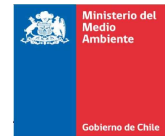




www.fpa.mma.gob.cl





Ministerio del
Medio
Ambiente

Gobierno de Chile



SEMILLAS DE IDENTIDAD

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE PROTECCIÓN
AMBIENTAL DEL MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE



MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE

Créditos

Título: Semillas de Identidad

Edita y coordina: Asociación de Emprendedores Cuenca del Mataquito de Sagrada Familia, a través del Proyecto “Semillas de Identidad Sagrada Familia 2013” financiado por el Fondo de Protección Ambiental fpa, del Ministerio de Medio Ambiente.
Correo-e: emprendedores.sagradafamilia@gmail.com

Autoras/es: Andrea Garrido W., Lizbeth Núñez C., Elisa García M.

Agricultores/as: Matilde Zapata, Francisco Quezada, Celia Sánchez, Jorge Cáceres, Margarita Bravo, Luis Navarro, Humberto Muñoz, Isabel Poblete, Gonzalo Gutiérrez, Marta Cavieres, Luis Quezada, Gastón Vergara, José Rivera, Hugo Collao, María Luisa Retamal, Tristán Medina, Ana Villegas, Francisco Cañete, Osvaldo Ramírez.

Colaboradores/as: Carlos Muñoz G., Natalia Hernández, América Opazo, Gabriela Fuenzalida, María Cecilia Espinoza, Mónica Bravo, Diego Muñoz C.

Fotografías: Proyecto Semillas de Identidad Sagrada Familia 2013

Ilustraciones: María Cecilia Espinoza R.

Lugar y año: Sagrada Familia (Región del Maule, Chile), Diciembre de 2013
Con la colaboración de: Fondo de Protección Ambiental fpa a través del Proyecto “Semillas de Identidad Sagrada Familia 2013”, Municipalidad de Sagrada Familia, Escuela de Trabajo Social Universidad Católica del Maule, Escuela de Agronomía Universidad Católica del Maule, Red de Cuidadores de Semillas Sagrada Familia, Unión Comunal de Juntas de Vecinos Sagrada Familia.

Reproducción y divulgación: Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre que sea con fines no comerciales, que se cite al autor y se comparta bajo la misma licencia. En caso de su uso, por favor envíennos una copia para nuestro conocimiento. Los artículos son de entera responsabilidad de sus autores/as.

Diseño: Consuelo Prida.

Impresión: Multigráfica Curico.

Producción: Asociación de Emprendedores Cuenca del Mataquito de Sagrada Familia.





SEMILLAS DE IDENTIDAD



Índice

1. Introducción	Página.- 5
2. Método de trabajo	Página.- 6
2.1 Objetivos	
2.2 Procesamiento de la información	
3. Antecedentes sobre la producción de semillas	Página.- 8
3.1 Por qué es importante conservar semillas	
3.2 Selección de plantas para su conservación	
4. Semillas tradicionales mencionadas	Página.- 9
5. Conocimiento campesino sobre recursos genéticos	Página.- 15
Agricultores y Agricultoras entrevistados y localidades	
5.1 Relatos sobre siembra y usos	
5.1.1 Producción del Tabaco	Página.- 17
5.1.2 Viñas	Página.- 21
5.1.3 Siembra y usos del trigo	Página.- 25
5.1.4 Siembra y usos del maíz	Página.- 27
5.1.5 Siembra y usos del poroto	Página.- 30
5.1.6 Siembra y usos del Cáñamo	Página.- 35
6. Trabajo en Sala para Escuelas y Liceo	Página.- 37
6.1 Dinámica para alumnos	
6.1.1 Diversidad de especies	
6.1.2 Descubro mi Alimento	
7. Conclusiones	Página.- 41
8. Glosario	Página.- 45
9. Bibliografía	Página.- 46

1. INTRODUCCIÓN

Desde que la especie humana se convirtió de nómada en sedentaria dando lugar a la cultura, los agricultores han reproducido, seleccionado y guardado las semillas para la siguiente siembra y cosecha buscando conservar las mejoras características de las semillas en cada localidad y por lo tanto dando lugar a una enorme diversidad de variedades dentro de cada cultivo.

Con el paso del tiempo, sin embargo el proceso de modernización de la agricultura, la aparición de intereses comerciales en torno a la producción de semillas y los hallazgos científicos en esa materia han generado grandes transformaciones tanto a nivel global como a nivel local con consecuencias no deseadas en materia de pérdida de sistemas de producción por la pérdida de biodiversidad y por lo tanto la disminución del uso de variedades tradicionales y del conocimiento y diversidad cultural que se mantenía y transmitía por generaciones (Morrow, 2007). Este proceso se ha venido manifestando desde los inicios de la Revolución verde con la consiguiente pérdida de cultura y tradiciones en el campo (Haziaren, 2006), sin embargo actualmente la ciencia busca recuperarla y poner en valor nuevamente la biodiversidad por la importancia que tiene tanto para la alimentación y la medicina como por el valor cultural que aporta, siendo de vital importancia para esto el trabajo interdisciplinario

que se da entre las Ciencias Sociales y las Ciencias Agronómicas.

Es este trabajo interdisciplinario el que ha orientado el esfuerzo en el objetivo de relevar la importancia de la Biodiversidad agrícola en manos de las comunidades territoriales sistematizando tradición, costumbres y valores transmitidos de generación en generación en la comunidad local para la producción de alimentos y su relación con la naturaleza.

Los resultados obtenidos de éste trabajo de 19 entrevistas a adultos mayores rurales se han agrupado en la dimensión agronómica profundizando en cinco especies con usos, formas de siembra y cosecha. En la dimensión de análisis socio cultural se recuperaron costumbres, tradiciones, conocimientos y representaciones.

Este trabajo además va orientado a la posibilidad que los profesores puedan utilizarlo y discutirlo con sus alumnos en el aula, incluyéndose dos dinámicas a desarrollar.

Esperamos finalmente con este trabajo generar un interés por la recuperación de estas semillas y aportar a que este conocimiento se mantenga, se rescate y se traspase a las nuevas generaciones impidiendo que desaparezca con nuestros adultos mayores.

2. MÉTODO DE TRABAJO

En este estudio se ha desarrollado un trabajo que consiste en conocer, a partir del relato de los propios sujetos de la comunidad y de sus propias experiencias, la historia y los usos que ellos le dan y le han dado a través del tiempo, a las semillas tradicionales de ese territorio.

Este trabajo se divide en etapas, realizada la primera en el marco del Proyecto de Recuperación de la Biodiversidad 2012, La segunda etapa en el marco del proyecto denominado Semillas de Identidad Sagrada Familia 2013, ambos financiados por el Fondo de Protección Ambiental del Ministerio de Medio Ambiente.

En la primera etapa se realizó la localización de los campesinos y campesinas que cultivan o han cultivado variedades locales, en la segunda etapa se procedió a establecer el vínculo nuevamente con ellos para la realización de entrevistas en profundidad, en donde el relato se agrupó en los siguientes objetivos:

2.1 Objetivos

- Difundir las tradiciones y costumbres asociadas a las semillas en la comunidad de Sagrada Familia, para poner en valor la cultura del territorio.
- Interpretar los datos que los sujetos nos entreguen, en información fidedigna para ser utilizada por la propia comunidad.

- Fortalecer y/o recuperar la identidad de la localidad de Sagrada Familia, a partir de las tradiciones histórico-culturales que existen detrás de las semillas naturales características de la comunidad.
- Traspasar los valores, costumbres e historia de las semillas de la comuna a generaciones futuras.



Ilustración: Hilandera. María Cecilia Espinoza R.

2.2 Procesamiento de la información

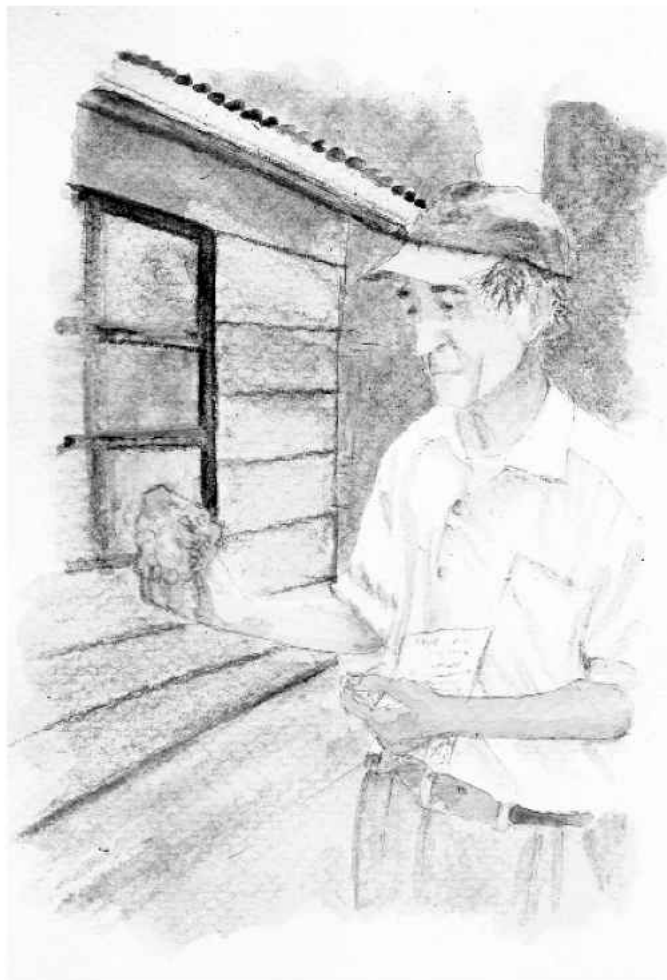
La información generada fue procesada para generar este material.

En el marco de este trabajo se entrevistó a un número de 19 campesinos y campesinas distribuidas en diferentes localidades a lo largo de la comuna de Sagrada Familia, en localidades como; La Quebrada, Villa Prat, Los Quillayes, Sagrada Familia, La Campana, La Cruz, La Isla, Trapiche, Santa Rosa.

