



Guía del Habitar Campesino

Conocimientos de mujeres rurales de la
Araucanía Andina en el sur de Chile

Compiladoras: Magdalena Paz Ulloa Davet,
Alejandra Apablaza Villalobos y Romina Urra Fuenzalida

HABITAR OTRO
EDICIONES

Guía del Habitar Campesino

Conocimientos de mujeres rurales de la
Araucanía Andina en el sur de Chile.

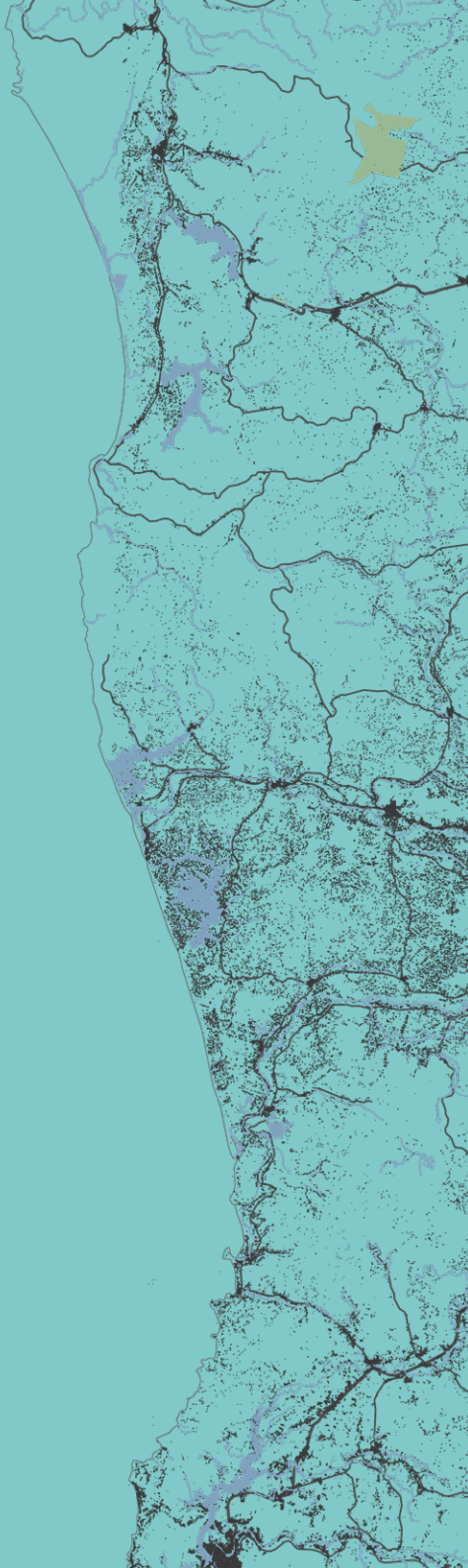


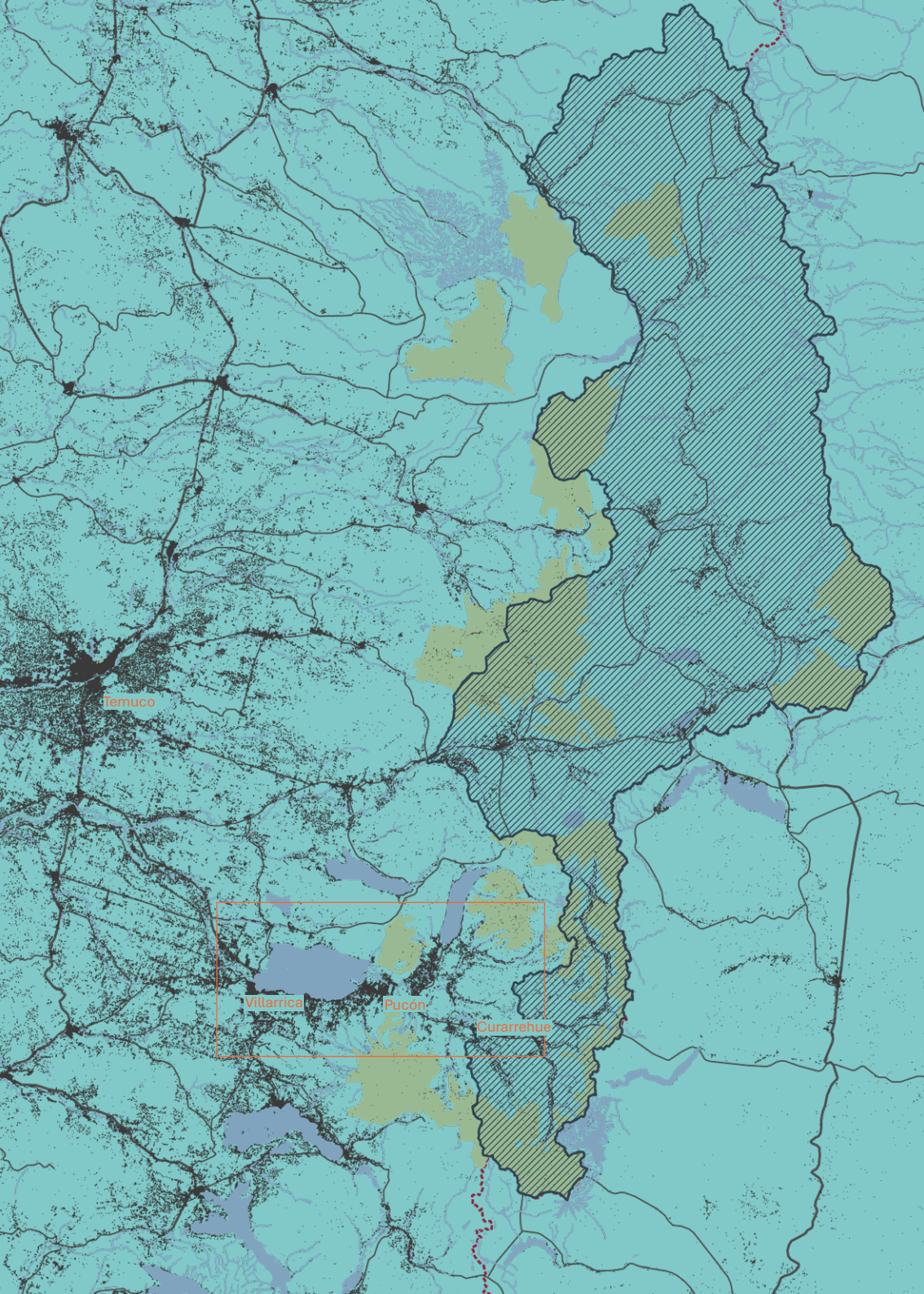


SERPAT
Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio

Gobierno de Chile

Este trabajo fue financiado con el Fondo del Patrimonio Cultural Convocatoria 2023 del Servicio de Patrimonio perteneciente al Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.





Temuco

Villarrica

Pucon

Curarrehue

*Dedicado a Magali Rizzo (1964 -2024)
y a todas las mujeres que como ella, han
sido guardianas de los territorios y sus
saberes.*

“Yo fui aprendiendo de mi mamá, porque trabajaba con ella en la huerta, pero ahora me he ido perfeccionando, ‘tú tenís más bonito que yo... al menos la palizada (tutores) de los porotos. Tú me ganas’ me dice mi mamá.

Esto es lo que yo les puedo contar de mi vida de huertera, y me siento orgullosa de serlo. A mí no me importa andar con las manos todas partidas por la tierra, viendo mi huerta como la veo, yo soy feliz. Aunque ande cansada. Mi hermana me dice que descanse, pero yo tengo que hacer mi trabajo.

Ya habrá tiempo de descansar cuando ya esté viejita y ya no me pueda mis patas.”

Magali Riffo, Lefincul, Pucón. 2023.

Guía del Habitar Campesino

Conocimientos de mujeres rurales
de la Araucanía Andina en el sur de Chile

Compiladoras

Magdalena Paz Ulloa Davet
Alejandra Apablaza Villalobos
Romina Urra Fuenzalida

Revisión de contenido

Yuvixa Barrera Mora
Isidora Navarro Barrera

Fotografías

Marcos Zegers Larraín
Magdalena Paz Ulloa Davet

Edición y coordinación general

ONG Otro Habitar

Diseño

Ediciones Otro Habitar

Impresión

Alerce Impresiones
Santiago, Chile.

© Ediciones Otro Habitar

Pucón, Chile

Primera edición, 2026

www.otrohabitar.cl/editorial

*Si tienes algún comentario o corrección, no dudes en escribir
a contacto@otrohabitar.com

Se autoriza la reproducción parcial de esta publicación siempre
y cuando se efectúe la cita correspondiente: “Ulloa, M. P.,
Apablaza, A., & Urra, R. (Comps.). (2026). Guía del Habitar
Campesino: Conocimientos de mujeres rurales de la Araucanía
Andina en el sur de Chile. Editorial Otro Habitar.”

Proyecto financiado por Fondo del Patrimonio Cultural
Convocatoria 2023. Servicio Nacional del Patrimonio.



Este libro es una recopilación de conocimientos de mujeres rurales de la Araucanía Andina, habitantes de las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue.

Las co-autoras de este libro son, de este a oeste:

Edelweis Kucera, Gerdys Aliante, Juanita Coñuequir (Huincapalihue, Curarrehue), Elena Aguilera (Puala Alto, Curarrehue), Anita Epulef (Curarrehue), Elizabeth Sáez (Santa Elena, Curarrehue), Magali Riffo (Lefincul, Pucón), Patricia Ayelef (Menetué, Pucón), Ivonne Chávez (Menetué, Pucón), María Ninfa Bastidas (Palguín Bajo, Pucón), Marcela Ríos (Carhuello, Pucón), Lila Arias (Carhuello, Pucón), Anita Cruz (Carhuello, Pucón), Bernardita Esparza (Carhuello, Pucón), Yuvixa Barrera (Candelaria, Pucón), Mireya Ferrada (Coipué, Villarrica).

Este proyecto fue apoyado por la Agrupación Agroecológica de Pucón, la Agrupación Las Viejas Verdes de Carhuello y la Comunidad Indígena Antonio Catriquir.





Índice

I. INTRODUCCIÓN	16		
II. ESPACIOS DEL SISTEMA AGRÍCOLA CAMPEÑO	23		
La huerta, la chacra y el invernadero	34		
La huerta	42		
La chacra	43		
El cerco	47		
El invernadero	48		
Ubicación del invernadero	54		
Arquitectura del invernadero	54		
El vivero	58		
La quinta	59		
El potrero	64		
Ubicación del potrero	66		
El cerco	71		
Galpón de ovejas y corral	72		
Ubicación del galpón de ovejas	72		
Arquitectura del galpón de ovejas	74		
Gallinero y corral	76		
El galpón	80		
Ubicación del galpón	82		
Arquitectura del galpón	83		
Leñera / bodega	88		
Ubicación	88		
Arquitectura	88		
El fogón	91		
III. LOS ANIMALES	97		
Veranadas, invernadas y transhumancia	101		
Las ovejas	102		
Razas de ovejas	102		
Cuidado de las ovejas	102		
El perro y la oveja	104		
Cabras o chivos	109		
Vacas	110		
		Razas de vacas	112
		Cuidado diario de la vaca	112
		El carneo de la vaca	115
		Cerdos	121
		Caballos	122
		Gallinas	124
		Razas de gallinas	124
		Cuidado de las gallinas	126
		Enclueque	128
		Nacimiento de los pollitos	129
		Carneo de la gallina	129
		Patos	130
		Gansos	131
		Pavos	131
		IV. LOS CULTIVOS Y LA HUERTA	135
		La preparación del suelo:	
		(Otoño – Invierno)	139
		El descanso del suelo	144
		Arreglar la tierra	147
		Nutrir el suelo: los abonos	148
		La compostera y el compost	149
		Ubicación de la compostera	151
		Cómo se hace el compost	152
		Guano de oveja	154
		Guano de gallina	156
		Guano de vaca	156
		Guano de caballo	156
		Tierra de hojas	157
		Humus de lombriz	157
		Organización de la huerta	162
		¿Qué sembrar?	
		Verduras tradicionales y esenciales	162
		Las guerreras de la huerta	170
		La huerta y la chacra	175
		Distribución de hortalizas	176
		Asociación	179
		Rotación	181
		Distribución de hortalizas en el invernadero	184

La siembra	188	Betarraga	272
Cuando sembrar	190	Zanahoria	273
La luna y la siembra	191	Acelga	274
Almácigos	191	Espinaca	275
Recipientes	191	Lechuga	276
La tierra	192	Cilantro	277
El cuidado de los almácigos	192	Perejil	278
Siembra directa o en almácigo	194	Chalota todo el año o ciboulette	278
El trasplante	194	Mizuna / Mostaza	279
Cuidados especiales	208	Kale	279
Cuidados especiales	208	Tomate	280
Las plagas	214	AjÍ	281
El riego	228	Pepino	282
La cosecha	230	Zapallo	283
Plantas que duran		Repollo	284
más de una temporada	230	Coliflor	285
Cosecha de hojas	231	Brócoli	286
Cosecha de frutos o legumbres	232	Poroto	286
Cosecha de plantas de raíz	238	Arvejas	287
Cuando la planta se va a flor	242	Habas	288
La semilla	244	Choclo o maíz	288
Guardado de semillas	244	Quinoa	289
Cómo guardar la semilla	247		
Dónde y en qué almacenarlas	247	V. LAS FLORES	293
Semillas de hojas y brásicas	250	Flores e insectos	298
Semillas de frutos	250	Diversidad de flores	300
Semillas de legumbres	250	Flores presentes en los	
Almacenamiento y conservas	258	predios campesinos de	
Bajo tierra	258	la Araucanía Andina	302
Almacenamiento en fresco	258	Caléndula (semilla)	302
Ristras o trenzas	261	Capuchina (semilla)	302
Congelado	262	Borraja (semilla)	303
Escabeche y encurtidos	263	Clavelina (semilla)	303
Hortalizas	268	Cosmos (semilla)	304
Cebolla	268	Siempreviva (semilla)	305
Chalota	269	Maravillas (semilla)	307
Ajo	269	Lilium (bulbo)	307
Papas	271	Lirios (bulbo/rizoma)	307

Crisantemo	
(mata / división de raíces)	309
Margaritas (mata / raíz)	309
Tulipanes (bulbo)	309
Gladiolos (bulbo)	309
Azucenas y varita de San José (bulbo)	310
Dalias (tubérculo)	310
Hortensias (esqueje/planta)	312
Rosas (esqueje/planta)	312

VI. LOS FRUTALES Y LA QUINTA 317

La quinta como espacio de cultivo 317

Los frutales del territorio 318

Formas de reproducción 318

Plantación y trasplante 322

El riego y el cuidado del árbol 325

El abonado y la fertilidad del suelo 326

La poda y el crecimiento 330

La floración y la formación del fruto 333

Plagas, enfermedades y equilibrio 333

La cosecha y sus usos 336

Frutales mayores 337

 Manzano 337

 Peral 338

 Ciruelo 338

 Cerezo 338

 Guindo 338

 Membrillo 338

 Durazno 340

 Castaño 340

Frutales menores (arbustos y herbáceas) 340

 Frambuesa 340

 Grosella 340

 Arándano 340

 Fruvilla 340

VII. EL FUEGO 349

 La leña y las estaciones 350

 El humo 352

 La ceniza 355

 La cocina a leña 355









I. Introducción

En Araucanía Andina, el paisaje rural se ve marcado por la presencia de huertas, invernaderos, galpones, cercos y animales. Allí, la agricultura familiar campesina conforma parte esencial de la identidad de sus habitantes. Este entramado configura un sistema diverso e interdependiente, donde las distintas prácticas de cultivo, crianza y cuidado se articulan con plantas, suelos, infraestructuras del predio y trabajo humano en la producción de alimentos y la reproducción de la vida cotidiana. Desde esta perspectiva, los predios campesinos constituyen un paisaje biocultural: un territorio construido y sostenido por saberes tradicionales, donde los conocimientos, prácticas y formas de vida se entrelazan con la naturaleza en una relación continua a lo largo de generaciones (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

En estos sistemas agrícolas, el papel de las mujeres ha sido fundamental. Han sido principalmente ellas quienes han resguardado y transmitido un conocimiento profundo y situado sobre la naturaleza —basado en la observación, el uso del entorno y el manejo de la diversidad (Rocheleau et al., 1996; Shiva, 1999; FAO, 2014; Kothari, 2016)— vinculado al cuidado de la tierra y las semillas, a la crianza de animales, a la alimentación familiar y al manejo del predio campesino.

Este libro es resultado de cuatro años de trabajo en la Araucanía Andina junto a mujeres campesinas, impulsado por la ONG Otro Habitar. A través de diversos proyectos, hoy reunidos en la línea de trabajo Memoria Huertera, hemos compartido y aprendido de ellas, reconociendo en sus prácticas formas de conocimiento que atraviesan la vida cotidiana y organizan el habitar rural. En este proceso, también hemos observado cómo las mujeres transforman ese habitar en una experiencia cargada de sentido y belleza. Para las compiladoras de esta edición, entrar en las vidas y en las casas de estas mujeres fue una experiencia que amplió nuestra idea de trabajo de campo: no solo por la posibilidad de

tornar familiar lo extraño, evocando sensaciones antiguas y memorias de escenas comunes (Wagner, 1981), sino también por los vínculos generados que permitieron que el trabajo etnográfico cobrara un sentido más completo, otorgándonos la posibilidad de comprender la dimensión simbólica y cotidiana de la vida en este territorio como base de una práctica que salvaguarda saberes, sabores y memorias.

El enfoque que inspira este trabajo dialoga con diversas líneas de investigación que han puesto en valor los saberes locales y el patrimonio biocultural asociado a sistemas agrícolas tradicionales (FAO, 2014; Toledo y Barrera-Bassols, 2008; Altieri, 2017). Desde ahí, este libro busca reconocer conocimientos desarrollados por las propias mujeres campesinas quienes, a través de la experiencia, la observación y la prueba y error, han construido tecnologías y saberes agrícolas de alto valor, profundamente situados en sus territorios y en estrecha relación con los ciclos de la naturaleza.

Este libro no pretende constituirse como un manual técnico, sino como una recopilación viva de conocimientos campesinos, una experiencia hecha de trabajo, cultivo, experimentación, búsqueda de belleza y de una persistente relación con la tierra.

Su relevancia se vuelve aún más evidente en el contexto actual. La agricultura familiar campesina enfrenta hoy múltiples desafíos: el cambio climático, el envejecimiento de la población rural, la migración campo-ciudad, las dificultades económicas y la transformación acelerada de los paisajes rurales ante la expansión de modelos productivos que tienden a homogeneizar los territorios y sus prácticas. En este escenario, reconocer y valorar estos saberes resulta fundamental para construir alternativas más sostenibles, arraigadas en el territorio y en las experiencias de quienes lo habitan.

Los textos se sostienen en una base etnográfica, donde la palabra de las mujeres entrevistadas es fuente de información y eje de producción de conocimiento. La escucha atenta, los silencios, los gestos y los detalles de la vida cotidiana han sido fundamentales para dar forma a este relato. El registro fotográfico que acompaña la publicación abre una dimensión visual que permite aproximarse a la materialidad de estas prácticas: los gestos del trabajo, los espacios habitados, las herramientas, los cultivos y los animales. En esa visualidad también habita la belleza —o la “bonitura”, como la llama Elizabeth Sáez—, parte esencial del quehacer de estas mujeres y reflejo de una forma de vida profundamente vinculada al territorio.

Esta *Guía del Habitar Campesino* propone una aproximación práctica a estos saberes, buscando acercarlos a nuevas audiencias y situarlos como una fuente viva de aprendizaje desde donde imaginar formas más sustentables de relación con la tierra.

La presente publicación es financiada por el Fondo del Patrimonio, Convocatoria 2023, en el marco del proyecto Saberes huerteros de la mujer rural. Casos de la Araucanía Andina, orientado a recopilar, sistematizar y difundir los saberes y prácticas agrícolas tradicionales de mujeres rurales en las comunas de Villarrica, Pucón y Curarrehue, región de La Araucanía, al sur de Chile.

BIBLIOGRAFÍA

- Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2017). Agroecology: A brief account of its origins and currents of thought in Latin America. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(3–4), 231–237.
- FAO. (2011). *The state of food and agriculture 2010–2011: Women in agriculture. Closing the gender gap for development*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO. (2014). *The state of food and agriculture: Innovation in family farming*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ibarra, J. T., Caviedes, J., Barreau, A., Pessa, N., & Chávez, B. (2019). *Huertas familiares y comunitarias: Cultivando soberanía alimentaria*. Ediciones UC.
- Korol, C. (2016). *Feminismos populares: Pedagogías y políticas*. El Colectivo.
- Shiva, V. (1991). *The violence of the Green Revolution: Third World agriculture, ecology and politics*. Zed Books.
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial.
- Wagner, R. (1981). *The invention of culture*. University of Chicago Press.







II.

Espacios
del sistema
agrícola
campesino





La vida campesina funciona como un sistema integrado, en el cual cada componente cumple una función específica y se relaciona con los demás. Este entramado se expresa en una serie de prácticas cotidianas, donde los distintos elementos del predio se articulan a través de flujos de materia, trabajo y cuidado.

Los animales aportan carne, huevos y leche para la alimentación y, al mismo tiempo, producen guano que se utiliza como abono para los cultivos. Los caballos y bueyes aportan fuerza de trabajo, y las ovejas, además, proveen lana, que se transforma en hilo y luego en tejidos elaborados por las mujeres del territorio, especialmente durante el invierno, cuando disminuye la actividad en la huerta.

La huerta, por su parte, entrega alimentos frescos y plantas medicinales para el consumo diario. Aquello que no se consume puede guardarse, destinarse a la producción de semillas, reincorporarse al suelo como compost o utilizarse para alimentar a los animales. La chacra, en cambio, permite el cultivo de especies de mayor escala, destinadas al almacenamiento, la venta o el forraje, como la papa, el maíz y el trigo. En ella también se cultivan cereales y forrajes que alimentan a los animales durante el invierno.

Los frutos de los frutales se disfrutan en verano y se conservan para el invierno. La fruta caída alimenta a gallinas y ovejas, mientras que los árboles dan sombra y protegen a las aves de corral de los depredadores. La madera de poda se utiliza como leña para el fogón, para fabricar utensilios o para entutorar cultivos.

En estos espacios campesinos, nada se pierde y todo se transforma. La vida en el predio se sostiene en un equilibrio dinámico, donde la producción, el uso y la transformación de los recursos se articulan de manera continua, permitiendo sostener la vida doméstica en el campo.



Espacios del sistema agrícola campesino

La disposición de los elementos construidos y zonificaciones dentro del predio responde tanto a las condiciones del lugar —como la pendiente, la disponibilidad de agua, la vegetación, el viento y la orientación respecto a la salida del sol— como a lógicas de organización transmitidas por generaciones que facilitan el trabajo cotidiano. Así, la huerta se ubica cerca de la casa como una extensión del hogar; el gallinero se sitúa próximo a los frutales para aprovechar la fruta caída; el galpón de las ovejas se emplaza, idealmente, cercano a la huerta, para facilitar el manejo del abono; la compostera se ubica en relación con los flujos de los desechos orgánicos; entre otras disposiciones que contribuyen al buen funcionamiento del sistema predial.

De la misma forma, la arquitectura de estos espacios responde a conocimientos heredados, gustos personales y familiares, pero también a tradiciones constructivas colonas o mapuche. Así, aún se ven en el paisaje los cercos de palo rodado, construidos con grandes troncos de árboles nativos; los galpones de tejuela; fogones; o los invernaderos curvos hechos con colihue, entre otros.

Estos elementos dan cuenta de una particular identidad territorial, pero también de una histórica capacidad de adaptación e invención a partir de los materiales disponibles, lógica que se ha ido actualizando hacia el presente.

Hoy, las mujeres huerteras continúan ingeniándose las con lo que tienen a mano, reutilizando materiales y dando nuevas vidas a objetos en desuso o de desecho. En este contexto, el aprovechamiento de los recursos sigue una lógica de uso integral, en la que aquello que podría considerarse desecho se transforma en insumo para nuevos procesos. Así, por ejemplo, Gerdys Aliante, de Maite - Curarrehue, reutiliza neumáticos descartados del bus comunal, del cual su marido es chofer, para construir escalones, asientos y bancales para la huerta; Magali transforma bidones en desuso en maceteros y utiliza botellas de vidrio invertidas como soporte para las melgas en el invernadero; Juanita elabora cordeles para los tutores a partir de ropa en desuso; mientras que Marcela Ríos utiliza pallets de plástico o madera para construir cercos y otras estructuras.



1_Predio Lila Arias. Carhuello, Pucón.

2_Teteras como maceteros, hogar de Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón.

3_ Neumáticos como contenedores de frutillas, huerta de Gerdys Alianta. Maite, Curarrehue.

4_Magaii Riffo transformaba botellas plásticas en bellos maceteros. Lefincul, Pucón.

Paradero de bus
en Reigolil, Curarrehue.







Galpón en Reigolil, Curarrehue.



Cercos de ñirre, en territorios de mayor altura, se pueden utilizar maderas más delgadas por que llueve menos. Este tipo de cerco es típico para las veranadas (información dada por Edelweis Kucera).
Reigolil, Curarrehue.

Huerta, chacra e invernadero. Funciones complementarias de los espacios de cultivo

Los distintos espacios de cultivo funcionan de manera complementaria dentro del predio. Cada uno responde a tiempos, necesidades y tipos de plantas diferentes. La huerta se orienta al consumo diario y al manejo constante; la chacra permite asegurar alimentos de guarda para el año y generar excedentes para intercambio o venta; y el invernadero permite adelantar, resguardar o extender los cultivos frente a las condiciones climáticas.

En conjunto estos 3 espacios organizan la producción de hortalizas a lo largo del año. Sin embargo, no siempre están todos presentes. Algunas mujeres cuentan solo con un espacio de huerta reducido para el autoconsumo, otras se enfocan en superficies más amplias, y no todas disponen de invernaderos.

La huerta

La huerta funciona como una extensión del hogar campesino. Se ubica cerca de la vivienda, del gallinero, con el que incluso puede llegar a compartir el mismo límite, de la quinta y del galpón de las ovejas. Estos espacios configuran el núcleo del predio, también llamado espacio doméstico.

Dentro de las condiciones de ubicación, la principal es la cercanía al hogar. Esta proximidad permite un acceso cotidiano y rápido para su cuidado (riego, desmalezado o cosecha) y facilita el abastecimiento continuo de la familia con hortalizas de consumo diario como cilantro, lechuga, acelga o perejil; hierbas aromáticas para aliñar la comida; y también plantas medicinales o *lawen*.

Huerta de
Magali Riffo.
Lefincul,
Pucón.



Por esta razón, otro factor fundamental en la ubicación de la huerta es la disponibilidad de agua. Generalmente se emplaza en un lugar donde el riego sea sencillo, ya que durante el verano el riego se vuelve una tarea diaria, a menos que se cuente con riego por goteo. Muchas familias también almacenan agua de lluvia y la distribuyen por gravedad o con mangueras cortas, evitando esfuerzos y pérdida de tiempo. Se busca además un lugar con buen suelo, preferentemente en sectores donde antes hubo animales y el suelo ha sido enriquecido con guano.

La exposición solar es igualmente determinante. Hay plantas que no requieren sol todo el día y que incluso agradecen algo de sombra, especialmente en climas húmedos y boscosos como aquel en el que se sitúa este libro (para más información sobre qué cultivos necesitan sol y cuáles necesitan sombra, ver p. 177).

El tipo de cultivos y la forma de la huerta varían según el territorio y las condiciones del lugar. Esto se puede observar en los distintos predios donde viven las mujeres que compartieron sus conocimientos para este libro. Magali, por ejemplo, vive en Lefincul y no puede tener cultivos en invierno, ya que su campo se cubre de nieve y no recibe sol debido a los cerros que lo rodean. En cambio, Yuvixa, en las cercanías de Pucón, puede mantenerse cosechando durante el invierno, aunque debe lidiar con el fuerte viento puelche, que bota los cultivos más altos.

Las características de la huerta pueden cambiar significativamente según la altura del terreno, la cercanía o lejanía de los cursos de agua, la exposición al sol o al viento, la presencia de nieve y heladas, o el calor del verano. Las huerteras conocen bien estas variaciones climáticas, no porque alguien se las haya explicado, sino porque las han observado directamente a lo largo del tiempo.



Huerta Lila Arias. Carhuello, Pucón.

“La huerta, yo la tengo pegadita a la casa. Eso es lo más importante, porque si la tuviera lejos, muy lejos ¿cómo iría a buscar mis verduritas para el día a día? En medianoche un remedio no se va a buscar así nomás. Por eso, tengo todo más cerca acá. A mí me gusta ver todo así, cerca de la casa”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

Lila Arias cultiva su huerta de forma diversa, integrando *lawen* (remedios), flores, plantas aromáticas, arbustos nativos y hortalizas. Carhuello, Pucón.







Huerta de Anita Cruz en otoño. Carhuello, Pucón.



Anita Cruz en su quinta de frutales menores. Carhuello, Pucón.

“Yo nací y crecí viendo que mis abuelas hacían huerta, criaban igual como yo lo hago ahora. Ellas hacían su huerta, se puede decir, casi igual que yo, lo único que ellos no tenían invernadero, hacían todo afuera, al aire libre y también con los abonos, todo orgánico. Mi mamá también hacía su huerta y de eso nos alimentábamos nosotros”.

Anita Cruz, Carhuello, Pucón.

La chacra

La chacra es un espacio de cultivo de mayor extensión que la huerta, destinado principalmente a siembras de temporada y a productos que se cosechan en grandes cantidades. Aquí se cultivan alimentos como papas, habas, arvejas, porotos, choclos, cebollas, zapallos, maíz, entre otras verduras que requieren más superficie y ciclos de crecimiento más largos. Al no concentrar hortalizas de consumo cotidiano, su ubicación puede ser más distante de la casa sin afectar el manejo diario.

Generalmente se ubica a cierta distancia de la vivienda, aprovechando sectores más amplios del predio. Por ejemplo, Ivonne Cárdenas, de Menetué, tiene su chacra a casi 2 km de su hogar. Junto a su marido, Ramón, venden sus hortalizas en el Mercado Agroecológico de Pucón, por lo que requieren superficies de cultivo más amplias, orientadas no solo al autoconsumo, sino también a la producción para la venta. Elizabeth Sáez, de Santa Elena, organiza su predio de manera similar: en los sectores más alejados dispone las chacras, donde siembra habas, arvejas, papas y frambuesas; mientras que en la huerta principal, junto a la casa, mantiene las verduras de consumo diario y aquellas que requieren mayor cuidado o exposición al sol. Magali Riffo, de Lefincul, en cambio, no cuenta con una chacra de gran extensión y concentra sus cultivos cerca de la vivienda. Sin embargo, junto al cobertizo de las ovejas mantiene un pequeño espacio que funciona como chacra, donde siembra papas, zapallo y maíz.

La sombra y el sol son también criterios de organización. Elizabeth, por ejemplo, hace su chacra en sectores más sombreados, ya que los cultivos que allí siembra como habas y arvejas sinhila la preferen, y su huerta donde tiene sol y semisombra.

PRINCIPIO DE UBICACIÓN *DE LA HUERTA*

- *Cercanía a la casa*
- *Buena disponibilidad de agua*
- *Exposición solar adecuada (principalmente sol)*
- *Espacios complementarios de semisombra*
- *Protección del viento y heladas*
- *Suelo fértil, profundo y bien drenado.*

PRINCIPIO DE UBICACIÓN *DE LA CHACRA*

- *Ubicación a mayor distancia de la vivienda*
- *Disponibilidad de mayor superficie*
- *Sectores menos intensivos en manejo diario*
- *Ubicación según exposición solar o semisombra*
- *Aprovechamiento de condiciones del terreno (pendiente, humedad, suelo)*
- *Posible cercanía a espacios con animales (suelo enriquecido)*
- *Organización según tipo de cultivo y ciclo productivo.*



Pequeña chacra atrás
del galpón de ovejas de
Magali Riffo. La ubicó
allí para aprovechar el
guano.



Ivonne Chávez en su chacra, a 2 kilometros de su casa. En ella cultiva maíz, zapallos, papas, frambuesas, entre otros.



CERCOS Y CIERRES

La huerta se cierra de afuera hacia adentro, dicen las huerteras. Para ello, una vez definida la ubicación, se procede a limpiar y delimitar el espacio, previniendo el ingreso de animales del campo — como gallinas, conejos, ovejas o vacas— que pueden dañar los cultivos, y a la vez marcando el carácter íntimo de la huerta.

El cerco es una construcción sencilla y práctica. Se suele levantar con estacas de madera nativa (coigüe o hualle), enterradas directamente en la tierra, a veces pintadas con carbolíneo para protegerlas de la humedad. Estas se unen con ramas más delgadas, alambres o varillas reutilizadas.

Respecto a la altura, esta varía según los animales que se quiera impedir el paso. Por ejemplo, si las gallinas andan sueltas y no se les han cortado las alas, el cerco debe ser más alto, ya que pueden sobrevolar uno bajo. En cambio, si tienen las alas cortadas —una práctica habitual que no les causa daño—, el cerco puede ser de aproximadamente un metro de altura.

Chacra de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

El invernadero

El invernadero es un espacio protegido que permite extender la temporada de cultivo y diversificar la producción, especialmente en climas fríos y lluviosos como los de la Araucanía Andina.

Esta estructura es una incorporación relativamente reciente en el paisaje campesino. Su uso se vincula inicialmente a la agricultura intensiva y recién hacia mediados del siglo XX comenzó a adoptarse también en los predios familiares del sur de Chile. Hoy algunas huerteras lo valoran por el abrigo y la protección que ofrece, ya que permite alargar la temporada de cultivo y proteger los almácigos. Otras, como Lila Arias de Carhuello, prescinden de esta estructura ya que prefieren confiar en los procesos naturales, pues consideran que las plantas que crecen a la intemperie se vuelven más fuertes, resilientes y nutritivas. Por esta razón, algunas mujeres prefieren mantener la huerta al aire libre, donde las plantas crecen más lentamente, pero también más adaptadas y resilientes. El invernadero, en cambio, dicen que puede acelerar los procesos y exige un mayor cuidado y dedicación, que no siempre se tiene.

“Yo no tengo invernadero, no me gusta, porque hallo que el calor acelera mucho la planta. Hay cosas que sí pueden ser de invernadero, pero el tomate, el ají, a mí no se me dieron en el invernadero. Crecieron hasta el techo. Florecían sí, pero no daban, no cuajaban. No tuve ají ese año. Yo todo el tiempo planto de todo en mi huerta. El invernadero es muy apurón. La planta crece, crece, y crece, y no da. Afuera en cambio, las cosas crecen al natural”.

Lila Arias, Carhuello, Pucón.



Invernadero de Magali Riffo.
Lefincul, Pucón.



Invernadero de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.



Elizabeth Sáez en el interior de su invernadero. Santa Elena, Curarrehue.

“Yo partí allá abajo en mi otra casita, con un pedacito chiquitito así y con poquita semilla. Y de esas semillas que me regalaron, las dejé que semillaran y ahí ya empecé a cosechar mis propias semillas para poder sembrar. A mí, mi suegra me enseñó”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.



Invernadero de Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.



Juanita Coñuequir en su invernadero. Huincapalihue, Curarrehue.

Ubicación del invernadero

El invernadero, o los invernaderos —ya que muchas veces se cuenta con más de uno—, se ubican generalmente dentro del espacio de la huerta, en el núcleo del predio. Esta proximidad facilita el cuidado cotidiano de los cultivos, el riego y la observación constante de las plantas, especialmente durante los meses más fríos. Al mismo tiempo, permite el traslado rápido de los almácigos hacia las melgas del exterior y el acceso diario a las hortalizas que se cultivan en su interior a lo largo de todo el año.

Arquitectura del invernadero

Generalmente el interior del invernadero se organiza mediante un pasillo central con dos melgas laterales, de aproximadamente un metro y medio de ancho cada una, o bien con tres melgas: dos laterales y una central. La altura debe ser suficiente para poder caminar cómodamente en su interior. Algunas huerteras, como Elizabeth, incorporan uno o dos pisos laterales en altura, contruidos a modo de cajones, para ampliar la superficie de cultivo. En ellos siembra los almácigos.

En algunos invernaderos, como los de Ivonne, Magali, o Juanita Coñuequir, se incorporan también ventanas que permiten la circulación del aire durante el verano, evitando el exceso de calor y humedad. Otros modelos más modernos cuentan con paredes laterales que pueden levantarse o enrollarse, lo que facilita la ventilación y ayuda a regular la temperatura en los meses más cálidos. Estos generalmente son aporte de programas del programas del Estado, como el Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI) del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) con la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI).

En la Araucanía Andina las formas más comunes son la semi curva, a dos aguas o a un agua. La estructura semi curva es una de las más sencillas y antiguas, ya que tradicionalmente se construye con varas de coligüe curvadas y cubiertas con nylon. A dos aguas o un agua, se construye con madera obtenida en el mismo entorno, como tablas de hualle o trozos de madera reciclada, y se cubre

Anita Cruz y su invernadero, el cual mantiene la arquitectura tradicional y se construye con colihues y madera del entorno. Carhuello, Pucón.



con plástico transparente o policarbonato. Se evita, en lo posible, comprar elementos que no puedan conseguirse o reciclarse. A pesar de esto, hoy en día muchas de las huerteras que participan en los mencionados programas del Estado han tenido acceso a proyectos que les permiten instalar invernaderos prefabricados o de arquitectura tipo. Estos han ido poco a poco reemplazando los invernaderos tradicionales.

También, dentro del invernadero, se instalan tutores que se extienden desde el suelo hasta la estructura del techo, permitiendo sostener las plantas que necesitan crecer guiadas, como ajíes, tomates o pepinos. Estos tutores pueden construirse con pita o con malla plástica; sin embargo, algunas huerteras prefieren utilizar materiales reutilizados. Por ejemplo, Juanita Coñuequir, de Huincapalihue, los fabrica con tiras de ropa de algodón en desuso, que amarra a la estructura del invernadero. Según ella, el algodón es resistente, dura bastante tiempo y permite evitar la compra de materiales nuevos.

Para proteger las hortalizas de las heladas que comienzan a aparecer en otoño, huerteras como Marcela Ríos de Carhuello, instalan una malla antiheladas en el interior del invernadero. Varias cuentan que la helada igual atraviesa el nylon o el policarbonato. Ivonne Cárdenas, en cambio, decidió instalar una estufa a leña dentro del invernadero para mantener el calor durante el invierno y así poder sostener su producción para la venta.

Debido a la humedad que se genera en su interior, el invernadero también puede favorecer la aparición de plagas, como el chape (babosa). Veremos formas de prevenir las plagas en el sub-capítulo de plagas.

Invernadero de Marcela Ríos con malla antihelada para proteger los cultivos. Carhuello, Pucón.



El vivero

Muchos predios campesinos también cuentan con un vivero, donde se reproducen árboles frutales y nativos, así como arbustos, helechos, flores, suculentas y hierbas medicinales y aromáticas, ya sea para el hogar o para la venta. Suele ser una estructura aún más liviana que el invernadero, generalmente compuesta solo por un techo plástico, sin paredes y construida con madera del entorno. Se emplean repisas para organizar los plantines y así optimizar la superficie disponible. Como macetas, se reutilizan las bases de botellas plásticas, cajas de tetrapack, envases de helado, entre otros.

Bernardita Cruz en su vivero en Carhuello en el que reproduce árboles nativos, arbustos, helechos, suculentas y flores, entre otras especies.







Vivero de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

El vivero es una construcción sencilla, generalmente hecha con madera del entorno, que cuenta con un techo y repisas donde se reproducen diversas especies.



Elizabeth Sáez en su huerta donde se ubica el vivero. Santa Elena, Curarrehue.



La quinta

La quinta es el espacio del predio donde se cultivan los árboles frutales. Generalmente se ubica cerca de la vivienda o en un sector protegido del viento, donde los frutales pueden crecer y producir con mayor resguardo. En ella se encuentran especies como manzanos, perales, ciruelos, cerezos y duraznos, entre otros, muchos de ellos plantados hace décadas y mantenidos por generaciones en la familia. La quinta se ubica en las inmediaciones del hogar, en el núcleo del predio, usualmente cerca del gallinero.

Izquierda_Quinta de Marcela
Ríos donde ovejas y gallinas
aprovechan la fruta caída.
Carhuello, Pucón.
Derecha_Frugal cercado para
evitar que las ovejas lo dañen.
Predio de Lila Arias.
Carhuello, Pucón.



El potrero

El potrero es el espacio destinado a que las ovejas pasten. En predios campesinos del sur de Chile generalmente se manejan entre 2 y 7 ovejas por hectárea de pradera natural. Sin embargo, cuando se aplica rotación del ganado (prácticas asociadas a la ganadería regenerativa) la carga puede aumentar considerablemente, llegando incluso a 30 ovejas por hectárea.





Magali Riffo llevando sus ovejas desde el potrero al cobertizo por la tarde. Lefincul, Pucón.

Ubicación del potrero

El potrero se suele ubicar en los alrededores del núcleo del predio (donde están el hogar, la huerta, los galpones y el gallinero), en praderas naturales. Se puede destinar a este uso el sector con mayor pendiente o altura del terreno, más alejado de la vivienda. De esta forma se evitan zonas húmedas o anegadas, las cuales pueden provocar enfermedades o daños en las pezuñas de las ovejas.

Se privilegian suelos con buen drenaje y praderas naturales mixtas, con especies como trébol blanco, trébol rosado, llantén, diente de león y gramíneas como pasto ovillo, ballica y chépica, las cuales aseguran alimento durante buena parte del año. También es ideal tener sectores con acceso natural a agua, como vertientes o esteros para que las ovejas puedan beber, especialmente en verano. Además, la presencia de agua favorece la mantención de una pradera sana y nutritiva.

El potrero suele contar con la presencia de árboles que protegen del viento, entregan sombra en verano y en algunos casos, también forraje para que las ovejas ramoneen. Entre las especies más comunes en los potreros están los hualles (robles jóvenes), raulíes, coigües y maqui, los cuales además se utilizan como leña en invierno.

Cuando el predio cuenta con mayor superficie (más de 2 ha), el potrero se delimita como un espacio cerrado destinado exclusivamente al pastoreo. Algunos predios campesinos tienen más de un potrero, lo cual permite la rotación de las ovejas de un espacio a otro. Ese era el caso de Magali Riffo, quien mantenía el predio de 16 hectáreas heredado de su padre.

Sin embargo, cada vez son menos los predios que cuentan con superficies extensas. La mayoría de los predios campesinos de este territorio se han ido subdividiendo, ya sea por herencias o para su venta. Con el tiempo, muchos han disminuido su tamaño y, con ello, también el espacio y las praderas necesarias para mantener ganado.



Magali Riffo caminando hacia el río en su predio. Lefincul, Pucón.

*“En el río las ovejas van a tomar agua,
yo voy a lavar la lana. También voy
porque es bonito, para mirar, me voy a
concentrar a la orilla del río”.*

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

Por este motivo, hoy son cada vez menos las familias que crían vacas y caballos, ya que estos animales requieren mayores superficies de pastoreo. En cambio, entre los animales campesinos, las ovejas se han mantenido de forma casi imprescindible: incluso con una o dos es posible obtener suficiente abono para la tierra y lana para tejer durante el invierno.

En algunos casos, los sectores donde pastaban las ovejas se siembran posteriormente con avena, trébol o ballica, cultivos que luego son cortados y enfardados para servir de alimento a las ovejas durante el invierno. Esta práctica permite cuidar la calidad del suelo y evitar su erosión. En predios más pequeños, de 1 o ½ hectárea, las ovejas tienen un pequeño potrero y se les permite circular por distintos sectores del predio. En estos casos se cerca la huerta, las flores y las bases de los árboles frutales. Así lo hace Lila Arias, de 73 años, quien ya vendió gran parte de su propiedad y se quedó solo con lo esencial para la autosuficiencia.

En algunos predios es común ver a las ovejas junto a las gallinas circular por la quinta —la zona de los frutales—, aprovechando la fruta madura que cae al suelo. En estos casos, las ovejas ayudan a mantener el pasto bajo los árboles, controlando las malezas sin necesidad de maquinaria ni herbicidas. Al mismo tiempo, su estiércol aporta nutrientes al suelo, mejorando su fertilidad.

Para que este manejo funcione adecuadamente, es importante evitar el sobrepastoreo. Se debe permitir el ingreso de las ovejas cuando los árboles ya han crecido lo suficiente y su copa se encuentra más alta, evitando que ramoneen las ramas bajas o dañen la corteza. Si eso no ha ocurrido aún, se puede cercar la base de los árboles, como lo hace Lila Arias. También es preferible controlar el tiempo que permanecen las ovejas en cada sector para evitar la erosión del suelo.

“Antes las vacas andaban por todo el campo. Tenemos como 16 hectáreas, andaban todas sueltas. Se veían por todos lados. Todo era abierto para arriba, no se veía ese monte que hay ahora. Ese bosque no se veía antes. Desde aquí uno podía ver muy lejos, se veía dónde andaban las ovejas, andaban allá en las vegas, en los potreros. Antes era puro potrero, como una pampa abierta, todo pelado. Casi no había árboles, sólo algunos en las orillas o en las líneas del cerco. Ahora, que ya no hay vacas, está lleno de monte. Igual se ve bonito, se ve hermoso”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.



Cerco de palo parado. Reigolil, Curarrehue.



Cercos

Palo parado: cerco hecho con troncos gruesos de coigüe dispuestos verticalmente. Se usaba principalmente en sectores bajos, donde abundaban los coigüentales y robles pellines, aprovechando la limpieza del terreno.

Palo rodado: construido con troncos de coigüe puestos horizontalmente, uno sobre otro. A estos palos se les llamaba “yegua”. Se iban uniendo entre sí, pero en terrenos con pendiente tendían a rodar, por lo que se afirmaban con puntales.

Cerco de astillón o palo pique: hecho con madera de roble pellín, ya que el coigüe no resiste enterrado. Los astillones se obtenían partiendo el tronco con combo y cuña, siguiendo la hebra de la madera, lo que les daba mayor durabilidad. Se enterraban verticalmente y se afirmaban con palos a los lados, sobre los cuales se iban encajando los elementos horizontales.

Cerco de tranquilla: compuesto por una base de astillones más bajos (de aproximadamente un metro) y una o dos tranquillas arriba, hechas con palos partidos.

Cerco de tranquero: estructura formada por cuatro postes principales, entre los cuales se van insertando varas o palos más delgados. Es un cerco completo, que no lleva palo pique. La tranquera, en cambio, se utiliza como portón o acceso, siendo una solución simple y funcional para la entrada.

Cercos de veranada: en sectores altos, donde llueve menos, se construyen cercos similares al palo rodado pero con maderas más delgadas, como ñirre. Se sostienen con estacas verticales que afirman los palos horizontales.

Antiguamente el alambre o la malla eran muy escasos. Hoy, en cambio, los cercos de alambre han reemplazado en gran parte a estas técnicas tradicionales





Galpón de las ovejas (cobertizo) y corral

El galpón de ovejas o cobertizo es una construcción simple destinada a resguardar al rebaño, especialmente durante la noche, en invierno o en momentos sensibles como los partos. Su función principal es proteger a las ovejas de la lluvia, el frío, el viento y los depredadores, además de facilitar su manejo sanitario. En este espacio también se pueden acoger corderos recién nacidos y sus madres, ovejas enfermas o animales preñados y, gracias a su arquitectura funcional, se concentra el guano que luego se utiliza como abono para la huerta y cultivos.

El corral, por su parte, es el espacio cercado donde se contienen y manejan las ovejas, el cual se ubica junto al galpón. Es un espacio de transición entre el potrero y el galpón que permite, entre otras funciones, reunir a los animales antes de guardarlos durante la noche. A diferencia del galpón, que es una construcción techada, el corral es un recinto abierto. Sin embargo, algunos corrales cuentan además con una porción techada para dar alimento. En este espacio se separan las ovejas, se revisa su estado, se esquilan, se marcan los corderos o se preparan para el traslado. El corral se delimita con un cerco de postes y tablas del lugar, lo suficientemente firmes para contener a los animales.

Ubicación del galpón de ovejas

En muchos predios el galpón se construye cerca de la vivienda, dentro del núcleo del predio. Esto facilita el cuidado diario de las ovejas, su alimentación en invierno y la vigilancia frente a depredadores o robos. En predios medianos o pequeños, este suele ubicarse en un punto intermedio entre el potrero y el espacio doméstico. Con frecuencia también se sitúa cerca de la huerta, lo que permite trasladar fácilmente el guano que se utiliza para mejorar la tierra de las melgas.

Se puede aprovechar alguna pendiente del terreno para su construcción, de esta forma, una parte del galpón queda al nivel del suelo, facilitando el acceso de las ovejas, mientras que en el lado más alto queda espacio bajo el piso elevado para recoger el guano con mayor facilidad.



Galpón de ovejas de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

“El galpón de las ovejas tiene que estar cerca de la huerta. Nos queda más fácil para sacar el abono, llevarlo para allá ¿no vio la puertecita que me hizo mi hijo? Así nos vamos por detrás, bajamos con la carretilla y llegamos directo con el guano a la abonera adentro de la huerta”.

Elizabeth Sáez, Santa Elena. Curarrehue..

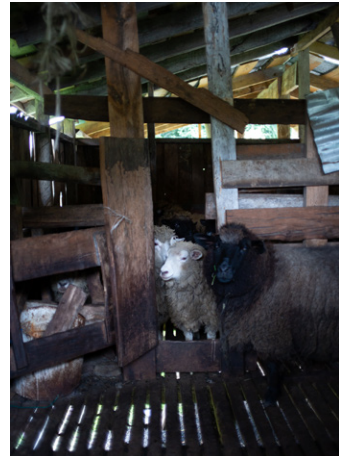
En predios de mayor tamaño, el galpón puede ubicarse dentro del mismo potrero, especialmente cuando las ovejas pastan en distintos sectores del terreno. En estos casos, el galpón funciona como un punto de resguardo dentro del área de pastoreo y evita largos desplazamientos del rebaño. Antiguamente, cuando los predios eran más extensos, algunas familias contaban con más de un galpón: uno cercano a la casa, donde se atendían los partos, y otro en el potrero destinado al rebaño adulto.

Arquitectura del galpón de ovejas

La arquitectura del galpón de ovejas suele ser una construcción sencilla, realizada con madera disponible en el mismo predio o en sus alrededores, como coigüe, raulí o hualle. Los muros se levantan con tablones rústicos, madera sin cepillar o incluso de tapa. El techo suele ser de zinc, a una o dos aguas, lo que permite evacuar la lluvia y evitar la acumulación de humedad.

Una característica común es que el piso se construye elevado, apoyado sobre vigas o pilotes de madera. Por este motivo, como ya se ha mencionado, se suele elegir un lugar con pendiente dentro del predio. Así, por la parte que queda a nivel de suelo entran las ovejas, mientras que el piso del galpón —hecho con tablas de madera sólida dispuestas de forma separada— permite que el guano caiga hacia el suelo bajo la estructura. De este modo, se mantiene el interior más seco, se facilita la ventilación y la recolección posterior del estiércol para usarlo como abono en la huerta y otros cultivos. Si no se cuenta con una pendiente sobre la cual construir el galpón, se incorpora una rampa para que las ovejas puedan acceder. En la parte superior de los muros o bajo el alero del techo se dejan aberturas con malla para la ventilación, lo que ayuda a evitar la acumulación de humedad y amoníaco.

El tamaño del galpón varía según la cantidad de animales del predio, pero su organización interior suele ser simple: un espacio cubierto donde se resguarda el rebaño, a veces con divisiones pequeñas para separar ovejas paridas (maternidad), corderos o animales enfermos.



