros como tenemos aquí esas criollas, le da así una lana. Pero a veces esa lana que está chiquitita da gusto porque es suavecita, así que uno dice, pucha sea largo o corta, igual no más.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Quien trabaja la lana sabe que las ovejas se echan en el pasto o en el corral, dejando sucias las partes de la guata, la cola y las patas. Además, saben las formas de crianza óptimas para tener un material de buena calidad.

“La parte de la guata esa no sirve, o sea a mí no me sirve. Igual cuando la oveja está mucho en el corral, tiene mucho barro también y es lana que se pierde. Claro, el lomo, o estas partes son suavecitas así como de las paletas, sale suavecita. Y la parte de atrás de la cola esa se pierde casi siempre.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las tejedoras también diferencian los tipos de lana en función de lo que se quiere tejer.

“Hay algunas que son suavecitas, porque hay algunas que tienen lana larga y esas son como que pica, como que es muy gruesa, así que después uno tiene que ir apartando, viendo qué va a hacer con esa lana, porque la lana dura para el telar sirve, pero si uno quiere hacer chaleco, gorro entonces uno va apartando esa lana que no pique, más suave.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Otro criterio para seleccionar la lana es su color. Cuentan las artesanas que hoy en día la lana de color natural (café, negra, gris) es muy escasa, más cara y altamente valorada.

“Las ovejas que tienen lanas de color, igual ya no salen entera de un solo color las lanas, salen muy matizadas, ya no quedan ovejas negras, están muy matizadas las ovejas negras.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Por esto, las tejedoras privilegian la crianza y la selección de ovejas con lanas de colores.

“Siempre las voy dejando las de color aunque sea de lana cortita pero tiene que quedar la de color. Las ovejas, las nuevas igual vamos dejando, pero siempre las de color.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

En resumen, del vellón de la oveja, se selecciona sólo una parte de la lana para ser trabajada. Cuando le preguntamos a la Sra. Irma acerca de cuánta lana usable sale de un vellón, dijo que por lo general aproximadamente la mitad, aunque hay excepciones.

“Si es grande la oveja y tiene su lana buena pueden salir dos kilos, creo que más no. Yo en una ocasión compré un vellón de lana que me pesó 4 kilos y sabe que lo aproveché casi todo. Perdí muy poquito, pero nunca más he vuelto a comprar un vellón así.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Un elemento interesante e innovador es una planta que se instaló en Lautaro donde se lleva la lana lavada y luego de un proceso industrial, la entregan escarmenada y peinada. Para la Sra. Irma, esta tecnología permite aprovechar muchos más tipos de lana.

“Y ahora con el tema este del escarmenado que se hace en Lautaro, casi toda la lana sirve, porque yo mandé la otra vez unos sacos que fue lana que yo compré, que estaba mala y estaba desanimada con esa lana. Y pensé ‘¿Y si la mando?’ y la mandé. Y me salió lana de primera.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las mujeres del Grupo cuentan que dicho proceso es una gran ayuda para el trabajo de las artesanas. Actualmente, la agrupación se está organizando para llevar de forma colectiva la lana a escarmenar a la planta de Lautaro, de forma de abaratar costos. Aunque se ahorran mucho tiempo de trabajo, implica un costo monetario extra en el proceso.

“Así que ahora yo creo que eso va a ser un buen aporte, ojalá que esa máquina no falle, yo voy a estar llevando lana no todos los meses, pero siempre. Porque yo ahora voy a llevar 30 kilos, pero me queda lana, me queda lana para llevar. No voy a llevar más por la plata, si no la llevo toda.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

c. Lavado y escarmenado de la lana

La lanolina es el aceite de la lana que protege a la oveja. El lavado de la lana se centra en quitarle esa grasa, para que quede suave y lista para ser trabajada.

Si la esquila es en los meses de Octubre o Noviembre, el lavado y secado de la lana se hace en el verano, en los meses de más calor. Las artesanas dejan su lana lavada y seca para ser trabajada el resto del año.

“Y de ahí yo la empiezo a limpiar, a apartar la lana buena y la voy lavando enseguida, y después en el invierno yo no estoy lavando lana. Yo en el verano dejo toda lavada la lana y la guardo, después me dedico a puro trabajar no más y a hacer mis trabajos.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La lana se lleva a los ríos o esteros más cercanos para ser lavada. En este sentido, nuestro territorio es privilegiado, ya que al estar cerca de la cordillera, aún hay continuas fuentes de agua limpia, por lo general relativamente cerca de las casas.

“Pasa un esterito cerca de la casa así que teníamos agua a destajo para lavar lana, y ya cuando quedaba lana para el verano ya se iba a lavar al río, ahí ya no se ocupaba el agüita del estero.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Verónica nos cuenta más acerca de sus recuerdos de niña, lavando lana para su abuela junto a su hermano y primos.

“Todo el proceso de la lana, sí lo aprendí con ella. El lavado en una batea, así como se hacía antiguamente, ahí en el río, enjuagábamos con unos canastos de mimbre, y nosotros éramos chicos. Éramos 4 nietos que ella crió. Un hermano, primos. Así que le ayudábamos entre los cuatro, cuando veíamos que el agua salía transparente, sabíamos que estaba bien lavada la lana. Y después la tendíamos en las mallas del cerco.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Como dice Verónica, después de lavada la lana es secada al sol, tras lo cual se pasa al proceso de **aporreado** o **escarmenado**, mediante el que se abre la fibra para sacarle impurezas y dejarla vaporosa.

“Una vez lavada y secada la lana, se pone en el suelo sobre algo, y se apalea la lana. Eso produce que la fibra se abra y quede como esponja, súper vaporosa. O bien, el aporreado o el escarmenado se hace manualmente.

Se abren las fibras de la lana. Se toma el vellón y se va abriendo manualmente la fibra de la lana. ¿En qué consta esto? Abrir la fibra y dejar la lana súper limpia. Es mucho más fácil hacerlo con un palo de colihue, y aporrearla, queda súper bacán, muy linda. Pero cansa más que hacerla de la otra manera.” Myriam Abad Soto, 55 años.

d. Hilado

El hilado es una de las partes más complejas y largas del trabajo de la lana. Con el tiempo, se ha ido especializando un **grupo de hilanderas** del Grupo de Mujeres Campesinas, que destacan por la rapidez del hilado y la alta calidad de sus trabajos. Se puede hilar con huso o rueca (a pedal o eléctrica). Muchas de las artesanas prefieren el huso, ya que les es más familiar, va al ritmo que uno le va dando, y pueden controlar de mejor forma el grosor y torsión de la lana.

“Es diferente porque uno en la rueca hila rápido, la lana sale más parejita, uno hila no más. Pero no es lo mismo que con el huso, es más familiar, es más de uno, más, no sé, es lo que uno conoció siempre. Por ser en mi casa nadie hilaba con rueca, puro huso.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

El huso es más lento, pero más familiar y silencioso. En cambio la rueca es rápida, y aunque a veces a las artesanas les cuesta entrar en su ritmo, una vez dominado hace que el trabajo sea mucho más veloz.

“Yo me dedico a hilar hasta que completo lo que quiero. Igual hilo con la rueca, con esta me rinde. Con esta lanita que tengo ahí la hago en un rato, con el huso me demoro.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

La Sra. Karin, quien se crió con su abuela artesana en lana, cuanta cómo heredó la rueca a pedal que ella usaba desde siempre.

“Me gusta hilar, sobre todo en máquina, ahora no tengo mi máquina aquí, ella (su abuela) me heredó su máquina de hilar, mi abuelita, una vez yo se la conseguí porque me aburro tanto en mi casa. Así que ¿Préstame tu máquina?’, y ahí me dice ‘llévatela, y no me la devuelvas más, porque yo ya no soy capaz de estar hilando’. Y tiene su historia la máquina, el color es muy bonito porque en mi casa siempre ha habido cocina a fogón, [...] entonces la máquina tiene su historia, tienen su color, muy ahumada está.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Hay diferentes tipos de hilado: fino, medio y grueso, que se eligen en función de la prenda que se quiera tejer.

“Por eso usted tiene que escoger el hilo parejo, para que usted puede tener un trabajo parejo, bonito, tiene que escoger el hilo parejo. Y si es delgado, igual, porque de repente el delgadito queda muy lindo, queda muy fino, cuesta sí para terminarlo.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Para tejer a palillo las lanas por lo general van con torcido simple, de una sola hebra, salvo en el caso de los mejores calcetines. En cambio para tejer a telar, para que el tejido quede más firme y dure décadas, la lana de la trama debe ser torcida.

“Para el telar tiene que ser con el hilo bien torcido, porque sino el telar a las pocas vueltas se desarmaría si está mal torcido.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

El trabajo del torcido de la lana es otro paso, ya que dos madejas de lana hilada deben quedar torcidas para hacer una lana de dos hebras. Para este trabajo, algunas artesanas prefieren usar la rueca eléctrica.

“Tengo una máquina a pedal para hilar, ésta (la eléctrica) la ocupo más para torcer porque es grande, entonces para hilar no me sirve porque tiene mucho, tiene mucha revolución, para torcer el hilo sí, para eso es bueno.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Por otro lado, no todas las artesanas que tejen hilan. Algunas compran la lana hilada. Otras hacen la selección, lavado y teñido, pero mandan a hilar a hiladoras especializadas ya que dicen no poder hilar.

“No la hilo, porque no sé hilar y no me gustó, no me gustó porque tiene que ser algo parejo, algo perfecto, aunque a veces el turista busca algo rústico pero tiene que ser bien hilado, bien el trabajo.” Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

El hecho que dentro del grupo haya artesanas que se han especializado en el hilado, y otras que se dedican a tejer, ha generado una complementariedad de los trabajos. Las que tejen le compran la lana a las hilanderas, o pagan por el hilado.

“Hilar, yo no puedo hilar, se me corta, así es que ya desistí con el hilado, tengo amigas que hilan, compañeras que hilan, ellas hilan precioso, quedan lanas muy bonitas, yo tejo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

De esta forma, al vender los productos, están generando trabajo dentro del territorio y ayudando en el proceso de valoración de la lana.

“La lana escarmenada yo se la llevo a la Zulema que es la abuela de mis dos nietos que viven en Llaima. Entonces ella me hila la lana y yo hago las prendas, y después que vendemos las prendas, mitad y mitad. Claro, porque el trabajo de hilar, yo no me demoro en tejer entonces gana ella y gano yo al mismo tiempo.” Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

Otro elemento es que cada vez se está vendiendo más **lana hilada**, especialmente hilada y teñida. Muchas personas, mujeres especialmente, tanto del campo como de las ciudades, están volviendo a tejer, lo que ha generado un **nuevo y creciente mercado** para la venta de lanas en madeja.

e. Teñido

Después del hilado, la lana se pasa del huso al aspa o *aspawe*. Esta herramienta sirve para hacer una madeja de forma ordenada, evitando que se enrede en el proceso del teñido, que puede ser con tinturas naturales o con anilina.

Tintes naturales

En este territorio se han usado y transmitido, de generación en generación, los diversos tipos de **conocimientos asociados al bosque nativo, entre ellos, el de los tintes naturales**.

“Teñíamos con raíz de michay, cáscara de tineo. Que el tineo es como el lleuque, un árbol que para acá no hay, para la cordillera hay. Y la barba de pino araucaria y la de roble. Todas esas cosas las juntábamos para teñir lana.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

“Lo que yo he teñido es con michay, con raíz de michay, con el palito del michay, las hojas del michay, con durazno, con la cáscara de la cebolla, con radal, pa’ sacar café claro tiño con radal nuevo, café oscuro tiño con radal viejo, bueno, con matico también.” Dorila Parra Meli, 69 años.

El **conocimiento de las plantas que sirven para teñir** hablan de la existencia de un conocimiento muy antiguo de las plantas y otros elementos de la naturaleza de su territorio y otros territorios cercanos.

“El yoime es una plantita, un arbusto así, [que] crece en Icalma en las zonas más altas de la cordillera y se parece a la canelilla. Para mí que tiene un

parecido a la canelilla y allá le llaman yoime. Pero se da más arriba, para la cordillera, y da como un color musgo.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

“Lo que me quedó bonito fue la avellana, la cáscara de la avellana. Eso salió súper bonito, un café hermoso. Y yo tenía avellanas guardadas para hacer avellanas tostadas en invierno [...] y las herví entera y ahí teñí. Súper bonito.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las personas más antiguas de este grupo cuentan cómo, desde niñas, vieron a sus madres y abuelas usar diversos tipos de plantas para teñir, aprendiendo un conocimiento específico en torno a cada planta y sus variedades.

“Porque es mejor ese michay de racimo que ese que hay para acá para abajo. No ve que hay uno que da un solo granito, negrito. Y el que tiñe mejor es ese que da como uva, el racimito. La corta no más y la hecha a hervir, ¡Le da amarillita la tinta! Por ahí por los cerros, las cordilleras, hay hartito de eso. La hojita es así, es tupido de hojas, y tiene harta espinita la hojita. En cambio el otro que hay por ahí, la hojita es una hojita no más y no da espinita la hojita. Ese tiñe menos.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Además de las plantas, se usaban otro tipo de materiales para los tintes, como un **barro** especial que sale en las zonas húmedas.

“Con barro, con nalca, ella llevaba... iba donde había hartito barro y había un barrito como aceite, entonces ella [...] lo apartaba tan bien, y eso es lo que yo no consigo. [...] Ella llegaba y ponía la mano así y sacaba todo eso. Claro, es azul, que está como azul, entonces uno lo sacaba y lo mezclaba con raíz de nalca.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Otro elemento usado, era el **hollín** que se producía en abundancia en las rukas y cocinas fogones con que muchos se calentaron antiguamente.

“También se teñía mucho con hollín, que es la materia prima que más había en la casa, era el hollín. Mira, recuerdo que una vez tiñó un negro, le echó cáscara de no sé qué árbol, con orín podrido y hollín.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Melipeuco es un territorio rodeado de bosque nativo, sobre todo en los tiempos en que la Sra. Deidamia y la Sra. Dorila eran niñas, en el campo.

“Ahí, para teñir, con todo lo que es hierbas naturales que se puedan teñir, por lo menos este café: cáscara de boldo viejo, barba de pellín, raíz de quila, raíz de maqui, pero ahí usted puede ir combinando de un color o de dos no más, puede sacar varios colores.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Cuando estas mujeres sacan elementos de la naturaleza para sus tinturas, lo hacen con respeto, y velando por el cuidado de la planta que se está sacando.

“Recuerdo que una vez salimos a buscar cáscara y barba a la montaña, también raíces de michay. En eso ella tenía mucho cuidado de no sacar mucho michay porque también usaban el michay para remedio, no recuerdo para qué servía el michay pero igual le sacaba muy poquita raíz, la cosa es que quedara para que siguiera cundiendo.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Además del bosque nativo, se aprovechan distintos **elementos de las huertas y quintas** para la elaboración de colores.

“La menta negra, la hoja de maqui, ahí no me acuerdo cómo salía... Verde oscuro: hoja de durazno, hoja de nogal; verde oliva: hoja de durazno, pasto, con pasto. Amarillo: flor de aromo, ah, con eso también he teñido yo, hoja de ají, bueno, ahí puede ser una mezcla de flor de aromo con hoja de ají, después puede hacer otro teñido, flor de pica pica, flor de matico.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Uno de los elementos de la casa más usados es la cáscara de cebolla, por su bello color café-rojizo y por su disponibilidad todo el año.

“Ahora voy a teñir con cebolla otra vez, tengo hartas cáscaras de cebolla para teñir. Ahora el verde lo voy a teñir con hojas de maqui, laurel y el canelo. Eso dicen que da el verde musgo.” María Urrutia Uribe, 72 años.

“Me gusta mucho teñir con cebolla, radal y álamo. Esos son los tonos naturales que tiño. Porque esos a la mayoría de la gente le gusta mucho.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

En general se usa lo que está disponible en el momento y en el entorno de las artesanas.

“Me gusta teñir con cáscaras de cebolla, con duraznos, con radal, o sea, todo lo que está más a mano acá de uno. El chacay también. Mejor que con anilina.” María Villar, 41 años.

Se reconoce que hay ciertos colores, como el rojo, que son muy difíciles de lograr con los elementos del territorio. Estos colores más difíciles de conseguir constituyen verdaderos retos para las artesanas.

“Porque pa’ sacar el rojo... uno no halla con qué sacar el rojo natural. Pero dicen que algunas las sacan con flores, con pétalos, no he intentado nunca yo. Porque igual el rosado tampoco uno lo puede sacar poh, sí, también dicen que lo sacan con flores.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Una de las características más bellas de la agrupación es la complementariedad de los saberes. Así, cuando alguna no sabe, puede venir otra socia y complementar con su saber. Cuenta la Sra. Ruth acerca de la obtención del color rojo:

“Se obtiene del roble, de palo santo, de las raíces del ají igual, de la planta del ají. Y si quiere hacer rojo le pone algo café como los radales y ahí va dando un tono más oscuro, ahí uno tiene que buscar el punto, juntar los colores e ir haciendo.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

“Unas barbitas que da el chacay ese que ahí hay, esos tiñen un rosado, y esa flor que se llama... del moscardón, ese da un color celeste.”

María Urrutia Uribe, 72 años.

Cuentan las artesanas que cuando se tiñe con tintes naturales hay muchos aspectos importantes para lograr un buen resultado. Sin duda, uno de los aspectos más mencionados por todas es la **importancia de la luna**. Es reconocido que los días de influencia de la luna llena, que en el territorio mapuche del Llaima es llamada *menguante*, son buenos para la siembra, trasplantes, recolección de plantas y tinte de lanas.

“En la luna, para teñir natural tiene que ser en menguante y tiene que ser día bueno, claro, para que salgan los colores.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Así como la luna es importante, cuentan que también tiene que estar presente el **sol**. Tiene que ser un “día bueno” para que el tinte funcione.

“Los abuelitos decían que el día también, pero ahora no, se tiñe nublado, lloviendo, se tiñe igual y funcionan... Que esté bonito el día, sí.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

“Depende como esté el sol queda la teñidura porque usted aunque tiñe con anilina y está lloviendo, el color no queda como tiene que ser, saca otros colores.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Como vemos, deben estar presentes la luna llena y el sol para que los tintes queden buenos. Como si la dualidad cósmica, en su máxima expresión, traspasara su poder y energía al color de las lanas.

Otro conocimiento habla de la época del año que es mejor para la recolección de plantas.

“O bien cuando venga la savia... otros también cuando esté la savia a flor, cuando entra la savia. Ahora que ya empiezan las podas y todo eso, ya empieza el renuevo, pude teñir un color más profundo y más suave.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Es sabido, por quienes observan la naturaleza, que en tiempo de invierno la energía y la savia de los árboles baja hacia el tronco y raíces. Además, en invierno algunos de los árboles que se usan para teñir –especialmente los de la huerta– han perdido sus hojas. En primavera, la savia vuelve a fluir con fuerza por las ramas, nacen las hojas. Y hacia fines de la primavera y comienzos del verano las plantas, sus hojas, sus ramas –y por lo tanto su concentración de tintes– están en su punto máximo.

“Yo siempre he teñido en octubre y noviembre, como en esas fechas... diciembre, he teñido con la menta, con el michay, con la hoja o raíz.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

“Aprendí que en primavera era mejor porque la savia estaba arriba del árbol. Entonces el tono es más vivo. Los verdes son más verdes, o tienen tonalidades amarillas. Me gusta la época del año, me gusta teñir en primavera los colores naturales.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Cuentan las que saben que otro elemento importante es el **estado de ánimo** de la persona. Quien tiñe, tiene que hacerlo con ganas y ánimo.

“Por eso, si va a hacer algo, tiene que andar bien. Con ánimo de hacer las cosas y todo sale bien. Lo mismo yo para empezar un labor tengo que estar bien para empezarlo, si me digo que lo voy a hacer es porque lo voy a hacer.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Cuando una está desanimada o triste los colores de los tintes tienden a salir cafés. Para Myriam, en el proceso de teñido hay una doble lectura: de ella hacia la naturaleza y de la naturaleza hacia ella. De esta doble lectura dependen los colores que se logran en el teñido.

“Si quiero teñir natural, también hay veces que te sale puro café no más, aunque estés tiñendo con todas las cuestiones verdes. Café, café, café. Y depende también de tu ánimo, por eso te digo, te lee, te lee la naturaleza, te va leyendo igual. Y lo rico es cuando tú la puedes leer a ella.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Tantos elementos en juego hacen que la tintura natural sea muchas veces imprevisible. Nunca se sabe, hasta que se ve, cuál va a ser exactamente el resultado del tinte. Esa **experimentación**, ese descubrir colores, es parte de lo que entusiasma y asombra a las artesanas.

“No le pude llevar la mano con la anilina, no me gusta. Es bonito igual, pero no... Siento que no es lo mío: me gusta descubrir colores. Con la anilina una va a teñir azul y sabe que va a ser azul.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

“El teñido igual, pero para mí eso es jugar, es lo mismo que jugar, jugar con los colores, y encantarse también. Por ejemplo, hay veces que agarraba el michay, el michay da un color verde, ¡y había veces en que el michay me daba un amarillo casi fluorescente! O sea, era muy... ¡sorpresa! El teñido me gusta porque como que juegas, juegas con los colores, y siempre dan cosas distintas.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Todo esto hace que el teñido sea un espacio de **creatividad**. Las artesanas conocen recetas, aprenden nuevas y experimentan con todo lo que las rodea, en busca de nuevos colores.

“Todo lo guardo. Por ejemplo, si vamos a partir avellanas para hacer café, guardamos la cáscara para teñir, y tiñe re bonito, porque da un café medio rojo. La cáscara de la nuez, las hojas de la nuez, la corteza del hualle, la menta, las zarzamoras, la hierba mate, el maqui, con todo se tiñe. Con flores. Todo sirve. El aprendizaje viene de ver a otras personas que te comentan ‘a mí me da este color’ o vas experimentando, porque me gusta.” Myriam Abad Soto, 55 años.

“Y un día yo dije ‘me gustaría tener otro color, pero ¿con qué?’. No tenía idea con qué, y fui a la huerta y había mucha menta de esa menta negra, estaba grande y yo dije ‘¿Si saco esta menta y pongo lana, qué va a salir?’. Y fue lo primero que teñí y me salió un verde hermoso, ¡y no se destiñe! [...] Y de ahí yo empecé a buscar hojas, raíces, lo que se me puede ocurrir que va a dar un color y lo extraigo y lo pruebo.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Todos estos conocimientos son traspasados de generación en generación por las artesanas.

“Mi mamá decía que mi abuela iba a un mallín y sacaba un barro negro, para teñir las mantas que hacía, que teñía con el pote de las nalcas igual que teñía con raíces, con raíces de michay, con cáscaras, con hierbas como menta y esas cosas.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Este proceso se da al interior de las familias cuando hay interesadas en aprender, pero también y cada vez más al interior del grupo. Así, las mayores enseñan a las más jóvenes sus secretos en estas artes.

“Me gusta lo del teñido, y ver qué tonalidades van saliendo con tintes naturales. Me llama mucho la atención que un tinte pueda salir diferente de otro. Que una señora te diga, a mí me salió de este color, a mí de este otro. Depende de cualquier cosa en verdad. Y eso es lo bonito.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Teñido con Anilina

No sólo con plantas y elementos de la naturaleza tiñen las artesanas, también lo hacen con anilina. Cuentan que desde hace mucho tiempo que se usa la anilina para la tintura de lanas, y antiguamente debían recorrer largos kilómetros para conseguirla.

“En esos años mi mamá iba a Temuco a comprar la anilina porque aquí no había pueblo, esto era un puro potrero por acá no más, no existía Melipeuco.” Dorila Parra Meli, 69 años.

La anilina es más fácil de usar, da colores más fuertes y surtidos y permite reproducir colores con mayor precisión que las tinturas naturales. Esas características hacen que sea un material con el cual se puede experimentar

en cuanto a colores, mezclas, lanas matizadas es decir, diversos tonos de un color en una misma lana, o mezcla de diversos colores.

“Sí, me gustan fuertes los colores, cuando empiezo –por ejemplo– a teñir es como que también el color que salga no más, pero siempre que sean colores fuertes. Y para mezclarlo igual los tomo así al azar.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Sin embargo, se tiene conciencia que la anilina es un producto contaminante tanto para la tierra como para las artesanas que la utilizan.

“Sí, hay harta anilina pero eso es contaminante, tiene que usted cubrirse todo. Sí, es contaminante para el aire, para todo.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Uso de mordientes

Otro elemento central en el trabajo de la tintura es el uso de los mordientes, que permiten que los tintes se queden adheridos a las lanas, *“que peguen”*, y que la tintura se mantenga en el tiempo. Tradicionalmente, se han usado como mordientes la orina, la sal, el vinagre y la piedra alumbre.

“Yo tiño con vinagre blanco y con sal. La sal fija el color y el vinagre le da el brillo al color.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Es sabido entre las artesanas que distintos tipos de mordientes favorecen distintas gamas de colores. Así nos cuenta la Sra. Dorila, quien usa el sulfato de cobre para fijar y acentuar los tonos verdes:

“Ah sí, el durazno siempre tiñe amarillento, sabe, con vinagre. Yo lo verde, todo lo verde, lo tiño con sulfato, de cobre o del otro.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Actualmente, los mordientes más usados son la sal y el vinagre blanco, y ocasionalmente, se utilizan otros (piedra alumbre, sulfato de cobre o fierro) para colores específicos, aunque se trata de usar poco por ser peligrosos para la salud de las artesanas y el medio ambiente.

Las dificultades del teñido

Para terminar, queremos dar cuenta de la dificultad que manifestaron las artesanas mayores para seguir con el arte del teñido con tintes naturales,

ya que es necesario salir al campo o a los bosques para recolectar la materia prima, y muchas de ellas ya no pueden, por la edad, hacer esos recorridos.

“No, porque no puedo ir a buscar ya. Le había dicho que cuando fuera a Molulco me avisara pa’ ir yo, llevar un azadón y traer raíz de michay.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Otro elemento que dificulta la continuidad de estas prácticas tradicionales es la destrucción de los ecosistemas locales. La pérdida de la superficie de bosque, la privatización de éste y la pérdida de otros ecosistemas afectan de forma directa la posibilidad de estas artesanas de conseguir materia prima para sus trabajos.

“Porque salía a buscar el barro lejos, con unos baldes, y habían muchos manantiales por aquí que ahora, en esta época, se han secado esos manantiales, ya no quedan, el agua se ha secado, se ha ido terminando.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Como vemos, estas mujeres tienen conocimientos profundos y variados sobre el uso de los tintes, especialmente los tintes naturales. Esperamos que el conocimiento que nos han transmitido y que hemos recogido en estas páginas no se pierda, que las nuevas generaciones sigan usando sus plantas, y descubriendo nuevas variedades y técnicas para el tinte de las lanas.

3.1.5. ¿Qué se teje? Diseños y técnicas

Tal como se ha recogido en los apartados anteriores, solo después de la esquila, el lavado, el hilado y el teñido, la lana está lista para ser tejida y transformada en una gran variedad de prendas de todos los tipos y grados de complejidad. La mayoría de las socias que trabajan en lana, la **trabajan a palillo, crochet y telar**.

“Yo me dedico a tejidos a crochet, a telar y a palillo. Cuando tengo ganas de tejer a telar, hago a telar, sino a palillo o a crochet, depende como esté el día.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Hay tejidos que son más **tradicionales**, como las chombas, mantas, frazadas y aperos para caballos.



Mostrario colectivo de puntos a palillo realizado por las socias del grupo.



Mujeres del grupo realizando el proceso tradicional de teñido de lana en fogón.

“Lo que tejía más después de la manta es la cuestión pa’ los caballos. Las peleras, las lamas. ¿No ve que después de la pelera va una lamita? No laboriada, la hacía, que le decíamos cola de traro.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Las frazadas también son un tejido tradicional, ya que eran el abrigo de las camas en Melipeuco desde tiempos muy antiguos. Una frazada de lana, cuidada, puede durar generaciones.

“Porque para frazadas, la primera hebra, la trama hay que torcerla. En la otra puede ser así no más, de una hebra pero más gruesa no más. Porque increíble que la frazada de lana es mucho más calentita que la de tienda, la que compra uno.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Además, en base a las técnicas tradicionales –como el palillo o el telar– se pueden inventar un sinfín de productos innovadores.

“Porque siempre me gustó harto lo del telar. [...] Es que me gusta, cuando yo me dedico yo encuentro que me queda bien hecho. Soy como bien detallista. Empecé a trabajar con productos de baño. Las cositas de la taza, para el confort. Todo eso a telar.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

En general, las socias son personas muy **creativas** y que aman hacer cosas con las manos, por lo que incorporan una gran variedad de técnicas y materiales innovadores en sus creaciones.

“Tejido a palillo, trato de mezclar el macramé con fibras, con semillas, atrapasueños, elaboración de mini jardines con plantas, incorporando reciclaje, enlozados que en muchas casa están tirados, colocándoles plantitas se embellecen y quedan bonitas.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Mientras las personas mayores son más apegadas a las técnicas convencionales, las más jóvenes se atreven a **experimentar e innovar con diversos materiales**. Una de las características de este tipo de trabajo es que jamás hay dos prendas iguales.

“Todo lo que es trabajos de lana, me gustan mucho los trabajos de telar, bueno, palillo, crochet, triangulo, telares de clavos, fieltro, greda, un popurrí de artesanía, cosa que me gusta, y trato de... no sé, explorar más y hacer mucha fusión. Y hay un mercado que le interesa lo nuevo y hago todos trabajos que no se repiten.” Silvia Boz, 52 años.

Los telares decorativos y el fieltro son alguna de las nuevas técnicas que las artesanas han ido aprendiendo e incorporando en sus diseños.

“Igual sigo haciendo los telares, los murales que también aprendí a fielttrar, entonces eso, claro que no es mucha la técnica pero igual he aprendido.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Dentro del proceso creativo, las artesanas pueden desarrollar más su arte, en función de sus intereses y del mensaje que quieren transmitir a través de su obra.

“Me gustan los rostros, por ejemplo, pero rescato que en donde estoy, me gusta resaltar la parte de la mujer, la gente, los rostros de los hombres mapuche. Me parece muy interesante dentro de una cultura que también se dejó..., no sé, postergada. Y dejar un mensaje a través de eso.”

Silvia Boz, 52 años.

3.1.6. El telar mapuche: el arte del ñimin o laboreado

La mayoría de las artesanas dominan con maestría el arte del tejido a palillo. Sin embargo, no todas saben tejer a telar, y sólo unas **pocas mantienen el conocimiento de hacer figuras a telar, conocido como ñimin** o laboreado (simple o doble).

El telar que se usa en estas tierras es el telar mapuche. En él se pueden hacer infinitos diseños si se conoce la técnica. En general, casi todas las mujeres que tejen a telar saben hacer tejidos de un color o con franjas de colores, pero hacer figuras más complejas exige mayor destreza.

Dentro de los diseños, una figura que se considera de las más “fáciles” es el “peinecillo”, o “cola de traro”.

“[Al peinecillo] Antes le decían cola de traro. Porque es igual como mirar la cola de un traro, un color una corrida, otra corrida de otra.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

“Yo, antes que me casara, en la casa, como a uno antes le enseñaban que tenía que aprender a trabajar todo lo que es la lana, de ahí ya empecé. Empecé a tejer, a hacer trabajos chicos, después me dijeron que por qué no hacía labor, yo no sabía, empecé con el otro, el peinecillo que le dicen, ese empecé primero.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

El arte de hacer figuras en el telar, el *ñimin* mapuche, es un arte ancestral anclado en lo más profundo de la cultura mapuche. Este conocimiento antiguo es portador no sólo del arte del tejido, sino que además de un manejo de símbolos que se anclan en el antiguo mapuche *kimun* (sabiduría, conocimiento). Las prendas, a través de sus símbolos y colores, “hablan”, transmiten mensajes y significados a quien sepa leerlos.

Lamentablemente, el arte del *ñimin* se ha ido perdiendo en el tiempo. Sin duda, la pérdida del conocimiento del laboreado tiene que ver con que muchas veces los trabajos son mal pagados, o poco comprados por el alto precio que deben tener por el tiempo de trabajo invertido.

“Porque la chomba sale más que el telar. Porque me doy cuenta que hay compañeras que hacen hartas cositas y no venden nada. En cambio una chomba tosca, le gustan esas toscas a los de afuera.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Las artesanas coinciden en que el trabajo del laboreado es muy meticuloso, y por lo tanto, bastante lento.

“Y ahora último dije: ‘ya, mejor voy a empezar a laborear’. Es que el labor lleva mucho tiempo, no es como tejer un trabajo así no más, hay que dedicarse, lleva harto tiempo.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Por ello, las artesanas optan en general por hacer prendas por encargo o diseños más rápidos que se puedan vender a menor precio en las ferias.

“No lo hacía mucho porque, es que a mí me llega mucho trabajo aquí de tejer manta, entonces tejo mi manta. Después ya junto mi hilo y hago mis mantas igual, y ahora ya me he dedicado más a laborear.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Las artesanas coinciden en que una de las partes más difíciles del laboreado es urdir el telar. Cuando uno va a tejer con *ñimin* tiene que pensar cuidadosamente el orden de los colores de la urdiembre, la trama que le dará forma a las figuras.

“Según el diseño, tiene que ir todo contado primero, tiene que saber cuántos puntos, es lo mismo que tejer un chaleco, el labor tiene que ir todo contado y luego se ve lo que uno le va a colocar.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Sobre las tramas que se pueden hacer mediante la técnica del *ñimin*, la Sra. Dorila nos cuenta acerca del diseño de rombos:

“Siempre se hacía así como rumbitos que se le hacían. Pero no se hacía un rumbito que es angostito [...] Entonces como había tanto rumbito, se veían tan lindos, y ahí hay que tener inteligencia, porque hay que ir contando las hebritas.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Un elemento importante es que en la cultura mapuche, hay diseños que –por el significado de sus símbolos– **sólo debieran ser portados por personas específicas**, tales como el lonko y la machi. Al preguntar a la Sra. Dorila, ella dice que hoy en día, esos elementos están mucho más a disposición del público general, que se los apropia sin saber el significado de los diseños.