El diseño y aplicación de las entrevistas fue realizado por alumnos de cuarto año de la Carrera de Trabajo Social de la Universidad Católica del Maule con el apoyo de las Docentes de la Carrera Lizbeth Nuñez, America Opazo y la Trabajadora Social Natalia Hernández.

El método utilizado para la obtención de la información es la entrevista semi -estructurada, el que busca conocer e interpretar a partir del relato de los propios sujetos, sus experiencias, historia, costumbres, etc, en relación a las semillas tradicionales y sus usos.

Para la recolección de datos se utilizaron medios de grabación de audio, fotografía y registro escrito, con el fin de no perder ningún dato importante para la investigación, posteriormente se realizó la transcripción de las entrevistas con el análisis de éstas.



3. ANTECEDENTES SOBRE LA PRODUCCIÓN DE SEMILLAS

Queremos ofrecer una breve descripción de la importancia de conservar semillas y en que fijarnos a la hora de seleccionarlas.

3.1 Por qué es importante conservar semillas

- Muchas variedades de cultivos agrícolas y de jardinería aún no han sido recolectadas sistemáticamente, descriptas y discutidas.
- Muchas semillas simplemente son intercambiadas, pasadas entre amigos y no vendidas en el mercado.

- Se han perdido semillas y genes de plantas a nivel mundial debido a: negligencia, guerra, desastres naturales, plantaciones exóticas, nuevos métodos de agricultura, fomento al cambio hacia nuevas especies por parte de gobiernos y compañías

- La conservación de semillas significa recolectar sus propias semillas para:
Cultivar bien las semillas - Proteger las semillas evitando que degeneren - Conservarlas por largo tiempo - Ahorrar dinero que generalmente se gasta al comprar semillas - Tener su propia selección de variedades - Conservar variedades tradicionales o ancestrales - Conservar semillas que resulten buenas bajo diferentes condiciones ambientales.

3.2 Selección de plantas para su conservación

En general, se pueden seleccionar según:

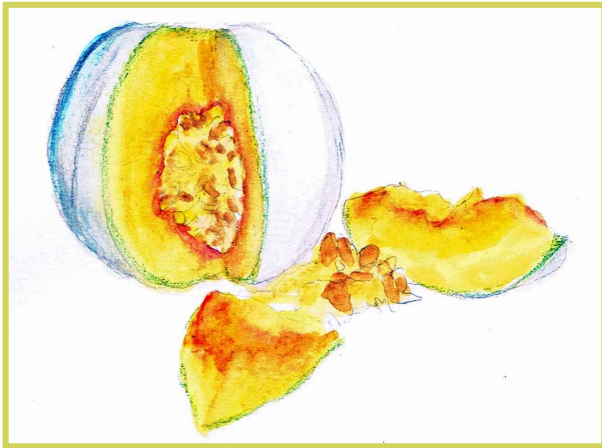
- Variedades ancestrales pasadas de una generación a otra.
- Variedades locales cultivadas desde cuando personas locales puedan recordar.
- Variedades erradicadas del mercado que ya no pueden comprarse.
- Novedades buenas recientes.

- Seleccionando según características especiales:
- Cualidades diferentes de la planta y su fruto como:

- Sobrevive en tiempos de sequía
- Tiene muchos frutos o semillas (alto rendimiento)
- Tiene fruta de maduración temprana (características especiales)
- Cosechas tardías de hoja y raíces
- Es buena en una tierra especial, por ejemplo, arcillosa o arenosa o ácida
- Sabe deliciosa, tiene buen sabor
- Sobrevive en una inundación
- Tiene buen rendimiento en temporadas calurosas o frías
- Tiene frutos o semillas grandes
- Es nutritiva



SEMILLAS TRADICIONALES
MENCIONADAS



4. SEMILLAS TRADICIONALES MENCIONADAS

Esta lista contiene información acerca de las especies mencionadas por los agricultores y agricultoras entrevistados en las diferentes localidades, sin embargo esto no quiere decir que no puedan encontrarse en otras localidades.

Especies	Conservación	Localidades donde son mencionadas
Calabaza Paguacha	Escasa	La Campana - La Isla - Villa Prat
Calabaza Huevo	Escasa	La Campana
Calabaza Mate grande	Escasa	La Campana - La Higuera - La Cruz
Calabaza Mate chico	Escasa	La Campana - La Higuera - La Cruz
Calabaza Huiro	Escasa	La Campana
Calabaza Cacho de Buey	Escasa	Villa Prat - La Campana - La Isla
Cañamo	No se conserva	La Isla - La Campana - Sagrada Familia
Cebolla Coco de Toro	Sin información	Sagrada Familia
Cebolla Valenciana	No se conserva	Villa Prat - La Isla
Ciruela Negra	No se conserva	La Campana
Ciruela Amarilla	Escasa	La Campana
Curaguilla Ojitos de pescado	No se conserva	La Isla
Curagua	Escasa	La Isla
Chicharo	No se conserva	La Isla - Curepto (Docamavida)
Durazno Prisco	No se conserva	La Campana
Haba Morada	Escasa	Los Quillayes
Manzana Pascuera	No se conserva	La Higuera
Maíz Carabina	No se conserva	La Isla - La Campana

Especies	Conservación	Localidades donde son mencionadas
Maíz Diente de Caballo	Escasa	La Campana - La Isla
Maíz Minezota	No se conserva	La Isla
Melón Plátano	Escasa	La Isla - Los Quillayes - La Campana
Melón Kike	Escasa	La Isla - Los Quillayes - La Campana
Papa Coraila Primera y Papa Coraila última	No se conserva	La Campana - La Isla - Villa Prat - Curepto (Docamavida)
Papa Alemana	No se conserva	La Campana
Papa Desire	Escasa	Sagrada Familia Curepto (Docamavida)
Papa Camote	No se conserva	La Isla - Sagrada Familia – Curepto (Docamavida)
Pera Pascuina	Escasa	La Campana - La Isla - Santa Rosa
Poroto Frutilla	Escasa	La Isla - La Campana - Sagrada Familia - Villa Prat - Curepto (Docamavida)
Poroto Bayo grande y Poroto Bayo chico	No se conserva	La Isla - Sagrada Familia - La Cruz
Poroto Guaca	No se conserva	Fundo La Esperanza - Sagrada Familia
Poroto Cabrito	Escaso	La Isla
Poroto Méndez	Abundante	Santa Rosa - La Campana – Sagrada Familia - La Isla - La Cruz
Poroto Sapito	Escasa	Santa Rosa - Villa Prat
Poroto Negro o Peruano	Escasa	La Campana
Poroto de Metro	Escasa	La Campana - La Isla
Poroto Bombero o Choro	Escasa	La Cruz - La Campana
Poroto Coscorrón	Escasa	Santa Rosa

Especies	Conservación	Localidades donde son mencionadas
Poroto Apolo	Abundante	Santa Rosa - La Campana - La Isla
Poroto Magnum	Abundante	Santa Rosa - La Campana - La Isla
Poroto Azufre	Escasa	La Campana - Sagrada Familia - Curepto (Docamavida) - La Isla
Poroto Pallar	Escasa	La Campana
Poroto Tortola	Escasa	Sagrada Familia - La Isla - Villa Prat
Poroto Tortola Diana	No se conserva	La Cruz - La Isla
Poroto Liebre	No se conserva	Sagrada Familia Curepto (Docamavida)
Poroto Hallao	Sin información	La Isla
Poroto Burro	No se conserva	Sagrada Familia - Villa Prat
Poroto Vardebenito	No se conserva	Sagrada Familia - Huaquen
Poroto Chercán	No se conserva	La Isla
Poroto Araucano	No se conserva	La Cruz
Poroto Oro	No se conserva	Los Quillayes - Fundo Los Quillayes
Poroto Hallao Argentino	Sin información	Los Quillayes - Fundo Los Quillayes
Poroto Verde Beniti	No se conserva	Sagrada Familia - Curepto (Docamavida)
Poroto Hallao Alemán	Sin información	Los Quillayes - Fundo Los Quillayes
Sandía Castellana	No se conserva	La Isla
Sandía Chaucha	No se conserva	La Isla
Tabaco Burley, Paraguay, Virginia	Sin información	La Isla - La Campana
Tomate Corazón de Buey	Escasa	La Campana - La Isla
Trigo Memflo	No se conserva	La Quebrada - Los Quillayes

Especies	Conservación	Localidades donde son mencionadas
Trigo Ardito	No se conserva	La Quebrada - Los Quillayes
Uva Cot	Sin información	La Isla
Uva Semillón grande Uva Semillón chica	Sin información	La Isla
Uva Merlot	Sin información	Sagrada Familia
Uva Sauvignon	Sin información	La Isla
Uva Cabernet	Sin información	Sagrada Familia





CONOCIMIENTO CAMPESINO
SOBRE RECURSOS GENÉTICOS

5. CONOCIMIENTO CAMPESINO SOBRE RECURSOS GENÉTICOS

Presentamos el listado de las personas entrevistadas y las localidades a las que pertenecen actualmente y en algunos casos éstas personas provenían de otra comuna antiguamente por lo que se mencionan también estas.

Agricultor/a	Localidad actual - Localidad de origen
Francisco Quezada	La Isla
Matilde Zapata	La Isla - Los Quillayes
Jorge Cáceres	Paradero 6
Margarita Bravo	La Isla
Luis Navarro	La Isla
Clelia Sánchez	La Isla - Trapiche
José Rivera	La Cruz
Humberto Muñoz	Sagrada Familia
Francisco Cañete	Sagrada Familia - Curepto (Docamavida)
Osvaldo Ramírez	Sagrada Familia - Huaquen
Tristán Medina	La Quebrada
María Luisa Retamal	Villa Prat
Isabel Poblete	Los Quillayes - Fundo Los Quillayes
Marta Cavieres	La Campana
Gonzalo Gutiérrez	La Campana - La Higuera
Hugo Collao	La Cruz
Gastón Vergara	La Cruz
Ana Villegas	Santa Rosa - La Isla
Luis Quezada	La Isla



5.1 RELATOS SOBRE SIEMBRA Y USOS

A partir de las entrevistas de los campesinos y campesinas se presentan sus relatos acerca de la producción de Tabaco, Viñas, Trigo, Maíz, Porotos y Cañaño por ser cultivos muy representativos de la comuna en alguna época.

