



recolectores
del bosque
un oficio
con **sello propio**

DESPENSA
SILVESTRE

fundación
ACERCAREDES

arauco



Contenidos

prólogo	04
presentación	06
ubicación	10
identidad y mujer	19
salud y bienestar	45
sostenibilidad	61



“El bosque nos sana” dice una de las protagonistas de este libro. El bosque representa un sinfín de ideas y realidades para sus recolectoras y recolectores. Es historia, abuelas y madres, hijos pequeños, triunfos y futuro. También es libertad, conexión con la naturaleza, ensoñación e intimidad. Son sus hongos, hierbas y frutos. Está en el orgullo de una mermelada, de un cosmético o de una medicina preparada con las propias manos, las mismas que recogieron y cortaron. Es complicidad y tradición.

Las recolectoras y recolectores han sabido traspasar los saberes del oficio de generación en generación. Y así han contribuido a la preservación de este patrimonio común y a la sostenibilidad del ecosistema.

Este libro es un homenaje a las mujeres y hombres recolectores, cuyas manos son el sostén de muchas familias, así como la de los propios bosques. Su trabajo permite que los chilenos y chilenas conozcan y hagan propios los productos de sus territorios. En las páginas que siguen, encontraremos historias vitales donde se halla la cultura de la recolección. Son mujeres y hombres trabajadores, alegres, solidarios y tenaces.

La idea de este libro nació de la necesidad de develar las historias que subyacen a la recolección. Ha sido concebido desde la voz de las recolectoras y recolectores, que visitan el pasado para construir su presente y proyectar el futuro.



* El libro está basado en las entrevistas etnográficas que realizaron jóvenes investigadores con recolectores de los distintos territorios, desde el Maule hasta Los Ríos.



recolectores que inspiran





arauco®

Empresa ARAUCO

La gran biodiversidad que caracteriza a Chile y especialmente a la zona sur de nuestro país, nos exige actuar de manera responsable y colaborativa para asegurar su cuidado.

ARAUCO, que produce y gestiona recursos forestales renovables, busca contribuir a mejorar la vida de las personas, desarrollando productos para los desafíos de un mundo sostenible.

A través de los años, ARAUCO y las comunidades rurales

—desde la región del Maule hasta Los Lagos— han consolidado una relación de confianza y cooperación mutua, que ha permitido identificar oportunidades y abordar desafíos conjuntamente. En esta relación han sido claves el diálogo y la participación, los programas que generan valor compartido, la colaboración, el desarrollo de alianzas, y el trabajo desde y para el territorio.

En este marco, la actividad de recolección de productos

del bosque que se realiza en el patrimonio natural de la compañía es fruto del trabajo colaborativo que busca brindar un acceso formal y seguro a los recolectores, permitiendo el desarrollo y conservación de este tradicional oficio, que por generaciones ha sido parte de la actividad económica de las comunidades del sur de Chile.

Diálogo
Colaboración
Valor compartido



fundación
**ACERCA
REDES**
arauco

Fundación AcercaRedes

Luego del primer Desafío de Innovación Social que se planteó ARAUCO en 2012, su área de Innovación diseñó un modelo capaz de fomentar el emprendimiento y la innovación social en territorios vulnerables y alejados de los centros urbanos. Al alero de esta iniciativa nace la Fundación AcercaRedes, que hoy está presente en más de 25 comunas.

En estos años, la Fundación AcercaRedes ha contribuido a disminuir las brechas entre el desarrollo global y el desarrollo local, impulsando proyectos con

pertinencia local, fomentando liderazgos y acercando oportunidades a comunidades organizadas.

La Fundación se sumó al trabajo con recolectores del bosque con el foco de impulsar, difundir y promover la profesionalización del oficio de recolección. Para ello, se han establecido alianzas con el mundo público, privado, la academia y la sociedad civil, que están permitiendo visibilizar y posicionar a los recolectores y recolectoras en un lugar estratégico para el desarrollo de los territorios.





Despensa Silvestre es un programa de ARAUCO y Fundación AcercaRedes que tiene como propósito visibilizar y valorizar el oficio de la recolección, su identidad y cultura, promoviendo el resguardo y la sostenibilidad del recurso productivo, el fomento de la asociatividad y el emprendimiento regional.

El trabajo realizado en conjunto por Despensa Silvestre y las asociaciones de recolectores, ha permitido abrir nuevos mercados para los productos recolectados, desarrollar nuevos canales de comercialización y promover tendencias gastronómicas. Todo ello ha revertido en beneficios para quienes ejercen el oficio, recolectores que han visto cómo crece su reconocimiento y

dignificación, así como la valoración social y económica de los productos.

Los recolectores son los verdaderos guardianes de los bosques y su oficio convive en armonía con el entorno. Despensa Silvestre se ha sumado a esta relación colaborando con la capacitación en el manejo sostenible y buenas prácticas de recolección.

El trabajo de Despensa Silvestre ha ayudado a estrechar la conexión entre las personas, la cultura y el territorio, poniendo en valor saberes ancestrales. Esta cadena virtuosa fortalece el vínculo entre el bosque, las comunidades y los productos, y garantiza su sostenibilidad.

Calendario de Productos del Bosque

		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
MAULE	Empedrado	COOPERATIVA VALLE LA ORILLA			☂	☂					☂	☂	☂	
		Callampa de Pino												
		Callampa Rosada												
	Morchella													
	San Javier	AGRUPACIÓN YERBA LUNA												
		Hierba de San Juan	☂										☂	☂
Hierba de la Plata		☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	
Cedrón											☂	☂		
ÑUBLE	Pemuco	HERBIFRUT												
		Manzanilla											☂	☂
		Matico	☂	☂	☂							☂	☂	☂
		Boldo	☂	☂	☂									☂
BIOBÍO	Tomé	AGRUPACIÓN ALTOS DE ROA												
		Poleo	☂	☂	☂									☂
		Caléndula	☂	☂	☂	☂								☂
	Tilo	☂												
	Florida	SOL DE MANCO												
		Mosqueta												
		Salvia	☂	☂	☂							☂	☂	☂
	Palo Negro	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	
	Cañete	DESHIDRATADOS CUYINPALIHUE												
		Llantén												
Eucaliptus		☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	
Melissa	☂	☂	☂							☂	☂	☂		
LOS RÍOS	Los Lagos	AGRUPACIÓN AMIGOS DEL MAQUI												
		Maqui	☂	☂										☂
		Digueñe											☂	☂
	Mora	☂	☂											
Maripquina	AVELLANAS DE KALKINCO													
Avellana														
Murta	☂	☂												

*/ Datos obtenidos por recolectores entrevistados para este libro.





Región del Maule



RECOLECTORES DE MAULE

La **Agrupación Yerba Luna**, constituida el año 2015 en la comuna de San Javier, cuenta actualmente con 8 socias recolectoras. Trabajan en la recolección de hierbas medicinales, especialmente infusiones y surtidos para el mate. Para las mujeres de Yerba Luna **la recolección es LIBERTAD.**

En 2017 nace la **Cooperativa Valle la Orilla** en la comuna de Empedrado. Sus 12 socios se dedican a la recolección de hongos y su producto estrella es la Morchella. Para la Cooperativa **la recolección es VIDA.**





Región de Ñuble



RECOLECTORES DE ÑUBLE

La **Agrupación Herbifrut** está compuesta por 5 socios que recolectan hierbas medicinales y hongos. Son reconocidos especialmente por la callampa de pino y el cedrón. Nació en la comuna de Pemuco, en 2009. Para la Agrupación Herbifrut **la recolección representa ENERGÍA.**





Región de Biobío



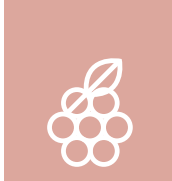
RECOLECTORES DE BIOBÍO

En la comuna de Florida se constituyó el año 2014 la agrupación **Sol Naciente de Manco**. Sus 7 socios recolectan hierbas medicinales y elaboran cosméticos naturales. Para los recolectores de Sol Naciente **la recolección es SALUD.**

Deshidratados Cuyinpalihue cuenta con 6 integrantes y fue constituida el año 2006 en la comuna de Cañete. Recolectan hierbas medicinales que transforman en una gran variedad de productos. **La recolección les da IDENTIDAD.**

En la comuna de Tomé se fundó la agrupación **Alto de Roa** el año 2014. Sus 10 recolectores se especializan en hierbas medicinales. Sus productos estrella son el tilo y la mermelada de rosa mosqueta. Para la Agrupación Altos de Roa **la recolección es COLABORACIÓN.**





Región de Los Ríos



RECOLECTORES DE LOS RÍOS

Amigos del Maqui es la agrupación constituida en el año 2018 en la comuna de Los Lagos. Cuenta con 15 integrantes, expertos en elaborar productos en base al maqui, como mermelada, café y snack saludables. Para **Amigos del Maqui la recolección es ESFUERZO.**

La **Cooperativa Ngüenfumapu Avellanas Kalkinko** nace el año 2018 en la comuna de San José de Mariquina y cuenta con 17 recolectores. Su principal actividad es la recolección de la avellana chilena y la elaboración de productos en base a ella, como la avellana tostada, el café y harina de avellana. Para la Cooperativa **la recolección es OPORTUNIDAD.**





capítulo 1 identidad y mujer

La tradición heredada de generación en generación es el soporte de la identidad territorial y sustenta quiénes somos.