“No tendrían que salir esas vestimentas afuera, pero ahora, si alguien la quiere hacer, usted misma que la halla bonita, le saca una foto. Ahí no más con el teléfono, y la puede hacer, si sabe tejer, si sabe dibujar.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Se identifican dos tipos de laboreado: el ***ñimin simple***, que es cuando la figura queda “al derecho” por un lado, y al otro queda un revés; y el ***ñimin doble***, que es cuando la figura queda por ambos lados del tejido, pero al revés queda con los colores a la inversa:

“Cuando uno ya laboreo ese ya es ñimin. Ya ese es porque este queda doble. ¿No ve que queda a un lado de un color y al otro de otro? Ese ya se llama el ñimin doble. Este uno lo puede dibujar a los dos lados lo mismo.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Algunas artesanas coinciden en que aprendieron a laborear de pequeñas, pero que con el paso del tiempo –y al haber dejado de practicarlo– se olvidaron de la forma de urdir el telar para hacer la labor.

“Mi mami tejía laboreado y tejía ñimin. Yo, a todo esto, también aprendí a urdir mientras estaba en la básica, me dedicaba y le ayudaba a ella, así que urdíamos, yo sabía urdir. Ahora, sabe que se me olvidó donde me fui a trabajar para allá no lo retomé más.”

Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Otras, a pesar de no practicarlo de forma continua, dicen que aún recuerdan cómo urdir el telar para tejer laboreado.

“Sí me acuerdo como se hace el urdido del laboreado, eso no se me ha olvidado. Claro, se urde de dos maneras, se puede hacer con el urdido del peinecillo y también con el otro.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Las artesanas de esta agrupación sienten un gran cariño por el trabajo a telar, y a muchas de ellas les gustaría aprender a urdir y a tejer laboriado. Sin embargo, cuentan que no es fácil conseguir personas dispuestas a enseñar este conocimiento.

“Yo sé cuándo tienen que bajar, cuándo tienen que subir los hilos, entonces lo que a mí me falta es aprender a urdir, y si yo aprendo a urdir, yo me voy a tirar con eso, porque yo sé que lo hacía. Y ahora aparte que la gente es medio egoísta, para qué estamos con cosas. La gente que sabe no quiere dar sus conocimientos.” Mercedes Painevil Huenupí, 57 años.

Algunas personas tuvieron más suerte. Como la Sra. Ruth, que conoció a una mujer mapuche de Icalma que estuvo dispuesta a enseñarle sus conocimientos.

“Una señora me enseñó a urdir, me dijo ‘tu sabes tejer’ me dijo ‘pero no sabes laborear’, ‘no’ le dije, ‘no sé laborear todavía’. Y de ahí me dijo ‘yo te voy a enseñar’, me dijo ‘ven un día’. Y ahí la señora Berta, la que está en el cruce ahí, Troncoso, ‘tráete unos palitos nomás como un telar vamos a armar’. Después llegué allá y me dijo ‘Uy! yo hace no sé cuantos años que no urdo pero igual’. Tuvimos que hacerlo, porque como dicen que cuando uno sabe algo nunca se olvida [...] Así fue, lo que ella me enseñó como tenía que contar los hilos no más porque esto es diferente a urdir así liso, eso es lo más fácil, pero es que ya hacer esto es otra cosa, tiene que estar uno concentrado en esto para poder hacerlo.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Distintos organismos del Estado han traído cursos de tejido a telar, pero ninguno ha satisfecho las necesidades de las tejedoras y su principal interés: el aprender a laborear y hacer el ñimin simple y doble. Hasta ahora, han tenido malas experiencias ya que a veces las profesoras a cargo del curso saben menos que las propias socias de la agrupación.

“Después, cuando vinieron de nuevo, que hicieron laboreado avanzado ahora en Abril fue ese. Fui, anduve un mes. Pero de avanzado... la persona

que mandaron del PRODEMU no sabía ni una cosa. Yo pensé que íbamos a hacer esto... ¡Pero la persona sabía menos que yo!”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Un elemento muy importante, destacado por la Sra. Mercedes, es que las personas que enseñen tienen que ser personas del territorio, portadoras del *kimun* (sabiduría) de estas tierras.

“Y lo mejor es que nosotros pedimos personas de acá, porque la gente de acá sabe mejor que la de afuera. Bueno, la gente de afuera también, uno no la desvaloriza, pero... Ellas tienen su kimun, su sabiduría de aquí. [...] Porque acá también habemos gente que tenemos esa sabiduría. ¿Por qué tiene que venir gente de fuera?” Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Finalmente, el laboreado es parte del antiguo *kimun* mapuche y su factura debe estar entrelazada con el conocimiento mapuche propio de este territorio. Sin duda, es uno de los temas pendientes que quedan para trabajar dentro del Grupo.

3.1.7. Capacitaciones... Y la permanente mejora de los productos

Durante estos largos años de recorrido de la agrupación, se han hecho capacitaciones que apuntan a **mejorar los procesos productivos** de las artesanas. Ellas reconocen el valor de las mismas y cómo han aportado conocimientos nuevos a sus prácticas ancestrales.

“Ahí nos enseñaron algunas costuras. Nos enseñaron costuras, bolsillos, terminaciones y... un vaporizado que yo no lo creía hasta que lo vi.”

Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

Uno de los temas que se han trabajado es el cálculo de los costos de los tejidos, lo que les ha ayudado a poner precios más justos a sus productos.

“Ahora, con estos cursos hemos ido mejorando, porque uno va aprendiendo, va aprendiendo cuánto va a pedir, va aprendiendo muchas cosas chicas, muchas cosas que no estaban. Si está pidiendo lo justo, si está cobrando de más.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Las capacitaciones han ayudado a integrar **nuevas técnicas** de trabajo en lana y **nuevos diseños** para esos trabajos. La Sra. Dorila nos cuenta de los diseños tradicionales mapuches que ha aprendido en las capacitaciones:

“De los cursos... Ese yo lo he hecho, en bajadas de cama, en pasilleras, este también, ese también, también los ojitos. Esa imagen representa un par de ojos que son el medio para mostrar el alma.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Las artesanas valoran estas capacitaciones, ya que sienten que mediante ellas han tenido la posibilidad de mejorar sus trabajos y, de esta forma, ofrecer un mejor producto a los compradores, buscando poder colocar los productos en lugares donde puedan ser vendidos a un precio justo.

“Igual tuvimos una capacitación de tejidos, que nos estuvieron perfeccionando en cuellos, costuras y bolsillos, que igual para nosotros nos sirvió mucho porque va mejorando nuestra calidad de trabajo. Y así uno entrega un mejor producto a los consumidores.” María Villar, 41 años.

Las capacitaciones han permitido la incorporación de diseños para un público más amplio.

“Abrimos la mente a que la misma prenda, con el mismo formato, puede ser unisex, porque hoy en día es más amplio ese mercado. Nosotras nos dedicábamos exclusivamente a mujeres y se nos abrió esto de poder involucrar a los hombres. [...] Otra colección más que hicimos, que incorporamos el mismo diseño de adulto a los niños.” Silvia Boz, 52 años.

Algunas de las personas mayores dicen que ya no están tan dispuestas a participar en capacitaciones ya que ellas tienen su forma de hacer las cosas, y no están tan abiertas a la innovación.

“Ya no, a estas alturas, si yo ya aprendí ya. Pero eso pasó de repente, que ya se haya uno en los años que ya aprendió, se siente realizada ya, que ya aprendió lo que tenía que aprender. Ahora que aprenda la juventud.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Un tema interesante en relación a las capacitaciones, es que a veces llega gente de afuera –por lo general profesionales o técnicos– con una visión de mercado de los productos, que muchas veces choca con la tradición y la identidad propia de las artesanas de Melipeuco.

“Por ejemplo, las capacitaciones que hemos tenido y de las ideas que han venido de afuera, de profesionales y todo lo demás, con modelos que están en el mercado. A ninguna de nuestras compañeras le entró esa cuestión. ¿Por qué? Porque nos creemos diferentes [...] Pero eso también

le dio un valor, porque yo tejo así, y así me lo compra la gente. Y voy a seguir tejiendo así. Ya cambió tu mentalidad. Yo tengo mi sello. No me lo vas a cambiar pa' meterme a un Walmart o un Falabella. Es mi sello, es único. Entonces yo creo que en todas ahora está esa cuestión. Están empoderadas.” Myriam Abad Soto, 55 años.

En estos casos, las artesanas han defendido su lana de oveja, su estilo, su forma de hacer las cosas, aunque éstas no sean totalmente funcionales a un mercado más masivo. Porque se ha dado un proceso de valoración de lo propio, y esto pasa en todos los niveles: desde la autoestima de las mujeres hasta el tipo de prendas que se diseñan.

“Dentro de los cursos que nos dieron, nos tocó una profesora que, claro, venía de un mercado y de una élite y de un tipo de espesor las lanas, que eran como parece tela, pero ella usa acrílico. Entonces se encontró con que nosotras teníamos ya una trayectoria de trabajar nuestras propias lanas locales para valorizar y mover un mercado local y queríamos mantener lo que es lo rústico de las prendas. Sí podíamos entrar a perfeccionarnos, a corregirnos en muchas cosas tanto en diseño como en punto, incorporar otras cosas, pero esa base rústica, la íbamos a mantener.” Silvia Boz, 52 años.

Así, las mujeres del grupo hablan de la defensa de una propuesta propia, local y territorial, que debe ser respetada y que no está dispuesta a cambiar su esencia en función de las necesidades del mercado. Las artesanas están abiertas a la innovación, siempre y cuando ésta se dé dentro de su **identidad propia**.

3.1.8. El amor por el tejido, la lana de oveja y el proceso creativo

Al preguntarles a las socias del Grupo si les gustaba tejer, las artesanas nos cuentan que el tejido, la lana, no es sólo un oficio o una forma de ganarse la vida, sino que hay una **relación profunda y entrañable** de estas mujeres con su trabajo, con su material.

“Estoy súper relajada, muuuy relajada, relajada. Yo me pierdo en ese momento. Y lo que falta es tiempo. Me gusta la lana, yo adoro la lana.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las artesanas declaran tener un gran amor por la lana, el material con que trabajan. La **lana es una compañera de toda la vida**.

“De a poco le empecé a agarrarle cariño, a agarrarle aprecio. Que la lana en sí era como que la lana te llamaba, pero tenías muy marcado un lado. Y ahora me doy cuenta que es en general.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Para muchas, cuando tejen, entran en un estado de **relajación y de concentración**.

“Me siento relajadita, así como que se olvida todo lo que uno... No sé, si está preocupada de algo, uno como que se olvida de esas preocupaciones y se concentra más en el tejido, como más de terapia.” María Villar, 41 años.

“A veces te dejas llevar, y es una buena terapia, es parte de tu vida. La lana para mí es parte de mi vida, los ratos que tejo, sí, a veces me voy... no pienso en nada, me quedo en blanco, otras veces como te digo, arreglo el mundo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Así, el estar tejiendo hace que se te olviden las preocupaciones, dando a las tejedoras un tiempo de introspección y paz en sus quehaceres cotidianos.

“Cuando tengo problemas y tejo, me da tranquilidad. Igual depende de cómo uno esté. Porque de repente tengo tristeza, y me pongo a cantar y a tejer, y me motiva. Me cambia el chip el tejido. Pero va en que uno quiere eso.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Concentradas y entretenidas en sus labores, las artesanas pierden la noción del tiempo.

“Yo me concentro en mi trabajo, me gusta, yo me hallo al estar así no más, yo tengo que tener tejido. Que sea en la noche, si yo no tengo un tejido, ligerito me quedo dormida. Y a veces estoy tejiendo y me llegan las 12 de la noche o a veces la 1. Cuando tengo trabajo urgente no duermo por tejer, es que a uno le encanta lo que hace.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Las artesanas y sus familias sienten un cariño por el material y sus tejidos. Para ellas la **lana es sinónimo de bienestar, calor, familia**.

“Mi familia, mi mamá siempre ha adorado la lana, ha querido la lana [...] Entonces siempre ha sido como... lana familiar, calor, abrigo, bienestar, eso es como para la familia en sí la lana.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Este amor por la lana y por el tejido, y el estado de ánimo de las artesanas, se transmite a través de los tejidos, de cada prenda. Estas mujeres **expresan sus emociones a través de sus trabajos**, y es por eso que cada prenda es única.

“Es dejar un sentimiento con la lana. Sí, es como expresar un sentimiento, bueno, siempre es bueno, y cuando no, salen muy descoloridos, cuando no hay buenos sentimientos, cuando tienes rabia, por ejemplo, cuando estás con mucha pena.” Myriam Abad Soto, 55 años.

La lana y los palillos se convierten en amigos, compañeros de la vida.

“Y con la lana, amiga desde pequeña... para mí la lana siempre ha sido como muy mágica... la relación que tengo con la lana, es como... es como una fibra viva que me complementa, me llena, me gusta, la disfruto, está muy acorde con mi estado de ánimo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Los materiales se transforman en las manos de las artesanas, expresando sus emociones más profundas.

“Me gusta, y yo creo que es una conexión con el material que está trabajando, con un entorno agradable, y te descuelgas, sí, es eso, descolgarte yo creo. No sé, esa es para mí la creatividad.” Silvia Boz, 52 años.

“Es como una energía tan linda, es como: ‘estoy viva, soy fibra natural, soy parte de...’ Así, pienso yo, se me calientan las manitos, es eso, es como una fibra que está contigo, que está viva, que te quiere, que te apapacha, que es tierna, así la siento la lana. Entonces todos los tejidos están hechos con todo ese calor y con todo ese cariño. ¡Imposible tejer una prenda de lana natural penca!” Myriam Abad Soto, 55 años.

Muchas veces, quienes no tienen este amor por la lana, por los tejidos, no entienden que este trabajo no es un sacrificio, sino una necesidad en la vida de las artesanas.

“Ya no habría tejido ya porque los chiquillos me dicen: ‘ya mamá, a estas alturas ya nosotros estamos grandes ya’. Pero me gusta tejer, si la echo de menos, igual, pero ya me dicen que ya vaya terminando ya con mi cuestión. Y yo le digo ‘mientras tengan fuerza mis manos, hijo, yo trabajaré’ y me queda mirando ‘¿cuándo va a entender ella?’” Dorila Parra Meli, 69 años.

Como decíamos, el trabajo de estas artesanas forma parte de su herencia, de su identidad, pero también de una importante **capacidad creativa**, que cuestiona la diferenciación entre artesanías y arte.

“Yo creo que es parte del arte, como la música, como la huerta, y tus creaciones de mezclar. [...] Yo creo que es parte del arte, el arte está en todo, lo que pasa es que uno cuando le pone la palabra arte como que pone esa diferencia. ¿Por qué? Porque no sabe apreciarlo de lo cotidiano, del entorno, la naturaleza.” Silvia Boz, 52 años.

Las artesanas, en sus creaciones, pueden cambiar de una técnica a otra, según la necesidad, las ganas y el estado de ánimo de cada momento. Se pasa de los palillos al hilado, al crochet o al teñido, en un estado creativo que permite navegar por diversas posibilidades.

“De repente me pongo a tejer, y paro de tejer, y digo no: teñir. Y pongo la olla, me pongo a teñir de colores. Entonces como uno se siente es como en el estado... yo creo que depende la situación o lo que uno esté sintiendo.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Las artesanas se concentran y entran en un estado de creación, poniéndole **amor y su propia identidad** a las prendas que hacen.

“Como que uno se va para dentro, se va en la lana por decir una cosa pero, sí, es bonito porque estás tú y lo que estás creando ahí con tus manos, entretenido, yo creo que esa es la parte entretenida de hacer cosas [...] Estás ahí conectada, es bonito porque ves a la persona totalmente poniéndole todo el power ahí, en lo que está haciendo. Atención y conexión absoluta a sus prendas.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Silvia sostiene este trabajo artístico produce prendas únicas. Y los clientes, al elegir estas prendas, conectan con la propuesta de la artesana y se identifican con ella.

“Uno le da identidad a lo local, a su trabajo, a sus pertenencias, es muy difícil explicar el arte, en una pintura. Como estábamos hablando antes, no hay peor cosa como explicar un chiste, te llega o no te llega. Las artesanías es lo mismo, es parte del arte.” Silvia Boz, 52 años.

3.1.9. La valoración del trabajo con la lana

Preguntamos a las socias del grupo si sienten que el trabajo que ellas hacen con la lana es suficientemente valorado. Todas coinciden en que es un trabajo que, lentamente, está empezando a ser valorado de forma justa y consciente. Sin embargo, **falta avanzar mucho en la valoración** del trabajo que implica la realización de sus productos.

“Yo veo en las señoras de la agrupación mucho esfuerzo, muchos años de trabajo y muy mal pagado. Me da impotencia cuando alguien llega a una feria y le dice a estas señoras que les haga un precio, que les rebaje un poco. Cuando en verdad uno en las tiendas no va a pedir rebaja ni nada, sino que el precio es el que es.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Como hemos visto, el trabajo de la lana de oveja es largo y complejo, por lo que requiere muchas horas de trabajo hasta llegar al producto final.

“Se valora poco el trabajo de la artesana, sobre todo los trabajos realizados con lana de oveja, porque tiene mucho trabajo: la lana de oveja muchas veces viene muy sucia, y hay que sacarle las espinas, sacarle la caquita, las espinas que trae la lana, antes de lavarla hay que hacer eso, a veces uno queda con las manos llenas de espinas cuando uno lava la lana, y el secado de la lana. Y después empieza el escarmenado, el hilado.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Un elemento que molesta especialmente a las artesanas es que en las ferias los compradores regatean los precios de sus productos. En cambio, cuando van a una multitienda o a una tienda establecida en las ciudades, donde todos los procesos son industriales, no se regatean los precios.

“Uno vende un chaleco en 20 lucas supongamos, lo hice yo, y la persona me dice ‘¿Tan caro?’. Va a la tienda en Temuco, que ni siquiera es lana, le cuesta 50 lucas y lo compra, aunque estén todo el año pagando pero lo compran igual.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Al preguntar los motivos de esta poca valoración local de sus trabajos, sostienen que una de las razones es que por lo general las mujeres del territorio tejen también, por lo que se hace menos necesario o atractivo comprar una prenda que se puede hacer en casa.

“Ahora ya es más valorado, pero no con los de nosotros mismos, acá no mucho; con la gente que viene de afuera, es valorado. Porque acá casi todas saben tejer, entonces yo tejo y no vendo nada.” Dorila Parra Meli, 69 años.

A veces es difícil vender prendas grandes, porque significan mucho trabajo para las artesanas y deben ser vendidas a un precio que refleje este trabajo. Por esto, las artesanas desarrollan diferentes **estrategias de venta** para llegar a otro tipo de público. Por ejemplo, hacer recuerdos o productos más pequeños, que se pueden vender más baratos y que les ayuden a generar ingresos.

“Bueno, por ejemplo ahora, en la última Fiesta de la Lana, hice puros telarcitos chiquititos para refrigerador que eso pensé que podrían salir, hice 30 y los 30 se vendieron, entonces encontré que la gente prefiere cosas chiquititas, igual hacer cosas grandes, pero más cosas chiquititas, que se puedan vender, que genere lucas.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Estas estrategias de venta –en función de lo que se vende– a veces hace que se **pierdan trabajos más complejos**, principalmente el trabajo a telar y el laboreado.

“Yo podría hacerle maravillas con un labor, yo tengo hartos diseños como para hacerlo pero, ¿qué saco con hacerlo si nadie me lo va a valorar? Digo yo, ‘pero igual lo voy a hacer’, yo le digo a mi hija, ‘igual lo voy a hacer, que sea para que quede en la casa y los nietos se acuerden de mí.’”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La Sra. Ruth dice algo central: si estos trabajos no se valoran, no se hacen, no se enseñan, se van perdiendo. Y al perderse, no es sólo un diseño, sino todo un conocimiento ancestral relacionado con el trabajo al telar y el ñimin, el laboriado.

Para Silvia, la poca valoración del trabajo artesanal lleva a la falta de consciencia acerca de la importancia económica y turística de los trabajos artesanales. Melipeuco se ha ido potenciando como un destino turístico importante dentro de la región y en este sentido, los **trabajos de estas artesanas apuntan a un turismo local**, con identidad propia. En la medida que el turismo se desarrolle con más fuerzas, las artesanas ven más posibilidades de venta para sus trabajos.

“Es que lo ven como algo jipón, pero en realidad mueve masas turísticas porque a dónde va el turismo, a buscar artesanías locales, eso es lo que se maneja. Un turismo rural, con identidad local, con la naturaleza.”

Silvia Boz, 52 años.

Como hemos dicho, hasta mediados del siglo XX en el Melipeuco rural, el vestir prendas de lana era la única posibilidad de conseguir abrigo con materias primas y mano de obra elaborada por la misma familia. Esto hizo que durante algunas generaciones la **lana de oveja fuera malmirada** y asociada a la pobreza.

“Hubo un tiempo que la miraban como que... ‘miren, anda con chomba de lana de oveja’. Y si la otra también es lana, lo único es que está más bien trabajada.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Todos estos prejuicios hacen que dentro del territorio sean pocas las personas mayores que usan prendas de lana de oveja fuera de su ámbito doméstico. Los jóvenes, que no se han criado con esos prejuicios, valoran y usan más prendas de este material.

“El tejido era muy mal pagado antes, muy mal pagado, como que no se tomaba en cuenta, si a uno la veían con muchas de lana, luego no más era la borrega o bien era el carnero. Si la gente es muy prejuiciosa. Ahora ya viene más juventud, ya la mente está más abierta, ya hay más educación yo creo, entonces ya se está entrando más el tema de la lana.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Las artesanas cuentan con alegría como, lentamente, se han ido **revalorizando las fibras naturales, los procesos artesanales y todo el trabajo asociado a la lana.**

“El valor, la lana, ya tiene lo natural. Tiene el valor que tiene que tener, la lana, todo, la fibra, la pita, todas las fibras que son naturales tienen otro valor ahora, se está valorando.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Para las artesanas ha significado un proceso de años mostrar la belleza del material y del proceso de trabajo, que dé cuenta del valor de estos. Con el paso del tiempo, se está volviendo a valorar más lo natural, y como la fibra más accesible, calentita y conocida en estas tierras, la lana de oveja tiene un rol central.

“Yo creo que está [valorada] un poquito más, en el fondo a nivel mundial como que lo natural está volviendo a ser... a tener su valor. El valor que tiene que tener, porque dentro del valor va el respeto. Eso lo aplaudo y estoy contenta por eso.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Este proceso de revaloración de la lana se ha traducido muchas veces en el cuidado en la crianza de las ovejas, de manera de sacar la mejor lana posible.

“Hasta las ovejas se valoran y se cuidan y se alimentan bien para que den buena lana. Al menos mi mamá hace eso y no las echa a un potrero adonde hayan murras, para que las ovejas no hagan tira sus lanas. En el día se largan al campo y en la noche se encierran en un cobertizo, o sea, el cuidado ahora de las ovejas es único.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Dentro de este proceso, el trabajo de la lana tiene grandes perspectivas a futuro. Las artesanas coinciden en que esta valoración creciente ha venido **desde fuera hacia dentro** del pueblo. Las personas que compran lana y productos en lana vienen principalmente de Temuco, Santiago, Argentina, etc.

“En las ferias siempre la gente que compra es la gente que viene de otros lados, y ellos valoran mucho las cosas que uno hace. Yo me acuerdo unos años atrás cuando empecé el tema de las ferias eran los argentinos [...]. Ahora la gente que compra es la gente que viene de Santiago, de Valparaíso, gente de acá no.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Además, la Sra. Irma, experta hilandera de la agrupación, cuenta que se ha generado un **mercado de venta de lana hilada** en Temuco, abasteciendo a las tejedoras de las ciudades. Sostiene que la venta de lana hilada se ve a futuro como un buen negocio, pues se vende más rápido que los tejidos.

“El tejido es muy lento para venderlo, y el hilado no. El hilado se vende súper rápido y compran más la lana que los tejidos. Por lo menos es lo que yo he aprendido en los tiempos de feria.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

La creciente valoración de la lana está vinculada a la **valoración de estas mujeres de su propio trabajo y también de ellas mismas**.

“Ahora se le está tomando valor a lo que es trabajo en lana, porque antes no se valoraba. Yo lo veo así porque antes yo no valoraba mi trabajo, y yo

creo que ahora, se le está dando más motivación a lo que es el cuento de la lana, acá en Melipeuco.” Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

El primer paso, entonces, fue trabajar la **valoración dentro del grupo**, por parte de cada una de las socias. Y entre todas, como organización, “creerse el cuento” y proyectarlo hacia su entorno y a través de sus trabajos.

“Creo que hoy en día son valorados. Pero creo que el primer paso fue que nosotras mismas creyéramos que la lana era algo sano, natural, rico, calentito. Yo creo que está en que nosotras primero nos creímos el cuento. Y luego, demostrarle a la gente.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

En la Fiesta de la Lana, el Grupo de Mujeres Campesinas organiza diversos talleres abiertos y gratuitos para los asistentes: de telar mapuche, telar decorativo, calcetines con punta, hilado, teñido natural y con anilina, y muchas otras actividades. La idea es mostrar y enseñar el proceso de la lana y así lograr que la gente lo conozca y valore.

“Las personas más abuelitas tienen el conocimiento de teñido natural. De este barro, de esta corteza, sale este color, este otro, y eso se ha compartido más. Yo creo que con Mujeres Campesinas haciendo las ferias, igual en el festival, hay momentos donde se comparte ese conocimiento. Yo creo que se ha valorado harto y la gente también se ha dado cuenta que tenían un conocimiento bacán.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

En este territorio, donde los empleos y las fuentes de ingresos son muy escasos (sobre todo en el mundo rural), es muy importante el que **la valoración de la lana traiga un poder comprador a un material de alta calidad** que hoy se pierde. Además, deja abierta la posibilidad de mejorar los aspectos relacionados a la venta de la lana (calidad, canales de venta, valor agregado, etc.) para acceder a mejores precios y mercados.

“Y ahora, de verdad, sí se le está dando mucho valor, y es parte de las Mujeres Campesinas. Lo que queremos provocar dentro de la comunidad y dentro de la localidad y sus alrededores, que tenga el valor y la gente lo vea como una herramienta también de trabajo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Dentro de este panorama, las artesanas ven que con confianza en ellas y en su trabajo, tiempo, organización y esfuerzo, pueden alcanzar grandes sueños.

“Y entonces, si tenemos mejor calidad de lana, tenemos mujeres que son hilanderas y que están enseñándoles a sus generaciones, a sus nietas, a sus hijas, a hilar y a hacer cositas lindas con la lana, obvio que sí. Obvio que se tiene que valorar, obvio que podemos ser productores y poder no sé, en algún momento sacar los productos de acá al extranjero o a todo Chile.” Myriam Abad Soto, 55 años.

3.2. LA COCINA MAPUCHE CAMPESINA

Como hemos visto, la mayoría de las socias del grupo se dedican a las artes de la lana en sus diversas modalidades. Sin embargo, desde hace ya algunos años, otras socias han venido desarrollando las artes culinarias asociadas a la cocina mapuche campesina. Sus oficios representan otro conjunto de prácticas y saberes que forman parte del patrimonio cultural inmaterial que detentan las mujeres del grupo.

3.2.1. Productos locales y preparaciones tradicionales

Quisimos saber cuáles son los productos locales que han primado en el territorio de Melipeuco, así como las preparaciones tradicionales que han formado parte de la base alimenticia de sus habitantes. Las mujeres del grupo nos comentan que antiguamente, a nivel familiar, se **recolectaban en el bosque** y se comían en preparaciones sencillas: **hongos** como los gargales, los digüeñes y las morchellas, además de **frutos silvestres** como la mora, el michay, el maqui y el lleuque, entre otros.

“En esos tiempos salía mucho la morchella que le llaman ahora, pero eso era para consumo de nosotros no más. Se comía. Nosotros, mi mami hacía, me acuerdo, que hacía con papitas rebanadas, le echaba todas las verduritas y papas cocidas al lado. ¡Nosotros éramos felices! Y después también, que salía mucho, los gargales. Salían en los troncos esas tremendas cosas. Mi papá salía a buscar y llegaba con cantidad. Y esas nosotros las poníamos encima de la cocina y mi mamá hacía un fritito y comíamos. Todas esas comidas antes se comían.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

“Bueno, yo ahí, como te digo, le di valor a nuestra comida que mi mamá nos preparaba y que yo ayudaba a cocinar, aprendí el changle –yo no lo conocía–, pero el recuerdo sí está del gargal, mi mamá cocinaba eso. Además, yo me crié con maqui, me crié con el lleuque, me crié con los

digüñes. Eso es parte de mi vida, entonces para mí es normal comer eso.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Asimismo, un alimento que antiguamente era bastante consumido entre las familias de Melipeuco era la **quínoa o kinwa mapuche**.

“Para utilizarla, para comérsela, uno tiene que echarle un poquito de ceniza, de cualquier ceniza que sea de fogón. Se le pone ceniza, agüita caliente, pero no tan caliente, y se empieza a fregar y eso va dando una espumita y cada vez más y ahí le va saliendo todo, porque es una pelusita que tiene la semillita. Y ahí se pela y ahí queda lista para cocinarla. Mi mami la cocinaba. La hacía con leche, quínoa con leche cuando no la hacía con agüita no más, la echaba a cocer, le ponía azúcar y ahí comíamos nosotros como postre. Y hacía muday también, hacían unos barriles de madera y ahí lo dejaban que se macerara y después empezaba a ponerse “chispeadora”, medio fuertecita, y ahí tomábamos chicha de quínoa.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Entre las **comidas tradicionales** del territorio, que se vinculan fundamentalmente a la herencia culinaria mapuche, se mencionan las papas con yuyo y locro, el *pisku* de arvejas, habas o garbanzos, la chuchoca, el mote y la sopa de harina tostada. Cabe señalar, que hasta hace pocos años, este tipo de alimentación había sido “mal mirada” y desprestigiada al ser asimilada a comida de “pobres”.

“Mi mami siempre hacía esa comida de papas con yuyo y locro, pucha que era buena, era un manjar, pero era comida de pobre. Yo veía que era comida de pobre porque cuando tú salías por ahí, bueno no salía tanto yo, no comía en otras casas, pero nadie hablaba de las papas con yuyo.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

“Mi papá sembraba potreros de avena o de trigo, hacía empastadas y ahí cuando sembraba salía mucho el yuyo, y nosotros ahí salíamos y hacíamos caldito de locro con papitas rebanadas y yuyo. Esos pisku que mi mami hacía, salíamos a buscar yuyo y después salíamos a buscar el berro también, que antes en los esteros, en las vertientes salía mucho el berro. Y nosotros salíamos, y mi mamá, cuando llovía sobre todo, porque estaba todo eso lavadito, aparte de que estaba al lado del agua. Nosotros íbamos, salíamos a buscar canastos, así que mi mamá hacía ensaladas y

a los pisku le echaba ese berro. ¡Y quedaba más rico! Y después le hacía un colorito que se hace que ahora ya no se usa, eso que se le echaba pimentón a la brasita en el sartén con ajito y le echaba arriba. ¡Y eso quedaba más rico!” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

“Igual que las cazuelas. Le echábamos harina refregá, esa que se hace con un huevito. Ahora ya nadie lo hace. El loco, cosechábamos el maíz. Mi mami hacía también de esa, la polenta que le llaman ahora. Nosotros no le llamamos polenta. ¡Chuchoca! También hacíamos de esa. Cantidad de ristras que hacíamos en coligüe en la noche, empezábamos a amarrar y a colgar y en el invierno desgranábamos. Dele y dele. Después había que moler, y con piedra, si antes no había molinos, así que con la piedra le hacía mi mami.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Otras de las preparaciones que la señora Mercedes nos recuerda que se realizaban eran las cazuelas con harina refregada, los concones, las pantrucas y el pavo de harina.

“Harina refregada es la harina cruda que uno le echa un huevito y empieza a hacer así y queda como un granuladito y queda una cazuela muy rica. Se le echa a la sopa. En vez de echarle arroz, usted le echa eso. Y cambia hasta el sabor de la sopa. Queda muy rica. Y las pantrucas y los concones, yo todas esas comidas las hago.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

“Ahora, la sopita de harina tostada que se hacía con papita picada y se le echaba un huevito. Ahora el ‘pavo’ de harina que yo todavía hago aquí en mi casa, que se hace en el sartén con cebollita rebanada y se echa un poquito de manteca de cerdo y después se pone a cocer y se hace un pavo. Queda muy rico. Si uno quiere le echa ají.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

A su vez, la señora Deidamia recuerda que una de las preparaciones tradicionales en el campo eran las llamadas “perdices” en base a trigo mojado, alimento que se ha perdido, siendo relevante rescatar el relato sobre su preparación:

“Si no hacíamos las famosas perdices: usted moja el trigo encima de un saco. Los sacos de ahora de nylon no sirven pa’ eso. Y lo humedece no más. Después con esas manos de piedra, usted lo empieza a refregar. Le sale toda la pelusa. Esa pelusa que sale cuando pelan mote, uno. Sale todita

La señora Mercedes Painevil presentando el *pisku*, una de las preparaciones tradicionales de la cocina mapuche.



Las habas son uno de los productos locales más utilizados en las comidas tradicionales.



y queda café el trigo, no blanco como pelar mote. Y esas son las famosas perdices, las comíamos con arvejas.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Además, se **guardaban alimentos para las épocas de invierno** y de desabastecimiento, que permitían enfrentar las duras condiciones de pobreza. En la producción de papas, se seleccionaban las papas más pequeñas para semilla y se enterraban las más grandes para comer en temporada invernal.

“Después, en el invierno, había para comer. Igual que las papas. Cuando se sembraba la papa se escogía la más grande. La mediana y la chiquitita se guardaba al tiro para semilla. Y la más grande se guardaba aparte y después en el invierno, cuando no teníamos pan, en la pobreza, porque no había pan a veces, desenterrábamos las papas grandes y mi mami las sacaba, las raspaba y las echaba en una mantequita, en una sartén y ahí comíamos, con mate.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años

Otra forma de conservación de alimentos eran los **deshidratados** de frutas que se colgaban en cuerdas llamadas “orejones”. Entre las frutas que se deshidrataban se cuentan las ciruelas, las guindas, las manzanas y los membrillos.

