

Guía de interpretación

PATRIMONIOS
NATURALES Y CULTURALES

Cordillera de Nahuelbuta e Isla Mocha, Chile

Esta guía fue elaborada desde un enfoque polisémico que busca dar a conocer las formas de vida locales desde el relato de sus habitantes, combinando textos y fotografías obtenidos en un proceso de creación, búsqueda y aprendizajes en diálogo de saberes, donde se pone en manifiesto la interpretación de la naturaleza desde la vivencia humana.

Esperamos que este insumo sea de interés para actores y organizaciones locales en la difusión de sus patrimonios naturales y culturales, tanto dentro de sus propias comunidades como hacia los y las visitantes, y contribuya a que actores públicos y privados, vinculados a las temáticas de turismo y conservación de la biodiversidad, hagan parte activa en el seguimiento y fortalecimiento de las iniciativas que surgen desde estos territorios.



Guía de interpretación de patrimonios culturales y naturales. Cordillera de Nahuelbuta e Isla Mocha, Chile.
ISBN: 978-956-9836-06-0

La presente guía proviene de un ejercicio de creación colectiva, donde actores de distintos territorios e investigadores aportaron sus miradas respecto a los patrimonios naturales y culturales de los valles habitados que conforman la Cordillera de Nahuelbuta, y de Isla Mocha, a través de vivencias, interpretaciones, relatos, entrevistas y fotografías de los lugares destacados en este libro.

Entrevistas y relatos:

Nahuelbuta

Gicelle Lepillán – Javier Maricura – Lorena Silva – Nazareno Rocha – Nelson Cuevas – Ociel Carrillo – Sandra García – Mirta Antileo – Rodrigo Bravo – Tegualda Maribur – Ximena Villablanca – Humberto Mendoza – Ivonne Cisterna – Mauricio Vallejos – Jacob Leal – Teresa Cuevas – Inés Castro – Juan Vergara – Marta Araneda – Rosa Marilao – Leonardo Pérez- Silvia Concha – Tiare Varela – Mathias Denham

Isla Mocha

Armando Ortiz – Nazario Herrera – Ramón Muñoz – Virginia González – Lilian Vera – Eduardo Astete – Francisco Astete – Luis “Chemo” Astete – Jaime Hahn – Paulo Hahn – Oriana Flores – Jaime Herrera

Redacción y edición de textos:

Paula Fuentealba Urzúa

Investigaciones y contactos clave:

Paz Parra – Nicolás Rodríguez – Viviana Mora – Álvaro Gallegos – Gabriela Ovando

Equipo del Proyecto CORFO “Diseño participativo de zonas de amortiguación de Áreas de Alto Valor para la Conservación de Caramávida e Isla Mocha” (2016 – 2019):

Directora: Noelia Carrasco Henríquez

Coordinador y facilitador: Carlos López Odgers

Coordinación de terrenos: Viviana Mora Toloza, Javiera Parra Cuevas

Apoyo logístico y georreferenciación: Pedro Peña Rubilar, Consuelo Quevedo Ballesteros, Natalia Cáceres Novoa

Asesores, facilitadores y sistematización: Eduardo Letelier Araya, Verónica Aravena Olivares, Bernardo Reyes Ortiz, Paula Fuentealba, Nicolás Rodríguez Henríquez.

Encargado de comunicaciones: Daniel Erbo Caro

Apoyo informe final: Carla Arriagada Basualto

Asesores: Mauricio Aguayo Arias (Universidad de Concepción), Cristian Cornejo Moraga (Ministerio del Medio Ambiente), Jeanne Simon Rodgers (Universidad de Concepción), Beatriz Cid Aguayo (Universidad de Concepción)

Fotografías:

Daniel Erbo – Gabriela Ovando – Viviana Mora – Andrés Jacques – Robinson Muñoz

Nelson Cuevas – Paula Fuentealba – Francisco Astete

Edición y diseño editorial:

Amukan Editorial Itinerante

Sello editorial: 956-9836

Guía de Interpretación PATRIMONIOS NATURALES Y CULTURALES *Cordillera de Nahuelbuta e Isla Mocha, Chile*

Proyecto apoyado por



CORFO



CONSERVACIÓN Y TURISMO
EN CARAMÁVIDA E ISLA MOCHA

Presentación

La Guía de Interpretación de Patrimonios Naturales y Culturales de la Cordillera de Nahuelbuta e Isla Mocha surge como resultado de difusión del Proyecto CORFO “Diseño participativo de zonas de amortiguación de Áreas de Alto Valor para la Conservación de Caramávida e Isla Mocha: Bases para el desarrollo de corredores de turismo experiencial de Naturaleza y Cultura” (2016 – 2019).

A lo largo de estos años de trabajo, nos centramos en levantar la propuesta de fortalecer el turismo en los valles habitados de Nahuelbuta, como una estrategia que puede contribuir a la conservación de especies amenazadas y las nacientes de las cuencas hidrográficas en la cordillera que abastecen a toda la provincia de Arauco y parte de la región de la Araucanía. De esta forma, el turismo rural comunitario y experiencial se alza como una alternativa para mujeres y hombres, tanto campesinos como mapuche, de los valles de Caramávida, Cayucupil, Trongol y Elicura, guardianes de las puertas de entrada a la cordillera de Nahuelbuta y habitantes de entornos de gran riqueza natural, histórica y cultural, que están dispuestos a proteger poniendo en práctica la gobernanza territorial. Asimismo, llevar esta idea a Isla Mocha tuvo como objetivo central reducir la carga turística de la Reserva Natural, protegiendo así nacientes de agua, biodiversidad y hábitats de especies únicas en el mundo, mediante el fortalecimiento de iniciativas locales que promueven el turismo experiencial, configurándose como alternativa de desarrollo para sus habitantes.

De esta forma, nuestro objetivo es visibilizar que, pese a las actividades extractivas y su incidencia en la transformación de ecosistemas y formas de vida, existen actores y comunidades locales que se mantienen en los territorios y buscan dignificar sus medios de vida a través de alternativas económicas viables que les permitan una convivencia más armónica con sus entornos naturales. Para expresar lo anterior, esta guía fue elaborada desde un enfoque polisémico que busca dar a conocer las formas de vida locales desde el relato de sus habitantes, conjugándose textos y fotografías obtenidos en un proceso de creación, búsqueda y aprendizajes en diálogo de saberes, donde se pone en manifiesto la interpretación de la naturaleza desde la vivencia humana.

Esperamos que este insumo sea de interés para actores y organizaciones locales en la difusión de sus patrimonios naturales y culturales, tanto dentro de sus propias comunidades como hacia los y las visitantes, y contribuya a que actores públicos y privados, vinculados a las temáticas de turismo y conservación de la biodiversidad, hagan parte activa en el seguimiento y fortalecimiento de las iniciativas que surgen desde estos territorios.

Equipo Editorial

La presente guía de interpretación del patrimonio natural y cultural de Nahuelbuta e Isla Mocha, es un aporte al conocimiento y difusión de estas hermosas reservas de biodiversidad, de importancia mundial, presente en la Provincia de Arauco. Como Asociación de Municipalidades, deseamos que la información contenida en este bien público, sea un insumo para el desarrollo de iniciativas sustentables, que aporten valor a la conservación de estos espacios únicos y que, nuestros habitantes y visitantes puedan disfrutar de ellos, de manera responsable y en armonía con su entorno, preservando sus riquezas para las nuevas generaciones. Arauco 7 reitera su compromiso con el desarrollo integral de la Provincia de Arauco, valorando su singularidad, naturaleza y cultura, presente en cada rincón del territorio.

Asociación de Municipalidades de la Provincia de Arauco – Arauco 7

Para nuestra agrupación es una gran satisfacción presentar esta Guía de Interpretación de Patrimonios Naturales y Culturales Cordillera de Nahuelbuta e Isla Mocha, obra que por fin contará al mundo, a través de testimonios locales, un poco más de los valles de Nahuelbuta - Caramávida, Trongol, Cayucupil, y Elicura, e Isla Mocha. En ella se valoriza el territorio, su cultura, sus riquezas naturales y las pone al servicio del turismo, actividad que contribuye a la conservación de los ecosistemas amenazados de estos lugares. Además, destacando que son las mujeres las principales actrices en estas actividades y son quienes se han organizado al alero de este proyecto, no cabe duda que seguirán actuando intensamente en el rol de conservar de las riquezas de Nahuelbuta y la Mocha.

Hace muchos años, en la escuela Leoncio Araneda Figueroa de Cañete, un grupo de estudiantes junto a mí, su profesora en este entonces, iniciamos un trabajo ambiental en una época en que lo ambiental no era un tema relevante. Inquietos por la desaparición de los bosques de Nahuelbuta, formaron una agrupación para estudiar, conocer, difundir lo que allí ocurre. Estudiaron, investigaron, aprendieron, y comprendieron el peligro que significaba la desaparición de la biodiversidad, sumando a muchos más en esta cruzada de conservación. De esta forma nace el Grupo Ecológico Altué, que en 1997 gana el Primer Fondo de Protección Ambiental de CONAMA con la iniciativa “El bosque educa sobre la Vida”. Esto nos permite ingresar al acontecer regional y nacional y reafirmar nuestro compromiso con la defensa de la biodiversidad.

A lo largo de los años hemos recibido muchos reconocimientos a nivel local y regional como organización protectora de la biodiversidad, participando en numerosos encuentros regionales y nacionales. Mantenemos en funcionamiento un Rincón de Recursos Ambientales, espacio que cuenta con una sala de clases donde se realizan encuentros, seminarios y reuniones. Hemos elaborado material didáctico innovador sobre la Cordillera de Nahuelbuta, con el que prestamos apoyo en materia ambiental a colegios y organizaciones sociales que lo requieran. Nos hemos articulado con diversas organizaciones públicas, universidades y colegios en la Red de escuelas para la conservación de Caramávida, generando colaboración en el desarrollo de actividades que contribuyan a generar conciencia sobre la importancia de conocer y conservar nuestros patrimonios.

Han sido años de esfuerzo, muchas veces en solitario, pero hemos llegamos a un momento donde nos encontramos con un territorio comprometido con la naturaleza, un territorio que elige conservar. Esta guía tiene como protagonistas a campesinos y mapuche, quienes reconocen su lugar de origen y recuerdan historias que les han contado sus antiguos. La guía muestra un territorio cuyas mujeres trabajarán para lograr su sustento, combinando el turismo con la conservación de esta Cordillera, que jamás debió ser intervenida. ¡Ya no estamos solos! ¡De la mano podemos avanzar! Esperamos que para los lectores esta guía pueda ser un punto de partida para conocer este territorio, respetando la naturaleza y disfrutando de la riqueza cultural, reconociendo además la riqueza de saberes no escritos que existen en estos valles.

Silvia Concha Toro, Grupo Ecológico Altué



Cordillera de Nahuelbuta



¿Cómo es la cordillera?

Es una cordillera antigua reconocida como una de las veinticinco zonas en el mundo de mayor biodiversidad, llamados también *hotspots*. Tiene 175 km. de extensión entre el río Biobío y el río Imperial, con una altura máxima de alrededor de 1500 m.s.n.m. Su parte más ancha tiene 50 km., zona ubicada entre Cañete y Angol. Sobresalen aquí los Altos de Nahuelbuta y la Piedra del Águila, y posee los miradores de piedra: la Piedra del Indio, del Queso, del Puma y de Mañungo. Se caracteriza por sus altos niveles de endemismo, y haber sido un refugio de biodiversidad en los últimos periodos de glaciación, ya que sus características físicas han permitido que permanezcan especies como fósiles vivientes.

Si subimos hacia la Cordillera debemos ir preparados para realizar un largo camino, a través de pinos y eucaliptus, mucho terreno erosionado, vertientes secas y nacimientos de agua rodeados de estas especies exóticas; todo esto para llegar a pequeños fragmentos de bosque nativo que luchan por sobrevivir. Aquí se sufre por la extracción de leña, la invasión de ganado y animales domésticos como perros, los incendios, entre otros. Este lugar, que antaño fue un nido de biodiversidad por sus montes productores de agua y especies únicas en el mundo, hoy en día ve sus bosques nativos reducidos a pequeños fragmentos producto de actividades económicas avasalladoras, lo que es visto con tristeza por los habitantes de las comunidades cercanas. Su gran importancia como proveedora de agua para las comunidades vecinas se ha visto reducida, por lo que en Cañete tenemos muchas organizaciones y personas que dedican tiempo y esfuerzos para la protección y conservación de Nahuelbuta.

Las características de este cordón montañoso y su rica biodiversidad han atraído a científicos de todo el mundo, quienes investigan sobre formas de vida, detectando a especies que se creían desaparecidas o inexistentes. Pese a estos acercamientos, la Cordillera aún es un lugar de secretos por descubrir; para ello debemos conocer bien lo que tenemos para conservarlo, multiplicar lo que aún permanece, y gestionar recursos para financiar investigaciones que nos permitan acercarnos más a sus misterios.

Silvia Concha



“Es una fuente de vida, creadora de biodiversidad, productora de agua, suministro de alimentos, refugio de espíritus, compositora de historias, albergue de la esencia. Un territorio de inconmensurable valor, que sufre a diario el despojo por un sistema egoísta, materialista y superficial. Una oportunidad de encuentros, de diálogos interculturales, de aprendizajes colectivos. El canto y gruñir de un antiguo felino, que pide auxilio, que clama restitución”

Mathias Denham, profesional de la oficina de Medio Ambiente de la Municipalidad de Cañete, miembro de Fundación Nahuelbuta

“...este es el pulmón que está alimentando con aire puro a los pueblos que están aquí y a su alrededor. Y es productor de aguas limpias, todos los valles y todos los ríos que tienen los valles, por ejemplo, el valle Trongol, el valle Pilpilco, y Curanagua son todos ríos que pasan por esta cordillera”.

Nazareno Rocha, Trongol Bajo

¿Por qué conservamos la Cordillera de Nahuelbuta?

“Conservar la cordillera, resguardar los lugares, es como proteger la propia casa”.

Gicelle Lepillán, Cayucupil

La Cordillera de Nahuelbuta, sus nacientes de agua, sus valles y su cultura, conforman un territorio de vida que, quienes lo habitan, consideran fundamental conservar. En las cercanías de cada río y cada valle se encuentran quienes nos pueden compartir parte de una historia arraigada a paisajes naturales que ellas y ellos han habitado y resguardado, conociendo en profundidad los alrededores de este cordón montañoso costero y cómo se vive allí.

“Yo creo que toda la gente de aquí, que vive en los pueblos, que ayuden a cuidar la cordillera que es única para la mantención del agua y de la supervivencia de muchos animalitos silvestres y la flora y la fauna que existe. Porque no hay otra (...) después no solamente vamos a vivir nosotros, quizás cuantas generaciones van a querer pasar por Trongol a comerse un cordero, un trigo, ver un zorzal que anda por este lado”.