Las avellanas chilenas, la callampa rosada o la caléndula, están en los primeros recuerdos de infancia de sus recolectoras. Son frutos, hongos y plantas que conocieron de pequeñas en los bosques y que están ligados a escenas de familia y amigos.

“Para la última Feria de Los Amigos del Maqui, llegó mucha gente que hace años vivió acá. Uno de los que nos visitó, era con quien yo salía cuando chica a buscar maqui, junto a sus papás, quienes ya no están. Incluso, el último día, se vino a despedir ¡y nos compró todos

los productos que teníamos! Fue una alegría tan grande reencontrarse”, cuenta Blanca Muñoz, vicepresidenta de la Agrupación Amigos del Maqui en Lipingue, Región de Los Ríos. Blanca recolecta desde que era niña. Su marido también ejerce el oficio y sus hijos les ayudan a vender los productos que elaboran.





“Cuando tenía 6 años, iba con mi familia a sacudir con un palito cada rama de maqui. Después se estrujaba y nos daban el jugo ahí mismo. Los mayores tomaban con harina tostada, como chicha de maqui. Desde chica aprendí el proceso”, recuerda.

Ester Romero llegó hace diez años y es la presidenta de la Agrupación Amigos del Maqui. Aunque su historia comenzó en Santiago, su familia siempre estuvo ligada a la zona. En cuanto pudo, compró un terreno y se trasladó, “¡esta es la nuestra!”, recuerda entre risas. Su hija, Estercita, llegó hace dos años sin saber bien el oficio. “Para mí, el maqui era fruta de verano. Ir, sacar y listo. Aprendí el proceso acá, mirando a los chiquillos y saliendo a recolectar con ellos. ¡Yo juraba que había que sacar granito por granito!”, dice provocando la risa del grupo.

Para las recolectoras, el arte de recoger en los bosques es, además de su trabajo, lo que las define. Los productos que elaboran no tendrían el mismo valor si se privaran de la experiencia de recoger las materias primas con sus propias manos.

“Si yo quisiera simplemente hacer esto, voy y compro el maqui, pero no tendría el mismo significado que ir a sacarlo directamente. Recolectar es mi trabajo. Si no lo hago, estaré dejando de hacer lo que me gusta, lo que me identifica”, cuenta Blanca.

La identidad de las recolectoras es también una colección de rasgos únicos, que van desde una cierta mirada del entorno hasta una particular naturaleza del carácter.

Las recolectoras son muy conscientes de estas particularidades, porque saben que aunque es una actividad que parece fácil de realizar, supone mucho tiempo de dedicación, organización, esfuerzo físico y preparación mental. “La persona que se quiera dedicar a la recolección tiene que ser amante de la naturaleza y tener conciencia de cuidarla”, dice Blanca.

Para ser una de ellas, dicen, hay que tener alma de recolectora, energía, un propósito y amar su territorio. “Yo nací aquí y no me iría a otro lugar. Me gusta la naturaleza, el aire libre, el campo”.



“La persona que se quiera dedicar a la recolección tiene que ser amante de la naturaleza y tener conciencia de cuidarla”, dice Blanca.



Ester Romero B. | Blanca Muñoz B.
Amigos del Maqui



“La recolección es un patrimonio que no se tiene que perder. Yo le pido permiso a la naturaleza para sacar cualquier cosa. Yo soy hija de la tierra. Esa es mi religión. Me corre sangre mapuche sin serlo y los honro por su patrimonio cultural”, relata orgullosa Edith.

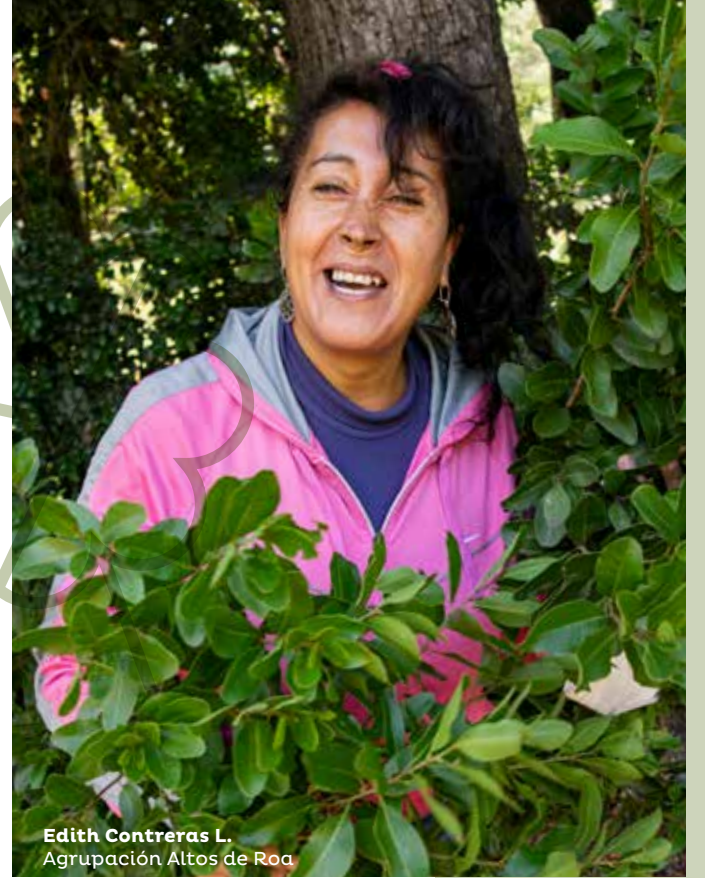


Hija de la tierra

“Decreté que me iba a ir a vivir al campo y que iba a vivir de lo que el campo me diera”. Edith Contreras, de la Agrupación de recolectores Altos de Roa, trabajó durante 20 años como asalariada en la ciudad. Pero en 2001 hizo un cambio radical en su vida y volvió a su tierra. Llegó a Altos de Roa, en la comuna de Tomé, Región del Biobío y hoy es la presidenta de la Agrupación, compuesta mayoritariamente por mujeres de tercera edad.

Es hija de campesino y la única de sus hermanos que heredó de su padre el amor por la tierra y la naturaleza. “La recolección es un patrimonio que no se tiene que perder. Yo le pido permiso a la naturaleza para sacar cualquier cosa. Yo soy hija de la tierra. Esa es mi religión. Me corre sangre mapuche sin serlo y los honro por su patrimonio cultural”, relata orgullosa.

Así como Edith y sus compañeras de la Agrupación Altos de Roa han heredado la tradición del oficio y reconocen en la recolección un elemento de su identidad, también esperan legarlo a las nuevas generaciones. Porque “estamos de paso no más, todo esto va a quedar para mis sobrinos”.



Edith Contreras L.
Agrupación Altos de Roa





Valientes, soñadoras, persistentes, maestras

Los grandes sacos de callampa que Fresia recolectaba embarazada, se vendieron por millones a Italia. Sonia acumula ordenadamente los premios por su emprendimiento y las certificaciones de los cursos que realiza. Para Blanca, la mejor recompensa es ver cómo sus clientes regresan año tras año. Edith contagia al grupo de energía y optimismo. Ester y Estercita destacan el apoyo y aliento que necesita el grupo. Y todas saborean los momentos que pasan juntas. Juntas ríen en la sala de una escuela y juntas cruzan los bosques recolectando las mejores hierbas, hongos y frutos.