- 1_Galpón de ovejas de Edelweis Kucera. Maite, Curarrehue.
- 2_Rampa de acceso al galpón de ovejas de Juanita Coñuequir. Huicapalihue, Curarrehue.
- 3,4,5_ Interior de galpón de ovejas de Juanita Coñuequir. Huicapalihue, Curarrehue.
- 6_Galpón de ovejas de Edelweis Kucera, las tablas separadas permiten que caiga el guano. Maite, Curarrehue.

Gallineros y corral de las aves de Anita Cruz, el cual comparte el espacio con la quinta. Carhuello, Pucón.

Gallinero y corral

El gallinero es el espacio donde las gallinas duermen y se resguardan. Se trata de un recinto techado en cuyo interior se disponen perchas o dormideros. Este espacio se complementa con un corral, que consiste en un área cercada con malla de gallinero donde las aves pueden desplazarse y escarbar la tierra de forma segura. En algunos casos, el corral también se techa para protegerlas de depredadores como el peuco (*Parabuteo unicinctus*), o se ponen espanta-pajaros.

Dentro de este conjunto se incorporan además los nidos, que pueden ubicarse tanto en el interior del gallinero como en el corral. En algunos predios también se suma una pollera, destinada al resguardo de los pollos pequeños, y cajas o jaulas para aislar temporalmente a algunas aves.

Sin embargo, muchas huerteras tienen gallinas acostumbradas a la libertad, las cuales prefieren dormir en las ramas de los árboles del predio y poner huevos en lugares inesperados. En esos casos no es raro encontrarse con huevos escondidos entre un arbusto o entre pastos largos. Cuando eligen un buen lugar, suelen volver a ese mismo sitio durante bastante tiempo.

Ubicación del gallinero

El gallinero generalmente se ubica cerca de la vivienda, dentro del núcleo doméstico del predio, junto con la huerta, la quinta y el hogar. Esto facilita la alimentación diaria de las gallinas, el cuidado frente a depredadores y la recolección de huevos. Al mismo tiempo, muchas familias prefieren no ubicarlo demasiado cercano a la casa, debido a posibles malos olores. Por esta razón suele situarse a cierta distancia, pero siempre en un lugar visible desde la vivienda. En las inmediaciones del gallinero es común encontrar la quinta con sus árboles frutales, que proveen resguardo, sombra y alimento. Es importante que el lugar del gallinero esté bien ventilado y soleado.



Si bien la huerta suele mantenerse cercada para evitar el ingreso de gallinas y ovejas, en algunos momentos se permite que las gallinas entren al terreno cultivado. Esto ocurre principalmente cuando la huerta está en descanso o después de la cosecha, ya que las gallinas ayudan a remover la tierra y controlar plagas como la cuncunilla o el gusano blanco.

Arquitectura del gallinero

El gallinero se construye, en su mayoría, con materiales disponibles en el entorno. Las paredes se levantan con tablas obtenidas del predio, madera aserrada o planchas de zinc. En la parte superior se puede utilizar malla de gallinero para permitir ventilación y entrada de luz. El suelo suele ser de tierra apisonada, de tablas separadas para recolectar el guano, o de cemento, para facilitar la

PRINCIPIO DE UBICACIÓN DEL GALLINERO

- *Cerca de la casa para obtener los huevos diarios, pero no tanto como para evitar malos olores.*
- *En un lugar con buena ventilación.*
- *Un lugar bien presentado al sol*

limpieza. El guano de gallina, llamado gallinaza, es muy apreciado como abono para la huerta y frutales.

El interior del gallinero puede contar con una zona elevada donde las gallinas duermen, este sector suele ser el que posee un piso de tablas separadas para permitir que el guano caiga debajo, facilitando su recolección periódica.

El techo suele ser de zinc o de policarbonato. En zonas lluviosas, como las del sur de Chile, es importante que tenga una pendiente suficiente para que el agua escurra y el interior se mantenga seco. También es importante que el dormidero sea abrigado, pero a la vez bien ventilado, ya que esto favorece la postura de huevos. Cuando las gallinas pasan frío o no se sienten cómodas, suelen dejar de poner.

En el interior del gallinero se instalan perchas o dormideros, que suelen construirse con tablas delgadas o varas de coligüe, donde las gallinas se posan durante la noche.

Dentro o fuera del gallinero, en el sector del corral, se ubican los nidos, donde las gallinas ponen sus huevos. Estos suelen tener dimensiones aproximadas de 30 a 35 cm de ancho, profundidad y altura, espacio suficiente para que la gallina entre, se acomode y ponga sus huevos con tranquilidad. Estos se pueden construir con tablas especialmente para ello, o reutilizar cajas plásticas de fruta.

Para evitar que la gallina se coma sus huevos —algo que ocurre de vez en cuando—, algunas huerteras construyen los nidos con un sistema inclinado, de modo que, una vez puesto, el huevo rueda suavemente hacia un compartimento separado, fuera del alcance del ave. Este sistema requiere una base con una pendiente leve, una abertura protegida y una bandeja o cajón de recolección.

Los nidos suelen estar elevados a 40 o 60 cm del suelo, principalmente por el comportamiento natural de las gallinas, que prefieren poner sus huevos en lugares tranquilos, oscuros y resguardados. Esto además evita que las gallinas escarben dentro del nido o ensucien la paja y dificulta el acceso de roedores u otros animales.



- 1_Gallinero de Edelweis Kucera. Maite, Curarrehue.
- 2_Gallinero de Anita Cruz. Carhuello, Pucón.
- 3_Pollera de Anita Cruz. Carhuello, Pucón.
- 4_Interior del gallinero de Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

En algunos casos, los nidos se construyen de forma que puedan abrirse por fuera del gallinero, facilitando la recolección sin necesidad de entrar al recinto. A veces también se incorpora un pequeño alero para proteger de la lluvia tanto a quien recoge los huevos como a los propios nidos.

El galpón

Antiguamente era fundamental contar con un galpón destinado a los animales mayores, como vacas, bueyes y caballos. En el segundo piso se guardaban los fardos, protegidos de la humedad para el invierno. En algunos casos, en este espacio también se realizaban labores domésticas, como la elaboración de queso o el secado de carne. Ese es el caso de Magali, que aún mantiene en el galpón que construyó su padre una estructura de coligüe para secar el queso. Este galpón solía ser más grande que el de las ovejas, ya que debía albergar animales de mayor tamaño.

Aunque cada vez se usan menos, debido a que son menos las personas que mantienen animales mayores, estas construcciones siguen formando parte del paisaje rural del sur de Chile. Incluso cuando ya no hay animales, los antiguos galpones continúan en uso.

Magali Riffo junto al galpón que construyó su padre, donde antiguamente se guardaban las vacas, los bueyes y caballos. Lefincul, Pucón.







Ubicación del galpón

El galpón se ubica en el núcleo del predio. Esto permite un acceso rápido a herramientas, leña y otros elementos necesarios para el trabajo cotidiano. Además, suele encontrarse próximo al galpón de las ovejas, ya que allí se guarda su alimento.

En algunos predios, el galpón se utiliza como límite o borde entre distintos sectores del predio. De esta manera, la propia construcción ayuda a separar espacios —por ejemplo, entre corrales, huertas o áreas de trabajo— y permite ahorrar metros de cerco.

Antiguo galpón de animales de Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.



Galpón de vacas y forraje
de Juanita Coñuequir.
Huincapalihue, Curarrehue.

Arquitectura del galpón

El galpón se suele organizar en tres alas: las laterales, que antiguamente se destinaban a las vacas, hoy se utilizan principalmente para guardar herramientas, leña e implementos agrícolas; el ala central, pensada para el ingreso de carros y carretas, suele albergar maquinaria como tractores pequeños o motocultivadores. En el segundo piso se guardan fardos y otros forrajes para alimentar a las ovejas durante el invierno. Actualmente también se utiliza para resguardar a las ovejas recién paridas y a sus crías, separándolas temporalmente del resto del ganado y protegiéndolas del frío y la lluvia.



Segadora guardada en el galpón de Edelweis Kucera. Maite, Curarrehue



En algunos casos, los galpones eran recubiertos con tejas de madera nativa, como coigüe o alerce. Estas eran muy utilizadas por colonos y campesinos de la zona por su resistencia a la lluvia y al paso del tiempo. También era común que estas construcciones se levantaran con maderas nativas del mismo predio, incorporando amplios aleros que protegían las paredes y evitaban la entrada de agua.

Galpón de animales en predio de Edelweis Kucera donde actualmente guarda forraje y herramientas. Maite, Curarrehue.

Leñera / bodega

La leñera es un espacio fundamental en el predio campesino, destinado a almacenar la leña y mantenerla seca, algo imprescindible como base para la preparación de las comidas y el calor del hogar, especialmente durante los meses de lluvia y frío. Además de guardar leña, este espacio suele utilizarse también para almacenar herramientas y, en algunos casos, productos agrícolas ya cosechados o conservas.

Ubicación

La leñera generalmente se ubica cerca de la vivienda o de la cocina, debido a su uso cotidiano. Sin embargo, al ser un espacio donde se corta y manipula la leña, quedando astillas, polvo y restos de corteza, suele ubicarse a cierta distancia de la casa: lo suficientemente cerca para facilitar su uso diario, pero no completamente adosada a la vivienda. En algunos predios forma parte de una bodega mayor, donde también se guardan sacos de alimento, productos de guarda, conservas, herramientas de labranza y otros insumos necesarios para el trabajo del campo.

Esta cercanía con espacios de almacenamiento puede traer consigo la presencia de ratones, ya que la leña constituye un refugio ideal para ellos. Por lo mismo, la combinación con productos de guarda o alimento para animales no siempre es recomendable. Sin embargo, algunas huerteras como Anita, que mantiene su bodega junto a la leñera, señalan que logran controlar este problema mediante gatos y el uso de veneno. Aun así, la presencia de roedores es un riesgo habitual, por lo que se toman resguardos para proteger los alimentos y las conservas.

Arquitectura

La leñera se construye habitualmente con madera aserrada o tapa. Sus paredes suelen ser abiertas o semiabiertas para permitir la ventilación y favorecer el secado natural de la leña. El techo es generalmente de zinc, lo que protege el interior de la lluvia. El suelo puede ser de tierra apisonada o, en construcciones más elaboradas, de hormigón, o estar elevado mediante tabloncillos para evitar la humedad del suelo.



1_Predio campesino con leñera. Menetué, Pucón.
2_Leñera de Bernardita Esparza, Carhuello, Pucón.



Bodega huertera de Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

La bodega

Construcción sencilla, donde se resguardan herramientas, materiales del jardín y de la huerta, semillas, insumos y distintos objetos que permiten sostener el trabajo diario en el campo. Su ubicación suele estar cerca de la casa o de la huerta, facilitando el acceso constante a lo que se necesita en cada temporada.

El fogón

El fogón es uno de los espacios más antiguos y significativos del hogar campesino en este territorio. Su presencia tiene raíces en la vida doméstica mapuche, donde el fuego ha ocupado desde tiempos antiguos un lugar central dentro de la *ruka*, articulando la vida familiar, la alimentación y la conversación. Con el paso del



Fogón de Silvia Navarro. Loncofilo, Curarrehue.

tiempo, esta práctica se mantuvo y fue adoptada también por las familias campesinas herederas de colonos que habitaron la zona. Hoy el fogón continúa siendo un espacio esencial, en el cual se reúne la familia, se preparan tortillas al rescoldo, se secan semillas y hierbas, y se guardan alimentos y productos del campo.

*“Antes se habitaba más en el fogón,
en ese espacio alrededor del fuego. Ahí se dormía, se
comía. La ruka tradicional, la casa más típica de
nosotros, es con un fogón al medio.”*

Anita Epulef, Curarrehue



III.

Los animales

“Remigio es un cordero que tengo por ahí, que me lo traje de donde un sobrino, porque lo iba a dejar que muera. Él me dijo ‘¿te lo quieres llevar tú?’ y me lo traje. Era chiquitito, tenía horas nomás, con hambre el pobrecito.

Tenía que ir a buscar leche a Pucón, y no pille leche para cordero, así que tuve que ir a Villarrica a buscar... Ahí lo empecé a criar con mamadera, ¡me compré hasta una mamadera!

Ahí le daba tres veces al día: en la mañana, a las doce, y en la tarde. Y me costó que se acostumbrara con las otras ovejas, lo iba a dejar allá a un potrero donde tengo las ovejas, y de allá se venía él, balando. Llegaba a mi casa y quedaba tranquilo. Yo le decía ‘¿dónde viene mi cabro, quien lo había botado?’, y ahí se quedaba tranquilo, salía con él por ahí.

Cuando estaba bueno lo tenía afuera y cuando llovía estaba aquí adentro, le tenía una cuna, en una cajita de cartón, y después de darle su mamadera en la noche yo le decía ‘a acostarte, a acostarte te digo’ e iba y se metía a la caja y ahí se echaba, igual que un niño”

Lila Arias, Carhuello, Pucón.

Los animales

Los territorios en los que viven las huerteras son sectores rurales alejados del comercio, por lo que es común encontrar animales destinados al consumo doméstico. De ellos no solo se obtienen leche, huevos, carne y lana, sino que también estos generan excrementos que, una vez madurados, se utilizan como abono en la huerta. Esto es el guano: un abono orgánico de alto valor que aporta nutrientes esenciales, mejora la estructura del suelo, retiene humedad y ayuda a que la tierra quede blanda, capaz de recibir la raíz de las plantas. Dentro de los guanos, el de oveja es el más apreciado para la mayoría de los cultivos; el de gallina, más fuerte y “secante”, se usa con mayor cuidado.

La vida campesina y sus tareas cotidianas incluyen siempre la crianza de animales. Los animales del predio como gallinas, patos, pavos, ovejas, vacas, chanchos, caballos, perros y gatos, forman parte fundamental de la vida rural y son compañía para estas mujeres. Las vacas y las ovejas son asistidas al parir, los pollitos se cuidan en polleras para protegerlos del zorro, muchos animales tienen nombre y andan libres por el predio. A Marcela Ríos, de Carhuello, por ejemplo, la siguen ovejas y gallinas mientras recorre su terreno. Ella les habla y los cuida con cariño, en

especial a Andrés, un cordero que quedó huérfano y al que crió en su propia casa. Cuando lo llama, él corre hacia ella. Algo similar ocurre con Remigio, el cordero de Lila Arias, a quien también crió con cariño y cuidado cuando su madre lo rechazó. Ambos fueron cuidados durmiendo junto a la cocina a leña durante las noches frías y alimentados con mamadera y fórmulas especiales para que no les cayeran pesadas al estómago. Hoy, ya crecidos, corren hacia ellas cuando los llaman y las siguen por todo el predio.

El manejo de estos animales, especialmente del ganado, implica decisiones cotidianas sobre dónde pastorean, cómo se alimentan y cuándo se mueven dentro o fuera del predio. Estas decisiones están estrechamente relacionadas con las estaciones, el clima y la disponibilidad de recursos. Estas prácticas, que combinan conocimiento, observación y adaptación, forman parte de una lógica más amplia de manejo del territorio, que se expresa con mayor claridad en los desplazamientos estacionales del ganado y del cuidado del predio, del suelo y del bosque.

Ivonne Chávez recorre su predio acompañada por sus perros. Aquí, yendo a visitar su chacra, ubicada a 2 km de su hogar, donde mantiene su huerta.







Veranadas, invernadas y transhumancia

El manejo del ganado en la Araucanía Andina ha estado históricamente marcado por la transhumancia, es decir, el desplazamiento estacional de los animales en busca de mejores condiciones de alimentación. Este movimiento se organiza entre las veranadas y las invernadas, y responde tanto al clima como a la disponibilidad de pasto en el territorio, involucrando principalmente a vacunos y ovejas.

Durante el verano, los animales se llevan hacia sectores altos, cerros, montes o campos más alejados, donde el pasto se mantiene verde por más tiempo y hay mayor disponibilidad de alimento. Estos espacios, conocidos como veranadas, permiten aliviar la presión sobre los potreros cercanos a la casa y aprovechar zonas que en invierno son de difícil acceso. En cambio, durante el invierno, el ganado baja a las invernadas, ubicadas en sectores más protegidos, valles o bordes de ríos y esteros, con menor exposición al viento, heladas y nieve, donde se complementaba la alimentación natural de quila, palmilla, murta, michay, entre otras especies, con forraje almacenado.

Este sistema implica un profundo conocimiento del territorio. Los desplazamientos requieren tiempo, coordinación y el apoyo de caballos para arrear tanto vacas como ovejas. En algunos casos, se combina la trashumancia con el talaje, el cual comprende el arriendo de pastos en otros predios para asegurar alimento o acceso a toros.

Hoy, estas prácticas han disminuido considerablemente debido a la reducción del tamaño de los predios, los cambios en las formas de vida y

el envejecimiento de la población rural. Sin embargo, aún se mantienen presentes en muchos lugares y dan cuenta de formas de subsistencia y conocimientos que expresan un manejo del territorio en búsqueda de equilibrio y sustentabilidad.

Más allá de lo productivo, la transhumancia es una forma de habitar en movimiento. Se basa en el conocimiento del paisaje, de las estaciones, del comportamiento de los animales, e incluso de las plantas medicinales y el cielo. Cuando se maneja bien, permite distribuir la presión del pastoreo, dar descanso a los campos, favorecer la regeneración de la vegetación y mantener la salud del suelo.

En este contexto, hoy también comienzan a surgir prácticas más regenerativas dentro de los mismos predios, que buscan reducir el impacto del sobrepastoreo. Estas incluyen el manejo más controlado de los animales, especialmente de las ovejas, la rotación de potreros y el descanso de ciertas áreas para permitir la recuperación del suelo y la vegetación. Como relata Magali, el uso intensivo de estos espacios, especialmente en las zonas altas, generó sectores “pelados”, donde el sobrepastoreo limitó la regeneración del bosque. Al mismo tiempo, el cierre o descanso de estos lugares ha permitido, en algunos casos, la recuperación de la vegetación nativa y el rebrote de especies nativas.

Las ovejas

Las ovejas son animales fundamentales para la autosuficiencia, ya que proveen estiércol con el que se abona la tierra, lana para tejer durante el invierno, cueros curtidos para abrigar los asientos del hogar, además de carne y leche. Las ovejas cumplen una función productiva, histórica y, en muchos casos, también afectiva.

Razas de ovejas

En la Araucanía Andina es común encontrar distintos tipos de ovejas, muchas veces cruzadas entre sí. Entre las más presentes están las criollas y razas como suffolk down, texel y romney. Las ovejas criollas son las más rústicas y resilientes en la zona, ya que se han adaptado con el tiempo al clima frío y lluvioso; se crían tanto por su lana como por su carne. Las suffolk down y texel se utilizan principalmente para producción de carne, ya que crecen rápido y producen buenos corderos. En cambio, las romney son apreciadas por ser de doble propósito, entregando tanto lana como carne, y por adaptarse bien a zonas húmedas del sur. En muchos predios campesinos las ovejas son cruza entre estas razas y se busca una combinación de rusticidad, buena lana y buen rendimiento de carne.

Cuidado de las ovejas

El cuidado de las ovejas comienza en la mañana, entre las 8 y las 10 hrs. En este horario se sueltan del galpón o del corral para que salgan a pastar en los potreros asignados o en pampas con un poco de monte, donde pueden ramonear hojas y brotes de arbustos. Sus predilectos son la quila y el maqui, ya que estos presentan brotes tiernos y sabrosos en tiempos de escasez de alimento.

Es importante que siempre tengan acceso a agua; si no hay un estero o río cerca del cual puedan beber libremente, se les lleva un balde con agua o una manguera hasta donde estén. Al atardecer, entre las 17 y las 19 hrs., con la ayuda de los perros ovejeros, las mujeres las van a buscar para guardarlas durante la noche en el galpón.

En primavera y verano, cuando las praderas están verdes, las ovejas se alimentan principalmente de pasto natural —sus favoritos son el trébol blanco, el trébol rosado, la ballica, el diente de león y gramíneas silvestres—, por lo que casi no requieren alimento adicional. En otoño e invierno, cuando el pasto escasea o el suelo está muy húmedo, se les complementa con fardos de pasto seco (forraje) guardados en el galpón. Una oveja adulta suele consumir aproximadamente entre 1,5 y 2 kilos de forraje seco al día, dependiendo de su tamaño y de la época del año.

En los predios que cuentan con carnero, este suele mantenerse separado del rebaño durante gran parte del año, en un pequeño potrero o corral cercano. De esta forma se evita que las ovejas se preñen en épocas no deseadas y que ocurran pariciones en otoño o invierno, juntándolo con las ovejas solo durante el período de encaste. Además, mantenerlo separado resguarda la seguridad de quien cuida las ovejas, ya que los carneros adultos pueden volverse territoriales o agresivos, especialmente en esa época. El carnero se junta con las ovejas normalmente a fines del verano o comienzos del otoño.

La gestación dura alrededor de cinco meses, por lo que los corderos suelen nacer en primavera, entre septiembre y noviembre, cuando comienza a crecer el pasto y el clima es más favorable.



A Marcela Ríos la siguen sus ovejas y gallinas por el predio. Entre ellos está Andrés, un cordero que adoptó luego de que una jauría de perros atacara a su madre y quedara huérfano. Lo crió con mamadera y hoy la sigue cada vez que lo llama.

Durante los primeros días después del parto, muchas personas mantienen a la oveja y a su cordero separados del resto del rebaño dentro del galpón o en un pequeño corral protegido, para resguardarlos del frío, la lluvia y de posibles depredadores. Se observa que el cordero pueda pararse y mamar el calostro (la primera leche de la madre) manteniéndolo en un lugar seco y con paja. Después de algunos días, cuando el cordero ya está más fuerte, ambos se reincorporan lentamente al resto del rebaño.

La principal amenaza de las ovejas ha sido históricamente el puma, razón por la cual muchas mujeres prefieren mantenerlas cerca del hogar para no perderlas de vista. Si bien aún es frecuente que algunas personas matan al puma para evitar pérdidas en el ganado, tampoco es raro escuchar que “el puma también tiene que comer” como dice Magali, e incluso “hay que dejar siempre un cordero para el puma” como relata Juanita.

Hoy, a esta amenaza, se ha sumado otra, mucho más grave: el ataque de perros vecinos o asilvestrados. Ese es el caso de Andrés, un cordero que adoptó Marce luego de que su madre, recién parida, fuera atacada por una jauría de perros.

En algunos casos, los sectores donde pastaban las ovejas se siembran posteriormente con avena, trébol o ballica, cultivos que luego son cortados y enfardados para servir de alimento a las ovejas durante el invierno. Esta práctica permite cuidar la calidad del suelo y evitar su erosión. Hoy, algunas mujeres, han incorporado el cerco eléctrico, lo que facilita el movimiento y manejo de las ovejas aportando a la regeneración del suelo y del bosque.

El perro y la oveja

Un compañero esencial de las ovejas, y de las mujeres campesinas, es el perro. Este animal cumple un rol importante en el manejo y cuidado del rebaño. Ayuda a reunir a las ovejas, acompañarlas durante el pastoreo y alertar con sus ladridos ante la presencia de extraños o depredadores como el puma. Además de su función con el ganado, el perro es un compañero cercano en la vida cotidiana del campo, acompañando las labores y la vida del hogar. Aunque hoy en muchos predios también se utilizan otras razas para el manejo del ganado, como el Gran Pirineo, el Pastor Inglés, el Border Collie o el Pastor Australiano, en la práctica muchas familias trabajan con cualquier perro que esté adiestrado para esta labor, o con mezclas que se han ido formando a partir de cruces con perros ovejeros.

La esquila

La esquila es el corte de pelo de las ovejas. Se realiza normalmente una vez al año, a fines de primavera o comienzos del verano, cuando ya han pasado los fríos más intensos. Esta se realiza con tijerones especiales para ello. Para hacerlo, la oveja se toma con cuidado y se la mantiene sentada o recostada, sujetándola firmemente para que no se mueva. Luego se va cortando la lana desde el vientre hacia los costados y el lomo, procurando sacar el vellón lo más entero posible. Es un trabajo que requiere práctica para no lastimar al animal y para aprovechar bien la lana. Una vez esquiladas, las ovejas quedan más livianas y soportan mejor el calor de los meses siguientes.



Ovejas caminando hacia el agua en el potrero de Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

La lana

La calidad de la lana se reconoce principalmente al observar y tocarla. Se valora que sea suave y con fibras largas y parejas, ya que esto facilita el hilado y permite obtener un hilo más resistente. También es importante que este limpia. En general, la mejor lana proviene del lomo y los costados de la oveja, mientras que la del vientre o las patas suele ser más corta o sucia y se usa para otros fines o se descarta, cuando la lana es fina y elástica se considera de mejor calidad para hilar y tejer.

Para muchas mujeres de este territorio el trabajo de la lana es una parte esencial de su vida y de su cultura, las conecta con el hacer de sus madres y abuelas, y si bien muchas relatan que cuando se les enseñó, a edades tempranas, era más bien

una obligación, hoy encuentran en este oficio una fuente de goce y bienestar. Tejer es también una labor de cuidado, ya que con sus creaciones abrigan a la familia, les permite mantenerse ocupadas durante el invierno (cuando la huerta descansa) y aportar económicamente al hogar mediante la venta de mantas, chalecos, calcetines, gorros, entre otros.

Tradicionalmente, el proceso del trabajo de la lana comienza con la esquila de las ovejas, luego la lana se lava, muchas veces en el río como lo hacía Magali, con algún jabón neutro, para quitar la grasa y la tierra.

Una vez seca, la lana se hila con huso, transformándose en hilo que luego se puede teñir con



Gallinas y cueros de oveja junto a corral de ovejas. Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

tintes naturales obtenidos de plantas, cortezas o raíces. Con ese hilo las mujeres tejen a palillo o en telar mapuche, llamado *witral*, siendo este último el método más tradicional.

En algunos casos, las mujeres realizan el proceso completo, desde la esquila hasta la prenda terminada. Antiguamente, algunas mujeres cuentan que comenzaron a hilar con la lana que encontraban en los alambres de púas, donde las ovejas la dejaban al pasar. Esa lana la recogían, la hilaban y luego la tejían, o bien la utilizaban en una técnica tradicional mapuche llamada *kachif*, que significa “mota”. Esta técnica consiste en tejer anudando la fibra para luego emparejar el hilado rústico con un tijerón de esquila, formando texturas densas que se utilizan principalmente en alfombras y chopinos. Este oficio rescata el trabajo manual tradicional de la lana y el aprovechamiento de pequeñas fibras que, de otro modo, se perderían.

El carneo de la oveja

El carneo es el proceso de matar al animal para obtener su carne. En el caso de la oveja, comienza con la selección del animal, que suele ser un cordero o borrego. Se realiza una faena rápida, procurando evitar el sufrimiento, y luego se procede al desangrado. Para facilitar el trabajo, el animal se cuelga, generalmente de las patas traseras, lo que permite hacer el cuereo (sacar el cuero) y la evisceración (sacar las vísceras) de forma más limpia y ordenada. Durante este proceso, la sangre fresca se suele recoger en un recipiente para preparar el *ñachi*, una preparación tradicional realizada aliñando la sangre en el momento, con sal, cilantro y ají, la cual se consume de inmediato como parte del carneo. Una vez limpio el animal, la carne se troza en distintos cortes

según su uso, como asado o cazuela. La carne se puede guardar congelada o ahumada. Además de la carne, se aprovechan la lana y el cuero, y algunas partes como las vísceras se consumen frescas en preparaciones tradicionales.

El carneo suele hacerse en momentos específicos del año, cuando el animal ya alcanzó buen peso, generalmente en primavera hacia el verano. Como la mayoría de los corderos nacen en primavera, hacia el verano ya han alcanzado un tamaño adecuado para el consumo. Este trabajo suele ser un trabajo colectivo, donde participan varios miembros de la familia o vecinos.

“Es una tradición que tenemos aquí en la casa; se hace el primer cordero cuando se tienen las primeras cosechas de habas, arvejas, papas, además de cilantro y lechuga”.

Marcela Ríos, 2023. Carhuello, Pucón





Izquierda_Lila Arias hilando lana. Carhuello, Pucón / Derecha_Chivo de Anita Esparza. Carhuello, Pucón.

Cabras o chivos

En la Araucanía Andina también es común encontrar cabras o chivos, generalmente en menor número que las ovejas, pero valoradas por su rusticidad y capacidad de adaptarse a terrenos más secos, pendientes o de menor calidad forrajera.

Dentro de las razas, las cabras criollas son las más frecuentes, ya que resisten bien el frío y la lluvia del sur. A diferencia de las ovejas que pastan, las cabras prefieren forrajear hojas, brotes y arbustos; entre sus preferidos están el maqui, la zarzamora, el espinillo y renovales del bosque. Por esta razón, suelen desplazarse más y requieren

cercos más firmes, ya que tienden a escapar con facilidad. En muchos predios se crían tanto por su carne como por su leche, la que se utiliza para consumo directo o para la elaboración de quesos, como lo hace Juanita y su marido.

A pesar de las diferencias con las ovejas, su manejo es similar: En la mañana se sueltan para alimentarse y se encierran en un galpón al atardecer. Pueden dormir en el mismo galpón que las ovejas, generalmente en recintos separados como lo hace Anita, para poder diferenciar los guanos ya que el de las chivas es más secante que el de la oveja. Respecto al carne de las cabras o chivos, se realiza igual que el de la oveja.

Vacas

Las vacas, o los “animales”, como se les llama comúnmente, han sido parte esencial de la historia campesina de este territorio, aunque su presencia ha ido cambiando significativamente con el tiempo. Antes, en predios más extensos, era común tener grandes piños, incluso del orden de cien o doscientos ejemplares, que se solían tener “a medias” y se manejaban entre veranadas e internadas. Este sistema, que permanece hasta el día de hoy, pero en menor medida, se articula también con el talaje, es decir, el arriendo de pastos en otros predios, que permite alimentar a los animales en determinadas épocas y acceder a toros para la reproducción.

Hoy, con la subdivisión de la tierra por susesiones o ventas de terreno, son cada vez menos los predios que pueden sostener la tenencia de vacas. Mantenerlas implica costos, un trabajo permanente y la necesidad de moverlas a otros espacios, todos factores que se vuelven más difíciles en un contexto de predios de menor tamaño y del envejecimiento de la población campesina.

A esto se suma una mirada cada vez más crítica, especialmente entre mujeres campesinas, hacia la mantención de grandes piños de vacas, debido a sus efectos en la naturaleza. Se reconoce que el sobrepastoreo ha sobrecargado el suelo, dejando extensas áreas “peladas”, tanto en zonas bajas como en sectores altos del predio. Además, las vacas, y en particular los bueyes, degradan el suelo por pisoteo, quiebran renovales y dificultan la regeneración del bosque cuando se concentran en espacios reducidos.

Sin embargo, muchas familias en sistemas de autosuficiencia siguen criando vacas en pequeña





Ivonne Chávez junto a su vaca y su invernadero. Menetué, Pucón.

escala, generalmente una o dos. En estos casos, su tenencia responde no solo al componente productivo, sino también a uno afectivo, cultural e histórico. A estas pocas vacas se las cuida con cariño, se las nombra y se establece con ellas un vínculo cotidiano. Por ejemplo, Gerdys Aliante, de Maite, cuenta con tristeza que tuvo que sacrificar a Peyuca, por que se enfermó, que ahora le queda solo Venus junto a Peyuca bebé, hija de la madre que sacrificaron.

Estas vacas son parte de la vida del hogar, se las quiere, se las cuida, y se aprovecha su leche para el consusmo diario y cocina de quesos, manteniendo prácticas heredadas que conectan a las mujeres con el quehacer de sus madres y abuelas.

“Como no voy a quererlas (a las vacas) si ellas nos proveen con su leche, que nosotros transformamos en queso, mantequilla, manjar, postres, y una infinidad de cosas ricas que comemos”

Gerdys Aliante, Maite, Curarrehue.

Razas de vacas

En cuanto a las razas, en este territorio predominan vacas criollas o mezclas, orientadas a la producción lechera. Se reconocen diferencias visibles, como la presencia de cuernos o variaciones en el cuerpo, asociadas a cruces, y también se mencionan vacas “lecheras de la corte”, valoradas por su alta producción y contenido graso de la leche.

Cuidado diario de la vaca

El cuidado diario de las vacas implica un manejo muy cercano, más que el de las ovejas. Las va-

cas se mantienen en potreros controlados o en corrales cercanos a la casa, con acceso a agua, sombra y forraje suplementario como alfalfa o afrecho. En invierno se guardan más tiempo y se alimentan con forraje, mientras que en verano se sueltan hacia las zonas altas del predio o se llevan a veranadas. Otra práctica importante es darles sal, para aportar minerales esenciales que mejoran su digestión, salud y producción. La reproducción se realiza mediante el uso de toros propios, cuando se tienen varios animales, o a través del préstamo o pago por servicio de cruce, llevando las vacas a otros predios o al talaje.

Las vacas suelen parir libres, buscando sectores protegidos donde se sienten seguras, y los terneros se manejan separándolos por la noche para asegurar la producción de leche.

La ordeña se realiza tradicionalmente temprano en la mañana, alrededor de las seis, lo que ordena el ritmo del día. Para poder ordeñar, se apartan los terneros durante la noche, de modo que la vaca acumule leche. Luego de la ordeña, los terneros vuelven a mamar. Esta leche se destina principalmente al consumo familiar y a la elaboración de quesos. Algunos predios más tecnificados cuentan con máquinas de ordeña, lo que facilita esta labor y permite ordeñar a varias vacas al mismo tiempo.

Una vaca puede estar en periodo de ordeña, o lactancia, aproximadamente entre 7 y 10 meses después de parir. La producción de leche es más alta en los primeros meses y luego va disminuyendo de forma natural. Por eso, en sistemas campesinos suele dejarse de ordeñar unas semanas antes del siguiente parto, para que la vaca “descanse” y recupere condición.

El proceso parte con el nacimiento del ternero,



Vacas en Reigolil, Curarrehue.

“Después que quedé sola tuve unas vacas, pero las vendí, porque hay muy poco talaje, tengo muy poco campo, porque aquí no puedo tener una vaca. Una vaca come mucho más que una oveja. La última que tuve la vendí por lástima: la compré parida y, cuando le puse toro, jodimos... Era una vaca de leche que acá no le anda. Una, los predios son muy chicos; otra, son sucios, hay mucha murra, mucho árbol, entonces la vaca arrastra su ubre y se le echa a perder. Por eso tuve que vender mi vaca. Para una vaca igual uno puede tener, arrienda por ahí, pero no puede tener esas vacas. Por eso terminé con los animales. A veces igual tengo un chancho, ovejas, que uno puede mantener y puede lidiar...

Es constructor mi hijo, pero a sus animales no los deja (vacas), claro, porque él es como el papá: el papá vivía a la siga de los animales (vacas). Entonces él es igual, y yo le digo: ‘oye si te parí yo, no te parió la vaca’. Por ahí la gente le pide un lechón, entonces él lo carnea y se los vende.”

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

que estimula la bajada de leche. Durante los primeros días, la leche (calostro) se deja principalmente para la cría. Luego comienza la ordeña diaria, generalmente una vez al día en predios pequeños. Para poder ordeñar, se separa al ternero durante la noche; en la mañana, muchas veces se le deja mamar un poco para “bajar la leche”, y luego se ordeña el resto. Después, el ternero vuelve con la madre.

La ordeña requiere horarios fijos, higiene básica (lavado de manos, ubres y recipientes) y un manejo tranquilo del animal. Con el paso de los meses, la cantidad de leche va bajando, especialmente cuando el ternero crece y consume más, o cuando la vaca vuelve a preñarse. Finalmente, se deja de ordeñar y el ciclo se reinicia con el siguiente parto.

El carneo de la vaca

En el caso del ternero o vacuno, el carneo es similar al de la oveja, pero más exigente por el tamaño del animal y requiere más personas y experiencia. Generalmente se realiza entre varios y se organizan las tareas. Primero se hace el sacrificio y el desangrado. Luego el animal se abre y se cuelga, cuando es posible, con ayuda de poleas, vigas o árboles, para facilitar el trabajo. Luego se realiza el cuereo y la evisceración, cuidando de no romper las vísceras. Después viene el desposte, que suele hacerse sobre una mesa grande o una superficie limpia, idealmente cerca de una fuente de agua. Esto es importante por que permite lavar la carne y las manos durante el proceso, mantener la higiene, limpiar cuchillos y utensilios, y también enfriar o enjuagar partes que puedan ensuciarse con sangre o tierra.

El desposte se realiza dividiendo primero la canal en mitades y luego en cortes grandes: cuar-

tos, paleta, costillar, lomo, que se van separando según su uso. Parte de la carne se consume fresca en los días siguientes, otra se reparte entre familiares o vecinos, y una parte importante se guarda, principalmente congelada o ahumada.

El carneo de la vaca no está tan marcado por una estación fija como en el caso de la oveja, pero en general se realiza cuando el animal ha alcanzado buen peso o cuando hay necesidad como consumo, venta o falta de forraje. Aun así, muchas familias prefieren hacerlo en otoño o invierno, por las temperaturas más bajas que ayudan a conservar mejor la carne durante el proceso y los días siguientes. También puede coincidir con momentos en que hay menos pasto o se necesita reducir la carga animal del predio. En otros casos, se carnean terneros en distintas épocas del año, dependiendo de la disponibilidad y de las necesidades de la familia. Por eso, el carneo de vacuno es más flexible y responde principalmente al manejo del predio.

El carneo de vacuno es también una instancia colectiva. Se aprovecha casi todo del animal: la carne, el cuero, la grasa y algunas vísceras. Dentro de estas, la grasa de vacuno también se utiliza para cocinar, aunque en menor medida que la de cerdo, que es la más común en el campo por su sabor más suave. En español, el término para esta grasa es sebo, mientras que en inglés se denomina *tallow*, un nombre que en los últimos años se ha vuelto más conocido por sus beneficios, especialmente en la cocina y la cosmética. Sin embargo, su uso es antiguo y profundamente campesino. En el contexto rural, lo más habitual es referirse a ella simplemente como grasa de vaca.

La grasa de vaca se obtiene a partir de los restos que se separan durante el carneo, especialmente la grasa interior que rodea los órganos y la que se retira en el desposte. Esta grasa se corta en trozos



pequeños y se pone a derretir a fuego lento, sin agregar agua, hasta que va soltando un líquido claro. Luego se cuele para separar los residuos sólidos y, al enfriarse, se solidifica, formando una grasa firme. Esta se guarda en recipientes limpios y secos como frascos de vidrio, ollas esmaltadas o tarros metálicos. Es importante que quede bien cerrado, para evitar humedad o suciedad.

El sebo se conserva bastante bien a temperatura ambiente, en un lugar fresco, oscuro y seco, especialmente en climas fríos. Sin embargo, hoy muchas personas prefieren guardarlo en el refrigerador para prolongar su duración y mantener mejor su calidad.

Aunque puede utilizarse en frituras o salteados, su uso es más limitado, debido a su textura más dura y su sabor más intenso. Por eso, en la cocina cotidiana suele preferirse la manteca de cerdo, más blanda y neutra. El sebo, en cambio, también se destina a otros usos domésticos, como la elaboración de velas, jabones o para impermeabilizar.



Izquierda_Cazuela de cordero. Pucón.
Derecha_Cuero de vaca en predio campesino. Pucón.





Carneo de vaca en un predio en las cercanías de Pucón.



Cerdo en predio campesino. Menetué, Pucón.

Cerdos

Si bien son cada vez son menos las personas que mantienen cerdos en su hogar, este aún se puede encontrar en algunos predios. Hoy en día lo más usual, es tener solo uno, destinado casi exclusivamente para el consumo familiar. Es un animal eficiente que permite aprovechar una gran cantidad de carne y grasa en una sola faena, crece rápido y se alimenta de una amplia variedad de restos y desechos alimenticios. En algunos casos, también se crían jabalíes domesticados o se obtiene su carne mediante la caza.

El cerdo se mantiene en un chiquero o corral cerrado lejos del hogar. Este recinto suele ser un cerco firme, con piso de tierra, y una parte techada que les permita resguardarse de la lluvia y el frío. Es importante que sea muy húmedo.

Cuidado diario del cerdo

El cerdo se alimenta con una mezcla de granos, restos de la cocina, verduras y lo que haya disponible en el predio. Requiere agua limpia y un espacio donde pueda moverse, aunque no necesita grandes superficies. Es fundamental mantener cierta limpieza del corral y renovar la cama cuando se acumula humedad o suciedad. Se les deja revolcarse en barro, lo que les ayuda a regular la temperatura y proteger su piel.

Carne del cerdo

La faena del cerdo se realiza generalmente en invierno, cuando las temperaturas más bajas permiten conservar mejor la carne, a diferencia del carneo de la oveja que suele hacerse en primavera o verano. El proceso comienza con el

sacrificio y desangrado del animal. Luego se procede al escaldado, una etapa en la que el cuerpo se sumerge en agua caliente, para poder aflojar y retirar los pelos de la piel. Luego del escaldado, se raspa la piel con cuchillos u otras herramientas, dejando la piel limpia. A diferencia de la oveja o el vacuno, que se cuerean, en la carne de cerdola piel se conserva, por lo que este paso es fundamental.

Del cerdo se elaboran distintos productos como longanizas, prietas o chicharrones. La cabeza es una de las partes más valoradas, ya que permite preparar el tradicional queso de cabeza, el cual se elabora cociendo lentamente la cabeza, a veces junto con otras partes como cuero o carne con grasa, hasta que la carne se desprende del hueso. Luego se desmenuza, se aliña con sal, ajo, ají y otras especias, y se prensa o se deja enfriar en un molde. Al enfriarse, la gelatina natural que suelta la cocción le da firmeza, formando una especie de embutido frío que se corta en rebanadas.

Las patas del cerdo también se aprovechan completamente. Se limpian y se cuecen por largo tiempo, ya que son ricas en colágeno, lo que les da una textura gelatinosa. Se consumen en preparaciones como cazuelas, guisos, caldos, o se comen solas.

Una parte significativa de esta faena es el aprovechamiento de la grasa, que se derrite para obtener manteca, proceso similar al de la grasa de vacuno, y se utiliza durante todo el año para cocinar. Como relatan muchas mujeres, es más sana y rendidora que el aceite comercial, especialmente para frituras.

“Mi mamá, como era tan inteligente, ella criaba chanchos. Y en marzo vendía uno o dos chanchos grandes y se iba a buscar la harina para el año. Con eso traía unos 12 o 13 quintales de harina. Así no escaceaba el pan”

Lila Arias.

Carhuello, Pucón.





Caballos

Los caballos han tenido un rol histórico muy importante en la vida rural de este y otros espacios rurales, aunque hoy su uso ha disminuido. Antiguamente eran la base del traslado, tanto de personas como de carga, y hasta el día de hoy cumplen un papel clave en el arreo de animales hacia las veranadas e invernadas.

Se mantienen generalmente en potreros amplios, cercanos a la casa o en sectores con buen pasto y acceso a agua, y en algunos casos cuentan con un pequeño refugio o galpón para resguardarse del clima más duro. Su cuidado diario es relativamente simple, pastorean libremente, pero pueden recibir suplemento en invierno, especialmente fardos de avena en la mañana y en la tarde, y requieren revisión constante de su estado, especialmente de las patas y los cascos. También es importante mantenerlos amansados y acostumbrados al manejo humano.

En cuanto al consumo, el carneo de caballo fue más común en el pasado, especialmente en contextos de necesidad, y se utilizaba su carne para hacer charqui, aprovechando su capacidad de conservación. Sin embargo, hoy esta práctica es poco frecuente y, en muchos casos, está mal vista y ha caído en desuso. Actualmente, el caballo se mantiene principalmente por su rol de trabajo y compañía.





Las gallinas

Dentro de las aves de corral, las gallinas son las reinas del predio campesino. Se crían por su carne, sus huevos y su abono, conocido como gallinaza. Además, cumplen una función de control natural de plagas al escarbar la tierra en busca de lombrices, larvas e insectos. Por este motivo, es común permitirles el ingreso a la huerta en invierno, mientras la tierra descansa.

Las gallinas alojan en el gallinero o en libertad, aunque esta última opción aumenta el riesgo de ataques de depredadores como el zorro o el peuco (ver p. 78). Para una familia pequeña, entre 6 y 10 gallinas suelen ser suficientes para asegurar huevos durante gran parte del año. Una gallina pone entre 3 y 5 huevos por semana, según la raza, la alimentación y la época del año. Con ese número, es posible obtener varios huevos al día e incluso compartir o vender algunos excedentes.

Es costumbre mantener al menos un gallo en el gallinero, ya que permite obtener pollitos y renovar las gallinas. Muchas mujeres cuentan que su presencia favorece la postura, aunque no es necesario para que las gallinas pongan huevos, sí lo es si se desea que estén fecundados. Lo habitual es tener un gallo por cada 8 a 12 gallinas, evitando así peleas o estrés. Además, su presencia completa la escena del gallinero: verlo rondar el predio, cuidando a las gallinas, con su elegante cola y brillantes colores, y escuchar su canto al amanecer, forma parte del paisaje sonoro de este territorio.

Razas de gallinas

En este territorio es común encontrar distintas razas gallinas, muchas veces resultado de cruces entre variedades tradicionales y gallinas introducidas. Entre las más famosas

están la gallina mapuche, araucana, o kollonka, que se destaca por no tener cola y la ketro, que además de no tener cola, tiene aretes. Ambas están en el territorio desde tiempos precolombinos y son apreciadas por poner huevos de colores azules y verdes. Hoy, producto de las cruces, predominan gallinas criollas o mezcladas, lo que se refleja en la diversidad de colores de sus huevos, que van desde rosados blanquecinos hasta verdes y azules.

Otra gallina muy común es la española, también llamada criolla; esta especie es rústica, muy adaptada al campo y a distintos climas. Dentro de este tipo se reconocen variedades como la castellana, las negras y las coloradas. Las brahma, en cambio, son gallinas grandes y se reconocen fácilmente porque tienen plumas en las patas. También famosas en el territorio son la cogote pelado y la trintre, ambas de graciosa apariencia. En muchos gallineros también hay gallinas perdiceras, más pequeñas y conocidas por ser buenas ponedoras.

Según su color, en el campo se habla también de gallinas ceniza, introducidas y que suelen poner huevos azulados, probablemente por mezclas con kollonkas o ketros. Aunque tradicionalmente se dice que las gallinas campesinas no ponen huevos blancos y que siempre son de colores, como con el tiempo se han ido cruzando, estos igual aparecen ocasionalmente. En general, los huevos blancos son más comunes en gallinas criadas principalmente para carne, como las broiler. También están las gallinas ponedoras, que son rojas o amarillas anaranjadas con cola blanca.





Elena Aguilera en su gallinero plantado con manzanillón. Puala Alto, Curarrehue.

Cuidado de las gallinas

A las gallinas se les alimenta comunmente dos veces al día, en la mañana y en la tarde, con granos como maíz, trigo o avena, o mezcla entre ellos. Se calcula un puñado de alimento por gallina en cada ocasión. Algunas personas complementan esta alimentación con restos de comida o verduras. Sin embargo, si a las gallinas no les gustan estos restos o no alcanzan a comérselos, pueden quedar en el suelo y generar malos olores o atraer roedores.

Después de darles alimento en la mañana es usual abrir el gallinero para que puedan salir a recorrer libremente el predio, escarbar la tierra y alimentarse de lombrices, insectos y semillas. Aunque, como se mencionó anteriormente, algunas mujeres acostumbran a criarlas libres.

Uno de sus lugares predilectos para estar es la quinta, donde aprovechan la fruta caída, se resguardan bajo la sombra de los frutales y se protegen del temido peuco (*Parabuteo unicinctus*).

Es importante dejar el gallinero abierto durante el día para que puedan volver a poner sus huevos en los ponederos, lo que suele ocurrir alrededor del mediodía. Se sabe que están poniendo porque las gallinas cantan y se arma un pequeño alboroto. Sin embargo, si ese alboroto ocurre a otra hora del día, puede indicar la presencia de depredadores, por lo que conviene ir a revisar qué está ocurriendo.

Al caer la tarde es importante encerrarlas nuevamente en el gallinero y asegurarse de que quede bien cerrado, ya que, de lo contrario, las gallinas pueden convertirse en presa fácil del zorro. En el



invierno generalmente dejan de poner huevos o disminuyen considerablemente su postura. Para lograr que pongan más huevos, un buen consejo es el de Elizabeth:

“Hay que darles avena cocida en el invierno, así se les calienta el trasero y no dejan de poner huevos”

Otro buen consejo es el de Elena, darles semilla de maravilla, especialmente después de la cosecha, ya que ayuda a que la yema de los huevos tenga un color más amarillo, y también sembrar el corral con manzanillón, ya que esto ayuda con los parásitos. Respecto a los parásitos, Ivonne recomienda darles consuelda picadita fina.

Además del alimento, es importante que las gallinas tengan siempre acceso a agua limpia, especialmente en los meses de verano. También

necesitan sombra y resguardo de la lluvia para mantenerse sanas. Muchas huerteras observan también el estado del plumaje de las gallinas, ya que este suele indicar si están bien alimentadas: cuando las plumas se ven opacas o quebradizas puede ser señal de una mala alimentación.

Para su bienestar también es importante mantener el gallinero limpio y seco. La paja o la viruta son los materiales predilectos para poner en los ponederos, porque mantienen los huevos limpios y protegidos, pero si permanecen húmedas o no se cambian con frecuencia pueden favorecer la aparición de pulgas u otros parásitos. Por eso es necesario renovar regularmente el material de los nidos y retirar el guano acumulado, evitando malos olores y enfermedades.



Gallinas en la quinta. Predio de Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

En muchos predios se utilizan prácticas sencillas para el cuidado sanitario. Una de ellas es esparcir ceniza fría de la cocina a leña en el suelo del gallinero o del corral. Las gallinas se revuelcan en ella para limpiarse y evitar parásitos como pulgas o ácaros. También hacen esto en la tierra, por eso también es importante darles su libertad.

En algunos hogares se practica el corte parcial de una de las alas para evitar que las gallinas vuelen hacia adentro de la huerta u otros sectores del predio. Esto no les provoca daño. Sin embargo, muchas personas prefieren no cortarles las alas, ya que así las gallinas pueden escapar mejor del zorro.

Uno de los problemas que puede aparecer en la postura de huevos de las gallinas es que algunas se coman sus propios huevos. Esto se puede abordar con cierto ingenio en el diseño de los

nidos (ver p. 78) o prevenir cuidando la alimentación, asegurando un buen aporte de calcio mediante conchuela (conchas de mar molidas) o cáscaras de huevo tostadas y trituradas. Esto ayuda a fortalecer la cáscara y disminuir esta conducta. Aun así, muchas huerteras señalan que, cuando una gallina adquiere este hábito, es difícil revertirlo y puede ser imitado por las demás, por lo que, como dice Elena Aguilera:

“gallina que come huevo, mejor a la olla”.

Enclueque

Las gallinas suelen encluecarse en primavera. Se reconoce que una gallina está clueca porque permanece quieta en el nido y comienza a emitir sonidos particulares. Generalmente, esto ocurre cuando ha acumulado entre 10 y 15 huevos; por

eso, cuando se acerca este momento, es importante no retirarlos todos, para incentivar el enclueque. Cuando se dejan varios huevos juntos en el nido —unos 10 o 15—, aumenta la probabilidad de que la gallina sienta el impulso de incubarlos. Para organizar la incubación, se pueden marcar los huevos con lápiz, para así diferenciar aquellos que se desea que la gallina empolle, de los que pueda poner después o de los que agreguen otras gallinas en el mismo nido. Así se evita que el nido siga creciendo y que haya huevos con distintos tiempos de incubación, lo que dificultaría un nacimiento parejo de los pollitos.

Una vez que la gallina se enclueca, permanece la mayor parte del tiempo sobre los huevos y solo se levanta brevemente para comer y beber agua. Algunas mujeres las trasladan a otro recinto o a cajones especiales para ellas, con agua y alimento, para evitar que otras gallinas la molesten y la hagan abandonar el nido. Este traslado es mejor realizarlo de noche, para no alterarla. Después de aproximadamente 21 días, nacen los pollitos.

