



1

Relatos, saberes e identidad de los frutilleros y frutilleras de Nahuelbuta. Una aproximación etnográfica a los cultivos de frutilla blanca (*Fragaria chiloensis*).



Capítulo 1

Relatos, saberes e identidad de los frutilleros y frutilleras de Nahuelbuta. Una aproximación etnográfica a los cultivos de frutilla blanca (*Fragaria chiloensis*).

Héctor Manosalva T.¹

Consultora técnica: Noelia Carrasco H.²

1.1. Introducción

Históricamente, la frutilla blanca ha sido un fruto muy valorado por sus características aromáticas y su sabor, siendo considerada como uno de los 6 baluartes alimentarios de Chile (Adasme et. al, 2005; Arancibia, 2012). Es reconocida como una hierba perenne y nativa, citada generalmente con el nombre científico de *Fragaria chiloensis*. Destaca por ser una planta rastrera que produce un fruto carnoso, ovoide, de color blanquecino a rojo, compuesto de numerosos aquenios, aromática y de excelente sabor (Hoffman et al.) 1988 en Pardo y Pizarro, 2013). Su domesticación y cultivo se dio de manos de los antiguos *mapuche*, quienes nombraban *quellghen* a la frutilla cultivada, y *llahueñ* a la del campo o silvestre (Febres, 1765). Para describir su distribución se debe tener una visión histórica, debido a que su dispersión operó a partir del territorio del actual Chile con la llegada de los españoles, quienes la propagaron a latitudes de los actuales territorios de Perú (Trujillo), Bolivia (Cochabamba), Ecuador (Quito), Colombia (sabana de Bogotá), Venezuela (valle de Caracas) y México (Patiño, 2002). En Chile ha sido registrada desde Iloca en la región del Maule, hasta

¹ Antropólogo sociocultural. Bachiller en Humanidades.

² Antropóloga sociocultural. Dra. Universidad de Concepción.



Cochrane en Aysén (Hinrichsen et al. 1999). La producción de frutilla blanca se reconoce principalmente en la zona de la cordillera de Nahuelbuta, persistiendo en los campos de algunos/as frutilleros/ras que han mantenido esta preciada especie como un tesoro familiar. Lamentablemente tras años de abundancia y excelente comercialización, la frutilla blanca ha comenzado a desaparecer y a disminuir su producción, afectando a la economía de quienes la preservan.

Con la finalidad de describir elementos de la historia oral y del conocimiento local que poseen las personas que cultivan frutilla blanca en el territorio de Nahuelbuta, se desarrolló una investigación cualitativa que permitió recoger algunos de sus relatos y saberes, con ejes temáticos centrados en las formas de producción, consumo y comercialización de la frutilla blanca. Asimismo se indagó en elementos históricos ligados a esta especie, el significado que tiene la actividad y los problemas que afectan a frutilleros/ras y sus cultivos. Esta investigación se realizó en la zona de la Cordillera de Nahuelbuta, territorio que destaca por la presencia de esta planta y su pálido fruto, sobreviviendo gracias al trabajo de abnegados frutilleros/ras.

1.2. Antecedentes de la zona de estudio

La investigación se centró en las comunas de Contulmo y Purén, específicamente en las localidades de *Pichihuilinco*, Chacras Buenas, Manzanal Alto y Manzanal Bajo. Todas ellas se encuentran agrupadas en lo que se conoce como "Territorio Nahuelbuta" caracterizado por albergar a un importante número de frutilleros y frutilleras que preservan a la *Fragaria chilensis*, además de guardar una estrecha relación con la cordillera de Nahuelbuta, hito geográfico que deja su impronta en elementos sociales, culturales, económicos y medioambientales que permiten su diferenciación.

La presente descripción de antecedentes se centra en cuatro puntos fundamentales que permiten contextualizar la zona de estudio. En primer lugar se presentan referencias comunales como ubicación, datos demográficos y geográficos; luego, los elementos históricos de la conformación de cada comuna; las referencias sobre los puntos poblados en donde hoy habitan los frutilleros y frutilleras; y por último, la historia del ramal Lebu - Los Sauces, importante medio de transporte ferroviario que unió a la zona durante décadas. En cuanto a las referencias comunales, se puede decir que la comuna de Contulmo está ubicada en la Provincia de Arauco al sur de la Región del Biobío.

Se caracteriza por estar emplazada a orillas del Lago Lanalhue y al pie de la Cordillera de Nahuelbuta. Tiene una superficie de 961,5 km² y una población que en 2002 era de 5.838 habitantes y con una proyección para 2018 de 5.449 (INE, 2014). El 58,17% de su población es rural y el 41,83% urbana, sumado a que un 18,3% de su población declara pertenecer a alguna etnia (INE, 2002). Por su parte, la comuna de Purén está ubicada en la Provincia de Malleco, al norte de la Región de la Araucanía, rodeada de zonas montañosas y también de sectores planos aledaños al Parque Nacional Nahuelbuta. Posee una superficie de 465 km² y una población de 12.868 habitantes según el censo del año 2002, la que para 2018 proyectaba 12.822 habitantes (INE, 2014). Su distribución alcanza un 59,09% en sectores urbanos, mientras que en espacios rurales la población alcanza un 40,91%. El 19,21% de su población total declara pertenecer a alguna etnia (INE, 2002).

Desde una visión histórica, ambas comunas guardan una importante significación y arraigo con la cordillera de Nahuelbuta, manifestados durante diversos procesos históricos, hasta llegar a su conformación actual.