Italia Oquedo F. | Ester Troncoso M. | Yolanda Avendaño C. | Edith Contreras L.
Altos de Roa

“Me gusta que mi familia haya mantenido la recolección. Mis hijos trabajan y tienen sus estudios. Una nunca va a querer que anden en otros pasos o perdiendo el tiempo. Eso me alegra porque cuando yo no esté, va a quedar esa herencia”, dice Fresia.



Fresia Antileo C.
Deshidratados Cuyinpalihue

“Me gusta que mi familia haya mantenido la recolección. Mis hijos trabajan y tienen sus estudios. Una nunca va a querer que anden en otros pasos o perdiendo el tiempo. Eso me alegra porque cuando yo no esté, va a quedar esa herencia”. Es difícil detener a Fresia Antileo, de la Comunidad Mapuche Francisco Antileo Cau Cau de Cuyinpalihue, cuando relata la infancia de sus hijos y cuenta cómo se inició en el oficio de la recolección.

Su memoria está intacta y su relato, entusiasta y vívido, transporta fácilmente a aquellos años de juventud, cuando embarazada de Sonia, cargaba al hombro grandes sacos de callampas que posteriormente se vendieron a Italia.

Son recuerdos preciosos, que la llenan de orgullo y que compensan, en cierta medida, las barreras que tuvieron que saltar años atrás. “Sufrí mucho porque la gente se burlaba. Éramos un grupo de seis personas, todas con nuestro gorrito y guardapolvo para salir a recolectar hierbas o callampas. Y la gente nos pifiaba cuando nos veían. Decían que salíamos a buscar hombres. Algunos aún se burlan, dicen ‘uh la vieja, todavía está metida’”. Hoy, años después, Sonia Carrasco –quien heredó de su madre el amor por la recolección– cuenta que, en un principio, la gente también se burló de ella y de sus compañeras por vender paquetes de hierba seca.



Sonia Carrasco A.
Deshidratados Cuyinpalihue



Flor Paillao C.
Deshidratados Cuyinpalihue



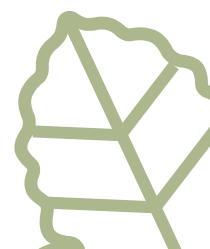


Sonia Carrasco A.
Deshidratados Cuyinpalihue

Madre e hija son parte de la misma Comunidad, Francisco Antileo Cau Cau de Cuyinpalihue, en la comuna de Cañete, Región del Biobío. Fresia nació, se crió aquí, y conoce el terreno a ojos cerrados. En su querido Cuyinpalihue se casó y convirtió en madre. Aquí ha perdido y ganado familia. Siempre ha salido adelante y sigue siendo el centro de su núcleo familiar.

“Con la recolección yo tenía para comprarle lo necesario a mis hijos, a mis niñitos. Siempre tuve para ayudar a mi familia, a mi hogar. Mi marido era agricultor, un obrero no más”. A pesar del paso del tiempo, Fresia sigue hablando de Sonia y sus hermanos como si fueran pequeños. Usa diminutivos y entona su voz como si narrase un cuento infantil.

Es recolectora, dueña de casa, madre, mujer. Fresia, como tantas, se desdobra en varios papeles con intensidad. La técnica y los saberes de la recolección los heredó de su madre, una partera. “Salíamos al campo y la veía rebuscando hierbas. Yo siempre le preguntaba para qué eran. Ese conocimiento lo fui guardando desde niña”. Perdió a su padre cuando era pequeña, más tarde a su madre y hace poco a su hermano.





Pero así como la vida quita, también entrega. Cuando sus hijos eran pequeños, conoció a tres niños que quedaron huérfanos. Fresia, con la maternidad a flor de piel, decidió adoptarlos.

“Para que fueran al colegio siempre les compraba una botella de flor de espino y coral, iban todos con el mismo olor. También les ponía talquito, siempre andaban limpiécitos”. Con orgullo recuerda que, incluso, le alcanzó para comprar un cochecito para Sonia. “Pero los niños querían darlo vuelta así que usaba un canasto. Un día, una ancianita me dijo: ‘Usted la está usando en canasto, significa que su hija no va a parar en la casa, va a ser comerciante’. ¡Dicho y hecho!”. Fresia y Sonia ríen con ganas.

Fresia entraba en el bosque a recolectar con sus hijos. Con paciencia, les ponía

pequeños calcetines en las manos, a modo de guantes, para que no se hicieran daño. Los montaba en la carreta y emprendían el camino.

Esas imágenes son su mejor pago. Está orgullosa de sus hijos, de la relación que tiene con ellos y de la herencia en cultura que han recibido de ella. “El otro día uno de ellos dijo ‘mi madre llega a fallecer y se termina todo aquí, porque ella es la que mueve toda la casa’. El domingo si hago algo, todos llegan. Si encuentran un árbol o hierba que sirva, al tiro me avisan o llegan con ello, porque tienen el conocimiento, saben para qué sirve. De chicos también fueron cocineros. Yo iba a la iglesia y cuando llegaba, estaba toda la mesa lista. Me ayudaban también a preparar el pan. En verdad, son súper buenos, no tengo nada que decir de ellos”. Orgullo de madre.





Método y orden

“Tengo mi control, mis clientes, tengo WhatsApp, me llaman para pedidos, tengo mis redes sociales... Me hago unas lucas al día, y es plata. Y si es más... uno siempre tiene que soñar más. Es tan bonito acá, además estoy en mi casa, salgo a repartir tranquila. Al final, uno vive de los clientes y los clientes, de uno”. Sonia tiene dos cuadernos donde lleva contabilizadas sus ventas y clientes. Todo está bajo control. Sonia, de la Comunidad Francisco Antileo Cau Cau, inspira disciplina, organización y logros.

Los maceteros que adornan la entrada de su casa –hogar de variadas hierbas y plantas– están perfectamente ordenados uno al lado del otro. Dentro, también perfectamente dispuestos, están los diplomas y certificaciones que ha venido consiguiendo. *Ganador Capital Semilla, Emprendimientos indígenas de la Región del Biobío* y otro que dice ‘Por su compromiso y trabajo en beneficio de su organización y comunidad’. Algunos reconocimientos están firmados por el alcalde de Cañete.



“Todo lo que se ve ha sido con mucho esfuerzo, pero todo lo que tenemos es de la recolección. Yo no he trabajado en otra cosa en mi vida. Todo lo he dedicado a esto. Por eso algunas chiquillas me ven como un ejemplo”, dice Quinaida.



Sonia divide su día en dos. La mitad está dedicada a la recolección y la otra mitad, a la producción de productos cosméticos. Junto a su familia, lleva cerca de 20 años recolectando hierbas medicinales y otros tantos elaborando productos a partir de ellas, gracias a los conocimientos que heredó de su madre desde pequeña y a la disciplina y talento que la ha llevado a seguir estudiando. Hace diez años empezó a recolectar algunos frutos y hace ocho a producir cosméticos naturales.

Quien también sabe de disciplina, perseverancia y esfuerzo es Quinaida Valdebenito. Participó en la fundación de Herbifrut, en Pemuco (Región del Ñuble) hace ya más de dos décadas. Cuatro años tardó en conseguir la legalización de la agrupación. Recuerda un tiempo duro en que debió golpear muchas puertas y recorrer unos cuantos kilómetros entre unas gestiones y otras. “El esfuerzo fue grande porque tenía que esperar y esperar de oficina en oficina”. Recuerda que fue una época difícil, de mucha necesidad en la zona. La recolección era la única forma de salir de la pobreza.

“Todo lo que se ve ha sido con mucho esfuerzo, pero todo lo que tenemos es de la recolección. Yo no he trabajado en otra cosa en mi vida. Todo lo he dedicado a esto.

Por eso algunas chiquillas me ven como un ejemplo”. Quinaida también recuerda que su salud se vio comprometida por el exceso de trabajo y el estrés (la preocupación constante por hacer de la recolección un trabajo digno y productivo para los recolectores). Salió adelante gracias a los médicos y a su fe, asegura.

Hoy, la situación es otra. Herbifut cuenta con hornos y bodegas de almacenaje. Ahora, el desafío es aumentar la producción para hacer frente a los pedidos, que han aumentado.