Nacimiento de los pollitos

Cuando nacen los pollitos, la gallina se encarga de gran parte de su cuidado. Permanecen bajo ella, abrigados entre sus alas, mientras la madre los guía para aprender a comer y moverse en el entorno. Durante los primeros días es importante que estén en un lugar seco y protegido del frío, la lluvia y el viento, dentro del gallinero o en un pequeño corral. Por instinto, la gallina es experta en el cuidado de sus crías, y en primavera es común verlas con su montonera de pollos recorriendo el predio. Sin embargo, muchas personas prefieren apoyarlas, armando una pollera especial que las mantenga separadas del resto de las gallinas, para protegerlas de depredadores.

Además, si entre los pollitos hay machos, conviene resguardarlos del gallo adulto, que es territorial y puede atacarlos.

Los pollitos comienzan a picotear pequeños granos, restos de comida o alimento molido, además de insectos que encuentran en el suelo, pero al principio dependen mucho de la guía de la gallina. Con el paso de las semanas, cuando ya están más fuertes y cubiertos de plumas, empiezan a acompañar a la madre fuera del gallinero y a integrarse lentamente al resto de las gallinas. Se sabe que ya son independientes cuando dejan de dormir bajo las alas de su mamá y comienzan a dormir solos en la percha.

Carneo de la gallina

Muchas mujeres carnean con mayor frecuencia pollas y gallos, más que gallinas viejas. Las pollas, al ser más jóvenes, tienen una carne más blanda. Los gallos, en cambio, se destinan al consumo porque es necesario mantener una proporción acotada dentro del gallinero, aproximadamente un gallo por cada 10 a 12 gallinas. Por eso, cuando nacen nuevas camadas y aparecen varios machos, estos generalmente se destinan a la olla. Además, no cumplen una función productiva directa como las gallinas, que ponen huevos, y no es posible mantener muchos juntos, ya que tienden a pelear. Las gallinas viejas también se carnean, pero generalmente cuando han disminuido su postura de huevos. Su carne es más firme y fibrosa, por lo que se utiliza principalmente para caldos, cazuelas u otras preparaciones de cocción larga, donde aporta un sabor más intenso.

El proceso del carneo comienza con el sacrificio, que se realiza de forma rápida, ya sea cortando el cuello o dislocando el pescuezo, mediante



Patos en predio de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

un movimiento firme que busca que sea lo más inmediato posible. Luego, la gallina se cuelga de las patas, en un gancho, alambre o rama, para facilitar el desagrado, dejándola unos minutos hasta que escurra bien la sangre.

Después se realiza el escaldado, sumergiéndola en agua caliente (no hirviendo) por unos segundos para aflojar las plumas. A continuación viene el desplume, que se hace a mano mientras el cuerpo aún está tibio; en algunos casos, las plumas más finas se retiran pasándola rápidamente por el fuego. Una vez limpia, se abre por la parte inferior para retirar las vísceras, cuidando de no romper la hiel, ya que puede amargar la carne. Se separan órganos como el hígado, el corazón y la molleja, que se lavan y se consumen. Finalmente, se lava bien la gallina y queda lista para cocinar —entera o trozada— o para congelar.

Patos

Dentro de las aves de corral, los patos son también habitantes frecuentes. Se consumen sus huevos, se crían para carne y son valorados por su capacidad de controlar insectos y babosas en la huerta.

Durante el día se desplazan libremente y es importante que cuenten con acceso a agua como acequias, vertientes o incluso recipientes como bateas, donde puedan limpiarse y alimentarse, ya que a diferencia de las gallinas, necesitan siempre agua disponible para beber y humedecer el alimento antes de tragarlo, por lo que no basta con comida seca sin acceso cercano a agua.

Son aves que toleran bien la lluvia y el barro, pero igualmente requieren un refugio

nocturno seco y protegido de depredadores. Muchas mujeres los guardan en el mismo recinto que las gallinas y, en algunos casos, como relata Yuvi, cuando son pequeños los mantienen dentro del invernadero para el control de plagas. Eso sí, es importante mantenerlos bien alimentados, ya que de lo contrario pueden comenzar a picotear las hortalizas.

Un pato criado puede alimentarse de forma similar a las gallinas, con granos como trigo o maíz, sobras de cocina y lo que encuentra en el entorno, como pasto, insectos y babosas.

El carneo del pato es similar al de la gallina, salvo que el desplume puede ser más lento y trabajoso, ya que sus plumas son más densas y resistentes al agua. Además, su mayor contenido de grasa hace que el proceso de desplume requiera más tiempo y cuidado.

Gansos

Los gansos son aves rústicas y de fácil manejo, bien adaptadas a climas del sur de Chile. Durante el día se desplazan libremente, alimentándose principalmente de pasto, lo que los hace muy eficientes para mantener áreas limpias; también pueden complementar su dieta con granos o restos de cocina. Necesitan acceso constante a agua, no tanto para nadar como los patos, pero sí para beber y mantenerse limpios.

Los gansos son buenos guardianes, muy alerta y ruidosos ante la presencia de extraños, visitas o posibles depredadores. Incluso pueden volverse agresivos para defender su territorio o sus crías.

Por la noche conviene resguardarlos en un espacio cerrado o cercado. En época de repro-

ducción, las hembras hacen nidos en el suelo, en lugares protegidos, y son buenas cuidadoras de sus huevos y polluelos, por lo que en general requieren poca intervención más allá de asegurarles alimento, agua y resguardo.

El carneo del ganso es similar al de otras aves de corral, aunque su desplume es más lento y cuidadoso debido a sus plumas densas y alto contenido de grasa, la cual también se aprovecha en la cocina.

Pavos

Muchas mujeres también crían pavos, muy valorados por su tamaño y, por ende, por su carne. Lila relata que antiguamente la gente criaba mucho pavo.

Su manejo es similar al de las gallinas. Sin embargo, a los pavos no les gusta dormir a la intemperie. Prefieren hacerlo en un lugar resguardado, seco y elevado, donde se sientan seguros. Tienen el hábito de posarse en altura, sobre ramas, palos o estructuras dentro del gallinero, lo que les permite descansar alejados del suelo y protegerse de depredadores. Aunque son de cuidado muy sencillo, el frío intenso y la humedad pueden afectarles, por lo que es importante asegurarles un buen refugio nocturno. Esto es especialmente relevante cuando son pequeños, ya que son más sensibles y requieren mayor cuidado durante sus primeras semanas.

El carneo del pavo sigue el mismo procedimiento de la gallina y el pato, pero su mayor tamaño lo hace más exigente. Muchas veces requiere más de una persona para manipularlo, especialmente al momento de colgarlo y desplumarlo. Al igual que en otras aves, se conserva la piel, por lo que el escaldado y el desplume son pasos clave antes de la evisceración y el trozado.

Magali Riffo criaba pavos principalmente por el gusto de verlos recorrer su predio y escuchar sus distintivos cantos. También los carneaba, valorando su abundante carne.







IV.

Los cultivos y la huerta

“Para poder sembrar hay que querer la huerta, querer cultivar la tierra y creer que va a dar frutos. No es decir ‘siembro y después voy a dejar que se me llene de pasto’ se trata de querer a esa planta, todo eso es un proceso bien grande”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

Los cultivos y la huerta

La huerta es el espacio por excelencia de los cultivos y es el corazón de la agricultura familiar campesina en la Araucanía Andina. En ella se cultivan verduras, hortalizas, flores, frutales menores, hierbas aromáticas, medicinales y árboles nativos. Se suele ubicar en las inmediaciones de la vivienda principal, en el núcleo del predio, cerca del gallinero y del galpón de ovejas, para poder tener fácil acceso a los abonos del corral.

La tierra se nutre con el compost, de desechos caseros y restos de poda, o se abona con el guano maduro de las ovejas de la casa. Con esta tierra germinan acelgas, habas, perejil, tomates, papas, lechugas, betarragas, porotos y ajíes, entre otros. Todos estas hortalizas sembradas con mucho amor y cariño, en envases reciclados o directamente en la tierra; siguiendo los ciclos lunares para cada semilla en el momento indicado. Así los zapallos se siembran para San Miguel y los porotos después de la última helada de Todos Los Santos. Las semillas se eligen con cuidado y se guardan al terminar la temporada, se intercambian en *trafkintus*, o se traspasan a alguna vecina o familiar.

Este espacio suele estar delimitado por un cerco de malla o astillones que impide el ingreso de animales como gallinas, ovejas, liebres, conejos, jabalíes etc., que puedan ingresar al huerto y alimentarse de las hortalizas.

Además de los cultivos dispuestos en melgas o tablones, la huerta integra el invernadero que favorece y adelanta la producción en invierno y protege los cultivos de la helada y la nieve. En verano es fundamental para vegetales que requieren mucho calor, como el tomate, pepino, morrón y ají. También en este sistema de cultivo está la compostera, donde se transforman los desechos orgánicos y restos de podas en tierra, fundamental para mejorar la tierra y nutrir las plantas. En ella se puede incorporar toda la materia orgánica del huerto (hojas, podas, ramas), abonos de corral (gallina, ovejas, chivos, caballo) y de la casa (desechos orgánicos de la cocina).

En muchos predios campesinos, la huerta ha sido tradicionalmente un espacio sostenido por las mujeres. Allí se aprenden y se comparten conocimientos sobre semillas, ciclos de cultivo, ciclos lunares, hierbas medicinales, cuidado del



suelo y preparación de alimentos. Estos saberes suelen transmitirse de mujer a mujer —de abuelas a madres, de madres a hijas o nietas— mientras se trabaja la tierra o se desarrollan actividades del campo. Las hijas ayudan a las madres en las tareas del huerto, y es en ese cotidiano donde se va transmitiendo el conocimiento. Aunque durante mucho tiempo estos saberes fueron poco reconocido fuera del mundo campesino, hoy se comprende cada vez más su importancia en la conservación de la biodiversidad, el cuidado de la tierra y la continuidad de las formas de vida rurales.



La preparación del suelo (Otoño – Invierno)

El inicio del trabajo de la huerta depende del clima de cada año. En la práctica, el trabajo no se detiene, el huerto no para. Al finalizar la temporada, alrededor de abril o mayo, se recolectan los últimos tomates, zapallos, porotos, porque ya se acercan las heladas; se comienzan a sacar los restos de verduras ya secas para evitar su pudrición con las lluvias, ya que esto puede atraer plagas, y se incorporan a las composteras.

Se preparan los tabloncillos o camas de invierno, incorporando materia orgánica, chips, mulch, ceniza, paja o sembrando abonos verdes, así se los tabloncillos estarán listos para la primavera.

En la foto, Carlina, de 94 años, madre de Magali Riffo, quien transmitió a su hija los conocimientos del huerto. A la izquierda, Magali en su propio espacio de cultivo, dando continuidad a ese aprendizaje que se entrelaza con su historia personal. Magali huerteó hasta sus últimos días de vida.

“El granizo me ha hecho mucho daño, perdí muchas plantas. Me deshojó y me quebró los porotos. Pensaba en trasplantarlos más tarde y taparlos, porque se están helando las hortalizas incluso adentro del invernadero (en noviembre). Pero no hay que aflojar ni desilusionarse, así es la huerta, hay que seguir intentando”.

Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón.

Luego, cerca de San Juan (24 de junio), algunas mujeres inician los almácigos y comienzan a preparar la tierra para recibir las siembras y trasplantes de primavera. Sin embargo, otras recién empiezan a trabajar la tierra en agosto o septiembre, cuando las lluvias y las heladas disminuyen.

Cada mujer tiene su forma de trabajo, pero ningún calendario funciona igual dos temporadas seguidas. El clima está cambiando y almácigos que antes germinaban en junio hoy se pueden pudrir por la humedad; heladas tardías queman plantines incluso dentro del invernadero, y granizos de noviembre destruyen trasplantes recién realizados. Las huerteras afirman que ya no se puede confiar en las fechas antiguas. Cada una observa, prueba y se adapta, generando nuevas estrategias para mitigar los efectos del clima, incorporan mallas anti-heladas, raschel, asocian cultivos, y recomiendan siempre elegir semillas adaptadas a los territorios.

Por eso el comienzo de la temporada se decide conversando, mirando el cielo, sintiendo los vientos y las temperaturas. Entre las mujeres se conversa sobre cómo viene el año, se recuerda lo que funcionó y lo que falló la temporada pasada, se comparten experiencias y se ajustan

los tiempos. En ese ir y venir se desarrolla un saber experimental, se prueban fechas nuevas, se inventan soluciones, se corrigen errores, y se vuelve a intentar. Esa forma de trabajar, con un poco de costumbres y otro poco de observación aguda, se sostiene en una resiliencia que se ha ido construyendo generación tras generación.

Aun así, todas coinciden en una premisa básica: todo empieza, o termina, con la tierra limpia y nutrida. La preparación del suelo es una labor ardua que requiere voluntad y trabajo.

Si es primera vez haciendo huerta, las mujeres recomiendan empezar observando por donde sale el sol para optimizar las horas luz, luego trazar el huerto y preparar el terreno. Para esto, primero se retira la champa de pasto, porque si no se sacan de raíz, la chéptica vuelve a aparecer con más fuerza. Esto se hace con herramientas tradicionales como la laya o el azadón, y las champas se van acumulando en un rincón de la huerta para ser incorporadas a la compostera o para cultivar sobre ellas. Luego, se mueve la tierra con estas mismas herramientas, con pala o con motocultivador. Este último relata Para Yuvi, es ideal cuando el terreno no ha sido cultivado, ya que, al estar la tierra más apretada, es más difícil

“En agosto empiezo a picar tierra y a arreglar terreno. Todo lo seco que va quedando lo quemó ahí mismo en la huerta. Es como un dos por uno porque queda calentita la tierra debajo. Quemo algunas semillas y esa misma ceniza sirve como abono. También ayuda a evitar que llegue la cuncunilla y el serruchito, que es un bichito naranja duro, para matarlo hay que cortarlo porque no muere con nada”.

Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

“Si uno quiere empezar de cero, en primer lugar, hay que sacar la champa, el pasto y de ahí recién mover la tierra. Darla vuelta con azadón, con pala, dejándola bien molida. La muevo hasta que me quede blandita y después le pongo una capita arriba de puro guano de oveja o de gallina. Para abajo tienen que quedar unos 10 centímetros de tierra blanda para que la raíz penetre”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.



Huerta de Elizabeth Sáez a principios de septiembre, recién trasplantada.



Lila Arias arreglando la tierra de su huerta a principios de noviembre.



Bernardita Esparza con sus tablones en octubre, esperando recibir el trasplante de los almácigos.

usar el azadón o la laya. Por eso, el motocultivador resulta más eficiente para mover la tierra, dejándola suelta y mullida hasta unos 20–25 centímetros, con menor desgaste para la huertera, ya que es un trabajo pesado. Esto facilita que las raíces puedan penetrar y que la humedad circule. La necesidad de incorporar un motocultivador depende del tamaño de la huerta, del tiempo disponible para esta labor y del volumen de cosecha que se proyecta. Por otro lado, y para ser optimistas, con el cuidado adecuado, la tierra va mejorando año a año.

Curiosamente, el pasto que queda arrinconado en algún lugar del predio no es del todo inútil. Para Lila e Ivonne, sembrar zapallos sobre el pasto seco da mejores resultados que hacer almácigos. Este pasto también se usa en la compostera, como mulch para conservar la humedad en verano, en camas calientes en invierno y como relleno en camas altas.

“Después de arreglar la tierra yo no le pongo nada arriba. Si está en una parte plana el terreno, la tierra no se lava. Mi mamá lo azadoneaba los días buenos, por ahí después de San Juan”.

Lila Arias. Caruello,
Pucón.

El descanso del suelo

Son pocas las verduras que sobreviven al invierno en la Araucanía Andina. La mayoría de las mujeres no acostumbra a dejar muchos cultivos afuera, aunque casi siempre se mantienen las acelgas, las zanahorias, el perejil, el puerro y el ajo, hortalizas a las cuales hoy se les han incorporado algunas nuevas, como el repollito de brúselas y kale. También en el invierno están siempre disponibles las plantas medicinales y aromáticas perennes, como la ruda, el orégano o las mentas.

Sin embargo, en los sectores más fríos y de mayor altura casi no se puede mantener cultivo alguno; ni siquiera el invernadero resiste. Quienes logran una pequeña producción invernal protegen sus plantas con paja, ceniza o pequeños potes de sal para que las heladas no golpeen tan fuerte.

La imagen de la huerta en invierno es tranquila y austera. Los tablones descansan a tierra descubierta o cubiertos con materia vegetal seca; en las melgas asoman apenas unas pocas plantas que no fueron arrancadas, mientras otras se van descomponiendo lentamente. Cuesta imaginar la abundancia de olores, sabores y colores que inundará la huerta en solo unos meses más.

Para una huertera principiante enfrentarse a la tierra desnuda puede parecer desconcertante. Para las huerteras experimentadas, como las mujeres campesinas que dan vida a este libro, esta escena es un lienzo en blanco, la posibilidad de comenzar de nuevo, ajustar tiempos, probar variedades distintas y aprender de los aciertos y errores de la temporada anterior.

En el otoño e invierno, algunas huerteras esparcen ceniza sobre la tierra limpia, incorporándola como una forma de prevenir

plagas. Además, Yuvi relata que la ceniza ayuda a fortalecer el enraizamiento de las plantas ya que aporta nutrientes y minerales esenciales. Por esta razón, muchas la incorporan de manera habitual en la huerta y, en algunos casos, queman los restos de cultivos anteriores directamente sobre el terreno, aprovechando el calor del fuego para eliminar semillas y reducir la presencia de plagas. Esta práctica se utiliza especialmente para el control de insectos como la cuncunilla o el serruchito, y para eliminar malezas como la chéptica, la murra o el vina-grillo. Eso sí, se recomienda realizarla antes de la lluvia, para evitar riesgos y facilitar su incorporación al suelo.

Otras huerteras además de la ceniza, que es fundamental, cubren la tierra durante el invierno. Ivonne, por ejemplo, tapa los tablones con paja para conservar la humedad y evitar que el suelo se endurezca. Magali, en cambio, suele repartir sobre los tablones las hojas que retira de la huerta — de repollo, consuelda o del parrón —, para que se descompongan lentamente durante el invierno y se incorporen de manera natural al suelo. Esto mejora la fertilidad de la tierra, especialmente la consuelda. En algunos casos también se agrega paja y luego guano de oveja, que con el tiempo se mezcla con la tierra y ayuda a mejorar su fertilidad.

Algunas mujeres aprovechan también el invierno para mejorar la tierra mediante lo que llaman abono verde. Yuvi, por ejemplo, siembra avena o lupino una vez terminada la temporada de cultivos. Estas plantas crecen durante los meses fríos y ella cuenta que ayudan a desinfectar y fortalecer el suelo. Luego, antes de iniciar una nueva siembra, se incorporan nuevamente a la



Invernadero de Magali Riffo en invierno. Lefincul, Pucón.



Huerta de Magali Riffo en invierno.



Invernadero de Anita Cruz a comienzo de otoño, fin de la temporada. Carhuello, Pucón.

tierra con el azadón. “*La avena germina siempre, le encanta el frío*”, explica Yuvi. En algunas ocasiones se siembra antes de plantar papas, para preparar y desinfectar el suelo, una vez que la avena alcance unos 10 a 15cm, se incorpora al suelo.

También se distinguen entre distintos tipos de cobertura. La paja de trigo o avena protege la tierra sin generar maleza, mientras que el pasto destinado a forraje puede rebrotar si se esparce sobre los tablones. Sin embargo, no todas las huerteras cubren la huerta. Algunas, como Elena, prefieren simplemente dejarla descansar, mantienen el espacio limpio y permiten que el pasto crezca un poco durante el invierno, para luego volver a trabajar la tierra en primavera.

Otras como Lila, consideran que tampoco es necesario cubrir la tierra si el terreno es plano y no corre riesgo de erosionarse con las lluvias.

Mientras tanto, la vida del predio sigue su ritmo invernal. En esta época las mujeres, al igual que el suelo, también se resguardan, dentro de lo posible, y se dedican a hilar, tejer, cocinar y realizar otras labores del campo. Aun así, todos los días visitan su huerta para recoger algunas verduras del invernadero o de la huerta, lechugas, acelgas, perejil, o sacar del suelo unas cuantas zanahorias o betarragas para preparar un buen guiso. Dicen que las verduras bajo tierra se conservan mejor que en sacos, al menos por un tiempo, antes de que se pongan viejas y peludas. Es el caso de las zanahorias y betarragas, que al quedar al aire se deshidratan y se echan a perder.

Arreglar la tierra

Melga, tablón o bancal

La melga o tablón es una franja elevada y delimitada de tierra donde se siembran hortalizas, hierbas o flores de manera ordenada. Se construye ligeramente sobre el nivel del suelo y, en algunos casos, sus bordes se delimitan con tabloncillos, piedras o incluso botellas invertidas enterradas. Sin embargo, muchas huerteras acostumbbran simplemente a formar montículos de tierra, sin necesidad de contenerlos, ya que señalan que las maderas pueden convertirse en escondite del chape (babosa típica de la zona), caracoles, chanchitos, tijeretas. Por el contrario, quienes utilizan contenciones afirman que estas ayudan a evitar que la tierra se lave y se desparrame hacia los pasillos.

En este territorio predomina la siembra en melgas o tabloncillos. Los bancales altos, comunes en huertas urbanas, no forman parte de las prácticas locales. Algunas huerteras usan los compost de pila, sin contenciones, que son elevados para luego sembrar zapallos, calabazas, alcayotas y plantas rastreras. En zonas más planas se eleva el bancal para evitar el encharcamiento y pudrición de las verduras.

“Dejé de ponerle madera a los lados hace un tiempo. Encontré que la tierra tampoco se desmorona, porque la tierra igual se va apretando e igual quedan altitos. La tierra del pasillo la voy tirando para arriba y así le voy dando la forma. Mi mamá antes usaba los tabloncillos con maderita para que no se derrumbara la tierra, para que no se desordenara el tablón. Mi mamá hacía los tabloncillos bajitos, pero acá yo no. Los hago altos. Así siento que no se esparcen los nutrientes, el agua no los barre”.

Elena Aguilera. Carhuellu, Pucón.

La tierra de la melga se enriquece con guano, compost, tierra de hojas o una mezcla de estos, generando un sustrato suelto y fértil.

Más allá de la técnica, el orden del espacio de la huerta responde al gusto y a la experiencia de cada huertera. Algunas organizan sus cultivos en líneas rectas, con melgas o tabloncillos distribuidos de forma ortogonal y sembrados por tipo de hortaliza. Otras, en cambio, tienen huertas más libres o “chasconas”, como la de Elena, quien dejó de usar tabloncillos porque dice que la tierra igual se aprieta y quedan bien formados. Su huerta tiene melgas curvas y una mezcla de cultivos, flores y plantas que brotan de manera espontánea. Generalmente el terreno nos presenta la forma ideal de como poder hacer nuestro huerto, y esto va dependiendo del desnivel, lomaje, presentación al sol y cercanía al agua. No existe una sola forma correcta de sembrar, sino múltiples maneras de habitar y trabajar la tierra.

Además de las melgas, muchas huerteras utilizan otros soportes de cultivo como ruedas de neumático, como lo hace Gerdys Aliante; sacos para cultivar papas, como lo hace Anita Cruz, o bien, maceteros, botellas, ollas, cajones o pallets, especialmente para almácigos o plantas que luego serán trasplantadas a la tierra. Estos espacios permiten ampliar la huerta y adaptarse a las condiciones del predio.

Nutrir el suelo: los abonos

Una vez cercado el terreno y definido el tipo de huerta (el trazado de las melgas, tabloncillos y pasillos) se procede a nutrir el suelo. Este trabajo se realiza generalmente a partir de abril hasta agosto, y puede extenderse hasta octubre en el caso de los invernaderos, cuando los restos vegetales de la temporada anterior ya están parcialmente descompuestos.

“Yo todos los años arreglo la tierra. Me han dicho ‘no, si no es necesario.’ Pero la tierra se lava, una planta se come todos los nutrientes. Yo arreglo la tierra con guano de oveja y de gallina, pero hay que mezclarlo bien, con el motocultivador lo hago yo. También se puede hacer con laya o azadón”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

En esta etapa se limpia la tierra, se suelta y se prepara una base de suelo blando que permita un buen desarrollo de las raíces. Luego se incorporan los abonos, que pueden ser guano de oveja, guano de gallina, compost o tierra de hojas, así como combinaciones entre estos, según lo que cada huertera tenga disponible. Los abonos de corral deben estar bien descompuestos, idealmente de un año para otro, así evitamos que vengan semillas de pasto y este invada los cultivos, lo mismo ocurre con los compost.

Muchas mujeres como Bernardita, integran también tierra del monte, ceniza e incluso arena, mejorando la estructura del suelo y su capacidad de retener humedad. Estos insumos, en su mayoría, se producen dentro del mismo predio, sin necesidad de incurrir en gastos, lo que resulta fundamental en una actividad que forma parte de la economía del hogar.

“Yo tengo hartito monte, le voy tirando la tierra del monte y la ceniza del fogón, que tiene arena también. Uso la tierra vieja, esa tierra se va abonando, se va arreglando. Le echo guano de oveja, bien mezclado con la tierra. En agosto arreglo afuera, y en octubre lo del invernadero”.

Bernardita Esparza, Carhuello, Pucón.

En algunos cultivos, como la zanahoria, se nece-

sita tierra suelta y mullida, mientras que otros, como las papas o zapallos, toleran suelos más pesados o menos trabajados. Cada cultivo tiene sus requerimientos y necesidades.

Dentro de los abonos, el guano de oveja es generalmente el más utilizado. Este es especialmente valorado por su equilibrio y facilidad de manejo. En comparación, el de gallina o de caballo es más secante, por lo que exige mayor cuidado, especialmente en el riego. Por esta razón, el guano de gallina se utiliza con precaución y siempre bien incorporado al suelo, ya que, si queda en la superficie, puede endurecerse o “hacer capa”. El de caballo o de chiva, en tanto, también son más “secantes” y pueden favorecer la aparición de malezas, ya que muchas semillas pasan intactas por el tracto digestivo de estos animales.

En general, el abono debe estar bien añejado, o maduro, antes de ser utilizado. Se almacena durante meses en el corral, se incorpora al compost o abonera, protegido con plástico o paja para evitar que la lluvia lave sus nutrientes y favorezca su descomposición. Sin embargo, cuando el abono escasea, también se utiliza guano fresco, siempre bien mezclado con tierra para evitar dañar las plantas, ya que las puede quemar.

La cantidad de abono varía según el predio, pero generalmente se aplica en capas de aproximadamente 5 a 10 centímetros sobre la superficie de la melga o tablón. En algunos casos se incorpora levemente; en otros, se mezcla completamente con la tierra mediante herramientas como el motocultivador, la laya o el azadón. En el caso de usar motocultivador, es ideal incorporar guano de corral, ceniza y chip. Esta mezcla resulta adecuada para distintos cultivos, ya que deja el suelo aireado, con minerales y bien abonado, incorporándose hasta unos 20 cm de profundidad.



Huerta de Elena Aguilera, quien no contiene sus tablonces ya que se mantienen solos.
Puala Alto, Curarrehue.

También es común reforzar el abonado al momento de plantar, agregando una pequeña cantidad de abono, ceniza en el hoyo de cada planta.

La compostera y el compost

La compostera es el espacio donde se reúnen distintos residuos orgánicos de la huerta y del hogar —restos de cosecha, hojas secas, malezas, abono de animales y desechos de cocina no contaminados— para que, mediante un proceso natural de descomposición y fermentación se transformen en compost: un abono oscuro y rico en nutrientes que mejora la estructura y fertilidad del suelo.

Sin embargo, la compostera como estructura definida es una incorporación relativamente re-

ciente en muchos predios campesinos. Tradicionalmente, las huerteras simplemente juntan los restos de la huerta, hojas secas, tallos o desechos de cosecha, en un rincón del terreno, donde con el tiempo se descomponen hasta transformarse en tierra. Esta tierra luego se mezcla con el guano añejado de ovejas o gallinas para mejorar la fertilidad de la huerta.

Además, en muchos hogares se mantiene la costumbre de dar los restos de la cocina a los animales del predio, especialmente ovejas, gallinas o chanchos. Por esta razón, en varias huertas el principal abono sigue siendo el guano de oveja y, en menor medida, el de gallina, el compost y la tierra de hojas.



Bernardita Esparza con su compostera de dos espacios. Carhuello, Pucón.

“Yo amonto las verduras en una esquinita nomás. Los restos de la comida de la casa van para las gallinas y lo de la huerta para las ovejas.”

Magali Riffo, Lefincul, Pucón.

“He tenido ganas de hacer compost, pero no he hecho. Todas las sobras van para las gallinas. Yo uso el abono de las ovejas o el de las aves.”

Lila Arias, Carhuello, Pucón.

Sin embargo, en los últimos años la compostera se ha vuelto cada vez más común, especialmente entre las huerteras que participan en programas del Estado, donde se promueven prácticas agroecológicas y el aprovechamiento de los residuos

orgánicos. Para muchas de ellas, la compostera se ha transformado en un elemento clave para producir tierra fértil destinada a los almácigos y a las flores. Algunas, como Elizabeth, han incorporado lombrices californianas, que aceleran el proceso de descomposición y permiten obtener un humus muy nutritivo que se traduce en plantas fuertes y vigorosas. Quizás gracias a su hummus es que Elizabeth puede tener incluso un palto y cultivar sandías en su predio en Santa Elena, Curarrehue.

Materiales que antes se quemaban hoy también se incorporan al compost. La quema, sin embargo, sigue siendo una práctica utilizada, aunque con restricciones: en verano está prohibida, lo que vuelve indispensable el compostaje. Esto es especialmente relevante en



Acelgas creciendo voluntarias en compostera de Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

primavera y verano, cuando el huerto genera gran cantidad de materia orgánica, como podas, pasto, hortalizas de descarte y ramas.

Ubicación de la compostera

La compostera suele ubicarse dentro de la huerta o en sus bordes, cerca de la vivienda o de la cocina. Esta cercanía facilita ir depositando los residuos orgánicos del día a día como restos de verduras, cáscaras o residuos de la huerta, sin tener que desplazarse largas distancias.

Arquitectura de la compostera

La compostera se instala directamente sobre la tierra, lo que permite un buen drenaje, el contacto con microorganismos del suelo y la entrada de lombrices, que ayudan a acelerar el proceso

de descomposición. Se construye con materiales simples y disponibles en el predio, como madera reciclada, tablas o pallets, formando un cajón abierto en la parte superior. Su forma es cuadrada o rectangular y de baja altura, entre 50 centímetros y un metro, para facilitar su llenado y manejo. No siempre tiene cubierta, pero cuando tiene, es de plástico, nylon, zinc. También se puede cubrir con paja, protegiendo el material del exceso de lluvia al mismo tiempo que se mantiene una humedad adecuada sin que se encharque.

Muchas composteras se dividen en dos, tres o cuatro compartimentos. En uno se deposita el material fresco; en otro, el material en proceso de descomposición; y en un tercero se acumula el compost ya maduro, listo para ser utilizado en la huerta.



Restos de la huerta en descomposición en el invernadero de Elena Aguilera.

No todas las huerteras hacen compost de la misma manera. Algunas mantienen composteras organizadas, con lombrices y distintos compartimientos; otras simplemente amontonan los restos de la huerta en una esquina del terreno para que se descompongan de forma natural, como lo hacía Magali o como lo hace Yuvi. Ella apila el material al finalizar la temporada, lo mezcla con guano de oveja y mantiene lombrices. Además, incorpora hojas de consuelda y ortiga, que ayudan a acelerar el proceso. Este compost contiene hojas, palos, ceniza y otros restos orgánicos. Para finalizar, lo cubre con paja y, al estar bajo un gran castaño, no requiere mayor protección. En aproximadamente seis meses, el material está descompuesto y listo para su uso.

Cómo se hace el compost

El compost se produce mezclando distintos materiales orgánicos y dejándolos descomponerse con el tiempo. En la compostera se pueden incorporar restos de verduras y frutas, hojas secas, malezas, podas, cáscaras de huevo, servilletas de papel, ceniza del fogón y estiércol de animales. Sin embargo, muchas mujeres también destinan parte de los restos de comida a los animales del predio, ovejas, gallinas o chanchos, siendo selectivas según lo que a ellos le gusta. Como cuenta Elizabeth :

“A la compostera tiro cáscaras de cebolla, de limón, cítricos, cosas que no se comen los animales; en cambio, las cáscaras de

manzana, zanahoria o plátano, las más blanditas que les gustan, se las doy a los animales”.

Elizabeth Sáez, Santa Elena, Pucón.

Respecto a los cítricos o cebolla, no hay consenso. Algunas huerteras, como Bernardita o Ivonne, dicen que es mejor evitarlos, mientras que otras, como Elizabeth, sostienen que incluso eso se comen las lombrices. En cualquier caso, el principio es el mismo: devolver a la tierra lo que proviene de ella. Muchas mujeres incorporan también restos de poda o ramas molidas. En algunos predios como el de Yuvi, estos residuos se trituraron con chipeadoras para acelerar su descomposición.

“Todos los restos de verdura y fruta van al compost. También las podas. Dicen que los cítricos, no deberían ir, pero yo se los echo igual y la tierra es mejor. Le echo de todo, hasta papeles. Las lombrices procesan todo, y está listo en seis meses. Por eso, me gustaría tener una chipiadora, porque ahora tenemos que andar con un cedazo, para poder tener un abono bueno.

Si uno llega y le echa todo así nomás, se me va mi lombricita. También le echo ceniza del fogón. Ese fue otro experimento, porque se me acumuló mucha ceniza y dije: ‘voy a ir a tirarle al compost, y lo revuelvo con harto abono nomás’. En ese momento tenía mis primeras cajoneras, y cuando voy a verlas después, había un abono de lo más hermoso”.

Elizabeth Sáez, Santa Elena, Pucón.

Sobre el proceso, se va incorporando material fresco de manera continua (plantas que se sacan de la huerta, restos de verduras, hojas verdes y

otros desechos orgánicos). Sobre estos se agrega un poco de guano de oveja, lo que ayuda a activar la descomposición, aunque si no se cuenta con este, se puede usar guano de gallina, ceniza, tierra, hojas verdes o secas. Así, poco a poco, los materiales se van mezclando. El compost se puede voltear de vez en cuando para airearlo y acelerar el proceso, pero no es imprescindible; muchas prefieren dejar que se descomponga al natural, removiéndolo solo ocasionalmente. En verano, cuando tiende a secarse, es importante humedecer el compost y, si es necesario, mantenerlo tapado para conservar la humedad. También conviene cubrir los restos frescos con tierra, hojas secas o paja, lo que ayuda a evitar malos olores y la aparición de roedores o moscas. Idealmente, la compostera se ubica bajo árboles, para que tenga sombra en verano y funcione mejor.

El proceso del compost tiene dos momentos. Primero, una etapa de llenado, en la que se van incorporando los distintos materiales de forma continua, hasta que la compostera se completa. Este proceso puede tomar entre uno y tres meses, dependiendo del uso y del tamaño de la compostera. Una vez llena, se deja de agregar material nuevo y comienza una etapa de reposo, donde el compost se descompone lentamente. Este período puede durar entre tres y seis meses, según la humedad, la temperatura y el manejo. Por esta razón, muchas huerteras trabajan con dos composteras o dos espacios: uno que se está llenando y otro que se deja descansar. Cuando el compost está listo, se reconoce por su color oscuro, su textura suelta y su olor a tierra.

El compost se utiliza para mejorar la huerta o preparar almácigos. Algunas mujeres lo pasan por un arnero: Magali lo hace para obtener una tierra fina para los almácigos; Elizabeth, para no perder las lombrices; e Ivonne señala que esto



Carretilla con guano de oveja en predio de Elizabeth Sáez.

es necesario porque permite separar mejor los materiales que aún no están completamente descompuestos, ya que hay cosas que no se pudren de un año para otro. Ideal arrearlo y lo grueso que no se descompuso volver a tirarlo al fondo de la compostera.

Otra forma de compostar es como lo hace Yuvi. Ella prepara un compost de pila, que puede ser redondo o rectangular, de aproximadamente 1 metro de ancho por 2 a 3 metros de largo. Para prepararlo, primero se prepara el terreno con la laya y se delimita el espacio. Luego se pone una base de material grueso, como palos y ramas secas. Sobre esta, se alternan capas: tierra, material verde (como pasto), tierra o abono, y nuevamente material verde, repitiendo la secuencia. Finalmente, se cubre con paja. En el centro se

instala un tubo para permitir la aireación.

Una vez por semana se revisa, se airea y se humedece si es necesario. El compost puede estar listo en un plazo de 3 a 6 meses..

Guano de oveja

Como se ha mencionado, el guano de oveja es el abono más utilizado porque es “suave”, equilibrado y fácil de manejar, cuando está añejado se desmorona como tierra fina, se mezcla bien sin formar costras y nutre sin quemar las plantas, a diferencia de otros guanos que son más fuertes y secantes. Además, el guano de oveja es más fácil de conseguir ya que la mayoría de los agricultoras tienen ovejas con cobertizo de piso ranurado, donde el abono cae y es fácil



Espacio de acumulación del guano de oveja bajo el galpón. Predio de Juanita Coñuequir,

recolectarlo. Incluso, se puede sembrar directo sobre éste cuando está maduro y mejora la tierra, dejándola más blanda y esponjosa, facilitando que las raíces se expandan. Además, el guano de oveja se consigue todo el año en los corrales, se añeja bien cuando se mantiene tapado y sirve para casi todos los cultivos, incluidos los más delicados.

Para que esté en óptimas condiciones, las huerteras “procesan” el abono. Se junta durante el verano hasta marzo, luego se amontona y se tapa con un nylon para dejarlo madurar hasta usarlo, en agosto o septiembre. Durante esos meses, el guano se calienta, porque los microorganismos que lo descomponen liberan calor, iniciando una fermentación natural que lo transforma en un abono más suave, oscuro y suelto, parecido a tierra fina. Algunas huerteras lo mueven para airearlo, pero otras lo dejan quieto, permitiendo que el calor quede atrapado en el centro del montón. Una vez maduro, lo colocan sobre la tierra ya trabajada y a sembrar.

“A mí me gusta más el de oveja para todo tipo de plantas porque se transforma en tierra. Lo juntamos durante el verano, en un rinconcito del corral para ocuparlo en la nueva temporada. Para septiembre estamos ocupando ese el abono. Pero lo dejamos tapadito, no destapado, porque si no se lava todo. Amontonamos, y lo tapamos con un plástico. Y eso se calienta y se descompone más rápido”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón. 2023

Guano de gallina

El guano de gallina es un abono muy nutritivo, pero no tan utilizado como el de oveja ya que es más “fuerte” y caliente, por lo que se usa con mayor cuidado. Se debe aplicar maduro o bien mezclado con tierra u otro abono, ya que sino, puede quemar las raíces o endurecer la superficie del suelo, formando una costra seca. Por eso se utiliza sobre todo en cultivos más resistentes, como zapallos, tomates, ajíes o sandías, y se evita en plantas delicadas como el cilantro. Es un buen fertilizante, pero se debe trabajar con precaución y nunca aplicarlo directo a la planta. Otra forma de usarlo y que da muy buenos resultados es el té de guano de gallina o purín, se pone un un balde de 20 litros 2-3 kilos de guano de gallina se llena con agua y se deja remojar 3 a 5 días, se revuelve 2 veces al día, luego se filtra y se aplica a la planta.

Idealmente, el guano de gallina se utiliza maduro, ojalá de un año para otro. Sin embargo, algunas huerteras afirman que lo usan fresco, pero siempre bien mezclado con tierra. Este se deja madurar directamente en el gallinero, donde se va acumulando durante todo el año. Ahí puede permanecer dos o tres años, tiempo en que se seca, pierde fuerza y se transforma en un abono más seguro. Cuando está bien añejado, se saca y se mezcla con la tierra recién picada. Se puede aplicar mezclado con ceniza he incorporarlo bien al suelo.

“A las zanahorias le pongo puro guano de gallina, es muy bueno. Es seco eso sí, y hay que regarlo antes. Dejo unos 5 cm para arriba de abono lo muevo muy poquito”.

Anita Cruz. Carhuello. Pucón. 2023

Guano de vaca

El guano de vaca es un abono suave, que no quema las plantas y sirve para casi todas las hortalizas, pero si no está bien maduro da mucha maleza, ya que viene con semillas del pasto que comen las vacas. Necesita al menos un año para deshacerse bien. Cuando está maduro se vuelve una tierra oscura y húmeda que mejora la esponjosidad del suelo y ayuda a retener agua. Se puede usar para casi todas las hortalizas, como lechuga, acelga, repollo, betarraga, cebolla, papa y zapallo.

Guano de caballo

Este guano es un abono más aireado y liviano que el de vaca, porque el caballo consume pasto y fibra que pasan menos descompuestas por su sistema digestivo. Por eso es un abono que se desarma rápido, genera buena aireación y calienta ligeramente la tierra, sin llegar a ser tan fuerte como el de gallina.

Se usa para cultivos que agradecen suelos bien drenados y sueltos, como papa, zapallo, arveja, poroto verde o acelga. Funciona también para repollo y otras hortalizas de hoja, siempre que esté maduro, ya que fresco puede atraer moscas o generar demasiada fermentación.

Para prepararlo, el guano de caballo se amontona en pilas que se dejan madurar entre seis meses y un año, dependiendo de la humedad del invierno. Al estar más fibroso, se oxigena mejor y se calienta con facilidad, acelerando la descomposición. Una vez que toma un color oscuro y una textura terrosa, se usa igual que los otros abono. Este abono “alimenta” el suelo sin compactarlo y aporta la blandura necesaria para que las raíces

se expandan sin dificultad. Generalmente las huerteras no lo usan como abono, ya que pocas tienen caballos hoy en día, pero si acceden a él, lo incluyen en el compost y en invierno para cama caliente ya que genera temperatura.

Tierra de hojas

La tierra de hoja, que se acumula bajo los frutales o en bosquetes de raulí o roble alrededor del predio se usa sobre todo para flores y plantas en bolsas, y también para preparar almácigos porque ayuda a reducir la aparición de malezas. Para la huerta se usa menos, pero algunas la mezclan con compost para darle más suavidad a la tierra. Algunas huerteras, como Bernardita, que no tiene ovejas, utilizan únicamente tierra de hojas en su huerta, lo que le da excelentes resultados ya que no tiene ninguna maleza y la tierra es sumamente nutritiva.

Humus de lombriz

Hay huerteras que trabajan con humus de lombriz, como Elizabeth, quien se enorgullece de la calidad de su humus y de sus lombrices californianas que transforman el compost en una tierra fina, oscura y bien descompuesta que resulta de la transformación de restos orgánicos como hojas, verduras o estiércol. Elizabeth, aplica solo una pequeña cantidad en cada planta que siembra, o lo espolvorea sobre los almácigos.

Bernardita prefiere usar en su huerta tierra de hojas, que recolecta durante el otoño de los hualles de su predio. Comenzó a utilizarla cuando dejó de tener ovejas, y la prefiere por sobre el guano, ya que no introduce malezas. Para aportar a la fertilidad del suelo, utiliza un purín preparado por ella: un abono líquido obtenido a partir de la fermentación de materia orgánica, como plantas o estiércol, en agua.





TIEMPOS DEL GUANO DE GALLINA

- *Todo el año: se va juntando en el gallinero.*
- *2-3 años: se deja madurar (sin moverlo, acumulado en el gallinero).*
- *Cuando está seco: se saca para usarlo.*
- *Antes de sembrar: se mezcla muy bien con la tierra para evitar que queme las plantas.*

TIEMPOS DEL GUANO DE OVEJA

- *Diciembre – Marzo: juntar el guano.*
- *Marzo – Abril: amontonarlo y taparlo con nylon.*
- *Abril – Agosto: dejarlo fermentar y madurar.*
- *Agosto – Septiembre: usarlo para arreglar la tierra y sembrar.*

ABONOS Y SUS USOS EN LA HUERTA

Guano de oveja

Lechuga, cilantro, acelga, betarraga, repollo, espinaca, cebolla, ajo, papa, flores de huerta y almácigos.

Sirve prácticamente para todo.

Guano de gallina

Zapallo, tomate, ají, sandía, pepino, zanahoria.

Guano de caballo

Papa, zapallo, poroto verde, arveja, acelga, repollo.

Guano de vaca

Lechuga, acelga, repollo, betarraga, cebolla, papa, arveja.

Compost

Arveja, poroto verde, cebolla, papa, almácigos.

Tierra de hoja

Almácigos, flores de huerta, arveja.

** Cuando estos guanos están muy maduros —de dos años o más— pierden casi por completo su “calor” y se vuelven abonos mucho más seguros, incluso para cultivos delicados.*

ACTIVIDADES PARA ARREGLAR LA TIERRA

Abril – Julio

- *Sacar la champa, malezas y rastrojos.*
- *Picar o voltear la tierra con pala, azadón o laya, incorporando materia orgánica.*
- *Dejar una cama blanda de unos 10 cm.*
- *Agregar tierra del monte, ceniza o arena (si se usa).*
- *Sembrar abonos verdes o cubrir con paja, mulch o chip.*

Agosto – Septiembre

- *Agregar guano maduro (oveja, gallina, vaca o caballo).*
- *Cubrir con la tierra antigua y mezclar bien con la pala.*
- *Armar y emparejar el tablón.*
- *Dejar la tierra lista para sembrar.*

Septiembre – Octubre

- *Sembrar directo o plantar en hoyitos, agregando un poco de abono mezclado.*

Organización de la huerta

Todo lo anterior es solo la primera parte de la labor huertera. La semilla aún no llega a la tierra y cada huerta necesita de una cuidadora atenta a las plagas, al sol, a la humedad y a las necesidades de cada planta. Por eso la elección de qué sembrar, dónde poner cada planta, con qué separaciones, junto a cuáles otras y en qué sector del predio conviene que crezca, responde a esa experiencia de cuidado. Aunque en la agroecología estas asociaciones suelen explicarse por relaciones complementarias entre especies, como la protección de plagas, el uso del suelo o la captación de nutrientes, en estas huertas dichas combinaciones se construyen principalmente desde la experiencia, la observación y el gusto de cada huertera.

¿Qué sembrar?

Verduras tradicionales y esenciales

En las huertas de la Araucanía Andina existe una tradición alimentaria multicultural, en la que se entrelazan saberes y cultivos mapuche con prácticas incorporadas posteriormente por colonos. En este territorio aún se mantienen variedades tradicionales como los porotos pallares, la acelga penco o la lechuga achicoria, las cuales resisten bien al clima frío y lluvioso del sur de Chile. Por eso, las semillas tradicionales, las cuales han sido seleccionadas y resguardadas por generaciones, suelen estar mejor adaptadas al clima local y requieren menos cuidados.

Además, en estas huertas se cultiva una gran diversidad de maíces, tomates, lechugas, papas y otros alimentos. Cada variedad aporta distintos sabores, texturas y nutrientes, pero también diferentes capacidades para resistir heladas, sequías o plagas. Cultivar distintas variedades es una forma de resguardar la diversidad biocultural, pero también un aporte a la salud y la alimentación, ya que más variedades implican mayor diversidad de sabores, texturas y nutrientes.

Dentro de los cultivos ancestrales del territorio, las huerteras mencionan el ají, la quinoa (*kinwa* mapuche), la linaza, el maíz en sus distintas variedades, el trigo y una amplia diversidad de legumbres como las arvejas (principalmente *sinhila* y arvejón), las habas y los porotos, incluyendo variedades como el azufrado, el araucano, el hallado y el pallar, entre otros. Estos cultivos han estado presentes en el territorio desde tiempos prehispánicos, formando parte de la base alimentaria de las comunidades mapuche y siendo transmitidos por generaciones.

Dentro de los cultivos base de la alimentación en generaciones pasadas, no tan lejanas, destacan el maíz y la papa, que se sembraban en grandes extensiones, en chacras o incluso en campos completos, con el fin de asegurar el abastecimiento familiar durante todo el año. La huerta, en cambio, estaba y sigue estando destinada al cultivo de hortalizas para el consumo cotidiano.

Las madres de las mujeres entrevistadas sembraban en la huerta especies capaces de resistir

“Mi mamá sembraba mucho repollo y zanahoria, se le daban súper. Pasábamos todo el invierno comiendo zanahoria, nos pillaba la nueva temporada de zanahoria y todavía había. Eso era en Reigolil. Además sembraba mucha beterraga y repollo. Y nabo porque tampoco tenía invernadero. El pepino y esas cosas allá no se dan, ni las conocíamos en esa época, solamente se sembraban como las plantas más básicas, lo que daban alimento”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue. 2023

“Siempre hemos tenido nuestras verduras y nuestras papas. Antes sí que se sembraban papas; cuando no había pan, había papas. Hasta sopaipillas de papa hacía mi mamá”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón. 2023

“Mi mamá sembraba casi lo mismo que yo tengo acá. Yo me acuerdo el cilantro, la papa, que mi papá la sembraba, pero en cantidad. También los repollos, la lechuga, el pepino, la beterraga, todas esas cosas”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón. 2023



Bernardita Esparza cultiva lo mismo que su madre. Puerros, lechugas (su preferida es la lengua de vaca o costina, tradicional del territorio), acelga penco, habas, arvejas y porotos.

el clima —ya que el invernadero llegó al territorio de forma reciente—, y que pudieran proveer alimento de manera constante, como la acelga, el repollo, el zapallo, el nabo, la zanahoria, la betarraga, la cebolla, la chalota, el ajo y las arvejas, entre otras. Dentro de los cultivos de verano, el tomate rosado era uno de los más destacados. Estas hortalizas son aún las más cultivadas.

En las últimas décadas se han ido incorporando nuevas variedades y especies a la huerta, ya sea por intercambio de semillas, demanda o preferencias de cada agricultora.



Hoy abundan distintas variedades de tomates, junto con cultivos como el pepino, que aprovechan mejor las condiciones de verano o el uso de invernadero. A esto se suman hortalizas como la espinaca, el zapallo italiano, el pimentón, el brócoli, la coliflor, la rúcula, el kale, la mizuna y el rumex, entre otras.

Elena Aguilera también cultiva por herencia de su madre. Recuerda que antiguamente, en su casa paterna en Reigolil, no tenían invernadero, pero igualmente cultivaban tomates, pepinos y muchas hortalizas de raíz, como zanahoria y betarraga, para asegurar verduras durante todo el año.

En la huerta de Juanita Coñuequir en Huincapalihue, Curarrehue, abundan hortalizas tradicionales que ella ha heredado de su madre. La *kinwa*, los repollos corazón de buey, los zapallos y porotos pallares.









Izquierda_Ivonne Chávez en su invernadero con habas a fines de mayo. Menetué, Pucón.
Derecha_Juanita Coñuequir entre su cultivo de *kinwa*. Huincapalihue, Curarrehue.

“Mis papás sembraban mucha quinoa. Es que se utilizaba mucho para las comidas, se comía como el mote, se hacía muday de quinoa. Se ha ido adaptando a este territorio, se fue climatizando acá a la zona. Ahora le dicen quinoa, pero siempre ha sido la kinwa”.

Juanita Coñuequir, Huincapalihue, Curarrehue.





El repollo es una de las hortalizas siempre presentes en las huertas de la Araucanía Andina. Entre los más valorados está el Corazón de Buey, una variedad más pequeña y resistente, bien adaptada a las condiciones del territorio. En la foto, Juanita Coñuequir en su huerta en Huinca-palihue, Curarrehue.



Invernadero de Anita Cruz, repleto de acelgas penco.

Entre las preferidas de las mujeres huerteras de este territorio está la tradicional acelga de tallo blanco, también conocida como acelga penco. Es una planta muy resistente al frío y la lluvia, y se caracteriza por su crecimiento abundante.



Bernardita Esparza en su invernadero rodeada de acelgas penco.