Purén fue fundado en 1553 por Juan Gómez de Almagro, tras órdenes del Gobernador de Chile Pedro de Valdivia, denominándola Juan Bautista de Purén. En el año 1589, Alonso de Sotomayor emplaza su fortaleza, a pesar de lo cual sufrió constantes hostilidades por parte de los antiguos *mapuche*, lo que provocó su despoblamiento y destrucción durante el alzamiento que estalló al desastre de Curalaba. Posteriormente, en 1655 el gobernador Francisco Meneses restauró completamente el destruido fuerte y repobló el asentamiento. Sin embargo, los constantes conflictos y hostilidades con grupos *mapuche* que intentaban recuperar sus tierras, sumados a constantes abandonos y reasentamientos de la localidad, hicieron que el gobernador Gabriel Cano y Aponte ordenara su demolición y abandono permanente. Esta situación se prolongó hasta el 9 de febrero de 1869, cuando el Coronel Cornelio Saavedra Rodríguez fundó Purén, ubicado en el sector norponiente de la Araucanía.

Con el éxito de la ocupación y pacificación del territorio, comenzó la llegada de colonos chilenos y europeos, destacando el arribo de suizos que realizaron importantes aportes en los ámbitos agrícola, industrial, arquitectónico y cultural. Bajo el gobierno de José Manuel Balmaceda, el 12 de marzo de 1887 se creó la Provincia de Malleco y el Departamento de Angol que tenía su subdelegación en Purén. El 15 de marzo de 1896 se aprobó el plano de

distribución urbana de sitios de la ciudad, haciendo posible la escritura de 40 casas. Luego, el 12 de agosto de 1907, el Concejo del Estado ratificó su creación definitiva. Con la Constitución de 1925 se realizó el primer intento explícito por descentralizar el país, separando las funciones del gobierno y la administración, aunque se evitó descentrar la autoridad para no arriesgar el carácter unitario del país. En 1936 se aprobó una modificación a la división territorial, que amplió a 25 las provincias de Chile (Cartes, 2014). Finalmente el 8 de septiembre de dicho año, se configura la Provincia de Malleco y se crea la comuna de Purén³.

En cuanto a Contulmo, éste nació como punto poblado en la primavera de 1868, cuando Cornelio Saavedra, ordenó levantar en la zona oriente del lago Lanalhue dos ranchos circunvalados por un foso que sirvieran de bodega y cuartel a un destacamento de 25 soldados. Trascorrido un tiempo comenzaron a llegar algunos comerciantes y pobladores debido a su ubicación estratégica, que permitía el control del paso cordillerano hacia el interior de la Araucanía, regulando así el comercio y las comunicaciones hacia ese sector. Posteriormente, Cornelio Saavedra tomó posesión de los terrenos baldíos que se encontraban entre los puntos poblados de Contulmo y Purén, con la intención de instalar colonos nacionales en ellos e integrar de manera efectiva la zona a la soberanía nacional. Sin embargo, surgieron algunas familias mapuche reclamando la posesión de Contulmo. Un largo juicio entre este grupo de personas y las autoridades, sumado a la no ratificación de lo obrado por Saavedra por parte del gobierno, provocó el fracaso de este primer intento de colonización; dejando a los individuos que ya se habían instalado en la zona como inquilinos del estado (Pizarro y Contreras, 1999). En el año 1884, después del término de la denominada pacificación de la Araucanía, comenzó a levantarse San Luis de Contulmo con 48 familias provenientes de Alemania, llegados a la zona gracias a la gestión del pastor Luterano Oskar von Barchwitz-Krauser. La difícil tarea de establecerse en territorios casi inexplorados, cubiertos de pantanos y densa vegetación, recibió el apoyo del gobierno chileno y alemán, iniciando con trabajos agropecuarios y de desarrollo urbano. Finalmente la comuna de Contulmo fue creada mediante un Decreto Supremo el 20 de agosto de 1918, bajo el gobierno de Juan Luis Sanfuentes, siendo electo como su primer alcalde el sr. Paul Kortwich Glagow⁴.

³ Actualización Plan de Desarrollo Comunal Purén 2012-2016. Disponible en web www.munipuren.cl/transparencia/otros%20documentos/pladeco_2014.pdf

⁴ Actualización Plan de Desarrollo Comunal: Comuna de Contulmo 2015-2018. Diagnóstico Preliminar. Disponible en web http://sitio.gorebiobio.cl/wp-content/uploads/2015/05/PLADECO_CONTULMO-Parte-1.pdf

Respecto a referencias de las localidades de Pichihuillinco, Chacras Buenas, Manzanal Alto y Manzanal Bajo que hoy habitan los frutilleros y frutilleras de Nahuelbuta, existen antecedentes provenientes de la obra del ingeniero Luis Risopatrón, que en el año 1924 publicó su "Diccionario Geográfico de Chile", donde entrega importantes datos sobre las características de múltiples lugares geográficos del país. Si bien Risopatrón no entrega datos precisos de todas estas localidades, probablemente porque aún no existían tal como hoy se observan; si describe lugares asociados a ellas, dando algunas características de las personas que allí habitaron y que probablemente dieron origen a los/as frutilleros/as en los que hoy se centra esta investigación. El autor señala la presencia del estero de Chacras buenas, el que puede estar relacionado con la localidad homónima y la de Pichihuillinco. Destaca que en sus márgenes se ha formado una un asentamiento de colonos nacionales. Su caudal corre hacia el sur, baña al fundo del mismo nombre, se encorva hacia el oeste y se junta con el estero Licauquén formando el río Huillinco del lago Llu-Lleu. Asimismo describe la existencia de la colonia de Manzanal, probablemente relacionada con las localidades de Manzanal alto y bajo. Esta colonia fue formada por colonos nacionales, en los terrenos que rodean el estero del mismo nombre, a muy corta distancia hacia el oeste de Purén (Risopatrón, 1924:176, 524).