“Lo que se hacía harto, se secaba la fruta, se secaba la fruta, se secaban las manzanas, se secaban las ciruelas. Sí, orejones le decíamos, ahora le dan otro, ¿cómo es que le dicen?, deshidratados, entonces ahí de repente han cambiado tantas palabras, que uno de repente queda colgada.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Apreciamos en estos relatos una vasta tradición alimenticia ligada al territorio cordillerano de Melipeuco y los productos del bosque, en la que se entremezclan la cultura mapuche y la vida campesina. Estos saberes están asociados a conocimientos sobre la tierra y sus ciclos, y han sido cultivados y transmitidos de generación en generación principalmente por las mujeres.

3.2.2. Abastecimiento y redes comerciales de productos locales

Para abastecerse de los productos locales que utilizarán en sus preparaciones, algunas socias recolectan lo que pueden durante las temporadas de cosecha. Sin embargo, gran parte de las materias primas locales son compradas a **recolectores y productores del territorio** de Melipeuco. Estos vínculos comerciales se enmarcan en una **red de intercambios a escala local** que ha ido creciendo e incorporando productos como los berries, el maqui y la zarzaparrilla.

“Yo recolecto, y cuando se me termina, o porque el tiempo no lo tengo tanto, también compro a gente que lo recolecta, así es que de alguna forma uno tiene que tener los productos.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

“También hemos visto como en el entorno [ha aumentado la oferta]. Por ejemplo, nuestros proveedores: las frutillas y las frambuesas no las comprábamos antes en Melipeuco porque no había nadie que las ofreciera, pero hoy hay mucho. En ese sentido, hemos podido incorporar más materia prima que antes no existía. Podemos comprar cosas que antes no se compraban. Por ejemplo, el maqui, la zarzaparrilla, ese tipo de cosas también tienen que ver con el crecimiento. Son cosas que uno ya no las puede ir a recolectar y busca que otro lo haga por uno.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Por su parte, la señora Silvia Huenupi señala que es ella quien realiza la recolección de plantas medicinales como el romero, el canelo, el llantén, el siete venas y la manzanilla, entre otras hierbas, que utiliza para la elaboración de sus productos fitocosméticos:

“Porque yo trabajo con hierbas naturales, con el romero, con el matico, con todas las hierbas, con el canelo, entonces trabajo con todas las hierbas, el llantén, la siete venas, la manzanilla, y todo de acá, lo recolecto acá.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

La multiplicidad de labores a las que las mujeres socias se ven enfrentadas durante el verano les impide dedicarse por completo a la recolección de los frutos para sus productos gastronómicos y agroelaborados. Por ello, esperan que cada vez haya más gente que se sume a esta **cadena de recolección/producción** y venta de productos locales, que favorece una economía local respetuosa de los ciclos de la naturaleza.

“Sí, yo incentivo a que la gente recolecte, que la gente haga cosas, por lo mismo, porque uno no tiene ese tiempo, entonces después está a la segura. Si yo no tengo una mermelada que no alcancé a guardar, yo sé que la Bruni la tiene, porque ella se dedica a eso. O que otra señora de por allá también la tiene porque no tiene tanto trabajo como yo, entonces a ellos hay que comprarles los productos porque así ellos también ganan su platita.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Otro elemento distintivo de estas redes comerciales a escala local es la **relación directa que se da entre el productor y el consumidor**, sin intermediarios, lo que favorece la puesta en valor de la identidad local del producto que se adquiere. Como nos señala Paula, una buena presentación del producto y una relación personalizada permite informar sobre el origen y procedencia de los alimentos y su preparación artesanal, contextualizando una particular pertenencia territorial y modo de producción.

“Tiene que ser un producto elaborado de manera artesanal, hecho principalmente con materias primas locales, a una escala de productor a consumidor. Nosotros vendemos directo al consumidor. Eso a la gente creo que le hace mucho sentido. Es un trato personalizado de verdad, no del tipo ‘estimada María’. No es una grabadora que te dice tu nombre. Entonces, yo creo que en estos días hay mucha gente que valora que su compra de productos sea con una persona que te pueda hablar sobre lo que te vas a comer, que es lo que hacemos cuando vendemos nuestros productos ‘esto viene de aquí, viene de allá, lo cultivo’. Es una relación súper honesta y yo creo que nuestros clientes lo agradecen. Tiene que ver con la identidad de algo local, algo hecho a mano.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

3.2.3. Cocina mapuche campesina

Entre las mujeres del grupo que se dedican a la transformación y elaboración de productos alimenticios distinguimos como oficios la **cocina mapuche campesina** y su puesta en valor mediante el **turismo gastronómico con identidad cultural**. Las señoras Luz María y Mercedes son dos de las socias que se dedican a la cocina mapuche, rescatando formas ancestrales de alimentación que tienen como base la utilización de productos locales. A través de sus propuestas culinarias, invitan al encuentro con alimentos naturales y preparaciones tradicionales como el *pisku*, los *milloquines*, *katutos* y *muday*.

“Bueno, yo estoy por el turismo y eso conlleva que bueno, turismo tiene que ver con el tema de la alimentación, el tema del hospedaje, del camping, y la comida, comida mapuche, todo con productos locales, o sea, partiendo desde el desayuno y la comida, todo eso con productos locales.”

Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

“Es la cocina mapuche la que hago yo. Hago los milloquines, hago el catuto, el muday, el pisku. El pisku se hace, ahí uno puede hacer pisku de arvejas, de habas, de garbanzos, de porotos. Y los milloquines. Toda esa comida antigua.” Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Esta experiencia culinaria se acompaña de un acercamiento cultural, en el que, relata Luz María, se **comparten e intercambian conocimientos** del pueblo mapuche a los visitantes, en el marco de una visibilización y valoración respetuosa de la identidad cultural.

“Claro, además que uno le cuenta de la cultura, sí, mi cultura, yo la traspaso. Y para eso no me tengo que vestir con mis atuendos, yo la comento, le comparto, ahí tengo las trutruacas que pueden tocarlas a lo mejor, no hay problema. Y uno le cuenta cómo es la cultura, porque hay gente que no conoce nada o que ha leído en los libros no más y no tiene esa experiencia, la misma gente mapuche de repente no sabe.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Por su parte, nos comenta la señora Mercedes que en su futuro local de eventos en el sector de Santa Julia, no sólo brindará un servicio gastronómico sino que también ofrecerá a sus visitantes sus servicios como **facilitadora de procesos de enseñanza** respecto de trabajos ligados a la cultura mapuche como el telar, el teñido de lanas y la huerta. Al respecto, es interesante notar el hecho de que el conocimiento tradicional se comprende como un **activo territorial que puede ser gestionado** y posibilitar procesos de transmisión de saberes y generación de ingresos.

“En Santa Julia, allá en el sector arriba. Así que ahí me voy a hacer algo como para hacer eventos, para que vaya gente o yo hacer comida, que yo en el tiempo de los choclos hago humitas, hago crema pastelera, y puedo hacer tantas cosas. Ahora hay que tener imaginación no más para hacer cosas. Y aparte tener en una esquinita, tener todo lo que es lo mío. Por ejemplo, mis telares. Puede ir gente de repente a hacer, yo puedo darles, por ejemplo, unas capacitaciones de telar o de teñido, tener mis agroelaborados, tenemos un huerto grande.” Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Además, vemos que la cocina mapuche desarrollada por las socias está abierta a la **innovación**, procesando los productos locales de nuevas formas o aplicándolos en preparaciones que les dan un atractivo adicional.

“Antiguamente, no lo guardábamos, se comía al tiro, pero ahora ya uno va innovando. Por ejemplo, el changle uno lo puede congelar, lo puede guardar en frasco y lo puede secar. Aquí mismo, por ejemplo, yo puedo hacer una parrilla y los pongo arriba y después yo tengo changle cuando yo quiera.” Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

“Por ejemplo, las galletas. Las galletas que yo hago, unas galletas comunes, yo a esas les voy agregando ahora, de repente, si tengo quínoa, les echo quínoa. Después hago otra receta y les pongo linaza. Y ahora aprendí a hacer unas galletitas que van envueltas con dulce de membrillo con una masita ¡qué es pero un furor!” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Nos señala Luz María que la innovación se da también en la presentación de los platos, lo que realza los sabores tradicionales, así como en la **experiencia única y auténtica** que se brinda al visitante, invitándolo a degustar productos que lo conectan con los modos de vida locales.

“Ahora hay que ordenarlo un poquito más, ponerlo más lindo, aceptable a la vista, entonces esos sabores son los mismos de antes. Ahora, tú, el maqui puedes hacer kuchen, yo ahí los hago en kuchen, jugo. Entonces la gente viene a tomar algo que no toma todos los días, que no lo compra en el supermercado. Entonces eso es bueno, para mí es bueno, porque la gente se va a ir contenta de que comió algo que no come todos los días, y que viene a hacer algo que no hace todos los días, entonces eso para mí es turismo.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

3.2.4. La valoración de los productos locales

Para las socias, en los últimos años se percibe un proceso de cambio y transformación favorable respecto de la **valoración hacia las comidas tradicionales, los productos locales y procesos artesanales**.

Apreciamos, a través de los relatos, que este proceso de revalorización se da en distintos niveles. Por una parte, a nivel de la valoración íntima que las propias productoras le dan a los servicios y productos que ofrecen, tomando **conciencia sobre la propia identidad** y relaciones de pertenencia ligadas a los saberes tradicionales que detentan.

“Siempre supe cocinar, pero le di valor a la cocina que yo hago ahora cuando me invitaron a participar en un curso de la Universidad Católica

en Villarrica. No sé por qué motivo me invitaron a mí y fui. Y para mí, fue fortalecer lo que yo sabía, con lo que yo me crié, entonces ahí se veía la comida mapuche. Pienso que le di valor a lo que la naturaleza te da, ahí lo entendí.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Además, esta autovaloración hacia la identidad y el propio trabajo también se refleja en los **precios justos** que las socias le han comenzado a asignar a sus productos, dejando de regalar su trabajo para definir precios que les permitan costear sus gastos. A través del testimonio de Paula, evidenciamos de qué forma este proceso ha comenzado a permear a las productoras.

“Cuando nos integramos a las ferias locales en principio vimos que la gente vendía súper baratas sus mermeladas, y nosotros no íbamos a regalar nuestro trabajo. Sabemos lo que cuesta, porque tenemos todo muy bien costeadado y sabíamos que al precio que vendían las señoras no era el precio, y por mucho tiempo fue ‘para qué vamos a ir a vender si vamos a vender súper caro y nadie nos va a comprar’. Con el tiempo eso se empezó a balancear, la gente empezó a valorar mucho más su trabajo, y llegamos a un precio equivalente y ahí empezamos a participar más del grupo de mujeres, de las ferias.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Por otra parte, se reconoce que hay un proceso de reconocimiento externo, que viene desde “afuera”, una **tendencia de consumo que tiene como foco el interés por productos naturales**, que resalten la identidad local.

De este modo, comidas tradicionales como las pantrucas, el loco o el *pisku*, que anteriormente eran desestimadas desde los prejuicios occidentales y asociadas a la pobreza, comienzan a ser aceptadas y reconocidas por sus propiedades alimenticias sanas y sabores caseros.

“Porque iba gente a la casa a pasear, por ejemplo, usted tenía que tener loco y fideos, porque si venía otra persona y usted tenía loco o tenían harina ‘refregá’, decían ‘joh, que viven pobres, que viven mal!’ Eso era, digamos, una mentalidad que tenía la gente. Pero ahora saben que si uno hace pantrucas o una cazuela de loco, la otra persona le dice ‘qué rico que estaba!’, y uno se siente allá arriba.”

Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Lo mismo sucede con **productos silvestres recolectados** tradicionalmente como los digüeños, el lleuque o el maqui, que son puestos en valor a través de

preparaciones que les confieren un toque *gourmet* y que hace más atractivos a estos productos para los visitantes.

“Además, yo me crié con maqui, me crié con el lleuque, me crié con los digüeños, eso es parte de mi vida, entonces para mí es normal comer eso toda la vida. Entonces que hoy día tenga un tremendo valor agregado, pucha, pucha que tuve buena alimentación, y transmitirlo a las demás personas que nunca lo han hecho, eso para mí es importante. Que la gente hoy día venga y me diga, me llame y me diga ‘señora Luz María, mañana o en dos días más vamos a pasar un grupo a comer y queremos que nos prepare pisku’, el pisku que yo lo comí toda la vida, del mote con la verdura, y todo eso. Claro, uno le echa unos agregaditos más para que sea más gourmet, crema, queso, entonces queda más rico, y el mote no es cualquier mote tampoco, es preparado de una casera que tengo que me lo prepara especial para cocinar, es precocido, entonces el sabor de la ceniza está.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

En el **turismo gastronómico**, esta valoración hacia los servicios y productos se da en un contexto de encuentro cercano entre productor y cliente, se comparten experiencias y vivencias junto a los visitantes interesados en el ciclo de producción de alimentos y preparaciones locales. Como atestigua Luz María, sus visitantes valoran su saber-hacer y se vinculan participativamente con las actividades que realiza, sintiéndose profundamente retribuida por ello.

“Bueno, aquí llega gente adulto joven, deportistas, gente profesional, profesores, en su gran mayoría son profesores o estudiantes, también de la universidad, que vienen acá y como hoy día el proceso de la vida ha cambiado la alimentación, entonces vienen acá, y les gusta saber, les gusta ver cómo cocino, me acompañan en la cocina, me acompañan en la huerta de repente. Entonces la gente aquí viene a vivir una experiencia y ayudarme a preparar la comida, me ayuda a picar algo, y es hartito para ellos, preparar algo conmigo. Igual extranjeros también vienen, que les gusta la cocina, y me dicen ‘uy, qué rico, cómo lo hace, yapo, vamos, cocinemos’, entonces eso, eso es bueno, pienso que es bueno para ellos, para mí es súper bueno, yo quedo feliz, yo creo que mi gran valor que me doy es cuando alguien disfruta de lo que yo hago, entonces eso yo me doy por pagada, para mí es una felicidad.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Al respecto, se señala que la gente que hoy en día más valora la comida tradicional es aquella que proviene desde otros territorios a nivel nacional y, principalmente, desde países extranjeros.

“Afuera sí se valora, la gente que viene de Temuco para allá, como te digo, valora la comida tradicional, la comida mapuche, la valora mucho. La gente de afuera es la que valora la comida mapuche y siempre te va a pedir algo mapuche.” Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

3.3. OTROS OFICIOS DEL GMCM

3.3.1. Producción de Agroelaborados

Las socias que se dedican a la **producción de agroelaborados** realizan una diversidad de productos como mermeladas, conservas dulces y saladas, salsas, ajíes y licores, en los que utilizan y ponen en valor todo tipo de materias primas locales. Entre los frutos silvestres empleados destacan la mora y la mosqueta, además de plantas nativas como el maqui, el arrayán, el sauco, el michay, el lleuque, la nalca y la quila.

Sin embargo, la **transformación y procesamiento de productos locales** es una práctica que se ha venido aprendiendo y desarrollando en los últimos tiempos por las mujeres del territorio, ya que antiguamente la fruta casi no se procesaba y se consumía directamente o se deshidrataba.

“Sí, yo así empecé a hacer mermeladas, ya sola no más, porque pesqué fruta yo y le eché azúcar y me quedó. Mi mamá nada, porque ella no hacía mermeladas, no, no hacía, si había fruta se iban comiendo así no más.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Es fundamentalmente a través de la **experimentación y de capacitaciones técnicas** que las mujeres socias se han ido instruyendo en la producción de agroelaborados.

Por su parte, Paula nos comenta que su emprendimiento comunitario de agroelaborados nació como una alternativa para **generar ingresos y aprovechar materias locales** que se estaban perdiendo en el territorio. Y que, a través de los años, se ha ido formando en el oficio: aprendiendo a distinguir los frutos y sus cualidades, las temporadas de cosecha, virtudes y preparaciones, generando un saber práctico y aplicado respecto de los productos locales y sus elaboraciones.

“Empezamos porque había que generar lucas. No teníamos pega estable, y una manera que encontramos de generar ingresos era haciendo estos agroelaborados con cosas que nosotros veíamos que muchas veces se perdían. Y dijimos, ‘bueno, aquí hay algo que podemos hacer’, y los empezamos a utilizar. Al principio era un poco así de bruto, como te lo estoy diciendo, pero con el tiempo hemos ido afinando muchos detalles, desde la calidad, pero también empezando a notar las diferencias entre los frutos que hay. Las diferencias entre las manzanas, entre las ciruelas, los diferentes tiempos, y también diferentes sabores, diferentes virtudes al prepararlos. Así como los frutos que uno ve así como más de huerta como en los frutos que son más nativos, que a veces pasan inadvertidos.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Las socias que se dedican a los agroelaborados, no sólo buscan utilizar materias primas locales, sino que también generar **innovaciones** en sus productos. Al respecto, apreciamos en el testimonio de la señora Dorila este marcado interés por la innovación al proponer productos que mezclan, fusionan y combinan ingredientes y sabores, que si bien no se ajustan al gusto tradicional, tienen la ventaja de ser novedosos para el contexto local.

“Mermelada de cebolla, de kiwi con naranja, naranja con zanahoria, de betarraga, puede ser de betarraga con kiwi también, o de cebolla también, porque la betarraga es tan dulcecita y el kiwi le puede agregar el acidito que necesita la mermelada.” Dorila Parra Meli, 69 años.

La constante **experimentación** es un principio básico para seguir innovando, y por eso es relevante continuar descubriendo la variedad de especies y frutales presentes en el territorio, indagar en torno a sus virtudes y ensayar nuevas preparaciones que den cabida a la creación de productos novedosos que aprovechen la diversidad agrícola local.

“Por ejemplo, en el tema de las manzanas hay muchas variedades, cada una con sus virtudes, y nos falta mucho en ese tema. Este año por primera vez hicimos pruebas con mermeladas de manzana y quedaron muy ricas, entonces quizás el próximo año hacer más. Entonces hay que investigar cuál de las variedades de manzanas que hay es la mejor para el producto que estamos pensando, y por ahí vendría el seguir innovando en los agroelaborados, usando más productos que salgan de aquí mismo.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

En los últimos años, la tendencia global hacia una **alimentación sana y natural** está favoreciendo la demanda por agroelaborados en base a productos locales. Tal es el caso del maqui, que ejemplifica este creciente interés por el consumo de productos con reconocido valor alimenticio y medicinal.

“Bueno, hoy en día el maqui está súper de moda y todo el mundo le reconoce todas sus propiedades, pero eso es algo reciente. Al principio, decir que teníamos una mermelada con maqui no significaba mucho. Hoy decimos que la mermelada tiene maqui y todos: ‘jaaah, yo quiero una!’”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Otro mercado interesante que se visualiza para la comercialización de agroelaborados en base a productos locales es la venta directa a restaurantes, que puedan poner en valor las materias primas o procesados a través de preparaciones culinarias.

“En temporada de verano nos dedicamos a recolectar la fruta de nuestros vecinos. A recolectar hongos que el mismo bosque nos entrega. Changles, este año de hecho comercializamos en Temuco a un restaurant. Aquí hay harto changle y hacemos conservas, que es muy rica.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

3.3.2. Apicultura y subproductos

La señora Silvia Huenupi es la única socia del grupo que se dedica al oficio de la **apicultura y la elaboración de subproductos alimenticios y cosméticos**. Entre los productos que ofrece se cuentan la miel, la cera, el propóleo y el polen además de subproductos fitocosméticos como champú, cremas y bálsamos labiales en base a miel y hierbas medicinales de la zona.

“Yo soy apicultora, así que mi trabajo es con las abejitas, más que con la lana. La lana la trabajo acá en la casa pero ahí trabajo con las abejas, y lo que yo vendo ahí es sub-productos, que es la miel, la cera, el propóleo, el polen, y este año quiero empezar con la jalea real, si Dios quiere. Si se salvan las abejitas. Y lo otro, los sub-productos, como cremas, champú, bálsamos labiales, todo con hierbas naturales, con aceites esenciales.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Ella nos cuenta que aprendió el oficio de la apicultura hacia el año 1993, a través de un proyecto de origen español, que se implementó en el territorio de Melipeuco. Este proyecto brindó capacitaciones en el rubro de la apicultura y entregó cajones de abeja a los aprendices. Si bien en un comienzo, la señora Silvia no tenía un interés particular en la apicultura, con las capacitaciones aprendió a conocer el sistema de organización de las abejas, el rol de la reina, las obreras y el zángano, que le permitieron descubrir una novedosa y apasionante actividad.

“A mí me daba un sueño con la capacitación, no me gustaba para nada la abeja, que esto, que lo otro, ya. Y después llegaron los cajones, ya, llegaron los 10 cajones de abejas, familias completas, grandes. Ya, el técnico que nos hacía la capacitación dijo, ‘Llegaron las abejas, ya, listo, aquí están sus abejas, Silvia’. Ya ahí están, listas, las trajimos y las dejamos ahí en la huerta, ahí, entonces un día después cuando ya aprendimos harto en teoría, y fuimos a ver los cajones, a destapar cajones. Cuando ahí dice ‘Vamos a conocer la reina, el zángano, la abeja, las crías’, toda la cuestión. ¡Aaah, guau!, ¡cuándo destapamos los cajones!, ah, qué lindo, ‘esta es la reina, este es el zángano’, empecé a distinguir todos y me encantó, ‘Ah, aquí está la mía’, dije, así empecé a trabajar con las abejas.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

A partir de capacitaciones complementarias, nos relata que ha ido perfeccionando sus conocimientos en torno a la apicultura y la elaboración de subproductos como el polen, el propóleo y la jalea real. Además, ha aprendido a realizar productos fitocosméticos en base a miel y hierbas naturales del territorio, que comercializa en el pueblo de Melipeuco y que han tenido una muy buena acogida pues representan un trabajo innovador dentro de la comuna.

“Aprendí un montón de cosas, aprendimos a sacar la jalea real, aprendimos a sacar el polen, aprendí a sacar el propóleo, cómo preparar el propóleo, cómo secar el polen, cómo trabajar la jalea real. Todo eso lo sé. Entonces sabemos muchas cosas para poder trabajar, con todas las capacitaciones que tengo sé mucho de apicultura.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

“Duró como seis meses el curso. Aprendimos a hacer cremas, aprendimos a hacer champú, aprendimos a hacer jabones, aprendimos a hacer pomadas,

así que todo lo básico. Nos enseñó un profesor químico farmacéutico de Temuco [...]. Así que yo así empecé a trabajar, y para mis ventas empecé a vender, a salir. Me recorría el pueblo vendiendo, toda la gente me quería comprar mis cremas. Me compra mis cremas, mis champús, champú control caída, que la gente quedaba fascinada con esos champús.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Sin embargo, sostiene que la apicultura es un rubro complejo, que implica absoluta dedicación y conocimiento acerca de los ciclos de vida de las abejas, sus condiciones de reproducción y períodos de descanso. Pero además, señala que la producción depende de los ciclos de la naturaleza, de factores como el clima, la floración y el evitar amenazas como la llegada de las chaquetas amarillas.

“Anual, más o menos, con diez cajones cosechamos como 300 kilos más o menos, con diez. Depende de la floración, depende del factor clima, depende de muchas cosas, porque yo puedo tener un montón de cajones pero si viene una chaqueta amarilla o viene el tiempo malo o vienen todas esas cosas en el tiempo de la mielada, sonamos con las abejas. A veces no se cosechan ni para el pan, con el tiempo, porque dependemos mucho del factor clima.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Hoy en día, dispone de resolución sanitaria, una sala de cosecha para procesar su miel y de agua limpia para trabajar, siendo su hijo quien probablemente continuará desarrollando la actividad en un futuro.

“Él quiere trabajar, entonces hay que ir a ver esa parte. Porque tenemos todo, tenemos resolución sanitaria, eso no se puede perder, tenemos resolución sanitaria en la miel, tenemos sala de cosecha con todo, con centrífuga eléctrica, centrífuga manual, tenemos tambores, tenemos tambores de 800 kilos, tenemos tambores de 150, tenemos todo para trabajar en apicultura, tenemos el agua potable allá, tenemos todo. Entonces eso no se puede perder, alguien tiene que dedicar, entonces aquí como él está acá, tiene que dedicarse él, el proyecto le gusta.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

3.3.3. Tejidos en fibras naturales

Otro de los oficios que tradicionalmente se han realizado en el territorio es el **tejido de diversas clases de fibras naturales**. El pueblo mapuche, y luego



La señora Dorila Parra, una de las socias productora de agroelaborados.



El tejido en pita es una de las fibras naturales que trabajan las mujeres del grupo.

las familias de colonos, han trabajado desde tiempos inmemoriales este tipo de tejidos. Dentro de los diseños más tradicionales están los *chaiwes* (canastos de fibra de copihuera usado para lavar mote y con fines ceremoniales), *llepus* (para aventar las semillas), entre otros diseños.

Dentro de estas fibras destaca el trabajo de la **fibra de la copihuera**. Este conocimiento tradicional actualmente sólo es manejado por muy pocas personas del territorio. Algunas de las socias cuentan que en sus familias se trabajaba la copihuera, pero que muchos de esos conocimientos se han perdido.

“Hace unos días atrás estuve recordando que ella [su abuela] hacía trabajos con enredaderas y que ninguno de los hijos heredó eso. Hacía canastos, chaiwes, esas cositas que se hacen con enredaderas que quedan del copihue pero quedan súper bonitas. Me da pena porque nadie lo aprendió, no sé por qué, y es algo bonito y rentable igual en estas fechas”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Hoy en día, el Grupo de Mujeres Campesinas está iniciando un proceso de valoración y capacitación en torno al cultivo y al trabajo con la fibra del copihue, ya que es un conocimiento ancestral que debe ser traspasado a las nuevas generaciones. Además, con la creciente valoración de los productos naturales se abre una interesante perspectiva económica para este tipo de trabajos.

Otra de las fibras naturales que se trabajan en la agrupación es el **tejido de la pita**, una planta que se da con facilidad en el territorio y que permite hacer un sinnúmero de trabajos con ella. La señora Deidamia, nos cuenta cómo prepara la fibra de pita para trabajarla:

“Pongo un clavo en un árbol y la empieza a pasar, como estar sobando un cuero, así. Y sale toda esa pelusa, y después la lavo bien lavada en la llave y la pongo a estilar. Y después se cose, hay que coserla, porque si no después se corta sola, no sirve.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Cuenta la señora Deidamia que ella aprendió a trabajar la pita mirando a artesanos en mimbre y traspasando esas enseñanzas a la pita. Con este material se pueden hacer artículos tanto utilitarios como decorativos.

“Yo vi donde estaban llenando los canastos con mimbre, allí aprendí con esos que trabajan el mimbre, allí aprendí a trabajar, vendí harto de primera, después no vendí nada. Hacía de todo, pailitas, poronguitas

de pita. Como azucareros así, el otro día vendí uno con tapita. Y en la feria me mandaban a hacer, a rellenar mate, cosas pa' recuerdo."

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

El trabajo con pita y la fabricación de artículos para la venta ha ido posicionándose con los años, ya que es una fibra natural, accesible en el territorio, y que puede ser trabajada con gran fineza por parte de las artesanas.

"Me acuerdo que hice un cantarito de pita y yo después llegué a la casa, se lo lleve a mi mamá. Igual me quedó todo chueco pero lo hice yo y le enseñé a mi mamá y después mi mamá empezó. Aburrida, empezó a buscar pita y empezó a tejer y a crear cosas." Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

La señora Ruth nos contó que ella aprendió a trabajar la pita a través de una capacitación hecha por el PDTI (Programa de Desarrollo Territorial Indígena), donde le enseñaron la técnica de trabajo además de entregarles plantas para su cultivo en las casas.

"Ahora no he trabajado porque tengo unas plantas que recién están empezando así no más, igual me dieron plantas para que siguiera trabajando, pero no lo he hecho porque voy a esperar que se reproduzca primero la planta." Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Hasta el momento dentro del grupo no hay artesanas que se dediquen en forma exclusiva a la pita, pero es un trabajo que se intercala y complementa con otros, principalmente en lana. Las artesanas, inquietas, necesitan estar cambiando de actividad para no aburrirse, y la pita es una bella opción.

Un elemento muy interesante para profundizar a futuro, que aparece en las entrevistas, es el trabajo con la **"huira" o corteza del maqui**. La Sra. Deidamia cuenta como su papá torcía este material con un instrumento especial: la tarabilla.

"Mi papá que torcía... que era una cosa de verde, huir de maqui parece que era, con tarabilla. La cáscara del maqui. La tarabilla es una tablita como cuadrada adelante y acá aguzá. Y acá tiene un hoyito, y en el hoyito tiene un palito. Y usted ahí, le deja un moñito aquí y le amarra el hilo. Y la va dando vuelta con la tablita así. Esa tablita va torciendo la cuestión."

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Cuenta la señora Deidamia que esta herramienta, la tarabilla, también servía para torcer la lana de más de una hebra.

“Mi papá hacía en tarabilla para torcer, cuando hacía frazada mi mamá le ayudaba a torcer el hilo con la pura tarabilla. Porque esa como no se puede ovillar como en huso, mi papá la pasaba por arriba de las vigas los ovillos de hilo, y la iba torciendo y tirando.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Por su parte, la señora Ruth nos contó que antiguamente su padre trabajaba el **junquillo**, con el que se hacían pisos y cielos:

“El junquillo, me acuerdo que lo usaban para los pisos, porque antes no era tanta la madera sino que le hacían esos cielos, si yo me acuerdo que mi papi también sabía hacer eso de los junquillos, porque él igual era artesano.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Fernanda nos contó que ella, en sus artesanías, trata de **rescatar y reutilizar productos del bosque** tales como lianas y enredaderas, con los que fabrica atrapa-sueños tejidos en macramé o crochet.

“Semillas, las mismas lianas donde hago estos atrapasueños son podas de frutales, o cualquier ramita que se pueda doblar y se le pueda hacer un contorno bonito para tejerlo. De mis materiales, el hilo encerado y esas cosas las compro. Pero siempre voy a tratar que todo sea con cosas que puedo reutilizar, rescatar.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

3.3.4. Otros oficios emergentes

Durante el último tiempo, las socias han comenzado a capacitarse e iniciarse en nuevos oficios y técnicas de trabajo. Al respecto, un rubro que ha entrado recientemente con fuerza es el **trabajo con cueros de corderos, chivos y vacunos**. A través de un curso de capacitación en curtiembre de cueros, varias de las socias han ido trabajando este oficio que se había posicionado como un tema prioritario de aprendizaje.

“Hace mucho tiempo quería hacer un curso en curtido de cuero y hasta que salió, quedé inscrita y fui a Llaima a hacer el curso ahí a Palihue Pillan.” María Cristina Rivas Morales, 59 años.

El trabajo de los cueros también ha abierto la puerta para que se aproveche un material abundante en el territorio y que hasta hace poco tiempo se perdía.

“Para Navidad, para Año Nuevo, de repente uno compra un cordero y ahí recién uno tiene un cuero. Igual yo lo encargaba, de repente me los daban, de repente me los vendían, porque ahora como que igual como que ya no los botan, los venden.” María Villar, 41 años.

La señora María y María Cristina, que se han dedicado a este tema con fuerza, cuentan que los cueros que se trabajan por lo general son los de cordero y chivo, y que el trabajo con cueros de vacuno es difícil por su gran tamaño.

“El cuero de vacuno es muy pesado, estuve lavando tres días uno, es el mismo proceso pero es más grande y para estacarlo debe ir bien estiradito, es un proceso largo.” María Cristina Rivas Morales, 59 años.

Ellas nos hablan acerca del proceso de curtiembre de los cueros:

“El cuero hay que limpiarlo, sacarle las grasas, todas esas callosidades que quedan, eso hay que sacárselo bien y lavar bien por ambos lados el cuero, y ahí ojalá dejarlo remojándose y lavarlo con agua caliente y detergente para que se le vaya el olor a grasa. Y se curte luego con piedra lumbre y sal, de ahí se envuelve y se deja una semana más o menos, cuando el cuero está bien apretadito ahí se estaca a la sombra, que no le de el sol, hasta que se seca y cuando ya está seco se le pasa una lija por la parte del cuero y la lana se peina.” María Villar, 41 años.

Se venden los cueros enteros, apetecidos como bajada de cama, cobertura de sillones, etc., pero también se elaboran productos terminados en base a este material como cinturones, y se innova en base a lo aprendido en los cursos.

“Tengo cueros, pantuflas de cuero que hago. Y ahora he estado este año, para el verano, estuve innovando, teñí cueros y quedan súper bonitos.” María Villar, 41 años.

Por su parte, Fernanda nos comenta que está diversificando su oferta de productos y para ello se ha iniciado en un nuevo rubro: la producción de

plantas ornamentales y elaboración de mini-jardines, que representan una hermosa e innovadora actividad a nivel territorial.

“Hemos desarrollado el área de las plantas, elaborando mini jardines, elaborando mis artesanías. Hago macramé, atrapasueños. En verdad eso es lo que más me apasiona, me llena, me siento bien.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

A través de los relatos expuestos, evidenciamos que las mujeres del grupo se caracterizan por ser **mujeres multifacéticas**, portadoras de un sinfín de conocimientos, inquietas y abiertas a continuar aprendiendo cosas nuevas. Mujeres curiosas que están constantemente indagando acerca de las virtudes de los materiales que les rodean, e insaciables creadoras siempre abiertas a la experimentación.



4. La Vida en el Campo

Las mujeres de este grupo, en su mayoría, tienen en común un origen campesino. De este origen nacen muchos de sus oficios, el nombre del grupo y su identidad.

En este capítulo hablaremos sobre el origen campesino, el amor por el trabajo con la tierra, los conocimientos tradicionales asociados al campo, y la importancia de la mantención de las semillas tradicionales. Además, hablaremos de la recolección y conservación de alimentos y fibras del entorno.

Estos conocimientos tradicionales, campesinos, mapuches y transmitidos por las mujeres, han sido históricamente poco valorados e invisibilizados. Nosotros creemos que estos conocimientos son parte fundamental de las artes y oficios de las mujeres campesinas de Melipeuco, y por lo tanto, deben ser visibilizados, reconocidos y enseñados a las nuevas generaciones.

Día a día, estas mujeres siguen cultivando la tierra, sembrando sus huertas, recolectando, sanándose con los *lahuén* o plantas medicinales; tejiendo su vida en su relación con la tierra, cultivando sueños y penas.