Nazareno Rocha

Para el pueblo mapuche, la naturaleza y las formas de habitarla se fundan en una visión respetuosa de la relación entre seres humanos y naturaleza: *“Un mapuche no puede proteger la cultura si no protege el medio ambiente. Nuestro itrofil mogen no nos permite hacer eso, va contra nuestro ad mogen, nuestra estructura de vida (...) hoy en día tenemos la misión de conservar la cultura, y proteger, restaurar los ecosistemas, es la misión de los jóvenes que nos queda a nosotros (...) nos sentimos con fortaleza y salimos a educarnos y conocer el mundo wingka, pero con el kimün, con el pensamiento de retornar y aplicar lo que uno aprendió en la mapu”.*

Javier Maricura, Cayucupil



“A mí siempre me enseñaron desde pequeño que para entrar a un espacio uno tiene que pedir permiso, es super importante. Si uno sale de la casa, por ejemplo, y va a entrar a un cerro, pide permiso. Si uno va a un trayenko, a un trentraiko, un salto, pide permiso. Para sacar una planta hay que pedir permiso, se hace un nguillai magun. Es muy importante porque uno va a la casa de otro igual pide permiso, y es eso, podría decirse, uno va a otra casa donde hay otros seres”.

Javier Maricura, Cayucupil

“¿Ha ido a la Piedra del Águila alguna vez? Dígame que no es hermoso. Yo me internaba antes, cuando todavía no existían... Es andar debajo de una casa alfombrada, con el paisaje a la vista. Caminar entre árboles nativos así de gordos, quizás cuántos años tendrían, entonces las hojas caen, caen, y ahí se va pudriendo, es como caminar encima de una alfombra. Entonces, yo pienso que la única parte donde todavía queda una biodiversidad de cosas. Todavía hay humedales. Poca, pero es la única parte, porque el nativo hace que la humedad se mantenga... Los árboles esos son lo único que hace que se mantenga la humedad, y no hay cosa más hermosa que ver la naturaleza, ver lo que existió en la tierra, lo que nuestra madre tierra nos dio. Existen los copihues todavía en algunas partes. Lo hermoso que es ver un hualle con digüenes, ver los copihues con su fruta, ver los avellanos con su fruto”.

María Tegualda Maribur, Valle de Elicura



Valle de Caramávida



Presentación

Ubicado en la comuna de Los Álamos, Caramávida (verde montaña en mapudungun), es un valle habitado que alberga gran riqueza en sus paisajes que se adentran hacia los bosques de la cordillera de Nahuelbuta y esconden áreas de alto valor de conservación. Allí se encuentran especies de flora y fauna de gran relevancia como el zorrillo de Darwin, queules, coigües, robles, entre otros. Este patrimonio natural se combina con la riqueza de sus habitantes, cuyos relatos nos permiten adentrarnos en sus historias, gestadas en estos entornos naturales y sobre cómo es vivir en este valle de aire limpio.

“Cuando llegué a Caramávida me sorprendió mucho la vegetación, tanto nativo que se ve cuando ya te metes hacia la cordillera. El río que es hermoso, que justo pasa por detrás de nuestra casa. En invierno aquí se pueden ver los cerros tapados en nieve, es como una bendición. Me encantó cuando llegué, y por eso me quiero quedar”.

Sandra García, Caramávida

Una de sus particularidades al entrar a la zona poblada son las grandes casonas que, como Humberto Mendoza comenta, forman parte de la historia del poblamiento de la localidad: *“son las casas de los hacendados que antiguamente había en el lugar, quedan muy pocas. Antes de eso se habla que, en la época de la conquista aquí estuvo muy poblado, todo esto correspondía al territorio de Pilmaiquén. En este valle hay mucha historia por descubrir”.* Lo conecta con Antihuala un camino que actualmente es asfaltado, que anteriormente fue hecho por manos locales y duro trabajo a picota, como recuerda Mirta Antileo.

En Caramávida se vive de la agricultura y el turismo, rodeados de un ambiente tranquilo entre cerros que combinan plantaciones forestales y alta biodiversidad endémica, potencial para desarrollar un turismo asociativo de naturaleza y cultura.

“Lo lindo de Caramávida son sus vecinos, gente de esfuerzo que decidió quedarse y surgir en su campo, gente que ama donde viven, y me incluyo, pues es tranquilo y hermoso”.

Sandra García



Laguna de Antihuala

Antihuala (Huala soleada en mapudungun), es un pequeño centro poblado en Los Álamos, que puede considerarse como una puerta de entrada al valle de Caramávida, desde la ruta P-60 que conecta Cañete con Concepción. Allí se encuentra la laguna del mismo nombre, ubicada a un kilómetro de la ruta hacia el interior. Este es un sitio cargado de historia, ya que se tiene conocimiento de que allí fue donde Caupolicán, toqui mapuche, fue tomado prisionero el 5 de febrero de 1550 en las quebradas que rodean la laguna.

“ (...) la laguna tiene algunos senderos que te permiten recorrer. Hay saltillos, unos que están arriba, como cuatrocientos metros más arriba de la laguna y doscientos metros más abajo hay otro saltillo. Son los saltillos de la laguna, están sobre el estero Temuco que la alimenta”

Humberto Mendoza, Antihuala

Desde el año 2001, un grupo de habitantes del sector se encuentran trabajando por la restauración de los entornos de la laguna, degradados por la actividad forestal. Hoy llevan por nombre Agrupación para la Conservación de la Laguna Antihuala, y realizan diversas acciones de concientización y defensa de este ecosistema frente a amenazas ambientales.

Ríos y saltillos

“Mis recuerdos con el entorno natural, recuerdo que nos íbamos a pescar por el río chico de Caramávida, pasábamos todo el día pescando, comiendo chupones, llegábamos tarde a casa, nos retaban algo, luego la pesca se hizo una actividad diaria, llegábamos con salmones y truchas (...) escucho esos ríos, un sonido relajante, los pájaros y sus cantos, las catas, los treiles, tiuques...”

Mirta Antileo, Caramávida



La tranquilidad que refleja Caramávida se vincula a la riqueza de las aguas que abastecen al valle. Los ríos son un patrimonio destacado por sus habitantes. Desde lo alto de la cordillera nace el río Caramávida, dándole nombre a este valle. Ociel Carrillo, habitante de esta localidad desde su infancia, señala que *“estamos rodeados por dos ríos, el río Caramávida y el río Chico, que aquí le llamamos, que están totalmente limpios y no intervenidos, eso no lo puede decir cualquiera. Aquí el río es hermoso en verano, la gente viene mucho a disfrutar con la familia”*.

Muy cerca del camino se encuentra el saltillo Huentelí, pozón rodeado de coigües escondido entre las plantaciones forestales:

“Está con la vegetación que tiene el cerro Redondo, ese es un cerro que tiene puro coigüe y harta vegetación nativa. En el centro es como un núcleo, donde tenemos un riachuelo que viene de la cordillera, y hace el efecto que se pilla con una roca de piedra Laja, en el fondo... Entonces viene el agua, cae espectacularmente, y se hace un pozón grande así, y de ahí desemboca y se va, y se pierde en el río grande, rodeado de vegetación autóctona por los lados. Tiene acceso caminando o en bicicleta. De Antihuala queda a dos kilómetros, porque poca gente lo conoce, pero es visitado por varios vecinos de Antihuala, y nosotros que ya lo conocemos”.

Ociel Carrillo, Caramávida



Quebrada de Caramávida

Esta quebrada es una de las zonas de mayor interés para la conservación en la zona, dado que en sus distintos pisos altitudinales, que van desde los 500 a los 1200 metros, alberga una enorme riqueza de flora y fauna. Está localizada en la pendiente occidental y central de la Cordillera de Nahuelbuta, al nor-este del Parque Nacional Nahuelbuta, con una extensión de alrededor de 40.000 hectáreas. El Grupo Ecológico Altué, a través de un Fondo de Protección Ambiental llamado “Caramávida Maqueta de los Sueños”, trabajó por relevar los valores biológicos y culturales de este sitio prioritario, identificando árboles y arbustos presentes en ella. Silvia Concha, fundadora y formadora de jóvenes de este grupo, nos proporciona algunas de sus características:

“La Quebrada de Caramávida podemos verla como un lugar que guarda secretos milenarios, un tesoro biológico y patrimonio cultural y natural, por ser el mayor banco de biodiversidad en la Cordillera de Nahuelbuta. Está ubicada en la vertiente occidental del corazón de la cordillera, y se ha conservado, gracias a su accidentada geografía, donde aún podemos encontrar una parte importante de los fragmentos de bosques nativos.

Debido a la gran variación de altura en la zona, coexisten especies propias de bosques más australes y húmedos, y de bosques más secos, como el mediterráneo y la variedad de plantas es infinita. Es posible encontrar especies con problemas de conservación como el queule y el michay rojo, y bosques adultos de araucarias dominan el paisaje. Entre esta vegetación se encuentran muchas especies de animales con problemas de conservación como el sapo de Vanzolinii, el sapo de Bullock, además de especies endémicas de Nahuelbuta en peligro de extinción como el zorro de Darwin y el monito del monte, catalogada como amenazada.

Cada año aumenta su visibilidad y su valoración social, cultural y ambiental, y aumentan también los riesgos por mayor uso; hay peligro de incendios por aumento y duración de las sequías y por las faenas forestales frecuentes en la vecindad de esta quebrada, y riesgos por exceso de visitantes exponiendo a la depredación este valiosísimo patrimonio natural sin que a la fecha haya respuestas institucionales que entreguen protección legal a este Sitio Prioritario. A pesar de que las empresas forestales propietarias declaran a sus predios en esta zona como sitios de alto valor de conservación, es necesaria otra figura. Debiera estar legalmente protegida como Área Núcleo de la Reserva de la Biósfera, la que ha sido propuesta en múltiples estudios y talleres por la recuperación de Nahuelbuta. ¡Es una tarea que debemos enfrentar urgentemente!



Para las comunidades y organizaciones vecinales del entorno de Caramávida, la quebrada representa una oportunidad única para el desarrollo económico local, tanto por su alto potencial para el turismo de naturaleza como para la obtención de productos del bosque como plantas medicinales y frutos silvestres, transformándose en un elemento vital para el sustento de sus habitantes. Es necesario y urgente desarrollar planes de educación ambiental para estimular actitudes de valorización, además de entregar conocimientos y desarrollar la conciencia de que es necesario conservar este espacio único en el mundo. Nosotros desde el Grupo Ecológico Altúe, deseando aportar a su conservación, hemos creado instrumentos de apoyo para la educación ambiental como una maqueta de la Quebrada, instrumento que permite visualizar desde la altura, la flora, la fauna, el nacimiento de aguas, etc. También se han creado juegos de reconocimiento de fauna y flora para los distintos niveles educativos; mapas; información sobre fauna y flora, y abundante material didáctico para compartir”.

Vegetación y senderos

La denominación de verde montaña o cara mahuida de este lugar no es azarosa. Esto se explica por las características del camino al adentrarse a los cerros, que, pasando por el floreado valle habitado, se encuentra amenizado con lengas, arrayanes, pangales, y otras especies del bosque nativo donde los productos para la recolección abundan y nutren la comida local según la estación.

“El digüeñe todavía se recolecta harto. Tenemos hartos manchones de hualle con digüeñe. Nalcas también. En la temporada recolectamos changle, mutillas, vamos en familia para enseñarle a nuestros hijos cuáles son esos frutos”.

Ociel Carrillo, Caramávida



Subiendo a San Alfonso es posible llegar a Ruka Pehuén, sector que hoy en día es de Bosques Arauco que posee senderos delimitados para recorridos en familia.

Estas bellezas son cubiertas por las grandes extensiones de plantaciones de pinos que han disminuido miradores, entornos de recolección y espacios de cultivo e alimentos.

“Uno soñaría que desaparecieran los pinos, porque los pinos son los que nos están matando día por día, secando la tierra, tapando los nativos, ensuciando la huerta, porque se levanta un polvo amarillito y cae a las plantas...”

Mirta Antileo, Caramávida



Delicias culinarias en Caramávida

Las condiciones climáticas y suelos del valle de Caramávida han permitido, desde sus inicios como asentamiento poblado, el cultivo de una multiplicidad de productos y la crianza de animales para el autoconsumo, que han nutrido y caracterizado la alimentación de esta zona.

“Aquí se cultiva lechuga, todo tipo de hortalizas, se da todo. La lechuga, el cilantro, betarraga, apio, perejil, en especial en invernadero, siembra de papas. Las nalcas también, para el autoconsumo de nosotros. Los pocos que quedan acá se dedican a los viveros de hortalizas”.

Ociel Carrillo, Caramávida

La gastronomía en Caramávida combina los productos agrícolas, productos recolectados del bosque, carnes asadas de producción local y derivados del trigo. En cuanto a la tradición triguera del valle; Mirta Antileo recuerda que su familia se dedicaba a su siembra en Pichicaramávida, subiendo hacia la cordillera, en donde aprendió estas diversas preparaciones de origen campesino-mestizo. Son destacadas sus tortillas de rescoldo, el café de trigo y de maqui, el mote pelado, la harina tostada y sus suculentas cazuelas de ave acompañadas con sopaipillas y pebre: *“Con mi abuelita y mi mamá aprendí de todas esas comidas, que eran sanas. Eran otros tiempos, se hacía café de trigo, que sirve pa’ remedio, hacíamos locro, el trigo partido, sancochado igual, ese sancochado es al cocer el trigo, y el otro es el culinca’o, que se tuesta un poquito antes de molerlo... yo siempre las hago para la casa o las vendo. Las tortillas, cada vez que hago, no me duran porque se las llevan rapidito!”*

Desde el paisaje natural del valle se puede destacar la producción de miel de boldo y de praderas; los abundantes manzanos para la preparación de chicha y vinagre de manzana; la diversidad de productos de recolección como el maqui y la mutilla, preferidas para mermeladas y conservas, así como también hongos para el consumo por temporada.

Anualmente, en el mes de enero se realiza la Fiesta del Lazo y del Cantar Campesino, feria costumbrista organizada desde la junta de vecinos, donde se rememora la tradición del laceo de ovejas, muy propia de esta zona, y donde es posible degustar cordero al palo, cazuelas, entre otras preparaciones de la culinaria campesina de la provincia.



Valle de Cayucupil

Presentación

“Dicen los antiguos que entre los cerros se encuentran seis quebradas que parecen cunas, por eso se llama Cayu – seis, y cupul, que sería cuna, cupil”

Javier Maricura, Cayucupil

Este valle se ubica alrededor de 14 km. al este de la comuna de Cañete. Las seis cuencas y seis quebradas que la forman dan origen a su nombre. Es el valle más grande que nace de Nahuelbuta y se caracteriza por ser un noble vergel que ha dado lugar a múltiples formas de sustento a sus habitantes, combinándose tradiciones vinculadas al mundo mapuche y al campesino. Esta abundancia es descrita por Lorena Silva: *“Es un valle verde, donde todo lo que plantas se da y la gente es muy acogedora, cariñosa, te recibe en su casa. El sustento del año eran el trigo, las papas, los porotos, de eso vivía la gente... de la recolección en el bosque, llenando canastos de digüeños, de mutilla, avellanas”*.