Por último, resta narrar la historia del importante medio de transporte que unió y trajo progreso a todo el territorio de Nahuelbuta, el Ramal de servicio ferroviario Lebu-Los Sauces. El relato del extinto ferrocarril de Lebu a Los Sauces comienza en el año 1908, cuando Gervasio Alarcón toma la concesión de construcción de un ferrocarril de trocha ancha para unir ambas localidades y hacer conexión con el ramal de Renaico-Angol-Traiguén. En 1910 esta concesión fue transferida a la compañía británica "The Chilean Eastern Central Railway Company Limited", que completó los tramos de Lebu a Los Álamos y de Los Sauces a Guadaba, hasta su quiebra en 1915. La empresa fue adquirida por la Compañía Carbonífera de Lebu, tras modificar los términos de concesión para obtener mayor capital, logrando completar en 1923 los tramos Lebu-Peleco y Los Sauces-Purén, quedando pendientes los 50 kilómetros que unirían Peleco y Purén. En 1928 la empresa carbonífera transfirió la concesión a Ferrocarriles del Estado, quienes debieron afrontar la difícil tarea de atravesar la cordillera de Nahuelbuta y unir las secciones Lebu-Peleco con Los Sauces-Purén⁵. El contratista Ricardo Herrera cumplió este objetivo tras varios años de trabajo, terminando la perforación del túnel Nahuelbuta en el año 1934⁶ (Pérez

⁵ Información obtenida del sitio web www.amigosdeltren.cl

⁶ Información obtenida del sitio web <http://www.viasverdesaraucania.cl>

y Valenzuela, 2010); esta ruta también involucró la construcción de los túneles Contulmo, La Huiña, Sanzana (construidos entre 1932 y 1937) y Nuehuelbuta⁸ (se terminó de construir en 1938). El ramal Lebu-Los Sauces fue entregado a Ferrocarriles del Estado para su explotación en el año 1939 (Pérez y Valenzuela, 2010), completando un total de 142.3 kilómetros entre la estación Los Sauces y la estación Lebu, incluyendo una serie de estaciones y paraderos como la estación Purén en el kilómetro 25.7 y paradero Nahuelbuta en el kilómetro 39.8. Este ferrocarril sirvió principalmente para el transporte de carga, movilizándolo inicialmente carbón de las minas de Lebu y luego madera de las explotaciones forestales ubicadas en la cordillera de Nahuelbuta. Para el transporte de pasajeros, en 1952 existió un tren mixto diario (carga y pasajeros) y un buscarril que realizaba el servicio a Concepción tres veces a la semana; pasando por las estaciones Los Sauces, Angol, Renaico, Santa fe y San Rosendo hasta llegar a la antigua estación de Concepción. El servicio de trenes mixtos dejó de funcionar en el año 1980 y el buscarril de pasajeros en el año 1985, cuando el ramal Lebu-Los Sauces fue cerrado⁸, terminando así con el principal impulsor del desarrollo económico del territorio durante décadas.

1.3. La historia de la frutilla blanca: hechos, narraciones y descripciones de cuatro siglos

Desde la revisión de relatos e investigaciones, fue posible constatar la presencia de la frutilla blanca durante diferentes periodos de tiempo, descubriendo que ésta se encuentra estrechamente arraigada en la historia de Chile. Los registros escritos más antiguos en que se hace alusión a la frutilla chilena, provienen desde crónicas soldadescas; relatos escritos por los primeros españoles que arribaron a territorio nacional a mediados del siglo XVI. El primero de ellos data de entre los años 1542 y 1552, gracias a las cartas de Pedro de Valdivia, quien hace referencia a la abundancia de la frutilla y su ubicación:

“Es imponderable la abundancia de frutilla perla que producen los campos desde los treinta i seis grados para el polo”. (Medina, 1882:194).

⁷ Información obtenida de la página web de la Municipalidad de Contulmo.

⁸ Información obtenida del sitio web www.amigosdeltren.cl.

Otro cronista que mencionó a la frutilla durante este siglo fue Jerónimo de Vivar, quien acompañó a Pedro de Valdivia en su expedición por Chile y redactó en 1558 una muy detallada crónica sobre los primeros 15 años de la colonización europea. En su paso por las afueras de la ciudad de Concepción, comentó haberse encontrado con esta especie, haciendo una descripción de algunas de sus características y forma de consumo.

“De la frutilla que dije en la ciudad de Santiago aparrada por el suelo hay muy gran cantidad, de la cual hacen un brebaje los indios para beber. Es gustoso y pasada imita a higos”. (Vivar, 1966:153).

En su paso por Valdivia, realizó una descripción del territorio y de las plantas que allí existían; señalando algunas características de la frutilla como su morfología y distribución en el suelo.

“Hay zarzaparrilla y de la frutilla que he dicho aparrada con el suelo. La hoja de esta frutilla tira a trébol, salvo que es mayor”. (Vivar, 1966:158).

Pedro Mariño de Lobera, quien arribó a Chile en el año 1551 luchando a las órdenes de Pedro de Valdivia, y que se mantuvo en el territorio hasta su traslado a Lima en 1562; comenta la presencia de grandes frutillares en Chile, además de algunas características del fruto.

“Hai también por los campos grandes frutillares, que así se llaman, los que dan una fruta casi a manera de madroños, aunque en la cantidad algo mayor, y en el sabor más dulce, y delicado incomparablemente y así por excelencia se llama frutilla de Chile”. (Mariño de Lobera, 1865:49).