El tiempo para descansar es escaso. Por eso son tan importantes las horas que las recolectoras pasan juntas en el bosque. “A puro grito no má! Sí po, si así se hace. Es libertad, se pasa bien”. Los tiempos de recolección son también de liberación, que ahora se han visto afectados por la pandemia. “Hay productos, pero no estamos libres como antes. Yo decía ‘ya, el domingo después de las 12 voy a ir a Arauco. Y ahora hay que mirar los calendarios, buscar, ver si puedo pasar”, relata Sonia de la Comunidad Francisco Antileo Cau Cau.



Quinaida Valdebenito M.
Agrupación Herbifrut





Algo más que avellanas

“Yo dije que la avellana servía para varias cosas, más que para solo entregarla”. Así de visionaria fue Yanet Toro cuando se estableció en la comuna de Kalkinco, hace 11 años. Luego llegó su hija, Cecilia Pérez, y hoy son la socia fundadora y presidenta de la Cooperativa Avellanos de Kalkinco. La agrupación se creó con el fin inicial de constituir un centro de acopio de avellanas chilenas, que servía de escala entre el proceso de recolección y el viaje a Lanco. Entonces, INDAP les ofreció apoyo para que el centro se convirtiera, además, en una sala de procesamiento del fruto, de manera que se le agregara valor al producto, tal como había anticipado Yanet. Hoy, la Cooperativa vende las avellanas chilenas a granel, mientras que ellas elaboran derivados, como harina, productos de repostería y crema de cacao y avellana chilena (similar a la Nutella).

Cecilia llegó a la localidad para ayudar a su madre en la venta de los productos. Y luego se unió a la Cooperativa Avellanos de Kalkinco porque necesitaba ser un aporte: “Veía que era una estructura tan linda y que era un proyecto que podría ser gigante, y nadie le tomaba el peso o el valor. Aquí hay material”. Ahora, su desafío es visibilizar y poner en valor el trabajo que hacen, el ecosistema del que son parte y, por supuesto, los productos. “Tenemos una organización, pero mucha gente no sabe dónde queda Kalkinco”. Para poner solución a este desconocimiento están impulsando el turismo rural y sentando las bases para crear La Ruta de las Avellanas.

Yanet y Cecilia concuerdan en que el oficio de la recolección conlleva un gran esfuerzo físico y sacrificio “porque la avellana se recoge directamente

Cecilia Pérez T. | Yanet Toro T.
Cooperativa Avellanas Kalkinco





Bernardita Fernández O. | Yenifer Jeldres Ll.
Cooperativa Avellanas Kalkinco

del suelo, no del árbol”, aclaran. Y para recolectarla, hay que ir monte arriba. “A diferencia de mi mamá, yo no le tengo miedo a eso. Me metía sola en las quebradas, no le temo a la oscuridad”, dice Cecilia. Tal como sus colegas de la Agrupación Amigos del Maqui, creen que para ser recolector de avellanas hay que amar y disfrutar mucho de los bosques y el medio ambiente. Agregan otras dos características: la paciencia y la perseverancia, porque “si no le quedó bueno el producto a la primera, bueno, ¡lo vuelve a hacer hasta que le resulte la cosa! Esto no es llegar, cocinar y que quede listo al tiro”, recalca Cecilia.

Yenifer Jeldres y su suegra Bernardita Fernández también pertenecen a la Cooperativa Avellanos de Kalkinco. Yeny, que llegó a Calquenco desde Santiago con su familia por motivos de salud, no se inició inmediatamente en el oficio de la recolección. “Existía el mito de que las avellanas eran alimentos para cerdos y llamaban a la pobreza”, recuerda. Pero fue conociendo a otras recolectoras y comprendiendo la enorme versatilidad de las avellanas cuando se las usa para preparar productos.

Bernardita también prepara crema de cacao y avellana chilena, al estilo de

Nutella y una salsa para asados de carne a la parrilla. Yeny se ha especializado en el ‘pie de avellanas’ (tartaleta con crema de avellanas) que, junto a los demás productos de la Cooperativa, presentaron en el programa de TV, Recomendando Chile.

Cuando ven todos los productos elaborados, envasados y listos para su venta es cuando piensan que “vale la pena” el verdadero esfuerzo que supone la recolección de avellanas.

Yenifer aporta también una visión de marketing: se encarga de gestionar las redes sociales de la Cooperativa porque cree que es importante estar en ellas y tomárselas en serio, y ha colaborado en el diseño gráfico del logo. Junto con Cecilia, afrontaron un intenso lapso en que se dispararon los pedidos de todos los productos que elaboran los socios de la Cooperativa (después de aparecer en un programa de TV). “Estoy muy orgullosa de eso porque nos sacamos la mugre trabajando... fue genial y dimos a conocer la Agrupación a todo el país”.

Bernardita y Yenifer siempre van a recolectar juntas y se organizan entre las dos para repartirse las tareas del hogar y el cuidado de los niños de ambas.





Explorar el bosque, reír en libertad, soñar

La compañía mutua, la colaboración y la diversión son algunas de las sensaciones que mejor se palpan en los relatos sobre las asociaciones de recolectoras. Participar en estos grupos de colegas, amigas y vecinas, deja huellas de optimismo y sensibilidad en todas ellas.

Edith y sus compañeras de la Agrupación Altos de Roa disfrutaban de estar juntas mientras recolectaban o cuando están en la oficina que consiguieron montar en el aula de una escuela, que cerró por falta de niños. Juntas se acompañan, ríen y disfrutan del aire libre.

Susana Romero, de la Agrupación Yerba Luna en Sepultura, San Javier, valora especialmente el espíritu de su grupo.



Edith Contreras L.
Altos de Roa



Marina G. Gómez G.
Agrupación Yerba Luna



Nelva Alegría | Susana I. Romero R. | Marina G. Gómez G.
Agrupación Yerba Luna



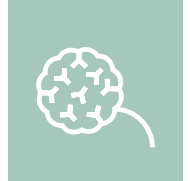
“La fuerza que ellas me entregan es mi motor, así yo puedo avanzar. No las voy a dejar” dice Edith.



“Salir al bosque es rico, es esparcimiento. Nos reímos, echamos la talla, es un trabajo ameno”. La organización y comunicación, y el apoyo y aliento son centrales para llevar adelante una tarea que es el sustento económico de tantas familias. Como dice Estercita, de la Agrupación Amigos del Maqui, “tener las personas adecuadas para que no baje la motivación, es súper importante”.

Edith se toma muy en serio su rol de líder y se afana en transmitir energía y optimismo a sus compañeras, especialmente en pandemia, ya que la demanda ha decaído y con ella las expectativas. “Les digo a las chiquillas que nuestras hierbas van a estar en un centro comercial, en una tienda y después, las vamos a pillar en Europa. Y me quedan mirando... algunas creen, otras no. Pero vamos a sacar nuestra resolución sanitaria para vender más allá, tengan paciencia”. No ha sido siempre fácil la convivencia. Y precisamente las dificultades las han acercado más aún. “La fuerza que ellas me entregan es mi motor, así yo puedo avanzar. No las voy a dejar”.





capítulo 2 salud y bienestar

El bosque sana a quien lo recoge
y a quien disfruta de sus productos.

Los recolectores conciben el bosque como el lugar donde encuentran y recolectan productos que mejoran la vida, que sanan y que dan bienestar. También es el sitio donde pueden ser libres y sentirse vivas.

“Ser recolectora es un trabajo muy sacrificado, pero bonito, porque una sabe que va a entregar salud con lo que recolecta. No del todo, pero sí para mantener a la persona mejor. Yo me siento feliz con eso: viendo que otro también se siente feliz. Sé que hago algo bueno”. Mery Núñez recorre los

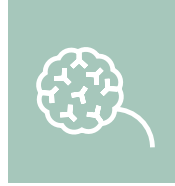
bosques de San Sebastián de Manco, en Florida, Región del Biobío, lugar donde nació para quedarse hasta hoy.

Al igual que otras vecinas, es parte de la Agrupación de Recolectores Sol Naciente de Manco. Y tal como la mayoría de sus colegas, heredó este oficio de generaciones mayores, particularmente de su madre y su abuela. La recolección de hongos, la mora y la mosqueta, son parte de una tradición que ignoraba el valor y los beneficios de ciertas hierbas y frutos silvestres del entorno.