4.1. EL ORIGEN CAMPESINO

Muchas de las socias de la organización nacieron y se criaron en los sectores rurales del territorio. Y sobre todo para las que tienen más edad, el contexto productivo era de **autosubsistencia**, es decir, en la casa se producían los alimentos para todo el año.

“Antes se alimentaba uno de las legumbres, las sacaba solamente de las huertas, donde uno sembraba, no compraba los porotos, las arvejas, nada, papas, nada se compraba, y ahora se compra mucho eso.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

En la precordillera de Melipeuco los inviernos son muy fríos, y en los sectores altos se juntaba nieve durante varios meses. Por eso, el guardar provisiones era vital para la subsistencia. Cuentan las personas más antiguas que la **recolección de piñones** era fundamental para la alimentación de la familia:

“Nosotros guardábamos la comida pa’ todo el invierno. La papa, la harina. Mi papá cosechaba el trigo, la papa. Y el trigo lo molíamos y teníamos la harina pa’l invierno. Y además de eso juntábamos piñones, menos cajones de piñones guardábamos. Mi papá hizo dos cajones bien cerraditos, teníamos pa’ todo el invierno. Todos los días la ollá de piñones. Cuando no tostados. Arvejas sí que se cosechaba hartito, sus dos, tres sacos.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

En la medida que los habitantes del territorio del Llaima fueron multiplicándose, se fueron abriendo cada vez más cordilleras –antes cubiertas con bosque nativo– para su cultivo. Cuenta la Sra. Irma cómo, para lograr cultivar la tierra en Molulco, debían trabajar en el roce de las cordilleras para poder después sembrar los campos recién abiertos:

“Mi padrastro, le daban 4 hectáreas supongamos, y él tenía que rozarlas, le pagaban el roce. Pero después iba el dueño, quemaba ese roce, y le daba la siembra. Pero había que sacar todo lo que no se quemó, con bueyes, a mano, como fuera había que dejarlo limpio y sembrar. Eso no lo pagaban, eso era trabajo del que iba a sembrar, la recompensa era la cosecha.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Cuenta la Sra. Deidamia que cuando su marido tenía empleo remunerado en otras tierras, ella –junto con sus hijos– debía hacerse cargo de toda la siembra.

“Y cuando trabajábamos pa’ afuera, mi marido pedía siembra y todas esas cosas, y él no podía trabajar eso, lo hacía yo con mis hijos. Trigo, papas, mansos corralones de papas, sus 60 sacos cosechábamos. Yo con mis cabritos no más.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

La siembra y el trabajo de los huertos es, hasta el día de hoy, un **trabajo tradicionalmente realizado por las mujeres**. Las entrevistadas destacan la gran fuerza y capacidad de trabajo que tuvieron sus madres, quienes además de tener muchos hijos trabajaban de sol a sol en sus campos:

“Mi mamá siempre hizo muchas huertas, yo creo que lo que más hacía era huerta. ¡Pero sembraba potreros! No como uno que en una huertita ahí mete todo ahí, no. Ella hacía un potrero con habas, otros con arvejas, otro con porotos, por allá tenía papas, la huerta era para el verdulero chico

no más. Pero es increíble como trabajaba mi vieja, yo digo que uno no le llega ni a los talones.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las **familias eran grandes** y todos debían ayudar en las tareas agrícolas, ya que del éxito de éstas dependía su subsistencia. Y de esta forma, los más jóvenes aprendían de los mayores todas las actividades del campo.

“Todos nosotros como éramos los que estábamos en la casa teníamos que ayudar, a picar tierra, limpiar, cuando ya estaban las plantitas grandes sacarles el pasto y todas esas cosas, entonces así es que aprendí todo eso.”

María Villar, 41 años.

Myriam, criada en Capitán Pastene, nos cuenta cómo fue crecer en el campo:

“Al menos, yo me crié en este formato: la casa, el huerto, las bodegas, los animales de crianza, gallinas, cerdo, y el pequeño campo que había, habían corderos igual, cerdos, caballos y vacunos. La huerta era súper grande, había huerto y quinto, ¡La huerta era de una cuadra!”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Muchas personas no tenían tierras propias, por lo que debían –y deben– trabajar tierras ajenas como medieros, sistema en que una persona pone la tierra y la otra el trabajo y las semillas, y se reparten la cosecha a media.

“Mi abuelito, él sembraba, era mediador igual. El sembraba hartas papas, hectáreas de papas y cuando había cosecha iba toda la familia a ayudar a cosechar. Desde las hijas hasta los nietos, ¡que era una tirá de cabros chicos!”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Se recuerda especialmente la **siembra y cosecha de trigo**, que debía hacerse de forma manual. Cuando las superficies eran grandes, esto significaba días y hasta semanas de corte con ichona, luego se emparvaba y se llevaba a trillar.

“Lo del trigo, igual. En la noche cortaba y en el día emparvaba. A pura ichona no más. En la noche hacía ese trabajo. En las noches buenas, después cuando estaba por aclarar, nos íbamos a la casa, dormíamos un poquito y el otro día a emparvar el trigo y llevarlo a trillar.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

El trigo para el año debía ser sembrado, cuidado, cosechado, emparvado, trillado y luego llevado en carretas hasta los pocos molinos de la zona para la fabricación de la harina para todo el año.

“Veníamos a hacer harina a Las Hortensias, siempre acompañaba yo a mis abuelitos a moler a Las Hortensias, ahí se echaba todo el día, salíamos a las 4 de la mañana de la casa en carreta, llegábamos tipín 11 a Las Hortensias y había que esperar el turno. Ahí llegábamos de repente de amanecida a la casa porque había mucha gente.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Las entrevistadas que vivieron la vida del campo sostienen que es bella, les da mucha nostalgia y alegría, pero que también fue una **vida muy dura, sacrificada**, donde la abundancia –y la subsistencia– dependía únicamente del trabajo en el campo.

“Es muy sacrificada la vida del campo, es muy linda pero muy sacrificada, para tener hay que trabajar, y mi mamá continúa haciendo ese trabajo [...] tiene unos tremendos invernaderos, unas tremendas huertas, siempre preocupada de los animales, las empastadas, y tiene de todo, animales, ovejas, caballos, pato, ganso, pollo, pavo.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

4.2. LA TRANSMISIÓN DEL CONOCIMIENTO DEL CAMPO

Los niños, niñas y jóvenes de las familias estaban obligados a ayudar en las tareas agrícolas. De esta forma aprendieron los trabajos del campo, mediante la experiencia directa, haciendo:

“No que me haya transmitido, yo lo aprendí mirándola, todo lo que aprendí estaba haciendo algo y yo la miraba. Mi mami no fue de enseñar, ella nunca enseñó, ella ordenaba, mandaba lo que había que hacer.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Es comprensible que para algunas de ellas, el hecho que hayan tenido que hacerlo obligadas creara algunas resistencias de su parte. Lorena nos contó acerca de este proceso, primero de negación y luego de aceptación y valoración del trabajo en el campo.

“Mi mamá también siembra hasta el día de hoy, tiene la mensa huerta. Porque yo igual pensaba que la huerta no lo iba hacer. De hecho peleábamos con mi mamá cuando me mandaba a hacer cosas. Yo creo que tenía un

problema con que me mandaran, entonces cuando ella me mandaba como que no me gustaba. Y le decía ‘yo voy a comprar todo’ y me decía ‘tienes que aprender a sembrar’, yo le decía ‘no quiero, porque voy a comprar todo, voy a tener plata’. [...] Si bien en un momento lo pasaba mal porque me obligaban después ya me gustaba. Como que necesito tener las uñas con tierra o sacar un planta de aquí o allá, pero algo para conectarme con la tierra.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Luz María destaca que el aprendizaje de las técnicas y conocimientos relacionados a la huerta se transmiten en la práctica, haciendo. Y que para que eso ocurra, debe haber interés de los más jóvenes por estar presentes en el proceso y de ayudar según sus capacidades.

“Cuando tú tienes el interés o cuando tú estás en la casa y ayudas en algo, porque si tú estás metida en la casa y no quieres salir afuera, porque hay gente que es así, no le interesa lo que hacen sus papás, obviamente no vas a tener ninguna sabiduría.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

En el mismo sentido, Lorena destaca la importancia que tuvo para ella –y su vuelta a la tierra– el conocer a otras mujeres que también vibraban con el trabajo de la tierra. Este proceso, cuenta, la ayudó a despertar esa pasión que guardaba dentro:

“Para mí fue un despertar, que en un momento como de rebelde no lo había pescado no más. En el fondo estaba ahí, si no que despertó, yo creo al rodearse de más mujeres que están en lo mismo, andar en un grupo de puras mujeres igual te despierta ese gen que está ahí durmiendo.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

4.3. EL AMOR POR EL TRABAJO EN LA TIERRA

La mayoría de estas mujeres mantiene la **tradición del cultivo de la tierra**, cuidando hermosas huertas que ayudan en la alimentación de ellas y sus familias.

“Hay que hacer huerta y todo para tener la verdura y no estar comprando, tengo un invernadero igual, así que para todo hay que trabajar.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Los alimentos sacados de sus propias cosechas son motivo de **orgullo y satisfacción** para las huerteras.

“Se siente orgulloso uno, tiene sus propias verduras que uno mismo hace y siembra, no sé, con cariño. Igual con el tiempo libre que uno tiene se va a su huerta, se entretiene.” María Villar, 41 años.

Salvo excepciones, por lo general estas mujeres producen para el **autoconsumo familiar**.

“De chica me enseñaron, porque antes todos teníamos que sembrar, me enseñaron todo, pero por una parte, estuvo bueno porque uno lo sabe hacer. Y sabe que sembrando va a tener para más adelante, entonces no hago para vender, digo yo, pero ya para la casa.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Una dificultad en el territorio del Llaima es que los inviernos son helados, por lo que las huerteras deben tener un **conocimiento** preciso de cuándo sembrar las semillas para que estas prosperen.

“Aquí es hieloso, por lo menos ahora mismo, que ya tendríamos que tener las arvejas sembradas, las sinila, y las habas, no se ha hecho nada...¿Por qué? Porque viene el frío... que las papas también se pueden sembrar para ver papitas nuevas en diciembre, como uno dice, pa’ Navidad ya tiene papas nuevas, porotos nuevos, arvejas, todo eso... eso no se ha hecho porque es muy helado, hay que esperar agosto, septiembre...”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Las personas de más edad coinciden en que la cantidad de siembra ha disminuido mucho con los años. La subdivisión de los predios y la escasez de tierras son algunos de los factores. La Sra. Mercedes también apunta a las políticas públicas que, a través del INDAP y sus programas asociados, han favorecido la siembra de praderas para forraje por sobre la siembra de alimentos.

“Influyó mucho este PDTI, que ya que vienen las praderas, que vienen otras cosas, se ha ido mejorando por un lado, pero se ha ido dejando la siembra pa’ atrás, pa’ atrás.” Mercedes Painevil, 57 años.

La huerta da **alimentos sanos y nutritivos** para las familias, pero el trabajo en la tierra también aporta a estas mujeres otro tipo de beneficios.

“El estado mental de uno estando ahí es otro. Es completamente distinto, es como si estuviera en una meditación constante, desmalezando, sembrando o viendo que después de sembrar las plantitas germinaron. Uno está en una interacción con otros seres. Es muy enriquecedor. Por eso es algo a lo que quisiera dedicarle más tiempo. Son cosas que llenan el espíritu.”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Lorena cuenta un hecho que se repite en casi todas las socias de la organización, y es la **estacionalidad de los trabajos**. En el tiempo bueno –primavera, verano y parte del otoño– se pasa más tiempo afuera, en la huerta. En invierno, tiempo de lluvias, frío y nieve, las mujeres se dedican más a tejer. De esta forma los trabajos se acoplan a las estaciones y los ciclos del año.

“Mi familia es de acá, familia campesina. Como casi todo el mundo también sembraba, guardaba su semilla propia, aparte los tejidos en el invierno. Es por temporada. En tiempo bonito, estás afuera sembrando, cosechando. Y en el invierno ya guardabai, y haciendo tejido... y como ese conocimiento siempre había estado.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

La Sra. Mercedes cuenta con emoción cómo ha ido recuperando, con gran éxito, el cultivo de quínoa, que tradicionalmente hacía su madre y luego se había perdido.

“Yo voy sembrando y voy teniendo más. Si este año, como le digo, para mí fue una bendición porque coseché el doble de lo que tenía presupuestado. La quínoa... Sí, sembré tan poquito, como un kilo, ¡pero se me multiplicó y coseché una cantidad!” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Un elemento indispensable para tener siembras es el riego. En este sentido, las socias nos hablaron de cómo los ríos y vertientes en todo el territorio han ido mermando, amenazando este oficio tradicional, así como nuevas iniciativas que se proyectan.

“El tema es el agua. También, usted sabe, las aguas están bajando y ya no hay mucha. Las vertientes bajan, nos dan lo justo como para regar, entonces ahora, bueno, postulé a un proyecto de regadío. Ojalá Dios quiera que me salga. Si sale ya estamos al otro lado. Ya me sirve para tener el emprendimiento que voy a tener y, aparte, para regar mi huerto.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

4.4. VALORACIÓN DE LA HUERTA CAMPESINA

Para las socias de la organización, la huerta ha sido un importante elemento en sus vidas desde muy pequeñas. Sin embargo, durante un tiempo el trabajo de la huerta –así como los otros oficios tradicionales– fueron perdiendo fuerza ante el avance de la agricultura industrial. Hoy ven, con alegría, como **la huerta tradicional –así como la lana– están siendo cada vez más valorados.**

“Sí, como que está empezando de nuevo, es como la lana, van de cierta manera juntas las cosas. Por ejemplo, yo veo a mi mamá que hace la tremenda huerta y en un principio era para el consumo de la casa no más. Ahora vende: va gente a comprarle sus productos, porque también hay una valorización de los productos orgánicos.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Las artesanas y huerteras mantienen sus formas tradicionales de cultivo, con métodos **orgánicos y naturales**, lo que le da un enorme valor a los productos.

“Lo que tenemos nosotros, los que cultivamos la tierra, lo que hacemos nosotros, es natural. Igual que las mismas aves. Usted sabe que si compra huevos, todos esos huevos son todos... Y en el campo no, porque en el campo todavía las gallinitas picotean pasto, comen lombrices, gusanos, de todo. ¡A la antigua no más! Y todo eso es sano.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Como dice la Sra. Mercedes, las técnicas hoy llamadas agroecológicas –que son la tradición y costumbre campesina– se aplican tanto para el cultivo de verduras y hortalizas como para la crianza de animales, **sin tratamientos químicos** y alimentados con elementos de la naturaleza.

“Los mismos cerdos que nosotros tenemos, mezcla de cerdo-jabalí. Eso también para nosotros es una cosa que... ¡los chanchos son sanos! Andan a todo campo. Uno no los inyecta ni nada.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

El **uso de abonos naturales**, principalmente de excrementos de animales domésticos, es y ha sido por excelencia el abono en las huertas campesinas y mapuches.

“Químico no, con puro abono de corral, abono de oveja, abono de gallina, el de vaca no se ocupa mucho, porque el de vaca tiene mucho pasto. Pero si el abono de caballo, el abono de caballo es muy bueno, yo aquí descubrí que el abono de caballo espantaba las tijeretas.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Las huerteras han usado desde siempre este tipo de abonos, y tienen un profundo conocimiento de las propiedades de cada uno de los abonos disponibles en el campo.

“Tengo acelgas, puerros, zanahoria y zapallos. En la huerta trabajo sin químicos. [...] Todos los años recolectas todos los abonos, de los caballos, de los perros, de las ovejas, de las gallinas y vas poniendo, dependiendo de lo que vayas a plantar. Por ejemplo, las alcachofas, abono de cerdo mezclado con abono de gallina, porque el de gallina es muy fuerte. Los puerros, abono de cordero. Espectacular. Tomate, igual, de cordero, de ave mezclados, y así.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Se usan los desechos animales, y se mezclan con hojas o desechos orgánicos de las cocinas para hacer el compost.

“Abono de las ovejas, de hojas, todo eso, ahí hacemos aboneras, para eso. Ahora hay que recolectar todas las hojas que están en el suelo para el abono. Mi mami antes nunca compró abono, siempre hacíamos la huerta no más y sacábamos carretilladas de abono del corral.”

Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

Como dice Luz María, esta clase de abonos –además de ser sanos y naturales– están a disposición en todas las casas campesinas, donde por lo general se crían animales y por lo tanto, son gratis para las familias, a diferencia de los abonos químicos que deben ser comprados.

“Con puro abono, qué va comprar uno fertilizante, si no hay plata...pa’ eso, se necesita plata. Mejor juntar todos los abonos que tiene uno e ir tirándolos a la huerta.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Un elemento importante es el que menciona la Sra. Dorila, quien cuenta cómo el PDTI y en general los programas asociados al INDAP (PRODESAL, etc.) fomentan y subsidian el uso de fertilizantes químicos en la Agricultura Familiar Campesina.

“Nosotros antes abonábamos con un abono de gallina no más, y de vacuno, ovejuno, y que la tierra estuviera bien trabajaita no más. Todavía nosotros no hemos echado abono del PDTI.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Existe conciencia que el uso de fertilizantes químicos funciona a corto plazo, pero a largo plazo termina por agotar la tierra, que se vuelve dependiente de estos fertilizantes.

“Se daban muy buenos los trigos, pero después ya empezó a cambiar, después ya empezaron a tirar abonos de los salitres, llegó el abono, una variedad de abonos, entonces ya tenían arregla’ la tierra, pero empezó a echarse a perder más la tierra, se empezó a cansar la tierra.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Así como se usa abono de corral, las huerteras conocen y aprenden continuamente **remedios naturales para el tratamiento de plagas** en plantas y flores.

“Igual hay que estar con el ojo al charqui cuando hay plagas, ahí tengo anotadas las medicinas que tengo que hacerle a los cultivos, con plantas, hierbas amargas, no recuerdo los nombres, los tengo anotados. También fue en un trafkintu donde se nos enseñó los repelentes para los bichitos. Son naturales y súper efectivos, para las flores también.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

La Sra. Karin cuenta cómo, desde pequeña, vio a su abuela y su madre usar estos conocimientos naturales para el cultivo de la tierra y la prevención de plagas y enfermedades en las plantas:

“Hasta al pilmes se le echaba cenizas, me acuerdo que le echábamos cenizas a las papas. Y lo otro se preparaba un agua con puros remedios de hierbas y se les pulverizaba remedios de hierbas, me acuerdo que había hierba buena, eh, no recuerdo qué otro remedio pero eran hierbas medicinales, se le echaban a las plantas en las hojas. El pulgón también que llegaba mucho, pero con eso se combatía. No se conocía el Raid en la casa, el Tanax tampoco, sino que pura ceniza, y sal era lo otro, sobre todo para el chape, la sal.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

En un contexto global donde se están valorando cada día más los alimentos sanos y sin agroquímicos, los **conocimientos y prácticas tradicionales asociados a la huerta se ven potenciados y valorados**, y les permite tener

a las huerteras alimentos saludables tanto para el autoconsumo como para la venta.

“Es más nutritivo, es más sano, no está intervenido por nada, y uno riega con las aguas del campo, agua pura. La frutilla, por ejemplo, la frutilla que nosotros tenemos no le ponemos, porque hay gente que le ponen endulzantes, le agregan cuestiones al riego y todo. Nosotros no, en forma natural no más, pero ¡unas tremendas frutillas que cosechamos!”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

La vuelta a los conocimientos campesinos e indígenas va de la mano con un reconocimiento y búsqueda de **salud y bienestar**.

“Buscar un camino más saludable de vida, de bienestar. Dándome cuenta que en la medida en que nosotros nos alimentemos bien, vivamos bien y seamos felices, podemos llevar una vida sana. Y podemos vivir muchos años.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Estas mujeres tienen una clara conciencia de la diferencia entre los alimentos que se producen de forma agroecológica, y los que se compran en el mercado, que provienen de la agricultura industrial. Para quien conoce los productos de la huerta, el olor y el sabor de los productos industriales no se comparan a la calidad de los productos de las huertas campesinas.

“Las que traen de afuera, ¿cuándo tienen gusto? Sobre todo el cilantro. Usted hace un pebre, va ¡Y compra un cilantro lindo! Y trae uno chiquitito de la huerta y tiene hartito más gusto que el comprado. No tiene sabor a cilantro.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

La valoración de los productos orgánicos ha ido, aún lentamente, generando un pequeño pero **creciente mercado** de productos sanos y cultivados con técnicas naturales. Así cuenta Luz María, dueña de un Agrocamping, quien cultiva en casa algunos alimentos y compra a otras productoras locales.

“Los de huerta son más sanos, tú le echas un agüita no más y te los comes, y los de los negocios, no sé, uno come con desconfianza, porque no sabes cómo viene, cómo fueron regadas. Las lechugas ponte tú, y yo cultivo harta lechuga, pero si no la tengo, bueno, las chiquillas de Llaïma tienen lechugas así es que ellas me abastecen de lechugas.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Los *trafkintus*, la recuperación de las semillas y de los conocimientos asociados a la huerta son parte fundamental de este conocimiento ancestral, que está siendo, día a día, más valorado tanto por las huerteras y artesanas como por la comunidad en general.

4.5. LOS CONOCIMIENTOS ASOCIADOS A LA HUERTA

Este grupo de mujeres es portador de una larga y antigua tradición agrícola. Desde hace cientos de años, estos **conocimientos se han traspasado de generación en generación, dando origen a una comprensión rica y profunda sobre los ciclos de la naturaleza y los cultivos**. Para las personas mapuches, la naturaleza y los conocimientos ligados a la tierra y sus ciclos son elementos sagrados, y por lo tanto deben ser tratados con el máximo respeto.

“Ellas eran así, mi suegra, mi mamá y mi abuela pa’ que decir. Pa’ mi abuela las cosas de la naturaleza eran sagradas pa’ ella. Era muy especial ella, todo lo hacía calladita, pero eran perfectas sus cosas.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Al preguntarles a estas mujeres acerca de los conocimientos antiguos sobre el trabajo en el campo y la siembra que ellas heredaron de sus mayores, plantean que el más importante que se debe respetar es el asociado a los **ciclos de la luna**.

El pueblo mapuche siempre ha tenido una relación especial con la luna, especialmente la luna llena, siendo esta propicia para una serie de actividades importantes (sembrar, trasplantar, cosechar hojas, teñir, echar gallinas, orar, etc.). Debemos aclarar que a esta luna, que nosotros llamamos luna llena, y los días que vienen después, se le llama **luna menguante**.

“Son quince días que uno tiene para sembrar cada mes, son quince días que uno tiene que estar ahí sembrando y después trasplantando. Cuando la luna empieza, cuando está llenita la luna, la menguante. De ahí, hasta el cuarto menguante cuando termina...Esos son los quince días.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

“Siempre se sembraba para menguante, siempre. Yo no sabía por qué, siempre menguante, bueno después del tiempo me enseñó, me explicó por qué se sembraba para menguante.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

La Sra. Ruth nos cuenta que la época propicia para sembrar es hasta el cuarto menguante. Y que de hacerlo en luna creciente, las verduras y siembras se suben, es decir que generan desarrollo de hojas pero sin dar buenos frutos.

“Puede ser hasta el cuarto menguante, los últimos días que ya quedan para sembrar. Si, todavía está bueno, hasta que termine el cuarto menguante. Porque la creciente dicen que cuando uno siembra se sube todo... pa’ que dure, dicen, que es la menguante... duran las plantas.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La luna menguante es la luna favorable para sembrar, ya que las semillas y las plantas, bajo la influencia de la luna, se desarrollan de mejor forma.

“Había que sembrar en menguante... ¿En menguante?, sí. Y ella [su mamá] se enojaba de repente cuando yo iba y tenía una semilla por ahí y la colocaba. ‘No, no, no, esto no se hace ahora, hay que esperar la luna’, me decía.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Así como la luna menguante es, en general, la propicia para las siembras, hay otras verduras que se dan mejor si se siembran en otras fases lunares.

“Ella siempre decía estamos en menguante voy a sembrar, o estamos en creciente vamos a sembrar esto porque estamos en creciente.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Así como el ciclo de la luna determina el éxito de los cultivos, también influye en otros procesos agrícolas, como por ejemplo el echar a las gallinas para que empollen sus huevos.

“Mi mamá, y mi suegra,[...] me veía echando a una gallina me decía: ‘No podís echar la gallina ahora porque la luna no está favorable para que salgan los pollos’. Bueno, pero yo la echaba igual no más. Pero ellas no, sabían que la luna, cuál era la estación favorable para que la gallina sacara bien los pollos, todos de un día.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Karin cuenta que de joven, su primera **menstruación** le llegó en luna menguante, por lo que su abuelita le dijo que no iba a tener buena mano para la siembra.

“Solo los días que está llena, llena, llena, o sea los tres, cuatro primeros días está llena, llena, llena y ya de ahí se empieza a debilitar, ¿viste que

empieza a retroceder la luna? Se empieza a debilitar. A mí me llegó la primera regla para la menguante ¿y sabes qué me dijo mi abuelita? ‘No vas a tener buena mano para sembrar’. Y a mí siempre me quedó eso de que ‘No vas a tener buena mano para sembrar.’ Le achuntó, siembro igual, pero no se me dan bonitas las cosas.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Esto, por la creencia de que las mujeres que están menstruando echan a perder los cultivos. Por lo tanto, si tienes tu menstruación para la época de las siembras, éstas no van a ser buenas. De la misma forma, contó de la prohibición de subirse a árboles frutales estando con la regla.

“Por alguna razón me prohibía mi mami de no entrar a la huerta cuando estaba con regla ponte tú, o no subirme a un árbol frutal, porque sí era cierto que se secaban. Una vez yo quise hacerlo para comprobar si era verdad, y me subí no más... ¡y se secó! Y de pura mala me subí al manzano, para comprobar si era verdad o no, sabiéndola, y se secó el manzano, y ahí yo dije: ‘es cierto entonces’.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Varias de las entrevistadas nos contaron que en un inicio no hacían mayor caso a la observación de la luna para las siembras, influenciadas por la agricultura industrial que no observa estos fenómenos para las decisiones agrícolas.

“He ido aprendiendo, mi mamá igual me enseña... porque olvídate, yo al principio no tenía idea de las fases de la luna: que hay que sembrar con menguante, con creciente y toda la cuestión, ni idea.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Sin embargo, con el tiempo, fueron **recordando y valorando** sus conocimientos ancestrales.

“Uno no es tan crédula de la luna, ahora yo sí po, pero antes no. ‘Y mi mami le pone tanto color con la luna y todo, si la luna está arriba, na’ que ver’. Entonces uno cuando es niño, no, no asimila las cosas. Pero después las va aprendiendo y sabe que sí, la luna tiene una tremenda importancia en el cultivo, no puedes sembrar en cualquier fecha.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Y de la mano del recuerdo y la valoración va la práctica, el probar con la propia experiencia lo que cuentan los antiguos.

“Yo creo que sí, otros dicen que no, pero yo me he dado cuenta porque el año pasado traté de hacerlo todo a la luna menguante y todo me resultó,

así que ahí dije yo, ‘entonces, ¡es cierto!’ Ver para creer, dicen.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

En este sentido, hay un retorno y una **revaloración de los conocimientos antiguos** y ancestrales sobre el cultivo de las plantas. Estos conocimientos no sólo tienen que ver con las fases de la luna. Son un sistema complejo de saberes que hablan del conocimiento del medio en que viven estas mujeres.

“Mi mamá es la que da las órdenes. Si digo ‘voy a podar’, ella ‘no, no, no, no puedes podar porque la luna, o porque el mes tiene que ser sin erre’. Porque en los meses sin erre se pueden hacer cosas como podar. No sé, cortar, trasplantar, y en los meses con erre, otras cosas. [...] La luna con los cachos para arriba, va a llover 3 días, 4 días. El tiempo te está diciendo una cosa en la televisión, y antes la gente de la cordillera ya está diciendo ‘este invierno va a ser muy frío, los árboles ya están piluchos, va a nevar más que otros años’.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Myriam nos contó antes acerca de los conocimientos de su madre. Por ejemplo, que no se puede trasplantar en los **meses con “erre”**, lo que quiere decir que sí se puede hacer en los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto. Es decir, en pleno invierno, que es cuando es mejor hacer los trasplantes. De la misma forma, nos contó que las habas arreglan la tierra, otro de los conocimientos asociados a los ciclos de siembra.

“La persona sabía, por ejemplo, que si se echaba a perder una tierrita, tenías que dejarla descansar y no sembrar nada o por último, sembrar habas, porque las habas reparaba mucho la tierra por los minerales que tiene.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Hoy sabemos que las habas, al ser de la familia de las leguminosas, aportan nitrógeno al suelo, mejorándolo. A través de estos ejemplos, podemos ver que muchos de los conocimientos tradicionales tienen que ver con un profundo conocimiento del entorno.

En el mismo sentido, Luz María nos habló del conocimiento de su madre, de que sembrar una gran **diversidad** de plantas, hortalizas, flores y remedios favorece al huerto:

“Mi mami hacía tablonos, tablonos largos que no terminaban nunca, porque a mí me daba rabia porque ¡me tocaba sacarle el pastito! Entonces eran largos sus tablonos y en una parte tenía una cosa, después otra, después

otra, así. Y tenía ajos, sembraba de todo mi mami, ¡tenía una huerta...! Tenía de todo, de todo, de todo. Entonces, para mí era una huerta desordenada.” Luz María Huenupi Relmucao , 50 años.

Luz María sigue contándonos cómo ese conocimiento de su mamá, de la “huerta desordenada”, a veces chocaba con los conocimientos agrícolas enseñados en la educación formal. Y como, con el paso del tiempo, todos entendieron el sentido del cultivo diverso.

“Cuando mi hijo entró a estudiar en 1ro medio en el colegio Providencia de Traiguén, un colegio técnico agrícola, llegó cuadrado: ‘no, la abuelita está haciendo mal la huerta, la huerta no se hace así, la huerta se hace...’. Y él andaba midiendo los tablones con huincha y colocaba cosas, ¡Mi mami lo echó cantando pa’ fuera! ‘¡Qué venís tú a enseñarme ahora!’”. El conocimiento de mi hijo se fue, nadie lo pescó. Mi mami hacía su huerta no más, así no más, y era desordenada, y después yo dije: ¡claro po! ¿La huerta por qué está desordenada?, porque claro, mi mami mezclaba los olores por el tema de las plagas, todo eso, ahí lo entendí.”

Luz María Huenupi Relmucao , 50 años.

En las huertas diversas de estas mujeres encontramos verduras, hortalizas, legumbres, papas, mezcladas con toda clase de flores y plantas medicinales.

“Flores, a ella le gustaban las flores, siempre le gustaban las dalias, unas florcitas que se terminaron, que les dicen como corazoncitos, rosaditas así, corazón de maría. Mucho, le gustaban mucho las flores, las rosas.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Además, existen conocimientos acerca de **tratamientos naturales para el control de plagas**, como los chapes (babosas).

“Mi mami le echaba ceniza a los ajos, pa’ que no se apolvaran parece y por los chapas, para que no los cortaran, le echaba ceniza, y echaba ceniza alrededor de los caminitos así, le echaba ceniza, la ceniza de la cocina, ella no hacía una ruma, lo echaba para allá al huerto, entonces esa mezcla que hacía de ceniza, de todo, ella no más lo sabía, lo hacía calladita, uno miraba no más, y después entiende uno por qué, y por eso dice uno: ‘el mapuche ¡pucha que sabe!’, y sin tener estudios ni nada, pucha que sabe, el tema de la tierra, el contacto con la tierra.”

Luz María Huenupi Relmucao , 50 años.

Otro de los conocimientos es el que nos contó Lorena, que cuando se siembran porotos, hay que poner de varios por hoyito:

“Siempre me acuerdo de mi mamá cuando sembrábamos porotos decía: ‘Vamos a sembrar cuatro. Dos para que salgan, uno pa’ el gusanito y otro pa’ compartir’. Y como que para mí sembrar porotos es de cuatro o más. Son cosas que te van diciendo, en un momento no la valoras mucho, pero después te acuerdas, y ahí le vas buscando el significado.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Para Lorena, al sembrar se debe hacer con **cariño y buena intención**, y con la intención de compartir.

“Si hay cariño, yo creo siempre debe haber un cariño. Siembras en la tierra, igual le estás poniendo un sentimiento, eso es lo que hace que se den las cosas bonitas, que no sea sembrar por sembrar o por vender.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Es importante sembrar de buena gana, con energía. Luz María nos cuenta acerca del conocimiento de su madre, que cuando se va a sembrar choclos, hay que ir habiendo tomado un buen desayuno y con energía y alegría.

“Lo otro, me acuerdo cuando sembraba maíz, había que tomar un buen desayuno para ir a sembrar maíz, porque si uno está con hambre, el choclo no sale lleno, le faltan dientes. Y cuando mi mami ve por ahí choclos. ‘El que sembró este choclo estaba con hambre’. Entonces esas son cosas que uno... yo las aprendía de mi mami, entonces para uno ir a sembrar, tiene que estar bien tomada de desayuno, con energía, y le pones toda esa energía a lo que tú estás sembrando. Y contento de ir a sembrar igual, no ir enojado, tampoco ir enojado, no pelear antes de ir a sembrar, así es que eso, porque uno va a ir a sembrar vida.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Verónica nos contó cómo su abuelo decía que no debían ir a sembrar trigo los niños que estuvieran cambiando los dientes.

“Siempre me recuerdo cuando, por ejemplo, mi hermano chico estaba mudando los dientes, decía que no había que mandarlo a sembrar trigo porque decía que los granos de trigo iban a salir con menos dientes. No iba a salir parejo el grano.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Karin nos contó acerca de una serie de conocimientos relacionados a la siembra muy interesantes, como la inconveniencia de sembrar cuando sopla el **viento puelche** (viento de cordillera a mar, fuerte, caliente en verano y frío en invierno).