En el año 1590, el jesuita José de Acosta publicó su obra Historia natural y moral de las Indias. En ella describió los ritos, costumbres y narraciones orales de los pueblos indígenas de Perú y México, además de la geografía, flora, fauna y riquezas naturales del nuevo mundo. Este autor detalló algunos rasgos de la frutilla blanca, su forma de cultivo y manejo.

“La que llaman frutilla de Chile, tiene también apetitoso comer, que cuasi tira al sabor de guindas, más en todo es muy diferente: porque no es árbol sino yerba, que crece poco, y se esparce por la tierra, y da

aquella frutilla, que en el color y granillos tira a moras, cuando están blancas por madurar, aunque es más ahusada, y mayor que moras. Dicen, que en Chile se halla naturalmente nacida esta frutilla en los campos. Donde yo la he visto, siembrase de rama, y criase como otra hortaliza". (Acosta, 1590:244-245).

Pedro de Oña en 1596 en su obra poética Arauco Domado, celebró los atributos de esta fruta;

"De la cantidad de la frutilla no trato, porque el ser tan regalada, y rica fruta (...) que la tiene dada a conocer por toda la tierra. (...) es de apetitoso comer". (Oña, 1944:336 en Pardo y Pizarro, 2013:224).

Durante el siglo XVII las crónicas continúan haciendo referencias sobre la frutilla chilena, pero esta vez provenientes mayoritariamente de religiosos que comenzaron a llegar al territorio. Estos autores presentaron datos más certeros en sus descripciones y entregaron mayores referencias acerca del procesamiento y consumo de la fruta. En el año 1605 el español Fray Diego de Ocaña, relató que en su paso por el tramo de Chillan a Chiloé se encontró con esta planta y sus fruta, comentando sus características y forma de consumo;

"Nacese por estos campos mucha frutilla, que es como madroños, un poco más larga en prados, en unas matas pequeñas y a raíz del suelo. Tiene otras chacras de esta frutilla que cultivan, de la cual hacen mucha pasa y chicha para beber, con lo cual se sustentan". (Ocaña, 1969:115 en Pardo y Pizarro, 2013:224).

La crónica soldadesca del capitán Alonso González de Nájera escrita en el año 1614, hace un extenso análisis de la estrategia de guerra española empleada en Chile. En ella hizo referencia de las frutas que son propias del país y las que se han traído desde España, describiendo de manera especial las bondades y espectacularidad de la frutilla de Chile, relatando datos sobre sus características, manejo, consumo y proceso.

"... y por ver si hacen ventaja a sólo una fruta que tienen de consideración, original de aquella tierra, por extremo vistosa, sabrosa y olorosa y sana, aunque algo flemosa, la cual se hace agravio con el diminutivo nombre que le dan, llamándola frutilla, por ser como es de tanta excelencia, que quede muy bien competir en bondad con la

más regalada fruta de España, cuya forma es de hechura de corazón; en grandeza son las viciosas, y de jardines como huevos pequeños comunes, y las más desmedradas campestres, como nueves de todos tamaños; el color tienen una blanco y otras rosado, y otras el uno y el otro. De comer son tiernísimas, que se disuelven o deshacen en la boca, y a la digestión fáciles. No tiene esta frutilla corteza o cáscara que quitar, su superficie es unos puntos relevados a semejanza de madroños, pero no de su aspereza, porque son ternísimos y suaves; y finalmente digo, que no tienen hueso ni pepita ni cosa que desechar, y así se come esta fruta entera, que cada una es un proporcionado bocado. Los indios hacen della vino, y curándola al sol, pasas, que son de buen comer. Nace esta fruta de una humilde yerbezuela que se planta para muchos años, a cuyas posesiones llamas los nuestros frutillares". (González de Nájera, 1889:23-24).

Este autor también escribió un relato bastante particular sobre la *Fragaria chilensis*, narrando la forma en que "los indios" hacían la guerra a los españoles, utilizando las características del territorio para emboscarlos y derrotarlos en batalla:

"Es, pues, que plantan la frutilla en algunas laderas y partes eminentes, que de lejos se manifiesten y descubran arrimadas por un lado a lo espeso de sus montes, en las cuales se emboscan en los tiempos que marcha nuestro campo o otra gente nuestra; porque saben por experiencia que los inobedientes y poco advertidos soldados, que nunca faltan, mayormente entre los de nuestra caballería, tienen por costumbre el desmandarse a los tales frutilleros, y como los soldados sin algún recato no solo se apean y derraman por ellos, pero dejan sus lanzas hincadas junto a los caballos, y los arcabuces en las fundas de las sillas, y quitada cada uno la celada, sin recelar la que los indios les tienen hecha, las van hinchendo de la frutilla, cuando los cautos enemigos que los están acechando, lo ven bien ocupados y divertidos en la vendimia de lo que para tal cebo les plantaron, salen de improviso a ellos con sus amoladas picas, y les quitan las vidas como a gente que quiso más ponerse a peligro de ser escarmiento a otros más recatados, que tomarlo ellos en los muchos que cada día degüellan con tales cebos". (González de Nájera, 1889:89).

Posteriormente, en el año 1646 el sacerdote Jesuita Alonso de Ovalle en su obra Histórica Relación del Reyno de Chile, describió la comercialización de la frutilla y las comparó con las fresas que conoció en Italia;

“La fruta generalmente no se compra sino que con facilidad dejan entrar en las huertas, y a comer la que quieren. Solo la que llaman frutilla y en Italia frauli se vende, porque aunque es propia de la tierra, y he visto leguas enteras de frutillares que nacen de suyo en el campo, haze tanta ventaja a las demás que los que la cultivan hacen mucho dinero de ella, son muy diferentes de las que he visto aquí en Roma allí en el sabor como en el olor, y en la cantidad porque crecen tan grandes como peras, y aunque de ordinario son rojas, las ay también en la concepción blancas, y amarillas”. (Ovalle, 1646:8).