5.1.1 Producción del Tabaco

El cultivo del Tabaco ha sido una de las actividades comunes que se ha desarrollado en la comuna debido a la existencia en lo que hoy es la frutícola Sanco de una empresa que recepcionada el tabaco, actualmente ésta actividad se sigue desarrollando en la comuna en forma más industrial con su venta a Chiletabacos en San Fernando.

“Con respecto al cultivo y procesamiento de éste Margarita Bravo de La Isla comenta;” Se trabajaba el tabaco después se ensartaba, entonces se secaba y se guardaba en fardos y se traía aquí a la Sanco, teníamos aquí mismo la fabrica nosotros. “¿Margarita y el tabaco lo colgaban en el mismo potrero?” Claro pero ensartado de a metro, se ensartaba con una aguja y una hebra de cáñamo. “Jorge Cáceres de La Isla dice;” “¿usted trabajo en tabaco también?” si con mi papi, mi abuelo. Lo plantan después lo aporcan, y después van los riegos. “¿eso de aporcar es para soltar la tierra?” claro pa’ soltar la tierra pa que afirme más la mata y pa’ que haya buena producción, después que está grande el tabaco lo descogollan, le sacan el moño arriba pa’ que fortalezca y darle fuerza a los brazos que vienen más abajo. Ahí después viene lo que está maduro el tabaco, vienen lo quiebran

y ahí lo ensartan en una aguja y van haciendo cuerdas y le ponen los palos de donde se cosechaban pa secarlos y ahí venían y lo que estaba seco lo enfardaban, lo hacían fardos, por decirle algo, de 80 kilos una cosa así, y de ahí que lo tenían ya enfardado lo llevaban a la compañía de tabaco que estaba allí un poco pa’ abajo, Sanco que le llaman ahora allá cerca de Lo Valdivia, habían unos gringos ahí que se lo revisaban, cuál era el que estaba en condiciones y por supuesto el que valía más po... “¿su papá sembraba tabaco?” si de repente sembraba, siembra chica si pal gasto, por decirle, dos hectáreas plantaba, los otros plantaban más. “Oiga ¿y esas cuelgas que usted me contaba que hacían con el tabaco, cómo eran esas?” Primero habían unas flores que daban metro y medio las ponían en los palos del mismo tabaco que quedaban pelaos cuando les sacaban las hojas y ahí las secaban, después la hacían pilas, las ponían como un cocimiento que llamaban y ahí lo que tenían enebro lo iban sacado.. Después lo sacaban también y las extendían y ahí después la que estaba buena comenzaban a enfardarlo.

“Francisco Quezada de La Isla dice;” yo tiraba los colosos con caballos, tres caballos pa’ tirar el coloso, iba a buscar tabaco, se ensartaban hasta 100 cuelgas o mas cuelgas “¿Y les pagaban por cuelga?” Si po, y después se ponían en los mismos palos de tabaco que quedaban pelaos ahí se iba colgando, para que se seicara el tabaco. “Hugo Collao de La Cruz señala;” El tabaco antes no era como ahora: antes el tabaco se plantaba, después se raspaba la mata, después se abonaba, se regaba y se le echaba salitre, antes era puro salitre “¿y el salitre qué función cumplía?” Era abono, después había que aporcar la mata, después se le pasaba con un caballo una tablita, después con la pala pa’ acá, quedaba apolcaita, tapaba todo lo que quedaba pelao’ de la parte de abajo, y de ahí pa’ arriba a una altura se descogollaba, depende de la variedad del tabaco. Ahí después lo descogollaba y después que se cortaba el cogollo y echaba brote pa’ abajo, había que ir hoja por hoja hasta llegar abajo y cuando ya estaba todo empollao “¿Cómo empollao?” Que este la hoja amarillita se aperchaba en unas perchas grandes y ahí se ensartan en una aguja de 3 metros de largo, las cuelgas y ahí una vez que se ensartaban en los mismo palos se cortaban y ahí se ponían, y una vez que estaba seco el tabaco no tan seco si más húmedo había que amantelarlo, se llamaba cocimiento, había que tirar uno de cada punta tirar y quedaba justo ahí.. Todos los días había que volverlo al otro lado, “¿Pa que se fuera secando bien?” Pa que se fuera secando bien y

después que ya se quebraba el pezón “¿Qué es el pezón? pezón era la hoja del tabaco, que cuando estaba latigúa no se podía guardar el tabaco una vez que se quebraba ahí si y ahí se volvía a perchar pero había que esperar las 10 u 11 de la noche depende de la humedad que hubiera, si llevaba mucha humedad uno lo tenía que tener como 8 días apercha’ si llevaba mucha humedad se iba a calentar y si se mantenía con la humedad ahí si ya se guardaba el tabaco, se ponían 10 a 12 cuelgas por fardo, yo he visto ahí que hacen los fardo con cáñamo.



Ilustración: Aradura. María Cecilia Espinoza R.

“Osvaldo Ramírez de Sagrada Familia nos cuenta;”
“¿y tabaco sembraba usted?” los últimos años sembramos tabaco en el fundo, teníamos como un asentamiento allá y teníamos un potrero sembrado de tabaco y lo hacíamos con agujas, con cuelgas, pero una cachaa de gente con agujas grandes.

“Luis Quezada de La Isla dice:” “¿Y en el tabaco trabajo?” En el tabaco también trabajamos harto, el tabaco la que más me acuerdo es la Virginia que era el mejor tabaco que había, ese tabaco era oloroso.

“Humberto Muñoz de Sagrada Familia señala:”
“¿nunca trabajo usted en tabaco?” Les trabajaba a los que tenían tabaco pal tiempo de la limpia después pa sacar la hoja, pa ensartarla también pa cosecharlo “¿que hacía usted?”: Cuando se sacaba la hoja, porque iba uno sacando la hoja y dejándola amontonadas, después uno con una angarilla, entre dos se cargaba y se iban a ensartar, entonces la agujas eran así más o menos de grandes (10 cm aprox) y del cáñamo se hacían unas cuelgas, ensartaban ahí las hojas y quedaban largas, cuando terminaban de ensartar todas las hojas que habían sacado se traía una de las mismas matas que quedaban así se colgaban con cáñamo quedaba colgada y ahí mismo era el secado “¿y después que se secaba que hacían?” Ahí después se enfardaban y lo llevan a Lo Valdivia hasta la Sanco, esa era la compañía de tabaco que había

antiguamente ahí nos recibían todo el tabaco de aquí de la comuna y ahí el inspector que recibía el tabaco metía la mano por el medio y a veces lo encontraba húmedo, vuelta a sacar las cuelgas, volverlas a sol a secarlo había que llevarlo bien seco, era un sacrificio tremendo el tabaquero. “Gonzalo Gutiérrez cuenta;” La patrona, le gustaba más el tabaco, porque el esposo de ella había sido siempre tabaquero, el esposo era gerente de bodega de la fábrica de tabaco, de la que había aquí a donde está la Sanco ahora y mandaba todas las bodegas de Chile y por eso a él le gustaba más el tabaco y ella le aprendió a él. Así que plantaban tabaco, hartas hectáreas “¿y el tabaco también tenía variedades?” Sipo, había Burley, Paraguay y cuanto se llamaba el otro emm.. Virginia, de esas variedades conocí yo “¿y cuál era el que más se plantaba?” El Virginia.

“José Rivera comenta;” La hoja de tabaco, uno de los trabajos sucios que habían en esos años, porque el tabaco, la hoja tiene una melosa le llaman, que en el fondo es la nicotina, la superficie de la hoja es pegajosa, entonces todo eso se le pega a uno en la ropa, si cuando uno va a trabajar en eso tiene que ocupar ropa especial, ropas viejas. Las plantas de tabaco son más grandes que uno po, si uno anda cosechando las hojas sacándolas desde abajo, uno anda en la pura sombra digamos, debajo de las matas ve el sol para arriba noma po. “oiga y ¿por qué no nos cuenta un poquito del proceso ese de la cosecha del tabaco?” Ya, en el tabaco la cosecha de la hoja la dividen en 3 etapas: una que es por el grado de nicotina me imagino, la hoja de arriba es la que tiene mejor calidad, la última hoja que le llaman los cogollos y después las hojas del medio tienen menos calidad y la hoja de tierra, la que esta casi a flor de la tierra allá abajo, mucho menos calidad que esa es una hoja casi blanca porque tiene sombra entonces el cogollo tiene más sol entonces tiene más nutrientes. Se descogolla el tabaco para que no siga creciendo y la primera hoja que se cosecha es la de abajo, después la de arriba y esas hojas se van juntando, se llevan a la punta de los zurcos se juntan ahí las hojas y después hay otra gente que esta ensartando con una agujas así tan largas y unos hilos entonces se van pasando todas las hojas por un hilo y quedan así todas colgadas así y esas se

amarran en unos palos que tienen como un metro de Colihue, se amarran cada punta del hilo y esa se llama cuelga y ahí se dejan y ahí se colgaban en los mismos tallos que quedaban sin hojas para que el sol lo vaya secando y ahí después se recoge y se llevan a unos secaderos donde, antes se secaban en hornos o sea habían unos secaderos cerrados y habían unas estufas de barro y ahí prendían fuego y pasaban los cañones circulaban ahí en el interior de la construcción y ahí esos ductos emitían calor y ese calor secaba la hoja.

5.1.2 Viñas

La Viñas en la comuna constituyen una importante actividad agrícola, sin embargo producen a mayor escala para la entrega a bodegas de elaboración de vinos, las pequeñas viñas que existían antiguamente fueron sustituidas por otros frutales quedando algunas que elaboran vino en forma artesanal.