“Cuando hay puelche no se siembra porque se gateaba la semilla y yo no sabía que era ‘gatear la semilla’. Y la semilla se va por entre medio de la tierra y sale por allá sale la planta, y sale botá, y yo eso tampoco lo sabía. O sea, no sabía por qué no se sembraba cuando había puelche, por qué no se trasplanta cuando hay viento.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Como vemos, no es bueno sembrar cuando hay puelche porque la semilla sale “botá”, es decir, crece arrastrándose por el suelo y no da buenos frutos. Además, en la casa de Karin se respetaba el **28 de Agosto, el “día del ratón”**:

“Estrictamente prohibido el día 28 de agosto tejer, el día 28 de agosto, ¡no se agarraba ningún tejido! No se agarraba el hilado, el día 28 de agosto, y yo sigo cumpliendo el día 28 de agosto, no tejo nada. Porque el día 28 de agosto era el día del ratón, entonces si uno hacía un tejido el ratón se lo rompía según ellos, y sí pasaba a veces, ¡el ratón le comía el tejido!”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Otro secreto, de la mamá de Myriam, es sembrar las semillas de ají al sol del medio día, para que salga picante.

“Para algunas cosas hay horas, por ejemplo, si quieres sembrar ají, que el ají te salga picante, tienes que sembrarlo al mediodía, ¿cachai?, o sea, cositas de esa onda que son secretos de los viejitos pero que son verdaderas, yo veo los productos, acá lo practico y lo veo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Verónica cuenta del amor de su abuelo por su huerta, y los conocimientos que tenía sobre ella. Uno de ellos es el proteger las plantas de las fuertes heladas de primavera.

“Mi abuelo en las noches, en las tardes, cuando iba a caer helada, él tiraba como humo. Eso recuerdo, para que no cayera la helada a las papas, él iba a tirar humo.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Otros consejos eran acerca de cosechar los alimentos con cuidado, para no dañar las plantas.

“Yo en la cosecha recuerdo que había que trabajar con cuidado, no llegar y tirar las arvejas, el tomate, que había que sacarlos con cuidado pa’ no maltratar la planta. Me acuerdo siempre me decían que los zapallos italianos había que sacarlos con cuidado, y esos daban y daban.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

El amor por el huerto, por el cultivar la tierra, ha llevado a algunas socias a tratar de lograr –dentro de sus posibilidades– la **autosuficiencia**. Myriam cuenta su experiencia, cuidando su campo con siembras, huertos y crianza de animales.

“Nosotros ya casi no vamos al supermercado. Muy poquito. Felizmente sabemos lo que comemos, tenemos gallinas, pavos, cerdos, patos, ovejitas, aunque ya casi no estamos comiendo ovejitas. La producción de este año fue hermosa, hubo puros negros. Parieron de a dos todas. Cuando tú quieres, todo lo que tienes a tu alrededor se duplica. Es una respuesta tan inmediata.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Para Lorena, una de las integrantes más jóvenes de la agrupación, la huerta es una de sus grandes pasiones, y le encantaría proyectarse a futuro en torno al cultivo de la tierra y el trabajo en lana.

“Si pudieras vender y vivir de eso, también sería genial... igual mi sueño es tener un invernadero gigante y tener hartas plantas y vender también, o sea, me gustaría vivir de la tierra y de lo que hay acá en el entorno, de la lana.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

4.6. LA IMPORTANCIA DE LAS SEMILLAS TRADICIONALES

Las semillas son fundamentales dentro del ciclo campesino. Desde hace miles de años, hombres y mujeres han **seleccionado semillas y guardado las mejores**, dejándolas de herencia a las nuevas generaciones. Así también se hacía de forma tradicional en las familias de este territorio.

“Entonces guardábamos las semillas, las lechugas, ya, florecieron las lechugas, daban sus plantas, la sacábamos, las dejábamos guardaditas, guardábamos las lechugas, la semilla de lechuga. La semilla de cilantro, semillas, todo tipo de semilla, no se compraban.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Estas **semillas tradicionales están adaptadas a su medio**, conocen el clima, las pestes y ventajas del entorno en que se desarrollan, siendo muy resistentes y localmente adaptadas.

“Las semillas que se dan bien en estas condiciones de suelo, de agua, son las ideales para este lugar. Entonces, no voy a encontrar en una tienda una semilla que sea tan buena para este lugar como aquella que se da en este lugar.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

La Sra. Irma tiene la misma experiencia, y cuenta acerca de las lechugas que la han acompañado toda su vida, y que heredó desde Molulco.

“Las semillas antiguas duran siempre. Yo tengo unas lechugas que las traje de Molulco. Mi hermana consiguió una vez con una vecina viejita y ella me traspasó un poquito. Yo tengo esas semillas. Esas las he comido siempre, toda mi vida y todavía tengo. El año pasado estuve intercambiando con otras personas para que no se pierdan.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Las mujeres de Melipeuco cuentan que antiguamente en todas las casas se guardaban las **semillas de producción propia**, y que se practicaba el **trafkintu** (intercambio) entre personas y comunidades. Luz María cuenta acerca de su mamá:

“Ella guardaba sus semillas, guardaba lo que íbamos a consumir y la semilla que iba a sembrar, y si no, ella iba por ahí, seguramente hacía trafkintu, porque traía semillas de otros lados.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Karin también cuenta como su mamá, hasta el día de hoy, mantiene y cultiva sus propias semillas.

“Ella sigue usando las mismas semillas de antes, que se siguen guardando año tras año. Igual con las vecinas intercambian semillas, por ejemplo, de las habas.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Las huerteras dicen que con la llegada de los organismos técnicos del Estado (INDAP, PRODESAL, etc.), quienes entregaban semillas de forma gratuitas a los campesinos, se empezó a perder la tradición de guardar las semillas propias.

“Después como que perdimos la costumbre nosotras, después ya que nos pusimos más cómodas. Vino el PRODESAL, empezamos a trabajar con los

municipales, entonces ellos nos traían las semillas. Entonces nosotros nos acostumbramos, dejamos perder nuestra semilla y empezamos a sembrar porque eran más bonitas, qué sé yo. Claro, pero nos servían para el año nada más, porque al otro año usted sembraba esa semilla y no servía de nada. Entonces ahí empezamos a perder nuestras semillas nosotras, porque si hubiesen estado nuestras abuelas, no las habrían perdido.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Las semillas entregadas por el Estado son semillas que provienen de la agroindustria. En general, son seleccionadas genéticamente para que las semillas que produzcan sus frutos no sean fértiles, salen “vanas”, y de esta manera obligan al productor a volver a comprarlas la próxima estación.

“Tiene harta importancia porque son semillas que tú sabes que las vas a sembrar y va a dar semilla de vuelta, las semillas que tú compras las siembras y chao. Ni puedes sacar la semilla y guardarla, o te sale vana o no te va a salir no más. La gracia de la semilla que uno tiene, la semilla orgánica, es que va estar siempre contigo, si tú la guardas va a estar siempre contigo. Y yo creo que la semilla si uno la siembra con cariño siempre te va a dar bonita.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Muchas mujeres, **guardianas de semillas**, nunca dejaron de guardar sus propias semillas. Mujeres que mantuvieron el tesoro de las semillas a través de los años, de la única forma en que se pueden guardar por un largo tiempo: sembrándolas y volviéndolas a cosechar.

“Yo creo que las guardadoras de siempre, las auténticas, tienen que ver con continuar la vida. En estos tiempos, para mí tiene que ver con lo que decía al principio: las semillas de cada territorio están adaptadas a ese territorio. Desde ese punto de vista, lo más inteligente que se puede hacer es guardar tu semilla o las de tus vecinos. Para mí ese es el sentido, con todo el respeto hacia las guardadoras que son reconocidas y tradicionales y que tienen un conocimiento tremendo.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Las semillas se seleccionan por varios criterios. Uno de los más importantes es el que se den bien, es decir, que tengan buena adaptación a las condiciones climáticas de la zona y produzcan abundantes cosechas. Otro criterio importante, como señala Lorena, es desde los **afectos**. Las semillas antiguas recuerdan a las huerteras su infancia, a su madre, a su abuela. Y esa es también una buena razón para seguir las sembrando.

“Cuando era chica era como meterse entre medio del bosque de porotos, entonces por eso ese poroto tiene un valor especial para mí, porque lo asocio a un bosque de porotos. [...] Entonces tiene algo que tuvo que ver en tu infancia o en tu familia que uno lo valora más, ya sea porque las personas esas ya no están. Por ejemplo, cuando veo una siembra grande de papa me acuerdo de mi abuelo.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Desde hace unos 10 años, en el territorio de Melipeuco, ha habido un proceso de **valoración de los saberes campesinos en general, y de las semillas tradicionales**.

“Antiguamente sí había mucha, mucha semilla natural, que ahora ya no están. Porque yo por lo menos no guardé semillas, porque nunca pensé que iba a pasar eso, de que se iban a terminar las semillas nuestras, ¿cierto? Pero hay gente que las tiene, hay gente que las ha ido guardando.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Con el trabajo de mucha gente, y del Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco, se han vuelto a hacer **trafkintus**, donde se han recuperado semillas que se creían perdidas.

“Yo guardo mis semillas. Tuve un tiempo que compraba las semillas yo o me las daban en el Prodesal. Y de repente salió el tema del trafkintu y nunca más compraba semillas. Si no tengo algo, voy y intercambio con los otros.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Muchas mujeres se han “aperado” con buenas semillas tradicionales en los **trafkintus**. Las siembran y cultivan en sus huertos, cosechando más semillas, las que se van convidando y propagando por los territorios.

Verónica, presidenta del Grupo, hace un llamado a seguir fortaleciendo los **trafkintus**. Porque el intercambio de semillas es una costumbre ancestral de los más antiguos, aunque ha cambiado la forma en que se hace.

“Hago un llamado a la gente. Motívense, y también infórmense, porque hay gente que ni sabe, pero su mamá lo hacía. A lo mejor no lo hacía como nosotros de juntarnos, pero lo hacía cuando iba donde la amiga y intercambiaban. Porque mi abuelo igual lo hacía de esa manera. Entonces darle importancia a las cosas importantes de la vida.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Pero guardar semillas también es un arte que hay que ir aprendiendo. Por ejemplo, cómo hacer para **mantener las semillas antiguas**, y evitar que se mezclen con otros tipos del mismo género.

“Me cuesta eso de mantener las variedades según sus características. Porque para hacerlo así súper zen, tienes que sembrar en distintos lugares, en diferentes tiempos del año para que no se crucen, y en eso no tengo esa prolijidad. En ese sentido, sería una pésima guardadora. Pero sí en otras cosas hemos tratado de ir manteniendo sus características.”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Paula nos dijo algo muy interesante, que es la comprensión de que los seres humanos estamos dentro del **ciclo de la naturaleza**, y que así como nosotros usamos a las plantas para alimentarnos, ellas nos usan a nosotros para dispersarse.

“Los seres humanos, como parte de los animales de esta tierra, estamos llamados a ser dispersores de semillas, porque así ha funcionado la naturaleza siempre. Las especies en comunión unas con otras, en ir evolucionando, ayudándose a dispersarse. Las plantas nos ayudan a alimentarnos y nosotros las ayudamos a dispersarse, los polinizadores ayudan a que exista la cruce, etc. Entonces para mí tiene un sentido de vivir en comunidad con la naturaleza, como el sentido de la vida más puro, más de nuestro ser animal, de nuestra naturaleza humana.”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

El guardar semillas es una herencia de los antepasados que se dejará a los hijos. Dejarles semillas buenas y naturales, que den a su vez semillas fértiles que alimenten a las nuevas generaciones. Así lo entiende Verónica:

“Entonces el hecho de guardar semillas creo que uno se proyecta a los hijos y a los nietos de uno. Porque ya en época de mis abuelos, que eran como mis papás, guardaban semillas pensando siempre en posterior, los que vienen más adelante.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

El guardar las semillas, además de su **valor agroecológico**, es un elemento que aporta a la **autonomía económica** de las familias mapuches y campesinas, pues ya no tienen que comprar semillas en el mercado, rompiendo con la relación de dependencia con las empresas y el Estado.

4.6.1. Semillas que se han perdido

Como contamos antes, hubo un tiempo en que las semillas tradicionales se dejaron de guardar, y de esta forma, lamentablemente, muchas de ellas se perdieron. Preguntamos a las huerteras qué semillas recuerdan haber visto en las huertas que hoy no se encuentran.

“Los porotos que se han ido perdiendo, sembrábamos nosotros una variedad de porotos allá que ahora ya no están. Lo que ya no existe acá son las arvejas, las arvejas antiguas... teníamos unos arvejones preciosos que teníamos. Y guardábamos para este tiempo, hacíamos las comidas, los guisos de arvejas.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Otra familia de especies en que se han perdido variedades son las arvejas. La Sra. María recuerda las favoritas de su madre, aunque cuenta que aún se pueden encontrar en ciertas partes del territorio.

“A mi mamá lo más que le gustaba tener, eran las arvejas sinilas, esas amarillitas, y otras que no sé cómo se llamarían... unas... las verdes que son para granadas esas, que eran muy ricas, y no era la mata muy grande, era chiquita. Las amarillas esas, quedan muy pocas señoras que tienen, en Llaima no más tienen esas semillas.” María Urrutia Uribe, 72 años.

Varias socias del Grupo recordaron que antiguamente se sembraban distintos tipos de granos. La Sra. Mercedes recordó el trigo Jiuto y el trigo centeno que se daba en estas tierras.

“Se terminó eso con el pulgón verde que se comía los trigos, el trigo Jiuto que se llamaba, que es un trigo blanco, que era de barba, que era blanquito. Igual que también nosotros sembrábamos hartos el centeno, el trigo centeno, y ahora, ¿quién tiene trigo centeno? Ya no hay, se perdió.”

Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

La Sra. Ruth recuerda que en su casa, en Sahuelhue, se sembraba una variedad de maíz pequeño, que daba mucho, y que se guardaba seco para el invierno.

“Yo me acuerdo que antes en la casa se sembraba hartos maíz, todo se cosechaba, me acuerdo yo, así cuando hacían, un tremendo eso así de maíz y qué ahora, ya ni se da. No se da, digo yo, porque de repente es otro maíz, ese chiquitito que se daba.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Tradicionalmente en el valle del Llaima se sembraba quínoa o *kinwa*. Es más, el sector de Sahuelhue, debe su nombre a la Sahue, Dahue o Quínoa (lugar de Quínoa).

“También sembrábamos quínoa, también. Sembrábamos por la orilla de los tablones, poníamos la quínoa, así que siempre teníamos quínoa.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

La Sra. Mercedes cuenta que su madre siempre sembró quínoa, hasta que le entró un hongo y se perdió hasta la semilla. Hoy, cuenta emocionada cómo a través de los *trafkintus* ha recuperado la semilla, la ha vuelto a sembrar y ha ido incorporándola como ingrediente en sus preparaciones gastronómicas.

“Antiguamente, mi mamá sembraba mucha quínoa, pero después le empezó a entrar como un hongo que las quínoas se murieron, se terminaron de una y no se cosechó ni semilla. Y después, en un trafkintu, primer trafkintu que se hizo, yo conseguí quínoa. Y sembré, y sabe que ya se me multiplicó mi cosecha, ¡ahora tengo una cantidad! Y tengo de dos clases.”

Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Otra siembra tradicional de las huertas que se fue perdiendo con el tiempo, fue el cultivo del mastuerzo.

“El Mastuerzo es porque es picante, picante. Sobre todo hay que echarla en las ensaladas, en vez de echarle limón a las cuestiones, le echa eso, igual como el jengibre que ahora lo usan tanto, que antes eso no se conocía. Sí, es importante de tener, si ya uno tiene para conversar y para decir: ‘esto usaban antes nuestros antepasados’.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Además, las antiguas huerteras solían tener en sus huertas linaza, de la que se aprovechaba la semilla. Luz María cuenta como de esas enormes huertas salía la comida para todo el año, y que antiguamente sólo se compraban cosas muy puntuales.

“El mismo mastuerzo, siempre estaba en la huerta. Linaza, mi mami siempre sembraba linaza y cosechaba, nosotros cosechábamos para el año porque nunca compramos en el pueblo. O a lo mucho se compraba la sal, el aceite, ni siquiera tanto el aceite porque usábamos manteca.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Verónica recuerda que antiguamente su abuelo sembraba una variedad de papa dulce, buena para los enfermos de diabetes, y que se podía comer cruda.

“Lo que sí me acuerdo es de una papa que era dulce, que estaba en la casa. Y a mi abuelo le gustaba mucho. Y creo que esa papa es de diabéticos. Y esa semilla mi abuela ya no tiene. Pero de chicos me acuerdo que cruda la cortábamos y era dulcecita. Y se comía cruda.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Debemos destacar que no sólo se han perdido variedades de semillas. Además, con los años, la gente del campo siembra cada vez menos cantidad de alimentos. Si antes se sembraba todo tipo de productos para el autoconsumo familiar, con el tiempo se ha pasado a depender cada vez más del mercado para la alimentación.

“Ahora no se ve mucho la quínoa. Igual había harta gente que sembraba quínoa, incluso cebolla, conversando con gente del campo sembraban cebollas, lentejas y eso ya no se siembra acá. Antes se sembraban, trigo también.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Dentro de este contexto, las huerteras tratan de seguir sembrando de todo, pero en menores cantidades.

“Ahora ya se siembra más como huerta no más, no como grandes cultivos, porque antes se sembraba, se sembraba. Medio potrero de arvejas, medio potrero de porotos, el trabajo era aporcarlas y a todo sol, ahora ya no, se siembran pedacitos no más, tablones.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Sin embargo, muchas personas se topan con un problema estructural para seguir sembrando y es la **escasez de tierras**, debido principalmente al aumento de la población y la subdivisión de los predios rurales, lo que ha obligado a muchas familias a **migrar al pueblo y a otras ciudades** en busca de nuevas formas de vida.

Nos gustaría terminar este apartado con las palabras de María Villar. Para ella, la huerta, la siembra y la recuperación de las semillas tradicionales es de gran importancia, ya que –al igual que el trabajo en lana– son parte de la **tradición y herencia cultural de este territorio**.

“Si se pierde una semilla de arveja que sea de buena calidad, se va perdiendo. Si uno la sigue cultivando va a seguir produciendo y no se va a

perder. Pienso yo que es como lo mismo que la tradición de nosotros, que tejamos, y después con el tiempo, no se vea eso que es tejer.”

María Villar, 41 años.

4.7. LA RECOLECCIÓN EN EL VALLE DEL LLAIMA

En el valle del Llaima aún quedan grandes extensiones de bosque nativo. Por esto, es un lugar privilegiado para la recolección de todo tipo de elementos que crecen en el bosque, los llamados Productos Forestales no Maderables (PFNM). Los habitantes de estas tierras, **conocedores de sus ecosistemas y de sus recursos, desde tiempos ancestrales han practicado la recolección de distintas clases de elementos**: alimentos, fibras, remedios, leña, entre otros. Veamos algunos de los más importantes.

4.7.1. Recolección de alimentos

a. Frutos del bosque nativo

Los habitantes del Llaima conocen su territorio y, **de generación en generación, se han traspasado los conocimientos sobre el bosque** y los distintos elementos que se pueden aprovechar de él. Hay que recordar que todos estos alimentos se dan sólo en ciertas estaciones, por lo que la recolección es en épocas específicas, y los alimentos recolectados se van complementando en función de su disponibilidad.

“Por temporada pasaban los changles, después venían las nalcas, después el maqui. Así, siempre buscando cositas de naturaleza, mucha gente de acá vivía así, los piñones también, acá mucha gente recolectaba: mi familia era toda recolectora.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

En el contexto de aislamiento y de escasez en que vivían los habitantes de estas tierras, los alimentos que se pudieran recolectar eran de vital importancia para la vida y alimentación de las familias.

“Era todo para el consumo. En esos años escaseaba harto la alimentación, la gente de acá de Melipeuco no tenía muchos ingresos y la gente vivía de lo que recolectaba y era todo para la casa.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Sin duda uno de los alimentos más importantes son los **piñones** (*nguillío*), frutos de la *Araucaria* o Pehuén. Por estar en un sector pre cordillerano,

muy próximo a las veranadas, este ha sido un alimento muy importante en la dieta de las familias del Llaima.

“¡Montones de piñones! Íbamos a la cordillera a pie a buscar piñones caminando. A las 4 de la mañana nos levantaba mi mami pa’ salir, estar a las 8 allá arriba pa’ hacer las cargas pa’ estar temprano. Todas esas cosas las hice yo y aún ahora todavía.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

La Sra. Mercedes también tiene en su memoria el recuerdo de partir a piñonear al sector alto de Matanza. Cuenta que con esos piñones se alimentaban, pero además podían hacer trueque o venderlos para aperarse de otros alimentos para el invierno.

“Íbamos allá arriba, a Matanza. Y con mi papá íbamos por quince días a piñonear. Íbamos en carreta, con camas, allá nos quedábamos, y se traía hartos y se cambiaba por trigo o se vendía y se compraban los alimentos para el invierno.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

La Sra. Irma, criada entre las cordilleras de Molulco, cuenta que se juntaba una gran cantidad de piñones, y que estos significaban fuente importante de alimentos para la familia.

“Yo no sé cuantos sacos guardarían porque habían unos tremendos cajones que se llenaban. Y mi mami cocía todos los días una ollá de piñones, que debe haber hecho unos 5 kilos la olla. Para la hora de las 4 por ahí, todos a comer piñones cocidos. Era la última comida del día, porque no había más.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Preguntamos a estas mujeres si ellas siguen subiendo a las cordilleras a buscar piñones. La mayoría respondió que intenta seguir manteniendo esta tradición. Aunque hoy en día, se va a buscar en cantidades mucho menores que en el pasado.

“Los papás de mi papá hacían eso junto con mi papá y después nosotros lo hacíamos con él. Pero ahora últimamente nosotros igual vamos a piñonear, no dejamos de ir.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Además de los piñones, importantes por su abundancia (aunque hay años que hay más y otros años que hay menos) y por su aporte calórico, hay otros frutos que se recolectan en este territorio. Por ejemplo, la Sra. Deidamia nos habló de la recolección y secado del fruto del **Lleuque**.

“El lleuque era lo otro, se secaba el lleuque. Lo cosechaba, lo pasaba por agua caliente, y después lo desparramaba arriba de una plancha de zinc o de un saco de esos que salían antes, ahí lo desparramaba. Se secan, quedan como pasas, como cerezas secas. Se comían cocidos, con harina tostada. [...] Igual hacíamos la chicha de Lleuque.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Otro fruto que se cosecha y se come es el **michay**, arbusto cuyas raíces además se usan para teñir lana de color amarillo.

“Me gustaba andar recolectando mosqueta, michay, antes salía mucho ese michay, y así, tremendo, ahora no, ahora hay pero no alcanza a crecer, no sé qué le pasó.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Karin nos contó cómo en su infancia se recolectaban los frutos del **boldo** y del **arrayán**.

“Lo otro que también que se recolectaba, bueno que se iba a buscar para comer también, era el boldo, el fruto del boldo, el arrayán, tiene un fruto muy rico el arrayán.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

La Sra. Silvia también se acordó de la recolección de los frutos del **maqui**, el lleuque y la **avellana**, y se lamenta porque la vida de hoy no da tiempo para seguir con la recolección.

“Frutos del bosque, el maqui generalmente lo recolectábamos antes. El maqui, el lleuque, la avellana, pero para consumirlo nosotros no más, ahí en familia. Y ahora acá no nos da el tiempo para recolectar.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

La Sra. Dorila cuenta que en su infancia recolectaban muchos alimentos. Dentro de los que no se han mencionado, podemos destacar los frutos del **coulle** (enredadera nativa), del **copihue** y las **frutillas** silvestres que crecen en las cordilleras.

“El maqui, el lleuque, los piñones, los coulle, coulle, que le dicen también, el fruto del copihue, no me acuerdo... frutillas silvestres, esas son muy ricas, ni parecidas a estas que compramos.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Otro alimento tradicional de la temporada de primavera son los tallos de las nalcas. Estos se consumen crudos, como ensaladas o se hacen conservas con ellos.

“Las nalcas, de esas siempre hubieron, siempre hubieron nalcas [...]. Tenemos nalca más harinosa y cordillerana también. En la cordillera también sale, esas son ricas, la de la cordillera, y la de acá también.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Sin duda que uno de los alimentos más importantes que se han recolectado –y se siguen recolectando– en este territorio son los **hongos**. Uno de los hongos más abundantes en la época de otoño son los changles, que crecen bajo los bosques de *Nothofagus* (familia a la que pertenecen los robles, coihues, raulíes, etc.).

“También cuando éramos chicos nos gustaba recolectar harto los changles. Este año hubieron harto changle, sí, andábamos felices. De hecho comíamos hartas empaná, me acuerdo. Entonces yo me acuerdo cuando éramos chicos llevábamos los canastos grandes donde lavaban la lana y en tiempo de recolección íbamos a recolectar changles trajimos el canasto lleno de changle, gargales.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Lorena menciona que los **gargales**, grandes hongos que crecen en los árboles viejos, hoy –por la tala de los árboles más grandes– son muy difíciles de encontrar. Karin menciona otras dos clases de hongos: los **digüeños** y los **pique**.

“El changle, digüeño, un honguito que se llama pique. [...] Porque el pique salía alrededor de la raíces de los árboles podridos ya, entonces uno llegaba y así esto no más con el pique, como era más chiquitito, ese era muy rico para comerlos.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

La recolección tiene una serie de conocimientos y técnicas que aseguran tanto la reproducción y cuidado de los recursos como la salud de los recolectores.

“Si recolectas el changle, llevábamos el canasto porque así van cayendo las esporas. Eso no lo sabíamos, pero después ya de grande sabíamos que es la forma de que se vayan sembrando más hongos, no se llevaban bolsas plásticas. El tema del piñón no sé, desde como agacharse, que no te muevan

la cintura, de la técnica para cortarle la colita, o sea todo tiene su ciencia.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Un elemento central es que todos estos alimentos se dan en el bosque nativo. Por lo tanto, es indispensable la protección de éste para que sigan existiendo.

“Nos íbamos al cerro del Huallurupe, que allá vivía mi mamá. Se criaron allá, así que sabían todos los lugares donde habían changle y gargales. Que ahora ya no se ven por el tema de las forestales que echaron abajo hartos bosques nativos.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

En este sentido, una **amenaza a la continuidad de estas prácticas y conocimientos es la creciente expansión de superficies de plantaciones forestales exóticas** –pinos y eucaliptus– que han ido reemplazando superficies de bosque nativo. Y sin bosque nativo, ninguna de estas especies puede vivir.

b. Recolección de otros alimentos y preparaciones innovadoras

No sólo se recolectan alimentos del bosque nativo, también se recolectan **plantas y frutos** que crecen de forma silvestre en los campos de este hermoso territorio. Por ejemplo, la Sra. Silvia recordó que antiguamente se recolectaban los cardos blancos (también llamado Cardo Mariano) del que se sacaban los tallos para su consumo.

“El cardo blanco ese que hay, que nosotros antes comíamos tanto, le digo yo, porque crece así el tallo, y usted lo pela ahí y es rico comerlo.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Sin duda algunos de los frutos más recolectados, para la realización de mermeladas –o para la venta– es la **mora y la rosa mosqueta**. Lorena cuenta como desde chica, el espacio de recolección era un espacio de libertad con sus amigos, y que además les permitía ganar dinero con la venta de lo que recolectaban. Especialmente rosa mosqueta, mora y nalcas.

“Mora pa’ hacer los dulces o para comer no más. Mosqueta, que la mosqueta la vendíamos, yo me acuerdo cuando recién empecé a recolectar mosqueta como veinte pesos, treinta pesos pagaban el kilo. Pero para nosotros era harta plata, era para comprar algunas golosinas.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

El proceso de creciente valoración de los productos naturales y silvestres ha llevado a que muchos de los recursos naturales que se dan y se consumen en el territorio estén en una etapa de rescate. A partir de los productos tradicionales, las socias de este grupo han ido **experimentando**.

“Moras, changles, zarzamora, arrayanes, lleuque y con todos hago cosas. Las barbas de los árboles, las cáscaras de los árboles, las hojas, siempre hay algo para hacer. Licores. El licor de lleuque, el de arrayán, son espectaculares. Las barbas de los árboles para teñir la lana, los frutos para hacer mermeladas, todo para el consumo de la casa. Las castañas, avellanas. Nosotros recolectamos avellanas y hacemos café de trigo. Y maqui. Hacemos una fusión de trigo, maqui y avellana y hacemos un café.”
Myriam Abad Soto, 55 años.

Estos productos se hacen para el **consumo de las familias y para la venta en las ferias** y mercados. Myriam nos cuenta de este proceso que muchas socias están llevando a cabo, de volver a las costumbres y a la alimentación antigua, la alimentación natural.

“Hago una crema de yogur con maqui y queda rica, a todos les gusta. Y los changles. Si hay una riqueza enorme, acá en la zona, con respecto a todas esas cosas que antes las personas las comían a diario y era su estilo de vida, todo eso no era nada novedoso, porque ahora es novedoso.”
Myriam Abad Soto, 55 años.

Distintas socias de la agrupación han iniciado con los años emprendimientos que tienen que ver con la valoración de los recursos existentes. Por ejemplo, a través de la producción de mermeladas y conservas a partir de la gran cantidad de fruta de los huertos campesinos, o la venta de hongos frescos como materia prima para restaurantes o procesados a través de la elaboración de conservas.

“En temporada de verano nos dedicamos a recolectar la fruta de nuestros vecinos. A recolectar hongos que el mismo bosque nos entrega. Changles, este año de hecho comercializamos en Temuco a un restaurant. Aquí hay hartos changles y hacemos conservas, que es muy rica.”
Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

La experimentación con productos naturales es importante, ya que da **valor agregado**, en el territorio, a **alimentos o hierbas usados ancestralmente**

y que son abundantes en estas tierras. De esta forma, la innovación de la mano de la tradición tiene límites insospechados, pudiendo abarcar desde las lanas, la gastronomía, hasta los productos de fitocosmética.

“Quiero hacer un jabón, que es muy bueno el jabón de maqui. Sí, si más adelante voy a hacer. Se puede hacer jabón de maqui, se puede hacer jabón de vino, se puede hacer jabón de canelo, ¡de montón de cosas!”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

4.8. CONSERVACIÓN TRADICIONAL DE ALIMENTOS

Otros conocimientos que vienen desde tiempos muy antiguos se relacionan con la conservación de alimentos. Debemos entender que estos saberes se originan en el contexto rural de principios y mediados del siglo XX en el valle del Llama, sin luz eléctrica, ni refrigeradores ni otras comodidades que tenemos hoy en día.

Por lo general los alimentos se dan en períodos específicos del año, principalmente en verano y otoño. Por lo tanto, las familias debían guardar en esas épocas la mayor cantidad de alimentos posibles para pasar el invierno, y llegar hasta la próxima temporada de abundancia.

Los piñones, por ejemplo, si después de la cosecha se dejan en un saco simplemente, al poco tiempo comienzan a ponerse negros y a “echarse a perder” (descomponerse). La técnica antigua para conservarlos era **enterrar los sacos bajo tierra**, lo que permite conservarlos por más tiempo. Lorena cuenta como en su familia se enterraban los piñones, castañas y la chicha.

“Yo me acuerdo que los enterraban en un lugar húmedo. Por ejemplo, si estábamos acá en el pueblo igual se hacía un hoyo en el patio y se enterraban los piñones, la chicha ya la sacaban para tal fecha, para San Juan, por ejemplo. Para San Juan todavía había gente que tenía piñones guardados, chicha, castañas y estaban buenos.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Verónica se acuerda de los **cajones de madera** que se usaban para guardar las semillas de papas. Estos cajones, al ser de madera, permitían que las semillas “respiraran” y las protegían de los ratones.

“Teníamos un cajón con mi abuelo de madera, y ahí guardaba las semillas de papa. Yo creo que si uno volviera a la huerta igual haría el cajón de madera para guardar las semillas de papas.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Una de las formas tradicionales de guardar alimentos es mediante el **deshidratado** de los mismos. En estas tierras, esta es una forma muy usada de guardar las frutas.

“Mi abuela nos hacía todo cocido a nosotros, porque era lo que se veía. Deshidrataba ella, secaba orejones de durazno, que ya no se hace. Las ciruelas, las cerezas, y las mermeladas. Todo eso fue típico en mi casa.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Estas, según su grosor, se pueden guardar enteras (como las cerezas, guindas, maqui) o cortadas, dando origen a los famosos “orejones” de toda clase de frutas.

“Si los orejones eran muy buenos, ahí después llegaba la chaqueta amarilla y quedabas con medio orejón no más, pero antiguamente no porque me acuerdo que eran las tremendas tablas, tarimas que se hacían para secar orejones, orejones de manzana, de durazno, de membrillo, el orejón de membrillo se usaba casi más cuando se resfriaba la gente, ahí se preparaban jugos.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Como bien dice Karin, la llegada de insectos exóticos y tremendamente invasores –como las chaquetas amarillas, que se comen las frutas– ha significado una dificultad extra para el secado de la fruta, llevando incluso a que esta costumbre se perdiera en muchas familias.

Otro tipo de alimento que se puede guardar deshidratado son los hongos. Karin nos contó cómo en su casa se hacían gargales y changles deshidratados.

“Los gargales también, me acuerdo que se limpiaba el gargal, se cocía y se dejaba secando, el changle también se secaba y después cuando se iba a consumir se remojaba y se cocinaba”. Karin Antipan Colipe, 46 años.

Otro tipo de deshidratado es el **charqui**. Cuando se carnea un animal, se dispone en poco tiempo de mucha carne, y se corre el riesgo de que esta empiece a pudrirse.

“El charqui es una carne de caballo o de vacuno que se sala y después usted la seca al humo. De chica mi mamá hacía charqui. Cuando se carneaba, antiguamente no había refrigerador, y cuando uno carneaba un vacuno, carneaba un caballo, la carne se echaba a perder. Y la forma de conservarla

era así, porque se seca y usted lo deja y dura meses, no se echa a perder.”

Mercedes Painevil Huenupí, 57 años.

Cuando se hace charqui, la carne se corta en finas láminas, se sala y se seca al humo, tradicionalmente en el fogón.

“Hacíamos, en la casa hacíamos charqui, y todavía, se mata un animal, como se usa la cocina a fogón, el adorno son los charquis alrededor de la cocina, ¡Los colihues que están de adorno cuando no tienen charqui!”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

Con la llegada del comercio al pueblo fue más fácil comprar frascos y azúcar, lo que hizo que se expandiera la costumbre de hacer **mermeladas y conservas**. Hasta el día de hoy, se mantiene esta costumbre. Mientras algunos lo hacen con fines comerciales, otras personas lo hacen para el consumo familiar.