Las guerreras de la huerta

Junto a las hortalizas, la huerta incorpora un conjunto de plantas que cumplen un rol fundamental en su equilibrio: las aromáticas, medicinales y flores. Estas especies, como la consuelda, la ortiga, la ruda, la lavanda, el romero, el toronjil, la melisa, la menta, el orégano, el ajo, el ajeno, el mastuerzo, la borraja o el chascudo, acompañan el cultivo y forman parte activa de su cuidado.

“De las que más me gustan son el mastuerzo que te limpia por dentro, sirve para hacer ensalada, para hacer pebre. El chascudo también, en todos lados tengo. Es medicinal y sirve para las comidas, las cazuelas, las legumbres también quedan muy ricas con el chascudo. Para los asados se utiliza la ramita también. Lo uso también para hacer limonada. Tengo estas plantas por todos lados. El orégano también. Lo uso para todo y tengo mucho”.

Juanita Coñuequir, Huincapalihue,
Curarrehue.

Entre ellas, hay plantas que permanecen año tras año en el mismo lugar, como la lavanda, el romero, la ruda, la consuelda, el orégano, la menta, el toronjil y la melisa, que se manejan principalmente mediante poda. Junto a estas, aparecen otras especies que no siempre son perennes: algunas se resiembran solas cada temporada, como la borraja, el mastuerzo o el chascudo, mientras que otras pueden rebrotar o mantenerse por un tiempo, pero requieren ser renovadas con mayor frecuencia.

Las plantas que se resiembran solas permiten que la huerta vaya adquiriendo cierta autonomía. Sin embargo, es importante tener cuidado con algunas especies, como la consuelda o la menta, ya que pueden volverse invasivas si no se controlan.

Las plantas aromáticas, medicinales y las flores, son verdaderamente guerreras de la huerta. Ayudan a repeler plagas, atraer insectos beneficiosos y fortalecer el sistema en su conjunto. Algunas, como la ruda o el ajo, se usan para prevenir insectos, mientras que otras, como la caléndula o la borraja, atraen polinizadores. Ivonne nombra la caléndula, la ruda, el romero y la borraja como plantas importantes para las abejas, y el ajo para evitar plagas. También destaca el toronjil, la menta, la melisa y la consuelda por sus múltiples funciones. Anita, por su parte, resalta la ruda para el control de plagas, mientras que Magali siembra siempre ajo y chascudo, observando que muchas de estas plantas aparecen solas con el tiempo, como las caléndulas. A su vez, Yuvi menciona que plantas como el eneldo o el trigo sarraceno atraen abejas y otros insectos que contribuyen al equilibrio del sistema. Más información sobre estas funciones se desarrollará en el capítulo de plagas.

Las flores, por su parte, cumplen un rol clave en la vida de la huerta. Atraen abejas, moscardones y otros insectos que permiten la polinización y, por lo tanto, la producción de frutos y semillas. Como señalan las huerteras, sin insectos no hay cosecha. Las flores son bellas y además cumplen una función dentro del sistema agrícola.

“Siempre pongo hierbas medicinales. El ajeno atrae todos los bichos malos, igual que la lavanda. También siembro ruda. Yo conservo todas las plantas medicinales, todas esas son buenas en la huerta, sirven para los bichos y las flores atraen los moscardones, hacen un trabajo lindo, como las abejas, así que yo por eso digo que se desarrolla más la semilla con el trabajo de ellas”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Pucón.

La huerta y la chacra

La organización espacial de la huerta suele distinguir, primero, entre lo que se usa a diario y lo que requiere más espacio. La mayoría de las mujeres separan la huerta cercana al hogar de la chacra, la cual se ubica a una mayor distancia y posee más superficie de terreno. En la primera se ubican las verduras de cosecha frecuente, como cilantro, perejil, lechuga, acelga, puerro, ya que se cortan diariamente para la comida del día. En cambio, en la chacra o en los sectores más alejados quedan las papas, porotos, habas, maíz, zapallos o arvejas, que necesitan más superficie o se cosechan de una vez para guardar. Ivonne, por ejemplo, tiene su chacra a casi 2 km de su hogar. Ella junto a su marido Ramón, venden sus hortalizas en el mercado agroecológico de Pucón. Elizabeth organiza su predio de manera parecida: en los sectores más alejados tiene las chacras, donde siembra habas, arvejas, papas, frambuesas, y en la huerta principal, pegada a la casa, deja las verduras que necesita cosechar a diario y las que requieren más sol. Magali por su parte, deja el espacio pegado al cobertizo de las ovejas para su chacra. Allí siembra papa, zapallo y maíz. Yuvi tiene su huerto al lado de su casa y la chacra a un costado más alejado entre la quinta y las gallinas.

Distribución de hortalizas

Dentro de la huerta, la forma de distribuir las hortalizas varía mucho entre una mujer y otra. Algunas prefieren tablones bien definidos, con una sola especie por hilera, por razones prácticas, estéticas o de manejo. Magali, por ejemplo, tiene su huerta completamente ordenada, con cada melga destinada a una verdura en hilera. Anita dispone un tablón de puerro, uno de betarraga y un espacio para la lechuga, sin mezclar,

y al año siguiente cambia de lugar cada cultivo para no repetirlo. Berni también trabaja de forma ordenada: una melga completa para lechugas, otra para repollos y, en un sector más amplio, las habas. Elizabeth organiza su huerta de manera similar: hace tablones de una sola cosa, alternando, por ejemplo, cilantro, ajo o tomate. Lo hace así porque le resulta más claro y, también, porque le parece bello; una forma de ordenar la huerta que refleja su propia manera de habitarla.

En otras huertas, en cambio, la distribución es más libre y mezclada. Lila va plantando “entremedio de lo que va quedando”, sin preguntarse demasiado si una planta le hace bien a otra o si evitará bichos; organiza la huerta a su manera, rotando y aprovechando el espacio disponible. Juanita también trabaja así: arranca acelgas para sembrar tomates o pepinos, pero luego observa cómo siguen brotando las semillas que cayeron antes. Elena, por su parte, distribuye su huerta de manera más abierta, mezclando hortalizas con medicinales y flores, además de cultivos voluntarios que vuelven a aparecer desde semillas caídas de años anteriores (ver pag. 198). A Yuvi le gusta asociar cultivos ya que algunas plantas se protegen y ayudan entre sí, atraen polinizadores y otras repelen pagas.

Sol y sombra

La distribución de los cultivos dentro de la huerta responde, en gran medida, a la cantidad de sol y sombra disponible. Por eso, es fundamental observar el terreno y ubicar cada planta según sus requerimientos.

Los cultivos que necesitan sol directo para madurar y dar una buena cosecha, como tomates, ajíes, pepinos, zapallos, papas, cebollas y aromáticas mediterráneas como romero, tomillo,



Huerta de Lila Arias. Carhuello, Pucón.

“Yo hago tablones de una cosa. No mezclo por tablón. Por ejemplo, ahora estoy sembrando mucho cilantro, entonces pongo un tablón de cilantro, y después un tablón de ajo, después otro tablón de cilantro, y así voy cambiando todo el sistema de cada planta. Lo hago así porque me gusta organizado, así soy yo. No me gusta mezclar porque a mí me gusta lo bonito de la verdura, como se ve todo junto. Vaya a ver usted cómo se ve el cilantro ¡es una maravilla! Después está otro saliendo por allá, el tomate, el ajo, el ají...cuando sale todo en sus melguitas y y está floreciendo, es muy lindo. Además, así, una sabe dónde está cada cosa, y va al tiro ahí a buscarla”.

Elizabeth Saez, 2023. Santa Elena, Curarrehue.

salvia y lavanda, se disponen en las zonas más despejadas y orientadas al norte. Según las huerteras, el sol les “da sabor”, concentra los aceites y favorece la floración y fructificación. Las flores altas, como girasoles, cosmos o zinnias, también se ubican en estos sectores de pleno sol.

En cambio, otros cultivos se desarrollan mejor en condiciones de luz filtrada o media sombra. Es el caso de las habas, las arvejas y las hortalizas de hoja, como lechugas, acelgas, espinacas, rúcula, perejil o cilantro. Lo mismo ocurre con rábanos, betarragas y zanahorias. También flores y hierbas como capuchina, caléndula, pensamientos, menta, melisa y orégano crecen bien en estos espacios más frescos y húmedos, donde la sombra ayuda a conservar la humedad del suelo y evita el estrés por el calor del verano. Elizabeth, por ejemplo, deja las arvejas sinhila y las habas en sectores más sombreados donde hace su chacra, porque si reciben demasiado sol se le “suben de una”, maduran rápido y no se alcanzan a aprovechar.

EXPOSICIÓN SOLAR:

Pleno sol: 6–8 horas de luz directa.

Semisombra: 3–5 horas de luz suave o sol de mañana + sombra por la tarde.

En la Araucanía Andina, como el sol es más suave y el clima más húmedo, muchas plantas que en otras zonas exigirían pleno sol igual prosperan bien con media sombra, sobre todo en verano.

Asociación

Existen también asociaciones entre cultivos que se repiten en el territorio. Los porotos suelen sembrarse junto a maíz, choclo, girasoles, quinua o maravillas, porque estas plantas les sirven de guía y evitan tener que poner coligües o palos adicionales. Marce, por ejemplo, siembra

porotos de mata con girasoles porque le gusta cómo se ven juntos: la flor alta arriba y los porotos que se enredan en ella. Sin embargo, igual les pone un colihue, porque si no, se pueden caer por el peso. Ivonne siembra porotos o arvejas con el choclo, mientras Elizabeth asocia porotos con maravillas “para no colocar un palo” y Juanita los siembra junto a quinua con el mismo fin.

También se combinan plantas altas con plantas bajas para aprovechar mejor el terreno. Ivonne siembra juntas habas y papas, de modo que quede una planta alta y otra baja. Magali y Bernardita mezclan zanahoria con lechuga, por la orilla del tablón de zanahoria, ponen una hilera de lechugas, y como la lechuga se cosecha antes, la zanahoria luego queda sola creciendo al medio.

“Pongo los porotos o las arvejas con el choclo, porque sirven de guía, así no estamos poniendo colihues ni esas cosas. También sembramos cerca las habas y las papas, porque así queda una planta alta y una baja. Los viejitos ponían las habas con maravillas, porque así trepaban por la maravilla y les sirven de guía”.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón. 2023.

El zapallo requiere un manejo especial por su amplitud. Por eso suele ubicarse en sectores más abiertos, como en la parte alta de la huerta o en la chacra, donde tenga espacio para expandirse sin cubrir otros cultivos. Ivonne los siembra sobre melgas de pasto que juntan de la limpieza del terreno. Elizabeth los deja en la parte superior de la huerta y les pone barreras para atajarlos, evitando que tapen otras plantas. En algunos casos, aquellos que son de guía, se plantan cerca del cerco para acomodarlos en altura y evitar el contacto con el suelo. Magali, por ejemplo, siembra papas y zapallos detrás del cobertizo de las ove-



Huerta de Bernardita Esparza. En el tablón izquierdo, lechugas asociadas con zanahorias.

jas, poniendo el zapallo por la orilla para que se guíe sobre las papas y no ocupe tanto espacio. Además, entre cada mata agrega maíz, siguiendo una práctica heredada de su madre.

“En la parte de atrás del cobertizo de las ovejas siembro papa y zapallo por la orilla. Ahí, entre cada mata –porque así mi mamá lo hacía antes– pongo un granito de maíz. Lo hacemos así para aprovechar la tierra. Además, el zapallo guía por encima de las papas y así no ocupa tanto espacio”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón. 2023

Una experiencia relevante de asociación es la milpa, donde se siembran juntos maíz, zapallo y poroto para aprovechar el suelo. El maíz guía

al poroto y el zapallo cubre la tierra, evitando la maleza. Magali intentó este sistema, pero sembró muy tupido y, según sus palabras, “se le armó una pata de pollo”.

“El año pasado quise hacer una milpa (maíz, zapallo y poroto). Se siembran esos tres juntos para que se aproveche la tierra. La planta del maíz va guiando al poroto y abajo el zapallo, para que vaya cubriendo el suelo y no salga tanta maleza. Esa es la idea. A mí no me fue bien con la milpa... para aprovechar el terreno sembré muy tupido, una planta muy cerca de la otra ¡Y se me armó una pata de pollo! Yo creo que resulta, pero hay que sembrar con más espacio. ¡El zapallo se empezó a guiar



Orégano al inicio del tablón, huerta de Bernardita Esparza.

por las matas y el maíz se me vino abajo!”

Magali Riffo. Lefincut, Pucón. 2023

Las plantas medicinales, aromáticas y flores cumplen un rol central en la organización de la huerta. Suelen ubicarse en los bordes, bordeando el interior del cerco o alrededor del invernadero; como son perennes, no se dañan al trabajar la tierra de las melgas. Además de servir de aliños y medicina, atraen polinizadores y controlan plagas.

Otra práctica que utilizan varias huerteras es sembrar aromáticas al final de cada melga o tablón. De este modo acompañan a las hortalizas y ayudan a mantener alejadas algunas plagas (ver p. 214). Otras en cambio, las siembran por dis-

tintos sectores de la huerta, mezcladas con hortalizas y flores.

Las flores también cumplen funciones importantes. Elizabeth siembra flores fuera del invernadero para atraer abejas y observa la llegada de nuevos moscardones. Todas saben también que hay que tener girasoles porque ayudan a proteger los cultivos de las heladas.

Rotación

La organización espacial de la huerta incluye también la rotación de cultivos. Muchas huerteras evitan repetir la misma planta en el mismo lugar año tras año, aunque no siempre siguiendo reglas fijas. En algunos casos, la rotación es más consciente, alternando cultivos y utilizando



Asociación de porotos con girasoles como tutores. Chacra de Ivonne Cárdenas.

especies como la arveja o el poroto para recuperar la tierra. Bernardita, por ejemplo, donde un año tuvo acelgas, al siguiente sembró arvejas, y evita volver a plantar lechuga en el mismo lugar. Magali sigue una lógica similar: donde sembró arvejas luego pone zanahoria o betarraga, y donde hubo papas, que desgastan la tierra, siembra porotos para ayudar a recuperarla. Así también lo hace Ivonne, donde tenía porotos y maíz pone papas, y donde estaban las papas siembra habas o arvejas. Muchas siguen la simple lógica de no repetir plantas del mismo tiempo y las plantas que crecen bajo tierra se reemplazan por aquellas que crecen hacia arriba. Otras decisiones se toman “al ojo”. Lila, por ejemplo, va dándole la vuelta a la huerta sin un orden fijo, siguiendo la forma en que aprendió de sus padres.

También hay decisiones que se toman a partir de la observación. Elizabeth, por ejemplo, mantiene ciertos cultivos en un mismo lugar si han dado buen resultado, pero cambia aquellos que no prosperaron. Esta lógica se aplica también en espacios más reducidos, como los invernaderos, donde, aunque hay menos margen, igualmente se intenta mover los cultivos entre temporadas.

Los girasoles sirven tanto para las heladas, como para entutorar porotos, como lo hace Ivonne. Elena relata que los girasoles se doblan y así protegen las plantas de las heladas, y Juanita, por su parte, dice que siempre hay que tener girasoles en las huertas para que no caiga tan fuerte la helada sobre los cultivos, que es un secreto ancestral.



Girasol con quinoa. Huerta de Juanita Coñuequir.

Distribución de hortalizas en el invernadero

Dentro del invernadero se siembran los almácigos, que permiten proteger las plantas jóvenes del clima. Las semillas germinan en pots, botellas dadas vuelta, ollas perforadas o directamente sobre la tierra, para luego ser trasplantadas a las melgas o bancales de la huerta.

En este espacio también se cultivan hortalizas que requieren mayor calor, como tomates, ajíes o pepinos, así como hortalizas de hoja, lechuga, acelga, cilantro o perejil, que pueden consumirse durante gran parte del año. También es común encontrar flores y algunas hierbas aromáticas que ayudan a controlar plagas, como el tagete, el cual abunda en el invernadero de Elena. Sin embargo, algunas huerteras, como Juanita o Bernardita, prefieren dejar las hierbas aromáticas fuera del invernadero, cerca de la entrada, para evitar que las plagas ingresen al interior.

El invernadero sirve además para guardar algunos frutos o plantas que se han ido a flor, esperando que se sequen para luego obtener sus semillas.

En su interior, los cultivos suelen organizarse según las condiciones de luz y temperatura. Algunas huerteras ubican las lechugas hacia el pasillo central, ya que se consumen y re siembran constantemente, mientras que cultivos más altos, como tomates, pepinos o acelgas, se disponen junto a las paredes.







Arriba_Invernadero de Juanita Coñuequir.
A la derecha_invernadero de Bernardita Esparza.

“No me gustan mucho las mezclas, a mi me gusta tener todo ordenadito. En el invernadero por un lado planto pura lechuga. En las paredes pongo la acelga, el pepino o el tomate, siempre hay bichitos por ahí. El pepino crece mucho, entonces hay que plantarlo por los bordes. A la entrada del invernadero tengo las aromáticas, adentro no porque atraen muchos bichos. Tengo dos invernaderos, en uno tengo los almácigos”.

Bernardita Esparza, Carhuello, Pucón.





Toronjil fuera del huerto de Bernardita Esparza. Las aromáticas afuera del invernadero ayudan a que no entren las plagas.

La siembra

Cuándo sembrar

La siembra en almácigo, cuando la semilla se pone en bandejas, cajones o pequeños recipientes protegidos, comienza a fines del invierno, cuando todavía hay heladas pero ya se empieza a preparar la temporada. Muchas huerteras inician este proceso entre julio y agosto, cuidando los almácigos dentro de la casa o en invernadero (con malla antihelada en invierno) para protegerlos del frío. Este resguardo permite adelantar los cultivos más sensibles, como tomates o ajíes, y asegurar que germinen en mejores condiciones.



Flores en la entrada del invernadero de Marcela Ríos. Las flores atraen polinizadores y embellecen el invernadero.

En paralelo, la siembra directa en la tierra se realiza cuando el suelo comienza a templarse y disminuye el riesgo de heladas, generalmente entre fines de invierno y primavera. Cultivos más resistentes como habas, arvejas, cilantro, espinaca o zanahoria pueden sembrarse directamente desde agosto o septiembre, mientras que otros más sensibles, como porotos, zapallos o maíz, se siembran más avanzada la primavera, idealmente después de las últimas heladas, hacia octubre o noviembre. Un saber común entre las huerteras es sembrar afuera o trasplantar después de la última helada de Todos Los Santos (31 de Octubre), que últimamente se ha corrido hasta el 15 de noviembre.

Sin embargo, el cambio climático ha vuelto estos tiempos menos predecibles. A la sequía se suman lluvias fuera de temporada, heladas tardías y granizos en plena primavera, que pueden arrasarse cultivos en pocas horas. Esto ha obligado a ajustar las prácticas: retrasar siembras, proteger mejor los almácigos o trasladar cultivos al invernadero. Las estaciones ya no siguen los ritmos conocidos, pero las huerteras son expertas observadoras del clima y de la naturaleza, además de resilientes. Si un año pierden un cultivo de tomate o zapallo por el granizo, al siguiente lo siembran dentro del invernadero y lo cuidan hasta que no haya riesgo. Sin perder la esperanza de un buen cultivo.

“Ahora hice los almácigos en la primera menguante de agosto, pero vino muy frío, mucho de verdad y mucha lluvia. Los invernaderos se humedecieron, se llenaron de hongos por las orillas, y las semillas no me salieron. Yo creo que en agosto, septiembre es buena época para sembrar, por el cambio climático que está atrasando todo, entonces una tiene que ir evaluando cómo tiene que hacerlo. Por ejemplo yo ya no siembro más en junio, porque no se puede. Los porotos y las coles me las voló todo el viento”.

Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón. 2023.

La luna y la siembra

Para la mayoría de las mujeres de este territorio, la siembra según la luna es un conocimiento fundamental, heredado por generaciones. Desde pequeñas se les ha enseñado la importancia de la luna menguante para sembrar y trasplantar. Aunque no siempre se conocen con exactitud las razones, la experiencia ha mostrado que

la luna influye en el desarrollo de las plantas. Sin embargo, hoy a muchas les cuesta seguir estos ciclos con precisión. A veces simplemente la vida cotidiana no les da el tiempo para fijarse en la luna, y se siembra o trasplanta cuando se encuentra el momento para hacerlo, cuando las pilota en la huerta, o cuando el clima lo permite, ya sea aprovechando un día despejado o un día que se sabe que viene la lluvia. Como dice Elizabeth:

“Yo no espero la luna. Sí creo en esas cosas, pero igual si veo que el día está lindo, hay que aprovecharlo. Porque uno piensa: ‘va a llover y ese día no voy a poder hacer nada’.

Elizabeht Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

Además, existen cultivos que siguen fechas propias de la tradición campesina, más allá de la fase lunar. Es el caso del zapallo, que se siembra para San Miguel (29 de septiembre), o del poroto, que se planta 8 días después de la helada de Todos los Santos.

Si bien la menguante es la luna preferida para sembrar, se distinguen entre aquellos que crecen bajo tierra y los que crecen “hacia arriba”. Las arvejas, porotos y habas, por ejemplo, pueden sembrarse en luna creciente. En cambio, en menguante se siembran las hortalizas que van bajo tierra, como zanahorias y betarragas, así como también las de hoja y de fruto como la lechuga, acelga, espinaca o tomate, ya que se observa que crecen más lento y tardan más en subir a flor. Elena señala que la luna llena es un buen momento para trasplantar, porque las raíces se “afirman” mejor en la tierra. También menciona que cultivos como porotos y papas pueden plantarse en esa fase.

“Siembro con menguante porque supuestamente las raíces se pegan bien a la tierra para trasplantar en luna llena. Los porotos y las papas se pueden plantar en luna llena también. Lo que más me preocupó que sea en menguante, es para las hortalizas más chica como la lechuga, tomate, todo ese tipo de cosas”.

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue. 2024.

Almácigos

Realizar almácigos o plantines permite resguardar las plantas en sus primeras etapas de crecimiento. Así se protegen las semillas y los brotes del frío, las heladas y los animales. Al concentrar muchas plantas en un lugar reducido, generalmente dentro del invernadero, es posible cuidarlas con mayor detenimiento y trasplantarlas luego cuando ya están más firmes.

También se hacen almácigos para organizar mejor la huerta, ya que las plantas pequeñas, al crecer, requieren distancias que ocupan espacio que podría estar siendo utilizado por cultivos ya desarrollados. Por este motivo, los almácigos se arman generalmente en un sector del invernadero, apretados y desordenados, o los menos delicados, en pequeñas melgas, directamente en la tierra.

“Generalmente hago los almácigos en melguitas en el invernadero y ahí siembro. Después los voy trasladando de lugar. No los entro a la casa ni nada”.

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue. 2024.

Recipientes

Cuando no se cuenta con invernadero, como es el caso de Lila, se hacen en cualquier recipiente disponible: potes en desuso, envases plásticos de yogur o helado, cajas de leche, cajones, tarros u ollas viejas. En esos casos, los almácigos se cuidan entrándolos a la casa hasta que aparece el verde; luego, se resguardan durante la noche o se cubren en el mismo lugar donde están. Como Lila, muchas huerteras usan para los plantines envases reutilizados también para organizarlos en el invernadero. Eso sí, es importante hacerles agujeros en la base para permitir el drenaje. En estos envases suelen sembrarse hortalizas más delicadas o que requieren mayor cuidado en sus primeras etapas, como zapallos —que se dejan crecer bien antes del trasplante—, tomates, ajíes y pepinos.

Respecto a las bandejas plásticas negras o almácigueras que venden como insumo agrícola, son pocas las huerteras que las utilizan. De acuerdo con ellas, las hortalizas se secan mucho y es muy trabajoso. Además, terminan en la basura al par de años. Por eso, muchas prefieren usar envases más grandes o materiales reutilizados, que conservan mejor la humedad y permiten un manejo más flexible. Sin embargo, algunas como Ivonne o Yuvi, quienes venden sus hortalizas en la ciudad cercana, sí las utilizan, ya que permiten una producción más ordenada y segura. Además, facilitan el transporte y evitan el estrés de la planta, pues su raíz se mantiene firme y protegida hasta el momento del trasplante. Estas bandejas se colocan sobre una mesa cubierta con nylon, lo que permite que absorban el agua desde abajo a través de la raíz y así evitar que se sequen.



Plantines de repollos, acelgas y albahaca en el invernadero de Elena Aguilera.

También se observa una gran capacidad de adaptación en las huerteras según las condiciones de cada temporada. Cuando hay problemas como plagas dentro del invernadero, se optan por trasladar los almácigos al exterior, protegiéndolos con soluciones simples como micro túneles de nylon, que se abren durante el día para regar y se vuelven a cerrar para resguardar las plantas del frío. En el caso de cultivos más delicados, como tomates o ajíes, estos pueden mantenerse dentro de la casa o bajo mayor protección, especialmente en períodos de heladas.

La tierra

La tierra para los almácigos puede provenir de la misma huerta (compost, guano, tierra de hojas o una mezcla de estas) o bien prepararse especial-

mente con humus o compost cernido con algo de abono. Algunas mujeres siembran directamente en el suelo del invernadero, mientras que otras prefieren mezclas más livianas, por ejemplo mitad tierra de hoja y mitad abono, especialmente cuando utilizan envases.

En general, se busca una textura suelta, esponjosa y granulada, que no esté compactada, permitiendo un buen drenaje y el desarrollo de las raíces. Es habitual enriquecer el sustrato con abonos de oveja o gallina, aunque se reconoce que deben usarse con cuidado ya que el guano de gallina puede ser muy secante, y el compost, si no está bien tratado, puede contener semillas de otras plantas que luego germinan en los almácigos, confundiendo lo que realmente se sembró.



Cilantro, malezas, plantines de repollo y acelgas en el invernadero de Bernardita Esparza.

Por esta razón, una de los sustratos que dan menos problema es tierra de hojas mezclada con algo de abono, cernida para eliminar restos gruesos o bolitas que pueden impedir la germinación. Sin embargo, también se advierte que la tierra de hojas puede resultar secante si se usa sola. Quizás por ello Elizabeth opta por utilizar únicamente compost cernido —en su caso, humus— para sus almácigos.

El cuidado de los almácigos

Durante sus primeras semanas, las plantas son especialmente vulnerables al frío, al exceso de calor, a la falta o exceso de agua y a la poca ventilación. Por eso, se resguardan dentro de la casa o en invernadero, protegiéndolos de las heladas,

pero procurando que reciban buena luz y ventilación para evitar que “se ahilen”, es decir, que crezcan débiles y alargados.

El riego es clave en esta etapa. La tierra debe mantenerse húmeda, pero sin exceso, ya que demasiada agua puede pudrir las semillas o dañar las raíces. Algunas mujeres riegan manualmente con regador, observando día a día cuándo hace falta, mientras que otras utilizan sistemas como el riego por goteo en invernadero o el riego por capilaridad, como lo hace Yuvi con sus bandejas negras, que permite que las plantas absorban el agua desde abajo según sus necesidades. La frecuencia varía según la estación: en invierno puede espaciarse varios días, mientras que en épocas más cálidas o en cultivos delicados, el riego

puede ser diario. En todos los casos, se prefiere regar en las horas más frescas, en la mañana o al atardecer.

A estas exigencias se suman condiciones climáticas cada vez más variables. Las heladas pueden matar almácigos incluso dentro del invernadero, y los calores extremos repentinos del viento puelche pueden dañar las plantas o secar el sustrato en pocas horas. Por ello, el cuidado implica estar muy atenta, protegiendo, ventilando y moviendo los recipientes cuando es necesario, ajustándose día a día a las condiciones del entorno.

Siembra directa o en almácigo

Las decisiones sobre qué sembrar en almácigo y qué directamente en la tierra varían entre una huerta y otra, pero existen ciertas coincidencias. En general, se siembran en almácigo hortalizas más delicadas o de crecimiento más lento, como tomate, ají, pepino, lechuga, acelga, betarraga, repollo, puerro, cebolla, morrón, brócoli, coliflor, kale, mostaza y albahaca (y plantas similares). Es importante considerar que, para estas huerteras, hacer almácigos implica, en la mayoría de los casos, sembrar dentro del invernadero —generalmente de forma bastante densa— y luego trasplantar, ya sea dentro del mismo invernadero o hacia el exterior.

Por otra parte, cultivos como porotos, habas, arvejas, zanahorias, papas o maíz se siembran directo a la tierra, ya que no toleran bien el trasplante y crecen mejor en el mismo lugar donde fueron sembrados. En algunos casos se puede adelantar la siembra en almácigos cuando el clima viene irregular, cultivos como el poroto, y el maíz.

Hay plantas sobre las cuales no existe consenso. El zapallo y el pepino, por ejemplo, generan

distintas opiniones. Lila y Elena, prefieren sembrarlos directamente, mientras que otras, como Elizabeth, Magali o Marce, optan por hacerlos en almácigo para protegerlos del frío o de plagas como las babosas.

Hay que tomar en consideración que nada de esto es ley, ni siquiera para las propias huerteras. Todas van cambiando y adaptándose según el clima y lo que les va dando resultado año a año.

El trasplante

El trasplante es una etapa clave en el proceso de la huerta, ya que implica pasar la planta desde un espacio protegido a su lugar definitivo, donde deberá adaptarse a nuevas condiciones. En general, se coincide en que una planta está lista para ser trasplantada cuando ha alcanzado cierto desarrollo y firmeza. Puede tener entre dos o tres hojas verdaderas, medir aproximadamente entre 5 y 10 cm, o tener el tamaño “de una mano de grande”. También se observa el grosor del tallo y la consistencia de la planta, que ya no debe ser frágil. En algunos casos, se realizan manejos específicos en el trasplante, como cortar las hojas de la chalota todo el año o sacar brotes o “chupones” en tomates para favorecer su crecimiento y producción.

Respecto a la fecha de trasplante, tradicionalmente existía un acuerdo en que los almácigos se llevaban fuera del invernadero después de la última helada del año, es decir, después de Todos los Santos (31 de octubre). En términos generales, los trasplantes comienzan desde septiembre, principalmente bajo protección, y se intensifican durante octubre. Las hortalizas más resistentes, como lechugas, repollos o acelgas, pueden trasladarse antes, mientras que los cultivos más delicados, como tomates, ajíes o pepinos, suelen trasladarse hacia fines de octubre

“Yo hago los almácigos en lo que encuentre: en un cajón, en un tarro, en una olla vieja, en lo que sea. El cajón tiene que estar cerrado abajo y por los lados, tienen que quedar juntitas las tablas, pero que drene. La olla tiene que estar rota para servir de almácigo, para que el agua salga, sino se pudre la semilla. Los deajo dentro de la casa. Cuando ya empieza a asomar el verdecito lo saco, y en las noches los entro o los tapo ahí mismo donde están. Ya cuando se empieza a arreglar el clima, como en noviembre, ya no hay para qué entrarlos”.

Lila Arias, Carhuello, Pucón. 2024.



Plantines de zapallo en el invernadero de Bernardita Esparza.

o, con mayor seguridad, durante noviembre.

Sin embargo, con los cambios en el clima de los últimos años, muchas huerteras han comenzado a ajustar estas prácticas. Se adelanta la siembra de cultivos de verano, se resguardan por más tiempo y se retrasa el trasplante hacia el exterior. En los años 2024 y 2025, por ejemplo, granizó a mediados de noviembre en este territorio, algo poco habitual, lo que dañó en muchos casos cultivos recién trasplantados. Por esta razón, algunas huerteras continúan trasplantando incluso hasta diciembre, adaptando los tiempos según las condiciones de cada temporada.

Las heladas, el granizo y las plagas son los principales riesgos en esta etapa. En los últimos años, estos eventos han tendido a extenderse más

allá de lo habitual, afectando incluso cultivos establecidos, lo que ha llevado a las huerteras a proteger por más tiempo sus plantas y a trasplantar de forma más gradual. Aun así, no todas intervienen de la misma manera, algunas siguen dejando que las plantas se desarrollen “a la suerte”, confiando en que si sobreviven, serán más fuertes.

“No cuidó la planta en el trasplante, que sea a la suerte de la olla, nomás. Si se la come un bicho, se la comió nomás, y si sale, se dio, bien nomás”.

Lila Arias, Carhuello, Pucón. 2023.

Respecto al momento del día, lo común es realizar el trasplante durante la tarde, para evitar el



Planites de zapallo, pepinos, y otras hortalizas, en el invernadero de Marcela Ríos.

sol directo y permitir que la planta aproveche la humedad y el fresco de la noche. Idealmente, se hace en días frescos o cuando se anticipa lluvia, ayudando a la planta a su adaptación.

“Yo siempre trasplanto bien a la tardecita lo que es la lechuga o los repollos, porque en la mañana le pega todo el sol, y se cuecen. Mojo la tierra primero. Es bueno trasplantar un día fresco, cuando uno ve que va a venir lluvia. Yo a veces plantaba lloviendo y quedaba toda mojada. Ahora hasta nevó en noviembre. Yo siempre digo que esto de la agricultura, del cultivo, es aventurero, hay años buenos, años malos, ¿no? No todo es color de rosa... y uno va el

año a año intentando de nuevo. Por eso es importante plantar de a poco”.

Magali Riffo, 2023. Lefincul, Pucón.

En relación a la luna, la mayoría de las huerteras prefieren trasplantar en menguante, ya que observan que las plantas no se “suben” y crecen mejor, mientras que otras lo hacen en luna llena o combinan ambas fases, considerando que en esos momentos las raíces se afirman más. Sin embargo, también hay quienes no siguen la luna de forma estricta y priorizan el estado de la planta o las condiciones del momento.

El cuidado posterior al trasplante es fundamental. Se riega diariamente durante los primeros días, especialmente en horarios de menor tem-



Plantines en el invernadero de Bernardita Esparza.

peratura, temprano en la mañana o al atardecer. También se protegen las plantas del frío, el viento y los animales. Se utilizan soluciones como botellas plásticas cortadas por la mitad para cubrir las plantas, nylon o microtúneles, o mallas antiheladas dentro del invernadero, aunque estas últimas no siempre resultan efectivas frente al viento. Algunas prácticas incluyen el uso de ceniza o sal alrededor de las plantas para protegerlas de plagas, o técnicas tradicionales como colocar botellas con sal para evitar el efecto de las heladas de octubre y noviembre. En este contexto, también es importante guardar semillas, tanto para sembrar durante la misma temporada en caso de pérdidas, como para el año siguiente, ya que no siempre se puede confiar en que un cultivo resulte, algo que ocurre incluso entre las huerteras más experimentadas.

Las plantas voluntarias

Las plantas voluntarias —aquellas que nacen solas a partir de semillas que caen y se dispersan por acción del viento, los pájaros o la propia planta— forman parte importante de la huerta y como crecen siguiendo sus propios tiempos, sin intervención directa.

En algunos casos, se decide dejar sectores de la huerta o del invernadero sin cosechar, permitiendo que las plantas se vayan a flor y semillen libremente. De esta forma, surgen nuevas generaciones que brotan por sí solas, directamente desde la planta madre. Como señalan algunas huerteras, estas plantas “saben cuándo salir” y, al haberse desarrollado en ese mismo entorno, resisten mejor el frío y las variaciones del clima.

“La tierra que uso es la misma tierra que preparo afuer: compost, guano de oveja y de gallina. Es una tierra bien granuladita, y esponjocita. Ahí siembro el ají, los tomates y los pepinos que son más delicados. La lechuga por ejemplo es más carne de perro, a esa no le importa tanto la tierra”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue. 2023.

“Para hacer los almácigos en bolsa o envase, uso tierra de hoja y le echo un poco de abono cernido. La tierra de hojas la uso para que no les salga tanta maleza. Antes cuando usaba la tierra del montón de verduras, me salía mucha cosa, mucha, mucha. Porque como yo juntaba todo lo de la huerta, todo lo que ya no servía, lo amontonaba allá en el compost. Y entonces había semillas de caléndula, de hinojo, de todo eso me salía después en los almácigos. Es importante cernir la tierra para los almácigos, porque si no quedan esas bolitas del guano, y una bolita tapa no sé cuántas semillas”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón. 2023.

“Este año salieron las matitas solas porque no cosechamos todas las semillas, quedaron ahí mismo en el invernadero. Salieron hasta kale y mostaza, así que no hice almácigos, dejamos que salieran solas. Eso vamos a seguir haciendo, dejar ahí todo. Vamos a dejar un invernadero solamente con plantitas que se fueron a flor, para no estar cosechándolas y que caiga y salga sola. Las lechugas salieron así también, son más firmes, como que no se hielan. Tienen más resistencia, ya se aclimataron”.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

También es común ver a las plantas en flor secándose boca abajo en el invernadero, para que las semillas caigan naturalmente al suelo. Así aparecen nuevos brotes en la base de plantas que ya semillaron, los que luego pueden ser cuidados y trasplantados. Incluso en la compostera surgen plantas vigorosas, nacidas de semillas presentes en los restos orgánicos de la huerta.

Sin embargo, algunas huerteras como Yuvi, que comercializan sus productos, adoptan una postura más cuidadosa y trasplantan incluso las plantas voluntarias, aprovechando días de lluvia y llevándolas a recipientes, almacigueras o lugares protegidos para asegurar su desarrollo.

En general, estas plantas son valoradas por su resistencia y sabor, y muchas huerteras consideran que son justamente esas semillas, aquellas que nacen solas y se adaptan, las que vale la pena guardar y seguir cultivando.

En la huerta de Lila Arias la mayoría de las hortalizas de hoja crecen de forma voluntaria. Lechugas, espinacas moradas y acelgas. Los colihues los usa para proteger sus plantines de los conejos.



Arriba, espinacas moradas creciendo voluntarias en el invernadero de Juanita Coñuequir.
Abajo, plantines creciendo de forma voluntaria en la huerta de Lila Esparza. Los coligües las protegen de los conejos.

Bernardita en su
invernadero, junto
a lechugas recién
trasplantadas en
noviembre.
Carhuello,
Pucón.









Una mata de perejil semillando en el invernadero de Anita Cruz. Se deja florecer y secar en su lugar, permitiendo que con el tiempo rebrote por sí sola.

**CALENDARIO PRÁCTICO
DEL TRABAJO EN LA HUERTA
(*SEGÚN HUERTERAS DE LA
ARAUCANÍA ANDINA*)**

MES / MOMENTO	QUÉ SE HACE	NOTAS IMPORTANTES
Marzo–Abril–Mayo	Levantar restos del verano. Limpiar tablonos y melgas.	Evita plagas en invierno. Algunas huerteras comienzan aquí (Bernardita).
Mayo	Algunas siembran habas en invernadero.	Solo en sectores menos helados (Ivonne).
Junio–Julio	Primera preparación del suelo: sacar champa, picar tierra, juntar abono, compostar pasto. Hacer almácigos tempranos (quienes lo hacen).	En años con mucho frío (y por ende hongos), los almácigos fallan (Bernardita, Magali). San Juan (21 de junio) marca el inicio para algunas (Lila).
Agosto	Picar tierra nuevamente. Incorporar abono (oveja, gallina, compost). Formar tablonos o melgas. Sembrar papas (muchas en menguante de agosto). Hacer almácigos más seguros.	“Se empieza cuando paran las lluvias” (Marce). Las heladas pueden retrasar todo.
Septiembre	Trasplantar almácigos. Preparar tutores. Sembrar habas y arvejas.	Necesita varios días buenos seguidos.
Octubre	Limpieza fina. Preparar tierra para tomates, zapallos, porotos y maíz. Trasplantes finales.	En años lluviosos, el trabajo recién empieza aquí (Ivonne).
Noviembre	Siembras de calor: poroto, pepino, tomate, zapallo, maíz.	En zonas más frías, noviembre es el verdadero inicio (Anita). Granizos de fin de mes pueden dañar plantines.
Diciembre	Cosechas tempranas: habas, arvejas, papas, cilantro, lechuga.	Muchas familias celebran el 8 de diciembre con “primer cordero y primeras cosechas” (Marce).
Enero–Febrero	Almácigos de hortalizas para cosecha de invierno (zanahoria, betarraga, repollo).	Pocos lo hacen por falta de espacio o hábito (Magali).

Cuidados especiales

Tutores

Los tutores son otro elemento clave en la huerta. Se utilizan para guiar plantas trepadoras como porotos, tomates y arvejas, y se construyen con coligüe, ramas, cuerdas o mallas. Generalmente se evita comprar materiales y se aprovechan recursos del entorno o reciclados, como ramas de poda de frutales o tiras de ropa de algodón en desuso. Su uso permite evitar que las plantas se arrastren por el suelo, reducir la humedad y facilitar la cosecha. En el caso de los porotos, lo más común sigue siendo el coligüe; sin embargo, en los últimos años han comenzado a incorporarse mallas, que facilitan su manejo y resisten mejor las condiciones del lugar. Esto es especialmente importante en este territorio, donde el fuerte viento del puelche en verano puede botar fácilmente las plantas. Por eso, la firmeza de los tutores es un aspecto clave a considerar en la huerta. Algunas hueteras usan polines o varas de árboles para generar estructuras más firmes para soporte de coligues o mayas.

Marcela Ríos entutora sus habas con restos de poda de sus frutales en su predio de Carhuello, Pucón.







Lila Arias y una planta de porotos seca lista para cosechar la semilla.



Juanita Coñuequir utiliza cordeles de algodón hechos con ropa vieja para entutorar tomates, pepinos y ajíes en sus invernaderos. Es una solución resistente y sustentable, que le permite no comprar materiales, según señala.



Ivonne Cárdenas entutora sus porotos con una red especial para ello.

Aporcado

El aporcado consiste en arrimar tierra al pie de la planta, cubriendo parcialmente su base. Esta práctica es especialmente importante en cultivos como la papa o el poroto pallar, ya que permite proteger las raíces, favorecer el desarrollo de nuevos tubérculos o brotes y evitar que queden expuestos a la luz o a las heladas. Además, ayuda a mantener la humedad del suelo y da mayor estabilidad a la planta. Esta práctica también ayuda a controlar malezas emergentes.

Raleo

En el caso de cultivos que germinan muy juntos, como zanahorias o cilantro, es necesario ralear, es decir, sacar algunas plantas para dar espacio a las demás.

Poda y limpieza

Otro cuidado importante es la eliminación de hojas viejas, secas o enfermas. Sacar estas hojas mejora la ventilación, reduce la humedad acumulada y previene la aparición de hongos o plagas. También permite que la planta concentre su energía en el crecimiento de nuevas hojas o frutos. En algunos cultivos, como el tomate, además se eliminan los “chupones”, brotes que crecen entre el tallo principal y las ramas, para favorecer una mejor producción y ventilación y evitar que la planta se desordene.

Cobertura y cuidado del suelo

Algunas mujeres, cuando la huerta ya está sembrada, cubren la tierra con pasto seco, hojas o restos de poda. Esta práctica ayuda a conservar la humedad, proteger el suelo del sol y reducir

la aparición de malezas. Sin embargo, no es una costumbre muy extendida en el territorio, ya que también puede favorecer la aparición del chape o babosa. Generalmente esta práctica se utiliza con plantas grandes y firmes como zapallos y kale.

Desmalezado

El control de malezas es clave, especialmente en las primeras etapas del cultivo, ya que estas compiten por agua, luz y nutrientes. Sin embargo, no siempre se eliminan por completo e incluso pueden aportar a que el suelo se mantenga húmedo en el verano.

Protección y manejo del clima

Las condiciones climáticas exigen cuidados adicionales. Frente a heladas, se protegen los cultivos con paja, microtúneles o mallas. En verano, el calor extremo o el viento puelche pueden secar rápidamente la tierra o dañar las plantas, por lo que también se puede recurrir a sombreados. En el invernadero, la ventilación es fundamental para evitar el exceso de humedad y la aparición de hongos.

“Antes no se dejaban crecer los pastos en la huerta, las viejitas vivían desmalezando, si veían que estaba saliendo mucho pasto en los camellones, mi mamá decía ‘pásenle el azadón!’”.

Lila Arias, 2023. Carhuello, Pucón.

“Los zapallos por ejemplo, nosotros los sembramos arriba en la chacra, en esas melgas de pasto que juntamos. Este año yo creo que lo vamos a hacer igual, porque dio resultado el año pasado. Las tapamos con malla anti heladas”.

Ivonne Cárdenas, 2024. Mene-tué, Pucón.

Las plagas

Las plagas son parte de la huerta. No hay que sentirse desesperanzada si una planta desaparece por obra del chape o se llena de pulgones. Magali lo dice con claridad: “yo convivo con los bichos”. Las condiciones de las huertas campesinas no son las mismas que las de la agricultura industrial, y cultivar sin químicos ni pesticidas implica, muchas veces, un esfuerzo extra y la convivencia con estos visitantes.

Los insectos son parte de la vida del lugar. Así como llegan las abejas y las mariposas, también aparecen babosas, pilmes o moscas, que participan del mismo sistema. Eliminarlos por completo es difícil; por eso, a veces se opta por convivir con ellos. Se intenta disminuir su presencia, se les dejan algunas plantas como cebo y se aprenden a observarlos, manejarlos y, en cierta medida, aceptarlos.

“Siempre van a llegar plagas, como son huertos agroecológicos, plagas siempre vamos a tener, solamente que hay que tratar de combatirla o de dejar plantas de sacrificio para esos fines”.

Yuvixa Barrera, 2026. Candelaria, Pucón.

“Todos tenemos que comer, porque ese bicho tendría hambre, por eso se comió la planta”

Lila Arias, 2023. Carhuello, Pucón.

Sin embargo, hay ciertas condiciones que favorecen la aparición de insectos indeseados: la humedad, el atochamiento, poca ventilación, restos orgánicos en descomposición o el debilitamiento de las plantas por falta de nutrientes. Por eso, las huerteras coinciden en que es mejor prevenir que lamentar.

Limpieza de la huerta

Entre las principales prácticas de prevención de las plagas está la limpieza de la huerta, retirando restos de plantas secas o podridas para evitar que se transformen en foco de infestación.

“Casi no tengo plagas, por que dejo todo bien limpio en mayo. Porque si usted deja las plantas, se empiezan a podrir, y ahí llegan los bichos. Entonces la idea es limpiar, limpiar, y ahí tiene que tirar ceniza para que no le lleguen las plagas a los invernaderos o a los lugares de siempre”.

Anita Cruz, 2023. Carhuello, Pucón.

La ceniza como medida preventiva

A esto se suma el uso de ceniza, ampliamente valorada tanto para prevenir la aparición de insectos como para mejorar la tierra. Muchas mujeres cuentan con abundante ceniza gracias a la cocina a leña y al fogón, lo que les permite incorporarla regularmente al compost, al suelo o aplicarla directamente sobre los cultivos, especialmente en los meses de noviembre y diciembre. Algunas la esparcen “al voleo” sobre hojas y tierra, ayudando a fortalecer el enraizamiento de las plantas, reducir la presencia de bichos, gusanos cortadores y prevenir enfermedades como el tizón. La ceniza es una excelente medida preventiva para el chape, ya que cambia la composición de la tierra y le hace incómodo movilizarse.

“Yo tengo un fogón en donde hago tortillas. La ceniza de ese fogón tiene arena. Entonces antes de trasplantar, agarro dos carretillas de ceniza con arena y les tiro a los invernaderos, los dejo en blancos,



Anita Cruz tirando ceniza en su huerta. Esto ayuda a la fertilidad de la tierra y evita la aparición de plagas.

después pico y lo revuelvo la tierra. Y eso elimina todos los bichos”.

Bernardita Esparza, 2023. Carhuello, Pucón.

“La ceniza la usamos harto, es muy buena para mezclar antes de empezar a sembrar, para que no se atizonen las habas, las papas”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

Desinfectar el suelo

En ciertos casos —como se mencionó en el apartado de Arreglar la tierra— se queman restos de cultivos en el mismo terreno, como una forma de desinfectar y disminuir plagas y semillas no deseadas. Una función similar cumple la siembra de abonos verdes, como la avena o el lupino, práctica que realiza Yuvi para regenerar, desinfectar y reducir la presencia de plagas.

Asociación y plantas benéficas

Otra estrategia de prevención de plagas importante es la asociación de plantas. En los bordes de la huerta o entre los cultivos se plantan especies como consuelda, lavanda, ruda, ajenojo, tomillo, orégano, mejorana, ajo, entre otros, que ayudan a repeler insectos. Juanita planta como le enseñó su madre ajo entre los coles para evitar plagas.

“Mi mamá siempre decía que el ajo era bueno de plantar, no sé por qué, pero decía: ‘hija, si haces un tablón de coles, entre medio por ahí pone un ajo, para que así no lleguen las palomillas, los piojos, los pulgones”.

Juanita Coñuequir, 2023.

Huincapalihue, Curarrehue.



Ceniza como en el suelo en el invernadero de Anita Cruz.

“En las cabeceras de la huerta pongo plantas para atraer y manejar los bichos. Uso tomillo, ruda, ajeno, orégano o mejorana. También siembro alforfón (trigo sarraceno), que da una flor blanca bien intensa y atrae abejas y otros insectos”.

Yuvixa Barrera, 2026. Candelaria, Pucón.

Evitar escondites

Para evitar plagas como el chape (un tipo de babosa), es importante reducir los espacios donde se resguardan, como tablas, maderas, piedras o acumulación de materia húmeda. Por eso, muchas mujeres optan por hacer melgas sin contensiones. Sin embargo, la elección depende de cada predio y de las condiciones del terreno, ya que para algunas el chape no representa un problema. En ese sentido, los suelos más húmedos, las

zonas de sombra o espacios como el invernadero tienden a ser más problemáticos. Sin embargo, los escondites pueden ser también una estrategia para atrapar a los insectos problemáticos.

Evitar el exceso de humedad

Otro aspecto clave en la prevención de las plagas, es el manejo del agua. El exceso de humedad favorece tanto a babosas como a hongos, sobre todo en el invernadero, donde el encierro intensifica estos efectos. Por eso es fundamental observar cómo responde cada cultivo en distintos lugares y así identificar dónde crece mejor. Esto por ejemplo fue lo que le ocurrió a Marce con sus repollos, que dentro del invernadero se llenaban de hongos y pulgones.

“En invernadero no me ha dado nunca resultado el repollo porque se me llena de hongos y de pulgones. Los planto afuera, aunque ahí llega la polilla, pero esa no es tan dañina”.

Marcela Ríos, 2023. Carhuello, Pucón.

Cada huertera enfrenta sus propias plagas, así como cultivos que no le resultan, otros que prefiere y técnicas que le funcionan mejor.

Fortalecer la planta y el suelo.

Muchas mujeres insisten en que la clave está en fortalecer la planta y el suelo, de modo que la huerta pueda resistir mejor los ataques. Para ello la incorporación de ceniza al suelo, además de prevenir las plagas, es muy valorada porque ayuda a afirmar la raíz y a proteger los cultivos. Algunas huerteras, como Yuvi, relatan que el uso de compost elaborado a partir de restos de la misma hortaliza mezclado con ceniza y activadores biológicos (como ortiga y consuelda) ayuda a fortalecer el suelo y reducir la reaparición de plagas.

Adelantar la siembra

Otra estrategia de prevención es adelantar la siembra para evitar los periodos de mayor presencia de insectos. Al sembrar antes, algunos cultivos logran desarrollarse con mayor fuerza antes de la llegada de insectos, reduciendo su impacto. Esto es lo que hace Yuvi por ejemplo con las habas, que siembra en marzo o hacia el *We Tripantu* (aproximadamente el 21 de junio), para “ganarle” a los pilmes y permitir que la planta se establezca antes de que aparezca la plaga.

“Tuve palomillas, que me comían las flores de los porotos y las habas. Me fue mal con esas cosas, así que estoy

intentado sembrarlas en otra fecha para evitar que lleguen a la flor”.

Elena Aguilera, 2023. Puata Alto, Curarrehue.