Las memorias locales urden un entorno de gran riqueza natural, la vida tranquila y con arraigo a la naturaleza que, pese a las transformaciones del paisaje producto de las plantaciones forestales y sus consecuencias, persisten en el relato:

“Nací en la época en que se veían árboles nativos por todos lados era tan hermoso como mágico, se podía apreciar una variedad de plantas, animales y bichos. Se vivía en armonía con la naturaleza, nos alumbrábamos con chonchones que eran a parafina, se comían cosas naturales salidas de la ñuke mapu sin ningún tipo de fertilizante, y cuando se iba a comprar, íbamos en carreta hasta pueblo, era tan entretenido el viaje, porque todo el camino estaba lleno de vertientes”.

Gicelle Lepillán, autobiografía ecológica

En Cayucupil se está desarrollando un turismo experiencial dirigido a quienes quieran aprender de la cultura y cosmovisión mapuche y de las riquezas del mundo campesino, además de conectarse con la belleza de la naturaleza de los alrededores de la cordillera, siempre desde una forma respetuosa. A través de experiencias diversas como caminatas y cabalgatas por los cerros, ríos y saltos de agua, compartir el mate y la comida en el fogón y acercarse a los animales y producción de hortalizas en el campo, los turistas pueden encantarse con los atractivos del valle. Para ello, la empresa Pillan Kura, conformada por emprendedores turísticos mapuche del sector, dejan abierta la invitación para participar en este novedoso turismo.

“Queremos que la gente venga a vivir la experiencia desde lo mapuche, a apreciar esta riqueza con turismo aventura guiado por mapuches. Vivir paseos en carrera, trekking, cabalgatas, que el turista se vaya enriquecido, que no nos vean como terroristas o conflictivos, sino que vean que nosotros tratamos de vivir en armonía”.

Javier Maricura, Cayucupil

Historia local

Hacer un recorrido por el valle de Cayucupil es una instancia ideal para conocer aquellos relatos que desde la mirada local nos aproximan a la historia de la provincia de Arauco, desde el paso de los españoles y los tiempos de guerra, la Reforma Agraria, entre otros procesos históricos relevantes. Hay lugares de descanso, otros de escondite, de riqueza natural y espiritual, y otros tantos llenos de misterios, los que junto con guías locales conocedores profundos de la zona, es posible recorrer en una conversada caminata.

“Hay varias cosas interesantes por aquí... Cuando uno va entrando al valle de Cayucupil, en el sector Avellanal. De Cañete son 5 km, y empieza a descender hacia el valle. La gente antigua decía que ahí en ese sector sale un túnel que sale acá cerca de donde está el hospital hoy en día. La gente dice que se ocupó, o que los españoles lo ocupaban para escavar y escondieron bastante oro en ese sector. Mi abuela cuenta que cuando era pequeña solían ir a jugar, y hay un treng treng, son cerros que tienen vida. Decía que cuando salían a jugar, a cierta hora del día, cuando el sol estaba en cierto punto, se podían escuchar los latidos de ese treng treng, ponían la oreja en la tierra y se escuchaban los latidos como sonaban”.

Javier Maricura

“Siempre se nos contó la historia de Pedro de Valdivia. Está esa ruta que, cuando yo la conocí, era la verdadera ruta de Pedro de Valdivia, cuando él bajaba hacia Cañete. Está en el Fundo del Señor Acuña”.

Lorena Silva, Cayucupil



“En los años '60, cuando empieza la Reforma Agraria, antes de eso empezaron a llegar los hacendados a Cayucupil, y de esa época quedó una casona, ahora solo un poco de infraestructura, por Epulebu. Conversando con la gente antigua, cuentan que se empezaron a movilizar en los años 60 y a exigir también tierras porque la gente en Cayucupil vivía en reducciones muy pequeñas. Y cuentan que como a las 4 de la mañana empiezan a juntarse las comunidades, con carretas se iban con niños chicos, con toda la familia se fueron a esa recuperación”.

Javier Maricura, Cayucupil

Cultura y cosmovisión mapuche

El valle de Cayucupil es una fuente de saberes ancestrales para el pueblo mapuche; sus formas de vida, sitios de interés cultural, saberes, prácticas e interpretaciones de la naturaleza, son las que le han dado sentido a la existencia de las comunidades que allí se han asentado por siglos y persisten en la memoria. Actualmente hay alrededor de doce comunidades mapuche, quienes mantienen zonas en recuperación para retomar los usos ancestrales del territorio; rehues, nguillatuwes, menokos, espacios de recolección de lawen, entre otros, son importantes de restaurar para que las futuras generaciones valoren y comprendan su vinculación con el valle, su tierra y la cordillera y así mantengan estos espacios. En el Parque Nacional Nahuelbuta le fue cedido a las comunidades un sector de bosque nativo, con abundancia de araucarias, donde existen senderos interpretativos que desde antaño han sido recorridos a caballo o a pie para acceder a las zonas de recolección de frutos y lawen.



“Cada comunidad tiene su espacio cultural, un lugar que es de alto valor. Entonces, para nosotros aquí en la comunidad Ignacio Llancahuan tenemos este estero, que pasa aquí. Esta agua, nosotros, toda la comunidad, bebemos de esta agua. Es muy importante para nosotros. En Epulebu está el salto de Epulebu. En la comunidad Luisa Antili, tienen el Campo Santo que le dicen, o el Palirwe. Y en Rukañirre tienen un rukaliwe antiguamente era un lugar donde se escondían los mapuches, en la época de guerra”.

Gicelle Lepillán, Cayucupil

Para comprender de forma inicial la cosmovisión mapuche, es recomendado partir visitando el Museo Mapuche de Cañete “Ruka kimvn Taiñ Volil-Juan Cayupi Huechicura”. Hacer el recorrido por sus salas resulta una buena introducción, a través de registros materiales, fotográficos y audiovisuales, a la cultura mapuche y las problemáticas a las que ha venido enfrentando por siglos.

“Las puertas de Cañete son el museo. Cañete tiene su mayor porcentaje de población mapuche, y es muy necesario conocer los relatos, las historias de Cañete, cómo se formó, la importancia de las dos cuencas de la provincia que son las del lago Lanalhue y del Lago Lleu Lleu. La importancia que tiene Nahuelbuta, no solamente hablamos de la cordillera, sino que hablamos de cordillera a mar. Hablamos del tema cultural y de cosmovisión, pero hay que complementar el tema de la biodiversidad, y también explicar el tema forestal. Porque en una de las salas del museo hablamos de la biodiversidad y se hace la comparación con los monocultivos”.

Javier Maricura, Cayucupil

El pueblo mapuche vivió siempre en un entorno ecológico densamente poblado de flora y fauna, con el que sus habitantes tenían un vínculo cotidiano y recíproco, gozando de abundante y diversa provisión de recursos naturales para la alimentación que tienen sus ecosistemas. Parte de la vivencia del Kúme mogen se relaciona con el reconocimiento y uso de plantas, que dan diversos sabores y aportan medicinas. En Cayucupil existen abundantes zonas de recolección que dan vida a esta vinculación imbricada entre seres humanos y todas las formas de vida existentes en el territorio. Así, Nahuelbuta es fuente importante de frutos y lawen, alimentos para el estómago, para el espíritu y para la sanación.

“Yo conozco muy bien Cayucupil porque mi abuela es larwentuchefe, hace remedios, entonces a mí me toca acompañarla a recolectar las hierbas. Vamos hacia la punta del cerro donde aún queda nativo. Se encuentra en las partes más altas, en plena cordillera de Nahuelbuta, a 1800 metros más o menos, todavía hay reservas de nativo. Nosotros recolectamos el chilco, los chacayes, los quintrales, los naranjillos, arrayán, chilca. Se han mantenido, es una actividad familiar salir a recolectar”.

Javier Maricura

Para los mapuches, los trengtrens son lugares llenos de vida que permiten el resguardo. El Cerro Pichinahuel, propiedad de Bosques Arauco, es un espacio con abundantes araucarias en lo alto, albergando flora y fauna de la cordillera, tristemente rodeada por plantaciones forestales que dificultan su acceso.

Las aguas del Cayucupil

“Yo creo que lo más bonito de Cayucupil son sus ríos, su agua, sus saltos. Quizás sí estamos harto intervenidos por forestal, muchos de los bosques nativos que yo vi cuando era chico ahora ya no existen. Pero es re lindo. Yo creo que sus aguas, su estero, siguen siendo aguas limpias”.

Javier Maricura, Cayucupil



Los ríos Cayucupil y Butamalal, ambos parte de la cuenca que nutre el valle, dan vida a numerosos esteros que alimentan a sus habitantes. Un atributo que distingue a estos ríos es la calidad de sus aguas, pese a la persistente presencia de plantaciones forestales. El río Cayucupil se distingue en el paisaje por sus aguas claras y escasamente intervenidas. Las vertientes y saltos de agua eran parte del recorrido habitual de sus habitantes, encontrándose cara a cara con la biodiversidad de las faldas cordilleranas:

“Mi mami a la primera vertiente le llamaba la vertiente de Pichuman, la vertiente Ilse Salgado y de Lepillan. La vertiente de Ilse Salgado era parada segura para tomar agua con harina, había mucha agua por todos lados. Me gustaba mucho pasar a ese lugar por unas flores que subían... mi mami me decía si sacas muchas flores te va a salir una culebra, porque son flores de las culebras, así que no sacaba muchas en todo tiempo. Bajaban el pudú y era penoso porque casi siempre le pillaban los perros... veía perdices y codorniz, me gustaba tomar las codornices, que dicen que tenían un tipo de poder porque si tomaba una, desaparecía de la nada. Todos los días me demoraba 45 minutos para ir al colegio, era muy entretenido porque se veían muchas cosas inimaginables”.

Gicelle Lepillán, autobiografía ecológica

Antiguamente existían numerosas vertientes que bajaban por las quebradas y nutrían el camino de los habitantes del valle. En la actualidad, el salto de agua o trayenco de Epulebu es el más reconocido dentro de los existentes de la zona. Tiene un gran valor dentro de la cosmovisión mapuche local, como describe Javier Maricura: *“es un salto de unos 15 a 20 metros de caída de agua, en ese salto hace 60 años atrás se hacían nguillatunes. La gente llegaba a ese sector en carreta, en caballo, y era el lugar donde se pedía cuando había escasez de lluvia; la gente iba a hacer rogativas para pedir lluvia. Tenía mucho newen, mucho nyen mapu, era bien poderoso ese sector; es un lugar patrimonio natural y cultural. Hoy en día todavía seguimos nosotros haciendo ceremonias, no nguillatunes, ceremonias pequeñas, porque igual está un poco intervenido, y la idea igual es protegerlo”.*

Tradicición campesina

Cayucupil también se caracteriza por su tradición huasa vinculada al laceo de animales, organizándose actividades de gran envergadura en su medialuna, ubicada a los pies del río Butamalal, dando vida a un pequeño valle del mismo nombre. La Agrupación Cultural de Cayucupil y el Club de Huasos hacen uso del Complejo Huaso Campesino, para organizar actividades como la Feria Campesina a mediados de febrero, en el sector de Butamalal Bajo. Allí los visitantes pueden disfrutar de juegos tradicionales, rodeo, música y platos de la mejor comida campesina del sector.





Gastronomía intercultural

La tradición agrícola campesina y los conocimientos ancestrales de la horticultura mapuche se conjugan en las particularidades culinarias de este noble vergel, que tiene gran fama por sus lácteos, carnes y hortalizas. Lorena Silva señala: *“Cayucupil es una cuna de papas y de verduras, regadas con aguas limpias y sin químicos. También tenemos productos naturales como las moras, la mutilla, de las que se hacen siempre dulce. Y los hongos, el digueñe, el changle, que también se encuentran en el bosque”*.

Para el mundo mapuche, el comer es compartir lo propio con otros, y la comida forja identidad. En Cayucupil esta alimentación representa un ejercicio de memoria que entrega preparaciones infaltables en la mesa familiar e instancias colectivas, y son una oportunidad de dar a conocer a los visitantes parte de la cosmovisión de su pueblo. Papas y cereales han sido productos emblema en la agricultura e historia de los asentamientos de Cayucupil; aún existe producción de kinwa para el autoconsumo, siendo uno de los pocos lugares de la provincia que se está reconectando con la historia productiva de este cereal en Arauco, hasta hace poco olvidada. La centralidad del trigo permite encontrarnos con comidas que se distinguen por el abundante trigo mote y harina tostada para el vigor, masas al rescoldo y bebestibles como el muday o chicha de trigo o maqui, infaltables en nguillatunes y espacios familiares. En la localidad podemos encontrar numerosas queserías, que ofrecen quesos frescos y en maduración y mantequilla casera, productos muy cotizados en Cañete, donde principalmente se comercializan. Al existir también una práctica cotidiana de recolección vinculada al bosque, mermeladas y conservas salen a relucir en cada casa, aprovechando la temporada de la mutilla blanca, que aún se puede encontrar en el bosque, frutillas silvestres, moras, maqui y frutales presentes en el entorno.

En praderas de grandes extensiones, tanto campesinos como comunidades mapuche, se dedican a la cría de diversos animales como corderos, vacunos y cerdos, cuya alimentación sana y vinculada al paisaje le entrega un sabor distintivo. Los procesados del cerdo como el paté, prietas, longanizas y carne ahumada son imperdibles. La abundancia de productos del bosque como la avellana da lugar al reconocido cerdo avellanado, como cuenta Javier Maricura: *“Cuando criamos chanchos, para el tiempo de la avellana se le daba mucha avellana, lo que hace que el chancho no de grasa tipo manteca, sino que de un tipo de manteca como aceite, que hace la carne más sabrosa. Eso se sigue haciendo, los que viven más a la montaña eso sí, porque está lleno de forestales. La carne de chancho alimentada con avellana”*.

La cazuela de pollo de campo es destacada porque reivindica la producción de alimentos del valle, integrando papas, ave de cría casera y diversas verduras de la zona, que se conjugan para entregar al visitante un caldo deleitoso para acompañar con tortilla de rescoldo o sopaipillas, y el infaltable merkén, preparado a partir de ají cacho de cabra cultivado en las huertas locales.

Valle de Trongol



Presentación

En mapudungun “lugar de truenos”; abarca la cuenca del río Trongol, que recorre de cordillera a valle, pasando por diversos poblados de las comunas de Los Álamos y Curanilahue. Se caracteriza por su flora y fauna nativa endémica; araucarias, hualles, lengas, coigües, ñirres, mañíos, entre otras especies; son zonas de alto valor para sus habitantes tanto en el ámbito natural como cultural, las que existen entre plantaciones de pinos y eucaliptos.

En este recorrido se alcanzan miradores naturales como la “Piedra del Águila”, “Piedra del Queso”, “Piedra del Puma” y “Piedra del Mañungo”, que entregan una panorámica insuperable del ancho de la provincia desde cordillera a mar.

Es un valle que nos conecta a la historia de las comunidades campesinas que convivieron y siguen conviviendo con la cordillera de Nahuelbuta y sus bondades. La siembra de trigo, avena, papas y legumbres caracterizan la historia productiva de la localidad, donde el mingaco ha sido una práctica importante que sigue realizándose en lo cotidiano. El turismo que se está llevando a cabo en la zona está organizándose desde la mirada rural comunitaria, donde los visitantes pueden compartir y aprender a través de la comida, la grata conversación, caminatas y a través de diversas festividades locales, además de vivenciar la naturaleza cordillerana.