“La mora, la mosqueta y los frutos que habían en la casa. Y sigo, por lo menos, esa tradición de hacer mis mermeladas caseras. Pa'l consumo sí, no pa' la venta. De mosqueta, mora y las ciruelas blancas, y la cereza.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Y no sólo conservas dulces, sino que otra clase de alimentos –como los hongos– pueden ser preparados en conservas saladas para su consumo fuera de temporada.

“Para acá se da harto el changle, este año yo recolecté y lo hice conserva para guardar pa'l invierno, y después la rosa mosqueta igual, hago mermelada pero ya hago para la casa no más conserva.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La Sra. Karin nos contó también cómo en su casa hacían café con las semillas del Coulle, una enredadera nativa que se da en el territorio.

“Lo otro que hacíamos era el café de trigo, el café de la semilla del coulle. Si quedaba muy rico, la semillita esa se tostaba y se hacía café y era muy rico el café de coulle.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Hoy en día, estas recetas tradicionales están en un proceso de valoración y de difusión, y están siendo recuperadas para el consumo familiar y también siendo incorporadas en los productos que las socias de la agrupación ofrecen para la venta.

4.9. CONOCIMIENTO Y USO DE PLANTAS MEDICINALES

Las mujeres que entrevistamos son portadoras de un conocimiento profundo de su territorio. Dentro de este conocimiento, están los asociados a las plantas medicinales. El conocimiento y uso cotidiano de las plantas ha sido transmitido de generación en generación. El **uso de plantas y árboles del bosque nativo es parte importante del antiguo kimun, conocimiento mapuche**. El uso del *Lahuén* (plantas medicinales) es un conocimiento ancestral de este pueblo. Cuenta Karin sobre su abuelita.

“Casi en la misma casa, había una machi creo. Pero también le preguntaban a ella o al marido de algún remedio para alguna cosa, o la iban a ver a ella, pero siempre se usó las hierbas medicinal, muy poco la medicina tradicional, la del huinca.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Estas mujeres lo aprendieron en la práctica cuando niñas, y hoy las siguen usando, recetando y enseñando a sus descendientes.

“Mi abuela tiene hartos conocimientos de plantas medicinales pa’l empacho, pa’ la guatita, pa’ los cólicos de los bebés, pa’l estómago. Y como que eso igual lo he heredado de ella, esos conocimientos de usar el paico, la manzanilla, la menta. De hecho mi hijo le gusta recolectar mucho la manzanilla.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Quien se interesa, investiga, guarda, siembra, recolecta y, sobre todo, conversa con las personas más antiguas que tienen ese conocimiento, preguntando por el uso de las distintas plantas.

“Igual don Elías Castillo. Él viene harto a la casa y siempre conversamos de eso también cacha harto y siempre le pregunto porque me interesa. Así que también hay una conexión ahí y también porque de chicos, siempre, remedios naturales.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Todas las entrevistadas nos dijeron que usan plantas medicinales para aliviar sus males y los de sus familias.

“Yo tomo de eso no más, si yo nunca me tomo una aspirina o que me tome un paracetamol, yo tomo puras hierbas.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Dicen que prefieren usar remedios de hierbas para todo tipo de dolencias, desde dolores de cabeza hasta enfermedades crónicas como la diabetes o la hipertensión.

“Plantas medicinales sí, prefiero tomar un agua de hierbas que ir a médico. A mí cuando me da y me duele la cabeza, me hago remedios sola no más, total me tomo un agua, y se me quita.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Estas mujeres cuidan sus **plantas medicinales de la huerta**, las que se crían y se dan en un contexto doméstico.

“Medicinal me gusta harto la manzanilla, la menta, el toronjil que siempre estuvo en el jardín en la casas. Sí, como esas son las que me gusta. El orégano también. Yo sé que si me duele la guata tomo orégano o la manzanilla se me va a pasar, así que siempre las tengo, el hinojo también.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Las plantas de la huerta son cuidadas, compartidas y reproducidas entre estas mujeres.

“En la huerta tengo la ruda, que tengo el ajeno, que tengo el romero, la caléndula. Hartas cosas que tengo acá en la huerta.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Algunas plantas son delicadas y celosas, por lo que se dañan rápidamente. Se cree que si otra persona, con una energía fuerte, le saca patilla, la planta puede llegar a morir.

“Yo las uso, dentro del huerto tengo por ahí hierbas medicinales. Y algunas también se han secado porque son muy delicadas y la gente les ha sacado patillas. Siempre yo recolecto porque una persona siempre tiene que tener hierbas medicinales en su casa.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

También **recolectan** plantas silvestres o que son parte del bosque nativo. Algunas plantas especiales deben ir a recolectarse a lugares específicos.

“¡Tengo paquetes! Yo guardo todo. El poleo, el quinchamalí. Ese no me puede faltar. La manzanilla. ¡De esa guardo harto! Sí, yo le hecho al mate. Quinchamalí es bueno pa' los riñones. Hay gente que me pide... yo les digo que de la flojera que no van a buscar, si arriba del Truful sale harto.”



Flor de alcachofa guardada en la huerta para dar semilla.



Intercambio de plantas medicinales de la huerta durante actividad del Trafkintu.

[...] Ese es el mejor pa' cualquier cosa. Si le duele el estómago, el dolor de espalda, la cistitis, para todo es bueno eso." Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Algunas hierbas nativas crecen en los campos cercanos a la casa, pero otras se deben ir a recolectar a ciertos lugares donde se dan esas plantas.

"De repente voy a Sahuelhue, de repente voy a buscar canelo allá, voy a buscar triwe de repente. O bien por acá alrededor también, hay harta, hay hartas hierbas todavía, naturales." Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Las plantas, como casi todo en la naturaleza, tienen sus ciclos. Además, algunas crecen en lugares lejanos, especialmente en la cordillera.

"Mi papá iba a la cordillera y traía la paramela, el quinchamali, ñanco, todas esas plantas. Pa' tomar, pa' la casa." Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Preguntamos a las entrevistadas además si tenían alguna hierba regalona, una especial que no puede faltar en sus casas, y estas son algunas de las respuestas que nos dieron.

"¡Todas mis plantitas son regalonas! Sí, todas mis plantitas. Antes se usaba mucho el culén, ahora no tenemos culén, se terminó también por acá, sale más a la cordillera. Para tomar así, sabe que lo tomábamos harto, pa'l resfriado, pa'l estómago, y muchas que ya se han terminado, ya uno ya no se acuerda..., palo santo." Dorila Parra Meli, 69 años.

Las plantas que pierden las hojas, las caducas, deben ser guardadas para su uso en el invierno. Sin embargo, hay algunas, sobre todo en el bosque nativo, que tienen hojas todo el año y no es tan necesario guardar.

"Sí, guardo seco, o bien lo tengo por ahí y lo guardo. Sí. Pero, generalmente, seco. Pero el canelo uno lo recolecta verde. El canelo, el matico, el... el romero, sí, todo, hay hartas cosas verdes todavía, sí. Sí, yo trabajo con hartas cosas verdes y cosas secas también. El laurel, el laurel de cocina que es muy bueno." Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Por eso estas hierbateras cosechan las plantas que necesitan y las secan, conservándolas de esta forma para su consumo cuando se tenga necesidad.

“Uso plantas medicinales en el mate. Me gusta saber para qué sirven, guardo también si alguien me dice ‘me duele esto’ y yo sé que es bueno, se lo doy. Y siempre ando preguntando para qué sirve.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

El conocimiento de las plantas medicinales, como decíamos, está anclado en la antigua cultura mapuche. Para esta, las plantas son seres vivos, que tienen su poder. Por esto, siempre antes de sacar una planta, se le debe pedir permiso a la planta misma.

Lorena cuenta que en el momento de recolectar una hierba o de trasplantarla para tenerla en tu huerto, debes **pedirle permiso**, explicarle para que se necesita, y ojalá **llevarla acompañada** para que ésta no se sienta sola en su nueva casa.

“Más que nada pedir permiso si vas arrancar una plantita, vas y le pides permiso: ‘te voy a llevar, te voy a plantar en otro lado, te voy a sacar para que me cures un mal’. Ah, sí, claro, hay gente que dice que tiene que ser de dos. No puedes hacer una plantita huacha, tienes que llevarla acompañada. Para que no se sienta sola.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Otro conocimiento antiguo mapuche es que a la hora de hacer preparaciones con más de una planta medicinal, el número de plantas siempre tiene que ser impar, o **“none”**, como le llaman por estas tierras.

“Decían que tiene que ser impar. De tres, de cinco, de nueve. Como que es la cantidad que te hacen bien, hasta nueve he escuchado yo. No más que nueve. Eso lo aprendí después compartiendo con gente más adulta.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Las mujeres de este grupo quisieron compartir con nosotros algunas de sus **recetas** de hierbas. Creemos que estos conocimientos son importantes, y que deben ser aprendidos por las nuevas generaciones. Por esto, nos detendremos en algunas de ellas.

La Sra. Deidamia cuenta que las buenas hierbateras siempre tratan de tener de todo en su casa, y que hay plantas antiguas que hoy son muy escasas.

“De todo había que tener, hinojo, ajeno negro. Ese ahora no se usa, ¡ya no hay! Ese se usaba pa’l dolor de estómago también. ¡Era bueno! Igual el Pingo Pingo. Ese hay en las cordilleras.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

La Sra. Irma nos contó de la gran fe que le tiene a la ruda, quien la acompaña en su vida cotidiana, en sus salidas, y a la hora de aliviar sus males.

“Lo que yo uso siempre es la ruda. Siempre uso ruda para todo, para el dolor de cabeza, para el resfriado, la ruda es lo primero que tomo. Igual tengo otras plantas pero, no sé qué me pasa con la ruda pero es la que más cercana tengo. Claro, yo a la ruda a veces la ando trayendo en la cartera, porque le estoy sintiendo el olor, la echo al mate, al té, a las hierbitas que me preparo para tomar.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

La Sra. Ruth contó lo bueno que son el orégano y el tomillo para aliviar los males del resfriado.

“El orégano y el tomillo es muy bueno para el dolor de garganta o cuando está refriado, con un poquito alivia, yo a mis nietos cuando están resfriados les hago un revoltijo y están sanitos al otro día.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Y de lo bien que le hace el Laurel de cocina para los dolores de cabeza.

“Cuando me duele mucho la cabeza lo que yo tomo es laurel de cocina y me hace re bien porque a veces me da un dolor de cabeza tan grande, al final después tomando ese se me quitó.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

La Sra. María nos contó acerca de las bondades del tilo y la ruda para los resfrios.

“Cuando nos resfriábamos, mi mamá nos daba a nosotros el tilo, cuando nos resfriábamos. Los cogollitos de ruda que supuestamente son buenos.”

María Villar, 41 años.

La Sra. Deidamia nos contó que en su infancia en la cordillera, en Huechelepún, sólo se usaban remedios de hierbas y de cómo alivió de una infección al pulmón con té de burro.

“Hierbas no más. Nunca se usó otro remedio. Una vez me dio a un pulmón y estuve meses enferma. Cuando me alivié estaba así. No me podía enderezar. Y mi papá salía a buscar pa' Carén, pa' abajo el famoso té burro. ¿Lo conocen? Que en los coironales sale... es un pastito finito. Y con ese té burro me ponían cataplasmas en el costado.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

El conocimiento de la medicina tradicional no sólo contempla el uso de hierbas. A veces, se usan partes de animales domésticos o silvestres.

4.9.1. Innovación, Propiedad y cuidado del *Lahuén*

Un aspecto muy interesante relacionado con el uso de hierbas medicinales, que se está desarrollando en el territorio hace poco tiempo, es el **uso de estas hierbas** en productos cosméticos y otro tipo de preparaciones novedosas. Este tipo de **innovaciones** permite visibilizar y poner en valor el enorme conocimiento y cantidad de *lahuenes* presentes en el territorio, que son parte de la identidad cultural local, y que se puede potenciar comercialmente dándole valor agregado a través de este tipo de productos.

La Sra. Silvia, apicultora, ha estado innovando hace años en la **cosmética natural**, y cuenta acerca de las posibilidades que le dan las hierbas medicinales, y de cómo combina los conocimientos científicos aprendidos a través de las capacitaciones con sus propios conocimientos mapuches y campesinos.

“El médico farmacéutico nos enseñó cómo hacer los productos, ya, cómo hacer yo una crema, pero lo demás lo he ido agregando yo, de mis conocimientos. De todas estas cosas que unas hierbas son para esto, estas para esto otro.” Silvia Huenupí Trecamán, 64 años.

El proceso de valoración de este tipo de conocimientos no siempre ha llegado a buenas manos. Hay gente sin escrúpulos que busca lucrar con ellos y, quizás lo más grave, apropiárselos de forma individual. El Grupo de Mujeres Campesinas defiende la idea que estos **conocimientos son ancestrales y colectivos**, y pertenecen a todos los miembros del pueblo mapuche. Por lo tanto, no se puede permitir la privatización de estos recursos y conocimientos.

Veamos qué opina Luz María al respecto de la privatización de los conocimientos y de la oposición que esto ha tenido de parte de organizaciones campesinas e indígenas.

“Hay que apoyar esas causas, porque si no, el día de mañana no vamos a tener nada propio. Ahora mismo, el maqui está patentado parece. Y nosotros nos criamos con eso y es de todos, el maqui es de todos. ¡Y todo lo que hay es de todos! Por eso te digo, está el tema económico, está tan posicionado dentro de la gente que todo lo que quieren reducir a plata. Entonces nosotros no tenemos esa mentalidad, nosotros tenemos la mentalidad del cuidado, la protección, y usar el producto pero no abusar del producto.”

Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

Como bien dice Luz María, el uso de los distintos recursos, de parte de estas mujeres, se basa en el respeto, en el **cuidado y en el uso sustentable** de los mismos. A diferencia de la mirada economicista, que centra el foco en maximizar las ganancias, aún a costa de la sustentabilidad de los recursos, de las aguas y de los territorios.

Ella denuncia que al ser un territorio rico en todo tipo de plantas medicinales, hay gente inescrupulosa que viene –a veces hasta en camiones– a buscar plantas para después revender en las ciudades, causando un grave daño a la reproducción de las mismas. En este sentido, no existe ningún marco regulatorio que permita a las comunidades locales contar con herramientas reales para el cuidado, protección y reproducción de este tipo de recursos.

“Hay gente que las saca y hoy día están vendiendo mucho medicamento, medicina, que vienen a cosechar, entonces para sacar la medicina también hay que tener un respeto, para que siga creciendo. Pero hay gente que hoy día el recurso económico está tan posicionado en la gente, que cualquier cosa que sacas, le tienes que sacar plata. [...] Llegan camiones y cargan camionadas de medicina, de árboles, porque es medicina para las machis en otros lados, entonces ahí debería haber una regularización de cómo hacerlo.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Nos gustaría terminar este apartado con una reflexión respecto al cuidado de los territorios. Las plantas, los *lahuenes*, los frutos, los hongos, y **toda la vida y la biodiversidad dependen de la existencia de los bosques y de aguas limpias.**

“Lo mismo pasa con la defensa del territorio, si nosotros no cuidamos nuestros recursos, también no vamos a tener más medicina, nosotros tenemos una farmacia, aquí en el territorio.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Entonces del cuidado del territorio depende la existencia de estos recursos, y con ellos de los conocimientos asociados. Del cuidado y defensa de los territorios depende la reproducción de la cultura campesina y mapuche. La reproducción de la vida.



5. Importancia económica de su trabajo

5.1. LOS INICIOS EN LAS VENTAS

Como contábamos, la mayoría de estas mujeres empezó a hacer trabajos en lana desde muy joven, aprendiendo las **técnicas de tejido en sus casas**, por lo general haciendo cosas para los miembros de su familia o para regalar a personas cercanas.

“Hacía cosas chicas para regalar, igual seguía haciendo cosas y regalaba. Porque, tenía una ruma de gorros, a veces sacaba unos siete gorros, y decía que eligieran sus gorros porque no tenía, no sabía que se podían vender acá.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Muchas cuentan que criaron a sus hijos con las prenda de lana que ellas mismas confeccionaban.

“Empecé haciendo ajuares, a mis niños los crié todos con ajuaritos de lana, pantalones, overol, chaquetones de lana, todo eso, y ahí hacíamos para todos, para todos los de la casa, tejíamos, calcetines, zapatitos.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Si bien la mayoría de las mujeres tejía para su familia, siempre hubo mujeres, generalmente mapuches, **tejedoras** que se dedicaron al tejido de forma más sistemática, y que vendían sus productos en el mercado. Cuenta la Sra. Karin cómo su abuela, quien la crió, trabajaba en la venta de textiles a telar. Cuando los pedidos eran grandes, toda la familia se involucraba en el trabajo textil.

“Después me acuerdo que el último trabajo grande que hicimos fue hacerle frazadas al hotel Trarilangui, ahí era trabajar día y noche porque tenían que hacerse como 80 frazadas. Ese fue el trabajo más grande que hice, que hicimos porque ahí trabajó toda la familia.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Cuentan las socias con más edad que antiguamente era mal visto que las mujeres salieran de la casa para trabajar, y que el **control de los maridos y el control social** tenía a las mujeres recluidas al ámbito doméstico.

“No me sentía bien, porque ya pasaba alguien del campo ‘Oye, ¿así es que tú estás vendiendo? ¡Eso no más te faltaba, de andar callejeando!’ . Que saliera de la casa, porque ‘¿Qué es lo que tiene usted, qué tiene que andar saliendo, si usted es una dueña de casa?, no tiene por qué andar afuera’, y si es un caso de una señora casada con su marido, los maridos se enojaban.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Otra forma de controlar la organización entre mujeres, era a través del prejuicio y estigmatización de que las mujeres sólo se juntaban para armar chismes, “cahuines”. Incluso la amistad entre mujeres era motivo de sospecha.

“Y ahí no tenían por qué andar... o que andarse visitando tanto también, porque de repente se arman malas cosas de repente... chisme barato, como se dice ‘No ve, eso le pasa por andar de casa en casa, se junta con fulana’.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Sin embargo, se ha visto un **cambio cultural**. Hoy no sólo no es mal visto que las mujeres vendan sus productos, sino que muchas veces son los maridos y las familias las que les ayudan en sus labores.

“Claro, antes las mujeres no podían salir de la casa porque tenían que tener la comida al marido, que sé yo. O que el marido no las dejaba, pero ya no se ve. Eso ya no es excusa. O capaz que en algunas familias era así, más a la antigua. Pero ahora no. De hecho uno sale con su compañero también, lo haces parte en lo que tú estás y también ahí se siente el apoyo.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

La situación económica de muchas familias en Melipeuco es difícil, por la falta de puestos de trabajo al interior de la comuna. El empezar a vender sus trabajos y productos tiene que ver con la **necesidad de generar ingresos**.

“Por necesidad propia salen los mejores recursos, las mejores artesanías. Cuando uno tiene una necesidad económica. Uno que hace pan, hace el mejor pan y sales con el carro a vender y los vendes.” Silvia Boz, 52 años.

Hoy, con el fortalecimiento de las redes de comercialización, el trabajo con artesanías es una **alternativa económica** real para las socias más jóvenes, que luchan por no tener que migrar de su territorio.

“Por una necesidad, por el buscar la alternativa de no tener que salir a trabajar fuera, sino que quedarme en este sector que me gusta tanto. Eso

es lo que me lleva a crear cosas, a diseñar y poder venderlas en las ferias, a intercambiar productos.” Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

La Sra. Truadia nos contó de lo importante que ha sido para ella valorar su trabajo y generar sus propios ingresos de forma independiente, lo cual ha reforzado su **autoestima**.

“No es tampoco que haya una necesidad, de que yo tenga que trabajar en esto, pero el valor que te das tú como persona. De decir ‘Chuta, yo tengo’, sentirte orgullosa de tener tu platita.” Truadia Palacios Zuñiga, 59 años.

Hace unos 10 años, empezaron a organizarse ferias en Melipeuco. La primera de ellas fue la Feria del Llaima, que se hace en enero de todos los años. Esta feria partió en los mismos tiempos en que empieza el Grupo de Mujeres Campesinas. Ambos hitos fueron el primer paso para que las tejedoras se animaran a vender, ya que ofrecían espacios concretos de comercialización para sus productos.

Si bien para algunas de las socias fue difícil, en un primer momento, aprender a vender sus productos, para otras se dio de forma bastante natural. La Sra. Silvia nos cuenta del proceso de venta de su miel.

“He sido bien busquilla siempre, entonces siempre estoy ahí moviéndome, le vendía aquí a los mismos comerciantes de acá. [...] Vendía a gente de afuera, y como siempre vendía buena miel, entonces la gente empezó a acostumbrarse y como estoy aquí cerca del pueblo... turistas que llegaban.”
Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

5.2. LA IMPORTANCIA DE LOS INGRESOS DE SU TRABAJO

Preguntamos a las artesanas cuán importantes son los ingresos de la venta de sus productos en su economía personal y familiar. Todas las artesanas sostienen que es un **ingreso importante en sus finanzas**.

“Es importante porque me ayuda también a mi sustento, a mi sustento familiar. Ahora con la feria de la Fiesta de la Lana, con lo que gané compré leña y compré gas, entonces pucha es una gran ayuda. Porque muchas veces no están las lucas para comprar esas cosas.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Las socias del grupo subrayan que son mujeres sencillas, y que prefieren vivir bien, haciendo lo que les gusta, y **permanecer en el territorio** antes que salir a trabajar afuera.

“Aparte de hacer estas artesanías, de innovar con los mini jardines, me dedico a la producción de mermeladas, de pastas de ají, donde vendemos en Santiago. Entonces hay varias alternativas de ingresos también. Y acostumbrada a vivir con lo necesario y no acaparando grandes cantidades, sino que mantenerme, vivir bien y estar feliz.”

Fernanda Macaya Vallejos, 27 años.

Como vemos, el camino que mucha de estas mujeres están recorriendo se hace en parte por los ingresos económicos, pero también **por compromiso a sus proyectos de vida y amor a su tierra.**

“Porque pienso que más allá de las lucas, aunque uno necesita lucas para vivir, el dinero es instrumental para comprar las cosas que uno necesita. Pero en el fondo, lo que a uno lo hace feliz, lo que le da sentido a su vida, no tiene que ver con eso, con cuán llena está tu billetera. Para mí tiene que ver con las relaciones que uno logra con las personas. Son satisfactorias, son colaborativas, son cuestiones que no tienen precio y son las cuestiones que te hacen feliz. Es lo que da sentido a tu vida.”

Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Un problema del trabajo de ventas de artesanías es la **falta de ingresos estables**. En general las ventas aumentan en el verano –cuando hay más ferias– pero en los meses de invierno son bastante bajas. Las artesanas deben elaborar diferentes estrategias para “dar vuelta el año”.

“Es muy importante, en el verano me alcanza, me alcanza para comprar mis productos, para comprar mis cosas para la casa, para comprarme mis cosas mías, de la familia, y para pagar unos créditos.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

En este sentido, el principal sueño de este grupo de mujeres es tener un **mercado permanente** en Melipeuco, donde puedan ofrecer sus trabajos todo el año, lo cual ayudaría a generar ingresos más estables.

“No es como un sueldo fijo de todos los meses, ‘me entra tanta cantidad de plata’, no, el artesano te podría decir, que salvo en algunas épocas de temporada, si no se administra bien durante el resto, no va a sobrevivir. Salvo que entre en un mercado que sea a diario, o que exista un mercado, acá no hay un mercado de abastos, un mercado que esté abierto todo el tiempo, que sea atractivo, para tener una salida de ventas.”

Silvia Boz, 52 años.

Otro de los sueños de este grupo es seguir mejorando de forma continua sus productos y a futuro lograr poner sus creaciones en **mercados donde se pague mejor** por su trabajo.

“Cuando logren exportar sus productos en el extranjero, donde valoran más. O a Santiago, pero donde te lo paguen bien.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

5.3. INDEPENDENCIA ECONÓMICA DE LAS MUJERES

Un elemento importante en este tipo de trabajo es la **independencia** que da: permite generar ingresos, al tiempo que las artesanas siguen siendo trabajadores por cuenta propia y no tienen que cumplir horarios ni órdenes de terceros como en un trabajo dependiente.

“Bueno, porque igual uno se siente útil a lo que hace, y también recibe su dinero, uno aporta para la casa y aunque sea pa las cosas básicas de uno. Claro, ya se siente más independiente uno al tener su platita.”

María Villar, 41 años.

Mediante la venta de productos hechos en lana u otras artesanías y comidas, casa por casa, inventan en el cotidiano mil negocios que les permitan generar ingresos de forma independiente.

“Siempre he inventado cuestiones, siempre he tratado de hacer lo que quiero hacer, lo que me gusta hacer para aportar con la economía de la casa. O sea, me he resistido a estar haciendo clases, cumpliendo horarios y recibiendo órdenes, prefiero hacer lo que me gusta hacer.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

La posibilidad de tener ingresos propios y disponer de ellos es motivo de **satisfacción y orgullo**.

“Es bonito tener tus lucas propias, que uno hace una cosa y puede vender, recibir un dinero, es bonito, a mí me gusta y la plata nunca está de más, es bonito ver que uno hace algo y lo puede vender, me gusta a mí eso.”

María Cristina Rivas Morales, 59 años.

Y partir de sus ingresos, van concretando también sus sueños.

“Esta misma ampliación la hice con puras galletas, con pura fuerza de mis manos no más. Compré la cerámica e hice todo esto. Sola, con lo mío. Fui

juntando en un tarrito, juntando y cuando ya tenía algo dije 'ya, ahora voy a empezar'." Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Para Luz María, quien tiene una hospedería y agrocamping, el ser independiente le permite determinar cómo y cuándo trabajar.

"Si tuviera un restorán estaría todos los días ahí dele que dele, entonces no, no, yo creo que me moriría. [...] Yo cocino pero hago un solo menú, entonces el que quiere ese menú viene. Por eso cocino a pedido, vienen familias, viene una agrupación, entonces así cocino, no todos los días."

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

La **autonomía** que se reivindica es entonces en doble término: autonomía de un trabajo apatronado, y autonomía respecto al rol subordinado que las mujeres tradicionalmente han tenido en la sociedad.

"Uno no lo está pidiendo, no le anda pidiendo a nadie, gana su plata y se mantiene uno sola, se realiza, manda lo que tiene. Es dueña de hacer sus cosas, si no, no, y compra lo que quiere, no tiene por qué andar preguntando." Dorila Parra Meli, 69 años.

Como dijimos, hace unos años era mal visto que la mujer trabajase. El proceso de posicionarse como mujer artesana y trabajadora ha significado para muchas de las socias un proceso de **autovaloración, independencia y autonomía**.

"Cuando una mujer tiene su autonomía económica, eso ya la posiciona de forma totalmente diferente frente a su pareja. Muchas veces escuché que el hombre no dejaba que la señora trabajara, y la señora tejía a escondidas y vendía sus cosas. Escondida, o sea, para mí eso es fuerte. Tejer escondida y así hacer sus luquitas, no para ir a tomarse un copete, sino para su familia. Hasta que un día la señora dijo 'no, po, no pasa ná'. Estoy haciendo algo por mi familia, no estoy haciendo nada malo. Voy a tejer y que se sepa que tejo y que trabajo'. Y con eso la señora se empoderó. Cuento corto, se acabó la relación, porque claramente era una relación asimétrica y la señora, cuando contaba esta historia, súper empoderada de su vida y de su organización. Esos son los abordajes de género, porque el abordaje de la economía para mí es súper fundamental para el tema del empoderamiento, en el sentido de la autonomía."

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

El trabajo y la importancia económica generada por la actividad de las artesanas tradicionalmente es poco valorado y visibilizado. Sin embargo, en este caso tenemos un grupo que ha ido generando cada vez más espacios y mejores condiciones para la autonomía de estas mujeres.

5.4. LA DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE LAS MUJERES

Un tema interesante que quisimos preguntar a las artesanas es acerca de la distribución de los tiempos en sus vidas cotidianas. Como mujeres, son artesanas pero también –y muchas veces primero– dueñas de casa, madres, campesinas, huerteras, y un sinfín de oficios y trabajos que tradicionalmente han realizado en este territorio.

Para las que viven en el campo, a los trabajos cotidianos de la casa se suman las ocupaciones propias de la vida campesina: cuidado de la huerta, aves, chanchos y ovejas son sólo algunas de ellas.

“Yo tengo una rutina. Yo en mi día rutinario, me levanto en la mañana, hago desayuno, alimento mis aves, veo las ovejas y me vengo a la lana, una hora, dos horas la lana, y después sigo haciendo aseo, comida, pan.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Los tiempos de trabajo y de otras labores también cambian en función de la etapa que estén viviendo las mujeres. Las que tienen hijos pequeños tienen menos tiempo de dedicarse al trabajo artesanal.

“Hubo un tiempo en que nació la Emi, como 4 meses en que yo no sentía motivación de tomar palillos. Me daban ganas, pero terminaba súper cansada... Después los niños van creciendo, van haciéndose independientes. Y eso te da espacio para hacer otras cosas. Hay que administrar los tiempos para que pueda funcionar, y uno darse espacio.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Varias mujeres nos contaron cómo recuperaron un poco de su tiempo luego de que los hijos crecieran, permitiéndoles dedicarse más a lo que les gusta.

“Entonces si yo hoy día me levanto y no quiero hacer almuerzo, porque ya mis hijos están grandes, entonces también así como que tengo el tiempo para hacer lo que yo quiero. Si yo quiero tejer toda la mañana, tejo toda la mañana, si quiero estar en la huerta todo el día, estoy.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Al interior del Grupo de Mujeres Campesinas hay una gran diversidad de realidades, edades, lugares de procedencia, trabajos, etc. En este sentido, Silvia destaca que cada socia se dedica a su trabajo en función de su propia realidad y capacidad, y que todas aportan en diversos aspectos.

“Dentro de la agrupación hay una variedad no sólo de edades, de etnias, de artesanos, que cada una cumple una función en el grupo, y creo que son importantes.” Silvia Boz, 52 años.

5.4.1. Tiempo de dedicación al trabajo artesanal

Debemos hacer un reconocimiento al interminable trabajo de estas mujeres, que se hacen cargo de innumerables labores durante su vida. Como hemos dicho, dada la gran cantidad de tareas que deben hacer en el día, muchas de ellas se dedican a sus trabajos en artesanía en las noches.

“A mí me gusta trabajar en la noche. En el día, usted poco me pillá acá en la cocina. Después ya se pone helado, pico leña, me entro y me pongo a tejer. Lo que tengo que hacer. Tejer, hilar... así que ahí estoy hasta las 1 de la mañana.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Y en esos tiempos, sin preocupaciones de hijos o de familia, se dedican a conectarse con su creatividad y dar forma a sus trabajos.

“Yo soy de las que se enchufan de noche, por ejemplo, entonces digo ya, me tengo que levantar temprano, me tengo que organizar para poder tener tiempo, entonces tengo que volver a reorganizarme. Mi hija va al colegio entonces aprovecho la mañana, por ejemplo, la mañana a mí me rinde. Lo tomo como un trabajo, entre comillas, pero es una organización. Sí, la parte creativa me llega a la noche.” Silvia Boz, 52 años.

Los ratos en que los hijos están en el colegio también se aprovechan para el trabajo propio, aunque deben ser complementados con las labores domésticas.

“En la mañana yo me levanto y a las 7:30 me tengo que ir a echar los niñitos al colegio, de ahí vuelvo, me caliento un mate, tomo mi tejido y tejo, lo primero que hago, me pongo a tejer un rato y de ahí ya, no sé, tomo desayuno, hago mis cosas y después ya en los ratos libres sigo tejiendo.” María Villar, 41 años.

La señora Cristina nos relata que es durante la noche que ella encuentra la tranquilidad y el tiempo para poder dedicarle a sus tejidos, ya que durante el día trabaja en el Fundo El Rincón.

“Yo empiezo en la noche a tejer, desde las diez de la noche hasta la una y media, más o menos tres horas estoy tejiendo. El tejido, por lo menos yo, tejo en la noche.” María Cristina Rivas Morales, 59 años.

Verónica, que también tiene otro trabajo estable, cuenta que la rutina diaria y el cansancio hacen que le cueste conectarse con su lado creativo. En este sentido, mientras más tiempo se dedique a la artesanía, mejor puede profundizar en sus procesos creativos.

“Cuando uno se dedica 100% a la artesanía, yo creo que hay más tiempo. Igual que uno tiene la mente más abierta para crear. Cuando uno está dividido, como que se bloquea esa parte. Yo siento en lo personal que se me bloquea de repente la creatividad.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

La **diversidad de trabajos** asociados a la lana, y en general a las artesanías, hace que estas mujeres puedan ir variando de un trabajo a otro, y así evitan la rutina y el aburrimiento.

“Cuando tengo ganas, tejo, porque de repente tengo ganas de hilar, e hilo no más. Ahora, por lo menos ya en la tarde, voy a hilar no más, o sea, voy a ir a tejer al telar, pero voy a tejer una hora o dos horas, y nada más, después ya vengo a hilar.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Sostienen que la idea es estar siempre avanzando en los trabajos, aunque sea de a ratitos. De esta forma, lenta pero sostenidamente, van armando un stock para las ferias y los lugares de venta.

“Es un trabajo que yo tengo, yo todos los días tengo que estar avanzando algo para hacer mi trabajo. Yo no digo ‘voy a hacer todo esto’, no, por último el resto queda a medio hacer, pero yo en mi trabajo tengo que avanzar.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Cuando las artesanas saben que viene una feria, empieza una etapa en que el ritmo de trabajo se acelera mucho. Se debe armar un stock para las ventas, y terminar aquellos trabajos que se encuentran a medias.

“O cuando se iba a acercar una feria, uno se pone a hacer más cosas porque igual si no hay nada para vender... Cuando ya se acerca una fecha como que te ponís a producir. Yo creo que igual a muchas nos pasa eso.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

5.5. LA GENERACIÓN DE REDES DE COMERCIALIZACIÓN

Un elemento determinante en la trayectoria del grupo ha sido su capacidad para buscar y abrir canales de comercialización con la finalidad de posicionar los trabajos y productos de las socias. Para ello, a nivel interno en el grupo se han generado articulaciones para fortalecer su rol como vendedoras.