Sacar hojas infestadas

Cuando aparecen hongos o plagas concentradas en ciertas hojas, es necesario retirarlas a tiempo para evitar que el problema se expanda al resto de la planta. Se recomienda cortar las hojas más afectadas con cuidado, idealmente en un momento seco del día, y sacarlas de la huerta. Estas no deben dejarse en el suelo, y nunca incorporarlas directamente al compost, ya que pueden seguir propagando la plaga o enfermedad. Las hojas muy infestadas suelen quemarse junto con otros restos, darse a las gallinas o patos para que se coman los bichos, o enterrarse lejos de la huerta. Sin embargo, muchas huerteras utilizan también una estrategia distinta, que se explica a continuación.

Plantas como cebo

Al mismo tiempo, algunas huerteras optan por dejar ciertas plantas como “cebo”, permitiendo que los insectos se las coman por completo para evitar que se trasladen al resto de la huerta.

“Yo dejo una planta de sacrificio, que es donde llegan todos los pulgones y ahí se entretienen. Entonces cuando ya está muy, muy, muy infestada y hay muchos bichos, ahí yo la corto y la retiro. Esa se la doy a los patos, a las gallinas, o las entiero lejos de la huerta. Si es la pura hoja infestada, uso un bio preparado. En ese caso uso el purín de ortiga para impedir que sigan llegando más plagas a mi huerto”.

Yuvixa Barrera, 2026. Candelaria, Pucón.

Control manual

En muchos casos, el control es manual y requiere tiempo, constancia y dedicación. Las babosas o “chapes”, por ejemplo, se recogen de noche (momento en que salen) recorriendo la huerta con linterna, y se pueden eliminar en un balde con agua y sal, o dar a las gallinas. Este trabajo se repite varias noches seguidas cuando hay mayor presencia, ya que si no se controla a tiempo, el daño puede ser rápido.

“El chape llega mucho a los invernaderos, unos guatones chicos. Vamos en la noche y los sacamos. Los echamos a un balde con sal”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

Con insectos como los pilmes ocurre algo similar. Deben retirarse uno a uno antes de que se reproduzcan. En algunos casos, este esfuerzo puede llevar incluso a disminuir la superficie cultivada para poder manejar mejor la plaga, como lo hizo Ivonne con su cultivo de papa. Para controlarlos, Yuvi los sacude de la planta y los recoge en recipientes con agua, insistiendo en eliminarlos a tiempo, cuando aún son pocos, antes de que pongan huevos en la tierra y vuelvan a aparecer.

“Hay que poner un tarrito de agua y sacude y los tira (los pilmes). Hay que sacarlos al tiro. Liquidarlos cuando son pocos. Sino, ponen los huevos en la tierra y ahí vuelven a nacer”.

Yuvixa Barrera, 2026. Candelaria, Pucón.

“Otra plaga que tenemos son los pilmes, por eso este año no vamos a sembrar tantas papas, porque mucho trabajo aporcar-

las y después que lleguen los pilmes, eso es complicado. Nosotros no le ponemos químico, por las abejas que están al lado. Entonces hay que estar sacándolos en un balde, echándole agua”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

Trampas y barreras

Otras estrategias combinan las trampas, barreras y observación de los hábitos de cada insecto. Para combatir los chapes se utilizan cebos que los atraen, cerveza, levadura, o se ponen escondites como cajas de huevos o trozos de madera, ahí se enconden y así se pueden atrapar. Para las tijeretas, Ivonne utiliza sacos, telas o cartones húmedos que se dejan durante la noche; al día siguiente se levantan y los insectos aparecen agrupados debajo, lo que permite eliminarlos con mayor facilidad. De forma similar, las trampas con cerveza, vasos o latas de cerveza cortadas por la mitad y enterradas a ras de suelo, también son utilizadas para capturar babosas durante la noche.

“Los pilmes y los chapes también los sacamos. Antes había harta tijereta, pero se fue terminando, nosotros poníamos sacos y al otro día los levantábamos y estaban todas las tijeretas ahí, le echamos agua caliente”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

“Al chape lo enfrento con cerveza, en vasitos dados vuelta, ahí se ahogan. Con ceniza siempre y cáscara de huevo”.

Juanita Coñuequir, 2023. Huincapalihue, Curarrehue.



Anita Cruz sacando un caracol de forma manual en su invernadero.

A esto se suman distintas barreras físicas que dificultan el desplazamiento de los insectos, como líneas de ceniza, sal o cáscara de huevo molida alrededor de las plantas. La ceniza, como ya se ha mencionado, es uno de los elementos más utilizados en la huerta y se aplica tanto como barrera directa, sobre las hojas de las hortalizas, como también de forma preventiva, incorporándola al suelo antes de la siembra para evitar la aparición de insectos y enfermedades. Algunas huerteras como Magali, han probado otros materiales como la conchilla, aprovechando su salinidad para frenar el avance de las babosas, aunque su efectividad varía según el tipo de plaga.

“La principal plaga que tengo es un gusano que sale a fines de septiembre, un gusano

que cae en los árboles, que se vuelve palomilla, y que come las plantas. Después tenemos el pilme, ahora en este tiempo, que también es dañino. Los elimino con harina de cáscara de huevo, la hago con cáscara quemada y molida. La pongo alrededor de la planta”.

Juanita Coñuequir, 2023. Huincapalihue, Curarrehue.

“El chape a mí no me hace mucho daño, porque tiro harta ceniza. Vivo tirando ceniza, así al voleo. Soy devota de la ceniza. A veces también le tiro la ceniza a la hoja al repollo, al voleo, porque le sale un piojillo, pero por la ceniza a mí no me pasa”.

Elena Aguilera, 2023. Puala Alto, Curarrehue.



Juanita Coñuequir tuesta la cáscara de huevo para enfrentar plagas como el chape.

Estos manejos no son definitivos. Algunas soluciones funcionan en ciertos momentos y dejan de hacerlo en otros. Lo que sirve para babosas puede no resultar frente a otros insectos, como los chanchitos de tierra, lo que obliga a observar, probar y ajustar. La huerta es prueba y error. Magali, por ejemplo, intentó controlar el pilme con tierra de diatomea, aplicándola un par de veces, pero no obtuvo resultados; y para las babosas probó sal, ceniza, conchilla y trampas con cerveza, pero nada funcionó, ya que el problema había resultado ser otro: chanchitos de tierra que destruían sus almárcigos de tomate. Por ello resolvió el problema embolsándolos.

“Para las babosas uso sal y ceniza. Espolvoreo por la orilla de todo el tablón, por

ejemplo. Y lo que hice este año, compré conchilla, como la conchilla es salada, entonces se me ocurrió comprar y le puse por toda la orilla. No me funcionó, porque no eran los chapas, ¡eran los chanchitos! Pero si hubiese sido el chape yo creo que habría funcionado”.

Magali Riffo, 2023. Lefincul, Carhuello.

Cuidado de los plantines

La amenaza de las plagas se vuelve especialmente crítica en el caso de los plantines, que son los más vulnerables, sobre todo al ataque del chape o los chanchitos. Al tener pocas hojas, si estas son comidas, la planta muere, a diferencia de cultivos más desarrollados, como la acelga, que



Crías de patos en el invernadero de Yuvixa Barrera ayudan a controlar plagas.

pueden resistir cierto daño y seguir produciendo. Por eso, el cuidado en la primera etapa de la palnta es fundamental. Se protegen los almácigos dejándolos en altura o en bolsas, evitando el contacto directo con el suelo; y al momento del trasplante, se cubren con vasos, botellas cortadas u otras protecciones. En el caso de Magali, frente al ataque de los chanchitos de tierra, embolsó los almácigos de tomate para que pudieran sobrevivir, logrando recién en el tercer intento de siembra que las plantas salieran adelante.

Control por animales

En el manejo de los insectos indeseados también participan los animales. Los patos son especialmente efectivos para controlar el chape en

la huerta. Por ejemplo, Yuvi los mantiene dentro del invernadero cuando son pequeños, ayudando a reducir la presencia de plagas. Eso sí, es importante mantenerlos bien alimentados, ya que de lo contrario pueden comerse las plantas, sobre todo hojas. Cuando los patos están más grandes se les da un paseíto por el huerto y luego se devuelven a su recinto. Las gallinas, por su parte, también ayudan a reducir insectos, pero es preferible incorporarlas cuando la huerta ya está limpia, ya que son más invasivas. Ellas si se comen los cultivos, y al escarbar, remueven la tierra y afectan las plantas.

“Lo que es mejor para el chape son los patos, se los comen. Nosotros teníamos antes y tenían limpiecito. Después nos

aburrimos con ellos, porque empezaron a hacer daño en las plantitas del jardín... También llevamos las gallinas a la huerta, ellas ayudan porque se comen todas esas cosas. Hay que tener cuidado eso sí, porque se comen todo lo verde”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

Recetas naturales, biopreparados o purines

Dentro de estos cuidados, las recetas naturales tienen un lugar importante. Son preparaciones, en su mayoría transmitidas por generaciones, a las que con el tiempo se han ido sumando otras aprendidas en asesorías, capacitaciones o a través de redes. Hoy muchas las llaman biopreparados.

Para insectos como cuncunillas, pulgones o conchuelas, Berni prepara una infusión con agua de canelo, para el chape y la cuncunilla, que se obtiene hirviendo en agua 3 o 4 hojas y dejándolas reposar de un día para otro antes de aplicarla sobre las plantas. Marce utiliza un preparado con colillas de cigarro remojadas en agua, con el que riega y aplica directamente sobre hojas y tallos.

“Para la cuncunilla es muy buena la colilla de los cigarrillos, las pongo en un frasco con agua y la uso para regar. También mata pulgones y conchuelas”.

Marcela Ríos, 2023. Carhuello, Pucón.

Elizabeth usa infusiones de hierbas amargas, como ajeno y ruda, que aplica con bomba de espalda por las mañanas y en la tarde durante una semana. A estas preparaciones se les puede agregar ajo o ají, como hace Yuvi, y también hojas de tabaco en infusión. Esta planta suele mantenerse en el invernadero porque ayuda a

atrapar insectos: sus flores los atraen y sus hojas pegajosas los retienen, funcionando como un buen controlador natural. En ese mismo sentido, el ají resulta especialmente efectivo contra insectos mordedores, como el pílme, ya que su picor actúa como repelente e interfiere en su alimentación.

Uno de los preparados estrella de las huerteras es el de ortiga, considerado uno de los más completos. Yuvi explica su preparación: se deja fermentar la planta en agua durante varios días; al inicio genera burbujas y, cuando estas desaparecen, es señal de que está listo. Luego se filtran por ejemplo, con una tela o funda de almohada, y se traspasa a bidones, donde puede durar hasta unos 60 días. Se usa para fortalecer las plantas, mejorar los almacigos, enfrentar plagas y combatir enfermedades como el oídio. Se aplica durante todo el año, pero es especialmente importante prepararlo en otoño o invierno, antes de que la ortiga desaparezca con las heladas, para tenerlo disponible en primavera y así apoyar el desarrollo de los cultivos.

Juanita, por su parte, utiliza variaciones de este preparado, como la mezcla de ortiga con cocha-yuyo, que deja macerar por cerca de 20 días y luego aplica en el riego, especialmente para tratar hongos. También prepara otra receta a base de un puñado de tabaco, mitad de una barra de jabón blanco rallado y una taza de vinagre, que se deja reposar en un balde entre 5 y 10 días, se revuelve y luego se aplica con mochila para regar.

Otro preparado relevante es el de consuelda, elaborado de forma similar al de ortiga. Debido a su alto contenido de potasio, se utiliza especialmente en tomates, ayudando a fortalecer la floración y prevenir problemas asociados a insectos que afectan la flor y generan daños posteriores



Bernardita Esparza prepara un purín de desechos orgánico que utiliza como fertilizante.

en el fruto. También se usa en papas, zanahorias y otros cultivos de raíz, favoreciendo su desarrollo.

Cada huerta presenta sus propias dinámicas. En los últimos años, varias huerteras han observado la aparición de nuevas plagas o un aumento en su intensidad: cuncunillas que devoran hojas completas, pulgones blancos en tomates y repollos, o insectos desconocidos que afectan acelgas y kale. Algunas, como Lila, señalan que antes no había tantas plagas.

“El año pasado llegaron unos bichos que no había visto nunca, como unas cuncunillas verdes que estaban en la kale, se comieron todas las hojas. Quedó pelada”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetú, Pucón.

En ciertos casos, estos cambios se asocian a la introducción de plantas desde otros lugares, como le ocurrió a Magali con los caracoles que llegaron a su predio tras un trafkintu (intercambio), provocando la pérdida de todos sus repollos, esto ocurre debido a que las plantas que vienen en bolsas y traen en la tierra cantidad de huevos de caracoles o babosas. Frente a situaciones puntuales y pérdidas importantes, algunas huerteras se han visto en la necesidad de recurrir a productos químicos, utilizándolos con cuidado para no dañar el suelo ni otros seres vivos. Más que un abandono de las prácticas agroecológicas, esto refleja la realidad campesina, donde es necesario equilibrar el cuidado de la tierra con la subsistencia y el arduo trabajo que sostiene la huerta.

MANEJO DE PLAGAS *EN LA HUERTA*

PLAGA	HORTALIZAS PREDILECTAS Y CONDICIONES	MESES EN QUE ABUNDAN
Cuncunillas	Kale, repollo, hojas tiernas. Clima templado	Octubre – marzo
Chape (babosas)	Plantines (zapallo, kale, repollos), hojas bajas. Humedad, sombra, refugios.	Agosto – noviembre / marzo – mayo
Pilmes (papa)	Papas. Suelo repetido, monocultivo.	Octubre – febrero
Pulgones (verdes/blancos)	Tomates, repollos, kale. Encierro, humedad, plantas débiles	Septiembre – marzo
Mosca poroto/arveja	Porotos y arvejas en floración	Noviembre – enero
Polilla / palomilla	Repollos, porotos, habas. Clima cálido	Octubre – febrero
Caracoles y babosas	Repollos, hojas tiernas. Lluvia, humedad	Mayo – septiembre
Chanchitos de tierra	Almácigos (especialmente tomate). Suelo húmedo, materia orgánica	Septiembre – diciembre
Tijeretas	Diversos cultivos. Lugares húmedos y oscuros	Octubre – marzo
Gusanos (larvas)	Hortalizas varias. Primavera	Septiembre – noviembre
Hongos (oidio, etc.)	Repollos, tomates, cultivos en invernadero. Humedad, encierro, exceso de agua	Todo el año (peak invierno)
Para todas las plagas	Desequilibrio del sistema: restos en descomposición, debilidad de la planta, exceso de humedad o encierro	Todo el año

PREVENCIÓN	REMEDIOS
<p>Incorporar ceniza al suelo antes de sembrar. Fortalecer plantas con biopreparado de ortiga. Evitar exceso de fertilización blanda.</p>	<p>Agua de canelo: hervir 1 litro con 3–4 hojas, reposar 1 día y pulverizar. Agua con colillas: dejar colillas en agua 1–2 días y aplicar. Recolección manual.</p>
<p>Evitar refugios (tablas, maderas, piedras, restos húmedos). Limpieza en otoño. Incorporar ceniza.</p>	<p>Recolección nocturna: sacar a mano y poner en agua con sal. Cerveza: vasitos enterrados a ras de suelo. Barreras: ceniza, cáscara de huevo o sal.</p>
<p>Rotación de cultivos. Siembra temprana. Abonos verdes previos (avena, lupino).</p>	<p>Sacudir plantas sobre balde con agua y eliminarlos. Preparados amargos: hervir ajeno, ajo, ruda o ají, enfriar y pulverizar.</p>
<p>Asociar plantas: ruda, ajeno, tomillo, orégano, mejorana. Plantar eneldo y trigo sarraceno. Ventilar invernadero. Aplicar ortiga preventivamente.</p>	<p>Biopreparado de ortiga: fermentar hasta que deje de burbujear, colar y pulverizar. Retirar hojas infestadas y quemar (no compostar).</p>
<p>Diversificar cultivos. Escalonar siembras.</p>	<p>Aplicar biopreparado de ortiga con consuelda (favorece la floración).</p>
<p>Ceniza sobre hojas. Asociación con plantas aromáticas.</p>	<p>Preparado de tabaco: mezclar tabaco, jabón rallado y vinagre en agua, reposar 5–10 días, colar y aplicar.</p>
<p>Ceniza en bordes. Eliminar refugios húmedos. Evitar exceso de agua.</p>	<p>Recolección manual. Aplicar sal o ceniza en bordes. Uso de patos como control natural.</p>
<p>Revisar almácigos frecuentemente. Evitar exceso de humedad.</p>	<p>Protección física: cubrir o embolsar almácigos hasta que crezcan.</p>
<p>Evitar acumulación de sacos, cartones o restos húmedos.</p>	<p>Trampa: dejar sacos o cartones húmedos; luego retirarlos y eliminar con agua caliente.</p>
<p>Incorporar ceniza al suelo. Mantener suelo sano con compost.</p>	<p>Cáscara de huevo: quemar, moler y esparcir. Aplicar ceniza a la tierra.</p>
<p>Ventilar diariamente. No mojar hojas al regar. Mantener distancia entre plantas. Regular riego.</p>	<p>Biopreparado de ortiga regularmente. Cambiar plantas de lugar si es necesario.</p>
<p>Limpia la huerta (retirar restos secos o podridos). Incorporar ceniza al suelo. Fortalecer con biopreparados (ortiga, consuelda). Asociar plantas. Incorporar eneldo y trigo sarraceno. Mantener suelo vivo (compost, mulch, abonos verdes). Regular riego y ventilación.</p>	<p>Ceniza al suelo (mezclar antes de sembrar). Ceniza sobre hojas (al voleo). Infusión de hierbas amargas (ajeno, ruda, ajo o ají). Biopreparado de ortiga aplicado regularmente.</p>

El riego

En la Araucanía Andina, el clima se caracteriza por una larga temporada húmeda y una ventana seca relativamente corta. Las lluvias se extienden desde el otoño hasta bien entrada la primavera, manteniendo los suelos húmedos, e incluso saturados, durante gran parte del año. Los meses secos se concentran principalmente en verano, cuando el riego se vuelve fundamental para sostener la huerta. En un contexto de cambio climático, donde las estaciones son cada vez más impredecibles, con sequías, lluvias intensas, heladas o calores extremos, el riego depende permanentemente de la observación y el ajuste.

En fines de primavera y verano, tanto en la etapa de trasplante como cuando las hortalizas ya están creciendo o alcanzan mayor tamaño, el riego es diario y, en muchos casos, se realiza dos veces al día. Se privilegian las horas más frescas, temprano en la mañana o al atardecer, evitando el calor intenso que puede evaporar rápidamente el agua o estresar las plantas. Es importante, sin embargo, no excederse, ya que demasiada agua también puede dañar las plantas, ahogar las raíces o favorecer la aparición de enfermedades.

El manejo del riego también varía según el espacio. En el invernadero, por ejemplo, se requiere mayor cuidado, ya que el exceso de humedad puede provocar estrés en las plantas o favorecer la aparición de hongos, por lo que se regula la cantidad de agua y se complementa con ventilación. En la huerta exterior, en cambio, los cultivos suelen requerir más agua en verano, manteniendo el suelo húmedo sin llegar a encharcarlo.

El riego puede hacerse de forma manual o mediante sistemas de goteo. Muchas mujeres prefieren el riego con manguera, ya que permite observar de cerca cada planta y ajustar el agua según sus necesidades. Otras combinan este método con riego por goteo, especialmente en verano, aprovechando que entrega agua de forma constante y directa a la raíz. En algunos casos, el goteo se deja funcionando durante varias horas, incluso durante la noche, hasta que el suelo queda bien húmedo, ajustando luego la frecuencia según la temperatura.

Además de la frecuencia, es importante la forma en que se riega. Varias huerteras destacan que el agua debe dirigirse a la raíz y no a las hojas, especialmente en cultivos como tomates, porotos, repollos, brócoli o coliflor, para evitar hongos. Algunas huerteras como Juanita, hacen pequeñas cavidades o “pocitas” que permiten que el agua se concentre donde la planta realmente lo necesita.

A medida que avanza el otoño, la mayoría de las mujeres suspenden el riego, confiando en la lluvia como principal fuente de agua. En este período, el riego se mantiene únicamente en el invernadero y de forma más espaciada, una o dos veces por semana. Es importante revisar la humedad del suelo, ya que cada predio presenta condiciones distintas.

“No me gusta el riego por goteo por que a mí me gusta regar, me relaja. Hay gente que dice que a goteo es mejor, pero para mí es mejor regar con manguera. Encuentro que las plantas crecen mejor”.

Anita Cruz, 2023. Carhuello, Pucón.

“Con manguera y no riego la hoja. Solo yo riego mi huerta por que si me riegan así a lo rápido, o le tiran agua a las hojas, no es bueno. Sobre todo a los repollos, brócoli y coliflor. A esos les hago una pocita para que no caiga el agua y les llegue a la raíz”.

Juana Coñuequir, 2024. Huincapalihue, Curarrehue.

“Dejamos regando por goteo y en verano mantenemos las puertas abiertas de los invernaderos por el calor. Puede estar el riego corriendo toda la noche. Un día o dos días, hasta que se moje bien la tierra, sobre todo en verano. Regamos así día por medio, y si no hace tanto calor, cada cinco días. En los invernaderos no tiene que ser tanto, porque la plantita se estresa”.

Ivonne Cárdenas, 2023. Menetué, Pucón.

La cosecha

La cosecha marca el cierre del ciclo de la huerta, pero también el inicio de nuevos procesos como el guardado, la reproducción de semillas y la preparación para la siguiente temporada. Saber cuándo cosechar es fundamental, y más que responder a fechas exactas, responde a la observación atenta de cada cultivo. En general, se reconoce que una planta está lista cuando alcanza su tamaño, color y firmeza característicos, pero también cuando su desarrollo se estabiliza o comienza a decaer. Muchas huerteras hablan de “ir sacando de a poco”, según las necesidades de la casa y el ritmo de la huerta, manteniendo siempre algo en pie y dejando otras plantas para semilla.

Los tiempos de cosecha se organizan también en torno a ciertos hitos del calendario y a los cambios del entorno. Hacia el final de la primavera comienza a sentirse la abundancia, los árboles florecen, los días se alargan y la huerta empieza a entregar las primeras cosechas de varias de las hortalizas sembradas en invierno, como habas, arvejas, papas, cilantro y lechuga, tal como relata Marce. En este contexto, muchas familias reconocen fechas que marcan el inicio de esta nueva etapa, como el 8 de diciembre, momento en que tradicionalmente ya se cuenta con estas primeras cosechas, dando paso a un período de mayor producción y diversidad en la huerta.

“Lo ideal es tener cosechas nuevas para el 8 de diciembre. Es una tradición que tenemos aquí en la casa; se hace el primer cordero y se tienen las primeras cosechas de habas, arvejas, papas, además de cilantro y lechuga”.

Marcela Ríos. Carhuellu, Pucón.

Plantas que duran más de una temporada

En general, la mayoría de las hortalizas cumple su ciclo en una sola temporada, pero existen excepciones importantes. El kale puede durar más de un año; el ají cristal puede vivir varias temporadas e incluso muchos años si no se hiela; y el poroto pallar como es de papa, puede mantenerse entre tres y cinco años, rebrotando cada temporada si se aporca.

“La acelga también puede durar dos temporadas, después se pone vieja. Algunas acelgas las dejo más tiempo, unos 3 años. Las acelgas rojas, pero unas de hoja roja y tallo rojo, esa las dejo, esas son mis regalonas, también la de tallo amarillo”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

“Los porotos pallar son de papa, duran 3 años si uno los sigue cuidando. Son porotos de raíz, y crecen de nuevo. Hay que aporcar eso sí. Lo mismo que el ají cristal, yo hace como 10 años que tengo la misma planta”.

Juanita Coñuequir.

Huincapalihue, Curarrehue.

“La mayoría dura 1 cosecha. La acelga, el ají cristal y el poroto pallar, duran más de una temporada”.

Magali Riffo. Huincapalihue, Pucón.

También existen plantas que permanecen casi de forma permanente en la huerta, como la chalota o el orégano, que rebrotan constantemente. Otras se multiplican fácilmente, como el perejil, que va generando nuevos brotes a partir de sus hijuelos, o se resiembran solas, como la



Juanita Coñuequir y sus lechugas recién cosechadas.

lechuga, la espinaca, o el kale. En algunos casos, ciertas plantas como el tomate pueden rebrotar desde la base o reaparecer por auto-siembra en la temporada siguiente, aunque en general su ciclo es anual. Como Marce, que deja los tomates y en noviembre vuelven a crecer en el invernadero.

“El perejil, ese hay que cortarlo y sigue saliendo, va a teniendo más hijos, pero ese no es el crespo. Ese va dando hijos, esos hijos usted los entierra y va haciendo mata de perejil...las que tengo siempre son la chalota todo el año y el orégano. Son plantas que están siempre vivas y sirven”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Cosecha de hojas

En el caso de las hortalizas de hoja, como la lechuga, la acelga o la espinaca, se pueden ir cortando hojas a medida que crecen, prolongando su uso en el tiempo. Lo mismo ocurre con hierbas como el perejil o el cilantro, que se manejan mediante cortes sucesivos: se van sacando las hojas o tallos exteriores, permitiendo que la planta siga rebrotando y produciendo. Sin embargo, muchas huerteras prefieren sacar ciertas plantas completas, como la lechuga, desde la raíz, e ir sembrando de manera constante, asegurando así una producción continua a lo largo de la temporada. La acelga, en cambio, al ser una planta que puede durar más de una temporada, se maneja de forma distinta. Se le van sacando hojas de manera continua hasta



Ajís cristales podados en el invernadero de Juanita Coñuequir. estos vuelven a brotar por años.

que finalmente se va a flor o se pone vieja.

Cosecha de frutos o legumbres

En el caso de los frutos o legumbres, la cosecha es más variada y depende tanto del estado del fruto como de las condiciones del entorno. En el caso de los tomates, estos se recolectan cuando alcanzan su color característico, rojo, rosado o amarillo según la variedad, y se prefieren firmes, para que puedan durar más tiempo antes de su consumo. Muchas veces también se consumen directamente desde la huerta, especialmente en variedades pequeñas como los cherry o los tenca.

A medida que avanza la temporada, especialmente hacia fines del verano y comienzos del otoño, la planta comienza a mostrar señales de

término de su ciclo: las hojas se ponen café, se secan o aparecen manchas, muchas veces asociadas a la humedad o a enfermedades.

En este contexto, es clave anticiparse al clima. Si se anuncian lluvias intensas, incluso en marzo, muchas huerteras prefieren cosechar los tomates, aunque no estén completamente maduros. El exceso de agua puede hacer que los frutos se rajen o se pudran, y la humedad favorece la aparición de hongos y plagas. Lo mismo ocurre con las primeras heladas, que pueden dañar o matar la planta en pocos días. Cuando los tomates ya han alcanzado buen tamaño, pueden cosecharse verdes y dejarse madurar dentro de la casa, idealmente en una ventana con buena luz, donde continúan su proceso sin exponerse a la humedad ni al frío exterior.



Porotos pallares en la chacra de Ivonne Cárdenas. Estos también vuelven a brotar si no se saca la raíz.

También hacia fines de la temporada muchas huerteras cortan la parte superior de la planta, para detener su crecimiento y que concentre su energía en los frutos que ya están formados. Al mismo tiempo, se realiza una poda más intensiva, eliminando brotes nuevos y hojas en mal estado, pero manteniendo suficiente follaje para permitir la fotosíntesis y la maduración de los tomates. En algunos casos incluso se opta por arrancar la planta completa y colgarla o dejarla en un lugar protegido, boca abajo y bajo techo. De esta forma, los tomates que aún están verdes pueden seguir madurando fuera de la huerta, resguardados de las inclemencias del clima. Esta práctica permite aprovechar al máximo la producción antes del cierre definitivo de la temporada.

En el caso de los porotos, existen distintos momentos de cosecha según el uso. Los porotos verdes se cosechan cuando las vainas aún están tiernas, firmes y de color verde intenso, generalmente en pleno verano. En esta etapa, las semillas en su interior todavía son pequeñas y blandas. No todas las variedades se consumen bien como poroto verde: los porotos más grandes, como el pallar, pueden resultar fibrosos o duros si se consumen en este estado.

Para cosechar poroto granado, se espera a que la vaina esté más desarrollada, abultada y con las semillas bien formadas en su interior, pero aún húmedas. Este momento ocurre hacia fines del verano o comienzos del otoño. En cambio, si se quiere guardar semilla o consumirlos secos, se

debe dejar que la vaina madure completamente en la planta hasta secarse. Sin embargo, muchas huerteras prefieren adelantarse y cosechar antes de las lluvias o heladas, ya que la humedad puede pudrir las vainas o hacer brotar las semillas. En estos casos, los porotos se pueden cosechar aún en vaina verde o semi seca y terminar el proceso de secado dentro de la casa, en un lugar seco, ventilado y protegido de la humedad. Una vez completamente secos, se desgranan y se almacenan.

La arveja sigue una lógica similar. Se puede cosechar como arveja verde cuando las vainas están firmes, llenas y de color verde o amarillo brillante, antes de que las semillas se endurezcan. Si se dejan más tiempo en la planta, las arvejas comienzan a endurecerse y se pueden destinar a secado para almacenamiento o semilla. Al igual que los porotos, es importante evitar que enfrenten lluvias prolongadas o heladas en esta etapa final, ya que pueden deteriorarse rápidamente. Si es necesario, también se pueden cosechar y terminar de secar bajo techo.

En el territorio abundan las variedades de arveja sinhila y arvejón, que presentan diferencias en su cosecha. La sinhila se consume generalmente en estado tierno, similar a la arveja verde, cosechándose cuando la vaina aún está verde y las semillas blandas, antes de que endurezcan. El arvejón, en cambio, se deja madurar más en la planta, ya que sus granos son más grandes y se consumen preferentemente como grano seco o granado. Por ello, su cosecha suele ser más tardía, esperando que la vaina se seque parcial o completamente.

En el caso del zapallo, la cosecha ocurre cuando el fruto ha alcanzado su tamaño definitivo y la cáscara se endurece. Esto se puede comprobar al presionarla con la uña: si no se marca fácilmente, está listo. Además, la planta comienza a secarse y el tallo que une el fruto a la guía se pone duro y corchoso. A diferencia de otros cultivos, el zapallo se cosecha de una sola vez hacia el final del ciclo, generalmente antes de las primeras heladas, ya que el frío puede dañarlo. Por este motivo algunas huerteras lo mantienen abrigado, especialmente al llegar el otoño, con malla antihelada como Ivonne, o con alguna ropa vieja, como Juanita o Elena.

*“El zapallo lo cosecho en abril más
menos. Hay que protegerlo de las
heladas de los primeros días de marzo
y abril, y taparlos”.*

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Es importante cortarlo dejando un trozo de tallo, lo que ayuda a prolongar su conservación. Luego, se puede dejar secar unos días al sol y guardarlo en un lugar seco y protegido, donde puede durar varios meses.

Cosecha de plantas de raíz

La cosecha de plantas de raíz requiere una observación distinta, ya que lo que interesa es lo que ocurre bajo la tierra. En cultivos como la papa, el ajo, la cebolla, la zanahoria o la betarraga, es necesario aprender a reconocer las señales que indican que el desarrollo subterráneo ya está completo.

En el caso de la papa, la cosecha se realiza cuando la planta ha terminado su ciclo. Esto se reconoce porque el follaje comienza a amarillear, secarse



Pepinos en el invernadero de Juanita Coñuequir.



Arriba_Tomas tenca cultivados por Yuvixa Barrera.

Abajo_Tomates cosechados verdes en predio de Elizabeth Sáez.



Arriba_Poroto para cosechar granado. Anita Cruz.

Abajo_Poroto para guardar seco o para semilla. Ivonne Chávez.



Arveja sinhila. Predio de Magali Riffo.

y finalmente se cae. En ese momento, la papa ya formó su tamaño definitivo bajo tierra. Muchas huerteras esperan algunos días después de que la planta se seca completamente antes de cosechar. La cosecha se hace removiendo la tierra con cuidado, generalmente con las manos o con laya, evitando la pala ya que las puede cortar. Luego, se dejan orear, idealmente a la sombra o con sol suave, para que pierdan humedad antes de guardarlas.

“Las papas hay que sacarlas y dejar que se soleen. Cuando se cosechan, se juntan y se dejan al sol. Después se guardan. Si se mojan se pudren”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El ajo tiene un momento claro de cosecha. Se

reconoce porque sus hojas comienzan a secarse desde la base hacia arriba, volviéndose amarillas y luego completamente secas. Es importante esperar a que toda la planta esté totalmente seca, ya que el bulbo puede abrirse o deteriorarse en la tierra. Una vez cosechados, los ajos se dejan secar durante varias semanas en un lugar seco, ventilado y protegido del sol directo, a veces colgados o extendidos, para que pierdan la humedad y se conserven mejor en el tiempo.

La cebolla sigue una lógica similar al ajo. Está lista para cosechar cuando sus hojas se doblan naturalmente hacia el suelo y comienzan a secarse. Este “quiebre” del tallo indica que el bulbo ya alcanzó su tamaño final. Luego de cosecharlas, también se dejan secar, con las hojas incluidas, en un lugar seco y ventilado, permitiendo que



Chalotas secándose en la huerta de Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

cierren bien y aumenten su duración en almacenamiento. Algunas huerteras las dejan unos días sobre la misma tierra, si el clima lo permite, o las trasladan bajo techo para protegerlas de la humedad.

En el caso de la zanahoria y la betarraga, la señal no siempre es el secado del follaje, sino el tamaño que alcanza la raíz. Muchas veces se puede observar el “cuello” de la planta que sobresale levemente sobre la superficie del suelo. Cuando este tiene buen diámetro, indica que la raíz ya está desarrollada. También se puede hacer una revisión puntual, sacando una planta para evaluar su tamaño antes de cosechar el resto.

A diferencia de la papa, el ajo o la cebolla, estas hortalizas pueden permanecer en la tierra una

vez listas, sin necesidad de cosecharlas de inmediato. Por esta razón, muchas huerteras prefieren cosechar de manera progresiva, sacando solo lo necesario y dejando el resto en el suelo. Esto es especialmente común en la zanahoria y la betarraga, que se van pasando a buscar a medida que se necesitan. Si se sacan todas de una vez, tienden a secarse, pudrirse o perder calidad con mayor rapidez. El suelo, en este sentido, funciona como un almacenador natural que mantiene la humedad y permite conservar los alimentos frescos por más tiempo.

Sin embargo, también es importante considerar el clima. En períodos de lluvias intensas o heladas prolongadas, algunas huerteras prefieren adelantar la cosecha, ya que el exceso de agua puede pudrir las raíces y el frío extremo puede



Ivonne Chávez utiliza malla antihelada para proteger sus zapallos de las heladas.



Zapallo italiano maduro en chacra de Ivonne Chávez.



Zanahorias de Anita Cruz.

“Las cosas de raíz, como la zanahoria y la betarraga, las paso a buscar cuando las necesito, porque si las saca todas, se le van a echar a perder, se le van a secar, se le pudren y por eso la zanahoria se deja ahí, la betarragas también”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

dañarlas. En esos casos, se cosechan y se guardan en lugares frescos, secos y ventilados, protegiéndolas de la humedad para prolongar su duración.

Cuando la planta se va a flor

Cuando una planta se va a flor, algunas dejan de ser útiles y otras se pueden seguir aprovechando. En general, la lechuga, la espinaca y la rúcula, aunque esta última se puede consumir más picante, se vuelven amargas o fibrosas, por lo que conviene sacarlas. La zanahoria tampoco sirve si se sube antes de formar raíz, al igual que la betarraga. En cambio, hay varias hortalizas que aún se pueden consumir: la albahaca mantiene su sabor, la acelga sigue dando hojas si se corta la flor, el perejil y el cilantro pueden usarse en una pri-



Magali Riffo cosechando zanahorias.

mera etapa de floración, y el orégano sigue siendo aprovechable e incluso se puede podar para que rebrote. También hay casos en que la flor es comestible, como en el cebollín, la cebolla, el cilantro o la rúcula. En los cultivos de fruto, en cambio, la flor indica que luego vendrá el fruto.

“Muchas veces las plantas se van a flor por que se estresan por falta de agua, y dicen ya, yo quiero flor, dar semillas y se florecen. La zanahoria que se me está subiendo, la arranco, la voy sacando, porque para que la voy a dejar ahí ocupando espacio. La espinaca, la acelga, la lechuga también las saco. Se las tiro a las ovejas. Algunas eso si las dejo para semilla, más o menos dos plantitas. La albahaca esa está

bonita ahí florecida. Se puede comer igual florecida, tiene el mismo sabor”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

Por eso, muchas huerteras optan por sacar estas plantas para liberar espacio en la huerta y permitir el crecimiento de nuevos cultivos. Estas suelen destinarse a los animales, gallinas, ovejas o gansos; o al compost. Sobre todo cultivos como la lechuga, la espinaca o la zanahoria, cuando se suben prematuramente, pierden calidad o ya no sirven.

Sin embargo, no todas las plantas se eliminan. Es común dejar algunas para la producción de semillas, seleccionando las más sanas, fuertes o “bonitas” para que completen su ciclo. Estas se



Espinaca morada semillando en predio de Juanita Coñuequir.

mantienen en la huerta hasta que la semilla madura completamente, muchas veces hasta fines del verano. Este proceso permite asegurar semillas propias para la siguiente temporada, adaptadas a las condiciones del lugar.

Cuando se fue a flor se deja para semilla. Siempre se deja la más bonita, esa queda en la huerta hasta hasta marzo. Hay algunas plantas que son apuretes, la albahaca sobre todo. La espinaca antigua, le va sacando la hoja y después se sube.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

La semilla

Guardado de semillas

*“Siempre hay que guardar la semilla.
Esa es nuestra misión, guardar la
semilla para cuidarla, que no
desaparezca nuestra historia”.*

Juanita Coñuequir. Huincapalihue.
Curarrehue

Sin semilla no hay fruto. Y si la semilla es mala, la cosecha también lo será, tomates o zapallos harinosos, zanahorias que se van a flor, lechugas amargas o plantas que no logran reproducirse. La semilla es la base de todo, el principio y el fin de la huerta. Cuidarlas, guardarlas e intercambiarlas brinda autonomía, y por eso las mujeres las resguardan con atención. En cada cosecha se elige una planta, la más bonita, la más sana, la más fuerte, la que completó mejor su ciclo, para dejarla secar y guardar su semilla. No siempre se guarda todo, algunas priorizan lo que mejor se da o lo que más utilizan, mientras otras intentan guardar la mayor cantidad posible. También es común el intercambio en los *trafkintu*, donde las semillas circulan de mano en mano.

Madurado el fruto y cosechado el alimento, comienza el momento de guardar la semilla. Para ello, la planta debe completar su ciclo y secarse, lo que se reconoce en señales como el amarilleo o la caída de sus cabezas. En muchas especies, lo fundamental es que la planta esté completamente seca, momento en que se cosecha entera. En algunos cultivos se requiere mayor cuidado, como en la lechuga, donde la planta se amarra para evitar que la semilla se disperse, y luego se corta y se guarda.





Juanita Coñuequir es reconocida guardadora de semillas. Acá en el proceso de guardado.

“Así como iba creciendo la lechuga, mi mamá la iba amarrando para que no se desparrame. No sé si usted se ha fijado, pero cuando la lechuga crece, empieza a florecer, y empieza a caer de los lados. Entonces para que no cayera la semilla, mi mamá la amarraba.

Después la cortaba, le hacía un saquito, y listo. Igual al lado crecen lechuguitas...Yo a planta más bonita le saco las semillas por el gancho, le saco todas las hojitas y las ramitas que tienen semillas y la corto.

Por lo general hay que dejar las semillas en bolsa de papel o de género. Si la deja en plástico, eso transpira y le quema la semilla. Y después la siembra y no le va a salir. Siempre siembro del año anterior o las intercambio en los trafkintu”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Cómo guardar la semilla

Para guardar la semilla, lo esencial es que esté bien seca. Solo así se puede conservar sin que se pudra o pierda su capacidad de germinar. Una vez seca, se limpia y se guarda.

En términos generales, existen distintas formas de guardar semillas. Algunas mujeres siguen un método más ordenado y seleccionan los frutos o plantas más sanas, extraen las semillas, las secan con cuidado y las guardan en envases rotulados, lo que permite distinguir variedades y tener mayor control sobre el proceso. Otras optan por una forma más simple y rápida, muy común en la práctica cotidiana, se dejan secar la planta o el fruto completo; por ejemplo, colgando la mata o guardándola en un saco; y, al momento de sembrar, se utiliza directamente esa materia seca o se desmenuzan las semillas sobre la tierra. También hay veces en que las semillas se procesan después de cosechadas, golpeando, desgranando o separando la paja.

Una vez secas, las semillas se limpian, ya sea manualmente o aprovechando el viento. El aventado permite separar las semillas de las impurezas, y en la cultura mapuche se realiza con el balai, un canasto plano tradicional que facilita este proceso.

El procedimiento también varía según el tipo de cultivo. No es lo mismo guardar semillas de un fruto, de un tubérculo, o de cultivos de hoja.

Dónde y en qué almacenarlas

Una vez limpias y secas, las semillas se guardan de preferencia en sobres de papel o frascos de vidrio rotulados con nombre y fecha. Se almacenan en lugares frescos, secos y ventilados,

idealmente en el fogón, ya que el humo protege la semilla de humedad y plagas; en la cocina, o en alguna bodega dentro de la casa. Nunca se deben secar ni guardar sobre cemento caliente ni al sol directo, porque si se calientan pierden su poder de germinación. En clima templado, el secado puede tomar dos a tres semanas, o más si hay humedad.

El principal enemigo de las semillas de legumbres es el gorgojo, un pequeño insecto que puede entrar a la semilla cuando aún está en la planta. Para evitarlo, muchas mujeres mezclan las semillas con ceniza fría, lo que ayuda a que se sequen y queden protegidas. Otra técnica muy usada es congelar las semillas, tres a cinco días, en algún envase hermético para eliminar huevos y larvas. También se pueden guardar junto con las semillas hojas de plantas aromáticas como eucalipto, ruda o ajeno, las cuales ayudan a repeler insectos. Otra técnica ancestral es el ahumado. Antes era fundamental colgar las semillas sobre el fogón para que el humo y el calor suave las protegieran. Muchas huerteras aún mantienen esta práctica ya que saben de sus beneficios. Por último, para cantidades moderadas, existe el sencillo método de poner las semillas en un frasco hermético, encender un algodón con alcohol dentro y cerrarlo; la llama consume el oxígeno y elimina insectos y huevos.

Un desafío común para el guardado de semillas en la Araucanía Andina es la lluvia. Justo cuando las semillas empiezan a secarse, a fines del verano y comienzos del otoño, llegan las primeras precipitaciones. Algunas mujeres dicen que esto es complicado, que la semilla se hincha, se mancha o se pudre, y por eso apuran la cosecha o cubren las plantas con plástico o malla. Otras, en cambio, afirman que esto no es



Lila Arias y sus semillas.

grave, que la semilla igual se afirma y se puede secar después bajo techo. En cualquier caso, lo importante es protegerlas de la humedad excesiva y permitir buena ventilación, para que lleguen secas y sanas al momento de guardarlas.

Semillas de hojas y brásicas

Para la lechuga, acelga, espinaca, kale y brásicas, se deja que la planta florezca y forme su semilla. Luego se deja secar en la mata. Cuando está bien seca, se arranca la planta completa y se sacude dentro de una bolsa de papel para que las semillas caigan. Después se terminan de secar en un lugar fresco y sombreado. Una vez bien secas, se frota para que la paja se separe de la semilla y se guardan en sobres o frascos, aplicando las técnicas de conservación mencionadas antes. Tam-

bién se pueden almacenar en bolsas de papel de mayor tamaño y dejarlas en su cápsula o vaina. Sola con el tiempo la semilla tiende a separarse y cae al fondo de la bolsa.

Semillas de frutos

Para tomates, ajíes, pepinos, zapallos y otros frutos, es importante que el fruto esté muy maduro, porque así la semilla está completa. El tomate se corta y se estruja sobre un colador; las semillas se escurren y se secan moviéndolas para que no se peguen. El pepino se abre, se sacan las semillas con cuchara y se dejan secar removiendo de vez en cuando. En el caso del zapallo, se retiran las semillas, se secan sobre papel. Muchas huerteras agregan ceniza fría para evitar hongos y plagas. Otra práctica frecuente es dejar los frutos secán-



Trafkintu o intercambio de semillas, de la agrupación Las Viejas Verdes de Carhuello.

dose en el invernadero o en la cocina y, llegado el momento de sembrar, enterrar el fruto, o una mitad, directo en la tierra con sus semillas.

“Intercambiamos harto el los trafkintu. También varias semillas las dejo directo en el fruto, dejo en rodajitas el tomate, o que se pudra, lo mismo con el pepino, eso sí los siembro en recipientes y de ahí los trasplanto a la tierra”.

Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón.

Semillas de legumbres

Para habas, arvejas y porotos, se dejan secar las plantas y sus vainas en la mata. Luego se cosechan en un día seco y se siguen secando a la sombra dos o tres semanas. Para evitar el gorgojo, se

guardan con ceniza fría o se congelan tres a cinco días. También funciona guardarlas con hojas aromáticas o ahumarlas suavemente. Una vez secas, limpias y protegidas, se almacenan en frascos de vidrio o bolsas de papel dentro de la casa.

Bulbos y tubérculos

En el caso de papas, ajos, cebollas y otros bulbos o tubérculos, si bien la reproducción se puede hacer por semilla, generalmente se guarda un ejemplar para la siguiente siembra. En el caso de las papas, se eligen las más pequeñas, o se puede incluso resembrar trozos de cáscara que tengan “ojos”. Se dejan secar a la sombra por algunos días y luego se guardan dentro de la casa, en un lugar fresco, seco y ventilado, como una despensa, bodega o canasto protegido.



Semillas de acelga secándose en el invernadero de Juanita Coñuequir.

“Todo se cosecha cuando está seco. Esa es la ciencia. Se secó la planta y se cosecha enterita, así con todo lo que lleva. Ahora las ponemos en un nylon, armamos un montoncito. Ahí le damos con un garrote hasta que sacamos la semilla, porque como es dura no se va a partir. Antes, metíamos las arvejas en saco para guardarlas y después procesarlas, pero ahora la procesamos al tiro y la guardamos. Primero se saca toda la paja, la grande, sacudiéndola con las manos y se lleva eso al compost. Después se coloca en un fuentón para que la paja más fina la vuele el viento, aventamiento se le dice. Ahí va quedando toda la arveja abajo. La semillita de la acelga, esa usted tiene que cortarla y dejarla que se seque nomás un poquito más en un saco. Y después las desgrano todas yo así. La semilla de la lechuga, lo mismo. Del poroto hay que dejar seco el capi ahí mismo en la planta”.

Elizabeth Saez, 2023. Santa Elena, Curarrehue.



“Las plantas en este tiempo (febrero) empiezan ya a semillar. Hay que esperar a que se pongan amarillas y caiga su cabecita para abajo, ahí recién uno puede tomar la semilla y guardarla en algún lugar que no se humedezca, que tengan calorcito de fuego, ojalá, de humo. Primero las cuelgo a la sombra para que se sequen bien. Después yo llevo la mata seca así mismo como están, ahí pego una refregada y cuando viene el buen viento, como a las 3, 4, 5 de la tarde, usamos los mapuche el balai. Es un elemento mapuche que se usaba para cosechar habas o para aventar las semillas. Así sale toda la pelusa y le queda la pura semilla en el otro balai. Y de ahí recién se guarda la semilla”.

Juanita Coñuequir.
Huincapalihue. Curarrehue

Arriba_Semilla de espinaca en invernadero de Juanita Coñuequir.
Abajo_Porotos pallares para semilla de Juanita Coñuequir.



Mata de acelga lista para guardar la semilla en huerta de Lila Arias.



Pepino para semilla de Bernardita Esparza.



Arriba_Guardado de de semillas de pepino en invernadero de Bernardita Esparza.
Abajilla_Tomate que se guardará para semilla en invernadero de Anita Cruz.



Arriba_Pepino maduro listo para cosechar la semilla en invernadero de Juanita Coñuequir.
Abajo_Trafkintu de las Viejas Verdes de Carhuello.



Arriba_Pepino para semilla de Anita Cruz.
Abajo_Trafkintu de las Viejas Verdes de Carhuello.

Almacenamiento y conservas

Al finalizar la temporada y comenzando el otoño, no termina el trabajo. Es necesario almacenar, guardar o transformar las verduras que dejó la temporada para asegurar alimento durante el invierno, cuando la producción disminuye y el clima limita los cultivos. Para esto se recolectan frutas, verduras y hortalizas, para preparar diferentes tipos de conservas, encurtidos, y mermeladas. Así se abastecen las despensas para el invierno.

Bajo tierra

Una de las formas más antiguas de conservación es mantener ciertos cultivos directamente en la tierra. Hortalizas como la zanahoria, la betarraga, la chalota o incluso la papa pueden dejarse en el suelo y cosecharse a medida que se necesitan, aprovechando que la tierra mantiene una temperatura estable y protege de la deshidratación.

Antiguamente se utilizaban hoyos en la tierra como sistema de almacenamiento. Estos consistían en cavidades excavadas donde se guardaban papas, zanahorias u otros cultivos, cubriéndolos con paja, hojas o tierra para protegerlos del frío, luz y la humedad. Este sistema funcionaba como una bodega natural, permitiendo conservar los alimentos durante largos períodos en invierno.

“Este año eché más papas para consumo, así en el invierno me ahorro de estar comprando. Las guardo en un cajón. Antes los viejitos las tapaban con pasto, pueden durar un año así tapadas”.

Lila Arias, Carhuello, Pucón.

Almacenamiento en fresco

Algunas hortalizas se almacenan en fresco. La papa, por ejemplo, es uno de los cultivos que más se guarda. Se cosecha entre marzo y mayo, se deja secar al sol para eliminar la humedad y luego se guarda en sacos o cajas en un lugar seco y ventilado, donde pueden durar varios meses. Muchas mujeres utilizan cajas o espacios protegidos para evitar que se pudran. Cuando las papas comienzan a brotar, se pueden seguir consumiendo si el brote es pequeño, retirándolo antes de cocinarlas, o bien pueden destinarse a semilla, reservando las más pequeñas para la siguiente siembra. Sin embargo, si el brote es muy grande o la papa se pone blanda o arrugada, es mejor no consumirla.

“Las papas se sacan más menos en mayo. Se dejan aireando al sol y se guardan secas, yo las guardo en esas cajas negras, para que no se pudran. Cuando empiezan a brotar igual se usan. Yo me como las papas grandes y las más chicas las dejo para semilla. Los ajos los arranco y dejo secar”.

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue.

El zapallo es otro cultivo clave para el invierno. Se cosecha generalmente en abril y, si se guarda en un lugar seco y protegido del frío, por ejemplo, dentro de la casa, en la cocina, puede durar varios meses e incluso un año completo. Es importante evitar las heladas, ya que el frío puede hacer que se pudra. Una vez abierto, comienza a deteriorarse rápidamente debido a la humedad de las semillas, por lo que conviene consumirlo pronto, congelarlo o procesarlo.



Chalotas listas para ser sembradas en huerta de Bernardita Esparza.

“El zapallo lo cosecho en abril más menos. Hay que protegerlo igual de las heladas de los primeros días de marzo, abril, y taparlos. Los tengo por acá en la cocina. Si están donde está muy helado se empiezan a pudrir. Hasta junio, julio tuve zapallo”.

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue.

Junto a estos cultivos, existen diversas hortalizas que pueden almacenarse en seco, lo que permite conservarlas por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Entre las más comunes se encuentran la cebolla, la chalota y el ajo. Estas hortalizas se cosechan en verano u otoño y primero se dejan orear o secar unos días al sol, muchas ve-

ces en el mismo cerco de la huerta, para que pierdan la humedad superficial. Luego se trasladan a un lugar seco, sombreado y bien ventilado, donde terminan de curarse durante varias semanas. Aunque pueden consumirse recién cosechadas, este secado es importante porque ayuda a que el bulbo cierre bien, endurezca su piel y resista mejor el paso del tiempo, evitando pudriciones.