Leonardo Guajardo C.
Sol Naciente





“De chiquititas, lo que más nos daban eran la menta, que sabíamos que era para la güatita, y que el poleo y el paico eran para la diarrea. Y así fuimos aprendiendo, pero ahora lo hacemos gracias a las personas que se capacitan en el uso de las hierbas y gracias a los libros”.

Mejorar la calidad de vida

Sus hermanas, sus sobrinos, sus hijos, su nieta. Todos quieren participar en la recolección y el procesamiento que hace Mery. Probablemente, y tal como ella supone, la idea de llevar bienestar y salud a otras vidas tiene un encanto que supera con creces la retribución. “No es mucho lo que ganamos, pero para nosotros es hartó. Saber que nos felicitan... hemos ganado premios de CORMA, nos han tomado en cuenta porque a nosotros todos nos identifican. ‘Ellas son las recolectoras de tal lugar’, dicen. Carabineros, los hospitales...

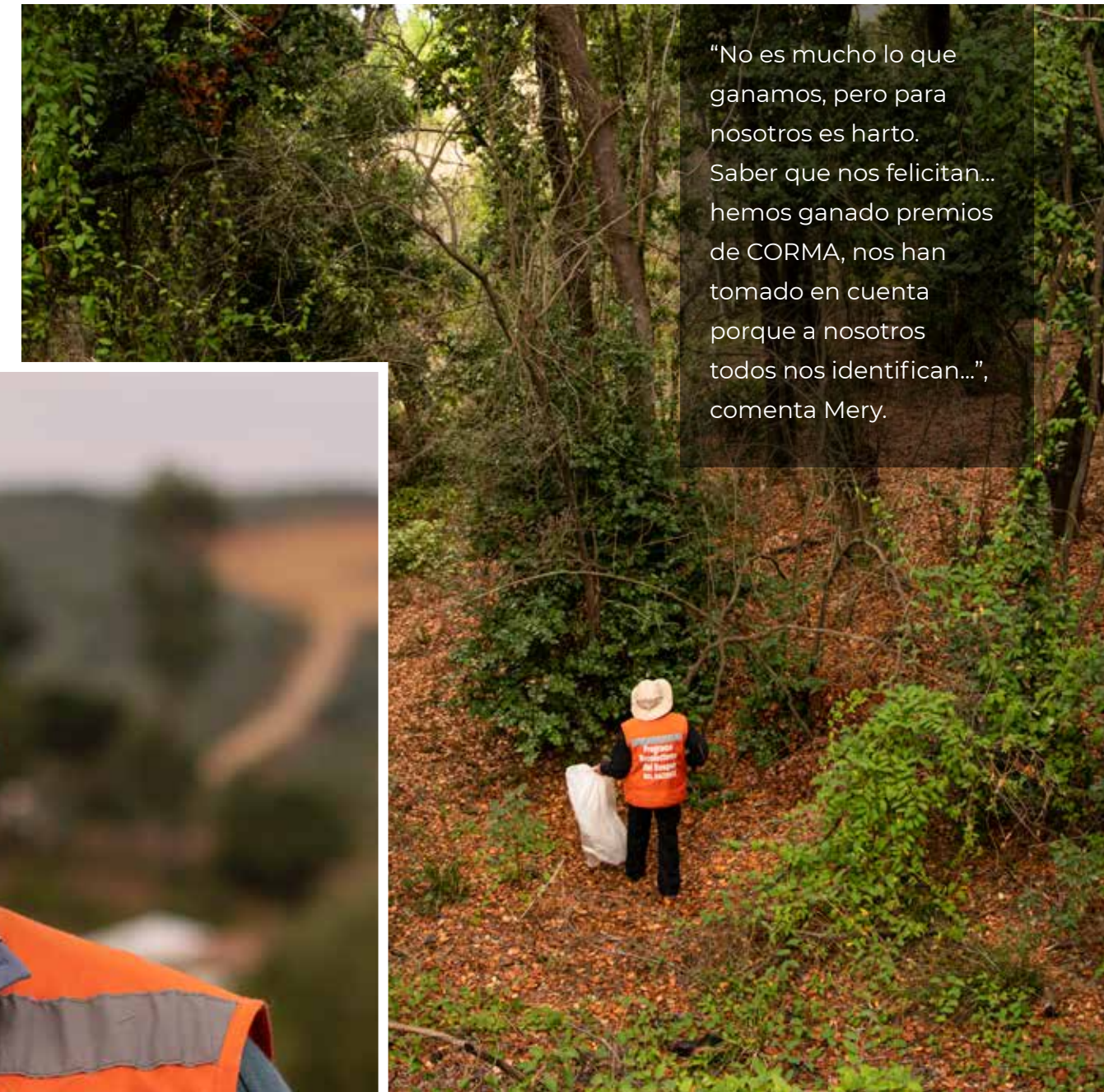
todos nos llaman cuando necesitan hierbitas para la salud”.

Precisamente este reconocimiento social y los conocidos beneficios del trabajo que realizan los recolectores es lo que lleva a muchas a continuar la tradición. Mery no lo llama competencia. Prefiere centrarse en lo que comparte con todos los demás grupos de recolectores. Mientras más personas trabajen en la recolección de hierbas medicinales, más amplio será el reconocimiento de su valor y del propio oficio.

Ver a otros recolectores que disponen de una producción mayor en cantidad, lleva a Mery a elevar sus expectativas. Piensa que es bueno ver a otros para activar el deseo de superación. “Yo veo al resto y pienso cómo me gustaría ser como ellos, que entregan cantidades de productos.



Mery Núñez R.
Sol Naciente



“No es mucho lo que ganamos, pero para nosotros es hartó. Saber que nos felicitan... hemos ganado premios de CORMA, nos han tomado en cuenta porque a nosotros todos nos identifican...”, comenta Mery.



Ana Pérez O.
Sol Naciente



Yo aspiro a llegar a eso, aunque va a ser difícil. Pero uno siempre tiene que pensar más allá. Una se compara igual con otros recolectores. Digo 'lo mío es mejor que eso' o digo 'tengo que superarme'. Cuando veo que hay cosas mejores, es motivante".

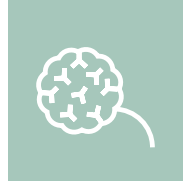
Gracias a la resolución sanitaria, a Mery y la Agrupación de Recolectores Sol Naciente de Manco le encargan productos desde Santiago y Valparaíso, entre otras zonas. También venden en la Feria Campesina del Mall Trébol, "pero por el sector no salimos mucho a vender, es que acá la hierba todos la tienen".

Mery irradia perseverancia y optimismo. Una parte de su felicidad se asienta en la complicidad que muestra su familia. Su hijo la acerca a la tecnología a través de Facebook, desde donde vende sus productos. Y su nieta de ocho años, cada vez que la visita, le pide ir a la sala donde secan las hierbas. "Yo le enseño, ella es buena para las agüitas y le gusta la hierba. La otra vez tuve que hacerle frasquitos con distintas variedades. Ella me dice 'pa' la güatita, Lela".



Leonardo Guajardo C. | Cristina Rojas G.
Sol Naciente





Ester, Estercita y Blanca, de la Agrupación Amigos del Maqui, también se sienten orgullosas del bienestar que conllevan los productos que recolectan y luego comercializan. “Nosotros le estamos entregando productos que no tienen ningún preservante, ningún colorante. Sabemos que la persona no se va a enfermar porque no tiene ningún producto químico (...) Sabemos que la persona se va contenta porque sabe que es natural”.

El reconocimiento también ha venido de expertos. “Entregamos un buen producto y lo reconocen como tal. Por ahí una vez un catador nos etiquetó diciendo ‘estas sí que son callampas’, eso te hace sentir orgullosa”, recuerda Patricia, miembro de la Cooperativa Valle la Orilla, en la comuna del mismo nombre en la Región del Maule.

Y aunque la pandemia ha dificultado ciertas prácticas de recolección o de venta, también ha revalorizado los productos naturales y, con ello, a los propios recolectores. “Le tienen más respeto a la naturaleza... y más respeto a uno, si en las mismas ferias nosotros nos damos cuenta de que se paran a ver las hierbitas, observarlas y preguntar para qué sirven”. Es la experiencia de Nelva Alegría, de la Asociación Yerba Luna, del Maule.