“De hecho, aprendí a vender por estar en Mujeres Campesinas. Voy a nombrar a la Silvia, me enseñó hacer los telares, yo hacía los cuellos y ella empezó ‘Pero véndelos, están bonitos’. Porque al principio yo no los quería vender. Me fui desprendiendo de mis prendas, entonces fue a través del contacto de otras mujeres que fui vendiendo y haciendo cosas.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Por su parte, se han establecido **micro redes de comercialización** entre familiares, conocidos y amigos de ciudades cercanas como Temuco, a quienes se les vende directamente o por encargo.

“De repente si tengo viaje a Temuco llevo mis cosas y a mi familia, a los amigos de mis hijos les ofrezco, o a mis hijas también. Las que están trabajando llevan fotos de mis cosas y muestran, y así. Claro que no es mucho lo que se vende pero ya va saliendo lo que uno tiene.” María Villar, 41 años.

Paralelamente, se han abierto espacios de comercialización más formales a partir de la **participación en ferias y encuentros** que favorecen los trabajos y producciones respetuosas con los ciclos de la naturaleza.

Además, apreciamos a través del relato de la señora Truadía que las ferias no sólo se han constituido en un espacio para la comercialización sino que también para el **intercambio de conocimientos**, siendo experiencias enriquecedoras para la formación como artesana.

“Es que hay factores que en este caso te favorecen. Porque si vas a una feria, uno va con la idea de vender, bueno yo pensaba así antes. Pero ya no importa si no vendo pero vas conociendo redes de ferias, vas intercambiando cultura, vas intercambiando como te dijera conocimiento y al

mismo tiempo vas aprendiendo a aceptar las críticas porque cuando uno no está acostumbrada, cuesta.” Truadía Palacios Zuñiga, 59 años.

Actualmente, uno de los alcances más significativos de este proceso de generación de redes comerciales es la apertura y puesta en marcha de un **mercado de la lana**. Y que implica como desafío, el perfeccionamiento de los oficios que realizan las mujeres asociados al procesamiento de la lana.

“Se abre un mercado de lana, que la gente acá quemaba la lana, entonces, al abrirse este mercado, hilanderas, entre comillas, profesionales, que son once, nosotras trabajamos con esas once, le compramos lana hilada. Tuvieron que aprender a lavar, porque no era lo mismo que antes. Al requisito de entrar en el mercado otro tipo de lana, que no pinche, que esté mejor escarmenado, que tengan un grosor específico para diferentes tipos de prendas, se mueve otro tipo de mercado. Entonces no sé, es un conjunto, es un sumar de cosas, en el cual no pretendemos quedarnos estancadas, sino evolucionar a medida de la necesidad de la gente.” Silvia Boz, 52 años.

5.6. EL CRECIMIENTO DE LAS VENTAS

Preguntamos a las artesanas acerca de los cambios que han notado en el tiempo en relación a la venta de sus productos. Todas coinciden que con el pasar de los años, las **ventas han ido en aumento**, especialmente en las ferias.

“Me ha ido súper bien con los productos, estoy vendiendo cremas, estoy vendiendo champús, estoy vendiendo tantas cosas. Y los bálsamos labiales que se venden como pan caliente, [...] tengo que llevar 100, 100, 200 envases.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Las artesanas distinguen entre las ferias buenas y las que no lo son tanto. Las ferias buenas son especialmente las de la época de verano, que es cuando llegan personas de otros lugares (Santiago, Temuco, turistas extranjeros) que tienen un mayor poder adquisitivo.

“Uno puede tener cosas de más valor en el verano porque ahí llega gente extranjera y ellos compran cosas de más valor que de menos valor, ahí ellos llevan cosas más grandes, en este tiempo se pueden vender puras cosas chiquititas.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Además de las ferias de verano, la Fiesta de la Lana se ha posicionado como una buena fuente de ingresos en invierno, cumpliendo su objetivo de romper con la estacionalidad del turismo y de las ventas.

“Tengo dos fuertes, muy fuertes, una es la Fiesta de la Lana, y otra es la feria de Icalma. Lo concreto es que en estas dos oportunidades que yo tengo, son con salida de ventas, no tenés que estar vendiendo el producto, se vende prácticamente solo.” Silvia Boz, 52 años.

Cuando las ferias son buenas, las artesanas se preparan con un buen stock de productos, cosa de tratar de sacarles el máximo provecho posible. Todas las entrevistadas coinciden en que las ferias son una muy buena vitrina para mostrar y vender sus trabajos. El trabajo de la organización también ha sido muy importante a la hora de promocionar el trabajo artesanal.

“Fue creciendo de a poco, y fue creciendo de a poco porque uno se da a conocer, y va llegando gente importante a comer y uno se promociona. Y para eso también la feria del Llaime, o sea, las Mujeres Campesinas, ha sido importante, porque es una plataforma donde uno puede ir a mostrar sus productos.” Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

Sin embargo, otras artesanas, como la Sra. Deidamia, cuentan que no han tenido el mismo éxito con sus trabajos, y que más que por una entrada económica, lo hace porque le gusta trabajar y participar en las ferias.

“Porque no puedo decir que tengo esto por mis trabajos, o la cuestión de la feria. [...] Uno trabaja y trabaja y cuántos años que no vendo ni 10 mil pesos siquiera. Yo trabajo porque me gusta trabajar, porque no quiero quedarme quieta.” Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

En las épocas en que no hay ferias, la venta se hace más difícil, y varias de las artesanas salen a vender puerta a puerta sus productos, logrando hacerse conocidas e ir formando una clientela.

“Sí, yo siempre fui así como ‘aperrá’, digamos. Y no me da vergüenza, que eso es lo mejor. Yo salgo a vender. Ahora salgo a vender mis galletas, voy puerta a puerta. Hago humitas, antes de hacer humitas salgo por las casas o pregunto en la muni y ya tengo mi clientela acá.”

Mercedes Painevil Huenupí, 57 años.

Cuando las artesanas se hacen conocidas por la calidad de sus productos, empiezan a llegar los clientes hasta sus casas para comprar prendas o encargan trabajos a pedido.

“Y ahora, empezó el frío y felizmente llegó la gente acá, entonces también cambió un poquito el cuento, ya la gente te está conociendo, ya gusta un poquito un tejido.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Como la lana no se echa a perder –a diferencia de las comidas– las artesanas pueden guardar sus productos, a veces por larga temporadas, hasta que son vendidos.

“En uno de los cursos nos dijeron: chicos, a veces ustedes tienen diseños que no están de moda hoy en día, pero calculen que como son creativas, dentro de dos temporadas si la prenda no sale, pero les garantizo que en la segunda temporada, su prenda salió, porque se van adelantando, porque son creativas.” Silvia Boz, 52 años.

Las artesanas, como buenas comerciantes, conocen a su público y generan estrategias de venta para lograr generar más ingresos. Verónica cuenta que es clave tener productos de todos los precios y colores, de forma de llegar a una mayor diversidad de público.

“Las polainas, que nunca pasan de moda, y los gorros. Yo creo que esos son los que llevan la delantera, el gorro. De hombre, de mujer. Bien identificado, fucsia, los colores tienen igual... es como una clave para vender. Porque hay que tener de todo. Cosas bien coloridas, y también identificar un público. Para gente adulta, a ellos les gustan los colores naturales. Los negros, los blancos, los cafés. Los colores naturales de ovejas.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Como hemos visto, las actividades de este grupo de mujeres son muy importantes para ellas. Primero, desde el punto de vista del **ingreso económico**. Muchas veces se invisibiliza la importancia económica que estos trabajos tienen para estas mujeres y sus familias. Creemos que el ver la importancia económica también ayuda a poner en valoración el trabajo artesanal.

Pero además, porque este crecimiento económico, mediante su trabajo individual y colectivo, ha ido aparejado con un proceso de **empoderamiento y fortalecimiento individual y grupal**.



6. Identidad

En este capítulo, describiremos los elementos y referentes que conforman la identidad de las socias del grupo en cuanto mujeres, campesinas, trabajadoras, mapuche, artesanas y productoras. Al respecto, exploraremos cuáles son los rasgos, historias, vivencias, creencias y formas de vida que representan a las culturas, y que han ido generando adscripciones y pertenencias identitarias que determinan sus creaciones y técnicas de trabajo.

6.1. VALORACIÓN E IDENTIDAD CAMPESINA

Como hemos venido señalando, el grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco está compuesto por una **diversidad de perfiles** en términos etarios y de procedencia territorial (campo, pueblo, ciudad), así como en términos del oficio que cada socia desarrolla.

No obstante, a pesar de sus diferentes recorridos de vida, un elemento común que las identifica y caracteriza es el sentirse **mujeres profundamente ligadas a la naturaleza, amantes de la vida en el campo y admiradoras de su sabiduría**. El amor por la vida campesina, se manifiesta como el principal rasgo de identificación y adscripción para las socias.

“¡Es que yo soy campesina!, entonces sé todas las labores campesinas. Igual en el grupo hay señoras que dicen que somos mujeres campesinas. Representan a las campesinas ellas, pero hay gente que ha sido del pueblo siempre, pero les gusta eso, ellas están en eso y se sienten así.”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

“¡Me gusta el campo! Me gusta salir, ojalá yo saliera todos los días al campo [...] me gusta el campo, se siente más libre, el aire más puro, me gusta picar leña y me voy dando vuelta, voy a la huerta, corto el pasto, uno se entretiene en eso, es una vida más sana.” María Cristina Rivas Morales, 59 años.

A partir del testimonio de la señora Deidamia, que nació y se crió ligada a las montañas de Huechelepún, vemos que este “sentido de pertenencia” y vínculo con la forma de vida campesina es tan potente, que su alejamiento hacia la ciudad de Temuco, le afectó a tal punto que llegó incluso a comprometer

su salud. Viviendo momentos anímicos de profunda tristeza, “enjaulada” en una extraña y desconocida urbanidad.

“Si yo me pudiera volver allá a Huechelepún me iría encantada. No importa que cuesta salir, a mi me gusta mucho el campo. Cuando volvimos de Río Claro, volvimos a Mulchén y después a Temuco. Porque toqué casa, toqué departamento. Antes de los 3 años yo estaba como un pollo, estaba arrolladita, no me podía parar, nada. Me dio depresión. Y el doctor les dijo, el único remedio es que tienen que sacarla pa’l campo. Porque a usted, tome en cuenta, que usted toma un pajarito del campo y lo encierra en una jaula. Antes de los 8 días se le muere. Lo mismo le pasa a uno. Porque nos venimos del campo a la ciudad, a un departamento.”

Deidamia Espinoza Vivero, 73 años.

Por su parte, socias como Lorena y Verónica relatan que su amor por el campo se dio en el marco de una trayectoria de vida de **“campesinas-pueblerinas”**, ya que se criaron en el pueblo de Melipeuco cuando en éste aún se vivía de forma rural. Ellas nos describen cómo antes en este pueblo, no se contaba con luz eléctrica, las casas se abastecían de agua de pozo y se podían realizar labores como la crianza de animales.

“En el pueblo igual era bien rural, ahora está un poco más urbanizado pero en un momento el pueblo era como el campo: andaban los gansos, los chanchos, las ovejas, vacas, caballos. Todo afuera, era como vivir igual en el campo, había pozo, no había luz, el lamparín. De cierta manera, era igual que el campo así que sí, me siento mujer campesina pueblina.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Las socias que no nacieron en el campo, sostienen que de todas formas sus historias de vida se entrelazaron tempranamente con el espacio rural a través de los **vínculos familiares**. Al criarse junto a familiares vinculados al campo, fueron compartiendo quehaceres como la recolección de frutos, la elaboración de quesos y el reconocimiento de plantas medicinales, que fueron cultivando su “ser” campesina.

“Me siento una mujer del pueblo campesina porque igual mi vida ha sido así también. Tuve harta conexión con el campo por mis tías. Si bien la generación mía vivió en el pueblo, pero la de mi mamá y mis tías sí vivieron en el campo. Entonces como que ellas tenían esa forma de estar en el pueblo

y en el campo igual. Ya sea en recolección de algún fruto, algún hongo o igual tenía una tía que hacía quesos.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

De forma transversal, entre las socias, este sentimiento de amor por el campo y las formas de vida asociadas se conecta directamente con una **valoración hacia la ascendencia familiar**, se rememoran los aprendizajes transmitidos por abuelos, padres, madres y tías –en la huerta, en los tejidos o en la cocina–, quienes compartieron sus enseñanzas campesinas como un legado o herencia de vida.

“Porque eso lo he heredado de mi abuela. La huerta a mí me encanta. Es una cosa que me gusta harto. De hecho, ella tiene invernadero y ahí plantamos algunas cosas. Pero yo me identifico 100% mujer campesina. Me encanta.” Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Con respecto a la vida campesina, algunas socias nos comentan sobre las dificultades y penurias que se pasaban en el campo antiguamente, caracterizándola como una vida llena de sacrificios y esfuerzos, en la que se tenían que afrontar diariamente dificultades para generar recursos económicos.

“Pero da nostalgia de repente recordar las cosas de antes, muchas veces cosas buenas, otras cosas malas, igual te da nostalgia. Porque igual con mi abuelita pasamos a veces muchas necesidades porque a veces no se vendían los trabajos, y costaba ganarse la plata.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Como es sabido, la vida en el campo se ha ido transformando rápidamente durante las últimas décadas producto de diferentes procesos de modernización. Ello ha generado una serie de cambios en las formas de vida. Entre los más significativos, como lo atestiguan Karin y Luz María, está el hecho de que se ha dejado de sembrar en grandes cantidades alimentos básicos para la dieta alimenticia mapuche y campesina (papas, porotos, arvejas, trigo) que ahora deben ser adquiridos en el comercio.

“Ahora ya no se siembra mucho, antiguamente se sembraban potreros, y cuando se cosechaba, se engavillaban y después se aporreaban, se venteaban. Recuerdo que sacábamos sacos de porotos, sacos de arvejas, ahora ya no. Cinco, seis kilos, una cosa así se cosecha pero en ese tiempo eran sacos.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

“Pero alguna vez fui a comprar papas y me daba vergüenza comprar papas, porque la papa la cosechábamos con mi mamá. Las arvejas, los porotos, yo ahora compro porotos, porque no siembro de grandes cosas. Siembro para buscar para la ensalada de repente, para que la gente vea que uno cultiva y todo eso, pero no, no me dedico cien por ciento.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

En términos de los roles de género, la migración de los hombres y su entrada al mercado laboral asalariado ha conllevado que las mujeres en el campo tengan que asumir la totalidad de las labores, transformándose en una **economía familiar campesina sustentada básicamente por las mujeres**. Sin embargo, como nos advierte Paula, este aporte de las mujeres a la economía campesina no ha sido debidamente reconocido, siendo aún los hombres quienes detentan el poder y la autoridad para participar de los espacios de negociación y comercialización. Asimismo, evidencia la persistencia de graves problemas de violencia que restringen las posibilidades de autonomía económica para las mujeres.

“A pesar, por ejemplo, de que la crianza de ovejas y corderos la desarrollaba principalmente la mujer –porque, como dije, muchas veces los hombres estaban afuera–, o vacunos, cuando los habían, pero quienes hacían la transa, al momento de recibir las lucas, eran los hombres, y ellos disponían de ese presupuesto. Esas fueron las primeras cuestiones que fui observando de cómo se movía la economía de las mujeres, dentro del contexto de la importancia de la autonomía económica de las mujeres en un contexto como de violencia, que es una cuestión que también fue otra cuestión que empecé a ver aquí. El tema de la violencia, del control de los hombres hacia las mujeres.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Por su parte, aquellas mujeres que desde el campo **migraron** a vivir al pueblo de Melipeuco, nos comentan que a raíz de la falta de espacio tuvieron que dejar de realizar prácticas campesinas como la siembra y la crianza de animales.

“Cuando yo llegué a vivir aquí, el espacio era limitado, a mi me encantaba andar afuera, cantando, acá no lo podía hacer. ¡Tenía que dejar de cantar! Pero cuando voy al campo lo hago, me desestreso cantando. ¡Cualquier cosa, pero canto!” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Hoy en día, las socias señalan que una “mujer campesina” se caracteriza por ser una persona trabajadora que posee un **“saber-hacer” práctico e integral sobre los diferentes oficios y trabajos que la vida en el campo** requiere, tales como las labores de la huerta, la preparación de alimentos, la crianza de animales, los tejidos...

“Ser una mujer campesina es saber hacer todo lo que se hace en el campo, vivir de lo que hay en el campo. Porque yo sé hacer todo. Que me dedico a la lana para venderla, yo le hago tortilla, harina tostada, mudai, hago huerta, crío aves. Cuando estaba en mi casa todavía, en mi casa se sembraba mucho trigo, avena, sabía llevar los bueyes, los caballos igual, ensillaba caballos, salía a caballo.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

“Es que ser una mujer campesina significa muchas cosas, hay que hacer de todo en el campo, tiene que estar un rato en la cocina, otro con los animales, otro en la huerta, ahora mismo ya tengo que empezar a hacer huerta de nuevo, sembrar ahí. Y así uno tiene que darle tiempo a todo, y así pasa el tiempo y uno no se da ni cuenta.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Además, son mujeres que **valoran la sabiduría local y cultivan los conocimientos asociados** al entorno, lo que las distingue como conocedoras del ecosistema en el que habitan a diferencia de las personas de la ciudad, que ignoran los saberes campesinos.

“Es vivir de la tierra, a lo mejor no en 100% porque hoy en día yo creo que son pocas las personas que puedan decir que viven de la tierra un 100 %, es difícil. Pero sí poder sembrar, el poder identificar plantas, que son conocimientos campesinos, la gente de la ciudad no cacha nada, no reconoce ni una menta de repente. Entonces esa es la diferencia de ser campesina. Mantener un conocimiento más ancestral, no sé si ancestral, pero sí poder identificar tu entorno que lo conversamos el otro día. Hay gente que ve árboles para ellos todos los árboles son iguales... No, todos los árboles tienen nombre distinto, formas distintas, significan algo distinto, es para algo distinto.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Para Silvia, el interés por llevar una vida de campo se vincula también con reivindicar valores y formas de vida ligadas a la **sustentabilidad**, en las que no primen las dependencias materiales y una estructura económica de dominaciones.

“Estás buscando otros valores, nada más, porque yo no sé cómo explicarte. [...] Si yo pudiera autoabastecerme con paneles solares o ser independiente, yo sería totalmente independiente. Pero ser independiente no es buscar una rebeldía, ser independiente es darme cuenta de que puedo ser totalmente autosustentable en mí misma, es un reconocimiento al género del ser humano.” Silvia Boz, 52 años.

Sin embargo, otras socias señalan que no se consideran mujeres plenamente campesinas, ya que les es difícil vivir exclusivamente del campo, debiendo transitar entre el espacio urbano y rural para generar recursos complementarios. Estas interacciones y movimientos van definiendo un perfil de **mujer multirubro**, que se identifica con una identidad que dialoga entre el campo y la ciudad.

“Con mi personalidad que tengo, me siento como un poco de las dos. Un poquito del campo porque trabajo acá, tengo mi tierra, hacemos la huerta, trabajamos acá todos. Y de la ciudad, lo que vendo, yo lo tengo allá mi kiosko, yo lo tengo allá, que lo tengo en la ciudad.”

Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Para algunas de las socias que viven en el pueblo, el deseo por **regresar a vivir en el campo** está siempre presente. Anhelando que en un futuro, una vez que los hijos crezcan, pueda concretizarse este ansiado retorno.

“Algún día sí, cuando tenga más edad, ya no estén mis hijos acá, porque mis hijos siempre están volviendo, ya cuando ellos hagan su vida volveremos algún día al campo. Sí, mi sueño es volver algún día al campo.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

6.2. LA IDENTIDAD DE MUJERES TRABAJADORAS

Otro elemento que caracteriza la identidad de las mujeres del grupo es el ser tremendamente **trabajadoras**, que están siempre realizando alguna actividad. Es probable que la exigente crianza de estas mujeres en su juventud las acostumbró a que siempre tengan que estar haciendo algo productivo. Sea cuidando a la familia, cocinando, trabajando con lana, huertiando, criando animales, etc.

“Bueno, me siento bien yo tejiendo, haciendo algo. Porque uno siempre tiene que estar haciendo algo, no puede estar desocupada. Es algo que

usted lo lleva en sí, porque si no está tejiendo ya está haciendo otra cosa, si no está laborando, bueno en la huerta también.” Dorila Parra Meli, 69 años.

Especialmente las artesanas mayores fueron enseñadas, desde muy pequeñas, a ser trabajadoras. La gran exigencia con la que los más antiguos criaban a sus hijos, conllevó que las enseñanzas en las artes en lana se dieran a veces sin sopesar los intereses de niñas.

“Llegaba del colegio cuando estaba en la básica de primero a sexto, y nos mandaba a cuidar las ovejas con mi hermana, porque mi hermana también estuvo un tiempo con mi abuelita. Y nos pasaban un huso a cada una para que fuéramos a hilar con un montoncito de lana en la mano, entonces a nosotras nos gustaba jugar, hacíamos pelotitas con la misma lana y nos poníamos a jugar a la pelota en el potrero, y no hilábamos. Dejábamos a veces la pelotita escondida, y el resto de lana dejábamos en el cerco, y no hilábamos. Y llegábamos a la casa con las ovejas ya oscureciéndose, y el huso no engordaba, y a puros chicotazos nos mandaban a buscar la lana al cerco.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Como nos comenta la señora Karin, su abuelita le enseñó desde pequeña que tenía que ser trabajadora, como una arañita. Con amor, exigencia y con dureza, y también haciendo sus secretos para que su gente saliera trabajadora.

“No había que perder el tiempo, eso me enseñó mi abuela...Y lo otro es que yo a veces me quería ir a dormir, y me decía mi abuela ‘termina esa poquita lana que te queda porque sino mañana te va a ganar la arañita’. Y siempre aparecía una maldita araña en la ventana que como las ventanas no eran de vidrio sino que eran así de puerta, de madera, siempre aparecía una maldita araña en una esquina. ‘¿Viste?’, me decía, ‘La araña te ganó, la araña terminó su manta anoche y tu no fuiste capaz de terminar tu hilado’. Siempre me comparaba con una araña, que siempre había que trabajar como una araña. Y ella también tenía sus secretos que se lo hizo a mi hijo. Cuando era guagüita, agarró una araña y se la pasó en la puntita de los dedos, a mi hijo, para que saliera trabajador me decía, porque las arañas viven trabajando.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

Para muchas artesanas, que se criaron viendo a sus madres o abuelas trabajando la lana, cuando están en el estado de concentración propio del trabajo de la lana, se acuerdan de sus madres y abuelas, conectándose con ellas a través de la repetición de sus enseñanzas.

“De repente, yo cuando estoy súper relajada me acuerdo de mi mamá, que ella hilaba, cuando ella hilaba yo no hilaba, yo la observaba pero la veía que se metía tanto en su trabajo, y le quedaba tan lindo su hilo.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

En el trabajo, entre las hebras y la urdiembre, van recordando a sus madres y abuelas, y a través de la mantención de su oficio y de pequeños gestos se conectan con su herencia ancestral.

“Lo otro que ella tenía es que siempre le gustaba tararear alguna canción, no sé qué canción sería, pero le gustaba tararear mientras tejía. ¡Yo hago eso también! Lamentablemente lo hago, porque no sé, es algo que de repente me nace estar haciendo eso cuando estoy tejiendo.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

6.3. LA IDENTIDAD DE MUJER MAPUCHE

La comuna de Melipeuco forma parte del **Wallmapu o antiguo territorio Mapuche**, y en el grupo, varias mujeres se identifican y reconocen como parte del Pueblo Mapuche, herederas de una tradición cultural que llevan “en la sangre”.

“Cien por ciento mapuche, uno lo lleva en la sangre, no hay forma que uno no se sienta mapuche, con todo uno se siente mapuche, se nace con eso, uno lo lleva en la sangre.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

“Sí, sabe que sí, que me gusta la raza mapuche, me siento mapuche.”

Dorila Parra Meli, 69 años.

Como parte de su historia de vida como mujer mapuche, la señora Mercedes nos comenta que su familia Painevil, así como otras familias mapuche, llegaron al territorio de Melipeuco desplazadas de la zona de Maquehue, a raíz de la construcción del aeropuerto de Temuco durante la década de los años treinta, arribando a un territorio desconocido, sin ninguno de los beneficios que se les habían prometido.

“Mis papás, por ejemplo, mi papá se vino de la base de Maquehue, donde estaba el antiguo aeropuerto. Ellos eran de allá con los Melivilu, con los que están ahí en Escorial. De ahí se vino él chiquitito, tenía 9 años y les entregaron ahí. Y los vinieron a despojar porque prácticamente los en-

gañaron, les dijeron, les pintaron la película que les iban a dar escuela, una linda casa, y ahí era una montaña virgen, dice mi papá. Que ahí no había camino, había huella. Y se vinieron. Demoraron como dos meses en llegar de allá hasta acá. Sí, porque se vinieron los Huaiquimil, los Llancanao, se vino Calfucura, se vino la familia Pilquinao, los Painevil.”

Mercedes Carmen Painevil Huenupi, 57 años.

Por su parte, Karin e Irma nos hablan acerca de las duras experiencias de **discriminación** que vivieron durante la niñez, y la pérdida del mapudungun a raíz de las persecuciones y prohibiciones sociales instaladas hacia la cultura mapuche. Ambas lamentan no haber podido aprender a hablar la lengua de la tierra.

“De primera, no me gustaba ser mucho mapuche, chiquilla, porque éramos muy discriminados. Yo cuando estudiaba en el liceo fui muy discriminada por el hecho de ser mapuche. Y también por lo mismo, mi abuelo nos prohibió de hablar en mapuche. Cuando entramos al colegio nos prohibió que habláramos mapuzungun, porque decía que ‘los huincas se van a reír de ustedes, aprendan a hablar bien el castellano, modulen bien, hablen bien, para que no se rían de ustedes’, sino yo hubiera sido hablante, hablante de mapuzungun. Ya después nos retaban cuando nosotros hablábamos a veces en la casa” Karin Antipan Colipe, 46 años.

“En esos años, cuando yo era niña, había mucha discriminación, mi mamá era discriminada en esa familia, pero muy discriminada. Entonces ella fue perdiendo su lengua por eso y también nos decía a nosotros, de que nosotros, porque yo era muy apegada a mi abuelo, iba donde mis abuelos y hablaban mapuche todo el día y yo había aprendido mucho. Entonces mi mamá decía ‘no, no hables así porque acá se van a reír de ti, van a decir que sos tonta’ y como que yo de repente me sentí, ‘ah no, nunca más voy a hablar mapuche’. Y ahora cuando me acuerdo de eso me da rabia.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

Entre las ceremonias significativas para las mujeres mapuche, se hace referencia al **Katanpilun**, que representa un rito de iniciación que se realiza durante las celebraciones de *Wetripantu* y en el que se perforan las orejas de las niñas y se les entregan sus primeros aros o *chawal*, heredados de generación en generación entre mujeres.

“Hay toda una creencia igual cuando, cuando una es mujer siempre para el wetripantu te pones los primeros aros, igual esos aros son heredados, o sea no son unos aros que te lo compraron en una tienda y te lo van a poner para wetripantu, no, es un aro heredado de generación en generación. Yo no sé qué hice de mis aros cuando me rompieron las orejas, lo único que me acuerdo que me pagaron un billete de 100 pesos en ese tiempo que era un billete medio azul, y a mi hermana que también le hicieron katanpilun.”

Karin Antipan Colipe, 46 años.

En referencia a la enseñanza de la cultura mapuche, Luz María destaca que es importante que se eduque y difunda a quienes se interesan con respeto. En su emprendimiento de agroturismo, intercambia constantemente con visitantes junto a quienes conversa acerca de la cosmovisión, sus significados y las ceremonias como el *Nguillatun* y el *Wetripantu*, pero atendiendo a **no caer en folclorizaciones** ni prácticas que perturben la religiosidad. En ese sentido, señala tener mucho cuidado en separar ambos ámbitos, el de las relaciones laborales y espirituales.

“Mira, yo a la gente primero le cuento que soy mapuche, que yo vivo mi religiosidad mapuche y mi cultura, y ellos me preguntan ‘¿Qué es esto?, ¿Qué es lo otro?’, yo cuento lo que es un guillatún, cuento lo que es un wetripantu, cuento lo que hace una machi, qué hace un lonco. Eso yo lo cuento y no tengo ningún problema en hacerlo. Pero de ahí a que yo lo lleve a una ceremonia, no, eso no. Porque eso es mío, es sólo mío y de la gente mapuche, y eso yo no lo transo con nada.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Es interesante constatar cómo algunas socias, que no son de “apellido” mapuche, se sienten identificadas con la cultura y los valores de respeto y pertenencia a la tierra. Esta **autoidentificación** se da el marco de los constantes intercambios entre la cultura campesina y mapuche en el territorio de Melipeuco, que se expresa en comidas, terminologías y formas de vida más allá de los linajes familiares.

“Porque uno vive de la tierra y la cultura mapuche igual ha estado. Es como una mezcla mapuche-campesina-pueblo, como que de cierta forma siempre ha estado acá. Desde las comidas. Yo me acuerdo que mi tía siempre hacía catutos o comidas igual, de las huertas, en algunas palabras: íbamos al campo, ‘ya lleva rokin’ o el cigarro, mi abuelito fumaba hartito, siempre decía ‘tráeme fósforos para prender el pitrem’. En el fondo aunque uno no lleve el apellido como que igual te sientes parte de ser mapuche. Por

el significado ser mapuche es vivir de la tierra, estar conectada con la tierra, más allá del apellido.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

“Sí. Yo soy amiga de la tierra, hermana de la tierra, pertenezco a la tierra, soy una mujer de la tierra. Valoro la cultura, la cultura verdadera, me siento mapuche. Ojalá pudiera aprender el idioma, para saber todo y tener un montón de sabiduría para traspasarla a la gente, enseñarle que todas esas cosas existen.” Myriam Abad Soto, 55 años.

6.4. LA IDENTIDAD EN LOS TRABAJOS

Para las integrantes del grupo, su identidad como mujeres amantes del campo y de la tierra influencia sus creaciones, lo que se ve reflejado en los trabajos que realizan y/o servicios que ofrecen.

Durante el proceso de creación artesanal, el vínculo con las energías internas femeninas es tan fuerte que los trabajos quedan permeados por los **estados de ánimo e intencionalidades** de la creadora durante su elaboración.

“Por ejemplo, comprar una falda, claro que es un aporte de alegría, la señora, no sé, la energía que yo puse ahí fue toda positiva, y eso va quedando. Eso va dando, eso se va regalando, se va expandiendo.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Lo que se traduce en que cada mujer pueda darle una singular particularidad a cada una de sus creaciones por su habilidad para traspasar sentimientos.

“Reflejan estados de ánimo en cada prenda, y si bien ponen ahí una mesa de 20 gorros, los 20 gorros son gorros, no dejan de ser gorros, pero la combinación que le pone una, el punto que le pone la otra, el tamaño que le pone o la técnica, varía para el consumidor.” Silvia Boz, 52 años.

Asimismo, Luz María sostiene que en su emprendimiento brinda un servicio de **agroturismo** que es una forma de compartir las actividades que ella cotidianamente realiza en el campo como mujer de la tierra y que forman parte de su identidad.

“Porque mi letrero dice Agroturismo, entonces la gente me dice ‘¿por qué es agroturismo?’ Bueno, es agroturismo porque yo estoy en contacto con la tierra. Usted si viene a visitarme puede ayudarme a regar, puede ir a buscar la verdura, puede ir a darle comida a las gallinas, puede rodear las ovejas, eso es Agro.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

De forma específica, la sabiduría mapuche se expresa en los trabajos asociados al arte del telar mapuche o *witral*. La señora Ruth destaca por ser una de las pocas socias que maneja este conocimiento de forma avanzada en el grupo, y quién heredó familiarmente su telar, sintiendo haber adquirido este **aprendizaje como un “don”**.

“Cuando yo me vine para acá me dijeron, ‘vas a llevar todos esos palos que están ahí para tejer a telar, para que lleve, para que trabaje’. [...] Para mí ha significado muchas cosas, por ejemplo, yo veía labores por ahí y decía ‘¿Algún día iré a aprender yo a hacer esto?, ¿seré capaz de aprender?’. Después cuando la señora me dijo ‘yo te voy a enseñar’ y yo lo aprendí. Por esos me dicen algunos que ese es un don que tenís, yo digo que a lo mejor es así.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

Entre las técnicas que ha aprendido y desarrolla en sus trabajos se cuentan el peinecillo y el *ñimin* doble, y solamente conoce algunas de las significaciones de los diseños. Con respecto a los **colores** utilizados, señala que hay colores que son más tradicionales como el amarillo y el verde, además del azul.

“Porque esos colores eran lo que urdían antes la gente, que han trabajado siempre los mapuche, han trabajado esos colores, porque el color me dijeron que el verde era la fuerza de la tierra de la naturaleza. El amarillo el sol y el azul era por el cielo.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

A su vez, nos comenta acerca de la relevancia de los **usos sociales de las prendas**, señalando que hay algunas que solamente se les pueden hacer a personas con cierto rol o autoridad dentro de la cultura mapuche como las mantas para lonko o machi.

“La otra vez uno de Tracura me dijo que quería una manta de esas de lonko y yo le dije no. Yo no puedo hacerle una manta de esas, y más el que no es mapuche.” Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

A su vez, la señora Silvia Huenupí nos comenta sobre la aplicación que hace de los conocimientos en **herbolaria mapuche** a su producción fitocosmética, que es otra de las formas en la que se representa la identidad mapuche en los trabajos y productos de las socias.

“Sí, en mis cremas naturales, que yo pongo ahí todo lo que aprendí del tema mapuche, de los remedios naturales que yo coloco ahí. Entonces eso me hace ser parte de la tierra, cierto, cuidar las plantas, todo eso. Porque se necesita, y lo bueno que la gente lo necesita y lo bueno que yo con esos productos le hago bien a usted.” Silvia Huenupí Trecamán, 64 años.