En el año 1653 Bernabé Cobo cronista y sacerdote jesuita español, quien realizó aportes importantes en ciencias naturales y botánica, describió lo siguiente sobre la frutilla chilena;

“La frutilla de Chile se halló solo en aquel reino, y por eso le dieron este nombre los españoles (destacándola como) una fruta muy sabrosa y regalada, la cual aunque en Chile es silvestre y nace en lugares no cultivados”. (Cobo, 1964:157 en Pardo y Pizarro, 2013:223).

Una obra muy importante durante este siglo, es la escrita por Núñez de Pineda y Bascuñan, soldado español nacido en Chile que participó de la batalla de las Cangrejeras y que fue tomado como prisionero por el cacique *Maulicán*, quien lo mantuvo en cautiverio por siete meses. A partir de su experiencia con los “araucanos”, escribió en 1673 su obra Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del Reino de Chile, donde logró plasmar las costumbres de sus captores. Entre las muchas cosas que describió, en repetitivas oportunidades nombró a la frutilla en las fiestas que acostumbraban hacer los nativos, señalando que se bebía procesada como chicha;

“Con mui buena voluntad lo haré por cierto (dije a mi amigo) por daros gusto y acompañaros; ayúdele a tomar un bocado, y tras dél, vino la moza su hija a brindarme con un buen jarro de chicha de frutilla (que era con extrema buena)”. (Pineda y Bascuñan, 1863: 478).

En una conversación con el cacique *Quilalebo*, su gran camarada, le comenta las cosas que había preparado su mujer para el viaje de intercambio de prisioneros, donde Pineda y Bascuñán sería liberado. Entre dichas cosas se encontraban dos zurrone⁹ con frutillas secas.

“... fuimos adentro contra todo mi gusto, adonde hizo manifestación de lo que había traído para nuestro viaje, de gallinas, capones, rosquetes de huevos, tamales, empanadas, longanizas, talegas de harina tostada de diferentes jéneros, y dos zurrone de frutilla pasa...”. (Pineda y Bascuñán, 1863: 478).

En 1674 el historiador y misionero jesuita español Diego de Rosales, escribió *Historia general del Reino de Chile: Flandes Indiano*. En su obra señaló la existencia de frutilla blanca en Quillota, Santiago, Concepción, Valdivia, Angol y Villarrica. También describió la botica que tiene el reino de Chile y sus hierbas medicinales, indicando las propiedades abortivas de la planta de frutilla.

“La Frutilla deste Reyno, que casi se parece al madroño, tiene tal virtud que cocidas sus raizes y despues coger un pedazo de greda y quemarla hasta que esté echa ascua y apagarle en aquel cocimiento, es gran remedio para la muger que quiere malparir, porque en bebiendo aquel cocimiento se detiene la criatura y se sosiega la madre”. (Rosales, 1878:243).

Este autor narró una de las vivencias de Pedro de Valdivia en Quillota, donde se reunió con unos caciques para reconciliarse y establecer la paz, de quienes recibió una gran cantidad de frutillas.

“Saliéronle al camino los maiores caciques del valle con muchos camaricos de frutilla y otros regalos, mostrando el gusto que tenían de verle, con los cuales tubo muy tiernas pláticas, holgándose de verlos y de que a su vista se volviesen a reconciliar con los españoles”. (Rosales, 1878:432).

Durante los siglos XVIII y XIX quedan atrás las crónicas de tipos soldadescos y religiosas, apareciendo ahora autores como viajeros, científicos, naturalistas e historiadores en su mayoría europeos; que describieron la flora y fauna, los

⁹ Bolsa de piel o de cuero que se lleva colgada al hombro y sirve para meter y llevar cosas.

habitantes y costumbres de Chile. Uno de los primeros viajeros y naturalistas que arribó en esta época, fue el francés Amadeo Frézier, quien jugó un relevante rol en la historia de la *Fragaria chiloensis*. Frézier emprendió un viaje a Chile y Perú, para poder estudiar las defensas militares españolas y sus puertos. Llegó a Concepción en junio de 1712, donde comenzó sus estudios y observaciones sobre el territorio nacional. Recorrió Valparaíso, Santiago, Coquimbo, La Serena y Copiapó para luego llegar a Perú y regresar a Francia en el año 1714. En su expedición logró confeccionar variados mapas y descripciones, dejando un testimonio de aspectos físicos y sociales del Chile de esos años, haciendo énfasis en el estudio de la flora y fauna nacional. En cuanto a la frutilla, aparte de describirla, fue quien en el año 1714 llevó algunos ejemplares a Europa:

“Se cultivan campos enteros con una especie de fresas diferente de la nuestra por sus hojas más redondeadas, más carnosas y muy vellosas; sus frutos, por lo general, son grandes como una nuez y a veces como un huevo de gallina; son de un color rojo blanquecino y de un gusto meno delicado que nuestras fresas del bosque. Entregué algunos pies al señor de Jussieu para el jardín Real, donde se ocuparán de hacerlos fructificar. Además de estas, no faltan en los bosques otras de la misma especie que las europeas”. (Frézier, 1982:79).