“Luis Navarro del la localidad de la Isla acerca de las Viñas cuenta;” Yo iba a la escuela y después de la escuela me llevaba mi papá, arando con arado con caballo, se raspaba, se azufraba a mano, esto era todo viña (Se refiere al sector de la Isla) La Uva la llevaban a una cooperativa después de la vendimia. Antiguamente, cuando llegamos aquí había una bodega (La Isla) y ahí antes hacían el vino, tenían lo lagares, las pipas adentro, y ahora no quedan por aquí viñas ya, era weno el terreno de aquí pa arriba oiga.

“Jorge Cáceres del Paradero 6 La Isla señala;” Con mi papi después empezamos a trabajar en pura viña, toda una época de viñero, ahí yo trabajaba la uva, en tiempo junio nos entregaban la viña a nosotros pa poderla, tenía que estar nueve meses en la viña; y ahí a los nueve meses, por ahí febrero entregábamos los tratos, lo entregábamos con la uva madura al patrón, así que trabajábamos nueve meses en la misma, después le cosechábamos al rico aparte, después molían ahí mismo noma la uva, tenían máquina y hacían arcos, en unas soleras grandes, pa cortar la uva la cortaban con pura gente y les pagaban por hilera, usaban las gamelas al hombro sacándolas pa fuera y en la punta se ganaban los carros. Nos entregaban tres cuadras

de viñas a cargo el patrón y ahí nos hacían firmar un contrato, ya después yo era más capaz pa eso agarre 5 cuadras, eran cuadras ahora son hectáreas, y ahí trabajábamos, nos pagaba re bien, la plata no me acuerdo, pero la cosecha que nos daban eran 250 galletas que nos daban, 250 galletas por cuadra y yo tenía 5 cuadras de viña, hacía 1250 me sobraba pan ve y después al final el patrón nos hacía una liquidación y ahí el mismo las compraba nos pagaba plata, y la cosecha era 2 quintales 200 kilos de poroto por cuadra, poroto nuevo, cien kilos de trigo por cuadra, 150 kilos de maíz, 150 kilos de papas por cuadra.

“Luis Quezada de La Isla señala;” Con mi papá trabajábamos sus 7 hectáreas de viña podándolas, había que amarrar, tirar alambres, rasparlas, eso ahora no se hace porque se le hecha un líquido noma pa la maleza. Esa viña era para vino, ahí trabajábamos la Cot a mi papá le gustaba mucho porque era blandita y muy jugosa esa uva, muy buena daba mucho jugo claro, no servía pa hacer vino tinto sí, esa uva Cot era no mas pa hacer chicha y pa hacer vino también pero quedaba muy claro, muy aguao, pero más ocupan ahora la uva chilena, que ahora le llaman la uva país, ahora tienen muchas clases más de uva po. Las que se

ocupaban antes eran la Semillón y la Sauvignon, la Semillón era más grande el granito como tipo la Cot, la Semillón era blanca, ahora se ve poco también esa uva, se ha perdido mucho también. “¿y como es el proceso?” mire el proceso viene del momento en que se corta la uva en gamelas, ahí se llevaban en camión y se iban vaciando al pozo y de ahí se llenaba el pozo y se empezaban a echar a andar las máquinas para ir procesando todo el juguito para adentro y el orujo iba saliendo a un lao y el cuajo a otro lao y así, el cuajo se llama a la parte del racimo y el orujo es la parte del hollejo de la uva y la pepa ahí sale todo, entonces el jugo va cayendo todo a una sola parte porque eso lleva como una arnera que no pasa la pepa pa abajo, el orujo alguno le echaban a la viña pa abono y ahí también sacan alcohol con eso, sacan aguardiente, si lo hacen del orujo.

El aguardiente se hace de noche porque eso lleva puras cañerías de cobre y eso como va hirviendo igual si como usted coloca una tetera al fuego, va topando en algo el vapor y ahí va cayendo por gotita hay que ponerle un embudo en la garrafa y va cayendo ahí, es bien bonita esa cuestión también.

“Al respecto Jorge Cáceres señala también;” Hay un vino que le llamaban chacolí, ese lo cocían recién molió lo sacaban dulcecito en unos tambores de cobre grande y ahí a lo que estuviera bien cocido lo embarrilaban, ese era el chacolí, era weeno al tomarlo quedaba curador sii.

“Tristán Medina de La Quebrada de Villa Prat señala;” Aquí tengo Cabernet, el vino lo hago yo mismo, en pipa lo guardamos por ahí, aquí nosotros lo refregamos en una Zaranda, la zaranda de palo a mano así, y ahí se tiene sus ocho o diez días ahí pa que agarre color y ahí se pone buena, después con un vasito así ahí se pone conversadora, la dejamos con el orujo y después la sacamos del orujo y lo enchuicamos en chuico o garrafas, antes se llamaba chuicos esos grandes que habían unos de 15, yo tengo unos de 15 ahí, se llamaban chuicos, es que ahora esta todo moderno, todo cambiado. “Francisco Cañete de Sagrada Familia nos cuenta;” Hacíamos vino, vino blanco y tinto que le llamaban, el Cabernet se usaba harto antes, sí y el Merlot, el Cot, el blanco de Semillón, habían tantas clases de uvas, de 11 grados pa arriba se podía cosechar ya con 14 era muy bueno grados.

Yo trabaje en la bodega también haciendo el vino, hace hartos años más de 10 años. El vino: lo molíamos en unas máquinas, las máquinas molían el escobajo lo botaban pa un lado con el viento y el líquido pasaba pa abajo en unos pozos, ahí lo chupaban a unas cubas le llamaban, el escobajo lo ocupábamos pa abono pa las viñas pa que hubiera tierra orgánica de ahí viene un proceso que el vino se calentaba, se pasa por debajo de las cañerías, uno pasa por el lado afuera y el otro por dentro, porque el vino lleva 40 grados de temperatura más o menos hay que mantenerlo entre 24, 25 de ahí no se puede bajar, si se le baja la temperatura tampoco fermenta, tampoco se vuelve vino.



Ilustración: Pachagua y chicha. María Cecilia Espinoza R.



Ilustración: Maíz de Colores. María Cecilia Espinoza R.

5.1.3 Siembra y usos del trigo

Actualmente en la comuna quedan sólo algunas siembras de trigo de secano.

“Con respecto a la siembra y trilla del trigo, Gastón Vergara de La Cruz señala;” Ahhh sipo las cosechas siempre eran celebradas sobre todo la trilla de trigo, aquí se trillaba el trigo hasta tarde, con carreta y con gavilla, gavillero que cargaban las carretas, la máquina con esos motores a leña que habían antiguas, un boqueador que se llamaba. Hubo un año también pal Parrón ahí trillaban a yegua, esa trilla si que es bonita yo en esos tiempos iba a cantarle allá, porque le pegaba algo a la guitarra y cantaba, en un cerro grande parejito y ahí con alambre o con los mismos lazos que tenía la gente hacían como un corral pa animales una cuestión grande y ahí echaban todo el trigo adentro y ahí soltaban las gavillas y todo, esas eran las máquinas que tenían (dice por los caballo) había un caballero que traía los caballos sus 10 a 15 caballos pa arriba por lo menos, plantaba adentro de la Hera y se veía uno a caballo correteándolos adentro gritadita, que era muy lindo y cuando paraban vamos pa afuera y vamos pal trago y vamos toda la gente que estaba ahí ayudando, porque ahí no se le pagaba a los trabajadores toda la misma gente de ahí de los cerros por que casi todos ahí eran propietarios y cosechaban trigos primero uno y luego el otro y ahí una fiesta, que ahí se cantaba se tomaba hasta quedar echado. “¿después el trigo como lo recogían?” El trigo se

aventaba igual que el poroto lo aventaban después que lo daban vuelta y le daban otra molida más con la yegua porque eran dos, una primera pasa pa moverla ve que siempre van quedando cabezas entera de trigo, y ahí vamos uno de un lado volviendo y otro del otro lado y ahí lo daban todo vuelta y le daban la otra trilla y vamos tomando trago, vino con harina y cantándole ahí po. “¿oiga y donde se hacia eso?” en El Parrón “¿y se sigue haciendo?” Yo creo que no porque como ahora hay máquinas pa todas partes, yo le estoy hablando de hace como 30 años atrás, muy linda la trilla y al gallo al de las yeguas a ese le pagaban si, ese era como la máquina la recorría por varias trillas. “Gonzalo Gutiérrez de La Campana señala;” no, por estas partes se sembraba poco muy poco, pa otras partes celebran las trillas, pa acá no, más pa la higuerrilla en esos fundos.

“Tristán Medina de La Quebrada dice;” Ahh si aquí sembrábamos el trigo memflo “¿Memflo?” Memflo, era un trigo bien bueno que había, el otro era el Ardito uno negrito que había ese era el que más se sembraba por aquí.. “¿Ardito?” Ardito, es un trigo negrito que había muy cosechero. Esas variedades no están hay variedades nuevas ahora. “¿Ya no se ve ese trigo por acá?” no, no se ve y ya no siembra nadie por aquí, el único que siembra es el vecino, aquel trigo que se ve allí Don Juan Armijo, el único porque esta muy mal pagado el trigo.

“María Luisa Retamal de Villa Prat dice;” Cuando cosechaban trigo ahí es cuando las fardas de paja que hacían, bailaban los viejos, cantaban "¿Cómo se llamaba eso?" la trilla de a caballo, pero ahora ya no trillan con caballo, trillan con pura máquina, todo a máquina.