“Entregamos un buen producto y lo reconocen como tal. Por ahí una vez un catador nos etiquetó diciendo ‘estas sí que son callampas’, eso te hace sentir orgullosa”, recuerda Patricia.



M. Isabel Aguirre G.
Agrupación Yerba Luna

Cedrón, cultivo de casa

En la comuna de San Javier, específicamente en Sepultura, Marina Gómez y Marisol Ibarra conversan entre el sonido de los autos que pasan por la carretera y el sonido de las tijeras en la recolección. Los terrenos que recorren son de su propiedad y de las otras recolectoras que forman parte de la Agrupación Yerba Luna. En casa de Marisol se recolecta cedrón y en la de Marina, hierba de la plata y hierba de San Juan. Al lado está el terreno de María Isabel Aguirre, donde también recolectan.

Las recolectoras de Yerba Luna se centran en los productos que traen salud y bienestar. Entre otros, ofrecen cedrón. El cedrón se consume en un mate "o en un saquito medicinal, de esos pa' los dolores o para hacer infusión madre", explica Nelva. También destaca la infusión con matico, que tiene un efecto cicatrizante si se aplica sobre una herida.

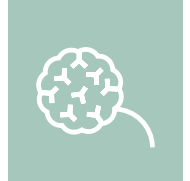
Sin embargo, después de los incendios que en 2017 afectaron a la zona, el terreno cambió. Hoy, las recolectoras van a los bosques "solo a buscar el boldo, eucaliptus y, a veces, la florcita del quillay para hacer tintura madre", cuenta Nelva.

En colaboración con ARAUCO han buscado alternativas para enfrentar la situación y una de ellas es plantar hierbas en casa. Si bien algunas se han ido secando, agradecen tener hoy la materia prima necesaria en su propio hogar, pues "se cultiva en casa".

Por muy solicitado que sea el cedrón, las recolectoras subrayan el cuidado que hay que tener al ingerirlo. Si bien es una hierba aromática y con beneficiosos efectos para quienes sufren de depresión y de resfríos, no es apta para quienes padecen de presión alta o para embarazadas.



Nelva Alegria
Agrupación Yerba Luna



Bosque terapéutico

En el bosque “todo tiene fuerza, tiene energía. Yo entro a un bosque y ya me estoy sanando. Ahí hay vida. Trabajar como recolector es una sanación espiritual por dentro y por fuera”. Edith, de la Agrupación Alto de Roa, heredó de un tío abuelo curandero las capacidades para la sanación y sigue aprendiendo día a día porque piensa que aún le falta por descubrir.

Entre grandes árboles, Mery y sus colegas de la Agrupación Sol Naciente de Manco, se dispersan por el bosque y comienzan la recolección de ramas de boldo y peumo. Disfrutan enormemente estas horas “porque a pesar de que tengamos problemas, la recolección nos permite olvidarnos de todo”, explica mientras camina por terrenos que conoce desde su niñez. “Es una muy buena terapia, ni hambre nos da de andar en los bosques. Cuando veo que hay gran cantidad de

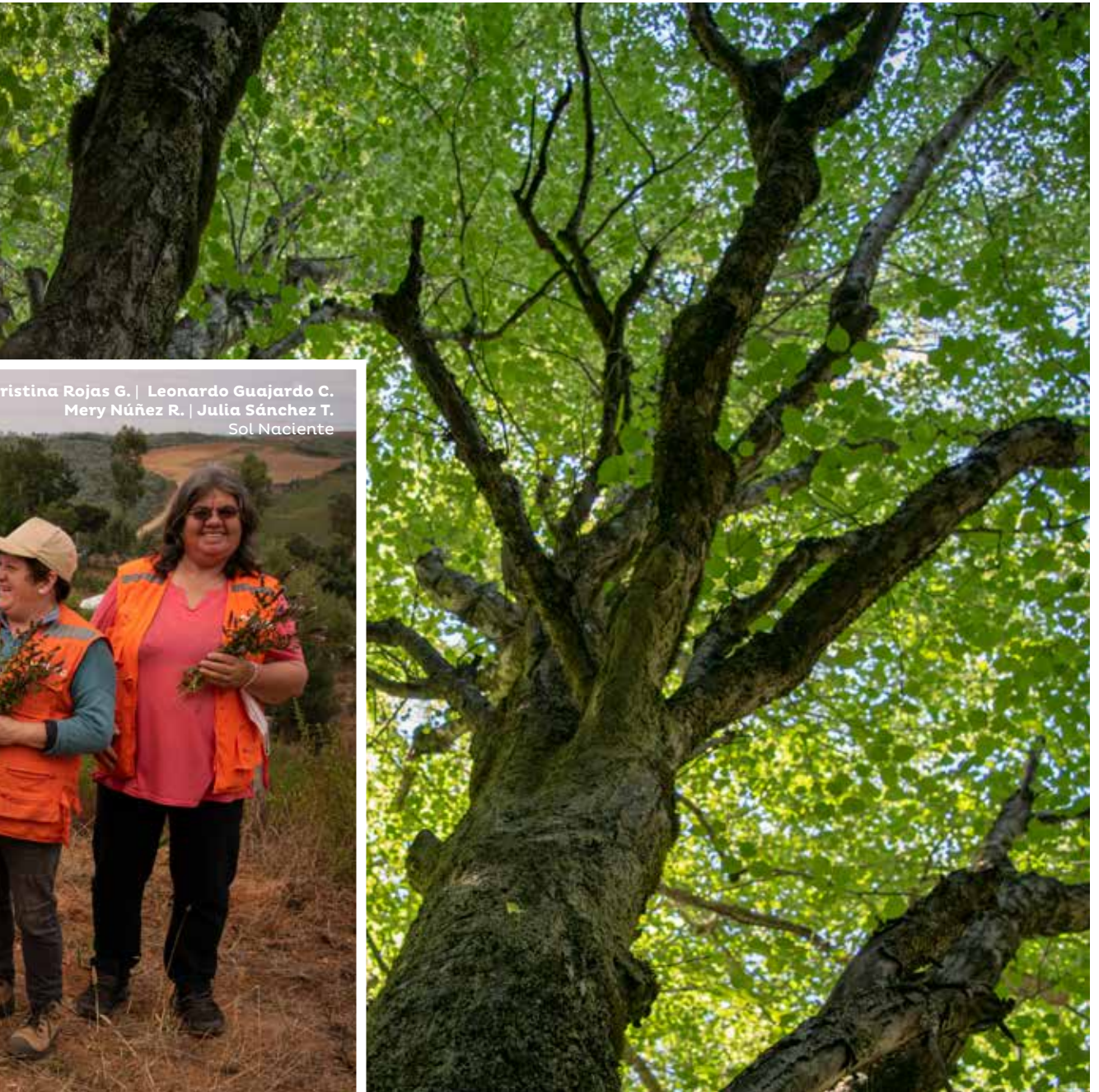
hierbas que me sirven y no hallo cómo traerlas, me siento muy feliz”.

En el bosque las recolectoras sienten libertad e intimidad porque ante una realidad tan apabullante, se difumina la propia vida. “La recolección es salud para uno mismo. Te olvidas de todo, aunque sea por un ratito, puedes ser feliz y aliviarte de los malos ratos. El bosque sana... si quieres gritar, gritas. Si quieres llorar, lloras. Si quieres cantar, cantas. Ese es el sistema de nosotros”, cuenta Mery.

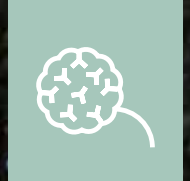
Leonardo Guajardo, el único hombre de la Agrupación de Recolectores Sol Naciente de Manco, es un convencido del poder sanador del bosque y la recolección. Para él, la recolección es un desahogo de la rutina, un momento en que está permitido distraerse de las preocupaciones cotidianas.