Sesenta años después el intelectual chileno Abate Juan Ignacio Molina, en su afán por detallar la historia natural y física de Chile, realizó una descripción muy acabada de la frutilla chilena, comentando sus características, distribución y lo sucedido con las plantas que Frézier llevó a Europa.

“El Quelguen, ó llamese la fresa Chilena, solo se distingue de la europea en las hojas, que son carnosas y peludas, y en el tamaño de sus fresas, que igualan, por lo general, a una nuez común, y a veces a un huevo pequeño de gallina. Aunque el color de estas fresas sea por lo común blanco o rojo, como las de Europa, las hay tambien en amarillas en las provincoas de Puchacay y de Huilquilemu, que es donde acuden mejor que en ninguna otra parte. Ya hace algunos años, que transportada a Europa esta planta, fructifica muy bien en algunos parages, especialmente en el jardín real de París, en el de Chelse, inmediato a Londres; y en este huerto de las plantas exóticas que hay en Bolonia, su atento director, que lo es el doctor Gabriel Brunelli (cuya basta erudición en este género de cosas

naturales he admirado diversas veces en las conversaciones que ha tenido conmigo), me manifestó la variedad más común de las fresas chilenas, conviene a saber, la blanca: pero si he de decir verdad, esta planta ha degenerado notablemente en su transmigración, pues sus frutas no adquieren aquí jamás el tamaño, la fragancia ni el delicado sabor que tienen en su nativo terreno; siendo así que las fresas comunes que nacen espontáneamente en Chile y en Europa, tienen allí todas las buenas qualidades que se pueden apetecer". (Molina, 1788:141-142).

Ya en la segunda mitad del siglo XVIII, está el trabajo del chileno Vicente de Carvallo y Goyeneche, "Descripción histórico jeografica del Reino de Chile", que solamente pudo ser publicada en el año 1876. En ella existe una breve descripción de la *Fragaria chiloensis*, aportando su forma de procesamiento y preparación como bebida fermentada.

"La freza chilena, que los indios llaman Quellghen, i los españoles frutilla, abunda en todos los campos de Chile, i excede a la de España en tamaño i calidad; las hai blancas, amarillas i encarnadas, i todas mui dulces i de vivísimo olor. Los indios secan muchas, i en el invierno o primavera las ponen en infusión de agua hasta que fermentan, i resulta una sidra fragante i de buen beber". (Carvallo y Goyeneche y Alegre y de Villarreal 1876:10).

Durante el siglo XIX los trabajos de naturalistas e historiadores fueron aún más frecuentes, generando los primeros estudios amplios de la flora, fauna, geología y geografía de Chile. Uno de los más renombrados es la obra de Claudio Gay, Historia política y física de Chile publicado en el año 1865, donde describió elementos de la agricultura y botánica nacionales. Se refirió a la frutilla blanca desde un enfoque más etnográfico, entregando datos de su cultivo y comercialización. Aportó nuevos datos sobre el destino de las plantas enviadas a Europa por Frézier y relató la llegada de la fresa común a nuestro país.

"La frutilla o fresa de Chile llamada quellghen por los Araucanos crece espontáneamente en Chile sobretudo en el sur, cuyos campos la ofrecen en gran abundancia. Se cultiva igualmente en los jardines y en las huertas y su grosor es superior con frecuencia al tamaño de una nuez. Su color es rosado pero con el cultivo se vuelve ordinariamente blanquista sobretudo en el Norte en donde

mantiene solo el primer año su color natural. Es la primera fruta que se come y en diciembre se ven ya los vendedores correr las calles a caballo y en mula, llevándolas en grandes canastas y vendiéndolas a precio algo bajo. Es costumbre también ir a comerlas en las chacras, lo que da lugar a paseos algo animados y bajo este punto de vista el pueblecito de Renca, cerca de Santiago, tiene una fama que data ya de mucho tiempo. Su cultivo no es ménos común en Europa en donde se ven una gran cantidad de variedades, todas generalmente conocidas con el nombre de fresa de Chile y de fresa anana. Aunque desprovista del perfume de la fresa ordinaria, sin embargo muchas personas la prefieren a esta por su grosor y por su delicadeza. Su introducción data ya de un siglo y medio, y fue el autor del viaje en el mar del sur, el ingeniero Frézier, que, con mucha dificultad, trajo cinco en Francia, de las cuales tuvo que dar dos al capitán del buque en compensación del agua dulce que necesitaba para regarlas, y de tres que le quedaron una fue entregada al ministro Souzy, otra al profesor A. de Jussieu y la última la dejó en el puerto de Brest. De estos cinco ejemplares han salido todos los individuos que se cultivan en Francia a lo menos hasta 1820, época en que la libertad del comercio permitió introducirla en mayor cantidad. Desde 1830 la fresa común de Europa se cultiva en Chile, pero solo en algunas huertas y en muy poca abundancia". (Gay, 1865a: 113-114).

También entregó datos muy precisos de la morfología de la planta y su fruto:

"Planta que alcanza a tener hasta un pie de alto, muy peluda, echando una mecha de raicillas largas, casi sencillas, muy delgadas y poco fibrosas. Los rizomas son largos, delgados, y emiten varias hojas con peciolos más o menos alargados, compuestas de tres hojuelas no plegadas, muy aserradas, un poco estocadas en el ápice, donde se ve un pequeño diente, vellosos-argentados por bajo, y casi enteramente lampiñas por cima; las laterales son oval-oblongas, oblicuas y casi sésiles, de ocho a doce líneas de largo y cinco a siete de ancho; la terminal trasaovada, dentada solo en su mitad superior, y peciolada. Las estipulas son grandes, membranosas, subpelucidas, de un rojo moreno, sublampiñas, subenteras y muy apiculadas. Flores blancas, a veces monoicas por aborto, con los sépalos grandes, muy vellosos, casi siempre enteros, y los pétalos trasaovado-oblongos; les sucede un fruto compuesto de muchos carpelos anidados en un

ginóforo ovalado, suculento y a veces muy grande". (Gay, 1865b:305-306).