Curanilahue: la entrada norte a Nahuelbuta

“El escudo de la municipalidad de Curanilahue. El castillo es por la protección. El árbol es por la riqueza forestal. Estas líneas negras es por el manto de carbón. Y estas lanzas... algo tiene que ver. Aquí se desarrolló una batalla importante por la emancipación o cese de conflicto en el territorio Arauco. Fue la batalla de las mil lanzas”. Mauricio Vallejos, Curanilahue

Antes de adentrarse en el Valle de Trongol, Curanilahue es una parada necesaria para introducirse en la riqueza histórica local. Su nombre, que significa “Vado pedregoso” en mapudungun, da cuenta de los ríos como componente clave de su entorno natural. Surgió como un campamento minero en torno a las fuentes de extracción de carbón en el siglo XIX: *“En el centro de Curanilahue tenemos la recreación fidedigna de una mina de carbón en el sindicato Colico Trongol que está por la plaza. Ese museo en medio de la ciudad está abierto todos los días, y siempre va a estar con una persona que te va a ir contando cómo era en ese entonces el trabajar en una mina mientras tú bajas, vas a ver las galerías, vas a ver las revueltas, vas a ver muchas cosas que realmente tenía una mina, en las condiciones que trabajaban y cómo se sacaba el carbón”.* Mauricio Vallejos.

En pleno centro de la ciudad se encuentra la reconocida piscina municipal, que según se sabe era un antiguo lavadero de oro, como comenta Nelson Cuevas. Además, encontramos abundancia de conchales, zonas de alto valor geológico, que nos muestran evidencias de la importancia de Nahuelbuta como refugio interglaciar.

Curanilahue es un espacio de síntesis de identidades en lo culinario. Como señala Ivonne Cisternas, existe una mixtura entre las cocinas campesinas, mapuche y minera, que se manifiesta en las materias primas utilizadas. Entre las delicias de la gastronomía local, podemos destacar el reconocido pan de mina, que aún es fabricado en algunos hornos de ladrillo, resaltando la receta y cocción a la vieja usanza. La tradición de embutidos del cerdo es reconocida dentro de la provincia, la que se remonta a la crianza de cerdos en los tiempos de campamento minero, y guarda las mejores recetas de longanizas, prietas, entre otros productos.

“El minero se agasajaba con el chancho, y para criar su chancho era una tarea de toda la comunidad... tú las juntabas porque antes dos o tres veces a la semana pasaba alguien pidiendo las cáscaras de tus verduras, las cáscaras de papas y todo lo guardaba porque con eso alimentaban a los chanchitos los vecinos. Y después te prometían ‘ah, ya, entonces cuando mate al chanchito le voy a regalar la colita’ Pero mira lo que significaba, no había desperdicio. La gente juntaba sus cáscaras y las regalaba a la gente que criaba su chanchito y después la familia se juntaba dos o tres vecinos, criaban los chanchitos y para el santo o cumpleaños de alguien, para San Juan, por ejemplo, u otras festividades importantes para ellos, sacrificaban su chancho y se agasajaban y lo preparaban, aprovechando todas sus partes”.

Ivonne Cisternas, Curanilahue

En las cercanías de la capital comunal se mantienen localidades campesinas como Bajo Los Ríos y Cifuentes, cuya historia se vincula al desarrollo de los campamentos mineros en Curanilahue, abasteciendo de cereales y carnes incluso a Lota. En la actualidad se mantiene su importancia en el abastecimiento de productos limpios del mundo campesino, los cuales semanalmente llevan a la feria de Curanilahue, que da vida a la ribera del río.



En Cifuentes nos encontramos que se junta el río Cifuentes y el de las Animas y se junta con el río Carampangue, es un valle (...) que por suerte no ha sido destruido, donde había una pequeña comunidad donde hay iglesias, donde existe el comercio ganadero, también frutícola, por ejemplo, productos naturales como el loyo, como el digüeñe, el changle, el avellano”.

Nelson Cuevas, Curanilahue

Por su parte, en Bajo Los Ríos, como indica Mauricio Vallejos, *“se daban los mejores trigales de la provincia. Estaban los molinos de agua. Ahora corre un chorrillo pero antiguamente en ese río no se podía pasar de un lado a otro, iba cargado de agua”.*

En Plegarias, pequeño poblado de larga tradición minera, se celebra anualmente la Fiesta de la Mutilla, fruto de gran abundancia en los alrededores, siendo posible aproximarse al relato de los tiempos de los pirqueños, disfrutando del estero que lleva su nombre.

Barrios históricos

El irregular trazado urbano de Curanilahue da cuenta de un crecimiento caótico producto de diversas oleadas de migraciones campo-ciudad desde Bajo Los Ríos, el valle de Trongol, Cifuentes, entre otros, que conformaron este poblado urbano industrial. Prueba de ello son la diversidad de barrios donde aún podemos encontrar resabios de la vida rural, con sus huertas, gallineros y hornos de barro y de ladrillo para elaborar el tradicional pan de mina.

Nelson Cuevas, guía de turismo local autodidacta y gran conocedor de su ciudad, destaca barrios como Los Sauces, Chillancito, Buena Esperanza, entre otros, como ideales para recorrer la ciudad a través de un relato que nos conecta con sus orígenes.

Procesos de restauración urbanos: Parque las Secoyas y La Cascada

Curanilahue, tanto en sus espacios urbanos como en sus alrededores, es una fiel muestra del avance de la industria forestal, transformando los paisajes hasta reducir los bosques nativos a espacios marginales. El Parque Las Secoyas, ubicado en terrenos pertenecientes a la empresa Arauco, posee senderos recreativos con algunos vestigios de bosque nativo en las afueras del centro poblado.



La Cascada es relevante como iniciativa incipiente de restauración promovida desde la sociedad civil, donde organizaciones locales, jardines infantiles y colegios se han coordinado para restaurar con especies nativas como luma, quila, arrayanes, hualles, murta, chupon, con miras a forjar un espacio para la educación ambiental en la comuna. Posee tres caídas de agua, que pese a lo reducidas que se encuentran hoy en día, de igual manera invitan a cerrar los ojos y conectarse con los antiguos bosques de Nahuelbuta. Tiene además relevancia histórica, que recalca Nelson Cuevas: *“Aquí, este estero también, antiguamente por los mapuches, era como un estero sagrado, lo cual cuando tenían conflicto y peleas con los españoles, se venían acá a lavar, a lavar sus heridas. Y era... Estaba considerado esto sagrado, porque tenía sus aguas, eran curativas. Curativas. Eran... Eran tres partes dentro de Curanilahue que eran sus aguas sagradas. Estaba este, Cascada, y un estero que sale de la piscina”*.

Trongol Bajo

“Desde mi infancia siempre estuve rodeado de experiencias ligadas a la cultura campesina, ya que mis padres participaban activamente en la directiva de una cooperativa campesina. Mingacos de siembras, cosechas de papas, trillas, esquilas... las cuales son la infancia perfecta para adquirir experiencias, escuchar relatos de personas mayores, los que se generaron en ese momento. Armado de ramadas para el 18 con avellano y retamillo, y preparar la cancha para las carreras a la chilena, cancha de tejos”.

Rodrigo Bravo, Trongol Bajo

Iniciando el valle de Trongol, se llega accediendo desde Curanilahue o desde la ruta 160 en el sector Villa Los Ríos. Sus habitantes, alrededor de 50 familias, se dedican principalmente a la crianza de animales y la agricultura para autoconsumo.

Nazareno Rocha, antiguo participante de la Cooperativa Campesina de Trongol Bajo, releva el arduo trabajo que dedicaron los campesinos de la zona a la conformación de este asentamiento: *“Es un valle que se organizó por los años cincuenta, los primeros que organizaron para hacer hoyos en la tierra. Comprar las canteras que estaban indicadas y con el correr del tiempo ha habido transiciones y una tirada de organizaciones que han pasado, pero gracias a toda esa organización cada una tuvo sus logros. Porque las primeras que se organizaron con proyectos eran éstas de la proyección de hoyos de la tierra. Después otro lapsus donde esas organizaciones consiguieron caminos... hicieron puentes y se hizo un progreso, porque no había caminos. Después hubo otras organizaciones donde nosotros ya pertenecíamos, los que están ahora, ahí se consiguió la luz, se la salud, se construyeron las postas que hay”*.

Trongol Bajo era la fuente de alimentos y madera que abastecía las zonas mineras de Curanilahue, especialmente con cereales y carnes de cerdo, vacuno y cordero. Desde diversos relatos locales que nos abren la puerta a su historia, podemos conocer sobre los entierros de oro en la montaña, las siembras, trillas y moliendas de trigo.

Agroturismo y gastronomía con identidad campesina



“Soy trongolino y hoy día me dedico al Agroturismo. Bueno del agroturismo yo hago lo siguiente: Tengo un plantel de ovinos de carne y tengo un camping, un quincho y hortalizas bajo invernaderos y al aire libre y con lo más, lo más natural posible de fertilizantes y abonos orgánicos”.

Nazareno Rocha

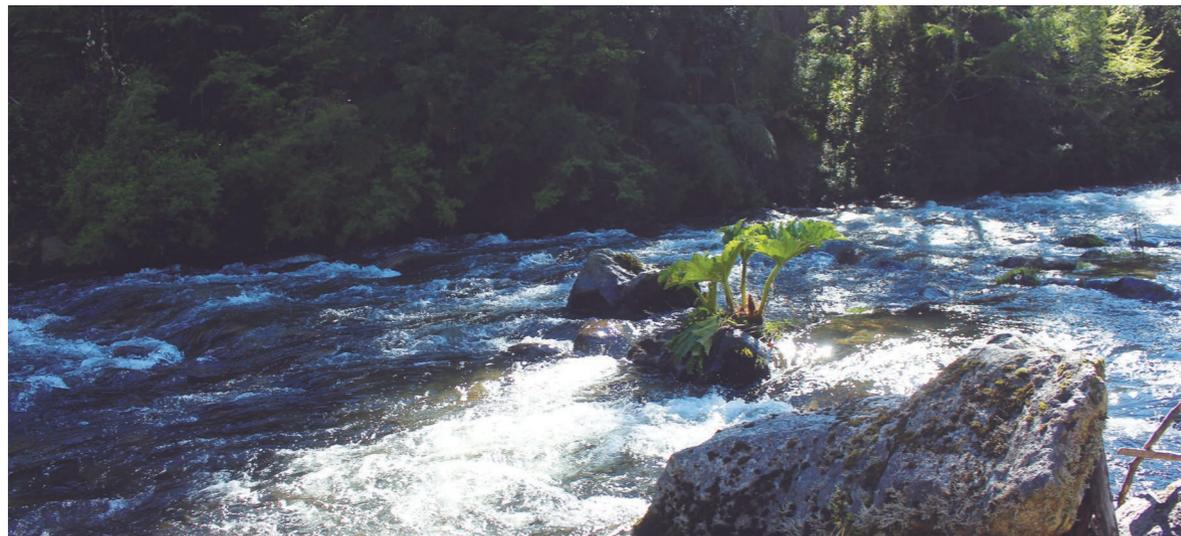
El Agroturismo en Trongol Bajo se centra en acercar a los visitantes a la agricultura familiar campesina, base de las formas de vida de la localidad. Nazareno Rocha y Lutgardy Cuevas llevan años dedicados a mantener viva la identidad campesina de Trongol Bajo a través de su comida y su fogón, acercando a los turistas a la vida cotidiana de la ruralidad trongolina. Cuentan con un quincho para la realización de eventos, elaborado con materia nativa auténtica, como él mismo comenta, donde reciben a visitantes previa reservación, quienes llegan a deleitarse con preparaciones desde el fogón o la cocina a leña, como una infaltable cazuela de gallina de campo o un cordero asado al palo, tortillas de rescoldo, acompañado de un reconfortante mate o café de trigo, todo esto amenizado por la gran hospitalidad de Don Nazareno y su familia.

La gastronomía campesina es un elemento fundamental en la experiencia agroturística. La vocación agrícola de sus orígenes ha entregado diversos cereales, hortalizas y carnes de crianza familiar para degustar un festín de sabores y aromas propios del campo.

El trigo, la papa y la miel son tres productos emblema de esta zona. La producción de trigo y sus derivados muestran el arraigo a la tradición cerealera de Trongol Bajo: *“es básico tener harina en trigo, en rama, café de trigo, afrecho para alimentar al chancho, que luego sería cecina, el pan, las tortillas, harina tostada”*. Asimismo, los colmenares de abejas que se alimentan en estas faldas cordilleranas proporcionan a la miel un sabor y textura naturales insuperables, que se utilizan también para preparar distintos productos cosméticos.

Los frutos silvestres y hongos son otra de las bondades que la cordillera entrega a Trongol Bajo, estos nutren la cocina local según la estación del año: *“...podemos disfrutar de algunos productos que son netamente del bosque nativo, que son algunos frutos y hongos que salen, como el changle, el loyo, la nalca, la murtilla, la mora, infinidades, el copihue... una tirá que uno aprovecha, y eso yo creo hay que conservarlo”*.

Don Nazareno es reconocido por sus productos derivados del cerdo, que él mismo cría en sitios privilegiados de este valle y procesa en su cocina familiar. Ofrece para la venta diversos embutidos como prietas y longanizas, paté y carnes ahumadas de este noble animal.



Río Trongol y sus senderos

“Cada familia, cada quebrada tiene un estero (...) y cada estero es como una semilla de bosque nativo que se mantiene en el tiempo” Rodrigo Bravo, Trongol Bajo.

El río Trongol es la columna constitutiva de esta localidad, que orienta para comenzar a recorrer los múltiples intersticios entre valle y cordillera, lleno de aves que llegaban entre los bosques y se acercaban también a los cultivos, como recuerda Rodrigo: *“Antes en Trongol había cientos de pájaros, bandadas que andaban. Ahora ya no se ve tanto. En estas fechas, por ejemplo, empezaban a llegar... jilgueros, fíos, chanchitos... Unos pajaritos que se les llama tres colas, y sinnúmero de aves que llegaban a las siembras. En este tiempo ya se estaban preparando pa’ sembrar, y entonces, siempre uno, en ese tema de estar viendo todo... Salir con mi papá, recorriendo”*.

Su destacada belleza de antaño se ve hoy en día opacada por problemas ambientales como la extracción de áridos y las plantaciones forestales que colindan con la ribera del río, afectando su cauce y limpieza. Como él mismo enfatiza, *“era un río con mucha vida antes, lleno de especies en la orilla, y yo creo que todas estas especies se pueden recuperar en el tiempo (...), si se acaba con toda la extracción de áridos y la intervención... puede ser un lugar tranquilo que uno puede disfrutar”*.

Tras la introducción de truchas en la provincia de Arauco en el siglo XIX, el río Trongol ha sido de gran interés para la pesca deportiva y recreativa de locales y visitantes por la presencia de ejemplares de salmón fario o trucha común.