“Francisco Cañete de Sagrada Familia nos cuenta;” Es que el trigo tiene uno que cortarlo con echona, se hacen gavillas y ahí bajamos en carretas con bueyes "¿y a donde trabajaba el trigo?" Yo antes en Curepto (Docamavida), "¿y como era el trabajo ese del trigo en Curepto? El proceso del trigo era de cerro a cerro y ya en mayo se siembra, en la primera lluvia que cae y se cosecha pa Purísima o pa la pascua y el trigo de bajo se esta sembrando ahora en este tiempo (se refiere al mes de agosto) y se cosecha todo en diciembre "¿y cómo es el proceso de la cosecha del trigo?" se siembra, se deja en el cerro no se le echa ni una cosa así noma y después cuando llega purísima se corre la gavilla, un día cosechaba un vecino, otro día cosechaba otro, llega una máquina para los que cosechan a máquina, nosotros hacíamos una Hera alrededor pa poquitas hectáreas, así con lazos en las bestias y lo dejábamos amontonado, varios agricultores y todos se cooperan un día pa uno otro día pal otro, se matan corderos y se toca música, pero yo el tiempo que viví allá algunos los mas ricos cosechaban con máquina sembraban sus 50 hectáreas, los que sembraban pocas hectárea trillaban con caballo, "¿y como era la máquina?

era una máquina fija que separaba el trigo de la paja, echaba la paja pa atrás y el trigo lo tiraba por un tubo y le ponían sacos, la paja se amontonaba atrás así que con los bueyes la esparcían pa que no se amontone.

“Francisco Quezada de La Isla dice;” Los ricos antes sembraban trigo, cualquier trigo se sembraba años atrás, años cuando yo estaba solo, a nosotros nos mandaban a cuidar el potrero de trigo, para que los pájaros no se lo comieran.

“Margarita Bravo de La Isla cuenta;” El trigo lo sembraba en el fundo “El semillero“, mucho trigo se cosechaba y ahora yo no veo que cosechen trigo por aquí, se perdió, "¿y el trigo, como lo cosechaban antes?" Con máquinas, les hacían gavillas, después que estaba seco traían las máquinas de esas estáticas ahí y con tractor con petróleo parece que era.

“Matilde Zapata de La Isla dice;” ¿usted hacia harina tostada? si “¿como se hace?” yo lavo el trigo, lo dejo secar en algún colador al solcito y después lo tuesto “¿y usted lo hacia para consumir no mas, no vendía?” para consumir no mas, es que a mi hijo lo críe con harina tosta.

5.1.4 Siembra y usos del maíz

Actualmente las siembras de maíz en la comuna se ha hecho más comunes debido a la irrupción del maíz para semillero, sin embargo éstos maíces son para la venta a las empresas semilleras. El maíz para consumo se ha uniformado a la producción de una sola variedad la que es utilizada para todo los usos.

“Gonzalo Gutiérrez de La Campana, con respecto a la siembra de Maíz en la comuna nos cuenta; El maíz pa la casa también, como era chico el huerto era pal uso, usábamos de ese diente de caballo de grano grande, el otro era un Carabina también uno que es cortito y tiene un cacho, "¿lo ocupaban para que usos?" pa hacer humas y pa las gallinas. “Ana Villegas de Santa Rosa cuenta;” mire este choclo (muestra un choclo mediano) ya no se siembra ahora porque no es rentable para la gente porque la mayoría usa los choclos para vender o pa humas, pero este choclo es muy rico cocido, es el mismo tamaño pero en blanco como cristalino así como el color del trigo y hay otro que es igual a este también pero tiene colores matizados, tiene diferentes colores de granito y también es rico cocido, pero es difícil ver cuando están listos para comer y para cosecharlos, uno los ve y se ven como verdes, pero están maduros.

“Humberto Muñoz de Sagrada Familia dice;” El maíz que sembraban era pal gasto noma, cuando había choclo los sacábamos pa hacer humas, pastel, pa la chuchoca y el resto se guardaba pa las gallinas, pa los pollos "¿oiga y se acuerda que tipo de maíz era?" No, no me acuerdo, porque antiguamente usted sembraba y se cosechaba el choclo bien

bonito, esos los dejaba y con esos mismo sembraba y ahora no se da, ahora hay que comprar semilla nueva todos los años y antes no po usted sacaba choclos y los más bonitos los dejaba pa semillas, sembraba y se daban igual.

“Luis Quezada de La Isla señala;” También el choclo ese grande pa hacer humitas, hay uno que se llama el Minezota que es un maíz un choclo grande, es bueno también, es largo, también hay uno que se llama el Curahua colorada también ese es bueno pa hacer chuchoca, ese lo cuecen entero así igual que pa comerlo así cocido, entonces después lo desgranar y ahí van haciendo la chuchoca "¿y ahí se muele?" Se muele claro "¿oiga y cómo es el granito del maíz ese que era grande que dijo?" El Minezota, Si es grandecito y anchito amarillito, porque no da paja como la chocla, la chocla es la que se vende en la vega, ese grueso, no es igual, éste da pura harinita noma.

“Tristán Medina de La Quebrada Villa Prat dice;” Maíz por algunas partes sembraban, en aquellos suelos por ejemplo se sembraba maíz "¿y que variedad de maíz?" El maíz de rulo que había aquí noma, especial pa esta tierras "¿y ese para que lo ocupaba?" Pal gasto de la casa noma po "¿pero

pa la humitas?" Claro, no si pa too muy bueno era, y se daba el choclo lindo, tierras muy buenas tiene estas.

"Isabel Poblete de Los Quillayes nos cuenta;" "El maíz ¿trabajó con maíz?" sipo también había antes mucho maíz, antes se le ponía guano al maíz y se daban muy wenos unos tremendo choclos, no se les ponía abono (dice por el no uso de fertilizantes químicos) ni se compraba semillas sino que se sembraba de lo mismo. "oiga y ¿como era el proceso de la siembra y la cosecha del maíz? antes se cosechaba en hoja, ahora lo cosechan así que quede peladito el choclo o lo cosechan a máquina, pero antes se cosechaba así po colchaban la caña, se sacaba el choclo y después se pelaba, se hacían unas rumbas y se pelaba el choclo, hacían unos mingacos como decía la gente antes, se juntaban vecinos, gente porque juntaban harto maíz po y se ponían a pelarlo.. "¿Qué era el mingaco?" harta gente, ahí en la noche uno le hacía comida pa la noche, a veces tomaban compraba su "chircadi", contaban sus cuentos y vamos pelando maíz.. "¿era como una fiesta igual?" claro po! así no se aburrían hasta por la media noche "¿y eso porque se hacía?" se deshojaban en la noche porque como en el día trabajábamos, se deshojaba pa venderlo altiro o si no se guardaba po. "¿oiga y como hacía la chuchoca?" el choclo nuevo cuando ya esta granadito ya se cuece, enseguida después se pica y se pone a secar y después lo muele y queda muy sabroso, yo todos los años hago aquí tengo un

huerto y hago mi chuchoca "¿y para que la utiliza?" pa la cazuela o cualquiera hasta unas papitas cocidas quedan ricas y en la cazuela quedan mejor, "aquí tengo anotado unas cositas que usted nombró.. maíz Camelia" Camelia si, maíz colorado, un maíz coloradito que es pa hacer harina "¿y usted trabajo alguna vez en el proceso de hacer la harina?" claro pues se desgrana el maíz se pesca igual que el trigo y después se muele en el molinillo o en piedra, antes se molía en piedra, ahora se muele en molinillo es mas rápido, antes era en piedra la gente toda lo hacía en piedra. "María Luisa Retamal de Villa Prat dice;" Mmm maíz tengo un maíz de cabrita que llaman, tengo en rojo en café.. "¿son chiquititos esos?" Si son chiquititos, los cosechan para cóctel también para mesa "¿y esos los tiene aquí o antes trabajaba con esos?" los tengo allá en la Isla (señala sector de Villa Prat) esos no hay que sembrarlos cerca del choclo grande, porque si usted lo siembra cerca como que se va degenerando y sale un choclo así tan grande y este no po, este queda chiquitito, incluso por aquí tengo, si yo tengo hartos, pero no le sé los nombres. Este es el rojito (maíz) y con un poquito hace así unas cabras (Cabritas o palomitas de maíz).

"Francisco Quezada de La Isla señala;" Si po, así unos choclos, era grandes, inmenso grano, por eso lo llamaban diente de caballo "¿y ese maíz diente de caballo para que lo usaban?" para todo, ese es uno rubio, casi todos lo ocupan pa hacer

chuchoca, si po, o también una amarilla lo ocupaban para hacer harina, rica esa harina se desgrana, enseguida pa que quede mas limpiquito se lava y se hecha a la callana, después en el molinillo.

“Margarita Bravo de La Isla señala;” “¿el maíz que sembraba su papá como lo cosechaban?” Lo quebrábamos nosotros mismos, lo quebrábamos, se pelaba y llevaba con hojas para la casa, nosotros lo pelábamos, la gente hacia los trabajos con los hijos noma, con la familia, lo ocupábamos para hacer mote de maíz, para criar gallinas, pa los pollos.

“Matilde Zapata dice;” allá en Los Quillayes yo hacía mote de maíz y había un viejito que él era el primero que tocaba por que yo le decía, mañana voy a hacer mote, ya me decía mañana voy a volver



5.1.5 Siembra y usos del poroto

Actualmente la siembra de poroto se ha simplificado a la producción de dos variedades en su mayoría, el poroto Méndez y el coscorrón, sin embargo en los relatos de los agricultores y agricultoras se menciona un número importante de variedades algunas de las cuales aún se conservan en huertos de autoconsumo y otras simplemente han desaparecido.