“Las chalotas, duran como un año y brotan cuando está en la fecha para sembrarlas”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.





Izquierda_Trenza o ristra de ajíes y choclos en el hogar de Bernardita Esparza.
Derecha_Chalotas de guarda en bodega/leñera de Marcela Ríos.

El ají, por su parte, también puede conservarse en seco, especialmente cuando está bien maduro, lo que permite mantenerlo durante meses y utilizarlo posteriormente entero, molido o en preparaciones.

También los porotos y las arvejas, cuando se destinan a consumo seco, se manejan igual que para obtener su semilla. Se dejan madurar completamente en la planta, se secan —ya sea en la misma huerta o bajo techo en un lugar seco— y luego se desgranar para almacenarlos en sacos, frascos o recipientes que permitan cierta ventilación. En el caso de las habas, también pueden secarse de esta forma, aunque en este territorio lo más habitual es consumirlas frescas o congelarlas cuando están verdes.

En el caso de las hierbas, como el orégano, la menta o el toronjil, el secado requiere ciertos cuidados para evitar que se pudran o aparezcan hongos. Generalmente se cortan en ramas, se agrupan en pequeños atados y se amarran con cordel. Luego se cuelgan boca abajo en un lugar seco, sombreado y bien ventilado, como la cocina, un corredor o un galpón. Es importante que no reciban sol directo ni estén expuestas a la humedad, ya que esto puede hacer que se ennegrezcan o se descompongan. Tampoco conviene hacer atados muy grandes, para que el aire circule bien entre las hojas. Con el paso de los días, las hierbas se van secando de forma natural, manteniendo su aroma y propiedades. Luego se guardan en frascos o bolsas de papel y están listas para consumir durante el año.

Ristras o trenzas

Una forma tradicional de secado y almacenamiento es mediante ristras o trenzas colgadas en la cocina o en espacios ventilados de la casa. Este método se utiliza principalmente para cultivos como ajo, cebolla, chalota, ají y, en algunos casos, maíz. Se realiza cuando los frutos ya están secos y limpios de tierra. En el caso del ajo, la cebolla y la chalota, se aprovechan sus hojas o tallos para amarrarlos o entrelazarlos, formando trenzas. Los ajíes, en cambio, suelen ensartarse uno a uno con hilo o aguja, formando largas ristras. Una vez colgadas, se secan de manera natural, con buena ventilación, lo que permite evitar la humedad y la aparición de hongos, además de mantenerlos protegidos de roedores. Este sistema permite conservar los alimentos por varios meses y facilita su uso cotidiano, ya que se pueden ir sacándose de a poco según necesidad. Además, las ristras cumplen una función estética, formando parte del espacio doméstico campesino y, en el caso del ajo, incluso se les atribuye un valor simbólico como protección.

Congelados

Las arvejas y los porotos verdes se cortan o pican y suelen blanquearse antes de congelarse, proceso que consiste en un hervor breve de 1 a 3 minutos seguido de un enfriado rápido. En cambio, las habas, los porotos granados y las arvejas granadas se desgranán y pueden congelarse, ya sea directamente desde la vaina tras un lavado, o blanqueándolos. En algunos casos, también se pueden cocer en agua con sal para dejarlos listos para el consumo. Las arvejas se cocinan entre 5 y 7 minutos, los porotos verdes entre 6 y 8 minutos, y los porotos granados entre 20 y 30 minutos, hasta que queden tiernos pero firmes.

Los porotos pallares, por su tamaño, pueden necesitar más tiempo. Luego se enfrían bien antes de congelarlos.

Para congelar el zapallo, este se pela, se corta en trozos, se hierve unos 10 minutos, se deja enfriar y luego se congela, permitiendo disponer de zapallo durante el invierno como si recién se hubiese cosechado. Al abrirlo, también se aprovecha de extraer y guardar sus semillas para la siguiente temporada. Las acelgas y espinacas también se pueden congelar después de un blanqueado breve de 1 a 2 minutos. El maíz se puede guardar desgranado o en trozos de coronta, con un blanqueado de 2 a 3 minutos si se quiere conservar mejor.

El zapallo lo guardé en la congeladora, antes eso sí hay que hervirlo unos 10 minutos, en un pedazo grande o picadito. Lo deja enfriar y ahí lo guarda y lo congela. Así quedan como si los hubiese ido a buscar a la huerta.

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue.

En general, el blanqueado se utiliza en verduras más firmes o con mayor contenido de agua, como las arvejas, los porotos verdes, las habas, las acelgas, las espinacas, el puerro o el maíz, ya que ayuda a conservar mejor su color, textura y sabor durante el almacenamiento.

Las hierbas más delicadas, como el perejil, el cilantro y el cebollín, no se blanquean, ya que perderían su sabor y estructura. Estas se pueden congelar crudas, bien lavadas, secas y picadas, guardándolas en bolsas o recipientes. Sin embargo, en la mayoría de los casos, las huerteras prefieren consumirlas frescas, ya que suelen estar disponibles durante gran parte del año en la

huerta, al igual que otras hojas como la acelga o la lechuga.

La cebolla también puede congelarse picada y cruda. El puerro, en cambio, se puede congelar picado, crudo o con un blanqueado breve de 1 a 2 minutos, dependiendo del uso posterior.

Escabeche y encurtidos

Otra forma tradicional de conservación es con vinagre. Las cebollas y chalotas se pelan y se cortan, en pluma o en mitades si son pequeñas, y se colocan en una mezcla de vinagre, agua, sal y, a veces, azúcar y aliños como laurel o pimienta. Los pepinos se preparan de forma similar, cortados en rodajas o bastones. Respecto a estas preparaciones, Juanita relata que los pepinos pequeños son los más sabrosos para hacer al escabeche. También se hacen encurtidos de zanahoria, coliflor o repollo.

Aunque muchas veces se usan como sinónimos, el encurtido y el escabeche no son exactamente lo mismo. El encurtido consiste principalmente en conservar los alimentos en vinagre o salmuera, crudos o con mínima cocción. El escabeche, en cambio, suele incorporar además aceite, aliños y, en algunos casos, una cocción previa, dando como resultado una conserva más suave y elaborada.

Estas preparaciones se dejan reposar varios días antes de consumirse y se mantienen en frascos bien cerrados. Para esto, es importante utilizar frascos limpios y, ojalá, previamente esterilizados, lavados y enjuagados con agua hirviendo. Además, el contenido debe quedar completamente cubierto por el líquido (vinagre o mezcla), evitando el contacto con el aire. En algunos casos, cuando se busca una conservación

más prolongada, los frascos se pueden sellar al vacío, ya sea cerrándolos en caliente o hirviéndolos a baño maría por algunos minutos. Luego, se dejan enfriar boca abajo para asegurar el sellado.

En aceite

Otra forma de conservar los alimentos es en aceite, lo que ayuda a protegerlos del aire y prolongar su duración. El ajo se puede pelar y guardar en aceite, ojalá de oliva, entero o picado. También pueden prepararse pastas o conservas de ají en aceite, o tomates secos hidratados y conservados de esta forma. En estos casos, es importante que los alimentos estén bien secos antes de cubrirlos con aceite, para evitar fermentaciones o deterioro. Al igual que en los encurtidos, se deben utilizar frascos limpios o esterilizados, y asegurarse de que el contenido quede completamente cubierto.

Salsas y preparaciones

Muchas hortalizas se transforman en preparaciones que luego se almacenan. Quizás la más conocida es la salsa de tomate. Para ella se utilizan tomates bien maduros, idealmente recién cosechados. Se lavan, se pueden, o no, pelar (pasándolos por agua caliente unos minutos) y luego se cortan. Se colocan en una olla y se cocinan con aceite a fuego medio durante 30 a 60 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla espese y pierda parte de su agua. Se puede agregar sal, ajo, cebolla picada y, según gusto, hierbas como albahaca u orégano. Una vez lista, la salsa se envasa caliente en frascos limpios o esterilizados, cerrándolos de inmediato. Para una mayor duración, se pueden hervir los frascos a baño maría por unos minutos para sellarlos.

COSECHA Y CONSERVACIÓN EN LA HUERTA CAMPESSINA

CULTIVO	FORMA DE COSECHA (ÉPOCA APROX.)
PAPA	MARZO-MAYO
ZANAHORIA	OTOÑO-INVIERNO
BETARRAGA	OTOÑO-INVIERNO
AJO	VERANO-OTOÑO
CEBOLLA	VERANO-OTOÑO
CHALOTA	VERANO-OTOÑO
AJÍ	VERANO-OTOÑO
POROTO	VERANO-OTOÑO
ARVEJA	PRIMAVERA-VERANO
HABA	PRIMAVERA-VERANO
MAÍZ	VERANO
ZAPALLO	ABRIL
TOMATE	VERANO-OTOÑO
PEPINO	VERANO
REPOLLO	OTOÑO
ACELGA	TODO EL AÑO
ESPINACA	TODO EL AÑO
PEREJIL	TODO EL AÑO
CILANTRO	TODO EL AÑO
HIERBAS	TODO EL AÑO

MÉTODO DE ALMACENAMIENTO / CONSERVA	CÓMO SE HACE
SECADO + ALMACENAMIENTO	Secar al sol y guardar en sacos o cajas en lugar seco y ventilado
EN TIERRA / HOYOS	Dejar en suelo o guardar en hoyos cubiertos con paja o tierra
EN TIERRA / HOYOS	Igual que zanahoria
RISTRA / ACEITE	Secar y colgar en ristras; o pelar y cubrir con aceite
RISTRA / ESCABECHE / CONGELADO	Trenzar; o cortar y conservar en vinagre; o congelar picada
RISTRA / TIERRA / ESCABECHE	Similar a cebolla; también se puede dejar en suelo
RISTRA / PASTA / CONSERVA	Ensartar y colgar; o moler; o conservar en vinagre o aceite
VERDE / GRANADO / SECO	Verde: picar y congelar; granado: desgranar y congelar; seco: secar y guardar
VERDE / GRANADA / SECA	Verde: picar; granada: desgranar; seca: dejar secar y guardar
VERDE / CONGELADO	Desgranar y congelar (a veces blanqueadas o cocidas)
CONGELADO	Desgranar o guardar en trozos de coronta
ENTERO / CONGELADO	Guardar en seco; o cocer, picar y congelar
SALSA / CONGELADO / SECO	Cocinar y envasar; o picar y congelar; o secar
ENCURTIDO	Cortar y conservar en vinagre con sal y aliños
FERMENTADO	Cortar fino, salar y fermentar (chucrut)
CONGELADO	Blanquear breve y congelar
CONGELADO	Blanquear breve y congelar
CONGELADO / SECO	Picar y congelar crudo o secar colgado
CONGELADO	Picar y congelar crudo, bien seco
SECO	Cortar en ramas y secar colgadas

RECETAS PARA CONSERVAR

PASTA DE AJO Y AJÍ VERDE

Ingredientes:

Ají verde (1 kg), 2 cabezas de ajo, un poco de vinagre, 1 taza de aceite (idealmente de oliva).

Preparación:

Se lava el ají y se corta en trozos medianos, manteniendo las semillas y retirando las partes dañadas. Luego se pelan los ajos y se muelen junto al ají en la juguera, agregando un poco de vinagre hasta obtener una pasta. Esta mezcla se cocina durante unos 10 minutos desde que comienza a hervir. Una vez que entibia, se incorpora el aceite y se envasa en frascos limpios, cubriendo la superficie con una capa de aceite para sellar. Finalmente, se tapa bien para su conservación.

LACTOFERMENTO (REPOLLO U OTRAS VERDURAS)

Ingredientes:

Repollo o mezcla de verduras, sal (3% del peso total).

Preparación:

Se pesan las verduras y se calcula el 3% de sal. Luego se mezclan y se amasan hasta que suelten su propio jugo. La preparación se introduce en un frasco, presionando firmemente para que quede completamente cubierta por el líquido. Se coloca un peso —como un trozo del mismo repollo— para mantener todo sumergido y se deja fermentar por al menos tres semanas antes de consumir.

PEPINOS EN CONSERVA (ENCURTIDOS)

Ingredientes:

Pepinos, vinagre de manzana, agua, azúcar, sal. (Opcional: semillas de mostaza, cúrcuma, cebolla en pluma).

Preparación:

Se prepara una mezcla con partes iguales de vinagre y agua, que se lleva a hervir junto con sal y azúcar. Los pepinos —y los ingredientes opcionales— se disponen en frascos limpios, y luego se vierte la mezcla caliente sobre ellos. Se tapa de inmediato y se da vuelta el frasco para sellar.

Algunas huerteras preparan pestos con albahaca, cilantro, perejil o incluso kale —como el que hace Yuvi—, mezclados con aceite, semillas o frutos secos, y los conservan en frascos.

PESTO DE KALE

Kale (solo la hoja, sin tallo), piñones —o nueces o maní—, aceite (puede ser mezcla con unas gotas de aceite de oliva), jugo de limón y sal. Se tritura todo hasta lograr una pasta homogénea y se guarda en frascos.

EL USO DE FRASCOS

En todas estas preparaciones es importante utilizar frascos limpios o esterilizados. Para una mejor conservación, se recomienda sellarlos a baño María durante 25 minutos.

Hortalizas

Cebolla

La cebolla ha sido históricamente un cultivo fundamental en la huerta campesina, no solo por su uso cotidiano en la cocina, sino también por su capacidad de conservación, que permitía asegurar alimento durante todo el año. Tradicionalmente se producía en grandes cantidades, formando parte de las provisiones del hogar. Las cosechas se guardan en sacos o se cuelgan en ristras en lugares ventilados, donde pueden durar meses, incluso hasta un año. Sin embargo, varias mujeres señalan que hoy la cebolla no se da como antes. Cambios en el clima, en las condiciones del suelo o en las prácticas de cultivo han afectado su producción. Algunas incluso han dejado de sembrarla, o reducido su cultivo.

“No cosecho cebolla porque ahora no se dan bonitas. Mi mamá cosechaba mucha cebolla, sacos y los dejaba guardados. Duran un año.”

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Magali también recuerda cosechas abundantes en el pasado, especialmente de una variedad semi morada, mientras que Elena ha optado por reemplazarla por chalota.

“Un año cosechamos mucha cebolla, pero ya no. Era una variedad de cebolla que era semi morada”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

En el territorio se reconocen distintas variedades, muchas de ellas transmitidas por generaciones:

- La cebolla que camina (egipcia andante): Es una variedad que se reproduce a través de pe-

queños bulbillos que se forman en la parte superior del tallo. Estos caen al suelo o se doblan, “caminando” y generando nuevas plantas, es decir, se autosiembra, por lo que puede estar siempre presente en la huerta.

- La cebolla morada antigua: recordada por varias huerteras, de buen sabor y tradicionalmente muy productiva.
- Cebollas blancas o amarillas comunes: más difundidas actualmente, aunque no siempre con los mismos resultados que antes.

La cebolla puede sembrarse directa a la tierra, generalmente en junio, dejando una distancia aproximada de un pie entre plantas. Sin embargo, en este territorio es más común iniciarla en almácigo entre julio y agosto, en invernadero o en un lugar protegido, para luego trasplantarla entre septiembre y octubre, una vez que han pasado las heladas más intensas.

Siguiendo los ciclos lunares, muchas huerteras prefieren sembrarla en luna menguante, como otros cultivos de bulbo.

La cebolla requiere suelos sueltos, bien drenados y con materia orgánica. El exceso de humedad puede pudrir el bulbo, especialmente en los inviernos lluviosos del sur, por lo que es importante mantener el suelo aireado y evitar el encharcamiento. También necesita buen espaciamiento para que la cabeza se forme correctamente.

La cebolla demora entre 5 y 7 meses en estar lista. Se cosecha cuando las hojas comienzan a doblarse y secarse. Luego se deja orear al sol y se termina de secar en un lugar ventilado antes de almacenarla.

Chalota

La chalota es un cultivo cercano a la cebolla, pero de sabor más suave y dulce, muy valorado en la cocina campesina. También es un cultivo que ha traspasado generaciones y se valora la semilla antigua. Es como una pequeña cebolla, pero suele crecer en grupos, formando varios bulbillos juntos, lo que la hace rendidora y práctica para el uso diario.

Si bien la chalota se puede reproducir de semilla, esto no es lo habitual. Generalmente se planta directamente desde el bulbo, lo que facilita su establecimiento. Algunas huerteras como Lila la siembran en mayo, siguiendo la tradición; sin embargo, hoy muchas prefieren plantarla en agosto o septiembre, evitando así el exceso de humedad del invierno que puede pudrir el bulbo. Para evitar encharcamiento se levanta la cama de la chalota, práctica utilizada especialmente para siembras de invierno.

También se asocia a la luna menguante, especialmente en septiembre, como relata Magali.

“En septiembre las siembro. Las limpio y les saco un pedacito arriba, las paso por ceniza y hago una melguita bajita, le voy dando unos 5 centímetros. En una semana están brotando, las aporco. Cosecho en enero. Si la dejo en la tierra se pudre”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Su cultivo requiere suelos sueltos y drenados. Una vez en la tierra, brota rápido, cerca de una semana, y luego se aporca para favorecer su desarrollo. Demora entre 4 y 5 meses en estar lista, por lo que una siembra de septiembre puede cosecharse en enero. Se sabe que su bulbo ya está formado cuando la mata se seca y se dobla.

Es un cultivo delicado para guardar en tierra. Algunas huerteras señalan que si se deja en el suelo se pudre, mientras que otras la dejan para consumo directo en invierno, ya que dicen que resiste bien la lluvia y la nieve. Quizás eso depende de las variedades. En los últimos años, Lila ha observado que la chalota se apolva más, es decir, la planta se pone amarilla y se pudre desde abajo, muchas veces por la presencia de un gusano o por exceso de humedad, algo que antes ocurría menos. Esto puede estar relacionado con cambios en el clima y en las condiciones del suelo. Para evitar que se apolven se usan abonos bien maduros mezclados con ceniza.

Antes se daban más, pero en estos últimos años se apolvan, eso es que se empiezan a poner amarillas y al arrancar la mata, está podrida abajo. Es un gusanito que le entra.

Lila Arias, 2023. Carhuello, Pucón.

Ajo

El ajo es un cultivo fundamental, muy valorado tanto por su uso cotidiano en la cocina como por su función dentro del propio cultivo.

Acompaña la mayoría de las preparaciones y, además, ayuda a repeler plagas cuando se siembra entre medio de otras plantas.

“Siembro ajo para combatir las plagas”.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

Entre las variedades, destaca el ajo chilote, reconocido en el sur de Chile por sus cabezas grandes y sus pocos dientes de mayor tamaño. Es una variedad tradicional, adaptada a climas húmedos y fríos, cultivada por generaciones en Chiloé y que hoy circula también en otros territorios. Sin

embargo, no todas las huerteras lo prefieren, ya que muchas están más acostumbradas al sabor del ajo criollo.

“A mí el ajo chilote se me dio mucho, pero a mí no me gusta, no me gusta ni para la comida, porque son muy fuertes, entonces los regalé todos”.

Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón.

El ajo se siembra a partir de sus dientes. Cada uno da origen a una nueva planta, lo que lo hace fácil de multiplicar y mantener en el tiempo. Se planta con el brote hacia la tierra, enterrándolo aproximadamente a 1 cm, en hileras o tablonés, dejando unos 5 cm entre dientes. Requiere sueltos y bien aireados.

Se siembra directamente en la tierra, generalmente en otoño e inicios de invierno, entre mayo y junio, para que alcance a desarrollarse antes del verano. Algunas huerteras también prueban otras fechas: desde marzo, aprovechando su resistencia al frío, la lluvia y las heladas, e incluso en primavera, como el caso de Anita que sembró en noviembre y cosechó en febrero. Aun así, es reconocido principalmente como un cultivo de otoño-invierno.

Respecto a la luna, no hay una práctica única compartida, pero se asocia a los cultivos de raíz, que idealmente se siembran en luna menguante. No requiere mayores cuidados, pero sí es importante evitar el exceso de humedad, ya que puede “apolvarse” o pudrirse. Algunas huerteras realizan manejos específicos, como cortar la parte verde para favorecer el desarrollo del bulbo.

“El ajo lo siembro en mayo, en tierra blandita. Después lo tuso, le saco todo lo

verde. No lo saco para que se seque solito, uno después saca la mata seca”.

Elizabeth Sae. Santa Elena, Curarrehue.

El ajo demora entre 6 y 8 meses en estar listo para cosecha. Se reconoce su punto cuando la planta comienza a secarse. Una vez cosechado, se puede dejar secar en el mismo lugar o colgar en un espacio ventilado durante algunas semanas. Tradicionalmente se hacen ristras, tanto por su valor estético como porque permiten conservarlo mejor a lo largo del tiempo.

“El ajo lo siembro en mayo para que alcance a cabecear y así en diciembre está maduro. El ajo necesita entre calor y frío, por eso si lo sembró tarde, en verano, hay que estar regando. Porque a lo mejor va a brotar, pero el calor no lo va a dejar crecer.

Tiene que dejar que se seque para cosecharlo. Por ejemplo, si lo sacó esta mañana de la tierra y luego lo deja ahí mismo nomás, en el mismo tablón y en la tarde lo recoge. Yo los echo en un saco, los limpio y los guardo. El ajo se puede consumir al tiro. La trenza la hago porque es bonita y para que se seque mejor y es más práctica para dejarla en la cocina”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Algunas huerteras aplican ceniza al momento de la cosecha para mejorar su conservación. Otras lo dejan secar sobre el mismo tablón o en cercos durante el día antes de guardarlo.

“Los cosecho cuando está la hoja seca. Los pongo en la sombra unas 2 semanas y los guardo. Les echo ceniza, para que no se apolven. Se trenzan por tradición”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Si bien es un cultivo resistente, no siempre resulta fácil. Algunas huerteras mencionan que a veces se pudre o no se da bien, lo que puede estar asociado al exceso de humedad u otras condiciones del entorno.

Papas

Las papas han sido parte fundamental de la alimentación del territorio, ya que permiten alimentar a la familia durante gran parte del año. En la Araucanía Andina existe una gran diversidad de papas, con decenas de variedades locales que se han mantenido y compartido entre familias, a las que en algunos casos se suman también papas chilotas. Su almacenamiento en lugares oscuros y ventilados permite conservarlas por varios meses, asegurando alimento continuo.

Se siembran directo a la tierra, utilizando papa-semilla. Generalmente se siembran entre agosto y septiembre, aunque algunas huerteras comienzan antes, desde junio o julio, y otras en octubre, para atrasar la siembra y así evitar el pilme. Se plantan en melgas o surcos, dejando aproximadamente un pie (30 cm) entre plantas.

“Con la papa, el problema es que no alcanzan a darle frutito. Ve que la papa da un frutito, da la flor y da un frutito. Y cuando están buenas, cuando se dan lindas, tienen que dar ese fruto, pero como los pilmes las pelan, no alcanzan a dar el frutito. Igual dan, igual producen. Pero lo ideal sería eso, que dieran el fruto”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

También se pueden plantar trozos de papa o incluso cáscaras con ojo, que al brotar permiten reproducir la planta. De cada ojo brota un

tallo, por lo que una papa semilla puede generar varios según la cantidad de ojos que tenga. En general, cada planta produce entre 4 y 10 papas, dependiendo de la variedad, el suelo, el clima y el manejo. Por eso, muchas huerteras prefieren usar papas pequeñas y con pocos ojos, ya que así se concentran los nutrientes en menos brotes y se obtienen papas más grandes y de mejor calidad.

Respecto a la luna, no hay una única forma. Algunas huerteras siembran en luna menguante, mientras otras dicen que no tiene mayor relevancia.

“Siembro en la menguante de agosto y voy cosechando a fines de enero, cuando está seca la hoja. Cuando uno las cosecha va eligiendo las más bonitas, chiquititas y redonditas. Si usted siembra una papa muy grande no le va a dar bien. Tiene que tener poco ojo, porque de una papa salen varios brotes y es mejor que salgan menos papas, pero bonitas.”

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

El cultivo de papa requiere tierra suelta, profunda y bien abonada. Algunas huerteras, como Juanita, siembran sobre paja para mantener la humedad y favorecer un suelo más blando. Es fundamental el aporque, que consiste en amontonar tierra alrededor de la planta a medida que crece. Este debe ser alto y ancho y la tierra debe estar suelta ya que permite que las papas se formen bien bajo tierra y evita que se pongan verdes con la luz.

“Siembro la papa sobre abono y en paja para que salga más blandita. Siempre se siembra también a un pie de distancia.”

Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

La papa demora aproximadamente entre 4 y 6 meses en estar lista. Se cosecha cuando la hoja está completamente seca, lo que indica que el tubérculo ya terminó su desarrollo. Dependiendo de la siembra, esto ocurre entre diciembre y marzo. Algunas huerteras cosechan todo de una vez, mientras otras, como Elena, las van sacando de a poco según necesidad.

“Siembro en octubre. Las saco de a poco para ir comiéndolas.”

Elena Aguilera, Puala Alto, Curarrehue.

La principal amenaza de las papas es el pilme. Para ello se puede adelantar el cultivo (junio–julio) o atrasar (octubre) para evitar la temporada del insecto, o desarrollar otras estrategias mencionadas en el subcapítulo de las plagas (p.214) La preparación de suelo es fundamental. Como hace Yuvi, quien antes de sembrar la papa aplica un abono verde como avena para la desinfectar el suelo, integrando así además nutrientes y materia orgánica.

Al cosechar, se seleccionan las papas. Las más grandes para consumo y las más pequeñas para semilla. Estas se guardan en sacos o cajones en lugares ventilados, para la siguiente temporada, y si brotan, están listas para ser plantadas.

Betarraga

La betarraga está siempre presente en las huertas de este territorio. Es de las hortalizas que se cultivaba también en las generaciones anteriores, manteniendo una continuidad en el tiempo. Sin embargo, a diferencia de cultivos como la papa o la cebolla, su producción ha estado más ligada a la huerta doméstica que a la chacra, ya que es de consumo doméstico más que para venta.

La betarraga crece bajo tierra formando una raíz redonda de color rojo intenso. Es una planta resistente, que se adapta bien a distintas condiciones y que puede cultivarse en distintas épocas del año. Se consume la raíz, cocida, en ensaladas o preparaciones calientes, y sus hojas se consumen en ensaladas o salteadas.

“Hay betarragas chicas y grandes.

Hay una que se llama no sé cuánto de Egipto y es así redondita, es muy buena y no crece mucho. La comemos en ensalada o frita, la saltea con una cebollita. Y la hoja también la como la hoja y la betarraga. Antes no la comíamos, pero ahora mucha gente se la come”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Se siembra principalmente en almácigo entre junio y julio, en invernadero o lugar protegido. Cuando la planta alcanza unos 10 cm de altura, se trasplanta a la huerta.

Algunas huerteras inician más tarde, desde septiembre, y trasplantan entre noviembre y diciembre. También huerteras más tradicionales como Lila la siembran directo a la tierra en agosto, en los días que sale el sol.

“La siembro directo a la tierra a principios de agosto, en los días en que sale el sol. No le hago nada”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Respecto a la luna, predomina la siembra y trasplante en luna menguante. Sin embargo, Juanita la siembra el tercer día de luna creciente.

Se planta en hileras o tablones, dejando unos 10 cm entre plantas. Se recomienda aporcar cuan-

do la planta está estable y usar tierra bien abonada. Requiere pocos cuidados: riego y abono cuando es necesario. Algunas huerteras como Elizabeth utilizan camellones, que son surcos elevados como los que hacen para las papas, para mejorar el desarrollo.

La betarraga demora aproximadamente 3 a 5 meses en estar lista para cosecha, dependiendo del clima, de la época de siembra y su manejo. Por ejemplo, Anita, que la siembra en septiembre, ya tiene betarragas para consumir en enero y febrero. Las que sembraron entre junio y julio, entre noviembre y diciembre pueden tener betarragas para consumir. Se sabe que su raíz está formada cuando se asoma por la tierra, y cuando la hoja está desarrollada y bonita.

Zanahoria

La zanahoria, al igual que la betarraga, ha estado presente en la huerta campesina desde hace larga data, principalmente como un cultivo doméstico más que de gran producción. Es una raíz confiable y siempre disponible, que provee alimento fresco durante el invierno. Si bien antiguamente la más común era la zanahoria naranja, hoy han comenzado a abundar variedades de otros colores, incorporadas a través de *trafkintus*.

Las huerteras generalmente la siembran directo a la tierra, ya que dicen que no resiste bien el trasplante. Se puede sembrar desde junio, por ser un cultivo de invierno, aunque también algunas mujeres la siembran en agosto o noviembre. Se hace en melgas o tablones, se siembran en hileras o al voleo, y luego se ralean para dejar espacio entre las plantas, alrededor de 5 cm por planta.

Respecto a la luna, se intenta sembrar generalmente en menguante. Sin embargo, Juanita la siembra en el tercer día de luna creciente.

Requiere tierra muy suelta y blanda, bien trabajada, idealmente con abono como guano o estiércol de caballo, que ayuda a esponjar el suelo. La melga debe ser alta, ojalá como camellón, para que la zanahoria pueda desarrollar bien su raíz. Es importante no enterrar demasiado la semilla, ya que al ser muy pequeña puede no germinar. Necesita riego de forma constante.

Los brotes de la zanahoria asoman rápido, a los 8 días, pero su raíz se demora más, como la betarraga, aproximadamente 5 meses, dependiendo del clima. Se puede ir cosechando de a poco, sacando primero las más pequeñas.

“Directo a la tierra en una melguita. La siembra en junio o julio, hay que dejarle espacio o también se puede ralear y se van sacando de los montoncitos las zanahorias más chiquititas, cuando están blanquitas todavía. Siempre se va dejando la más grande”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

La zanahoria se puede sembrar junto con lechugas para aprovechar mejor el espacio. Mientras la zanahoria crece más lento, la lechuga se desarrolla rápidamente y se va cosechando primero, dejando espacio disponible para que la zanahoria continúe su crecimiento.

Es un cultivo que no siempre resulta fácil. Algunas mujeres mencionan dificultades como semillas de mala calidad, problemas en el desarrollo —raíces que crecen con muchas bifurcaciones o quedan muy pequeñas—, o daños por animales

como los conejos, que pueden llegar a comerse completamente la siembra, como le ocurrió a Ivonne.

“Zanahorias igual queremos sembrar arriba en la chacra, aunque no sé si va a dar resultado porque hay conejos y ellos se comen todo. Las zanahorias con mayor razón, así que yo creo que vamos a sembrar una melga nomás para ver”.

Ivonne Cárdenas. Carhuello, Pucón.

Acelga

Es uno de los cultivos más típicos del territorio, ya que es muy resistente y rendidora. Existen distintas variedades de acelga, que se diferencian principalmente por el color de sus tallos. Las más comunes en esta zona son las de tallo blanco (penca blanca), que muchas mujeres consideran más firmes, rendidoras y resistentes. También existen acelgas de tallos rojos, amarillos o rosados, que hoy están también presentes en las huertas.

La acelga se puede sembrar tanto en almácigo como directo a la tierra. Generalmente se prefiere hacer almácigo en invierno, especialmente entre junio y agosto, en invernadero o algún lugar protegido para evitar heladas. Luego se puede trasplantar o dejar en el mismo lugar. También se puede sembrar directo a la tierra desde agosto a septiembre, e incluso durante gran parte del año, ya que no es una planta delicada. También si se deja semillar suele crecer de manera espontánea, apareciendo nuevas plantas sin necesidad de volver a sembrar.

“La acelga la siembro directo a la tierra, a mi me dura un año y después guardo las semillas. La acelga buena y es la escasa, es la de tallo blanco”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

“La siembro en junio y en almácigos, me gusta la de tallo blanco”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Respecto a la luna, se menciona principalmente la luna menguante, ya que si se siembra en creciente tiende a “subirse” rápido, es decir, florecer antes de tiempo y perder calidad para consumo.

“La acelga, siempre hay que sembrarla en menguante, si no se sube”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

La acelga se planta en hileras o tablones, dejando aproximadamente 10 a 15 cm entre plantas. Requiere tierra suelta, riego regular y sol, y pocos cuidados adicionales. Puede estar tanto fuera del invernadero, ya que resiste bien el invierno, o dentro. En el invernadero suele ubicarse en los bordes o paredes del espacio.

La acelga es un cultivo muy generoso. Comienza a cosecharse entre 3 y 6 semanas, y se recolecta por hoja, lo que permite un consumo continuo. No es necesario sacarla completa, ya que sigue produciendo.

Una de sus características más importantes es su duración. Puede mantenerse más de una temporada, incluso entre 1 y 3 años. Elena sin embargo dice que dura 2, que después se pone vieja. Cuando la planta se va a flor, se puede cortar la flor y seguir consumiendo.

Espinaca

No es un cultivo muy extendido en las huertas campesinas de este territorio, ya que varias mujeres señalan que es escuálida y que florece antes de desarrollarse bien, lo que dificulta su consumo. Esto podría relacionarse con los cambios en el clima y con el hecho de que es un cultivo relativamente nuevo en la zona, aún poco adaptado a estas condiciones. Por eso, la mayoría prefiere sembrar acelga. Sin embargo, algunas huerteras como Juanita la siembran y la venden con gran éxito. Ella tiene espinaca verde, morada y amarilla. También Yuvi dice que para ella es fundamental, ya que aportan color, sabor y textura, al mix verde que vende. Ella tiene armuelle o espinaca morada, amarilla y verde.

“Yo a esa nunca la había visto como espinaca, para mi que le dicen espinaca a una acelga más chica, bien verde. Ahora hay una amarilla y una morada, sembré pero no me gustaron mucho”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

“Acá poca gente planta espinaca, porque se suben muy rápido. Eso sí, dicen que hay que plantar la semilla, no trasplantar, porque ahí antes se suben. Ahora tengo, cuando pasen las heladas las ponemos afuera”.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

Se dice que la acelga es mejor sembrarla directo a la tierra, ya que es una planta delicada y no responde bien al trasplante, por lo que puede tender a “subirse” más rápido si se manipula. Sin embargo, igual algunas mujeres la siembran desde almácigo. Se siembra entre agosto y septiembre, una vez que comienzan a pasar las heladas

más fuertes, aunque también puede sembrarse antes en invernadero y luego sacar al exterior.

Respecto a la luna, es mejor sembrarla en menguante para evitar que se vaya a flor.

Se siembra en hileras o melgas, dejando aproximadamente 10 a 15 cm entre plantas. Requiere suelo fértil, húmedo y fresco, con riego regular, ya que el calor y la sequedad favorecen que se suba rápidamente. Se recomienda ubicarla en lugares con algo de sombra en primavera-verano para alargar su crecimiento.

La espinaca es de crecimiento rápido y se puede cosechar aproximadamente entre 30 y 60 días después de la siembra. A diferencia de la acelga, muchas veces se cosecha la planta completa, lo que también influye en que algunas huerteras como Marce no la prefieran. Sin embargo, también se puede cosechar hoja a hoja si se maneja temprano.

“No siembro espinaca, porque hay que sacarla entera para cosechar”.

Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

Lechuga

La lechuga es también una de las hortalizas presentes desde generaciones más antiguas. Es altamente valorada por su rapidez de crecimiento y su disponibilidad a lo largo del año. Existen distintas variedades que se alternan según la estación. Se distinguen lechugas de invierno, más resistentes al frío y a las heladas, y lechugas de verano, más rápidas pero también más propensas a subir a flor.

Al mismo tiempo, se reconocen variedades más antiguas, como la lechuga achicoria, de hojas crespas y bajas, la lengua de vaca (hoy llamada

costina), la reina de mayo, la manteca, la diente de león y la lechuga araucana, de hoja oscura o morada, y la lechuga pecosa. Hoy, también se mencionan variedades como la cuatro estaciones (que se puede sembrar todo el año), la lechuga roja (de invierno), la punta de flecha, además de otras de hoja suelta o más compactas, que circulan gracias a los *trafkintu* o compra de semillas.

“Las primeras lechugas que hubieron, bueno, que yo se, que mis padres me las enseñaron, es la lechuga achicoria, que no es la achicoria, no es el pasto de chancho que ahora te venden como legua, esa no es. La achicoria es una bien crepita, que crecía así entre el suelo, que tenía hojitas muy crepitas y como espinosita. Esa es la verdadera achicoria. Después está la lengua de vaca que hoy le llaman costina, pero no se llama costina, sino es la lengua de vaca. Después está la reina de mayo, está la manteca, está la diente de león, que son las que yo conozco, que son las más antiguas, que era la que cultivaba la mamá, mi madre y yo creo que ella si las cultivaba tiene que haber venido de su madre, de ella. Ahora hay una que le dicen Isabela, hay otra que le llaman la pequita, la milanesa. Pucha hay variedades ahora de lechuga, pero está la hoja de roble que le llaman también, que es una negrita crepita, media zambita. Son como cinco variedades de lechugas que venían de antes, que son las que conozco yo como más antiguas”.

Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

Las lechugas pueden sembrarse todo el año, ajustando las variedades según la estación

- Chicoria (tradicional): Principalmente en otoño e invierno, aunque resiste todo el año
- Lengua de vaca o costina (tradicional): inicios de primavera o fines del verano
- Reina de mayo (tradicional): se siembra en primavera y verano; también puede sembrarse o trasplantarse en mayo. Se cosecha en otoño e invierno
- Manteca (tradicional): tolera bien el frío; se siembra de forma continua en otoño e invierno. También puede sembrarse en primavera para cosecha de verano
- Diente de león (tradicional): Se siembra en almácigo en otoño e invierno y se trasplanta cuando mejora el clima.
- Pecosa (tradicional): Se siembra en primavera y verano. Resiste el invierno.
- Lechuga roja (tradicional): Tolerancia bien el frío; se siembra de forma continua en otoño e invierno. También puede sembrarse en primavera para cosecha de verano
- Punta de flecha o pata de rana bicolor (tradicional): tolera bien el frío; se siembra de forma continua en otoño e invierno. También puede sembrarse en primavera para cosecha de verano
- Cuatro estaciones: puede sembrarse durante todo el año, desde fines de invierno, y continuar de manera escalonada durante toda la temporada para asegurar cosecha continua. También se siembran en verano, privilegiando variedades más resistentes al calor. En muchos casos, en invernadero puede mantenerse prácticamente todo el año.

La siembra de lechuga se realiza tanto al voleo como en almácigos, trasplantando cuando las plantas alcanzan un buen tamaño, generalmente cuando están firmes y con dos hojas verdaderas. Para el trasplante se deja una distancia de una mano entre lechugas (o un poco más). En verano algunas huerteras recomiendan usar almácigueras para que resistan mejor el trasplante.

Respecto a la luna, la mayoría de las mujeres siembran las lechugas en luna menguante, especialmente en verano para que la planta no se suba.

La lechuga germina en pocos días y, dependiendo de las condiciones, puede estar lista para cosechar entre uno y dos meses después de la siembra. En invernadero este proceso suele ser más rápido. La cosecha puede hacerse sacando la planta completa o por hojas, lo que permite prolongar su producción. Es común también que se resiembre sola, brotando nuevas plantas a partir de semillas que quedan en la tierra, incluso durante el invierno.

“Las lechugas salen varias veces al año, hasta en invierno brotan las semillas que quedaron del verano. Las cosecho por hoja y cuando tengo muchas saco la mata entera”.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Cilantro

El cilantro es una de las hierbas favoritas de las huerteras. Su cultivo es sencillo y generoso, ya que suele darse con facilidad e incluso volver a brotar por sí solo, lo que lo convierte en un recurso siempre disponible.

“Aquí me doy vuelta con lo que yo tengo todo el año, el cilantro lo cosecho yo tengo de las dos clases y eso me hace feliz, yo creo que a todos los que estamos aquí en la casa, que gozamos de la propia tierra”.

Elizabeth Saez. Santa Elena, Curarrehue.

El cilantro se siembra directo a la tierra. Puede sembrarse durante gran parte del año, aunque se distinguen dos momentos principales: siembras de primavera-verano (noviembre) y siembras de otoño (marzo), para tener cilantro en invierno.

Respecto a la luna, se siembra preferentemente en luna menguante, incluso de forma continua, como lo hace Anita que siembra menguante por medio, para asegurar producción constante.

“Empiezo en noviembre, menguante por medio. Para el invierno siembro en la menguante de marzo. En invierno no sube, en verano hay que dejar para semilla”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Se siembra al voleo o en hileras, en suelo suelto y con buen drenaje. Requiere riego regular y puede crecer bien al aire libre, ya que resiste distintas condiciones. En verano tiende a subirse rápidamente, por lo que es importante escalonar las siembras o dejar algunas plantas para semilla. En invierno, en cambio, crece más lento y se mantiene por más tiempo sin florecer.

La cosecha comienza aproximadamente entre 30 y 50 días después de la siembra. Se puede cosechar hoja a hoja o arrancar la planta completa, dependiendo del uso.

Se consumen las hojas frescas como hierba aromática, y también sus semillas.

Perejil

El perejil es una hierba infaltable en la huerta, aunque usualmente menos protagonista que el cilantro. Se da bien en distintos rincones, brota con facilidad y, una vez establecido, dura bastante tiempo si se va cortando de a poco. En la huerta se reconocen principalmente dos tipos: el perejil liso y el crespo.

Es una planta resistente y de fácil rebrote, presente durante gran parte del año. Puede sembrarse en distintas épocas, aunque se prefiere desde fines de invierno y durante la primavera, entre agosto y noviembre, y también en febrero o marzo para mantener producción en otoño e invierno, especialmente en invernadero. La siembra puede hacerse en almácigo o directa, y suele demorar entre dos y tres semanas en germinar. Desde ahí, tarda aproximadamente entre dos y tres meses en estar listo para una primera cosecha. Por ejemplo, si se siembra en septiembre, comienza a cosecharse hacia noviembre o diciembre. Muchas veces aparece solo, a partir de semillas que caen y vuelven a brotar, incluso en invierno si las condiciones acompañan. Se adapta bien tanto al exterior como al invernadero, y no requiere mayores cuidados más allá de mantener algo de humedad en el suelo.

La cosecha se realiza por corte, sacando hojas según necesidad, lo que permite que la planta siga produciendo por largo tiempo. Puede durar cerca de un año o más, e incluso mantenerse varios años en invernadero si se maneja bien.

“El perejil, ese hay que cortarlo y sigue saliendo, va a teniendo más hijos, pero ese no es el crespo. Ese va dando hijos, esos hijos usted los entierra y va haciendo mata de perejil. Dura un año, nunca se sube si

uno le va sacando las hojitas. En el invernadero tengo todo el año. El que tengo lleva como 3 años”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

La siembra también puede hacerse de manera escalonada para asegurar disponibilidad continua, aunque es común dejar que algunas plantas florezcan y semillen, asegurando así nuevas generaciones sin necesidad de volver a sembrar.

Chalota todo el año o ciboulette

La “chalota de todo el año”, hoy conocida como ciboulette, es una planta muy valorada por su capacidad de rebrote continuo y su uso frecuente en la cocina.

Se puede sembrar durante todo el año, de ahí su nombre, especialmente en invernadero. No requiere almácigo y se resiembrar directamente en el suelo o a partir de matas ya existentes. La siembra puede hacerse por división de la planta, separando matas y replantándolas, lo que facilita su propagación. Esto se hace idealmente en otoño.

Respecto a la luna, se siembra idealmente en menguante ya que en este periodo favorece el desarrollo de sus raíces y mejora su enraizamiento.

La chalota todo el año se cosecha de forma continua, cortando sus hojas a medida que crecen. Algunas huerteras conservan una misma planta durante largos períodos, incluso hasta cuatro años. Para su reproducción, se puede dividir la planta o dejar que florezca y produzca semilla, aunque lo más común es multiplicarlo por matas. Se consume fresca.

Mizuna / Mostaza

La mizuna es una variedad de mostaza. No es una hortaliza tradicional y pocas huerteras la siembran. Sin embargo, algunas mujeres, especialmente las más jóvenes y que comercializan sus productos, la han incorporado por que se vende bien y para su propia alimentación. En algunos casos llega a la huerta a través de intercambios.

“No siembro cosas raras”.

Bernardita Esparza. Carhuello, Pucón.

“Sembré unas mostazas en agosto, pero a nadie le gustó, así que se las di a las gallinas”.

Elena Aguilera. Santa Elena, Curarrehue.

Estas hojas son ideales para preparar mix de hojas ya que aportan color textura y sabor picantito.

Yuvixa Barrera. Candelaria, Pucón.

Se siembra en invierno, en menguante, desde almácigo. Es de crecimiento rápido y se puede empezar a consumir a los 30-40 días. Como otras hojas, se cosecha de forma continua, cortando las hojas externas y dejando que la planta siga rebrotando.

Kale

El kale es una hortaliza poco común en el territorio. Sin embargo, quienes la tienen destacan su resistencia y su duración, ya que dura más de una temporada. Se puede consumir en ensaladas, tortillas, batidos y pastas.

Generalmente se siembra en almácigo, a fines del verano para trasplantar en otoño (marzo, abril). Cuando los plantines alcanzan unos 15 cm, se trasplantan al lugar definitivo. Es importante no adelantarse en el trasplante, ya que puede frenar su crecimiento.

Como el kale crece de un tamaño considerable, es mejor dejar alrededor de 40 y 60 cm entre plantas. Puede crecer en pleno sol o semisombra. Se adapta bien al frío y resiste las heladas, las que incluso mejoran su sabor, volviendo las hojas más dulces. Es especialmente adecuada para otoño e invierno, aunque su crecimiento se vuelve más lento en los meses más fríos. Por eso algunas huerteras como Berni lo siembran en agosto. Respecto a la luna, sembrar en menguante.

La cosecha del kale se hace de forma gradual, como la acelga. Se debe evitar sacar muchas a la vez para no debilitar la planta. Puede durar más de un año en la huerta si se mantiene en buenas condiciones. Ivonne la deja semillar dentro del invernadero para que se renueve sola.

En cuanto a plagas, algunas huerteras han observado cuncunillas verdes que consumen las hojas. También pueden aparecer pulgones o larvas de mariposa, especialmente en primavera y verano.

Tomate

El tomate es un cultivo muy antiguo en el territorio. Es ampliamente cultivado, con diversas variedades que van desde tomates de gran tamaño, como el rosado de peumo o el corazón de buey, hasta los ancestrales y pequeños tomates tenca.

El tomate rosado de peumo y otras variedades, como el tomate yuco o renguino, al ser más

blandas y delicadas que el típico tomate larga vida, no siempre se adaptan bien a la comercialización, lo que ha contribuido a su paulatina desaparición, pese a su calidad y valor. Sin embargo, en los últimos años han experimentado una revitalización, siendo cada vez más valorados en la cocina, especialmente en restaurantes. Aun así, muchas mujeres los cultivan principalmente para su propio consumo, ya que son muy apreciados en ensaladas y para hacer salsas.

Entre las variedades tradicionales destaca el tomate tenca, el más pequeño, una especie nativa de Chile considerada el ancestro del tomate actual. A partir de él, mediante procesos de selección y cultivo, se desarrollaron las variedades más grandes que hoy se consumen. Hoy el tomate tenca está cada vez más presente en las huertas, tanto por su facilidad de cultivo como por su intenso sabor.

A estas variedades tradicionales hoy se suman los cherry y otras variedades de diferentes formas, colores y tamaños; púrpuras, negros, verdes, amarillos y naranjos. Estas variedades pueden ser tanto de mata (o determinadas), que crecen de forma más compacta y no requieren tutor; o de guía (o indeterminadas), que crecen en altura y necesitan ser amarradas o conducidas para su desarrollo.

Debido a su sensibilidad al frío, el tomate se inicia en almácigo durante el invierno, entre junio y agosto, en recipientes que permitan resguardarlo. Luego se trasplanta a una distancia de medio brazo aproximadamente, entre octubre y noviembre, principalmente dentro de invernadero, aunque algunas huerteras también prueban su cultivo al exterior, especialmente en el caso de los tomates cherry, que resisten mejor el frío y la lluvia.

El tomate requiere riego constante y cuidados posteriores. Se aporca, se amarra a tutores y se poda regularmente, eliminando chupones, hojas y algunos brotes para favorecer el desarrollo de frutos más grandes y sanos. Los chupones se pueden volver a plantar y de ellos crece una planta. Sin embargo, no todas las huerteras siguen estas prácticas de forma estricta. Algunas dejan que la planta crezca más libremente, confiando en su propio desarrollo.

“Los ganchitos le quitan la fuerza al tomate y también se pueden ir plantando y producen de nuevo. Hay que sacarles el chupón, para que crezcan grandes”.

Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

“Los tomates los siembro en agosto, septiembre. Si los siembro muy tarde los pongo afuera y dentro del invernadero. Hay que aporcarlos y echarles harta agua nomás. Con harto abono de gallina, mezcla de oveja y humus, todo revuelto, también con ceniza, todo. Por eso que están lindos y no me dejan de dar. Los amarro y les podo los chupones. Igual a veces si veo la flor que está muy tupida, le saco la más chiquitita, entonces el tomate viene mejor todavía. Porque hay que sacarle un poco de flores, así florecen más y dan el tomate más bonito. También hay que taparlo por la helada. Acá no pega mucho, pero hay que saber plantarlo para donde no pegue tanto la helada. Para cosechar hay que dejarlo en cajitas en un lugar cálido y con el tallito, sin que se le golpeen y verá que va a tener unos tomates bonitos, rojitos.”

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Pucón.

“En noviembre-diciembre a sembrar los tomates. Le voy dando medio brazo de distancia, poque es una mata grande. Hay que podarlo para que no se desparrame... Trasplanto dentro del invernadero. El cheerry lo dejo afuera. El palito tiene que estar firme. Los cosecho con el palito cuando están amarillos, y los pongo en la ventana para que maduren con la temperatura”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El tomate demora varios meses en crecer y en este territorio su producción se concentra en el verano y entrando el otoño. Las primeras heladas de otoño marcan el fin de la temporada, ya que los frutos que no alcanzan a madurar se pierden. Por eso, muchas mujeres coinciden en que no sirve adelantar en exceso la siembra, ya que la planta tiene su propio ritmo.

“El año pasado mi hija hizo tomates en esas bandejas negras, pero vinieron a salir igual en el tiempo, en septiembre, octubre. Antes no salió ni una planta, entonces ya nos dimos cuenta... ¿qué saca uno con ponerlos antes? Hay que dejar la semilla ahí sin cosechar porque ella solita sabe la época, sabe cuándo tiene que salir. Apurarla no da resultado. La naturaleza es sabia”.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

La cosecha se realiza cuando los frutos comienzan a tomar color, pudiendo terminar de madurar fuera de la planta, en un lugar cálido. En algunos casos se cosechan con su tallo para una mejor conservación. El tomate es una planta exigente y sensible a enfermedades, hongos y heladas, por lo que muchas mujeres prefieren cultivarlo bajo protección.

Ají

El ají es un cultivo presente desde tiempos antiguos en el territorio, formando parte de la alimentación y de las prácticas culinarias tradicionales. En las huertas se cultivan distintas variedades, como el ají cristal, el cacho de cabra y otros de formas más pequeñas, “como corazoncito”, que se adaptan a distintos usos y preparaciones. En la cultura mapuche, el ají tiene un rol fundamental, ya que con él se elabora el merkén, un condimento tradicional preparado a partir de ají seco y ahumado, molido junto a semillas de cilantro y sal.

El ají se siembra, se trasplanta y cosecha como el tomate. Se inicia en almácigo durante el invierno (junio-julio) protegido dentro de la casa o en invernadero, para resguardarlo del frío. Muchas mujeres prefieren sembrarlo en luna menguante, asociando esta fase a un mejor desarrollo de la planta, aunque Lila dice que no tiene mayor importancia: el ají lo plante cuando lo plante, le va a dar igual.

“El ají lo siembro en junio, en la menguante, dentro de la casa y guardadito, se trasplanta en noviembre-diciembre. Hay que regar y poner abono”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El trasplante se realiza hacia fines de primavera, cuando las temperaturas son más estables. Se recomienda dejar una distancia aproximada de medio brazo (40 a 50 cm) entre plantas, para permitir su buen desarrollo y ventilación. Aun así, el ají es reconocido como un cultivo delicado frente al frío, lo que puede dificultar su crecimiento en este territorio.