El Vaho del Toro es una zona del río Trongol, donde, como bien indica don Alfonso Bravo, *“en invierno es posible escuchar un toro como brama, por un hoyo que se forma donde hay rocas, hace ese efecto de sonido. Por ahí se puede cruzar...”*

Entre los caminos reconocidos se encuentra el Sendero del Molino, que lleva este nombre porque *“allí era donde estaba antiguamente el molino de agua y la turbina que generaba electricidad...”* y conecta Trongol Bajo y Alto, como menciona Rodrigo Bravo, cuya familia tiene un profundo arraigo a Trongol, por haber sido activos participantes de su formación como asentamiento poblado. Su padre, don Alfonso Bravo, es uno de los mayores conocedores de la zona, que desde su juventud recorría a caballo, y se ha encargado de transmitir a sus hijos y visitantes la valoración por estos entornos cordilleranos. Es allí donde se puede apreciar en silencio con todos los sentidos lo más profundo de la naturaleza, siempre respetando el entorno a cada paso: *“No es hacer un camino, si no que desplazarme no más, tratar de no cortar árboles, de no cortar ramas... con las manos, y seguir caminando, seguir la huella. Porque eso es parte de la experiencia, porque... Ir a caminar por un camino angosto, mirando todo, estar en contacto directo con la naturaleza. Que te pinchen las ramas, que te hagan heridas... Y ya después de eso llegas a una parte donde, ahí sí, hay un camino ancho, que te permite ir así, tranquilamente. Puedes estar caminando como cinco horas y media, seis horas. Y después llega a otra parte, que es el Valle de Pilpilco... Subes por un cordón y llegas a lo que es el Valle de Pilpilco, y ahí es como transportarse al pasado, donde había bancos aserraderos”*.



Andar por estos senderos es adentrarse en las historias locales, conocer las conexiones con otros valles y sus realidades, comprendiendo cómo las actividades económicas han ido transformando valle y cordillera y cómo estos lugares adquieren sentido para las personas, por qué son valiosos para quienes allí viven y buscan a porfía su conservación para la propia vida y la de otros seres vivos .

“En la parte final del valle hay una parte que me gusta mucho, hay una quinta, allí hubo un asentamiento, y por lo que me contaba mi abuela como en 1905, 1915 ahí tenían teléfono, electricidad, porque tenían turbina en ese lugar. Tenían camino, tenían puente, tenían de todo. Eran de la compañía maderera (...) Y, de ese lugar, ahí ya se conecta el valle con la cordillera. Y ahí ya cambia todo. Es como... Volver al pasado, meterse por ese camino, y hay senderos que son antiguos (...) y se puede llegar a las turberas, donde nacen las aguas de los ríos (...) a lugares muy bonitos porque allí hay naturaleza pura”.

Rodrigo Bravo, Trongol Bajo

Fiesta de la Purísima

Cada 8 de diciembre en Trongol Bajo se celebra la Fiesta de la Purísima, que convoca a la comunidad trongolina y visitantes de distintas partes de la provincia en torno a expresiones de la identidad campesina del sector. Rodrigo Bravo comenta que *“se desarrolla hace, ¿cien años? Para esa fecha ya habían frutillas, y el trago especial era el ponche de frutillas, con frutilla blanca (...) Y se juntaba la comunidad a compartir ahí...”*. Las carreras a la chilena, competencias con bueyes y lazos, competencias folklóricas y la gastronomía con abundante papa, trigo y carnes junto a un ponche de frutillas, son los imperdibles de esta celebración, agrega Rodrigo Bravo.

Trongol Alto

Este lugar de truenos emplazado en lo más alto, ya saliendo del valle, nos adentra en Nahuelbuta, con una inigualable vista panorámica desde el norte, en miradores de piedra y en las nacientes de ríos. *“Puedes llegar por tres caminos. Uno es el camino del Tesoro, uno es el camino La torre, y otro es el camino Larga vista. El camino del tesoro tiene 11 km de asfaltado. El más hermoso es el camino la torre, porque de aquí a 20 minutos ya tiene araucarias hacia arriba. Hasta la escuela llegas en media hora, con un buen vehículo 4x4, porque la ruta es bien difícil, en invierno es casi intransitable”.* Mauricio Vallejos, Curanilahue.

Este sitio, que guarda gran cantidad de historias, en otro tiempo fue un lugar de abundante población dedicada a la agricultura, ganadería y extracción de madera, actividades que en lo alto transformaron el paisaje cordillerano. Actualmente viven unas 120 familias dispersas en sus distintos sectores, escondidos entre caminos, lomas y bosques, cuya vida perdura vinculada al bosque y a la tierra y *“son verdaderos ermitaños en la cordillera, hay gente que vive sola y hace patria en la cordillera”*, como cuenta Mauricio.

Aquí se está desarrollando un turismo experiencial que releva sitios emblema como la piedra tronadora, mirador hacia la Isla Mocha, la reposería de cuarzo, piscina de agua caliente hecha de grandes piedras de cuarzo, entre otros atractivos naturales. Todo esto se conjuga con la interpretación de los habitantes del lugar y la propia vivencia de respirar aire fresco con aroma a bosque nativo, escuchar el canto del chucao y otras aves: *“pa’ mi el turismo es ir a mirar, mirar, enamorarse de un lugar, de un paisaje, es eso, una vivencia”.*

Las turberas: el nacimiento de las aguas

El río Trongol, así como otros ríos de la provincia, nace en lo alto de la cordillera de Nahuelbuta, en las llamadas Turberas. Mauricio Vallejo describe: *“La turbera es una especie de esponja de material vegetal que quedó durante cientos de años. Hay gente que la conoce como la primera etapa del carbón, es materia vegetal que actúa como esponja y absorbe el CO₂ de la atmósfera, limpia el aire. Lo mismo pasa con la barba de viejo. Ese es un buen indicador que el aire es súper bueno, eso igual está arriba. También en la turbera hay flora bien particular. En Chile hay 2 especies de plantas carnívoras. Drosera uniflora y pinguinícola chilensis. En este caso, pinguinícola chilensis la tenemos acá arriba en la turbera, en los padrones aledaños, o Violetilla del Pantano, se le conoce así”.* Más que un sitio para visitar, las turberas son de alto interés para la conservación, valorado por sus habitantes y la comunidad científica para conocer sobre la geología y la cultura de la zona, cómo ha ido transformándose la cordillera producto de los asentamientos humanos y las actividades económicas de los territorios. Como menciona Nelson Cuevas, *“es importante cuidarlas, para Curanilahue y para todos, hay que aprender de las turberas, antes Curanilahue, como es un valle, eran turberas o posiblemente en la antigüedad fueron humedales los cual después con el tiempo se fueron secando y se fueron llenando de sedimento, y la parte de abajo se formó en carbón mineral, y ahí hay historia que hay que proteger”.*



Los últimos vestigios cordilleranos

"Nosotros ya no nos fuimos, qué nos vamos a ir de acá, ¡toda una vida viviendo aquí arriba!"

Inés Castro, Trongol Alto

Inés Castro y Juan Vergara son quienes viven en la parte más alta y lejana de Trongol Alto, ellos son los guardianes de la entrada a los lugares más recónditos de Nahuelbuta. Abren las puertas de su casa donde, al calor de las brasas del fogón y el humo de la cocina a leña, se puede conocer desde sus relatos cómo se vivía y hoy se vive cotidianamente en lo alto dentro de la cordillera: *"Aquí arriba ahora quedamos pocos, antes aquí recorríamos todo a caballo para arriba, o iba a pie a limpiar los caminos, siempre se encontraba algo nuevo. Teníamos mucho animal para criar, había siembras, hasta molíamos el trigo aquí, todavía tengo la piedra (...) el bosque lo teníamos al lado, el puma pasaba y pasa siempre, el zorro también"*. Juan Vergara.

La abuela de don Juan, María Burdiles, fue la cuidadora de este fundo, que hoy está bajo el cuidado de esta pareja de valientes que se mantienen allí pese a las dificultades. La señora Inés es una diestra cocinera de las delicias del campo, se destaca preparando carnes ahumadas al fogón o asados de cordero al palo, acompañando con las tortillas de rescoldo que saca de la ceniza caliente.



Ruta del aguardiente

Un recorrido de interés histórico y natural es la Ruta del Aguardiente, llamada así porque conecta Curanilahue, en la zona de Trongol Alto, con Nacimiento y las zonas productoras de vino y aguardiente: *"Ese camino se conectaba con Pilpilco, donde estaba la mina. Entonces, ese camino lo utilizaban quienes venían vino y aguardiente, que estaba prohibido vender. Ese camino cruza toda la cordillera, desde Pilpilco empieza a subir, cruza a Trongol Alto y los miradores de piedra"*. Rodrigo Bravo, Trongol Bajo.



Hoy en día queda un sendero poco transitado, cuyas vivencias permanecen en la memoria de personajes como don Alfonso Bravo y otros habitantes de Trongol Alto y Bajo, quienes mantienen la historia de las peripecias de quienes intrépidamente se movilizaban en estos territorios: *"En esos años de la prohibición ahí más o menos comercializaban clandestinamente el aguardiente. Tiene un juego súper bonito, y va con las jergas, con los conceptos que allá se hablaban. 'Allá esta la yegua muerta', y la gente sabía que allá estaba la carreta con el aguardiente. Había ciertos códigos que usaba la gente de ese tiempo para evitar a los cuatrerros o a la gente que asaltaba en esa época, porque arriba eran lugares de trabajo en la cordillera. Estaban los aserraderos en ese tiempo, entonces había que tener una precaución para comercializar el aguardiente"* Mauricio Vallejos, Curanilahue.

Gastronomía y festividades en lo alto de la cordillera

Muy vinculada al valle en cuanto a actividades económicas, Trongol Alto también resalta por su tradición agrícola asociada al trigo, avena y otros cereales, hoy en día reducida a resabios de terrenos cultivados para el autoconsumo familiar, producto de la actividad forestal. Teresa Cuevas, quien habita desde su nacimiento en la localidad, recuerda que: *"Se hacían trillas a yegua y más adelante empezó a llegar la maquinaria que iban a trillar a los sectores. Me acuerdo que tenía... sería como el año 70, 70 y algo, hasta que llegaron los forestales, todo ese lapso habían trillas con motores de primera con estos motores a leña, y después eran con tractor"*.

El trigo fue fundamental en este asentamiento. Existieron molinos en las casas de las familias y sus derivados se aprovechaban tanto para el consumo en casa como para los animales, produciéndose de la mejor harina en rama que se podía encontrar en Curanilahue. Pese a que su producción está casi extinta en la zona, su consumo sigue siendo central y vigente en la cocina diaria y festiva de Trongol Alto, junto a otros productos locales: *"Antes comíamos mucho lo que es el locro, concones, pantrucas, y todo lo que era con trigo se consumía. En mi casa preparamos concones, preparamos sopita con harina tostada, sopitas con trigo partido, la cazuela de ave todavía se hace con trigo partido, la cazuela de chancho todavía se hace con chuchoca. Nosotros estamos acostumbrados a comer eso, más que los fideos o el arroz, se consume más lo derivado del trigo, o del choclo. Cuando sembrábamos las matas de trigo, por entre medio se sembraba maíz, y también consumíamos. Hacíamos humitas con esos mismos choclos"*. Teresa Cuevas, Trongol Alto.

Los productos del bosque también forman parte de la alimentación del día a día en esta localidad cordillerana. Las avellanas, maqui, murtilla, y diversos hongos son cotizados para la venta, pero mucho mejor aprovechados en lo íntimo de sus cocinas para deleitar a la familia, y también a los visitantes. Teresa Cuevas, presidenta de la Junta de Vecinos y habitantes de toda su vida de Trongol Alto, levantó la Fiesta del Digueño junto a sus vecinos, para celebrar su abundancia: *"La fiesta del digueño es todo el día. Ahí se hace la comida campesina y preparaciones con digueño como empanadas, ensaladitas de digueño, el frito de digueño con costillar de cerdo. Se hace el cordero al palo, a fuego lento. Y ahí en esa fiesta se hace con música en vivo, concursos para niños, concursos de cueca, para los huasos, y acrobacias con caballo. Se hace en octubre o a principios de noviembre, depende del clima"*.



Valle de Elicura



Presentación

“Yo nací, crecí y soy del valle de Elicura. Mi infancia fue muy bonita, aunque no tuve niñez, aún así recuerdo que fui muy feliz. Mi mamá siempre nos enseñó a ayudarlo en todo, sobre todo haciendo la huerta, regando con esas varillas de agua que hacíamos por medio de la huerta porque en esos años había mucha agua, la tierra era muy fértil, teníamos todo, criamos muchas ves, gallina, ganso, pato, pavo, chancho, oveja, nada faltaba, toda nuestra alimentación era natural, los bosques nativos de aquellos años nos daban todo. Digueños, changle, chupones, mutillas, nalcas, mucho maqui... mi mamá nos hacía chicha de maqui muy rica.

Mi papá sembraba en el cerro trigo, arvejas, habas, papa. Para sembrar todo aquello se hacían mingacos, salíamos aún de noche para el cerro con las carretas cargadas de semillas, nosotras las cocineras, donde se llevaba el barril de chicha, era una verdadera fiesta. Qué tiempos aquellos ¡hermosos! Ahora tenemos de vecinos las empresas forestales, mucha gente que antes no vivía aquí. Las forestales nunca serán buenos vecinos, pero tendremos que convivir con ellos, no tenemos opción, aun así mi valle sigue siendo único por su gente, por nosotros. Aunque ya no están los ríos lindos con sus cauces naturales, ahora intervenidos, nuestra cultura mapuche poniéndose de pie con la fuerza de nuestros antepasados, defendiendo siempre lo nuestro, la naturaleza, las aguas y todo el medio ambiente. En lo posible dejar una buena enseñanza a futuras generaciones”. Rosa Marilao, autobiografía ecológica. Agosto 2018.

Contulmo y su Monumento Natural

Una antesala a la belleza natural del valle de Elicura y los altos de Nahuelbuta es el Monumento Natural Contulmo, ubicado en a 6 km. de la comuna del mismo nombre. Es un espacio de 82 hectáreas administrado por CONAF, que permite conectarse con la selva valdiviana y una diversidad de especies endémicas.

“Abí hay 2 senderos, el Lemumao y el de los Helechos. El Lemumao significa selva húmeda en mapudungun. Hay 26 especies de helechos que llegan a medir 3 a 4 metros de altura que se pueden ver en los senderos y fuera de ellos. Y anfibios como la ranita de Darwin, el sapo chileno. El sapo contulmoensis es endémico de acá. (...) Se ve el chucao, las torcazas, carpintero, carpinterito. Si es en invierno o verano va cambiando el paisaje, la caída de la hojarasca, el cauce de agua”. Jacob Leal, Huillinco, Cañete.