"Con respecto a la siembra de Porotos y sus variedades Ana Villegas de Santa Rosa cuenta;" Mi papá trillaba con caballos los porotos, los cosechaba él, los sacaba, los amontonaba, instalaba unos tres o cuatro caballos que daban vuelta, los porotos también los trillan igual que el trigo y la trilla de poroto todavía se usa mucho pero como la fiesta noma, llevan paja noma "¿y para que lo trillan el poroto?" Para sacarle la paja, lo van aventando al viento y se va volando todo y queda el puro poroto peladito ahí noma, pero eso lo hacen en partes rurales ya más lejos de acá porque ahora la mayoría de la gente los cosecha con máquina, pero en el campo como nosotros aquí el año ante pasado sembramos harto poroto granado y también lo cosechamos así pero nosotros noma pisábamos encima con el sol se calienta y al pisarlo se parte, y queda el poroto peladito y da gusto cuando hay vientesito así uno lo levanta con una pala y lo tira para arriba y sale todo el polvo para allá y cae el poroto, eso antiguamente se hacía mucho porque la gente no tenía las máquinas de ahora, ni en los fundos tenían esas cosas a lo mucho tenían la máquina para sacar el trigo. "¿y por ejemplo de su mamá se acuerda de cuáles sembraba ella?" Ella sembraba harto un poroto que le llamaban el coscorrón, el sapito lo ocupaba

mucho también "¿y como es el coscorrón se acuerda?" El coscorrón dicen que es éste que tiene rayitas azules, éste es cimarrón el blanco, también el poroto Sapito que es más chiquitito, también el poroto choro, El poroto Apolo, es para verde, El Magnum también es para verde es cafecito larguito.

"Gastón Vergara de La Cruz con respecto al poroto señala;" El poroto pa cosecharlo hay que tenerlo unos cuatro o cinco meses más o menos pa trillarlo, hay que trillarlo en enero.

"Gonzalo Gutiérrez de La Campana nos cuenta;" Éste es poroto azufre este amarillito, aquí tengo del peruano uno negrito, éste me lo dio una señora, una vecina. El poroto weno pa comer es el de metro (el poroto de metro se refiere a un poroto que da vainas de un metro de largo y que se guía en altura). "¿y de a metro usted cosechó arto este año?" sii, Gonzalo llevó como un kilo y yo deje estos poquitos pa sembrar, yo les convide a unas vecinas también. "¿los porotos cuando los va a sembrar?" esos los voy a sembrar, éste año antes, en septiembre, antes los sembraba en octubre, pero se atrasan mucho.

Marta Cavieres de La Campana dice; Esta es mi siembra, de estos sembré yo aquí adelante en el jardín y los guíe, esos que dan una flor rojita esos son los pallares y abajo parece que hay de metro, unos negritos.

Humberto Muñoz de Sagrada Familia señala; "¿y que poroto sembraba recuerda?" El poroto tórtola se llamaba y el huaca "¿y cómo era el huaca?" Era un poroto medio amarillito muy bueno pero ya no existe y era cargadora la mata. "¿y qué poroto tiene acá?" Aquí el Méndez, aquí tengo una hilera y después le pongo cuadros de aquellos y el poroto guía.

"José Rivera de La Cruz cuenta" yo aporque porotos. "¿y usted sabía ese trabajo de antes o lo aprendió acá?" Acá lo aprendí, pero como tenía relación con el agro el hecho de nacer y haberme criado en el campo, entonces no me fue difícil, "¿cómo era ese trabajo de aporcar porotos?" La aporca de porotos es irle sacando la maleza e irle acercando la tierra a la mata, ve que así como va subiendo e tallo para arriba va quedando desprotegido de abajo, entonces hay que acercarle la tierra para que después se riegue, se hace un surco, una zanja y después se riega. yo también sembraba, en medias "¿y que tipo de poroto sembraba?" Tortola Diana, sabe que no he visto ese poroto por acá, yo lo conozco porque lo sembré pero no lo he encontrado por acá y los cuidadores de semillas sabe que no lo tienen, es parecido al

burro, yo lo conozco bien, es cortito mas cortito que el poroto burro y guatoncito es bien característico no es como el común de los porotos y es rico, es parecido al color del burro pero es mas claro, gris claro. Y ese yo lo vendía, vendía bien el poroto por saco "¿era bueno ese poroto?" Si porque a la gente le gustaba, porque es blando. "¿y cuando sembraba porotos usted en que tiempo lo sembraba?" A fines de septiembre, octubre mas o menos es la época de siembra, igual que todo lo del maíz también se siembra en esa fecha, cuando ya llega la primavera hay que hacerlo porque ya no hay heladas, porque las heladas quemar los porotos, sipo es terrible y uno pierde todo, entonces ya yéndose las heladas uno ya siembra.

"Luis Quezada de La Isla cuenta;" El poroto bayo que era lo que más sembraba se perdió, igual que el poroto Tórtola, el Chercán, Méndez.. "¿Cómo era Chercán?" El Chercán era un porotito cafecito ralladito que era chiquitito, el Sapito le llamábamos nosotros a uno guatoncito que tiene una rayita así media azulita, es blanco así medio azulito, y hay otro que se llamaba el Frutilla, pero todas esas cosas se han perdido.

La trilla de poroto, sipo también se hacían trillas "¿participo alguna vez usted de eso?" si con mi hermano sembrábamos hectáreas pa allá pa arriba pa la Maravilla, ahí sembrábamos echábamos como 60 sacos de esos porotos ahora poco se trilla

con bestia, pura maquinaria noma "¿y como era esa trilla de poroto?" se hacía una Hera, se raspaba y se le pasaba una llanta de carreta de fierro pa que quedara durito pa que el poroto cuando lo pisaran los caballos, los caballos no tenían que andar con herradura, así noma pa que no se partiera el poroto o si no se partía todo. "¿y se hacían fiestas de esas trillas de trigo y de poroto que dice usted?" iba harta gente a mirar y no faltaban los asaos, las garrafas de chichas y la harina de trigo o de maíz, pero era lindo lo pasábamos bien.

"Osvaldo Ramírez de Sagrada Familia dice;" Hay porotos que usted ni los conoce oiga "¿como cuales?" el Poroto Huaca, Bayo chico, Bayo grande, el Poroto Burro, hay unos negros que son brasileños, tantas cosas en los Porotos, hay otros porotos que se llamaban porotos Frutillas, muy rico para comerlo, había otro poroto que se llamaba Vardebenito, era un poroto largo, medio redondo, había tanta variedad, yo estoy hablando aquí a ver, como hace 60 años atrás oiga. "Isabel Poblete de Los Quillayes señala;" Lo que se sembraba era principalmente los porotos, había de muchas clases, y yo digo por qué no habrá esas clases de porotos que habían antes y no los que salen ahora "¿eran más ricos?" riicos, sii, pa nuevos, pa granados, pa todo oiga "¿y cuales era con los que usted más trabajaba?" habían Bayo, dos nombres de Bayo: Bayo grande y Bayo chico; había uno que se llamaba Huaca era medio bayito y

llevaba una rayita como verdecita así media parecida al Méndez, que el Méndez es blanco con unas rayitas, así era el Huaca pero era un poroto muy rico porque no era de los hollejos gruesos, era delgadito "¿y era grande, era chico, cómo era?" no como del porte del Bayo y el otro era el Hallao, no como el Hallao ese que llaman uno chiquitito, el otro era mas grande y era un poroto largo, era pa verde, era rico. El otro que había uno Frutilla, también ese Frutilla pa verde era muy rico, el otro era el Araucano ese era pa comerlo granado o cosechado si era un granito así medio raspadito con rayitas, rayadito rosado, pero muy rico era redondito el grano, mantecoso pa comer, era más pa granado; había muy ricos porotos antes. Había otro poroto Oro que se llamaba, era amarillito y del ojito café. habían unos Cabrito que eran negros con blanco, los Cabritos le llamaba poroto de jardín porque eran pa nuevo, pa verde, en ese tiempo se veían el Burro también, el Tórtola, él que no se veía como se ve ahora es el Méndez, yo no me acuerdo antes haberlo visto "¿ese es más nuevo?" ese es de ahora, que hay ahora, pero es rico de los más ricos del tiempo que compro porotos, el otro que llaman Hallao argentino uno chiquitito también es rico ese porotito, Hallao alemán también hay un bayo así, hay otro bayo que se llama el Placino le dicen porque sale a la vega noma ese poroto, es pa nuevo también el capi es medio café colorado y también es muy carnudo pa comerlo es pa verde noma, el Méndez es el que venden pa granado el de cafecito rojo, antes no po había de varias clases.

Para la trilla de porotos, cuando se trillaban, se hacía una fiesta "¿asistió alguna vez usted?" la de poroto si, trillaban y en la noche se ponían, como en la noche corre mas viento, a aventarlo con unas paletas, unas palas de madera y con eso la aventaban pa arriba y caían los porotos, "¿y trillaban con caballo?" con caballo si y toda la gente cosechaba y tenían unas heras largas cada uno "¿y también se reunían así a hacerlo?" si en la noche pa alojar porque se tenían que quedar en las canchas.

"María Luisa Retamal de Villa Prat señala;" Mire un Poroto rojo que no se ni como se llama porque no me sé los porotos, pero tengo, porque incluso esta tarde voy a ir a sembrar, el 15 de agosto fui a sembrar poroto a la Isla que le llaman (sector cerca de Villa Prat), pero ahora tengo que ir a sembrar pa más tarde, yo siembro de distintos "¿y estos los compra o se los regalan?" Los compré, el año pasado los compré ya este es el segundo año los cosecho y los dejó pa sembrarlos de nuevo. "¿antes con qué porotos trabajaba se acuerda?" si trabajaba con un Frutilla que llamaban uno rojito que era pintado y el Sapito que esos eran los que mi papá sembraba y el Tórtola y el otro como se llamaba el Burro y ahora también se terminaron esos porotos, no hay. Ahora se siembran el Méndez que le llaman y hay otro blanquito que es como manteca.

"Hugo Collao de La Cruz dice;" El poroto choro,

este yo siempre he guardado éste, pero antes era mas grande el capi, es que se va degenerando donde uno lo va sembrando, sembrando todo, todo se degenera con el tiempo. Aquí yo a veces no tengo ni pa que sembrar porque sólo sale "¿y este cómo se lo come usted?" Como poroto verde yo lo guardo picado pal tiempo, pal año doy casi vuelta el año con verde.