En tanto, la **transmisión de los conocimientos**, técnicas y elementos que otorgan identidad a las artesanías y productos es uno de los grandes desafíos que enfrentan las socias del grupo para continuar manteniendo vivo su legado cultural. Las nuevas generaciones, deben complementar el aprendizaje de los trabajos con sus estudios formales, lo que a veces dificulta el traspaso de los conocimientos y oficios.

“Si yo a mi nieta quiero enseñarle, tiene 10 años, para las vacaciones va a aprenderlo, que sepa laborear por eso le digo que tiene que aprenderlo. Pero ella, como está estudiando, no la puedo obligar a tanto.”

Ruth Huenchuman Raillán, 49 años.

“Ellos me enseñaron todo, mis abuelos. Mi abuelita para empezar, aunque muchas veces a palos, también era estricta. Ahora mi hija está tomando el tejido, le enseñé a tejer a telar y no le gustó, ‘no’, me dijo, ‘es muy complicado’. Pero el palillo, ahora está aprendiendo a tejer a palillo, ella lo encontró grandioso que a los 20 años, yo le dije que yo a los 7, 8 años aprendí a tejer, ‘eran tus tiempos mamá’ me dice, ‘ahora son otros tiempos’.” Karin Antipán Colipe, 46 años.

Como hemos visto, las **identidades de estas mujeres son múltiples y complejas**. La mayoría se siente campesina, y algunas se reconocen y reivindican mapuche. A pesar de que las formas de vida han cambiado mucho respecto a cuando las mayores eran niñas, pareciera ser que la identidad de estas mujeres no se ve cuestionada por estos cambios. Para ellas, a pesar de vivir en el pueblo u otras circunstancias de la vida, nunca se deja de ser lo que se es. Mujeres, mapuches, campesinas. Profundamente enamoradas de su tierra.



7. Visión a futuro

En este último capítulo, describiremos la visión a futuro que tienen las socias respecto del oficio que desarrollan y la valoración en torno a sus trabajos, los sueños que tienen en mente como grupo, así como los desafíos que deben sortear para lograrlos. Además, enunciaremos los principales mensajes que les desean transmitir a las siguientes generaciones y conoceremos también las amenazas que enfrentan hoy en día sus oficios, apelando al estrecho vínculo entre la defensa del territorio, la sustentabilidad y la continuidad de sus trabajos.

7.1. PERSPECTIVAS ACERCA DEL FUTURO DE LOS OFICIOS

En primer lugar, constatamos que en general las mujeres del grupo perciben el futuro de forma muy **esperanzadora**, visualizando un enorme crecimiento en el **interés** de la gente por aprender las técnicas y procedimientos asociados a los saberes y oficios que detentan. De forma específica, esta motivación se ha evidenciado a través de los talleres de formación realizados en el marco de la Fiesta de la Lana, que se han convertido en un espacio privilegiado para la gestión y transmisión de los conocimientos que forman parte del patrimonio inmaterial de las socias del grupo.

“Brillante. Lo veo bueno para harta gente, porque harta gente está haciendo esta cuestión de los talleres que hacemos. La gente se va re motivada. Hay mucha gente que ha ido a la primera fiesta, a la segunda fiesta, ‘oye, mira, yo aprendí esto’. Lo traen y lo muestran. Es lindo, porque lo aprendieron en la Fiesta de la Lana. Y la gente está aprendiendo.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

Uno de los aspectos que consideran deben seguir abordando a futuro es el **mejoramiento de la calidad de los trabajos** y productos que elaboran, siendo por ello de suma relevancia el continuar participando responsablemente de procesos de capacitación.

En este sentido, hay un marcado interés por seguir desarrollándose en los diversos oficios, aprender nuevas técnicas y **perfeccionar las estrategias de venta y comercialización** para continuar generando recursos desde el territorio.

“Me gustaría aprender más de la lana, hacer más cosas, más técnicas. Por ejemplo, para hacer otras cosas, otros puntos. Trabajar, por ejemplo, el fieltro, como técnicas más avanzadas de agujero. He estado viendo... eso me gustaría aprenderlo. Y también de qué forma vender mejor tus productos, también eso es importante. Cómo vender para que sea algo sustentable, para poder quedarte acá.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

A su vez, se menciona como relevante el continuar **innovando en las creaciones y elaboraciones**, explorando en torno a la utilización de nuevos materiales, descubriendo productos y aprovechando la diversidad de materias primas que brinda el territorio a fin de agregarles valor. Como señala la artesana Silvia, hay diversas plantas que pueden ser aprovechadas como fibras naturales para idear nuevas prendas:

“Que espero que así como salen nuevos materiales, que lo exploren, pero que los viejos materiales son la esencia. Si por algo el de arriba lo involucró en nuestro medio, es sacar el mejor provecho o la mejor utilidad a cada uno de los materiales. Yo creo que desde un yute, de la lana, de muchas plantas, el sauce, no sólo que sirve para la aspirina, sino unos canastos alucinantes. No sé, así un montón de cuestiones. Yo creo que esa materia prima no tenemos que perderla, creo que es la esencia de todo esto, el cómo la utilices o para qué la utilices, ahí está la creatividad de cada uno.” Silvia Boz, 52 años.

Por su parte, Paula advierte sobre la necesidad de **conocer e investigar** en profundidad las características y propiedades del **patrimonio agrario local y de otros productos con potencial alimentario**. La generación de este tipo de conocimiento se presenta como central para lograr productos innovadores en base a los recursos locales, mencionándonos acerca de su especial interés por indagar en torno a la papa topinambur y la variedad de especies frutales presentes en la zona.

“Lo que te contaba sobre los Topinambour tiene que ver con mis expectativas. Me encantaría, y ojalá pudiéramos seguir apuntando a eso, poder ir sacando cosas del campo para ir dándoles valor agregado al trabajo que se hace aquí. También seguir en el tema de la innovación, principalmente con productos locales. Y hacer descripciones de las diferentes variedades de frutas que hay, porque uno se empieza a meter en el mundo de las frutas y sus variedades. Por ejemplo, en el tema de las manzanas hay muchas

variedades, cada una con sus propias virtudes, y nos falta mucho en ese tema.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Luego, algunas socias nos hablan acerca de la vital relevancia que tiene el seguir valorando el entorno local y la naturaleza. Esta **valoración hacia lo natural** y las formas de vida sencillas se vincula con un fuerte sentimiento de pertenencia hacia el territorio, siendo por ello fundamental promover relaciones de cuidado y respeto hacia el medio ambiente.

“Yo creo que en primer lugar valorar. Pero antes que valorar informarse, buscar información y valorar. Y de verdad, darse cuenta de lo que está pasando. Que tratemos de no ser tan superficiales. De verdad, tratemos de disfrutar de las cosas simples de la vida. Valorar cosas como el sol lindo, o la misma lluvia que cae, chuta, que rico pa la tierra. Aprender a valorar las cosas simples de la vida. Yo creo que ahí está el secreto de todo. Es como que soy parte de esta tierra, soy parte de este mundo y soy importante. Cuido mi medio ambiente, lo quiero y lo valoro.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

En el plano más íntimo, la vinculación entre las socias y su participación en espacios de encuentro y comercialización ha motivado una **toma de conciencia acerca del valor** de sus trabajos. Es en esta interrelación entre las mujeres, que se ha potenciado la auto valoración del propio trabajo a nivel personal.

“A mí realmente me daba vergüenza ganarme atrás [del mesón de venta], estar ahí vendiendo, porque como te digo nunca había trabajado. Entonces ahí empecé y le tomé valor a mi trabajo. Pero la verdad gracias a ellas, ellas me motivaron a esto y ahora ya perdí la vergüenza de vender y he salido a hartas partes.” Truadia Palacios Zuñiga, 59 años.

En el ámbito público, el trabajo de la organización ha incidido en el posicionamiento y la **visibilización de la lana y productos locales como un patrimonio local**, contribuyendo a romper el círculo de desprestigio que antiguamente asociaba la lana a la pobreza, realzando sus características y procesos, reconociendo tanto su valor económico como el trabajo de las mujeres que la procesan.

“Era la lana una cuestión que se quemaba, con esa cuestión no se hacía nada, era para las almohadas. Ahora es lana de oveja, ciento por ciento natural, con tintes naturales más todo el trabajo que hay detrás, el es-

fuerzo, el cariño. Todo eso hay que valorarlo. Los ratos que tejes, todo eso ya lo valoran las chiquillas. Ya no es el producto humildito que se vendía a cinco lucas. No. Ya no es eso, es otra cosa. Es un trabajo.”

Myriam Abad Soto, 55 años.

La favorable perspectiva de los oficios y diversos rubros se asocia estrechamente al desarrollo de una **conciencia cada vez más sustentable** por parte de productores y clientes, basada en la valoración hacia la cultura, los productos locales y las formas de vida respetuosas de la naturaleza.

Esta **valoración hacia el patrimonio local** se visualiza como un elemento central que permitirá continuar fortaleciendo circuitos económicos y encadenamientos productivos en el territorio, a escala local. Por ello, es relevante continuar trabajando junto a los habitantes y autoridades regionales, a fin de que se pueda promover en Melipeuco esta visión hacia un desarrollo que se fundamente en la **valoración de los activos culturales y naturales**.

“Sí, mucha gente está viendo este tema del agroturismo, de estar trabajando con productos locales, estar valorizando la cultura, valorizar el producto local, sembrar en forma orgánica, se está dando cada vez más. Esa misma gente es la que va a defender el territorio, porque va a ver que su vida está siendo sustentable con lo que está haciendo, las pequeñas prácticas que está haciendo, lo está haciendo sustentable, entonces eso para mí es bueno. Es como aplicar la conciencia de la gente para que pueda trabajar así, entonces ese es el respeto que le va a tomar al medio ambiente, porque si tengo una linda huerta, si trabajo en forma agroecológica, voy a tener más clientes, voy a vender, entonces va a ser bueno, entonces no voy a permitir que me corten los árboles allá, no voy a permitir que venga una empresa y me tale.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

7.2. SUEÑOS A NIVEL ORGANIZACIONAL

Una serie de sueños y proyecciones alientan a las socias como colectivo. En términos del futuro como grupo, se espera e incita a que se puedan sumar jóvenes como integrantes pero que tengan presente el principio básico que es el trabajo mutuo, y no la dependencia hacia proyectos o apoyos externos. El trabajo de forma honesta y colaborativa es, sin duda, una de las claves para que éste y otros grupos puedan seguir reproduciéndose.

“Que se sumen. Teniendo ganas de trabajar, que se sumen. En ese sentido, siempre más manos trabajadoras van a ser buenas. El problema de las

organizaciones es cuando se quiere sumar gente que quiere obtener un beneficio sin hacer nada. Ha pasado que a veces hay gente que se suma a este carro pensando que las tienen todas porque las chiquillas las hacen todas, pero no tienen la mentalidad de que es una organización de trabajo, no una de beneficios.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

Un anhelo importante es el poder abrir vínculos comerciales con **otros mercados**, especialmente en el ámbito internacional. La búsqueda de nuevos públicos que trasciendan el ámbito local se percibe como una oportunidad, ya que es en otros territorios donde los trabajos pueden ser mejor valorados y retribuidos.

“El año pasado quedamos con el sueño de sacar los productos afuera. Más que locales, que salgan afuera, internacionales, y que sean más valorados afuera. Yo creo que es como el sueño de un grupo de socias. Y creo que sí. Cuando uno se propone y trabaja, creo que todo se puede lograr.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

Esta búsqueda por abrir y explorar nuevos mercados, señala la señora Silvia, debe también ir acompañada por un proceso de fortalecimiento a las socias en temas comerciales tales como contabilidad, estrategias de venta y promoción, y la gama de habilidades que se pueden trabajar para mejorar la venta de los productos.

“La comercialización, porque eso es lo que cuesta acá. Porque todo el mundo trabaja, todos hacemos bonitas cosas, las señoras de artesanías, lanas, hacen cosas muy lindas en lana, las otras trabajan en cuero, cosas muy lindas en cuero, trabajan en madera, cosas en madera, pero falta la comercialización, y eso me gustaría de que realmente se comercializara más, hubiera más donde comercializar. Y lo otro también, capacitar a la gente, para cómo poder vender.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

En el marco de estos procesos de empoderamiento, es importante también que todas las mujeres del grupo puedan **desarrollar sus capacidades y habilidades en los ámbitos de la administración y gestión**, que son aquellos en los que algunas socias se ven más sobrecargadas.

“Me imagino que seguir mejorando las capacidades de gestión del grupo, porque a veces recae mucho en muy pocas personas y eso puede terminar siendo muy agotador, muy estresante, y ese es el desafío. Equiparar esas

capacidades, que todas pudiéramos... quienes no las tengan, desarrollarlas, porque eso es algo totalmente posible. Tiene que ver con el empoderamiento.”

Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Otro sueño colectivo para las socias es el contar con un **local de ventas estable** y disponible para realizar la venta de los propios trabajos y productos, generando intercambios comerciales en el territorio. Este ansiado espacio para la venta permitiría dinamizar la comercialización de los productos y “sacarlos” de los hogares en los que permanecen guardados mientras no hay vitrina para éstos. Además, tener un lugar propio sería un gran incentivo para continuar mejorando la calidad de los productos y fomentar actividades de transmisión de conocimientos y formación.

“Me la imagino cumpliendo su sueño mayor, que es tener un espacio que sea abierto a los oficios. Nosotros nos hemos imaginado en un lugar donde se pueda hacer talleres, donde las mujeres que tejen le puedan enseñar a otras que quieran aprender y que esté ahí ese espacio, que sea de convivencia, de transmisión del conocimiento.” Paula Astudillo Pasmiño, 37 años.

Este lugar estable les permitiría también a las socias mejorar sus condiciones de trabajo, ya que podrían permanecer en un lugar más cómodo para vender sus productos, pues a veces resienten los cansancios y ajetreos físicos que implica movilizarse constantemente para participar en ferias.

“A mí me gustaría tener un día un negocio estable, eso me gustaría, claro, porque uno ya no está para andar corriendo para ir a una feria de un lugar a otro, lejos. Yo creo que un lugar establecido para vender nuestros productos sería lo ideal.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Este sueño del mercado aprovecharía y potenciaría a **Melipeuco como un destino turístico con identidad local** en términos de sus productos, creaciones, materias primas y paisajes.

“Hay lugares turísticos donde hay feria todos los días porque, es un lugar turístico, pero eso se genera, eso se podría genera acá porque tenemos todo, que se mueva más gente.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

En este contexto de valoración hacia Melipeuco y sus atractivos turísticos, la **formalización** de las actividades como artesana o productora representa un paso estratégico para garantizar espacios de comercialización.

“En primer lugar, formalizarme. Tener un lugar fijo donde yo pueda vender las artesanías. Y a lo mejor ampliar un poco, poder tener un poco más de variedad. Pero sí, formalizarme como artesana. Ese es como mi sueño.”

Verónica Muñoz Quezada, 34 años.

A su vez, entre las actividades que el grupo debe seguir priorizando y fortaleciendo se cuenta la realización de la **Fiesta de la Lana**, que se ha posicionado como una iniciativa rentable en términos económicos y una actividad innovadora a nivel comunal, que pone en valor una materia prima local y que puede repetirse de año en año.

“Yo valoro mucho el tema de que se haya dado la oportunidad de hacer la Fiesta de la Lana por lo mismo, porque ya no importa de no ir a otras ferias pero voy a esa. Porque es bueno, rentable y la ventaja que tiene la lana es que la puedes guardar.” Irma Salinas Linconao, 49 años.

Como hemos visto, el Grupo de Mujeres Campesinas se ha convertido en un **actor territorial legítimo** y con voz propia, capaz de promover y detonar procesos de **economía local**. Sin embargo, se **demanda un mayor compromiso por parte de organismos y autoridades estatales** para involucrarse activamente y apoyar procesos de valorización territorial.

“Igual debe haber un apoyo de las autoridades, un apañe en ese tema. Que se valore el territorio de creer que hay mucha gente que está emprendiendo en el tema de turismo, que está viviendo de la agricultura orgánica, que están viviendo en el campo y que necesitan vender sus productos.”

Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

Para ello, uno de los desafíos es **educar** tanto a habitantes como a profesionales del municipio en una **perspectiva agroecológica** que ponga en valor los oficios, saberes y el medio ambiente de forma interrelacionada.

“Los desafíos es educar a la gente, es llegar al masivo de la gente, en estas reuniones que se hacen locales, que de los sectores, donde el municipio tiene una gran tarea, yo creo que va en los profesionales, porque ahí es donde la gente se junta.” Luz María Huenupí Relmucao, 50 años.

Además, se hace un llamado para que los organismos estatales ajusten sus **regulaciones vigentes** cuando se trata de emprendimientos con identidad local, adaptando las normativas a criterios de pertinencia cultural y sustentabilidad.

“Y nosotros con el tema del turismo mapuche hay otra cosa que ahora todos los mapuche nos estamos preguntando: ¿Por qué nos exigen tanto?, yo lo he dicho en las reuniones, ¿Por qué? Si antiguamente nosotros, yo me crié ahí, nunca me he enfermado. ¿Por qué ahora si el agua siempre es la misma?, ¿Por qué ahora me van a venir a exigir eso?”

Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Finalmente, uno de los mayores desafíos colectivos es que el **grupo contínuo unido** y que sigan primando las relaciones afectivas y compromisos de trabajo que han permitido que se desarrolle una identidad colectiva y un sentido del “nosotras”.

“Yo creo que el desafío es seguir queriendo. También, con los años, todos nos ponemos más mañosos, y así seguir queriéndonos con nuestras mañas, con nuestras diferencias. Ese es el desafío principal. Como te decía, es una organización que se basa mucho en el cariño, en la relación, una cosa muy de relación humana, muy sin palabras. Sostener eso es algo que nos da el cariño, la complicidad, el ser conscientes de que somos porque todas estamos y podemos aportar algo distinto.” Paula Astudillo Pasmíño, 37 años.

7.3. PALABRAS PARA LAS NUEVAS GENERACIONES

Las jóvenes y nuevas generaciones vinculadas al territorio de Melipeuco tienen un rol central en lo que dice relación con la continuidad de las artes y oficios que realizan las mujeres campesinas. Por ello, las socias manifiestan que su principal consejo hacia ellas es que sigan cultivando el aprendizaje, que **aprovechen las oportunidades de formación y capacitación** actuales de forma responsable, dedicando el tiempo correspondiente y sin dejarse desanimar por las dificultades.

“Mi mensaje para las nuevas generaciones sería de que sean responsables en todas sus cosas que están haciendo, con harta responsabilidad, ahí uno avanza, hay que responsable. Si hay que hacer una cosa, hay que postular a proyectos, si hay que ir capacitación, hay que estar en las capacitaciones.” Silvia Huenupi Trecamán, 64 años.

Asimismo, es importante que el aprendizaje se dinamice a nivel familiar y que el legado de saberes se **herede de generación en generación**. Sin embargo, esta transmisión de conocimientos se ve amenazada por el desinterés hacia el aprendizaje por parte de algunas jóvenes.

“Que traten de conservar esto, es bonito, aprender más quizás. Que no se pierda, como ser en el caso mío, yo difícilmente voy a poder dejar algún heredero de lo que yo hago. Porque a nadie le gusta, pero sí hay señoras que tienen sus hijas, y que las apoyen y que le digan que sí, que es bueno.”

Irma Salinas Linconao, 49 años.

De forma específica, se hace un llamado a las nuevas generaciones para que sigan aprendiendo el **oficio de tejer a telar, arte textil mapuche** que corre el riesgo de perderse como legado tradicional. El tejido a telar implica tiempo y dedicación, representando una alternativa de trabajo a través de la que se pueden generar ingresos de forma independiente pero que además constituye una actividad llena de significados, que relaja y enriquece.

“Sobre todo que aprendan a tejer a telar. Que no se pierda el tejido a telar porque eso algún día, a lo mejor, nadie va a tejer a telar, porque es un trabajo costoso, que lleva mucho tiempo. Entonces ahora uno hace cosas con poco tiempo, que salgan luego los trabajos, entonces el tejido a telar muchas veces se demora en vender por el costo que tiene.” Karin Antipan Colipe, 46 años.

El **cuidado de los recursos naturales** es otra de las enseñanzas que se debe legar a los jóvenes, quienes pueden desarrollar estrategias de vida en el territorio ligadas a sus estudios en turismo y gastronomía, que ponen en valor el patrimonio biocultural. Así, el resguardo y defensa del territorio es fundamental para fomentar actividades que permitan que las futuras generaciones se queden en Melipeuco y no sigan migrando a la urbe en busca de oportunidades laborales que les alejan de sus orígenes y cultura.

“La gente que hoy día está estudiando turismo, está estudiando hotelería, todo lo que significa turismo, cocina internacional, aquí están los productos, aquí está todo, está todo para hacer de todo, pero tenemos que cuidarlo, si no lo cuidamos, tenemos que emigrar, salir, a todos lados, porque este es un territorio muy rico.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

La **valoración del territorio** es un mensaje clave que se debe transmitir a las futuras generaciones tanto a nivel familiar como escolar: educar a los niños y jóvenes en el amor por la tierra, su valoración y protección.

“Bueno, en las escuelas igual hay que hacer una buena campaña para ir educando. Para que los chicos vayan queriendo todo esto, que tengan ese contacto con la naturaleza. Decirles a los cabros en el verano que vamos a ir a la casa de la abuela a aprender.” Myriam Abad Soto, 55 años

7.4. DEFENSA DEL TERRITORIO Y SUSTENTABILIDAD

La defensa del territorio de Melipeuco es para gran parte de las socias del grupo un tema crucial en relación a sus proyecciones a futuro. El **cuidado del medio ambiente** resulta un principio fundamental a respetar si se quieren garantizar las formas de vida campesinas y mapuche, que son la base de las artes y oficios que realizan.

“Yo creo que el objetivo de las Mujeres Campesinas, o sea, son mujeres campesinas, somos. Y eso nos responsabiliza de cuidar el medioambiente, porque o si no, no somos mujeres campesinas. Porque la lana viene de las ovejas y las ovejas tienen que criarse en un lugar donde tengan agua, pasto, y ese es el recurso que lo da la naturaleza, y las aguas tienen que ser buenas aguas.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Desde la cosmovisión mapuche, Luz María se refiere a la indisociable relación que existe entre la **religiosidad espiritual y el cuidado de la naturaleza**, abogando para que se fortalezca este pensamiento y sabiduría del ser mapuche asociado a la valoración de la tierra.

“Hoy día, nosotros estamos tratando de cuidar lo que tenemos y hay que cuidarlo y valorarlo, la cultura, la gente mapuche que revitalice su cultura, que se interese por su religiosidad mapuche, de esa forma va a valorar la tierra. Si no tiene la condición de mapuche y tener su religiosidad mapuche, no lo va a valorar, pero yo eso encargo, que si es mapuche, tiene que conocer su cultura, tiene que vivir la cultura, y no avergonzarse de ser mapuche. Si ser mapuche es lo más maravilloso que hay, yo eso encargo, cuidar la naturaleza y cuidar lo que hoy tenemos.”
Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Durante los últimos años, se constata que la llegada a Melipeuco de diversos proyectos de inversión han venido impactando de forma negativa en la realización de los trabajos y oficios ligados a las mujeres campesinas. A través del relato de Myriam, apreciamos las nefastas consecuencias que tuvo para su producción de lana, la **contaminación de las aguas** del río Peuco a raíz del funcionamiento de la Piscicultura Los Fiordos.

“Yo lo viví con la piscicultura y espero no vivirlo nunca más. Tuve que cercar el río. Mis ovejas no podían beber de esa agua porque se morían, se les caía el pelo, la lana. Si el entorno es horroroso para ellas, obviamente que no

vamos a tener una buena producción, no vamos a tener lo que queremos, porque son productos naturales, son de la naturaleza, y si no cuidamos nuestro entorno, cagamos.” Myriam Abad Soto, 55 años.

Asimismo, nos comenta de qué forma estos **daños al ecosistema** perturbaron gravemente su vida cotidiana y la reproducción de la flora y fauna en el sector.

“Sí, lo viví mucho tiempo con la piscicultura, y ojalá nunca más se dé. Los aromas, los olores, vi animales morir, aunque algunos animales son sabios. Un caballo no va a tomar agua del río si está contaminado, jamás. A mí se me murieron dos perros. Cada vez que limpiaban la piscicultura, la cantidad de sedimento, los perros fueron, comieron y murieron. Todo el daño que hizo la piscicultura de Los Fiordos acá fue enorme. Los patos, las aves que había...” Myriam Abad Soto, 55 años.

También la proliferación de los **monocultivos de pinos y eucaliptus**, la pérdida de superficies de bosques para la ganadería, así como la depredación del bosque nativo para madera y leña y las empresas hidroeléctricas, son iniciativas que están poniendo en riesgo la continuidad de productos locales del territorio como el lleuque, la avellana chilena o los hongos, y que son esenciales para la cocina tradicional y la producción de agroelaborados.

“Los productos silvestres, si nosotros estamos plantando eucaliptus y pinos, no van a salir esos productos, vamos a matar los frutos. Hoy día nosotros tenemos mucho lleuque y estas empresas vienen y arrasan con todo. Ahí en el Triful, quieren sacar 58 plantas de lleuque, imagínate, el lleuque con lo que cuesta que crezca, ¿cómo van a instalar lleuque, adónde? Si el lleuque sale solo, ahí salió solo, y nosotros aprovechamos ese producto. La gente hace tantas cosas con el lleuque, la avellana, y todo, todo lo que está ahí ha salido porque la naturaleza es cariñosa y amigable con nosotros. ¿Y nosotros qué hacemos?, imagínate, vienen a talar y colocan pino, ya no van a salir los changles después.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

Las diferentes intervenciones empresariales en el territorio, ya sea pisciculturas, centrales de paso o monocultivos forestales, han demostrado ser sumamente dañinas para el ecosistema. Y es por ello que se deben frenar estas inversiones en Melipeuco, que intervienen espacios sagrados y de alto valor cultural.

“Que ya no lleguen más las hidroeléctricas. Las pisciculturas que dicen que no dañan el agua, la dañan igual, la ensucian igual porque les dan

alimentos a los pescados o los pescados que se mueren. La gente nunca toma conciencia. Llegan y los largan ahí y eso es lo que se tiene que parar. No más hidroeléctricas, no más centrales de paso ni nada, porque aunque un estero esté por allá y la otra vertiente nazca por acá, igual ChawNgenchen se enoja, porque se interviene algo.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Otra de las situaciones que también afecta la disponibilidad de productos silvestres en el territorio son las **malas prácticas desarrolladas durante la recolección** de frutos silvestres y hongos, que son cosechados de forma inadecuada e indiscriminada sin respetar ciclos de madurez ni de reproducción. A modo de ejemplo, la señora Mercedes señala que la cosecha exhaustiva del maqui se ha tornado un problema que pone en riesgo la reproducción del fruto.

“Yo digo que la gente no toma conciencia de que ahora está el boom del maqui, y yo estoy molesta porque va la gente, equis personas van todas a sacar maqui para vender. Quiebran y quiebran y quiebran y dejan ese árbol pelado. Ahora cuando salen a recolectar morchellas hacen lo mismo. No la saben recolectar, las arrancan.” Mercedes Painevil Huenupi, 57 años.

Como alternativa a estos procesos depredadores, se propone una visión de trabajo ligada a la **sustentabilidad**, asociada al cuidado de los recursos naturales y su aprovechamiento respetuoso. De este modo, actividades como la Fiesta de la Lana podrán perpetuarse en el tiempo.

“Bueno, son sustentables porque en la medida en que nosotros cuidemos nuestros recursos, vamos a tener toda la vida este trabajo, y vamos a poder promocionar, vamos a poder hacer esta misma fiesta hoy día de la lana, que está siendo convocada por tanta gente y vamos a poder seguir haciendo esta gran fiesta, pero para eso tenemos que cuidar nuestros recursos.” Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

A nivel interno, uno de los grandes desafíos que tiene el grupo es el continuar **generando conciencia** entre las socias y en la comunidad acerca de la relevancia estratégica que tiene el cuidado y defensa del territorio para las actividades que desarrollan.

“Yo defiendo el territorio porque yo soy mapuche y porque es parte de mi vida el territorio, tengo que defenderlo sí o sí, y también porque mi actividad económica yo la hago con la naturaleza, y las Mujeres Campesinas

deberían pensar lo mismo. Porque ellas también, el tema de la lana viene del recurso de la naturaleza, el tema de las comidas, todo, todo viene con lo de la naturaleza, entonces si nosotros no tenemos buenas aguas, nos están entubando las aguas, nuestra religiosidad mapuche se va perdiendo, la cultura se va perdiendo, y esas son parte de las organizaciones, en este caso, de las Mujeres Campesinas, es parte de la cultura.”

Luz María Huenupi Relmucao, 50 años.

La valoración del territorio y su defensa es entendida por mujeres como Myriam como una cuestión de suma urgencia.

“Y la gente que valore. Han vivido toda la vida mirando árboles nativos. Que abran los ojos, está todo a punto de cagar. Hasta las araucarias. Estamos en un momento que hay que gritar y los cabros chicos tienen que ayudarnos, porque no está bonito el panorama en cuanto a lo que nos rodea en este lugar.” Myriam Abad Soto, 55 años.

En este sentido, debe fortalecerse una visión común de **Melipeuco como un territorio sustentable**, en el que tanto habitantes como autoridades apunten a generar fuentes laborales asociadas a sectores como el turismo ecológico y la producción saludable.

“También debe haber un compromiso desde la gente y también desde las autoridades, por ejemplo, como ya declaremos Melipeuco zona turística o zona verde, la gente acá quiere vivir de otra manera y saquémosle valor a eso.” Lorena Herrera Sanhueza, 35 años.

La defensa del territorio y la promoción de una visión sustentable compromete a todas las generaciones, y en especial a las nuevas, que afortunadamente, ya comienzan a empaparse de esta necesidad por cuidar y defender a la naturaleza, a fin de comenzar a gestar alternativas de vida ligadas al cuidado del medio ambiente.

“Felizmente las nuevas generaciones están con el cuidado de la naturaleza. Están todos pendientes de lo que tienen que cuidar, de los árboles nativos, ya no más pino, ya no más eucaliptus, que tenemos que cuidar el agua, que los proyectos mineros no son buenos, que para generar energía busquen otra alternativa, sientan cariño por la tierra, por entorno natural. Cuidar, nada más.” Myriam Abad Soto, 55 años



6



8. Palabras al Cierre

Poco queda ya que decir sobre el maravilloso Grupo de Mujeres Campesinas de Melipeuco.

Para cerrar este libro, quisiéramos destacar su fuerza y su importancia como organización, y cómo a través de la creación de lazos afectivos y laborales estas mujeres han ido conformando un grupo sólido y unido, capaz de trabajar por la mejora de las condiciones de vida de estas mujeres y sus familias.

No es menos importante el rol que han tenido en el proceso de valoración y difusión de las antiguas artes y oficios del territorio. También es central el proceso de auto valoración de estas mujeres, del reforzamiento identitario y de autoestima que ha operado en cada una de ellas y a nivel organizacional, y cómo, a través de este proceso, han sido capaces de proyectar su identidad hacia fuera. Hacia el territorio y fuera de él.

Las artes y oficios de las mujeres de este grupo son parte fundamental del Patrimonio Inmaterial de Melipeuco, y creemos que debemos seguir avanzando en su comprensión y en la enseñanza de esta sabiduría a las nuevas generaciones.

Sin duda, el cuidado del territorio, de los bosques y las aguas se ha posicionado como uno de los temas más importantes en la preservación de estos saberes. Porque el ser mujeres, campesinas, mapuche, son identidades que están directamente ligadas a la tierra, a la huerta, a las semillas, a los bosques, al ecosistema. En este sentido, no podemos pensar en la preservación de estos conocimientos sin pensar en la conservación de estos espacios que le dan fundamento y vida.

Queremos terminar agradeciendo al Grupo de Mujeres Campesinas por la confianza depositada en nosotros. Esperamos que este trabajo sirva para difundir sus profundos conocimientos, para que las nuevas generaciones se entusiasmen en conversar con sus mayores y en valorar y preservar estas formas de vida.



Participantes del tradicional desfile de prendas locales durante la primera versión de la Fiesta de la Lana, año 2015.



Bordado colectivo en el marco de la iniciativa "Bordando con Violeta" durante la Fiesta de la Lana, año 2017.



Participantes del "taller de fieltro" durante la tercera versión de la Fiesta de la Lana, año 2017.



Participantes del tradicional desfile de prendas locales durante la tercera versión de la Fiesta de la Lana, año 2017.



ESTE LIBRO, FRUTO DEL TRABAJO DE LOS AUTORES JUNTO AL GRUPO DE MUJERES CAMPESINAS DE MELIPEUCO, es una invitación a sumergirse y aprender de su sabiduría local. Esta agrupación con más de 10 años de trayectoria, conformada por artesanas y productoras, es un ejemplo desde el punto de vista de la organización territorial: mujeres empoderadas de sus tradiciones y de su historia, que de forma colectiva, han ido entretejiendo sueños, creando redes y creciendo juntas de forma solidaria y horizontal.

Las mujeres de este grupo son portadoras de antiguos conocimientos sobre los oficios y trabajos que tradicionalmente ellas han realizado en el campo de esta zona.

Son mujeres conocedoras de las artes de la lana y de todo su proceso, desde el cuidado de la oveja a los secretos de los tintes naturales y las técnicas de tejido. Otras desarrollan diversos oficios como apicultura, cosmética natural, jardines, agroelaborados, artículos decorativos y un sinnúmero de creaciones fruto de su imaginación. La mayoría cultiva la tierra, floreciendo de sus manos las más hermosas huertas y jardines. Y son expertas conocedoras de los secretos del bosque nativo y de todo lo que ofrece a quienes se acercan con respeto para recolectar y transformar: frutos, fibras, hongos, etc. Además, utilizan, conservan y transmiten los saberes de los lahuén –los remedios del bosque– y de los ciclos naturales, de las estaciones y de la luna.

Esperamos que este material sirva como un registro para que las nuevas generaciones aprendan del conocimiento antiguo sobre las artes y oficios campesinos y mapuche, y para que, de forma colectiva, sigamos avanzando en el reconocimiento, valoración y defensa del patrimonio cultural y natural del territorio de Melipeuco.



Proyecto financiado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes a través del Fondart, ámbito regional. Convocatoria 2017