Este sitio destaca por su vegetación de larga data, por las especies únicas que allí se encuentran. Esta flora se encontraba presente en la época durante la cual las huestes españolas utilizaban estos senderos como zona de tránsito hacia territorios mapuche, lo que resalta Jacob: *“Hay árboles añosos de 500 a 600 años de edad, que uno no se imagina al entrar al monumento, porque son nuevos los que están a la entrada, hacia adentro hay un bosque añoso. Hay un viejo roble en la última estación, que tiene una orquídea aérea. (...) Y como dato cultural, a los 24 años por ese sendero pasó Alonso de Ercilla, por el Monumento Natural Contulmo, que fue fuerte habitual en la guerra entre mapuches y españoles”.*

Valle de Elicura

Elicura es el valle de entrada a la zona sur de la cordillera de Nahuelbuta, colindando con la Araucanía norte. Lo atraviesan como venas los ríos Calebu y Elicura, cuyos cauces desembocan en el Lago Lanalhue, siendo sus principales afluentes. María Tegalda Maribur, habitante del valle desde su infancia en la comunidad Lorenzo Huaiquivil, recuerda que *“cuando niña, el río tenía brazos y tenía piernas, eran brazos y piernas fuertes, seguía el río muy grande, sacando riachuelos y la madre seguía en el centro (...)”*



El valle de Elicura se compone de las localidades de Calebu, San Ernesto y Elicura, comunidades que hasta el cansancio han defendido sus aguas de la degradación producida por las plantaciones forestales y las amenazas ambientales de proyectos hidroeléctricos que merodean sus aguas. Pese a ello, así como María Tegalda Maribur resalta, la belleza del valle no se ve opacada del todo para su gente: *“Aunque esté la plantación de euca y de pino, el Valle para mí es siempre hermoso. Me gusta ir al cerro, y me gusta mirar el valle, como corre su río. Ahora hay muchas casas, antes no había la cantidad de casas que hay ahora. Se ve tan lindo ver el Valle, todavía hay nativo en algunas partes. (...) ¡Las araucarias que se ven en el alto son como pirámides naturales!”*



Cultura y cosmovisión mapuche en el valle

“Nahuelbuta, Tigre grande, tigre antiguo, Gran patrimonio para el Pueblo Mapuche, nos dio la vida, alimentos, agua, lahuen, newen, y sobre Nahuelbuta mucho Patrimonio Mapuche como Tren-Tren, Menoko, Llag-Llag, Trayenco, Aukinco... Nos da mucha impotencia como las empresas depredadoras destruyen parte de la Cultura Mapuche, además del hábitat de tantos otros hermanos como la flora y fauna”. Manuel Maribur Cheuquelao.

En Elicura existen cinco comunidades mapuche-lafkenche, quienes han estado al pendiente de las transformaciones del entorno de Nahuelbuta y el valle mismo. Son ellos quienes mantienen la cultura y cosmovisión viva a través de su forma de habitar el territorio y su interpretación de este habitar con sentido mapuche, trazando espacios para la vida y la sanación, de refugio, para el compartir comunitario. Es a través de esta lectura que podemos encontrar en los recorridos por el valle, narrados por sabios del territorio como guías locales, sitios de importancia cultural.

El treng treng es un cerro que concentra las energías para mantener el equilibrio; también existen menokos, humedales que albergan plantas medicinales para la recolección. Existen espacios para la reunión comunitaria, donde se siguen celebrando los We tripantü y nguillatunes, ceremonias para agradecer, renovar y sanar. Pese a la reducción de espacios rituales y cotidianos producto de la avasalladora intervención de empresas forestales, la presencia del kimvn mapuche perdura a porfía, con el objetivo de reestablecer el territorio para su pueblo y mantener la vida: *“mire, debajo de los eucaliptos, están los avellanos y el maqui, son las únicas cosas que sobreviven, quizás cuántas veces han cosechado estos euca, estos pinos, y sigue la avellana, el avellano y el maqui, dentro de toda la intervención que han tenido, siguen viviendo, son tan porfiados como los mapuches, no hay caso que los terminen (...) Cómo han maltratado a nuestros antepasados, y todavía nos siguen maltratando, y ahí estamos, paraditos, y así están los avellanos con los maquis (...) No queremos nunca morirnos, no nos han logrado matar, sobrevivimos como esas plantitas”*, María Tegalda Maribur.

Un acercamiento a la cosmovisión desde la vivencia es posible visitando a quienes se encuentran desarrollando el turismo comunitario en el valle, en rukas como espacios de encuentro para conversar alrededor del fogón compartiendo las historias del lugar y la comida a la antigua usanza mapuche.



La riqueza culinaria del valle

En Elicura, la comida mapuche posee atributos únicos. Sus bases se encuentran en los espacios de crianza y reproducción de animales y plantas, desde la mirada de que tenemos que nutrir cuerpo y espíritu para alcanzar el vivir bien. Es por ello que María Tegualda Maribur resalta que para asegurar esa buena alimentación hay que cultivar lo propio: *“Aquí las aves son criadas con trigo y maíz, mis vacas son criadas con pasto natural, y les doy agua en balde o los chicos las llevan al río, y por eso sé que estoy comiendo una carne que se crió en casa. Es comida sana. Las papas son sembradas acá, los porotos acá, la lechuga de acá, los repollos de acá”*.

Ese tránsito de la huerta a la olla se manifiesta en platos representativos de la comida mapuche-lafkenche, donde resaltan ingredientes como el locro, mote y otros subproductos del trigo, papas, productos del mar, además de múltiples elementos de la huerta y corrales caseros, que rememoran la alimentación básica de antaño que sigue vigente: *“Siempre está la cazuela de gallina. La cazuela de gallina con locro, que es la comida mapuche, y el mote y la carne cocida (...) cuando había digüeñes, se hacía mucho... Se cocina mucho también el cochayuyo, la sopa de luche también. La carne a la cacerola, papas al merkén, todas esas cosas. Mi mamá, mi abuela las cocinaban, y son saludables”*

Los distintos seres del entorno del valle deambulan entre árboles nativos y frutales, portando historias que llegan al paladar. Esta abundancia de frutos del bosque y de las quintas es aprovechada en conservas y mermeladas de ciruelas, duraznos, maqui, cerezas y guindas. También existe producción de miel orgánica al interior del río Provoque, en el sector de San Ernesto, donde Leopoldo López, apicultor desde hace 8 años en San Ernesto, pone gran cuidado en esta labor, y es un convencido de las bondades de la miel: *“...sirve para despertar la mente y conectar con los ancestros. Las abejas se alimentan en el bosque nativo y traen ese conocimiento”*.



Altos de Elicura

Subiendo por el valle, en plena cordillera de Nahuelbuta encontramos a quienes habitan en los altos de Elicura, entre Biobío y Araucanía, donde el camino actúa como línea divisoria regional. Elicura está conformada por localidades como Elicura Alto, Pichihuenocolle, Pinguidahue, entre otros reductos escondidos entre los bosques cordilleranos.



“Este lugar se caracteriza por la belleza de su paisaje, por su flora y fauna. El paisaje con cerros y quebradas lo hace único, donde espontáneamente se van formando miradores naturales que nos permiten vislumbrar la belleza donde nos encontramos insertos. Aún es un lugar montañoso y con esteros que le dan vida a este lugar”. Magaly Villablanca.

Entre estas altas montañas se obtiene una panorámica privilegiada con vista a los volcanes de la Cordillera de Los Andes de Biobío y Araucanía, así como también a diversos lugares de los valles de Nahuelbuta. Esta es zona de gran riqueza por la presencia de nacientes de agua que abastecen las cuencas de los ríos Lanalhue y Lleu Lleu.

Las plantaciones de pino y eucalipto han transformado el paisaje y la biodiversidad de esta zona, ante lo cual se han organizado grupos como la Cooperativa de Restauradoras Nahuelbuta, dedicada a la recolección de plantas de árboles nativos, cumpliendo un importante rol en la reforestación de terrenos de uso forestal con plantas nativas de la cordillera, dada su importancia para el abastecimiento de agua.



Vida campesina en la cordillera

“Nuestro patrimonio son las historias que podemos recordar de nuestros antepasados, de cómo se fue habitando este lugar y como en conjunto se fueron ayudando para ir construyendo sus casas en medio de la montaña, haciendo para ello mingacos que es y era la forma de trabajar en comunidad”. Magaly Villablanca.

Elicura Alto se formó como un asentamiento poblado de vocación agrícola y desde sus inicios ha existido una larga historia de familias dedicadas al cultivo de cereales, hortalizas y legumbres y ganadería. Las dificultades de habitar la cordillera y prepararse para los fríos y nevados inviernos se sorteaban en comunidad. Las trillas a yegua suelta o con bueyes, actividad para la cosecha de cereales, y los mingacos, instancia de ayuda mutua donde toda la comunidad participa para devolverle la mano al vecino, todo esto asociado a la comida, la música y la alegría, forman parte de la memoria colectiva local.

“Aquí mantenemos el comer la tortilla, cocinar las cazuelas con gallina de casa. Hay que enseñarle eso a los hijos y a quienes nos visitan, cómo eran las formas de vida antes, que era ayudando al vecino en una siembra, en una cosecha, juntarse a compartir”. Marta Araneda, Pichihuenocolle.



Frutos del bosque: la avellana

“La avellana era el alimento de los pobres. Los que no hacíamos siembra, solo cultivos pequeños de hortalizas, huertos, verduras, vivíamos de la avellana, era la forma de alimentación de nosotros (...) lo tomamos como una forma de subsistir, para alimentarnos”. Marta Araneda.

Los productos de recolección del bosque nativo como los piñones, la avellana, la murtila, el digüeño, el chupón, y los changles, están siempre presentes en la comida de los altos de Elicura. Aquí la avellana destaca por ser un alimento integral que se comía cotidianamente en las cocinas cordilleranas.

“Mi papá, mis abuelos nos enseñaron cómo recolectarla (...) nos enseñaron que solamente cuando estén en el suelo son comestibles, así nos enseñaban a nosotros. Y cuando están en el árbol, se alimentan los animales, como el cerdo, que se alimenta principalmente de avellana. Nosotros respetábamos aquello, porque el cerdo alcanzaba hasta cierta altura y con lo de más arriba después venía nuestro turno”. Marta Araneda.

Se recoge principalmente por los sectores de Elicura Alto, Agua Santa, Provoque, El Natri; además hay zonas de recolección en predios privados y de forestales. La recolección sustentable del producto implica llevar un proceso de gran dedicación, respetando temporadas, sitios y cantidades para dar pie a su reproducción para la temporada siguiente y para la alimentación de otros animales.

A partir de la avellana surgen distintos derivados para el deleite en forma de café, aceite, harina y avellanas tostadas. Todos ellos pasan por un minucioso procesamiento, donde el tostado a fuego lento les otorga rasgos inconfundibles al paladar: *“La callana le da un sabor especial por el humo del fuego. Es una técnica la del tostado, para que no se quemen las avellanas, con leña que mantenga el calor, que no arrebaté, que no sea pino o eucalipto, por la resina en especial. Hay que hacerlo con cuidado, con calma ir moviéndola para que quede mejor”.* Marta Araneda.



Acuerdos de Gobernanza Comunitaria para el Turismo Sustentable en Nahuelbuta

1. Todos los propietarios deben retirar las plantaciones exóticas de los cursos de agua, restaurando con bosque nativo. Serán denunciados quienes no lo hagan.
2. Los visitantes y residentes deben disponer sus residuos sólidos en lugares autorizados:
 - Los residentes/propietarios deben reciclar, reducir sus residuos sólidos domiciliarios.
 - La municipalidad debe proveer frecuencias adecuadas de retiro de residuos sólidos domiciliarios y servicios de eliminación de microbasurales. Serán denunciados quienes no cumplan con estas disposiciones.
3. Los propietarios no deben vender áridos de sus predios a menos que mitiguen y restauren:
 - Las empresas y el gobierno no deben comprar áridos extraídos de suelos agropecuarios.
 - La extracción de áridos de suelos agropecuarios debe ser restaurada ecológicamente por parte de las empresas y gobierno que lo han comprado.
 - Las empresas que extraigan áridos deben respetar la vegetación de protección y una distancia apropiada de los cauces de agua, caminos y predios colindantes, respetando una distancia no inferior a 10 metros y con autorizaciones legales claramente explicitadas.
4. Los propietarios de bosque nativo deben reconocer los derechos de acceso al bosque de los y las recolectoras como una actividad tradicional. Éstos últimos deben respetar los ciclos de renovación de los recursos y solicitar su acceso a través de organizaciones.
 - Los recolectores deben respetar las condiciones de acceso y uso que acuerden con los propietarios.
 - Los recolectores deben respetar buenas prácticas de recolección.



An aerial photograph of Isla Mocha, Chile, showing a vast forest of trees with vibrant autumn foliage in shades of orange, red, and yellow. The forest covers rolling hills and valleys. In the background, the ocean is visible under a blue sky with scattered white clouds. The text 'Isla Mocha' is overlaid in white serif font on the right side of the image.

Isla Mocha



Isla Mocha

- Área de la isla
- Reserva Nacional Isla Mocha
- Islotes
- Océano Pacífico
- Lagunas
- Caminos
- Senderos
- Aeródromo
- Caletas
- Desembarco del Pirata Drake
- Faro viejo
- Lobería

La Mocha, Amucha o Amuchrra (el “lugar donde las almas resucitan”), es una isla ubicada a 30 kilómetros de Tirúa, perteneciente administrativamente al municipio de Lebu, en la provincia de Arauco.

“La Isla Mocha está rodeada de playas, cada una con historias distintas ya que antiguamente pasaban muchos piratas, y se hacían las cacerías de ballenas y lobos. En estas playas puedes encontrar fósiles de moluscos, restos de naufragios como anclas, calderas, partes de barco, e incluso en algunos puedes llegar a tocar algunas partes de estos barcos hundidos bajo el mar. También te encuentras con una lobería y con un fenómeno muy particular que son las emanaciones de gas natural en la arena y mar, este gas se puede encender con marea baja y da la sensación que estas prendiendo el agua.”



Las personas que viven en la isla en general se dedican a la pesca y agricultura, desde hace poco ya hay personas dedicadas más al turismo. En verano hay personas que se dedican a recoger luga que se vende y se exporta a otros países. Antiguamente los mochanos solo se dedicaban a la agricultura, sembrando hectáreas de ajos, papas, trigos, etc., y lo vendían en el continente, ya que todos los meses pasaba un barco de la Armada a buscar sus productos. Actualmente aún puedes comprar algunas frutas y verduras que se cultivan acá y que son mucho mejores que en el continente, ya que se cultivan sin químicos y la tierra tiene abundancia de minerales por su cercanía con el mar y la riqueza de los suelos por la presencia de los bosques. También se pueden encontrar mariscos, tales como: piures, locos, lapas, erizos, caracoles, picorocos, entre otros. En la isla hay gran riqueza; encontramos pescados, mariscos, tierra, agua. Es un lugar acogedor para visitar y caminar tranquilamente. Somos una comunidad de personas amables y atentas”. Tiare Varela, ONG Oikonos.



La Isla Mocha es un lugar cargado de historias. Desde el arribo del capitán holandés Juan Bautista Pastene el 4 de octubre de 1544, hasta finales del siglo XIX, las costas insulares fueron visitadas por navegantes ingleses, holandeses y también españoles, cuyo tránsito ha almacenado historias y energías que se movilizan en el entorno: *“Esta isla la usaron de oasis y de escondite los españoles (...) Aquí pasó mucha gente extranjera, escondieron muchos objetos enterrados, por eso se encuentran monedas inglesas, y hartas cosas extranjeras por los naufragios (...) Por eso se deben ver cosas raras, como luces, es que pasó mucha gente por acá”*. Jaime Hahn.