El botánico alemán Karl Reiche que llegó a Chile en la segunda mitad del siglo XIX, realizó estudios botánicos sobre la flora nacional publicándolos en los Anales de la Universidad de Chile, obra que lamentablemente quedó inconclusa. Describió a las plantas herbáceas frutales entre ellas la *Fragaria chilensis*, aportando nuevos datos como su época de cosecha y lugares de comercialización.

"Las que tienen el primer rango son, sin duda, las frutillas indígenas, Fragaria chilensis, muy diseminadas en el Sur, con muchos híbridos cultivados en los jardines y en plantaciones especiales (frutillares). Hay algunas con carne blanca. En Noviembre y Diciembre llegan cantidades colosales a los mercados de Santiago. Los araucanos las hacían secar a modo de pasas y preparaban con ellas una bebida fermentada". (Reiche, 1938:310).

A comienzos del 1900 se publicaron los trabajos de Félix José de Augusta, misionero capuchino de origen germano que se dedicó a estudiar las costumbres del pueblo *mapuche*, centrándose principalmente en elementos lingüísticos del *mapudungun*. Describió brevemente algunos elementos relacionados con la frutilla chilena, como el carácter mágico y sagrado que posee el *kellen lawen* o remedio de frutilla, a la hora de combatir al *weukufu* o demonio.

"Las machis combaten con (...) procedimientos a este ser. Con el fin de alejarse de sus casas, guardan los indígenas encima de las aberturas de éstas, cierta yerba muy olorosa, el Kellen-lawen, cuya fragancia le produce al Weukufu según ellos, la sensación de la más repugnante hediondez, lo cual es muy bien pensado ay aplicable también a lo moral, pues para el demonio todo lo bueno, toda la nobleza de sentimiento es repugnante". (Augusta, 1910: 258).

El misionero capuchino alemán Ernesto Wilhelm de Moesbach, en su estancia a partir de 1920 en las misiones capuchinas de la Araucanía, se interiorizó en la lengua y costumbres del pueblo *mapuche*. Posteriormente publicó "Botánica indígena de Chile", entregando una muy detallada clasificación y descripción de la frutilla chilena, con datos históricos y su distribución:

“Quellén (Kellén): con nombre arcaico llahuén (Fragaria chiloenis: L. Duch.), la afamada “frutilla chilena”. Crece desde los médanos de la playa hasta muy arriba en los Andes. En la cordillera de las Raíces que separa Curacautín de Lonquimay existen, bajo las copas de las araucarias, frutillares naturales de considerable extensión. En enero y febrero producen un abigarrado conjunto de hojas verdes, flores blancas y frutas rojas. En comparación con las frutillas cultivadas en los huertos, las silvestres son de menor tamaño y rendimiento, pero de sabor mucho más perfumado. Para los antiguos pobladores de la Araucanía este precioso vegetal era de mucha importancia, los surtía de un azucarado alimento fresco en la temporada y otro seco para la escasez del invierno, además de una agradable chicha para las reuniones y fiestas. La frutilla es ponderada como bien medicinal en todas las partes de la planta. Sus tisanas se usan contra indigestiones, hemorragias y diarreas, también contra las perturbaciones de la vista”. (Moesbach, 1992:82-83).

El ingeniero, arqueólogo, etnólogo y folcloristas Ricardo Latcham entregó datos que nos permiten comprender la distribución de la frutilla blanca a mediados de la década de 1930.

“... llamadas por los indios quelghen o llahuen es común en los campos vírgenes de Concepción al sur”. (Latcham, 1936:73).

A partir del año 1950 las ciencias agronómicas y genéticas se preocuparon por describir e investigar a la frutilla blanca, buscando desentrañar los secretos de esta particular planta. Trabajos como los de Darrow, (1957; 1966), Hancock (1990). Lavín et. al, (1993; 2000), Hinrichsen et al. (1999), Lavín y Maureira (2000) y Adasme et. al (2006), han permitido conocer nuevos datos sobre las características de la *Fragaria chiloensis*. Por último, el investigador Ziley Mora, describió algunos elementos relacionados con esta especie, como su etimología, hábitat, naturaleza mágico-sagrada e importancia medicinal. Ésta es utilizada para combatir diarreas, disenterías e indigestiones, utilizando, principalmente, el cáliz de la planta (que tiene propiedades emolientes o ablandativas) y su raíz (tiene propiedades astringentes) contra todo tipo de indigestiones estomacales. También se ocupa para hematurias (orina con sangre) y flujos sanguíneos, donde se toma su raíz en infusión, para complicaciones del embarazo terminal y prevención de partos prematuros. Se bebe en infusión y se utiliza la raíz que, en altas dosis, puede ser abortiva,

especialmente si se utilizan sus hojas. Se suministra para irritaciones de los ojos y perturbaciones de la vista, recurriendo a la infusión tibia de la raíz. Se aplica en casos de retención de orina, debido a que las tizanas e infusiones de la frutilla nativa tienen propiedades diuréticas y aperitivas (Mora, 2012:53-57).