“Igual cuesta el ají, es muy delicado con el frío”. Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

Durante su crecimiento, algunas huerteras lo podan o limpian, retirando hojas y ramas, para favorecer la producción. También se cultiva en tierra suelta, con buen drenaje y riego constante.

“Tengo cacho cabra, cristal y ese como corazoncito. Los deshojo sin aporcar, con tierra blandita. Lo podo cuando veo el ají saliendo, eso es como en agosto”. Elena Aguilera, 2023. Puala Alto, Curarrehue.

El ají cristal puede mantenerse por más de una temporada si se cuida adecuadamente. Elena dice que dura 3 años, pero Juanita tiene una planta que le sigue dando de más de 10 años.

La cosecha se realiza hacia fines del verano o cuando comienza el frío. En algunos casos, los frutos se cortan en racimos y se cuelgan para que terminen de madurar bajo resguardo.

“Cosechar cuando empieza el frío, uno corta el racimo y lo cuelga en el invernadero para que siga madurando, aunque estén verdes”. Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

Pepino

El pepino es un cultivo que se ha incorporado con más fuerza en las huertas en las últimas décadas, especialmente asociado al uso de invernadero. Es una planta sensible al frío, por lo que requiere de resguardo en sus primeras etapas y una buena elección del momento de siembra.

Se inicia en almácigo, protegido dentro del invernadero o bajo cubierta para evitar daños por

heladas. Algunas huerteras señalan que el momento de siembra es clave para su desarrollo, ya que si se adelanta demasiado puede no prosperar. Por ello, suele sembrarse entre primavera y comienzos de verano (agosto – noviembre), cuando las temperaturas son más estables, ya sea en almácigo o directamente en tierra dentro del invernadero.

“Noviembre lo siembro en melgas con distancia para que no se amontonen”. Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El pepino es una planta de crecimiento guiado, por lo que se amarra con cordel o pita para que trepe y no crezca rastrero, facilitando su manejo y cosecha. A diferencia de otros cultivos, el pepino no siempre se poda, y su manejo puede ser más simple si se le entrega un buen soporte y condiciones adecuadas.

Los de agosto que sembré, no salieron, los de enero sí salieron. Directo en la tierra del invernadero, hay que amarrarlo, para que no crezca rastrero. No los podo. Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Debido a su sensibilidad, es importante protegerlo del frío, especialmente en sus primeras etapas. Se cosecha como el tomate.

Zapallo

En la huerta se cultivan distintas variedades de zapallo, aunque tradicionalmente se ha privilegiado el zapallo de guarda, por su capacidad de conservación durante meses y su importancia en la alimentación familiar. Este tipo de zapallo, de cáscara dura y pulpa firme, permite contar con alimento durante el invierno. Sin embargo,

en los últimos años se han ido incorporando nuevas variedades, como el zapallo italiano, el zapallo camote, el butternut o anco, el kabutiá (o zapallo japonés) y otros de menor tamaño o ciclos más cortos. Estas variedades amplían las posibilidades de consumo y cultivo, aunque no reemplazan al zapallo de guarda, que sigue siendo el más valorado por las mujeres.

El zapallo de guarda es una planta rústica, de crecimiento extendido, que se adapta bien al territorio cuando se siembra en el momento adecuado. Respecto a su tiempo de siembra, muchas huerteras coinciden en que el zapallo se siembra para San Miguel (29 de septiembre), por tradición campesina. Esta fecha marca el inicio del calor en este territorio.

Siembro para San Miguel, en octubre. Con harto abono y pepitas, no tan juntas. Lo dejo por el borde, al lado cerca de las papas. Se tapa con paja y después los cosecho. Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Siembra directa, para no perder la semilla. Elena Aguilera, 2023. Puala Alto, Curarrehue.

Siembro para San Miguel, (29 de septiembre) Lo siembro en la huerta y lo tapo con un cartón boca abajo. Pongo 3-4 matitas para poder cuidarlos. Cuesta en almácigos por eso mejor sembrar al tiro en la tierra y los tapo. Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

El zapallo puede sembrarse en almácigo, aunque varias mujeres prefieren la siembra directa, ya que relatan que el trasplante puede retrasar su crecimiento o debilitar la planta. Cuando se

realiza en almácigo, se suele hacer en bolsitas o recipientes con varias semillas, asegurando buen abono y humedad.

Lo siembro en bolsita, porque directo se meten las plagas. Pongo unas tres semillitas en una bolsa, con mucho abono y agua. Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

Al sembrarlo en tierra, se recomienda dejar suficiente espacio entre plantas, entre 1 y 2 metros, ya que el zapallo se extiende ampliamente y desarrolla guías largas. Por ello, algunas mujeres lo ubican en los bordes de la huerta o cerca de otros cultivos, permitiendo que crezca libremente sobre el suelo. También puede sembrarse junto al cerco, aprovechándolo como soporte para que las guías se trepen y así evitar que los frutos toquen el suelo.

El zapallo lo dejo por el borde, al lado cerca de las papas. Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El zapallo italiano, en cambio, también requiere gran espacio, alrededor de 1 metro entre plantas, pero es de mata, por lo que no desarrolla guías largas y su crecimiento es más compacto.

Siembro en noviembre el zapallo italiano, salen rápido. Lo voy cosechando para comerlo. Lo pongo por los bordes, porque la planta es grande. Siembro directo a la tierra. Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

También es común proteger las plantas en sus primeras etapas, especialmente de las heladas y de las babosas, que pueden comérselas por completo. Para ello, algunas huerteras las cubren con

bidones o botellas cortadas por la mitad para que no se las coman las babosas, y proteger de heladas, además de la malla antiheladas.

El zapallo requiere buen suelo y abundante materia orgánica. En algunos casos, se siembra directamente sobre restos de materia orgánica o pasto seco, como lo hacen Lila e Ivonne, aprovechando su capacidad de crecer en distintos espacios del predio. También crece muy bien sobre guano maduro.

Lo siembro arriba del pasto seco, en cualquier parte.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Nosotros los sembramos arriba de las melgas de pasto que juntamos.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

Se siembra con varias semillas por punto o casilla, no demasiado juntas, y luego se mantienen las plantas más fuertes. Una mata de zapallo de guarda puede dar 3 a 5 zapallos, y una de italiano, hasta 20 zapallos, ya que se cosechan inmaduros y de forma continua.

Aunque es considerado un cultivo de bajo manejo, necesita suelo húmedo y se puede aporcar ligeramente. Sin embargo, hacia marzo, las huerteras suelen abrigar los frutos con ropa vieja o paja, para protegerlos de las heladas y del frío y permitir que continúen su desarrollo.

El zapallo de guarda está listo para ser cosechado alrededor de 4 y 6 meses después de la siembra, el zapallo italiano (zucchini) en cambio, se puede cosechar mucho antes, a los dos meses más o menos, y luego sigue produciendo. Una vez cosechado, el zapallo de guarda puede almacenarse

por largos periodos, siempre que se mantenga en un lugar seco y templado.

Los dejo cerca de la cocina a leña para que no se pudran, necesitan lugar calentito.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Repollo

El repollo es también una hortaliza base en la huerta campesina de esta zona, muy valorada por su resistencia al frío y su capacidad de producir durante varios meses. Entre las variedades favoritas entre las huerteras, destaca el corazón de buey, de menor tamaño y más compacto que el repollo zambo, blanco o morado.

El repollo no necesita tanto espacio, hay uno que se llama corazón de buey, es así, chiquitito. El repollo zambo es más grande, pero tampoco necesita tanto espacio.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

El repollo se siembra principalmente en almácigo, preferentemente en invernadero. Muchas mujeres comienzan la siembra en invierno (junio-julio), mientras otras lo hacen más tarde, entre octubre y diciembre, según el manejo del predio. Algunas siembran al voleo. El trasplante se realiza cuando la planta ha tomado fuerza, generalmente entre septiembre y noviembre, en algunos casos en luna menguante.

El de agosto se me murió. La idea es que no esté tan grande hacia junio-julio. Si le cae agua se abre. Me gusta el corazón de buey.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Lo siembro en noviembre y diciembre. Lo tengo afuera siempre, en invierno duran

harto. Lo tapo y le voy sacando de una hojita de abajo, así no se pudren. En enero- febrero ya está listo.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

El crecimiento del repollo es relativamente rápido, en unos días ya emergen las primeras hojas, y en pocas semanas está listo para ser trasplantado. Con buen riego, la planta forma su “repollo” de manera natural, aunque a veces es necesario amarrarlo para ayudar a que cierre bien.

El repollo requiere riego dirigido a la raíz, evitando mojar las hojas, ya que el exceso de humedad puede hacer que el este se abra o se pudra. Por eso, algunas mujeres hacen una pequeña pocita alrededor de la planta para concentrar el agua. En invierno, puede necesitar protección, como techos o coberturas, para evitar el exceso de lluvia y las heladas. También hay quienes lo cubren con sus propias hojas y las van retirando de a poco para evitar que se eche a perder.

El repollo puede cosecharse entre enero y febrero, en siembras de primavera, aunque también puede mantenerse en la huerta durante el invierno si está bien protegido. Algunas huerteras señalan que es importante que la planta no llegue demasiado grande a los meses más fríos, ya que la lluvia puede afectar su formación.

Coliflor

La coliflor no es una hortaliza fácil en este territorio, se ha comenzado a sembrar de forma más actual y no es muy presente en la huerta campesinas. Aun así, algunas mujeres la siembran, principalmente en agosto, iniciando el cultivo en almácigo para luego trasplantarla cuando la planta tiene suficiente desarrollo. También se

puede sembrar en enero y febrero para tener cosecha en invierno.

La coliflor adapta bien a climas frescos como los de la Araucanía Andina, pero es sensible a los cambios bruscos de temperatura. Por eso, es importante ubicarla en un lugar protegido y con buen suelo, rico en abono o guano. El trasplante se realiza cuando la planta tiene varias hojas verdaderas, dejando una distancia de aproximadamente 50 a 70 cm entre plantas, ya que necesita espacio para formar una buena cabeza.

Requiere riego constante, pero evitando encharcamientos. Por eso huerteras como Juanita, le hacen una posita y ahí riegan. Durante su crecimiento, algunas personas doblan o amarran las hojas exteriores sobre la cabeza para protegerla del sol y mantener su color claro.

Uno de los principales desafíos es que la coliflor “se sube” con facilidad, es decir, florece rápidamente si no se cosecha a tiempo o si enfrenta estrés por temperatura o falta de agua. Por eso, como señala Magali, es un cultivo que exige estar atenta, cuando la cabeza está firme y bien formada, debe cortarse de inmediato.

No me gusta la coliflor, porque se sube luego y hay que estar atenta, cuando está lista se corta. Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

En general, demora entre 3 y 5 meses desde la siembra hasta la cosecha. Debido a su sensibilidad, no siempre resulta bien, lo que explica que algunas huerteras prefieran no cultivarla o hacerlo en menor escala.

Brócoli

El brócoli tampoco es común en las huertas campesinas de la zona.

Se siembra de forma similar a la coliflor, generalmente en almácigo entre junio y agosto, para luego ser trasplantado entre agosto y octubre, cuando la planta tiene buen desarrollo. También puede sembrarse en febrero y marzo para producción de invierno, trasplantando entre abril y mayo y cosechando entre junio y agosto.

Es un cultivo más resistente y menos exigente, ya que tolera mejor el frío y los cambios de temperatura. Requiere buen suelo y riego constante, pero no necesita cubrir la cabeza. A diferencia de la coliflor, no se sube con tanta facilidad y permite cosechas continuas, ya que después de cortar la cabeza principal siguen brotando nuevos tallos laterales. Se puede comenzar a cosechar entre octubre y enero, dependiendo de la fecha de siembra.

Poroto

En la Región de La Araucanía existe una gran diversidad de porotos tradicionales, conservados por familias campesinas y mapuche a través de la guarda de semillas. Se reconocen numerosas variedades locales, diferenciadas por su color, forma y uso, dentro de los porotos comunes (*Phaseolus vulgaris* L.) se encuentran el angelito, araucano, poroto arroz, azufrado, mantecoso, blanco, burro, jardinero, cabrita, vaquita, Biobío o chemira, cisne, coipo, coscorrón, coyonco, coyunda, cristal, fideo, frutilla, hallado, sapito, juanita, lagarto, manteca, ñarki, morado, peca, perdiz, peumo, pintón, piñón, señorita, siete semanas, tórtola y tregul. Además, una gran variedad de porotos de mayor tamaño o pallares

(*Phaseolus coccineus* L.) blanco, morado, café, negro, luna; y los porotos metro, con su largo capi.

El poroto se siembra directo a la tierra, después de la última helada de Todos los Santos, es decir, a comienzos de noviembre. También algunas huerteras recomiendan que ya esté bajo tierra para esa fecha, así se evita la helada.

Los porotos tienen que estar bajo tierra para Todos los Santos, una semana antes, porque ese día cae la helada. Hago el surco, de una pata de distancia. De unos 4 ó 5, en casillas, eso es que en vez del surco pones abono alrededor, y cuando están más grandes pones un coligue que se cruce encima. Me interesa que los porotos sirvan para varios fines. Cuando está grande sirve para poroto verde, después granado o de guarda. Los congelo o los cocino al tiro en guisos o ensaladas.

Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

El poroto se siembra en hoyitos o casillas, generalmente con dos semillas, o en líneas separadas aproximadamente a un pie o unos 20 cm. Es importante que la tierra esté bien abonada, y luego aporcar la planta cuando tiene sus primeras hojas para que crezca con más fuerza. Se usan coligues, ramas de poda o mallas para guiar el crecimiento, también se pueden sembrar junto a maravillas para que les sirvan de soporte.

El poroto es una planta muy versátil, se puede consumir como poroto verde, luego granado y finalmente seco para guarda. Los porotos de guía suelen dejarse madurar hasta que la vaina se seca, momento en que se cosechan y guardan en sacos; luego, se desgranar y se seleccionan las se-

millas. Algunas variedades, como el pallar, pueden permanecer varios años en la tierra y volver a brotar, ya que crecen de papa.

Los porotos se siembran después de las primeras semanas de noviembre por las heladas. Directo al suelo. Los payares se quedan ahí, duran como cuatro años. Empieza a aparecer en noviembre y usted lo aporca nomas y así crece de nuevo. Tierra bien abonada y harta agua. Lo cosecho verde para ensalada, me como la vaina. Poroto seco para guiso. El poroto pallar granado, es demasiado grande, a mí no me gusta mucho.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Los de guía los dejo verdes y los como en ensalada. Cuando la vaina está seca, se guarda. Esos se cosechan y se van echando en un saco. Después los degranado en invierno y me sirven de entretención. Tienen que estar secos. El poroto pallar se consume verde, como poroto granado y seco también.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Arvejas

Las arvejas son también un cultivo tradicional. Dentro de las variedades preferidas están la arveja sinhila y el arvejón. También existen variedades de guía y otras más bajas, que no requieren soporte.

La arveja se siembra directo a la tierra, generalmente en invierno, entre junio y agosto, aunque algunas mujeres extienden la siembra hasta septiembre u octubre para asegurar cosechas escalonadas.

Varias coinciden en que se pueden hacer dos o tres siembras al año para no dejar de tener arvejas frescas.

Las arvejas se siembran como el poroto, en surcos o en hoyitos, separados aproximadamente a un pie, y se usan coligues o guías para acompañar su crecimiento. También se les puede subir tierra (aporcar) a medida que crecen.

Las primeras arvejas las estoy echando a fines de julio. Y después en septiembre, hago la otra siembra para tener más nuevos. Entonces así no pierdo de comer algo rico, fresco. Y después la última siembra en octubre. Elizabeth Saez. Santa Elena, Curarrehue.

Para cosechar en primavera temprana, especialmente en octubre, es clave sembrar entre fines de junio y julio, e incluso hasta comienzos de agosto en sectores más protegidos. Estas siembras tempranas crecen durante el invierno y comienzan a producir con los primeros calores. Luego, las siembras de agosto y septiembre permiten extender la cosecha hacia noviembre y diciembre.

Las arvejas se cosechan tanto verdes como secas. Cuando se consumen verdes, se comen desgranadas o, en el caso de la sinhila, con la vaina completa. Si se dejan madurar demasiado, pierden sabor y es preferible destinarlas a semilla. Una vez secas, se pueden guardar para consumo o para la próxima siembra.

Habas

Las habas son también cultivos tradicionales. Son muy resistente al frío, por lo que permiten siembras tempranas en invierno. Existen distintas variedades, que se diferencian principalmente por el tamaño de la vaina y del grano, desde habas más pequeñas hasta otras más grandes y carnosas, utilizadas tanto para consumo fresco como seco.

En la práctica, las mujeres siembran habas en distintos momentos, aprovechando su tolerancia a las bajas temperaturas. Algunas comienzan temprano, desde mayo, especialmente en invernadero o en sectores protegidos, mientras que otras siembran entre junio y julio, ya sea en almácigo o directo a la tierra, con el objetivo de tener cosecha hacia la primavera o antes de Navidad. También hay quienes siembran en agosto e incluso hasta octubre, aunque las siembras más tardías dependen de las condiciones del clima.

Hago los almácigos de habas en junio o julio, por ahí, para que estén antes de la Navidad. Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

Antes las viejitas en mayo sembraban las habas, porque no se hielan, yo sembré en agosto, ahora están grandotas.

Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Casi desde mayo, sembramos habas en el invernadero. Ya están grandes.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Pucón.

Las habas se siembran directo a la tierra. Se suelen plantar separadas, dejando espacio suficiente para su desarrollo, y no siempre requieren guía.

A pesar de su resistencia, las heladas intensas o nevazones pueden dañarlas o quebrarlas, aunque, como señalan las huerteras, muchas veces igual logran recuperarse y dar fruto. También se siembran como abono verde en invierno ya que ayuda a fijar nitrógeno en el suelo mejorando su estructura y fertilidad.

Choclo o maíz

El choclo o maíz es un cultivo fundamental, presente en distintas variedades que se diferencian por el color del grano (blanco, amarillo, colorado o morado); su tamaño, y su uso, ya sea para consumo fresco como choclo, o seco para harina, mote o alimento de animales. Entre ellas destaca el maíz araucano, una variedad tradicional cultivada en este territorio, reconocida por sus granos de colores. Este maíz ha sido resguardado por comunidades mapuche y campesinas, formando parte de preparaciones como el muday, el catuto o distintas harinas. Es una planta de verano que requiere calor, buen suelo y suficiente humedad para desarrollarse.

El maíz se siembra directo a la tierra, generalmente en primavera, cuando ya han pasado las heladas. Varias mujeres coinciden en que su siembra es similar a la del poroto, tanto en época como en forma. Octubre aparece como un mes clave para la siembra, cuando el suelo comienza a calentarse. También es común sembrarlo asociado a otros cultivos, especialmente con porotos, que utilizan la planta de maíz como guía para trepar. Esta combinación junto con el zapallo, conforman la tradicional milpa.

El maíz se siembra en hoyos o pequeñas melgas, dejando espacio suficiente entre plantas para su crecimiento. A esta siembra se le acompaña de espantapájaros o banderas de nylon para que el

viento las mueva y evitar la presencia de ataque de pájaros al brotar la semilla. Su cosecha se realiza en verano, cuando las mazorcas están llenas, pudiendo consumirse como choclo tierno o dejarse secar para otros usos.

Quinoa

La quinoa es un cultivo ancestral proveniente de los territorios andinos, que en el sur fue adoptado y adaptado en tiempos precolombinos. Existen distintas variedades, destacando la quinoa blanca y la roja, que se diferencian por el color de la semilla y de la flor, generalmente rosada o rojiza. En el territorio mapuche también se reconoce una variedad local, *dawe* en mapuzungun, de grano pequeño, cultivada tradicionalmente y vinculada a prácticas alimentarias antiguas. Es una planta resistente, que se adapta a distintos suelos y condiciones, y que con el tiempo ha logrado aclimatarse a zonas más australes.

Las huerteras la siembran directo a la tierra, generalmente en agosto, en melgas y fuera del invernadero. Es un cultivo de crecimiento lento, que se desarrolla durante la primavera y el verano, y cuya cosecha ocurre en marzo o abril, cuando la semilla está seca. La recolección requiere trabajo, las plantas se cortan o se golpean para soltar las semillas, y luego se limpian cuidadosamente, separándolas de la paja con ayuda de mallas finas.

Este año voy a sembrar quinoa también. Se me habían perdido las semillas, el otro día las encontré. Se da bonita. El año que nosotros sembramos, fue de la roja. Hicimos como dos melgas. Para cosecharlas la aportillamos con un palo, la aporrea-

mos nomás, es harto trabajo. Después la limpiamos le sacamos la paja, con una malla fina.

Ivonne Cárdenas. Menetué, Púción.

Además de su semilla, algunas mujeres como Juanita destacan el uso de la hoja, que se consume fresca o en jugos, valorándola por sus propiedades. También ella recuerda su presencia en generaciones anteriores, donde se consumía de forma similar al mote o en preparaciones como el muday.

La hoja se hace jugo, con limón, tiene más propiedades que la semilla. Mis papás sembraban quinoa, era como el mote, hacían mudai. Yo creo que la semilla se climatizó.

Juanita Coñuequir. Huincapalihue, Curarrehue.

Otras huerteras, como Yuvi, usan la saponina de la quinoa para la protección contra insectos, ya que es amarga y espumosa, y se adhiere mejor a las hojas al momento de la aplicación.



V.

Las flores

“Por aquí hay señoras jóvenes que se enferman de depresión, porque no hacen nada. Y yo digo: ¿cómo va a ser eso? Yo no entiendo esa depresión, porque hay tanto que hacer, tanto que mirar... Yo en eso me entretengo, porque si miro mis flores, uno se entretiene y no está pensando en otra cosa. Mire qué lindas las flores, mire la otra es más bonita”.

Lila Arias, Carhuello, Pucón.

Las flores

Las flores ocupan un lugar especial en la huerta y en el predio. Las mujeres las siembran, las cuidan y las observan tanto por su belleza como por su aporte a los cultivos y al equilibrio de la huerta. Además, su estado y presencia indican momentos clave del ciclo de las plantas, como cuando comienzan a semillar, cuando viene el fruto y anuncian cambio de estación.

Algunas flores aparecen solas año tras año; otras se trasplantan, se intercambian entre vecinas o se cuidan en maceteros hechos con materiales reciclados, como ruedas de neumáticos o botellas invertidas. Todo se transforma con esmero y cuidado, persiguiendo la belleza o, como dice Elizabeth, la “bonitura”.

Este vínculo con las flores muchas veces viene desde la infancia, aprendiendo al mirar a otras. Es una práctica que se observa y se repite, sembrar flores, intercambiarlas, cuidarlas y maravillarse con su belleza, es parte de la historia de las mujeres de este territorio. El gusto por las flores

se va formando con el tiempo, entre el hacer cotidiano y la relación con el entorno. Así, varias las asocian a sus madres y abuelas, recuerdan al mirarlas a quienes las plantaban antes y continuaban ese cuidado como una forma de memoria de recuerdos de la infancia.

“Mi mamá pone flores, pero por la orilla de la huerta. Las flores le salen solas. Hay muchas flores que salen solas.

A ella le salen muchos gladiolos en la huerta. Como a mí me salen las caléndulas, a ella le salen los gladiolos”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

“Yo la mayoría de las flores las tengo, pero hay ciertas flores que quiero tener porque son las que teníamos aquí antiguamente. Como la Corazón de María, pedí semillas, porque esa planta la teníamos aquí. También la Buganvilia, que ando buscando por cielo, mar y tierra”.

Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.



Antejardín del hogar de Carlina, madre de Magali Riffo. Lefincul, Curarrehue.

Dentro de la huerta es común ver caléndulas, capuchinas, borraja, girasoles y lupinos; mientras que alrededor de la casa, en los bordes del camino o junto a los cercos, crecen hortensias, rosas, gladiolos, calas, dalias, margaritas, pensamientos y siemprevivas, entre muchas otras. También son conocidas la flor del paño, la no me olvides, la alstroemeria (amankay o liuto) y la flor de la viuda, que crecen de forma silvestre en el campo, junto con arbustos nativos ornamentales como el chilco, la chaura o el michay.

Las condiciones del lugar también van definiendo qué flores se pueden tener. En sectores más fríos o con heladas intensas, no todas logran darse. Algunas, como las dalias o las hortensias, pueden no prosperar, mientras que otras —como el liliium, la clavelina, la caléndula o las maravillas— resisten mejor el frío y se adaptan al territorio. Así, la experiencia permite reconocer cuáles flores “aguantan” y cuáles no, y en base a eso se van tomando decisiones sobre qué sembrar y dónde hacerlo.



Carlina junto a las flores de su entrada.

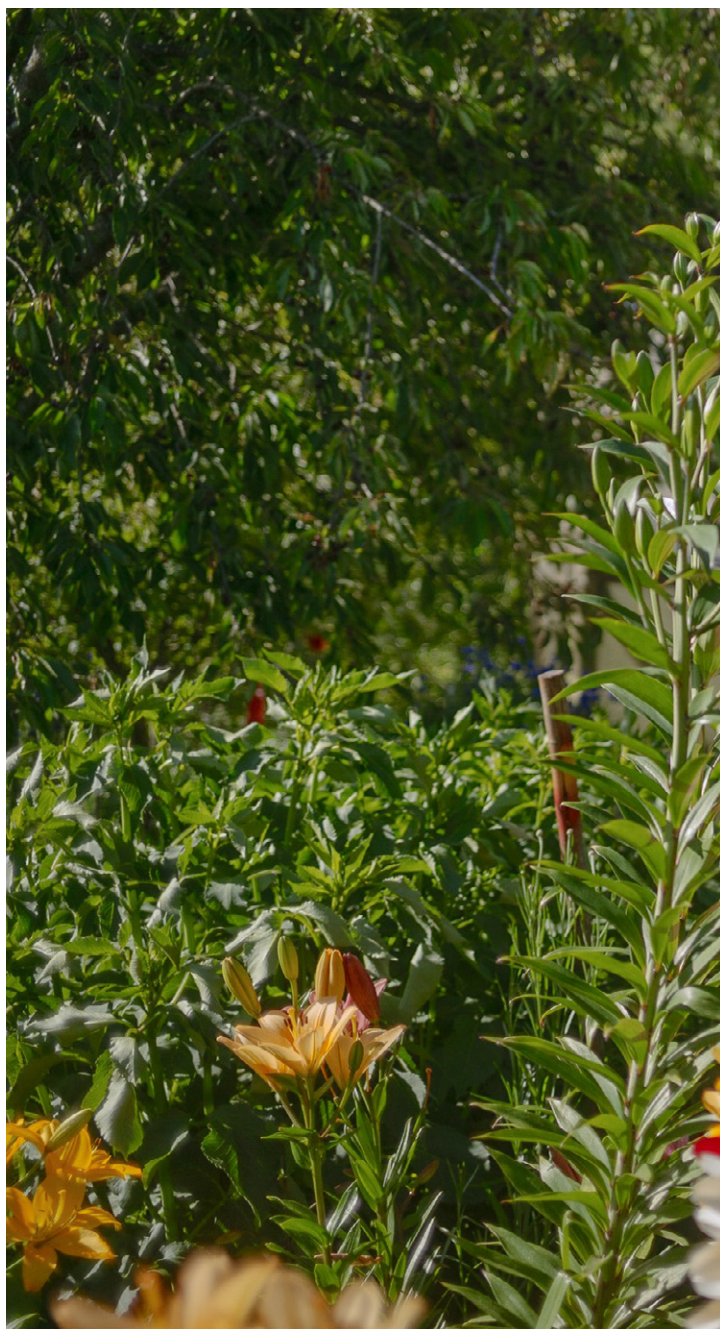
En ese sentido, muchas mujeres privilegian flores que se mantienen solas, que botan semilla o que vuelven cada año sin necesidad de replantar. La caléndula, por ejemplo, aparece sola sin necesidad de siembra, mientras que el cosmos también tiende a reproducirse por sí mismo si encuentra buenas condiciones. Estas flores requieren poco manejo y se integran fácilmente al espacio, lo que las hace especialmente valoradas.

Las flores también se ubican estratégicamente en el predio. A veces se plantan en la entrada, en los bordes o en los alrededores de la casa, generando recorridos y espacios que se van armando con color y textura. Otras veces aparecen entre medio de la huerta o en sectores más protegidos, según el clima y las condiciones del suelo. En este sentido, las mujeres campesinas son verdaderas paisajistas. Además de sostener la huerta, los animales y el trabajo doméstico y práctico del predio, dedican tiempo y atención a sus flores. Para ellas, estas llenan su alma, por su belleza y porque, al mirarlas, las hacen felices.

Carlina vive en el mismo predio en el que se casó, el cual compartía con su hija Magali. Allí, ambas cultivaban flores, llenaban de ellas los accesos y embellecían el antejardín, la huerta y todos los espacios que encontraban. Magali aprendió de ella a embellecer los espacios con flores y maceteros hechos por ella misma, a partir de botellas reutilizadas, transformadas y pintadas.

“Yo pongo flores en toda mi entrada para que la gente las vea cuando viene de visita. Cuando yo voy a otro lado, lo primero a lo que se me van los ojos, es a las flores. Entonces, la idea es que cuando vengan las personas, lo primero que se encuentren es con la entrada bonita, llena de flores”.

Magali Riffo, 2023.
Lefincul, Pucón.



Magali, rodeada de liliums en su huerta en Lefincul, Pucón.





Magnolio en el jardín ornamental de Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Lila mantiene un espacio cerrado especialmente para sus flores y árboles ornamentales. Allí tiene un magnolio, hortensias, gladiolos, lilioms, calas, maqui, mentas, etc.

Flores e insectos

Las huerteras saben, porque así lo han observado, que los insectos se van a las flores y ayudan a la polinización. Por eso, ellas las plantan cerca de las hortalizas y las dejan crecer entre medio de los cultivos. De esta forma, las flores ayudan también a proteger la huerta. En cultivos como el zapallo, el pepino, los tomates o los frutales, también se reconoce que su floración es la que avisa que viene el fruto. Las abejas y otros insectos llegan atraídos por los colores y aromas, y en ese recorrido permiten que la planta siga su proceso. La presencia de insectos y flores es señal de una huerta viva.

Observar las flores es una práctica clave en la huerta, ya que permite anticipar lo que viene



Lila con una flor de amarilis.

y ajustar las decisiones en el manejo de los cultivos. Por ejemplo, las mujeres se fijan si la flor abre bien, si se cae antes de tiempo o si logra transformarse en fruto. En esa observación cotidiana se van reconociendo las señales; por ejemplo, la falta de insectos puede indicar exceso de calor en el invernadero o heladas que afectan el proceso. A partir de esto, cambian el lugar de siembra, protegen las plantas o prueban con otras especies según las condiciones del entorno.

“Y las flores sirven también para que los bichos, en vez de que se vayan a comer las hojas de las plantas, se van a meter a las flores”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Las flores son señales. Por ejemplo, cuando la hortaliza se “sube” y se va a flor, se sabe que están entrando en su etapa final y comenzarán a dar sus semillas; en otros casos, la flor anuncia la llegada del fruto, como ocurre con pepinos, zapallos o tomates. Por otro lado, en el caso de los frutales, es conocimiento común que, si llueve durante la floración, la lluvia puede dañar las flores y evitar que cuajen los frutos.

En esa observación atenta se condensa un conocimiento situado, construido en la experiencia y en la relación cotidiana con el entorno. Sin embargo, estos ciclos se han vuelto menos predecibles en los últimos años: el cambio climático ha alterado los ritmos de la naturaleza, haciendo más frecuentes eventos como lluvias en plena floración y obligando a ajustar constantemente las prácticas.

Diversidad de flores

La diversidad de flores en la huerta no responde solo a lo bonito. Las mujeres saben que mientras más flores hay, más insectos llegan, y con ello la huerta se vuelve más sana y equilibrada. Las flores conviven con las hortalizas, con las plantas medicinales y con los árboles, formando un ecosistema conjunto variado que cambia a lo largo del año. Elizabeth Sáez lo describe desde su experiencia:

“Tener flores, tener rosas, a mí me apasiona... es maravilloso ver un poco del revuelto que hay entre remedios, flores, todo un colorido grande que hay”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

Ese “revuelto” da cuenta de una forma de ordenar la huerta donde todo convive y aporta en su equilibrio.

“Antiguamente, en la huerta de mi mamá, siempre se encontraban los cosmos, la caléndula, los liliun, las peonias, manuelitos”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

Las formas de cuidado son simples, pero precisas y dedicadas. Algunas se siembran directo en la tierra o en almácigos con tierra de hoja o guano de oveja harneado. Durante el crecimiento, ciertas especies requieren coligues u otros apoyos para afirmar sus tallos. Para propagarlas, se guardan las semillas en bolsitas de papel, se dividen los bulbos o se trasladan plantas según la temporada. Son prácticas que se repiten año tras año y que permiten que las flores se mantengan siempre presentes en el paisaje campesino.



Girasoles en el predio de Yuvixa Barrera. Candelaria, Pucón.

“Esta florcita (girasol) está formada de un tipo de flor que se llama capítulo. Cada una de esas cositas que está adentro es una flor distinta. Cada una tiene un ovario adentro, donde va el bichito, y tienen esta apariencia de que es una flor. Pero en realidad son cientos, cientos, cientos de flores. Y este es un pétalo modificado que sale hacia el lado, pero aquí al medio también tiene una flor. Cada una de estas cosas es una flor. Y estas se disfrazan de una gran flor. Y esas flores, se llaman capítulos”.

Juanita Coñuequir, 2023. Huincapalihue, Curarrehue



A Magali Riffo le crecen solas y de forma abundante las caléndulas en su huerta.

Algunas flores presentes en los predios campesinos de la Araucanía Andina

Caléndula (semilla)

La caléndula es una de las flores más presentes en la huerta, conocida por su capacidad de aparecer sola, año tras año. Se adapta bien a distintas condiciones y suele crecer entre medio de los cultivos, acompañándolos sin necesidad de planificación. Es valorada por atraer insectos y por sus usos medicinales, tanto en la flor como en la hoja, además sus pétalos son comestibles. Se siembra en primavera, aunque muchas veces no es necesario, ya que se autosiembra con facilidad. Florece durante gran parte del año si las condiciones lo permiten. Requiere poco

manejo y resiste bien el frío y el calor.

“La caléndula sale solita en la huerta, no necesitas tirar semillas... igual cae la semillita y vuelve a salir.”

Yuvixa Barrera. Candelaria, Pucón.

Capuchina (semilla)

La capuchina es una planta rastrera que se expande con facilidad, cubriendo el suelo con sus hojas redondeadas y flores de colores intensos, o puede ser guiada con tutores. Se integra a la huerta como acompañante de los cultivos, atrayendo insectos y aportando diversidad. Es también una planta comestible, utilizada en ensaladas y preparaciones, tiene propiedades antiinflamatorias y ayuda a sanar moretones. Se



Las flores rosadas y blancas son clavelinas; en primer plano, caléndulas amarillas; y las blancas de centro amarillo, amapolas, en la huerta de Elizabeth Sáez.

siembra directo en primavera, entre septiembre y noviembre, y florece durante el verano. Prefiere suelos sueltos y algo de humedad, aunque no es exigente. En buenas condiciones puede extenderse bastante, por lo que conviene dejarle un buen espacio.

Borraja (semilla)

La borraja es una planta que se integra de manera natural en la huerta, reconocida por su capacidad de atraer abejas y otros polinizadores. Sus flores azules destacan entre los cultivos y suelen aparecer solas en sectores donde ya se ha dado antes. Es una planta que se deja crecer más que se siembra. Se siembra en primavera o aparece espontáneamente. Florece en verano y

requiere poco manejo. Se adapta bien a distintas condiciones y crece mejor con algo de humedad. Posee propiedades expectorantes y sus flores son muy valoradas para la gastronomía local en decoraciones de postres y tortas .

Clavelina (semilla)

La clavelina se reproduce con facilidad y soporta bien las heladas. Sus tallos son blandos, por lo que conviene afirmarla con una varita, coligüe, una reja o algún apoyo cercano, ya que tiende a cargarse buscando el sol. Se da mejor en tierra bien cultivada, blanda y con un poco de abono. Puede sembrarse a la orilla de un cerco o cerca de otras plantas, siempre que reciba sol.

Se puede sembrar entre agosto y septiembre, en



Cosmos en la huerta de Lila Arias.

almácigo o directo a la tierra, y suele demorarse cerca de dos meses en crecer y empezar a florecer. Florece desde noviembre hasta marzo. Resiste la helada sin quemarse fácilmente, y aunque la parte de arriba se seca al terminar la temporada, la planta vuelve a brotar desde abajo. La vara seca queda llena de semillas, que se pueden guardar en bolsa de papel. Es también una buena flor de corte, incluso si se corta media cerrada, abre bien en el florero.

“La clavelina hay que apoyarla con algo, porque ellas siempre buscan el sol y se cargan hacia ese lado, entonces uno les pone un coligüe o una varita para que no se caigan. Yo creo que en septiembre más o menos es buena época para sembrarla

en buena tierrita, y de ahí no tarda mucho en crecer, como dos meses será. Resisten la helada, porque nunca he visto yo que se me queme la planta, se muere lo de arriba pero abajo queda y vuelve a brotar. La varita se seca arriba y queda llenita de semilla, entonces uno la puede guardar en una bolsa de papel y después vuelve a salir. Es una flor que sirve para corte, porque uno la corta y aunque esté media cerrada se abre igual en el florero.”

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.



Siempre vivas en el predio de Magali Riffo.

Cosmos (semilla)

El cosmos es una flor liviana, generalmente de tonos de lila, muy valorada por su movimiento y por la facilidad con que vuelve a salir sola por autosiembra. En lugares como Palguín se da bien, pero necesita tierra buena, blandita, idealmente con tierra de hoja, y algo de riego para crecer con fuerza. Cuando no recibe agua suficiente, queda más chica.

Se siembra directo a la tierra en primavera, entre septiembre y noviembre. No conviene trasplantarla, porque suele resentirse y crecer mal; según la experiencia local, resulta mucho mejor dejarla donde cayó o sembrarlo directamente en su lugar. Al sembrarla, conviene cubrir un poco la semilla para que los pájaros no se la coman.

Florece entre diciembre y marzo, a veces incluso más entrado el otoño. Se resiembrar sola con facilidad, aunque puede caerse con la lluvia o por el peso de la flor.

“El cosmos es muy bonito, tiene muchos colores y sale solito, uno no tiene ni que sembrarlo a veces. Necesita tierra buena, blandita, ojalá tierra de hoja, y también un poco de agua, porque si no queda más chiquitito. Mejor sembrarlo directo a la tierra, porque cuando uno lo trasplanta como que sufre y no quiere crecer bien. Uno tira la semilla y le pone un poco de tierra encima, porque si no los pajaritos se la comen. Después cae la semilla y vuelve a salir solo, así que uno lo deja ahí nomás en su lugar”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.



Siempre vivas de adorno en el hogar de Lita Arias.

“Mi mami tenía una que se llama siempre viva, que es como durita, parece seca pero es igual cuando está viva. Es de semilla y es como de papel, como una flor sedosa que no cambia, y yo creo que no necesita mucho cuidado porque es bien resistente”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

Siempreviva (semilla)

La siempreviva es una flor muy valorada por la duración de sus flores, que incluso secas conservan su forma, color y textura. Se la describe como una flor “como de papel” o “como seda”, firme y resistente, muy apropiada para arreglos secos. Se siembra de semilla en primavera, entre septiembre y noviembre. Florece en verano, entre diciembre y marzo. Requiere poco cuidado y se aprecia justamente por su resistencia. Se da en varios colores y es una flor que muchas recuerdan de antiguas huertas campesinas.

“Esta es la siempre viva. Duran dos temporadas, a no ser que venga muy heloso. Si no se hela es la única flor que va quedando para el invierno”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

Maravillas (semilla)

Las maravillas son flores coloridas, fáciles de sembrar y muy agradecidas. Se consideran también entre las flores que soportan bien la helada y se dan en sectores fríos. Crecen harto y alegran mucho el espacio. Se siembran directo en primavera, entre septiembre y noviembre, y florecen gran parte del verano, entre noviembre y marzo. No requieren mayores cuidados y suelen auto-sembrarse con facilidad. Son abundantes y nutritivas, algunas huerteras las guardan para dárselas en invierno como alimento a las gallinas.

“Esas maravillas salieron solas, porque antes tenía unas maravillas sembradas ahí y cayeron las semillas, así es que las dejé nomás para que crecieran”.

Yuvixa Barrera. Candelaria, Pucón.

“Las maravillas también son flores, son tan lindas, crecen harto y se dan bien. A veces uno siembra una semillita y como crecen tanto quedan muy bonitas”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

Lilium (bulbo)

El lilium es una de las flores que mejor resiste en zonas de helada, y en sectores fríos como Palguín suele ser de las que más se dan. Tiene una flor vistosa, de colores intensos, pero su floración no dura demasiado. Aun así, vuelve cada año desde el mismo bulbo y puede multiplicarse mucho si se deja tranquilo en el mismo lugar.

Se planta en otoño o a fines de invierno, entre abril y agosto, y florece en verano, entre diciembre y febrero. Si el bulbo se deja unos años sin mover, puede dar muchas varas florales: a veces hasta siete varas desde una sola “papa”. También va formando bulbillos al lado, que se pueden separar para reproducirlo, aunque no es necesario sacarlo todos los años. Requiere pocos cuidados, pero por el peso de la flor conviene apoyarlo con una varita. Se adapta bien a distintos suelos.

Lirios (bulbo/rizoma)

Los lirios vuelven cada año desde el mismo lugar y son flores resistentes y tradicionales. En la memoria de muchas huerteras aparecen como flores antiguas, presentes en las huertas de las madres y abuelas, en tonos blancos, rosados y morados.

Se plantan o dividen en otoño o después de la floración. Florecen en primavera, entre octubre



Liliums en la huerta de Magali Riffo.

“En Palguín, lo que mejor se da son los liliun, porque resisten el frío. Ellos tienen su época nomás, no duran mucho, pero vuelven todos los años. Si uno deja el bulbo ahí varios años, puede dar muchas varas, a veces hasta siete varas de una sola papa. También se reproducen solos, porque a veces quedan papitas en la tierra y después uno ve que salen liliun sin haberlos plantado. Por el peso de la flor hay que apoyarlos con una varita para que no se caigan”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

y diciembre. Requieren poco cuidado, y una vez establecidos suelen seguir brotando solos. Como otras flores de bulbo, conviene no remover demasiado el suelo donde están, solo para mejorar la tierra.

“Mi mami plantaba lirios, eran blancos y rosados, me acuerdo, y también son de bulbo, vuelven a salir solos en el mismo lugar”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

Crisantemo (mata / división de raíces)

El crisantemo es una flor resistente, muy presente en los predios, especialmente cerca de la casa. Se da en distintos colores —blancos, amarillos, rosados o morados— y es muy valorada porque florece en otoño, cuando la mayoría de las otras flores ya han terminado su ciclo. Es una planta que vuelve año a año desde la misma raíz y se multiplica fácilmente por división de matas, más que por semilla. Se adapta bien a distintos suelos, aunque crece mejor en tierra suelta y con algo de humedad.

Se planta o divide en primavera o a comienzos de otoño, y no requiere mayores cuidados, más allá de riego y limpieza. Florece entre marzo y mayo, y suele usarse tanto para adornar como para llevar al cementerio en fechas importantes. Es una flor agradecida, que se mantiene en el tiempo y va ocupando su lugar en el predio. Otro uso importante es como insecticida natural, ya que contiene un compuesto llamado piretrina ataca el sistema nervioso de los insectos y los debilita, la planta en sí repele plagas.

Margaritas (mata / raíz)

Las margaritas son flores muy comunes en los predios, conocidas por su resistencia y por la facilidad con que se expanden. Forman matas que crecen con los años y se pueden dividir para obtener nuevas plantas, por lo que no es necesario sembrarlas nuevamente. Se adaptan bien a distintos suelos y condiciones, aunque prefieren lugares soleados. Florecen principalmente en primavera y verano, llenando los espacios de flores blancas y sencillas. Requieren pocos cuidados y suelen ubicarse en bordes, cercos o cerca de la casa, donde se mantienen solas y acompañan el paisaje de forma constante.

Tulipanes (bulbo)

Los tulipanes anuncian el fin del invierno y la llegada de la primavera. Son flores muy apreciadas, aunque de duración breve. Una vez plantados, conviene dejar los bulbos en la tierra y limpiarles el pasto alrededor cuando empiezan a asomar. Se plantan en otoño, entre abril y junio, y comienzan a brotar hacia agosto. Florecen en primavera, entre septiembre y octubre. Su flor suele durar poco, a veces no más de una semana, pero su aparición marca con fuerza el cambio de estación.

“Yo tengo tulipanes y en agosto empiezan a asomar solitos desde la tierra, pero duran poco, como una semana, aunque son muy bonitos cuando florecen.”

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

Gladiolos (bulbo)

Los gladiolos producen flores altas, grandes y vistosas. Como otras flores de bulbo, vuelven año a año y pueden multiplicarse con el tiempo. Se plantan en primavera, entre septiembre y no-



Magali y un tipo de flor de aster.

viembre, y florecen en verano, entre diciembre y febrero. Conviene separarlos de vez en cuando para reproducirlos y mantener su floración. Requieren sol y buen drenaje. En general resisten bien, sobre todo por quedar protegidos bajo tierra mientras pasa el invierno. Son muy generosos en su reproducción y es conveniente separarlos y engordarlos para tener mayor producción.

Azucenas y varita de San José (bulbo)

Son flores tradicionales, muy presentes en la memoria campesina. La varita de San José se recuerda como una flor blanca, parecida al lirio, muy usada antiguamente para adornar altares y celebraciones religiosas. Las azucenas, por su

parte, son flores altas, fragantes y duraderas. Ambas se plantan en otoño o a fines de invierno y florecen en primavera y comienzos del verano. Requieren pocos cuidados y vuelven cada año desde el bulbo. Como otras flores bulbosas, basta con dejarlas en su lugar y, de vez en cuando, dividir las para que se sigan multiplicando.

“La varita de San José es como un lirio, da una flor blanca bien bonita, y las azucenas son esas flores rosadas que andan por los caminos y tienen un olor muy rico”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.



Bulbos de dalias en el hogar de Juanita Coñuequir.

Dalias (tubérculo)

Las dalias necesitan sol y reparo para florecer bien. En sombra tienden a dar muchas ramas y pocas flores, por lo que conviene ubicarlas en lugares despejados. También pueden necesitar apoyo con varitas cuando toman volumen. Se plantan desde tubérculos en primavera, entre septiembre y noviembre, y florecen desde enero hasta abril. En zonas de heladas fuertes, como Palguín, suelen sufrir bastante: pueden brotar, pero luego una helada las quema. Por eso, aunque son muy hermosas, no siempre prosperan bien en sectores fríos.

“Las dalias las podé ahora, hace poco, en estos días de mayo. Después, en septiembre, hago el movimiento para ir arreglando,

abonando y ordenando, porque como crecen tanto, las papas se van destapando y van saliendo más. No hay para qué estarlas plantando de nuevo, porque ellas brotan solas; a fines de septiembre ya están dando los brotes y vuelve a crecer todo. La dalia se adapta muy bien a esta zona, aunque hay un año que heló mucho, y ahí se me helaron las papas se me murieron muchas variedades de dalias”.

Magali Riffo. Lefincul, Pucón.

“Aquí hay dalias, pero no florecen mucho, dan ramas no más, debe ser por la sombra. En lugares de helada no se dan bien, porque viene la helada y las quema”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.



Calas amarillas en el predio de Lila Arias. Carhuello, Pucón.

Hortensias (esqueje/planta)

Las hortensias son muy típicas en el sur de Chile y adornan muchos de los hogares. Sin embargo, son bastante sensibles a la helada intensa. Prefieren lugares protegidos, con algo de sombra, humedad y reparo del frío. Se plantan en otoño o primavera y florecen en verano, entre diciembre y marzo. En sectores muy fríos pueden brotar, pero las heladas suelen quemarlas antes de que se desarrollen bien, por lo que no siempre resultan en la cordillera o en predios donde “blanquea” fuerte.

“Las hortensias no se dan acá arriba por la helada, salen pero después se queman”.

María Ninfa Bastidas. Palguín Bajo, Curarrehue.

Rosas (esqueje/planta)

Las rosas son flores duraderas y muy resistentes. Soportan tanto el frío como el calor, y pueden mantenerse por muchos años en el predio. Son apreciadas por su belleza y porque, aún con poco manejo, siguen floreciendo. Se plantan en invierno o comienzos de primavera. Florecen desde octubre hasta abril. Para que sigan dando, conviene sacarles los “coquitos”, es decir, las flores secas o pasadas. En algunos predios hay rosas rosadas, blancas o salmón, y suelen ubicarse cerca de la casa o en los accesos.



Amapola en el invernadero de Juanita Coñuequir.



VI.

Los frutales

“Mis papás tenían quintas más grandes que la que tengo yo, porque ellos guardaban la fruta en orejones*. Se hacían los orejones del durazno, de la manzana y lo guardábamos en unas barricas de madera. Y en el invierno se utilizaba esa fruta para comida, porque se hacía cocida. Teníamos ollas con frutas. Antes no se utilizaban tanto las conservas como lo hago yo ahora; a mí se me hace más fácil en conservas. No sé si no sabrían hacerlas o se les hacía más fácil hacer los orejones y secar la fruta”.

Anita Cruz. Carhuello, Pucón.

Los frutales y la quinta

En el predio campesino, los frutales se agrupan en un espacio propio, generalmente apartado de la huerta y la chacra, conocido como la quinta. A diferencia de la huerta –donde los ciclos son rápidos y visibles–, la quinta se organiza en un tiempo más lento, donde los árboles crecen año a año y requieren cuidado sostenido. Suele cercarse para protegerlos del paso de animales mayores, como, vacas o caballos y animales menores como ovejas, chivos y chanchos, que pueden dañar sus troncos o ramonear sus ramas más bajas. Sin embargo, en muchas ocasiones, la quinta se comparte con gallinas y ovejas, que aprovechan la fruta caída, la sombra de los árboles para protegerse de depredadores, o para descansar. Eso sí, cuando los árboles son jóvenes, es importante mantenerlos protegidos, ya sea cercándolos o resguardando su base, especialmente para evitar que las ovejas los dañen.

**Pequeñas láminas de fruta cortada.*



Durazno en la quinta de Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.

Los frutales del territorio

En la zona andina de La Araucanía se cultiva una gran variedad de frutales. Entre los de mayor tamaño están el manzano, el peral, el ciruelo, el cerezo, el guindo, el membrillo, el durazno, el albaricoque y el castaño; también hay frutales menores, como frambuesas, grosellas, arándanos y frutillas, que complementan la producción del predio. El manzano, en particular, tiene un lugar especial: existen variedades antiguas que se han mantenido en el tiempo, como la manzana cabeza de niño, la limón o la reineta, que forman parte de la memoria del territorio y de prácticas familiares transmitidas de generación en generación. Asimismo, muchas huerteras se enorgullecen de sus guindos de rojos vibrantes,

de cerezos amarillos, de variedades de durazno como el morado o “betarraga”, de la frutilla nativa kelleñ, de grosellas y frambuesas amarillas que cultivaban las abuelas, todas ellas variedades tradicionales del territorio.