Ana Pérez O. | Cristina Rojas G. | Leonardo Guajardo C.
Mery Núñez R. | Julia Sánchez T.
Sol Naciente



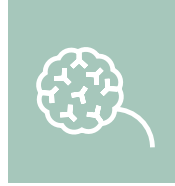
Leonardo Guajardo C.
Sol Naciente



Una verdadera farmacia natural es lo que Mery, Leonardo y todos los recolectores de Sol Naciente tienen para ofrecer. Porque a ojos de cualquiera, las hierbas pueden ser maleza o plantas que, si no se cuidan, estorban y ensucian. Pero los recolectores conocen y valoran la historia detrás de cada rama, de cada flor. Callampas de pino, algo de morchella, laurel, aceite de lavanda, aceite de euca –para los masajes–, el quillay y la manzanilla, son algunos de los tesoros. Y todas tienen un uso medicinal o terapéutico.

Quinaida Valdebenito, de Herbifrut, en Pemuco, recuerda que en su niñez siempre había una hierba para cada mal. “Mi papá recolectaba mora, mosqueta y hongo. Y algo de hierba para guardar para las temporadas de invierno: menta, manzanilla... Yo me acuerdo que casi toda mi familia tenía el romero, el matico, la ruda... En todas las casas había hierbitas que sacaban las viejitas cuando uno necesitaba”.





Una fuente de alimento

Conversar, compartir, reír, aprender, hablar de todo y de nada, “la recolección es terapia. Como que te entusiasmas con el tema, te apasionas... Ponte tú, una está pelando y estás conversando, puro copuchando”. Marcela Riquelme pertenece, al igual que Patricia, a la Cooperativa Valle la Orilla, dedicada a la recolección de hongos.

Para ellas, la recolección es trabajo, pero también es compartir un sándwich, un jugo, un café en medio de la naturaleza. Es llevar un cocaví a un lugar ideal y olvidarse de la vida propia durante un par de horas: “Una no se preocupa de que tengo que ir a hacer aseo, que tengo que hacer comida, que tengo que hacer las camas, nada. Solamente se preocupa de recolectar y pasarlo bien, contar chistes o de repente llorar”, explica Marcela.

¿La recompensa? Una fuente de alimento, porque las recolectoras se alimentan de esto. No tanto del producto, sino más bien del bienestar psicológico que les produce el oficio: la dispersión, el contacto con la naturaleza, estar con las compañeras, reír a más no poder o llorar a mares si es necesario. Esto es lo que alimenta sus vidas.





capítulo 3 sostenibilidad

Una sociedad se define no solo por lo que crea,
sino por lo que se niega a destruir.

John C. Sawhill

Las generaciones pasan y el bosque está allí. En los mismos bosques donde las madres y abuelas de las recolectoras les enseñaron el arte y la técnica de la recolección, ellas se adentran ahora. El arte del equilibrio entre el acto de recolectar y la conservación de la tierra y la flora, está en la base de la filosofía con la que los recolectores llevan adelante su oficio. La técnica es la manera de mantener ese equilibrio.

Los recolectores se saben guardianas de su propio oficio (“si queremos tener futuro, la gente tiene que conocernos”). También se reconocen como tutoras del bosque y, como tales, son las primeras en cuidar el equilibrio que permitirá un futuro.





“Uno va caminando y te encuentras con un hongo. Para ver si está bueno o malo se corta con el cuchillo y se trata de dejar la raíz enterrada, el pitoncito como le llamamos nosotros. Se tapa con tierra para que quede el micelio. Entonces, dos semanas después, va a salir otro honguito ahí. Es un tema sostenible que nosotros antiguamente no lo hacíamos. Pero con el tiempo se ha ido aprendiendo”. Patricia Fuentes, de la Cooperativa Valle la Orilla, camina entre el bosque mientras comparte las técnicas de la recolección de hongos, apuntando distintas zonas de la tierra donde sospecha que han crecido.

Entre las técnicas de conservación también están las que garantizan y preservan la fertilidad de las tierras. “La tierra hay que arreglarla, hay que adaptarla. Yo no puedo llegar y ponerle menta a un predio que se ve a llenar de galega. Ahora en el huerto de ARAUCO tenemos partes con porotos, así que saco el poroto y le meto la manzanilla, porque ahí la tierra me queda arreglada. Hay que saber trabajar la tierra”. Así lo explica Quinaida, de la Agrupación Herbifrut.



Quinaida Valdebenito M.
Agrupación Herbifrut





“El propio movimiento del canasto va botando las esporas del hongo. Es la práctica más sostenible que hemos aprendido en el tiempo”, comenta orgullosa Patricia.



Patricia también es tajante con las indicaciones. “No puedes recoger hongos chicos. Generalmente tiene que ser de cuatro dedos para arriba, porque entonces el hongo está más maduro. Empieza a botar sus esporas. Si tú recoges el champiñón chico, no ha soltado espora, entonces vas matando el hongo”. No está cuidando solo del producto, también cuida la tierra y la buena técnica en la recolección.

Salir a recolectar con canasto de mimbre es primordial ya que “el propio movimiento del canasto va botando las esporas del hongo. Es la práctica más sostenible que hemos aprendido en el tiempo”, comenta orgullosa.



Patricia Fuentes
Cooperativa Valle la Orilla





Cultura de bosques

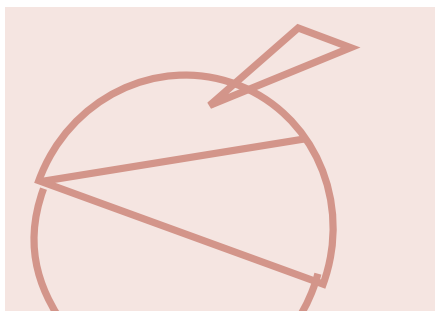
Entre frondosos árboles y caminos previamente solicitados al guardabosque, Patricia enseña sobre la noble relación entre el hongo y los pinos: "Si no fuera por ellos, esta callampa no saldría, no viviría", dice mientras apunta uno de los productos que recolecta. "Tiene que haber un bosque para que salga la callampa, y a los árboles también les sirven los nutrientes".

La recolección es esencial para la conservación del ecosistema. Así lo ven las recolectoras que observan una relación armoniosa, especialmente después de que las llamas de 2017 consumieran gran parte de los terrenos. Como dice Marcela, de la Cooperativa Valle la Orilla, "el bosque y los recolectores somos amigos. Por eso es importante la recolección sostenible, para que así vaya perdurando en el tiempo y no

se pierda la espora, sobre todo después de los incendios".

Para Yenifer y Bernardita, de la Cooperativa Avellanas de Kalkinko, la recolección es un arte basado en la cultura de cuidar los bosques.

Susana Romero junto a María Isabel Aguirre, recolectoras de la Agrupación Yerba Luna, reflexionan sobre los cuidados necesarios en el momento de la cosecha. La experiencia, dicen, se refleja en la actividad, pues la técnica de recolección es lo que dirá si hay o no productos para una próxima temporada. "Cada hierba tiene su tiempo y su modo de recolectarla. A nosotros nos enseñaron que no se debe sacar el producto de raíz", dice María Isabel.





“Conocemos la identidad de los árboles. Aprendemos a conocer de qué estamos rodeados. Cuidar nuestros bosques no es solo mirar árboles. Nos interesa conocer sus nombres, la variedad, sus cualidades, sus ciclos. Eso es cultura que transmitimos a otros”. Así piensa Susana.



Plantas limpias, plantas frescas, plantas sin fertilizantes ni intervenidas por los animales que rondan el entorno. Ese es uno de los desafíos de los recolectores, quienes respetan los tiempos naturales, procesos y tratamientos de las hierbas medicinales para dar sostenibilidad a sus productos y a su entorno inmediato. “Conocemos la identidad de los árboles. Aprendemos a conocer de qué estamos rodeados. Cuidar nuestros bosques no es solo mirar árboles. Nos interesa conocer sus nombres, la variedad, sus cualidades, sus ciclos. Eso es cultura que transmitimos a otros”. Así piensa Susana.

Sostenibilidad no es más que equilibrio entre todos los vecinos de un territorio, los recolectores, los animales, la flora y todos los elementos del ecosistema. Por ello, Ester –de la Agrupación Amigos del Maqui– recuerda que “nunca dejamos pelado un árbol. Siempre decimos ‘hay que dejarles a los pajaritos’, porque comen y botan la semilla en otro lado. Por eso, nunca arrasamos con todo. Además, nuestros hijos nos están viendo”.