"Francisco Cañete de Sagrada Familia dice sobre los porotos" "¿y los porotos?" Porotos sembrábamos, el mas que sembraba el Tortolita, el Burro, el Hallao Alemán, Bayo y el Negro de exportación que le llamaban, el negro lo exportan pa afuera y hacían aceite, Poroto Azufrado también, poroto Frutilla, poroto Verde beniti, muchas clases de porotos "oiga y ¿esos porotos lo usaban pal consumo de la casa?" Todo pal consumo de la casa. "¿y como era ese Verde beniti.. el porte, el color?" Era más redondito, era parecido al Frutilla pero era mas guatoncito, poroto Coscorrón, había un poroto que le decían Liebre también.

"Francisco Quezada de La Isla dice;" Allá abajo tengo porotos, todavía no los corto de las matas, allá tengo poroto Méndez, y tengo de ese café que es pa verde, parece que ese es Magnum o el Apolo, uno de los dos "¿Y quien se lo dio ese?" Yo hace tiempo que tengo semillas de esas. Sembraba un poroto que se llamaba Azufrado, había otro que se llamaba Bayo, lo más que se sembraban

era esos porotos, era rico "¿el Azufrao de de que color era?" era rayadito, era guatoncito así como ese blanquito pero mas rayadito, el otro el Bayo, ese es un poroto largo así, esos dos porotos dan el caldo negro, igual que el Hallao y los otros son los que dan el caldo blanco, el Tortola diana, también se sembraba harto ese, Tortola también, "¿que diferencia tenía el Tortola diana con el otro?" que el grano de una es más grande y el otro mas chico, Tortola diana era mas chico, "¿y en sabor había alguna diferencia?" No casi lo mismo es que algunos era mas sabrosos y por eso los sembraban más cargador, la mata era mas cargada. "Margarita Bravo de La Isla cuenta?" "¿Qué tipo de poroto sembraba?" Se sembraba en ese tiempo el Bayo, Tortola o burro que le dicen, el Méndez y el poroto Hallao y el cabrito ese que es de dos colores, "¿y para cosechar los porotos, ustedes mismo noma?" Si para cosecharlo, seco ya, se arrancaba la mata y después cuando estaba seco se trillaba con caballo. "¿Que variedades de poroto tenía?" Tenía el poroto Bayo, Sapito, Tortola, Cabrito, Méndez.



5.1.6 Siembra y usos del Caamo

Actualmente debido a la legislación chilena esta prohibida la siembra de caamo por lo que se ha sustituido su uso como amarra a caña de algodón o de plástico.

“Con respecto a la Siembra y usos del Caamo en la comuna Gonzalo Gutiérrez del Sector de La Campana nos cuenta;” Mi papá caamo, hacía sogas de ese caamo, dan sus más o menos 6 metros de altura, era para usarla en la casa. “Osvaldo Vergara de Sagrada Familia señala;” Ahora dicen que el caamo es marihuana antes usted sembraba 4 cuabras y pal otro lado había 4 cuabras más sembradas pero de otro dueño, usted pescaba cuatro hileras de caamo y las sembraban de punta a punta, para separar, pero grandes s, daban los tremendo ganchos pal lao, pero no se que pasa ahora que no se puede sembrar. “Clelia Sánchez de Trapiche cuenta;” Mi papá sembraba de dos hileras de Caamo y sacaba las semillas, mi abuelita nos hacía harina de la semilla del caamo y de la huincha del caamo hacía sogas y la pelusa se quemaba noma porque era mugre, la harina era dulce, se tostaba igual que el trigo igual que la harina tostada que uno hace, a semilla es chiquitita y las matas son grandes, a mi papá le daban una cuadra de chacra en el fundo y donde empezaba la chacra de él sembraba dos hileras y donde terminaba con dos hileras de caamo también.

Con respecto a su uso Margarita Bravo de La Isla menciona; Se usaba en el trabajo del tabaco para amarrarlo con una hebra de caamo.

NOTA

En esta guía los nombres de las especies mencionadas pueden ir cambiando dependiendo del sector donde las trabajaba la persona entrevistada, sin embargo pueden corresponder a una misma variedad. Por ejemplo la especie de poroto Vardebenito, que mencionaba Don Osvaldo Ramírez, puede corresponder también a la variedad de poroto Verde Beniti, mencionada por Francisco Cañete.



Ilustración: Paguachas. María Cecilia Espinoza R.



TRABAJO EN SALA PARA
ESCUELAS Y LICEO

6. TRABAJO EN SALA PARA ESCUELAS Y LICEO

En el marco de Proyecto se realizaron entrevistas a cuatro profesores de Historia y Ciencias Sociales obteniéndose opiniones muy valiosas del trabajo en el aula que puede desarrollarse en torno al tema de las tradiciones asociadas a las Semillas de Identidad.

Las conclusiones fueron adaptadas a dos dinámicas que se pueden desarrollar en la sala de clases a partir de las cuales se pretende que los estudiantes aprendan sobre el tema de las semillas y las tradiciones campesinas de una forma más dinámica y entretenida.

6.1 Dinámicas para alumnos

6.1.1 Diversidad de especies

- **Objetivos:**

Percibir la Naturaleza a través de todos los sentidos.

Crear vínculos con la Naturaleza.

Valoración de las tradiciones y costumbres asociadas a las semillas en su territorio a través de la historia.

Valoración del traspaso generacional del conocimiento y tradición de la Biodiversidad de semillas a través de la historia.

- **Desarrollo:**

Después de trabajar el profesor en el aula con los niños mostrándoles una diversidad de variedades de alguna planta, ej variedades de tomates, variedades de porotos, calabazas, etc y realizar la comparación entre como se producía en huertos antiguamente y como se produce ahora a gran escala. Como tarea para la casa se les pide a los niños que entrevisten en su hogar a una persona mayor, ya sea abuelita, abuelito o tíos, preguntándoles acerca de semillas que ellos sembraban antiguamente y como lo realizaban.

Pedirle a su entrevistado o a alguien que tenga algunas semilla que aún conserven para llevar a la Escuela y llevar un vaso de yogurt vacío y limpio.

El niño en clases les cuenta a sus compañeros que semillas sembraba la persona que él entrevistó, como lo hacía y les muestra que semillas llevó.

- Realizar junto a su profesor(a) la siembra de ésta llevando un registro de:

Nombre semilla - Fecha de siembra - Fecha de germinación - Riegos - Fecha de floración- Color de las flores - N° de semillas cosechadas en caso de ser semillas grandes.

En caso de salir de vacaciones llevar su planta a casa para poder regar y cuidarla.

- Evaluación:

Realizar una muestra de las semillas cosechadas en la sala de clases.

- Materiales:

Semillas, vaso de yogurt, tierra, pala de jardinería, regadera, agua.

- Límites de edad:

ocho años en adelante.

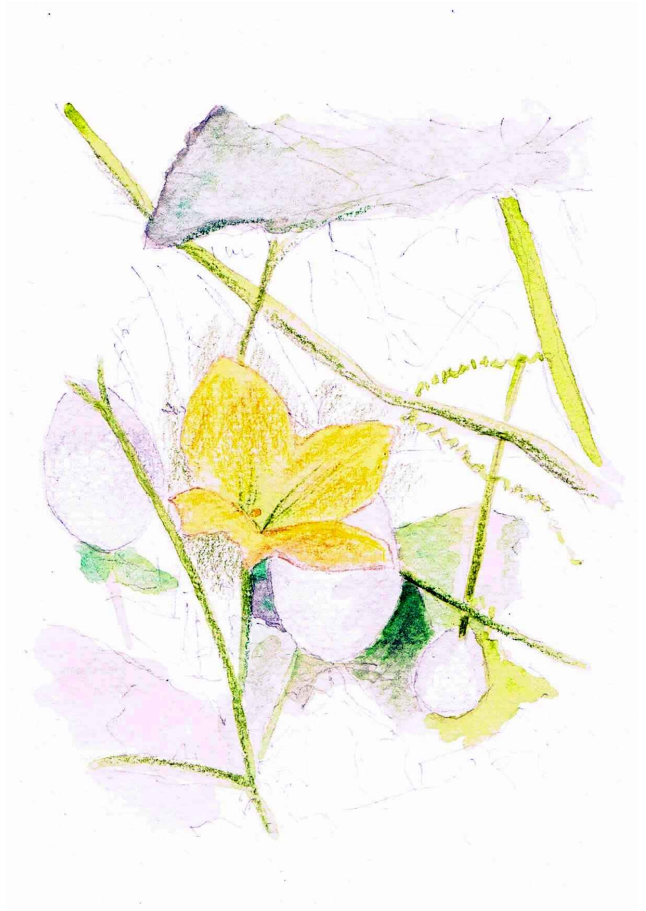


Ilustración: Huevitos. María Cecilia Espinoza R.

6.1.2 Descubro mi Alimento

- **Objetivos:**

Adquirir sentido de pertenencia sobre los alimentos que consumimos

Percibir la Naturaleza a través de todos los sentidos.

Valorar la importancia del desarrollo de la agricultura a través de la historia para el desarrollo humano.

- **Desarrollo:**

Los participantes formarán parejas. Uno de cada pareja se vendará los ojos. El que no está vendado, llevará al otro a una mesa que contenga un vegetal o una fruta con su respectiva semilla, el participante que esta vendado deberá reconocer el alimento a través de los sentidos que le quedan disponibles. Ya sin la venda, el participante tendrá que buscar el vegetal o la fruta que percibió con los ojos vendados y posteriormente la semilla que le corresponde.

Al encontrarlo seguramente exclamará: "este es mi fruta" o "esta es mi verdura" (sentido de pertenencia). Luego, el otro participante, realiza el mismo desarrollo.

- **Evaluación:**

Resolución Ecológica

En ronda cuentan cada uno su experiencia al descubrir su alimento. Es acá donde podemos hablar del vínculo que se puede entablar entre hombre y Naturaleza y de la necesidad que ésta siga existiendo para el bienestar físico, psíquico y social del hombre.

Resolución Afectiva

En la misma ronda después de la resolución ecológica, se les puede preguntar a los participantes como fueron guiados por el compañero, cómo se sintieron (seguros o inseguros). Así, tomando todo lo expuesto por los integrantes del grupo, podemos llegar a una conclusión de como debe ser la amistad, como se debe comportar un compañero, un amigo.