“Antes había más variedades antiguas, como la manzana limona o la cabeza de niño. Ahora han llegado otras más comerciales, pero esas antiguas se están perdiendo, y son las que tenían más sabor”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica

En este sentido, los frutales tienen un profundo valor cultural. Muchas mujeres viven en los mismos predios donde crecieron sus padres y abuelos, y en la quinta (el espacio donde están los frutales) se mantienen árboles que han acom-



Quinta de Marcela Ríos.

pañado a varias generaciones. Un manzano, por ejemplo, puede vivir entre 50 y más de 100 años, por lo que no es raro encontrar árboles antiguos que siguen dando fruto. A los frutales, al igual que a las flores, las mujeres les sacan patillas cuando van de visita donde una vecina o pariente, o incluso si se encuentran con alguno en el camino. También toman injertos de árboles antiguos, como parrones o frutales tradicionales, para incorporarlos a su predio, o de los frutos sacan las semillas y las cultivan, así se aseguran de seguir conservando y multiplicando la variedad.

La recolección de la fruta es un momento importante del año, especialmente hacia el final del verano y comienzo de otoño, cuando se vuelve muy esperada. Muchos frutos se consumen directamente del árbol, mientras se trabaja en

la huerta o se cuidan los animales. También se cosechan en pequeñas cantidades para el día. Sin embargo, al cierre de la temporada, se recoge la fruta restante para evitar que la coman los pájaros, las ovejas y gallinas, y así poder conservarla. La cosecha se realiza a mano, directamente del árbol o recogiendo la fruta caída, seleccionando según su madurez y uso.

Parte de la fruta se consume fresca, pero una parte importante se destina a la conservación, permitiendo extender su uso durante el invierno. Entre las preparaciones más comunes están los “orejones” –pequeños cortes de fruta como manzana, membrillo, durazno o pera– que se secan al sol, las conservas, los dulces, las mermeladas, los jugos y la chicha de manzana, las cuales endulzan los fríos días del invierno.

“Mi abuelita tenía frambuesas amarillas, que era una frambuesa muy antigua, que rescaté y la traje de allá del campo. Yo la tengo por la huerta y me está saliendo por todos lados. Así que la estoy dejando, este año la tengo que alinear en una sola parte eso sí. Esas frutas son cosas que se están perdiendo, que no toda la gente conserva. Yo las he rescatado, porque es como volver a mi infancia, es algo que para mí es muy bonito y me trae lindos recuerdos”.

Yuvixa Barrera. Candelaria, Pucón



Elena Aguilera en su cultivo de frambuesa. Puala Alto, Curarrehue.

Elena Aguilera entre su cultivo de frambuesas en Puala Alto, Curarrehue. Ella cultiva distintas variedades y las congela para el invierno.

Además de estos frutos cultivados, las mujeres recolectan también frutos silvestres del entorno. Algunos son introducidos, como la mora y la rosa mosqueta, mientras que otros son nativos, como la murta, la chaura, los frutos del lleuque, del copihue, la avellana, y los conocidos piñones, frutos de la araucaria o *pewen*.

Formas de reproducción

Los frutales se reproducen de distintas maneras. A veces nacen solos, a partir de semillas de frutos que caen al suelo y brotan sin intervención; por eso es común ver árboles frutales creciendo en zonas más boscosas, muchas veces gracias a los pájaros que dispersan las semillas. Otras veces se reproducen a partir de esquejes, utilizando ramas de poda que se hacen enraizar para dar origen a un nuevo árbol.

En el caso de la reproducción por semilla, una vez que las plantas alcanzan un tamaño en que ya han desarrollado sus primeras hojas y forman un buen pan de raíces, se trasplantan al lugar definitivo donde se espera que crezcan.

Por otro lado, el esqueje suele ser el método predilecto, ya que permite acortar los tiempos de crecimiento, especialmente en zonas más frías como estas. El esqueje consiste en un fragmento de tallo, hoja o raíz que se corta de una planta madre para reproducirla de forma asexual, es decir, sin necesidad de fecundación. De este modo, se obtiene una nueva planta idéntica a la original, conservando sus características genéticas sin necesidad de semillas.

“Las mismas podas que vamos botando las estamos haciendo esqueje: las dejamos en agua o las plantamos directo en la tierra. Así sale otra planta de la misma poda, con la misma genética. Y además esas podas enraizadas se venden, porque van a dar fruta antes que un árbol de semilla”.

Dagoberto, hijo de Elizabeth Sáez.
Santa Elena, Curarrehue.

A esto se suma la compra de árboles en viveros, donde muchas veces vienen injertados, lo que permite asegurar ciertas características y una producción más rápida. El injerto es una técnica en la que se une una parte de un árbol, generalmente una rama o yema, llamada “injerto”, a otro árbol que aporta las raíces, conocido como “portainjerto”. Ambos crecen juntos como una sola planta. El portainjerto aporta resistencia (al frío, al suelo, a enfermedades), mientras que el injerto define el tipo de fruto: variedad, sabor, tamaño y calidad.

El injerto también permite reproducir exactamente un árbol que gusta, sin depender de la semilla, que puede dar resultados distintos. Además, acelera la producción, un árbol injertado puede dar fruto mucho antes que uno nacido de semilla.

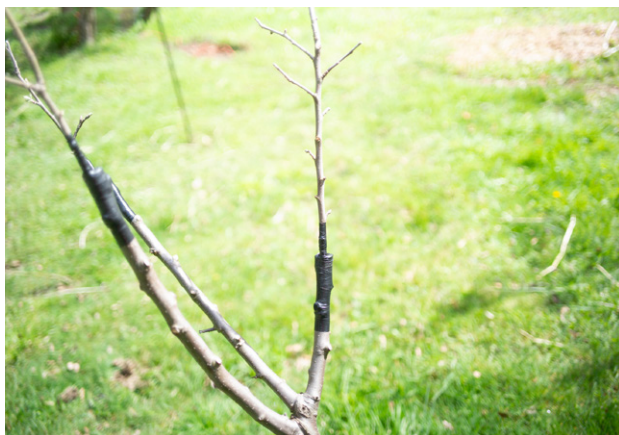
Eso sí, no todas las especies son compatibles entre sí. En general, solo se pueden injertar plantas que pertenecen a la misma familia o género. Por ejemplo, es común injertar distintas variedades de manzano entre sí, o perales sobre ciertos tipos de peral o incluso sobre membrillo. Pero no es posible obtener peras de un manzano, porque son especies distintas y no compatibles para ese tipo de injerto.

Plantación y trasplante

El mejor momento para plantar o transplantar frutales es en otoño (mayo–junio) o a fines del invierno (agosto–inicios de septiembre), especialmente en especies de hoja caduca como manzanos y duraznos, ya que en ese periodo se encuentran en reposo vegetativo o dormancia. Este estado reduce el estrés hídrico y la deshidra-



Membrillo injertado con peral en el predio de Edelweis Kucera. Maite, Curarrehue.



Arriba_Injerto en cerezo, donde se incorporan púas de distintas variedades en un mismo árbol, en el predio de Gerdys Aliante. Maite, Curarrehue.

Abajo_Injerto en manzano, con púas de distintas variedades sobre un solo patrón, en el mismo predio.

tación al momento del traslado, favoreciendo un mejor establecimiento. Aunque también es posible hacerlo en pleno invierno, en zonas frías no es lo más recomendable debido a las heladas y al exceso de humedad en el suelo, que pueden dificultar el desarrollo de las raíces. Idealmente, se realiza poco antes de lluvias abundantes, lo que ayuda a asegurar su prendimiento.

Se recomienda excavar un hoyo de al menos el doble del tamaño del cepellón (pan de tierra) con el que viene el árbol, que en viveros suele estar envuelto en una bolsa plástica. En el fondo del hoyo se pueden poner algunas piedras grandes para mejorar el drenaje, y sobre ellas agregar tierra mezclada con abono como guano de oveja. Luego se ubica el árbol, procurando que las raíces queden sueltas y bien extendidas, y se va rellenando con tierra hasta cerrar el hoyo.

A medida que se cubre, es importante dejar que la tierra caiga de forma natural entre las raíces, sin presionarlas en exceso. Una vez cubierto, se afirma suavemente la tierra para dar estabilidad, cuidando de no dañarlas. También se pueden podar las raíces que estén secas o en mal estado antes de plantar, para favorecer un mejor desarrollo. Finalmente, es recomendable instalar un tutor, un palo firme enterrado junto al árbol, que lo acompañe en vertical, ayudando a sostenerlo y protegerlo del viento. También se puede cercar su base con algún tipo de malla, o incluso tablas apoyadas en su tronco, para evitar el daño de animales, en este caso conejos. Estas prácticas ayudan a que el árbol se afirme mejor, sobre todo en sus primeros años.

El riego y el cuidado del árbol

El riego es necesario cuando no hay lluvia suficiente para sostener el crecimiento de las plantas. En la Araucanía Andina, el invierno es lluvioso, pero aun así es importante vigilar el agua, especialmente en los árboles jóvenes, que son más sensibles a los periodos secos. Durante los primeros años, el riego es clave para que desarrollen un buen sistema de raíces, por lo que se recomienda regar con menor cantidad de agua, pero con mayor frecuencia.

A medida que crecen, el riego puede ser más abundante y espaciado. Una vez que los frutales están bien establecidos —generalmente entre los 2 y 4 años— pueden prescindir del riego regular, ya que sus raíces han profundizado lo suficiente para abastecerse del agua del suelo y de las lluvias propias del territorio.

“Los árboles grandes casi no los regamos, porque acá el clima es húmedo y se mantienen con la lluvia. Pero cuando son chicos sí hay que cuidarlos más, porque si no se secan. En cambio, las plantas más chicas como la frambuesa o la frutilla sí necesitan más agua y más atención”.

Dagoberto, hijo de Elizabeth Sáez.

Santa Elena, Curarrehue.

Sin embargo, no se trata de seguir una regla fija. Las huerteras observan a los árboles, sus troncos, sus frutos y sus hojas, y a partir de eso, deciden cuándo regar, ajustando según el tamaño del árbol, la época del año y lo que el suelo va mostrando. En veranos muy secos, en suelos

livianos o en sectores más expuestos al viento, puede ser necesario apoyar con riego incluso en árboles adultos. Más que una edad exacta es importante observar el estado del árbol: si crece bien, mantiene su follaje firme y no muestra signos de estrés, puede prescindir del riego.

“Los primeros años son clave, ahí es donde más se pierden los árboles si no se riegan bien. Aunque llueva, en verano hay que estar atentos, porque el calor los seca rápido”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

Una forma de ayudar a que el árbol trasplantado no pierda agua es hacer, al momento de plantarlo, una especie de “taza” alrededor del tallo. En ese espacio se puede agregar mulch, como pasto seco, aserrín, hojas secas o restos de poda. Este material actúa como una esponja, permitiendo que el agua se mantenga por más tiempo en la superficie y se infiltre lentamente hacia las raíces.

La forma más común de regar los frutales en esta zona es con manguera, ya sea de manera directa, por goteo o mediante aspersión. Sin embargo, como ya se ha mencionado, los árboles de mayor edad generalmente se riegan únicamente con la lluvia en este territorio.

El abonado y la fertilidad del suelo

El abonado es parte fundamental del cuidado de los frutales, y es necesario para sostener el crecimiento del árbol a lo largo del tiempo. En este territorio, predominan los abonos orgánicos, como el guano, el compost o preparados líquidos elaborados en casa, que se integran de manera natural al ciclo del predio.

“Uno va viendo cuánto abonar según lo que dio el árbol. Si te dio buena fruta, hay que devolver con abono, como equilibrar lo que sacó de la tierra”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

Una práctica común es preparar abonos líquidos, mezclando algún tipo de material orgánico con dos o tres partes de agua y dejándolo reposar durante una semana. Luego, ese líquido se aplica directamente al suelo o en el riego. En algunos casos, estos preparados se elaboran en mayor cantidad y se utilizan de forma regular, acompañando el crecimiento de las plantas.

Si el suelo cuenta con una buena base de materia orgánica como guano, los árboles pueden desarrollarse sin necesidad de abonos frecuentes. Sin embargo, es especialmente importante apoyar con fertilización a los árboles jóvenes o recién trasplantados, que requieren más nutrientes para establecerse. También se utilizan prácticas como incorporar restos vegetales o granos al momento de la plantación, fortaleciendo el suelo desde el inicio.

“Yo con el manzano o el cerezo lo que hago es que al trasplantarlo hago un hoyo donde tengo que echarle algo de paja y avena. Yo me guió por la fruta que me da el árbol. Si me da 20 kilos, le pongo al menos 20 kilos de abono”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

El abonado no debe ser pensado únicamente en una intervención directa. En muchos predios, el sistema se desarrolla como un todo, así, cuando los árboles están en reposo, la quinta se abre para que entren los animales y sus excrementos aportan nutrientes de manera natural.

“Yo prefiero hacerlo (el trasplante) desde junio en adelante y en luna menguante, porque en luna menguante la savia del árbol está en las raíces. Ahí es cuando se aprovecha de trasplantar y podar el árbol. Yo le pongo al fondo paja y avena... mi mamá siempre me dice ‘échale avena’. También le pongo compost o guano, y arriba dejo paja para que mantenga la humedad”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

“El trasplante conviene hacerlo en invierno, cuando llueve mucho, porque así el árbol prende mejor y no tienes que estar regando tanto. En verano es más difícil, se pueden secar. Acá aprovechamos el agua de la temporada, y eso ayuda a que el árbol se afirme más rápido”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue

Magali Riffo, con podas de frambuesa en los primeros días de mayo, momento ideal para trasplantarlas. Estas serán regaladas para que otras personas las planten y obtengan nuevas plantas.





“Cuando el terreno es bueno, no siempre es necesario abonar tanto, porque el mismo sistema se va alimentando solo: las hojas que caen, los animales que pasan, todo eso va dejando nutrientes. En cambio, las plantas más chicas sí necesitan más apoyo, más abono, porque son más delicadas”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez,
Santa Elena, Curarrehue.

Algunas huerteras como Yuvi incorpora plantas de consuelda alrededor de los árboles, ya que es una planta abono, donde sus raíces alargadas buscan minerales y nutrientes llevándolos alrededor de la planta, para fortalecer y nutrir el sistema radicular de los árboles. Las hojas también son utilizadas como mulch en la tasa de los árboles. Esta planta aporta Potasio, nitrógeno, calcio, magnesio y minerales. Muy utilizada en agroecología.

El supermagro

El supermagro es un biofertilizante líquido orgánico de alta calidad, rico en minerales y microorganismos, obtenido por fermentación anaeróbica (sin oxígeno) de estiércol, melaza, leche y minerales. Se usa como fertilizante foliar o al suelo para potenciar el crecimiento, nutrición y defensa de los cultivos contra plagas.

Receta:

1. Recipiente: Utilizar un tambor de plástico de 200 litros con cierre hermético y una válvula de alivio (manguera conectada a una botella con agua) para dejar salir gases sin que entre aire.

2. Ingredientes base:

– 50 kg de estiércol fresco de vaca (rico en bacterias).

– 110-120 litros de agua (no clorada).
– 14 litros de melaza o piloncillo (fuente de energía para microorganismos).
– 2 litros de suero de leche o leche bronca.
– 6 kg de ceniza vegetal tamizada.
Opcional: 5 kg de material vegetal verde (picado), levadura o harina de rocas.

2. Proceso: Mezclar todos los ingredientes dentro del tambor.

3. Fermentación: Cerrar herméticamente y colocar la válvula de alivio. Dejar fermentar en un lugar sombreado de 30 a 60 días (más tiempo en climas fríos).

4. Finalización: Está listo cuando no se observen burbujas en la botella de la válvula y presenta un aroma agradable y color ámbar.

Aplicación:

Se aplica diluido en agua sobre las hojas o raíces en concentraciones del 2% al 10% (o hasta 30% en ciertos casos), dependiendo del tipo de cultivo y su estado de desarrollo. Hay quienes lo incluyen en el riego, por ejemplo, de goteo.

La poda y el crecimiento

La poda es otro momento importante en el cuidado de los frutales. Se realiza principalmente en invierno, entre junio y agosto, cuando el árbol está en reposo. Este proceso permite eliminar ramas secas, enfermas o mal ubicadas, favoreciendo un crecimiento más sano y una mejor producción de frutos. En otoño, entre abril y mayo, se pueden hacer podas más livianas, orientadas a la limpieza del árbol. Muchas huerteras también observan la luna antes de podar y prefieren hacerlo en menguante. Asimismo, se recomienda mantener los frutales bajos, cortando el crecimiento del tronco y de las ramas más altas, lo que facilita la recolección de la fruta.

***“En luna menguante es mejor podar,
porque la savia está más en la raíz”.***

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

***“La poda es clave, porque si dejas el
árbol crecer solo, te va a dar muchas
ramas, pero la fruta va a ser chica y
no se aprovecha. En cambio, cuando
podas bien, ordenas el árbol, le das
fuerza a la fruta y sale más grande,
más jugosa. Yo lo vi con los duraznos:
antes daban harto pero chico, y
después de podarlos cambiaron
completamente”.***

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez.
Santa Elena, Curarrehue.



Frutal y sus nuevos brotes de primavera en predio de Elizabeth Sáez.

Algunos detalles importantes al momento de podar todos los frutales leñosos es:

- Corte en diagonal para evitar acumulación de agua y pudriciones.
- Tener herramientas afiladas para generar corte limpio.
- Tener herramientas descontaminadas, para evitar traspasar hongos.
- Podar preferentemente en invierno cuando los árboles están en reposo.
- La cera de abeja es utilizada tradicionalmente para una buena cicatrización de las podas.

Cuando no se poda, los árboles tienden a crecer desordenados, se debilitan y producen menos; por eso, “hay que perderle el miedo a la poda” dicen las huerteras.

A modo general hay distintos tipos de poda como la de formación, de limpieza o raleo. La primera se refiere a dejar solo las ramas que queremos sean la estructura principal del árbol. Importante que sean a la altura de cosecha y permitan buena orientación a la luz. Estas son las llamadas primarias que luego dan paso a las secundarias que dan fruto. En la poda de limpieza o raleo, que se realiza generalmente en otoño, se podan las ramas secundarias, disminuyendo la cantidad de futuros frutos para potenciar la calidad y tamaño del fruto. Es importante al podar pensar en favorecer la entrada de luz a todos los futuros frutos.

“Al podar, siempre hay que sacar los chupones, que son esas ramas que crecen rápido pero no dan fruto y le quitan energía al árbol. También hay que bajar la altura,

dejar el árbol al alcance de la mano. No sirve de mucho tener un árbol muy alto si no puedes cosechar bien la fruta”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez.
Santa Elena, Curarrehue

La floración y la formación del fruto

La floración marca un momento clave, porque es ahí donde comienza a formarse el fruto. Las huerteras le ponen especial atención a este proceso, observan si el árbol florece bien, si las flores se mantienen o si se caen antes de tiempo. Saben que el frío, la lluvia o la falta de insectos pueden afectar este momento, y también que hay que tener paciencia, porque los frutales no producen de inmediato. Muchas veces pasan años antes de que comiencen a dar fruto, y su rendimiento cambia con el tiempo, según el cuidado, el clima y la vida misma del árbol.

“Todo depende del clima, si llueve mucho o hay heladas, se caen las flores y no cuaja la fruta. Hay años que dan harto y otros que no, así es el frutal”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

“Hay árboles que son añeros, un día dan, otro año no, son los más sensibles con los fríos y las lluvias”.

Patricia Ayelef. Menetué, Pucón.

En ese conocimiento también aparecen prácticas más intuitivas o transmitidas por tradición. Algunas mujeres dicen que a los frutales hay que “castigarlos” un poco, golpear suavemente el tronco o no tratarlos en exceso, porque si se les cuida demasiado “no dan”. Detrás de esta idea

está la observación de que cierto nivel de estrés puede activar la producción de flores y frutos, como una respuesta del árbol para asegurar su reproducción.

La mayoría de los árboles frutales de esta zona florecen en primavera, pasando al verano. Las lluvias y/o heladas del verano son las que más les afectan generando aborto floral que genera menos frutos en la cosecha. Los insectos polinizadores son claves para la floración, para ello es fundamental promover su presencia cerca de la quinta.

“Si hay mucha flor, no siempre es bueno, porque después el fruto sale más chico. A veces es mejor que caiga parte de la flor, así el árbol concentra su energía y da menos fruta, pero de mejor calidad”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez.
Santa Elena, Curarrehue.

Plagas, enfermedades y equilibrio

En ese proceso también aparecen dificultades. Los frutales enfrentan heladas, sequías, plagas o enfermedades que pueden afectar hojas, flores o frutos. Frente a eso, el cuidado se basa principalmente en la observación. Las huerteras recorren la quinta, miran las hojas, los brotes, los frutos, detectan cambios en el color, en la forma o en el crecimiento, y actúan según lo que han aprendido: podan, limpian, aplican preparados naturales o simplemente esperan y acompañan. Sin embargo, saben que una vez que el árbol ya ha florecido, es muy tarde para aplicar cualquier tratamiento sin afectar la flor o el fruto, por lo que la clave está en la prevención.



Damascos creciendo en el predio de Elena Aguilera.

“Ahora estamos usando más productos naturales para los hongos y las plagas. Lo importante es prevenir, porque después cuando la planta ya está afectada cuesta más recuperarla. Igual uno va aprendiendo con prueba y error, viendo qué funciona en el campo”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez,
Santa Elena, Curarrehue.

“Las plagas siempre están, pero uno aprende a mirarlas a tiempo. Hay que prevenir antes de la floración, después ya no se puede hacer mucho sin afectar el fruto”.

Mireya Ferrada. Coipué, Villarrica.

Varias mujeres huerteras recomiendan también una práctica muy conocida en el mundo campesino, la cual consiste en clavar un clavo oxidado en el tronco de los frutales para estimular su producción. Se dice que el óxido aporta minerales como hierro y zinc, que podrían favorecer el desarrollo del árbol, y que la pequeña herida activa una respuesta de defensa que lo impulsa a florecer y dar fruto. Esta práctica forma parte de los conocimientos y experimentaciones que acompañan el manejo del predio campesino, donde se observa el comportamiento del árbol y se prueban distintas formas de “ayudarlo” a producir mejor.

“Este año tuve membrillo, cereza, manzana, todas las plantas produjeron. Los árboles frutales tienen sus secretos, porque cuando no vienen con nada, uno les clava un clavo, ojalá oxidado, y ahí se reactiva la hormona de la planta. Eso hay que hacerlo como en junio, mayo, por ahí. Por ejemplo, ese durazno no estaba dando, llevaría unos cinco años sin dar, y este año dio”.

Elena Aguilera. Puala Alto, Curarrehue.

“Este es un limonero que tengo que no me ha dado limón. Dicen que hay que castigarlo. Yo lo he castigado como 20 veces, pero todavía no me da limones. Dicen que hay que darle unos huascazos. Me ha hecho más maldad este limonero por eso, porque tiene espinas tremendas que te cortan”.

Juanita Coñuequir, 2025. Huincapalihue, Curarrehue.

“Este manzano me tiene aburrida, no me ha dado nada, parece que me faltó pegarle. Hay que pegarles para que den”.

Magali Riffo, 2023. Lefincul, Pucón.



Cuchara hecha con madera de cerezo por Dagoberto, hijo de Elizabeth Sáez.

La cosecha y sus usos

La cosecha llega cuando el fruto está listo. No siempre hay una fecha exacta: se reconoce por el color, por la textura, por el aroma o porque comienza a caer del árbol. Los frutos se comen frescos, pero también se transforman en mermeladas, conservas, jugos o deshidratados; se guardan para el invierno, se comparten con la familia o se intercambian con vecinos.

Algunos frutales como los manzanos tienen muchas variedades en las quintas de las huertas de este territorio. Ellas florecen en diferentes tiempos y a veces tienen diferentes usos. Por ejemplo, la manzana limona es utilizada tradicionalmente para chicha, mientras que la reineta es super usada para preparaciones dulces.

Si bien lo que más se usa de los frutales son las frutas, también hay usos más inusuales de los frutales como por ejemplo la madera. En el caso del cerezo su madera es muy apetecida para hacer herramientas de cocina como cucharas por sus vetas y color. También se usa la madera como leña sobre todo los restos de poda. Algunos detalles como por ejemplo el sabor que dan ciertas maderas como la del cerezo a las tortillas de rescoldo que se cocinan en las brasas de esta madera, y también para ahumar diferentes tipos de carne, así conservadas para el invierno.

“En la ceniza del cerezo y manzano está el secreto del sabor de las tortillas de rescoldo que vendemos, todos preguntan”.

Dagoberto, hijo Elizabeth Sáez,
Santa Elena, Curarrehue.

Frutales mayores

Son árboles de mayor tamaño y crecimiento más lento. Requieren espacio, buena luz y acompañan el predio durante muchos años, incluso generaciones. Acá se describen algunos de ellos.

Manzano

El manzano es un árbol frutal muy presente en los predios del sur, adaptado a climas templados fríos y profundamente arraigado en la cultura campesina. Existen numerosas variedades tradicionales, muchas de ellas antiguas, como la cabeza de niño, reineta, limona, que se distinguen por su sabor, tamaño y época de maduración. Es un árbol muy resistente. Se cultiva en suelos bien drenados, se abona anualmente, y se puede proteger de plagas o heladas primaverales que pueden dañar la floración. La cosecha se realiza a mano entre fines de verano y comienzos de otoño, a medida que el fruto madura en el árbol. La manzana se consume fresca, pero también se utiliza ampliamente en preparaciones como chicha, jugos, postres y conservas. Una práctica muy extendida es el secado para hacer orejones, estos se preparan cortando la fruta en láminas delgadas y dejándolas secar al sol durante varios días, para este secado se debe proteger de las chaquetas amarillas para esto ideal utilizar secadores solares o mallas de secado, lo que permite conservarlas por meses. Tradicionalmente se guardan en bolsas de papel y se consumen durante el invierno, especialmente en fechas como San Juan o Fiestas Patrias. Dentro de las variedades tradicionales, están la cabeza de niño, la reineta y la limona.

Peral

El peral es otro árbol frutal muy presente en este territorio. Es un árbol resistente, que mu-

chas veces crece sin mayores intervenciones. Se cultiva en suelos bien drenados y, a diferencia de otros frutales más manejados, en muchos casos no se poda ni se fertiliza regularmente. Sin embargo, puede verse afectado por heladas en la floración. La cosecha se realiza entre marzo y mayo, generalmente a mano, ya sea subiendo al árbol o utilizando escaleras. Dependiendo del uso, se cosecha madura para consumo inmediato o “pintona” para guardarla por más tiempo. Dentro de las variedades que se cultivan en este territorio está la pera yegua y la pera membrillo.

Ciruelo

De crecimiento relativamente rápido. Sus frutos se consumen frescos o en conservas y mermeladas.

Durazno

Más delicado frente al frío, pero muy valorado. Requiere buena ubicación y cuidado en la poda. Dentro de las variedades que se cultivan están el durazno pelado, que recuerda Yuvi que era muy abundante y exquisito en el campo de su abuela, el peludo, y más recientemente ha ido apareciendo cada vez más el apreciado durazno betarraga o también llamado durazno morado, el cual es una variedad tradicional.

Castaño

El castaño es más exigente para establecerse bien en el predio, pero altamente valorado por su fruto. Requiere suelos profundos y bien drenados, y una buena ubicación protegida de heladas intensas en sus primeros años. Es un árbol de crecimiento lento, pero longevo, que una vez establecido necesita pocos cuidados más allá de podas ligeras. Sus frutos, las castañas, se

cosechan en otoño cuando caen naturalmente al suelo, y son muy apreciadas para consumirlas cocidas, o en preparaciones dulces y saladas. En algunos predios se encuentran ejemplares muy antiguos.

Para prepararlas cocidas, se utilizan castañas frescas, que se colocan enteras en una olla con agua y se hierven durante aproximadamente 30 minutos desde que comienza la ebullición. No requieren mayor manejo durante la cocción. Se sirven tibias, ya que así es más fácil sacarles la cáscara. La pulpa es cremosa, consistente y de sabor dulce. Tradicionalmente se disponen enteras en un plato y se pelan con cuchillo o se abren para comer con cuchara. Tradicionalmente se comen solas, con miel o crema.

Su consumo es cotidiano durante la temporada de otoño, y pueden almacenarse por un periodo limitado, de alrededor de dos meses; luego comienzan a deteriorarse.

Cerezo

Los cerezos son árboles sensibles a heladas en floración, pero muy apreciados por sus frutos. Es muy sensible a las heladas durante la floración, lo que puede afectar significativamente la producción de fruta en zonas frías. Su cosecha se realiza en verano, generalmente entre diciembre y enero, recolectando los frutos a mano. La cereza es apreciada por su dulzor. Dentro de las variedades que se ven en el territorio, están la cereza moscatel, la cereza corazón de buey, la corazón de paloma y Anita se enorgullece de una cereza amarilla, casi blanca, que queda muy buena en conserva.

Guindo

El guindo es una variedad más rústica y resistente que el cerezo, que tolera mejor las condiciones del territorio. Sus frutos son más ácidos y se utilizan tanto frescos como en preparaciones, especialmente en mermeladas, jugos y licores.

“Las guindas son importantes acá. Casi nadie tiene guindas, porque las hayan ácidas, pero nosotros las tenemos y las cosechamos. Es muy rica esa agua, refrescante, sirve para la fiebre. Nosotros remojuamos las guindas y esa agüita uno se la va tomando”.

Elizabeth Sáez. Santa Elena, Curarrehue.

Membrillo

El membrillo es también un árbol frutal esencial en este territorio. Es resistente y de fácil manejo, adaptado a climas templados, aunque sensible a las heladas tardías en la floración. Se desarrolla mejor en lugares soleados y aireados, y suele reproducirse por esquejes o mugrones desde la base del árbol. Sus frutos se cosechan a mano entre marzo y abril, cuando toman un color amarillo y desprenden su aroma característico. El fruto es firme, ácido y muy aromático, por lo que habitualmente se evita consumirlo crudo, y se prefiere en preparaciones como dulces, jaleas, jugos, licores y conservas. También es común secarlo para hacer orejones, cortándolo en láminas y dejándolo al sol durante varias semanas. Protegido de las chaquetas amarillas.

Frutales menores (arbustos y herbáceas)

Son plantas de menor tamaño, más cercanas a la huerta. Su producción es más rápida y requieren un manejo más frecuente. Acá algunos frutales menores:

Frambuesa

Arbusto muy productivo que se expande con facilidad a través de brotes desde la raíz, formando matas densas e invasivas si no se controla. Se adapta bien a climas templados y húmedos, y prefiere suelos sueltos, con buen drenaje y cierta protección del sol fuerte.

La frambuesa requiere poda anual para renovar las cañas y favorecer una mejor producción. La poda se realiza después de la cosecha, se cortan a ras de suelo las cañas que ya dieron fruto (se reconocen porque están más secas y leñosas). Estas no vuelven a producir. Se dejan en pie las cañas nuevas, verdes y más vigorosas, que serán las que darán fruta la temporada siguiente. En invierno se puede hacer una limpieza general, eliminando cañas débiles, muy juntas o enfermas, para dejar espacio y aireación. También se puede ordenar la planta, dejando solo las más fuertes. Si la mata está muy densa, conviene ralearla, ya que la frambuesa tiende a expandirse rápidamente por brotes subterráneos. Esto ayuda a que los frutos sean de mejor calidad y más fáciles de cosechar. Es una planta agradecida, que con pocos cuidados puede producir de manera constante año a año.

En el territorio se encuentran tanto variedades más recientes como variedades tradicionales, entre ellas frambuesas más pequeñas, intensas en sabor, y también frambuesas amarillas, menos comunes, que muchas familias recuerdan haber

cultivado desde hace generaciones. La frambuesa amarilla es muy aromática; como dice Yuvi, “es un sabor que uno prueba una vez y no se olvida”.

Grosella

La grosella es de los frutales menores que abundaban antiguamente en este territorio. Es rústico y de fácil manejo, se adapta bien a climas templados y húmedos, y tolera mejor el frío que otros frutales menores. Prefiere suelos sueltos y bien drenados, y puede crecer tanto a pleno sol como en semisombra. Requiere podas suaves para renovar ramas y mantener la producción. Da frutos en racimos durante el verano, de sabor ácido y refrescante, muy utilizados en mermeladas y jugos. Dentro de las variedades tradicionales, están las grosellas rojas y algunas más oscuras, presentes en huertas de las abuelas según recuerdan varias mujeres. Es de fácil reproducción ya sea por esqueje o división de sus raíces.

Arándano

El arándano es un arbusto bastante nuevo en el territorio. Es delicado pero muy productivo, requiere suelos ácidos, sueltos y con buen drenaje, además de riego constante sin encharcar. Se desarrolla mejor en semisombra o con sol suave, protegido de heladas intensas y del calor excesivo. Su cuidado incluye podas ligeras para renovar ramas y mantener la planta aireada. Su cultivo ha crecido en el territorio, tanto para consumo como para venta.

“A los arándanos hay que ponerles aserrín. Ellos necesitan una tierra ácida. También buena cantidad de agua”.

Marcela Ríos. Carhuello, Pucón.



Frutillas en altura en el predio de Elizabeth Sáez.

Frutilla

La frutilla es una planta rastrera y perenne, la frutilla forma parte del habitar campesino desde tiempos antiguos. La frutilla blanca, fresa de Chile o frutilla silvestre (*Fragaria chiloensis*) es una especie nativa de Chile y Argentina, consumida por el pueblo mapuche desde tiempos prehispanos. Se reconocen formas cultivadas y silvestres: la kelleñ corresponde a la frutilla cultivada, de frutos más grandes, mientras que la laweño o lagüeño es su forma silvestre, más pequeña y delicada, que crece de manera espontánea en el territorio. En sus distintas formas, se observan frutillas de tonos blancos a rosados, muy aromáticas y dulces, y otras más pequeñas y rojas, de sabor más intenso. Desde tiempos antiguos se han consumido frescas, en jugos o en preparaciones, incluyendo la elaboración

de chicha y frutas deshidratadas. La frutilla chilena, además, es una de las especies que dio origen a la frutilla moderna, al cruzarse con especies de América del Norte.

Se propaga fácilmente a través de estolones, formando nuevas plantas, y es resistente si cuenta con suelos sueltos, materia orgánica y riego regular. Muchas mujeres prefieren cultivarla en contenedores elevados, como parrillas o mesones, donde los frutos cuelgan, se airean mejor y se evita la pudrición; además, así se protegen del chape, que suele comerse los frutos cuando están a ras de suelo.

RECETAS CON LAS COSECHAS DE FRUTA

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes

- Membrillos maduros
- Azúcar (misma cantidad que la pulpa)
- Agua

Materiales

- Olla grande
- Cuchillo
- Cuchara de madera
- Colador o cedazo
- Moldes o recipientes

Preparación

1. Lavar bien los membrillos y cortarlos en trozos, sin necesidad de pelarlos.
2. Colocarlos en una olla con agua y cocer hasta que estén blandos.
3. Colar y moler la pulpa, retirando semillas y partes duras.
4. Medir la pulpa obtenida y agregar la misma cantidad de azúcar.
5. Volver a cocinar a fuego bajo, revolviendo constantemente con cuchara de madera para que no se pegue.
6. Continuar la cocción hasta que la mezcla espese y tome un color más oscuro.
7. Verter en moldes o recipientes y dejar enfriar hasta que cuaje.

*El dulce se puede guardar por largo tiempo en un lugar fresco. Tradicionalmente se consume acompañado de pan o queso.

CONSERVA DE MEMBRILLO

Ingredientes:

- Membrillos
- Azúcar (aprox. 4 cucharadas por frasco)
- Murtas u otra fruta (opcional)
- Agua

Materiales:

- Frascos de vidrio limpios, hervidos o lavados con agua bien caliente.
- Olla grande
- Cuchillo

Preparación:

1. Pelar los membrillos y cortarlos en trozos medianos, eliminando las partes machacadas o en mal estado.
2. Colocar los trozos en frascos de vidrio limpios, agregando un par de murtas u otra fruta si se desea.
3. Añadir aproximadamente 4 cucharadas de azúcar por frasco.
4. Rellenar con agua hervida y fría hasta cubrir completamente la fruta.
5. Tapar bien los frascos y colocarlos en una olla con agua fría.
6. Llevar a hervor y cocinar durante 25 minutos a fuego fuerte.
7. Retirar y dejar enfriar.

RECETAS CON LAS COSECHAS DE FRUTA

DULCE DE CASTAÑAS

Ingredientes:

- 1 kg de castañas
- 700 / 800 g de azúcar (ajustar al gusto)
- 1 litro de agua
- 1 trozo de canela (opcional)
- 1 cáscara de naranja o limón (opcional)

Preparación:

1. Hacer un corte a las castañas y hervir en agua durante unos 20–30 minutos (desde el primer hervor), hasta que estén blandas.
2. Pelar en tibio, retirando tanto la cáscara dura como la piel interior.
3. Moler las castañas hasta formar un puré (puede ser más rústico o más fino).
4. En una olla, preparar un almíbar con el agua, el azúcar, la canela y la cáscara de un cítrico. Cocinar unos minutos.
5. Agregar el puré de castañas y cocinar a fuego bajo, revolviendo constantemente para que no se pegue.
6. Cocinar hasta que espese y tome una textura cremosa (unos 20–30 minutos).

Notas: *se puede dejar más seco (tipo pasta) o más húmedo (tipo crema), según el uso.*

Tradicionalmente se guarda en frascos y se consume solo, con pan o como relleno. El

puré de castañas dura entre 3 y 5 días en el refrigerador, o hasta una semana si es más azucarado. También puede congelarse por 2 a 3 meses. Si presenta olor ácido o cambios, no se recomienda consumirlo. Se puede agregar a la preparación jugo de limón para bajar la acidez y conservar mejor.

CONSERVA DE CIRUELA

Ingredientes:

- Ciruelas firmes (no muy blandas) y sacar partes machucadas o feas.

Materiales:

- Frascos de vidrio con tapa, previamente lavados con agua bien caliente, secados sobre un paño boca abajo para que no se contaminen.
- Olla grande
- Cuchillo

Preparación:

1. Lavar las ciruelas y cortarlas en gajos, manteniendo la cáscara.
2. Colocarlas en frascos de vidrio limpios apretándolas suavemente.
3. Tapar bien los frascos.
4. Llevar a una olla con agua y hervir a baño maría durante 20 a 30 minutos.
5. Retirar los frascos y dejarlos boca abajo hasta que se enfríen, para que se genere el vacío.

VINAGRE DE MANZANA

Ingredientes:

- Manzanas (pueden ser enteras, cáscaras o restos)
- Agua
- Azúcar (opcional, para activar la fermentación)

Materiales:

- Frasco o recipiente de vidrio
- Tela o gasa para cubrir
- Cuchillo
- Botellas de vidrio para almacenar

Preparación:

1. Lavar las manzanas y cortarlas en trozos, incluyendo cáscaras y centros. Es importante sacar partes podridas o machucadas.
2. Colocarlas en un frasco de vidrio y cubrir completamente con agua.
3. Agregar una pequeña cantidad de azúcar si se desea acelerar la fermentación.
4. Cubrir el frasco con una tela o gasa, permitiendo que entre aire.
5. Dejar reposar en un lugar tibio y oscuro durante 2 a 3 semanas, removiendo cada algunos días.
6. Cuando el líquido tenga olor alcohólico, colar y eliminar los restos de manzana.
7. Volver a cubrir el líquido y dejar fermentar nuevamente por 3 a 6 semanas, hasta que tome olor ácido y se transforme en

vinagre.

8. Una vez listo, trasvasar a botellas de vidrio y guardar.

Nota: el proceso puede variar según la temperatura. Mientras más tiempo repose, más intenso será el vinagre. También puede formarse la “madre” del vinagre, señal de una fermentación saludable.





Elizabeth Sáez
junto a su hijo,
comiendo guindas
que utilizan para
preparar refres-
cantes jugos muy
buenos para bajar
fiebre y quitar la
sed.



VII.

El fuego

“Para nosotros el fuego es fundamental para cocinar. ¿Qué haríamos si no tuviéramos fuego? Es parte de la existencia de nosotros. A mí me gusta cocinar con leña porque conozco mucho más esas temperaturas que las de una cocina más tecnológica.

El sabor también cambia, porque tiene que ver con el tiempo que uno cocina un alimento, con la temperatura que toma, con que la cocción sea más lenta. Entonces las cosas van a saber mejor o van a tener otros aromas.

En la mañana, lo más rico es encender tu fuego y tomarte el mate ahí, con el agua calentada en las brasas. Eso es como un rito, algo muy especial”.

Anita Epulef, Curarrehue



Bernardita Esparza en el fogón de Elizabeth Sáez.

El fuego

En el predio y en la vida campesina, el fuego ocupa un lugar central. Este permite cocinar en la cocina a leña o fogón, calentar el hogar, y finalmente, la vida cotidiana se organiza en torno a este elemento. Relacionado al fuego está uno de los espacios culturales más significativos de este territorio: el fogón, un espacio de reunión, de conversación y de transmisión de conocimientos donde los *kimche*, o sabios/as mapuche, transmitían su *kimun* o conocimiento. Antiguamente, este fuego estaba en el centro de la casa. En la *ruka*, el hogar mapuche, el fogón articulaba la vida completa. En este lugar se cocinaba, se comía, se dormía y se convivía. Aunque hoy las casas se han fragmentado en distintos

recintos, el fogón persiste como referencia, como memoria y como práctica que muchas familias mantienen. El fuego convoca la vida doméstica y marca un modo particular de habitar.

Además de su rol en la casa y la cocina, el fuego también forma parte del manejo del predio. Se utiliza para quemar podas, limpiar restos vegetales y, antiguamente, para habilitar espacios de cultivo mediante el roce, una práctica controlada de quema que permitía preparar la tierra para la siembra. También se ha usado para manejar plagas o proteger cultivos de las heladas, generando humo en las madrugadas frías.

Foto portada capítulo_Fogón Silvia Navarro Manquilef.

La leña y las estaciones

La leña es el alimento del fuego, y esta forma parte del ciclo del predio. Proviene de distintas fuentes, de árboles caídos tras temporales o nevazones, de ramas secas recolectadas en el bosque, de podas del mismo predio o, en algunos casos, de leña comprada. Después de la primavera comienza el tiempo de reunirlos; durante el verano se deja secar, y hacia fines de la temporada se guarda bajo techo para enfrentar el invierno. Este proceso asegura la continuidad del fuego en los meses más fríos, ya que parte esencial del trabajo campesino es prepararse para el invierno, como lo hace Anita y su esposo Andrés, quienes a fines del verano se dedican a prepararse para el invierno, Anita prepara todas las conservas, juntan comida para sus animales y Andrés se encarga de cortar, conseguir y guardar, toda la leña para el invierno.

Un manejo sustentable de la leña en el predio campesino implica recolectar y aprovechar la madera disponible sin comprometer el bosque, priorizando árboles caídos, podas y una extracción cuidadosa. Sin embargo, no todos los predios han seguido estas prácticas y en varios casos se han talado más árboles de los necesarios para la venta de leña, generando pérdida de cobertura boscosa, empobrecimiento del suelo y una disminución de la biodiversidad, lo que a largo plazo afecta tanto el equilibrio del entorno como la propia disponibilidad de leña.

Cada tipo de leña tiene características distintas, y su uso depende de lo que se necesite: hay maderas que prenden rápido, otras que mantienen la brasa y otras que generan más ceniza. En la Araucanía Andina, entre las especies nativas, el lingue y el mañío son apreciados porque dejan

buna brasa y sostienen el calor por más tiempo; el coihue seco también es muy usado para calefacción y cocina. El roble hualle, una de las especies más abundantes en predios campesinos, prende más rápido y produce más ceniza, por lo que se valora para usos específicos como la preparación del mote. Esta especie suele manejarse para leña, mediante podas y extracciones controladas que permiten su regeneración.

El eucaliptus también es utilizado, entrega un calor intenso y constante. El pino, aunque abundante y fácil de conseguir, es menos apreciado para sostener el fuego, porque arde rápido, genera mucha llama, menos brasa y más chispa, por lo que se usa principalmente para encender. A estas leñas se suman también las ramas de poda de los frutales, como manzano o cerezo, que se aprovechan en el fogón y son valoradas porque aportan aroma y una ceniza apreciada en la cocina. En ese mismo sentido, el cerezo es especialmente apreciado para asados y ahumados.

“La leña de los frutales se ocupa harto. Ahora con las podas la uso para el fogón aquí, para que las cenizas sean mejor; eso le da otro sabor también a la tortilla. De manzano, de cerezo... le cambia el sabor”.

Dagoberto, hijo de Elizabeth Sáez.

Santa Elena, Curarrehue.

En todos los casos, es fundamental que la leña esté seca, la leña verde o húmeda produce mucho humo, genera menos calor y dificulta la cocción, además de afectar la calidad del aire dentro de la vivienda y dejar residuos en los caños de las cocinas y chimeneas. Por eso, es fundamental saber recolectar, secar y almacenar adecuadamente la leña antes de su uso.

“Para eso existen las estaciones de un ciclo por un año: hay tiempos, soles, calores y temperaturas distintas para que uno viva de acuerdo con eso. Y una de las prácticas es prepararse con la leña para el invierno. Saliendo de la primavera ya se está juntando la leña, se junta para que se seque en verano, y después, a fines del verano, hay que guardarla, ojalá tapada o bajo techo para que no esté mojada. Uno elige su leña, guarda su leña, busca ese alimento que necesita el fuego”.

Anita Epulef, Curarrehue



Elizabeth Sáez en su fogón, donde seca sus semillas y hierbas.

El humo

El humo es inseparable del fuego y cumple funciones concretas en la vida del campo. A través de él se secan y conservan carnes, ajíes, maíces, hierbas y semillas, permitiendo extender su duración en el tiempo, especialmente antes de la refrigeración. Por este motivo, el fogón también funciona como un espacio de guarda. Sobre él se instalan zarandas, estructuras de coligüe suspendidas del techo, donde se secan y almacenan alimentos. Este sistema permite aprovechar el calor y el humo para conservar productos durante largos periodos, manteniéndolos protegidos de la humedad y de los animales. En estas estructuras se guardaban quesos, carnes, pescados, ajíes y hongos, integrando en un mismo lugar los procesos de secado, conservación y resguardo.

“Los fogones también eran espacios de guarda. Ahí estaban las zarandas, estas bandejas grandes de coligüe colgadas en el fogón, donde se guardaban cosas. Yo tengo esa memoria de entrar a un fogón y ver una zaranda con quesos frescos, o pescados que ya se habían secado y los tenían ahí almacenados. También los ajíes, los hongos, las carnes. Era como tener un estante colgante, suspendido arriba del fuego. Servía para secar, para conservar y también para guardar, todo en el mismo lugar”.

Anita Epulef, Curarrehue

Semillas en el fogón de Silvia Navarro. Loncofilo, Curarrehue.



“No es lo mismo secar una hierba en el fogón que secarla en una deshidratadora. Tiene otra fuerza. Yo le llamo newen. Hay algo del fuego que se transmite, una energía. Por eso tantas cosas se hacían con humo. Yo recuerdo que mis tías y mi mamá, cuando mudaban a sus hijos, pasaban los pañales por el humo para que las guaguas no se resfriaran.

Sus piecitos también se los ahumaban un poquito, a veces con alguna hierba. Era como proteger a la persona, como limpiar. El humo del fogón tiene eso: protege, acompaña, resguarda. Por eso hay que darle sus ofrendas; me acuerdo que decían que el fuego estaba pidiendo alimento, que había que entregarle semillas, porque es parte de nosotros”.

Anita Epulef, Curarrehue

Las semillas, colgadas o cercanas al humo, se guardan mejor, ya que este ayuda a secarlas, evitar la humedad y protegerlas de bichos. Como explica Juanita Coñuequir:

“Las semillas hay que guardarlas con ese calorcito de fuego, ojalá de humo. Para eso el fogón es lo mejor”.

Las mujeres hablan de una cualidad distinta en los alimentos y las hierbas que pasan por el fogón: una fuerza o energía que se transmite en ese proceso. Secar en el fogón no es lo mismo que deshidratar; implica otro tiempo, otra cercanía y una forma de cuidado particular. El humo, además, cumple un rol de protección. Se utiliza para acompañar a las guaguas, secar remedios y resguardar a las personas, funcionando como un elemento que limpia, protege y acompaña dentro del espacio doméstico.

A esta dimensión práctica se suma otra más profunda, vinculada al espíritu del fuego en la cultura mapuche, o *choñoiwe kusbe*, la anciana fuego. En esta cosmovisión, el fuego conecta la tierra con lo divino, y por medio del humo se entregan ofrendas y mensajes al *wenumapu*. Se ofrecen semillas o granos como forma de reciprocidad, reconociendo al fuego como parte viva del mundo.

La ceniza

La ceniza, resultado final del fuego, también forma parte de este sistema. Como ya se ha mencionado en el capítulo de los cultivos, se utiliza en la huerta como fertilizante y para controlar plagas, y en la cocina en preparaciones tradicionales. En la cocina, la ceniza es clave en la preparación del mote, donde su calidad influye directamente en

el resultado. También está presente en preparaciones como la tortilla de rescoldo, que se cocina entre las brasas e incorpora sabores y aromas propios del fogón y de la leña en la que se cocina.

La cocina a leña

Las huerteras de la zona prefieren, por sobre cualquier otra, la cocina a leña. La mayoría la mantiene encendida día y noche; en las casas que cuentan con termocañón, además, esta permite calentar el agua del hogar, por lo que mantener el fuego activo es fundamental. Sobre la cocina hay siempre una tetera, o dos, disponibles para cocinar o preparar agüitas de hierbas, mate o café. El fuego organiza la rutina: primero se enciende, y luego comienza el resto de las actividades.

El tiempo de cocción también cambia. Muchas preparaciones requieren más tiempo que en gas o electricidad, pero ese tiempo es parte del resultado. Los alimentos toman otro sabor, especialmente cuando se cocinan lento o con humo. Como dicen ellas, no es lo mismo una comida hecha al fuego que en cocina a gas, cambia el gusto, el olor y la textura.

Las preparaciones se adaptan a los ritmos de la cocina a leña. Se deja un guiso al fuego mientras se va a dar comida a los animales o a ver la huerta, y las ollas se mueven hacia el centro o hacia el borde para regular el calor y los tiempos de cocción. Las mujeres reconocen las temperaturas por la experiencia: saben cuándo el fuego está “fuerte”, cuándo está “parejo” o cuándo está “en pura brasa”, y según eso deciden qué poner a cocinar.



Izquierda_Cocina a leña de Lila Arias. Carhuello, Pucón.
Derecha_Lila Arias en su cocina.



“La huerta a mi me trae alegría, el ver todo verdecito, tener flores, rosas, a mí me apasiona entregarle toda esa alegría que me genera a la misma huerta, que es la verdura.

Como se ve todo es una cosa maravillosa, ver el revuelto, que se junten ahí remedios, flores, todo un colorido grande que hay. Eso a mí me da energía, las plantitas, todo lo que hay ahí en mi huerta.

Yo me siento feliz nomás. Yo en el día no pienso; no pienso si ando amargada o no, no pienso en nada más, porque pasa tan luego la hora y el día que se va, y uno solamente llegó ahí a la huerta, hizo sus cositas, vio todo lindo ya, con esa emoción uno se va después para adentro.

Entonces ¿qué voy a entregarle a mi hijo? Le digo: ¡qué pena le voy a entregar a usted! Una alegría mejor.

Así que igual, es como emocionante de ver todo eso”.

Esta Guía del Habitar Campesino reúne saberes de mujeres rurales de la Araucanía Andina, contruidos a partir de cuatro años de trabajo en terreno junto a la ONG Otro Habitar. A través de relatos, prácticas y registros visuales, el libro da cuenta de una forma de habitar profundamente vinculada a la tierra, a los ciclos de la naturaleza y al cuidado de la vida cotidiana.

Esta publicación recoge conocimientos que se han transmitido de generación en generación por mujeres campesinas: el manejo de la huerta, el resguardo de semillas, la crianza de animales, la cocina a leña y la organización del predio campesino como un sistema vivo e interdependiente.

En estas páginas se reconoce el papel fundamental de las mujeres en la conservación de la biodiversidad y del patrimonio biocultural, así como la vigencia de saberes que hoy dialogan con prácticas agroecológicas y formas más sustentables de relacionarse con nuestro entorno natural.