Entre las andanzas más reconocidas está la visita a la isla del famoso pirata Sir Francis Drake, quién en su desembarque se encontró con los lafkenches de la isla, como cuenta Armando Ortiz, conocido como el historiador de la Mocha: *“El pirata Drake bajó a tierra y lo atacaron en el rostro. Y volvió en revancha después, les trajo barriles de ron. Los mató a casi todos, los emborrachó”*.

Este fue asentamiento de mapuche-lafkenches, quienes se adaptaron a las condiciones ecosistémicas insulares y vivieron allí hasta que los españoles despoblaron la isla en el siglo XVII y así permaneció por alrededor de 166 años. Hoy en día aún es posible encontrar vestigios entre los bosques y trochas: *“Lo más impresionante es que encontré el camino de los primeros habitantes, los mapuches que los colgaron los españoles y llega al lado norte donde está el aeródromo. Ahí me bajo a un árbol y veo el sector. Yendo a la montaña, ahí hay un inmenso lugar al centro y un camino que va al lado norte (...) He encontrado restos de cántaros, orejas de tinajas con la lluvia que saca del mismo estero. Ahí mismo de la fábrica digo yo, de la montaña. Y ahí está también en camino en donde seguían para arriba”*. Armando Ortiz



Patrimonios naturales y culturales de Isla Mocha

Cuando volvió a ser poblada, la isla se transformó en una hacienda, nombre que aún lleva uno de los sectores de la Mocha. Sus terrenos fueron dedicados a cosechas de trigo, arvejas y papas, que eran comercializadas con el continente. De aquellos años queda el llamado “locomóvil”, aserradero a vapor que permitió construir las casas y chalupas para la pesca, además de historias como la circulación de la moneda mochana: *“Dicen que existió dentro de la misma isla, había un almacén grande. Como estos eran arrendatarios, antes arrendaban la isla la gente, entonces esa gente la pagaban ellos a sus trabajadores, y con esa plata ellos tenían que ir a la misma, donde ellos tenían como un supermercado. Y que dentro de la misma isla valían las monedas”*. Nazario Herrera.

La caza de ballenas y la lobería son los oficios vinculados a la mar que están en la memoria de los mochanos y mochanas, existiendo historias de diestras hazañas de los cazadores que se movilizaban a remo contra viento y marea: *“Cuando había algunas ballenas, yo le calculo unos cuarenta metros al lado norte del muelle viejo, ¡inmensas, era impresionante verlas! Esa ballena azul la vi, estaba chico y me acuerdo perfectamente (...) Yo alcancé a ver cuándo niño las armas que había para cazarlas. Salían de aquí al lado norte. Y pasaba mucha ballena en el puerto viejo que hay ahí frente a la iglesia católica. (...) Salían a cazar a remo los valientes. La Cruz del Sur se llamaba la chalupa, medía de ocho a diez metros, con las chumaceras, donde se instalan los remos para remar...”* Armando Ortiz.

¿Por qué queremos contribuir a su conservación ?



“(...) gracias al bosque tenemos al agua, tenemos el oxígeno y los nutrientes que entrega a la tierra (...) eso es algo que la gente no lo valora. Entonces eso es algo que se puede rescatar, que necesitamos tener ese conocimiento porque es importante. Nosotros gracias al bosque tenemos cultivo de papas y fertilizantes. Todo lo que nos entrega el bosque”. Francisco Astete

“Ir a esta montaña es como ir a otro mundo...los pajaritos que hay, la resiliencia que hay, hay canelos preciosos, arrayanes inmensos, laureles, olivillos...” Armando Ortiz.





Reserva Natural Isla Mocha

“Aquí están los principales esteros que alimentan con agua a la población de la isla (...) este bosque es el paraíso de las aves. Acá tú vas a encontrar más de cien especies de aves distintas dentro del bosque y también mamíferos que son los roedores, el topo valdiviano, el degü de la Isla Mocha, que es un roedor endémico. Y sin dejar de mencionar a la fardela blanca, nuestra ave emblemática de la reserva”. Francisco Astete, guardaparque CONAF en la Reserva Isla Mocha.

La Reserva Natural Isla Mocha, creada en el año 1988, tiene una superficie de 2.368 hectáreas, que abarca todas las zonas montañosas de la isla. Se caracteriza por una alta presencia de biodiversidad en flora y fauna, con la que conviven los mochanos y mochanas como parte de sus hogares. *“Pasando los cuatrocientos cincuenta metros, cuatrocientos metros de altura, el clima es diferente. Se calcula, se cree que el bosque produce una temperatura en la parte alta. Entonces eso condensa las nubes, entonces hay días de verano donde hay mucho calor, pero en la parte alta está frío y lloviendo, porque el bosque produce ese efecto que atrapa la camanchaca y llueve en la parte alta del bosque”.* *“Lo que siempre llama la atención es el tamaño de los árboles y las aves. (...) lo que siempre les decimos antes de que suban es que van a encontrar árboles gigantes de seiscientos años, que van a haber muchas aves, van a haber cuevas de aves. De las praderas que están lindas, las reservas... Eso, eso es lo que más les llama la atención a los niños”,* Francisco Astete.

Los senderos de la reserva conducen a bosques primarios de olivillos y arrayanes centenarios *“que entre seis personas se logran abrazar”*, como resalta Nazario Herrera; con lianas enroscadas, nidos de aves, nacientes de esteros y lagunas, lugares que han sido recorridos a caballo y a pie cotidianamente por sus habitantes.

La Calera

Sitio histórico en el norte de la isla, su origen se remonta a fines del siglo XIX, cuando se extraía cal a partir de los conchales de la caleta que lleva su nombre. De aquellos años quedan los vestigios de las edificaciones de los hornos de cal, hechos *“de grandes piedras pegados con la misma cal; cocinaban la cal y la calcinaban con leña, como no tenían carbón de piedra”*, recuerda Jaime Herrera. *“Sacaban caliza para... Valdivia, en esos años. Todavía están enterrados los carritos de transporte. Y por eso quedó el nombre, la calera. En 1910, '15, más o menos. Venían de Valdivia a buscarla en barco, para los altos hornos de Valdivia, sacaban la caliza que ahí estaba, donde fundían el hierro”*, Armando Ortiz.



La fardela blanca

“Es una especie endémica de la Isla Mocha y del archipiélago de Juan Fernández; ave migratoria, pelágica que se alimenta de la corriente de Humboldt y migra hacia el Polo Norte en la temporada de marzo hasta noviembre. Y de noviembre en adelante nidifica en isla mocha hasta abril, más o menos. Es un ave monógama, de una sola pareja, pone un solo huevito. Se demora siete años en llegar a su adultez para su reproducción. Se adaptó a esta condición de vivir en una isla que está llena de bosque. Y es un ave que también le entrega nutrientes al suelo, todo el nitrógeno que es el abono que trae, queda aquí en el bosque”.

Francisco Astete.

La lobería y el oficio de lobero

Las costas de la Mocha guardan las memorias de la lobería, oficio que se practicaba como estrategia de sobrevivencia de los antiguos habitantes de este territorio insular. *“Eran grandes cacerías que habían acá, digamos que eran como el sustento que, en esa época, tenía la gente... Acá faenaron los lobos, eran tres cuatro cacerías al año. Se venía el día antes toda la gente de acá al frente en el islote Quechol, y al campo ranchan, que llamaban ellos, y al otro día se iban tempranito. (...) dependía del mar, tenía que entrar con viento sur. Si no, les tomaba el olfato los lobos y no cazaban ninguno. Es que en esos años vendía la coyunda, el aceite, no había tractores ni nada, así que vendían todo. Y era una pega súper arriesgada, pero la hicieron también (...) La última fue después del terremoto del 60. Y entraron con viento norte y no cazaron ninguno. Después nunca más fueron”,* Armando Ortiz.



El faro viejo

En el recorrido por las hermosas playas de la zona norte de la isla se llega al llamado Faro Viejo. Es una alta y antigua construcción que data del año 1892. Se erigió como una forma de hacer frente a los numerosos naufragios que tenían como escenario las costas mochanas. *“Tenía un alumbrado y una escalera interior para llegar al foco mismo (...) Al visitar el faro se puede contar y mostrar dónde estaban las casas construidas antes del terremoto del '60, que ahora no están. Todavía quedan algunos pedacitos de cimientos que están casi tapados, pero mirándolos bien, se ven los cimientos. Ahí vivían los marinos, que el mar cruzaba, tapaba el islote del faro. Entonces, quedaban aislados también, dentro de la misma isla”,* Nazario Herrera.

Los islotes de la isla Mocha

“Los islotes tienen lobos marinos. Están llenos de aves marinas. Infinidad y variedad de aves marinas, que la gente no ve... O sea, el turista que está viniendo a la isla últimamente no conoce esa parte de la isla”. Luis “Chemo” Astete, buzo y profundo conocedor de la Mocha, no dice que para conocer la isla en profundidad también hay que entrar a la mar. De acuerdo a lo que se sabe y se observa en la isla, a medida que pasa el tiempo ha incrementado su altitud, y con el pasar de los siglos han aparecido formaciones rocosas de diverso uso y significación para sus habitantes labradas por el viento marino. Recorrer los islotes permite conectarse con las formas de vida que forjaron a los habitantes de la isla desde sus inicios, como relata Eduardo Astete: “Está la isla blanca, está la Resbalosa, hay una piedra que se llama la piedra del Concón, la piedra de lobo, en los islotes de los pájaros una que se llama el Muerto. La isla Quechol es la de los lobos, tiene como más de dos hectáreas. Ahí era donde la gente antigua hacía las grandes cacerías de lobos marinos (...) tengo un CD donde salen cuecas y vals, y son sacadas de las islas típicas de acá y de gente que ya no está, y salen contando su historia de cómo ellos hacían sus cacerías de lobos (...)”

Los islotes o islas son entornos para el avistamiento de aves marinas y migratorias que circulan por las costas: *“Está el islote del trabajo, y el islote de las docas. En esos islotes, por ejemplo, se pueden ver aves marinas, pingüinos, lobos... Todo lo que abunda, pájaro que abunda en el mar, está en ese islote. Y esa es una gracia, aparte que desde ahí al fondo ves la isla”, Nazario Herrera.*

La llamada Isla Doca lleva su nombre por la amplia presencia de dicha planta: *“La doca es un fruto silvestre. Allá afuera se ven docas, por eso su nombre. Es una planta arrastrada y de hojita gruesa que se da en la arena, no le afecta la sequía. Ahora se hizo acá una capa vegetal por los animales, antes era más arenoso y por eso había harta doca, yo me acuerdo haber visto cuando niño (...) Acá tienen cormorán, pelícano. Pilpilén, hay pingüinos. Hay como tres variedades de cormoranes”, Chemo Astete.*

Los naufragios en la Isla Mocha

“Todavía quedan vestigios ahí de los naufragios, uno los puede ver si bucea. Ahora quedan restos de barcos, no hay ningún barco que esté entero (...) por ejemplo, hay una hélice que tiene como tres metros de altura (...) una tremenda cuestión, tremendos vapores que serían esos, que cortaban el mar” (Chemo Astete). Las historias cuentan que en las aguas de estos islotes es donde se esconden vestigios de muchos naufragios ocurridos en las costas mochanas. siglos atrás. Quienes se dedican a la pesca y al buceo han divisado en sus andanzas barcos hundidos y sus tesoros guardados. *“Hay seis o siete barcos, empezando por la punta del iceberg, están las canchas de aterrizaje, está Longaví, el Águila, el Santiago, que los trajo el terremoto del 60' desde Corral (...) Hay tres barcos que son los más importantes, Don Juan, el Illimani, el Rosetta, que llevaban cargamento importante. El Rosetta fue por un fuerte temporal de viento, llegó roto a la costa. Iba para Liverpool, Inglaterra. Dicen que era oro, otros dicen que cobre (...)”, Armando Ortiz.*



Las emanaciones de gas

Una misteriosa e imperdible hazaña a realizar al menos una vez en la vida es prender fuego sobre el mar. En las costas del sur de la isla es posible recorrer las playas en búsqueda de las emanaciones de gas hacia la superficie, evidentes con el burbujeo sobre la arena y el fuerte olor a azufre.



“A la prendida del gas casi siempre yo los invito de noche, es lo bonito. (...) La gracia es cómo se prende el mar, cómo el gas le logra ganar la mar la prendida. Pero también tiene que ser con la baja marea, a unos treinta metros, y hay que ingresar al mar. El mar llega un poquito más arriba de las rodillas, hasta la cintura de repente, hay que llegar ahí y prenderlo con un chonchón que le llaman, con una antorcha. Se enciende eso y se lleva pa' allá prendido. ¡Y de verdad se prende!”, Nazario Herrera.

Recolección de orilla



A orillas de Isla Mocha se encuentran diversas zonas de recolección de luga, alga que tiñe las playas en verano con tintes rojizos. Es de gran valor comercial para la industria transnacional de cosméticos, por lo se trata de una actividad económica relevante para los mochanos y mochanas, ante la reducción de los recursos marinos. Se realiza masivamente entre diciembre y abril, meses donde ocurre su mayor varamiento en las orillas de las playas de la zona sur de la isla, donde es posible ver las ranchas costeras que forman parte del paisaje de la zona, instaladas por las familias que trabajan en la luga. Este arduo trabajo es de especial dedicación de mujeres, quienes trabajan en función del oleaje y las mareas.

“La luga vara por allá por la playa, donde el agua llega a la orilla, ahí va quedando, varan hojas grandes y ahí uno va recogiendo en un quíne que le llamamos nosotros y ahí ya las lleva el carretón (...) En verano en dos horas tiene seca la luga, luego la tiene que guardar. Puede juntar 100, 200 kilos”, Oriana Flores.

Culinaria con sabores de mar y tierra

Los mochanos y mochanas se dedican a tres actividades principales, agricultura, ganadería y pesca, que se conjugan según la época del año, y nutren las privilegiadas cocinas locales. Considerando su distancia con el continente, los cultivos y crianza de animales local son centrales en la alimentación, labor que se caracteriza por la abundancia de productos provenientes de suelos fertilizados a partir la perfecta mezcla de nutrientes del bosque y del mar, y regados con aguas limpias que llegan desde lo alto de la reserva a través de sus esteros. *“(...) la comida de acá de la isla no tiene químicos, lo que nosotros cosechamos la verdura, la papa, todo eso, el maíz, no le echamos químico a la tierra, no le echamos fertilizante, nada. Y crecen muy grandes en la huerta” (Eduardo Astete).* Esta tradición agrícola ha dejado diversos productos que sustentan el autoconsumo familiar, como papas, variedades de arvejas y porotos, y el emblemático ajo mochano, de color rosado y cabeza de tamaño medio, reconocido por ser *“más sabroso que el ajo chilote”,* como apunta Nazario Herrera.

Antiguamente, este ajo se producía en gran cantidad para venderlo en ferias de Concepción y Talcahuano, hoy en día es el preferido en las huertas caseras para los aliños de todo tipo de comidas. A esto podemos sumar la amplia presencia de frutales como papayos, maqui, y manzanos, además de los bosques y sus frutos para la recolección y preparación de mermeladas, conservas, jugos, postres y repostería de primer nivel. Especial mención merecen los grandes pangales en las zonas húmedas del bajo bosque, orillando con la reserva, donde se recogen nalcas jugosas de gran tamaño, que en la Mocha se aprovechan para el consumo directo y en mermeladas.