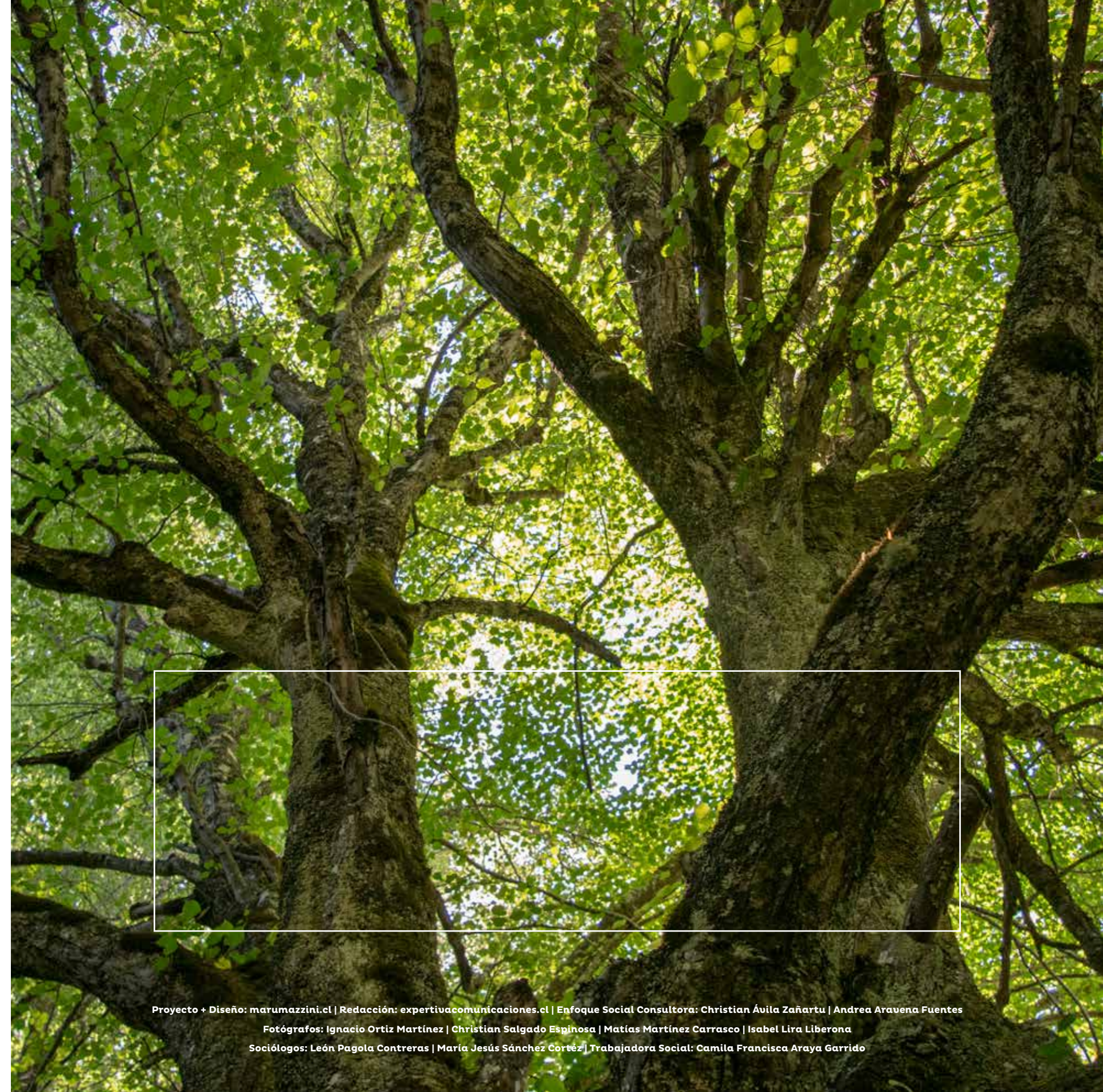
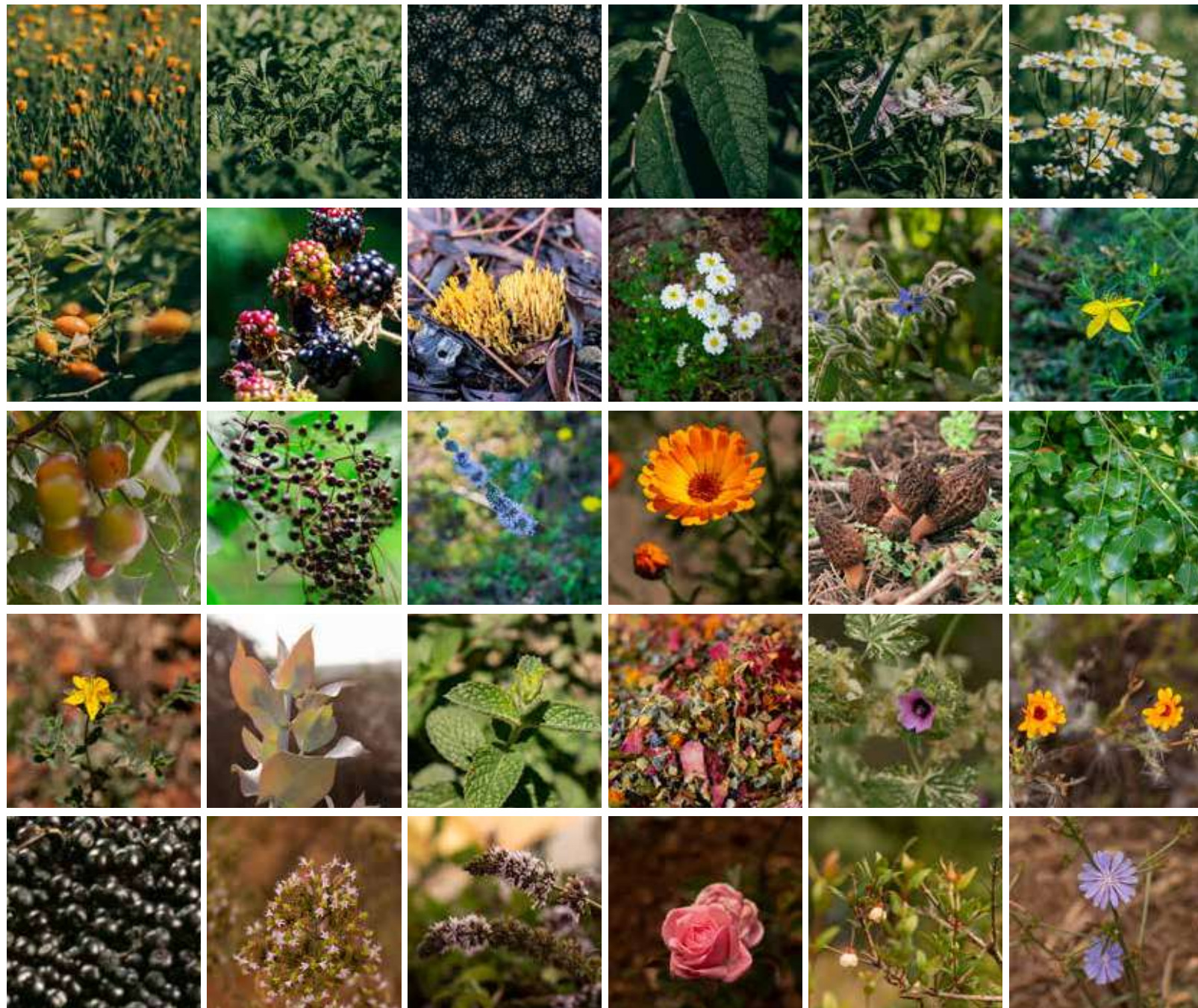


Ester Romero B. Amigos del Maqui





productos con **sabiduría**



Proyecto + Diseño: marumazzini.cl | Redacción: expertivacomunicaciones.cl | Enfoque Social Consultora: Christian Ávila Zañartu | Andrea Aravena Fuentes
Fotógrafos: Ignacio Ortiz Martínez | Christian Salgado Espinosa | Matías Martínez Carrasco | Isabel Lira Liberona
Sociólogos: León Pagola Contreras | María Jesús Sánchez Cortéz | Trabajadora Social: Camila Francisca Araya Garrido

**DESPENSA
SILVESTRE**

fundación
ACERCAREDES **arauco**

www.acercaredes.org

📷 [fundaciónacercaredes](#)

📷 [despensa.silvestre](#)