- **Materiales:**

vendas, alimentos (ya sean frutas y/o verduras) y semillas de esos alimentos.

- **Límites de edad:**

diez años en adelante, para ambas resoluciones.

7. CONCLUSIONES

Resultados en la Dimensión Social

Para la realización de esta guía de conocimiento, se realizó un trabajo previo de 11 meses, en el cual se entrevistó a 19 adultos mayores del sector rural de Sagrada Familia. A partir de este trabajo y del relato de los propios sujetos se pueden deducir o concluir ciertos aspectos importantes a nivel local y de comunidad.

Primero la transformación que ha sufrido la sociedad rural, y el quiebre que se detecta en una generación intermedia (personas entre 30 y 50 años). Este quiebre se percibe en el paso del trabajo en fundos al trabajo para las grandes industrias productoras o procesadoras de los alimentos. Otro punto importante de rescatar es la inmensidad del capital cultural que existe en la población adulto mayor en relación al campo y la agricultura, conocimiento que se encuentra perdido según el relato de los ancianos. A este respecto es importante mencionar que no existe institucionalidad que recoja todo este saber tradicional de las personas mayores de sectores rurales, saberes que representan toda una tradición cultural y por tanto identitaria de nuestro país. En este sentido sería importante proponer en este punto la plantación de huertos familiares en pro del rescate de las antiguas costumbres perdidas y como forma de proyectar un descanso en la economía familiar a favor del autoconsumo. Otra

propuesta interesante para paliar esta pérdida cultural, sería que las comunidades se interesaran por almacenar un banco de semillas que les permitiera no sólo la posibilidad de tener sus propias plantaciones y mejorar con ello la alimentación familiar, sino que también les permita crear una mayor cohesión social, como mecanismo de fortalecimiento de las comunidades. Por último también es importante el traspaso de estos conocimientos acumulados en la generación de adultos mayores hacia las generaciones más jóvenes, esto con el fin de recuperar en alguna medida las tradiciones y costumbres y con ello generar una mayor identidad local y apego con el territorio.

Resultados en la Dimensión Agronómica
Con el paso del tiempo y los sucesos a nivel global y de mercado las especies han ido sufriendo una homogenización en el campo, es decir si antes se sembraban muchas variedades con diferentes usos, actualmente esto se ha reducido a la producción de muy pocas variedades y con los mismos usos, esto ha generado que las especies al no tener valor de mercado han desaparecido o solo se encuentran a nivel de huertos de autoconsumo, este trabajo nos permite entonces conocer variedades antiguas tratar de ubicarlas y rescatarlas para sus diversos usos.

La adopción de nuevas tecnologías y el desuso de algunas labores culturales medioambientalmente sustentables ha ocasionado también la pérdida de tradiciones, sin embargo la necesidad de volver a producir de manera sostenible, en muchos casos produce el rescate de estas tradiciones y las valora no solo por tradición sino además porque la ciencia ha revalidando la sustentabilidad de su uso. Este sin número de situaciones entonces son las que debieran proyectar a futuro la valoración y rescate por parte de las comunidades locales de su propio patrimonio y que a partir de este trabajo presentado podamos reflexionar sobre el progreso que ha existido en las comunidades rurales y las consecuencias que este progreso ha traído tanto en lo social, cultural, económico y alimenticio de las familias rurales dejando las puertas abiertas a plantearnos como habitantes de éste territorio que es lo que queremos para nuestra sociedad, que rescatamos de nuestras tradiciones y que dejamos ir con la modernidad.



Ilustración: Gallinas empollando. María Cecilia Espinoza R.

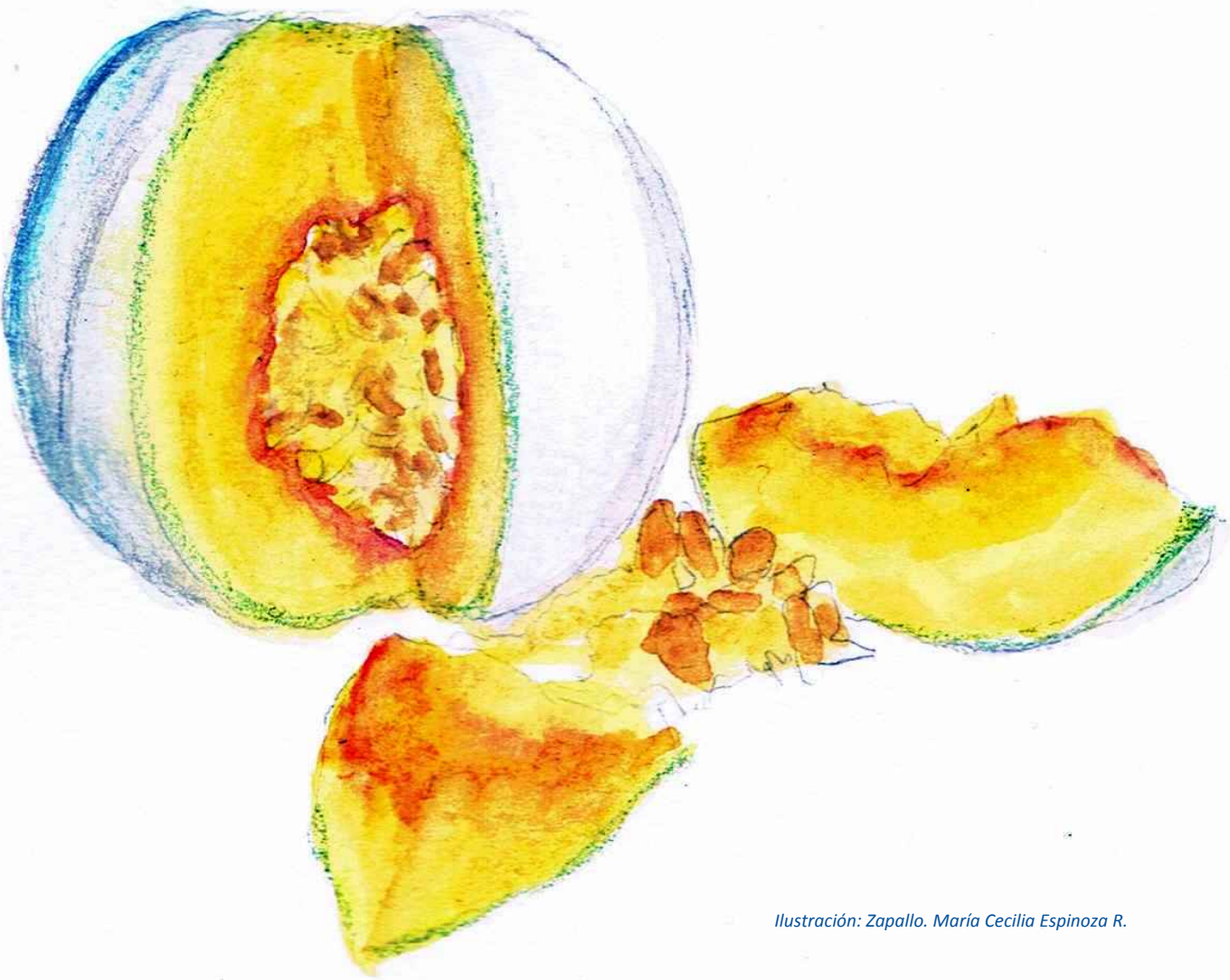


Ilustración: Zapallo. María Cecilia Espinoza R.

8. GLOSARIO

- **Aporcar:** Cubrir con tierra parte del tallo de una planta.
- **Angarilla:** Armazón formada por barras paralelas y una tabla horizontal, es utilizada para transportar materiales o cosechas.
- **Cuadra:** corresponde a aproximadamente 1 1/2 hectárea de terreno.
- **Chacolí:** tipo de vino blanco producido antiguamente con variedades verdes y que le proporcionaban cierta acidez.
- **Chuica:** Corresponde a un envase de vidrio de aproximadamente 15 litros destinado a envasar vino.
- **Echona:** Herramienta para segar trigo, con un mango corto y una hoja metálica curva y con filo.
- **Enchuicar:** Proceso de guardar vino en una Chuica.
- **Ensartar:** pasar una a una por hilo la base de la vena central de la hoja de tabaco para amarrarlas.
- **Galletas:** Pan redondo que se entregaba antiguamente en los fundos luego de la jornada de trabajo a todos sus trabajadores como un beneficio.
- **Gavilla:** Atado de trigo cortado en el campo con la Echona.
- **Heras:** Superficie de terreno delimitada con lazos y destinada a la trilla de trigo con el uso de caballos.
- **Lagares:** recipiente donde se pisa o prensa la uva para obtener el mosto, separando el hollejo de la pulpa.
- **Tabaco Virginia:** Tabaco utilizado para la confección de cigarrillos suaves y tabaco para pipa.
- **Tabaco Burley:** Variedad de Tabaco utilizado para la mezcla con Tabaco Virginia para la confección de cigarrillos suaves.
- **Variedad de jardín,** para tabla y en verde, son todos sinónimos para describir el consumo del poroto verde.
- **Variedad de uva Cot:** Variedad de Uva roja conocida también como Malbec, es utilizada para la elaboración de vino tinto.
- **Variedad de Uva Semillón:** Variedad de uva dorada utilizada para la elaboración de vino blanco.
- **Zaranda:** Especie de herramienta cuadrangular con una malla utilizada para separar los escobajos del orujo.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Morrow, R. El Libro Familiar de Cuidadores de Semillas. Primera edición. Mallín Ahogado. 2007. 53p.
- Haziaren, E. Guía para la recolección de Semillas. Segunda edición. Granada. 2006. 47p

NUESTRA ESPERANZA

Comprender la importancia de conservar semillas para Uds. mismos, sus hijos y su sociedad, conservar semillas y compartirlas con otros.

(Morrow R, 2007)