La ganadería es uno de los fuertes en la zona sur de la isla. La crianza de animales es diversa, existiendo abundancia de vacunos, corderos y cerdos, quienes se benefician de las praderas costeras para su alimentación, las que, como destacan en la zona, le entregan a la carne un leve sazón de sal que se aprecia a la hora de degustar succulentos asados al palo, cazuelas y guisos.

La cultura de la pesca y recolección es intrínseca entre los habitantes de la isla y entregan multiplicidad de productos que nutren los platos con colores y aromas a mar. En otros tiempos era común poner en práctica las tradicionales técnicas de secado al sol de los abundantes pescados que se cargaban a la costa. Actualmente, erizos, jaivas, locos, chapas, luche y cochayuyo son trabajados por la creatividad de las mochanas, presentando para el deleite múltiples ceviches, ensaladas, mariscales. En la temporada de abundancia de piures, llegan lanchas cargadas que desembarcan el recurso en los roqueríos, participando mujeres, hombres y niños en el desconche, actividad que consiste en aserruchar el piure por la mitad y con los dedos extraer la carne para depositarlos en baldes. Con estos suaves piures, de un sabor mezcla ideal entre suave e intenso, se preparan las inigualables empanadas de piure de la Mocha.



Semana mochana

El día 12 de octubre se conmemora el primer contacto entre los navegantes españoles y los pueblos lafkenche que vivían en la isla hacia el año 1544, confluencia de mundos que sería determinante en la cultura marítima y campesina de la Mocha. Es por ello que la segunda semana de octubre, desde la década de 1980 se celebra el Aniversario de la Isla, una de las actividades más recordadas por los mochanos y mochanas que se criaron con este festejo en comunidad. *“Era entre nosotros, y todos los que se reunían de fondo, se compartía después, se compraba carne, bebida, confite pa’ los niños, se hacía la comida, se celebraba el cumpleaños de la isla. Se hacían los sketches sobre cosas que pasaran en la isla, disfraces, carros alegóricos, y todo tiene que ser relacionado con la isla”*, Nazario Herrera.



Acuerdos de Gobernanza para el turismo experiencial en Isla Mocha

Los actores locales del turismo en Isla Mocha nos comprometemos a:

1. Resguardar los productos locales para satisfacer nuestras necesidades y las de los/as visitantes.
2. Cuidar la limpieza de la isla y sus playas.
3. Cuidar y compartir nuestros conocimientos culinarios locales.
4. No sobreexplotar los recursos para evitar su desaparición (loco, erizo, corvina), siendo la comunidad quién debe tener el protagonismo en este cuidado.
5. Nuestros liderazgos deben ser honestos, solidarios, transparentes, abiertos al dialogo, sin egoísmos, respetar los acuerdos del grupo.

Asimismo, requerimos acompañamiento personalizado para la postulación a proyectos de turismo provenientes desde las instituciones públicas, que incluyen a ambos sectores de la isla.



Listado de Contactos

Nahuelbuta

Tour Operadores y Guías Locales

Franz William G.	Guía Araucotour, Curanilahue	964681327
Demetrio Ananías	Araucotour, Curanilahue	966692706
Nelson Cuevas	Guía Local Curanilahue	953664170
Alfonso Bravo	Cabalgatas Ruta Aguardiente, Trongol Bajo	989115731
Rodrigo Bravo	Guía Local Trongol Bajo	989748901
Javier Medina	Guía Local, Trongol	952011235
Mauricio Vallejos	Guía Local Curanilahue	973169291
Danilo Cabezas	Guía Local y arriendo de kayak, Los Álamos	962977000
Jacob Leal	Guía Local Cañete	989192771
Hector Millanao	Wenumapu Aventura, Cañete	954580208
Javier Maricura	Pillakura, Tour operador Cayucupil	934078667
Pablo Pincheira	Nahulebuta Adventure, Cayucupil	941713064

Emprendimientos locales

Nazareno Rocha	Agroturismo, Trongol Bajo	941630444/ 983935782
Esther Kulikoff	Entre Araucarias, Trongol Alto	refugioentrearaucarias@gmail.com
Ivonne Cisternas	Alimentación con identidad, Curanilahue	979101598
Claudia Cisterna	Rafting Nahuelan, Curanilahue	984879323
Natividad Aguilera	Hostería "Donde Cea", Antihuala.	996603652
Francisco Ojeda	Bahía Azul, Los Álamos	985561080
Lidia Carrillo	Hostería Caramávida, Los Álamos.	994502850
Mirta Antileo	Productos derivados de trigo y maqui, Caramávida	971246251
Jaime Pincheira	Vivero "Los Pincheira", Cayucupil	981759649
Marta Araneda	Productos derivados de avellana, Elicura Alto	974288198
Arnoldo Thiele	Hospedaje Patio Alemán, Contulmo	992293980
Tegualda Maribur	Ruka Mapuche Tegualda, Valle de Elicura	956731041
Maria Pucol	Alimentación mapuche, Valle de Elicura	992657173
Rosa Cheuquelao	Huerta y mermeladas, Valle de Elicura	955228264

Organizaciones territoriales

Teresa Cuevas	Junta de Vecinos Trongol Alto	995839337
David Villegas	Junta de Vecinos Trongol Bajo	974690101
Elizabeth Antileo	Comunidad Mapuche PichiCaramávida, Los Álamos.	994075975
Margarita Uribe	Junta de Vecinos Caramávida	961584845
Sandra García	Cooperativa Caramávida	953250579
Gicelle Lepillan	Corporación Mapuche Nahuelbuta, Cayucupil	944230829
Viviana Araneda	Cooperativa Restauradoras Nahuelbuta	985592938
Manuel Maribur	Centro Cultural Rayen Wekeche, Elicura	997838681

Contactos territoriales clave

José Troncoso	Junta de Vecinos Colico Norte	996811393
Mauricio Vallejos	Desarrollo Rural, Municipalidad de Curanilahue.	973169291
David Villegas	Junta de Vecinos Trongol Bajo	974690101
Humberto Mendoza	Historiador, Antihuala	991692248
Eugenio Salas	Historiador, Los Álamos.	978886330
Francisco Rivas	Museo Bioacústico, Contulmo	999795825
Andrea Santelices	Estación Contulmo	987334015

Recolectores/as de Productos Forestales No Maderables (Frutos y hongos del bosque)

Eliseo Araneda	Recolector Trongol Alto	985548917
José Pinto	Recolector Cerro Alto	983903767
Melisa Pinto	Recolectora Cerro Alto	990385075
Albina Sepúlveda	Recolectora Cerro Alto	985796617
Camila Peralta	Recolectora Cerro Alto	990385075

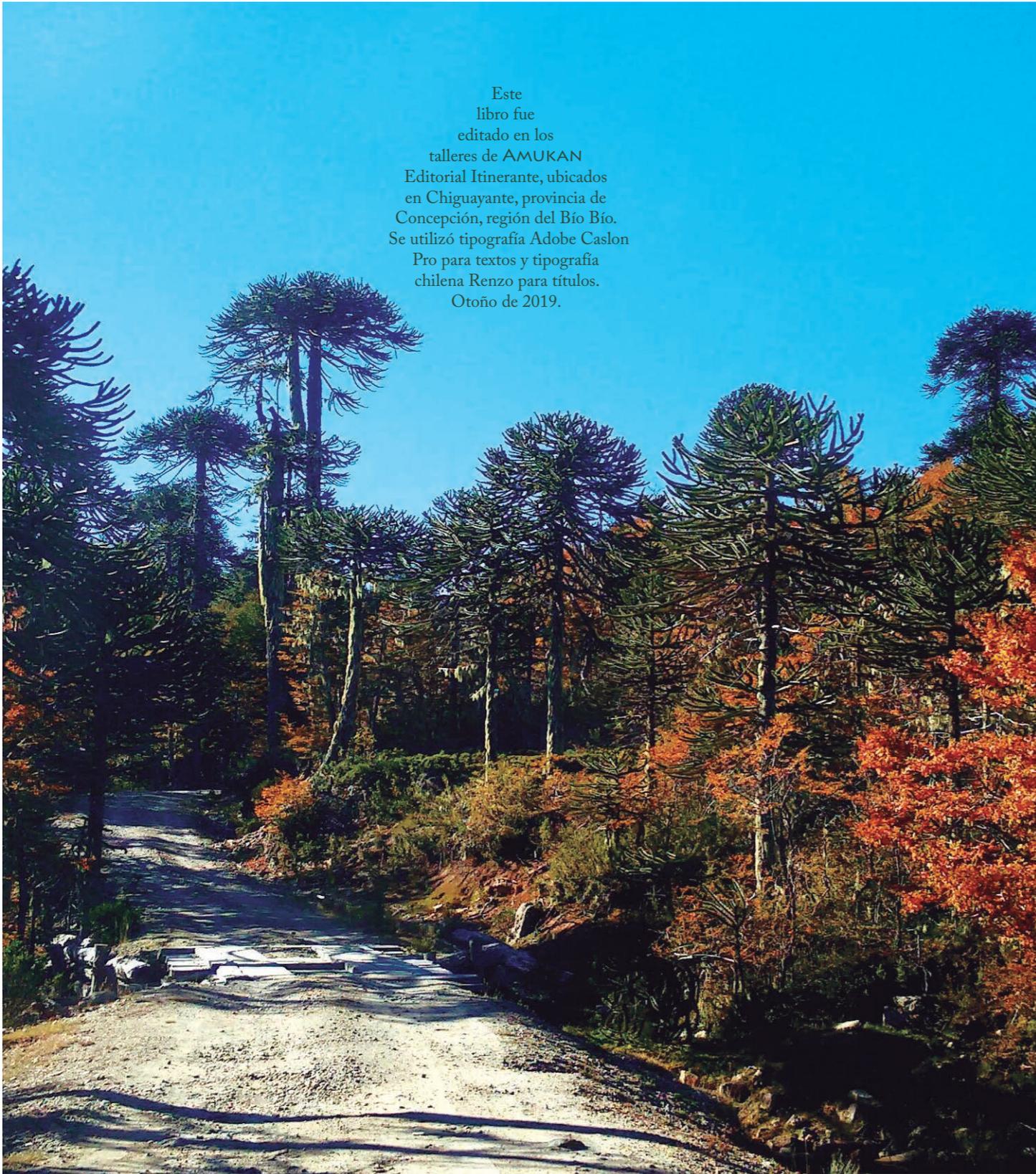
Isla Mocha

Emprendimientos Sector Sur

Armando Ortiz	Capitán Pastenes, Parcela 22	Guía local, hospedaje, transporte, alimentación	995971447
Eduardo Astete	Camping Quechol, Parcela 23		953650071
Gloria González	Cabañas, camping, alimentación, caballos, arriendo bicicletas, Parcela 23		985535902
Luis "Chemo" Astete	Hostal Punta Sur, Cabañas, camping, alimentación, transporte, Parcela 23		987950096
Pablo Hahn	Cabañas, alimentación, transporte, Parcela 23		985535902
Ervin Astete	Camping, Parcela 23		958531104
Estanelin Astete	Camping, Parcela 23		
Nancy González	Cabaña Peyo, Alimentación, transporte en carretón y caballos, Parcela 24-A		993705939
Raimundo Rojas	Camping, Parcela 25-D		
Luis Ortiz	Alimentación, camping y museo local.		995928866
Richard Rojas	"Tres Erres". Alojamiento familiar y camping, Paseos en carretón y a caballo		964778176

Emprendimientos Sector Norte

Érico Manquehual	Camping "La Cascada", Parcela 19		975508109
Juan Guzmán	Camping "Tía Peta", Parcela 18		993713568
Lorena Gavilán	Cabañas, camping, alimentación, transporte, arriendo bicicletas, Parcela 13		989824026
- 985775294			
Carlos Garrido	Cabañas, camping y transporte, Parcela 13		985028991
Carina Cuevas	Cabañas, camping y alimentación, Parcela 12		
Ramón Muñoz	Camping "El Polito", Parcela 7		953318128
Iris Araneda	Camping, alimentación y transporte, Parcela 5		988581340
Nazario Herrera	"Las Bandurrias": cabañas, camping, alimentación y transporte, Parcela 2		978113443
Marina Varela	Hospedaje Madaiv Isla Mocha, Parcela 1		953859071
Patricio Parra	"Trinidad": cabañas, camping y alimentación, Parcela 32		995481454
Rosa Jara	Cabañas, camping y alimentación, Parcela 32		997214359
Hugo Guzmán	Camping Tousont, Cabañas, alimentación, arriendo de bicicletas, Parcela 32		996351663
Yael Yévenes	Cabaña Sector La Hacienda, Parcela 32		968045106
Hernán Neira	Alimentación, Parcela 28		988605405
Claudio Parra	Camping y alimentación, Parcela 29		985844264
Paulina Toussaint	Camping, alimentación y dulces caseros.		985862803
Yasna Moya	Camping y alimentación, Parcela 32		983199062
Patricio Parra	Cabañas y camping		971641838
Daniela Coehlo	Camping, Parcela 3		975116947
Sergio Beltrán	Transporte		990444041
Oscar Parra	Transporte, tour guiado por la Isla.		961141095
Sandra Muñoz	Alimentación.		994110221
Jaime González	Alimentación, Parcela 32		991663807
Nelda Moya	Restaurant, Sector Norte		975444355
Tamara Ramírez	Food Truck Aeródromo.		968674510
Yohana Varela	Cabañas, transporte en carretón, tour guiado por la isla, Parcela 1		941431929



Este
libro fue
editado en los
talleres de AMUKAN
Editorial Itinerante, ubicados
en Chiguayante, provincia de
Concepción, región del Bío Bío.
Se utilizó tipografía Adobe Caslon
Pro para textos y tipografía
chilena Renzo para títulos.
Otoño de 2019.

Otros títulos de la colección *Diversidad y patrimonio biocultural*:

CARTOGRAFÍAS DE HETEROGENEIDAD ECONÓMICA. Atlas Ilustrado, territorios rurales de las regiones de Ñuble, Maule y Valparaíso, Chile.

ARCHIPIÉLAGO JUAN FERNÁNDEZ. Visiones creativas desde el colegio insular Robinson Crusoe.

LIKANRAY MAPUCHE. Red de turismo mapuche de Licanray, Araucanía Lacustre, Chile.

BAHÍA DE CONCEPCIÓN, CHILE. Cuaderno de viaje.

APRENDIZAJES PARA LA AUTOGESTIÓN TERRITORIAL MAPUCHE. Experiencias de cinco organizaciones indígenas territoriales. Chile, Perú y Bolivia.

Proyecto apoyado por



CORFO



CONSERVACIÓN Y TURISMO
EN CARAMÁVIDA E ISLA MOCHA



**Universidad
de Concepción**

Municipios en Acción
Arauco Sie7e

**FUNDACIÓN
NAHUELBUTA**



AMUKAN
Editorial Itinerante