1.4. Relatos sobre la comercialización de la frutilla blanca

A continuación se presenta una descripción de los relatos orales de frutilleros y frutilleras participantes de esta investigación, materializando sus experiencias y recuerdos relacionados con el proceso de comercialización de la *Fragaria chiloensis*. La finalidad de esta sistematización es valorizar y erigir elementos de una historia oral que sirva para acceder a este tipo de antecedentes a las nuevas generaciones, facilitando el rescate y salvaguarda del testimonio de aquellos que en su momento permitieron la construcción de este grupo de personas (Folguera, 1994). De esta forma se desea aportar con la materialización de un relato que sea capaz de contar, desde lo secuencial y lo particular, los procesos colectivos, relaciones comerciales y los diferentes actores sociales, entre otros elementos.

1.4.1. El auge y merma de la frutilla blanca

La memoria de los entrevistados más longevos se remonta a comienzos de 1940, en donde ya existían comerciantes que se acercaban a los frutillares en búsqueda de frutos. Comúnmente los antiguos frutilleros y frutilleras los vendían por medidas, utilizándose un plato o pocillo para calcular las cantidades que llenaban los canastos de los comerciantes, quienes luego se dirigían a Purén a comercializarlas.

“... los primeros que tenían vendía por medida, así por plato... en un plato llevaban algunos y querían unas poquitas, se le tomaban en un plato y se le vendía. (...) la primera salía como 1 peso, por esos tiempos... yo tenía como 12 o 15 años. Antes era re barato. (...) Claro, venían a comprar con sus canastos... se les llenaba con un platito, se le cobraba por el platito hasta que se le llenara el canasto. Después él la iba a vender al pueblo.” (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Los/as frutilleros/ras recuerdan que cerca del año 1945, cosechaban sus frutillas en canastos para luego ir en carreta a Purén a comercializarlas. Realizaban sus entregas de fruta en una panadería, que les facilitaba una pesa para hacer sus ventas. Allí se encontraban con compradores de la zona, que se llevaban la frutilla en el ferrocarril para venderla fuera de la comuna. Uno de los entrevistados describe el proceso:

“... tren ya había ahí, se iba a vender para allá así. Antes de eso, más bien naciera, yo no sé cómo se hacía. La gente se movía con pura carreta no más, mi papá le entregaba a un caballero que llevaba para Lota allá en Purén, cuando tenía los primeros frutillares. (...)... le íbamos a entregar a un caballero que venía de Lota, íbamos a entregarle frente a la escuela, al frente de una panadería que tenía una de esas pesas grandes de 500 kilos. Eso era en Purén, siempre nos movíamos en carreta hasta llegar a Purén, llegaban medias molidas casi, con el golpe de la carreta...”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Desde finales de esta década comenzaron las entregas de frutilla blanca en la estación Purén. Las frutilleras y frutilleros cosechaban los frutos y los colocaban en canastos de 10 o 15 kilos, que transportaban en carretas a la estación de trenes. Allí llegaban compradores provenientes de Renaico, Angol y Concepción, que tras alojarse en Purén compraban las frutillas y se las llevaban en el tren para ser comercializadas en sus respectivas ciudades.

“... después fue en canasto, llenábamos los canastos y ahí les vendíamos a los comerciantes que venían a Purén. Venían de Angol, de Conce, íbamos con la carreta cargada de canastos. Íbamos a vender en la estación de Purén. Llegaba el tren ahí, se alojaban y salían después para Concepción. Ahí llegaba el comerciante y la iban a vender a Conce y a cualquier otro lado, pa los pueblos grandes. Se los vendíamos a los comerciantes y ellos los llevaban pa vender”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Paralelamente, algunas personas comenzaron a hacer viajes desde la estación de Purén a otras ciudades para comercializar sus frutillas, llegando a ciudades como Angol, Los Ángeles y Concepción. Para ir a esta última, se hacía un largo viaje que pasaba por localidades como Los Sauces, Renaico y San Rosendo, llegando finalmente a la estación de trenes de Concepción. En esta ciudad,

los frutos se vendían por kilo a los intermediarios que oficiaban en el mercado central, lugar donde la frutilla tenía muy buena difusión y comercialización.

“De Purén pasa por Los Sauces, después pasa a Angol y de Angol pasábamos por Renaico, para allá ... a San Rosendo antes de llegar a Conce... habían muchos pueblos antes, cuando iba dirigido a una parte, al mercado de Concepción íbamos a dejarla”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Desde la década de los 50 en adelante, se vivió un cambio en la dinámica anteriormente señalada; debido a la estabilización de los recorridos del ramal Lebu-Los Sauces, con una salida de tren mixto diaria y tres salidas semanales a Concepción en buscarril. El tren se transformó en una herramienta para el transporte de materias primas como carbón y madera, y también para la movilidad de las personas, permitiendo hacer traslados a grandes centros urbanos como Concepción, Los Ángeles y Temuco. Asimismo, se dio un considerable aumento en el número de frutilleros/as que trabajaba el cultivo de frutilla blanca, debido probablemente a su buena comercialización y prosperidad gracias a las condiciones del territorio, expandiendo aún más su alcance en la cordillera que comprende las zonas de Contulmo y Purén.

“Después empezamos a tirar frutilla y hacían los otros pa allá también po, y nos juntábamos todos ahí. Después había más frutilleros en Nahuelbuta que acá en Purén, se entregaba más allá; entonces toda la frutilla que entregaba acá en Purén yo la entregaba allá en Nahuelbuta, porque estaba cerca la estación ahí po”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Es así como se inició el auge de la estación Nahuelbuta, ubicada en el kilómetro 39,8 del ramal Lebu-Los Sauces, muy cerca del sector de la escuela de Nahuelbuta. Este era un lugar que se encontraba en medio de la zona con más producción de frutilla blanca en la época, reuniendo a frutilleros/as de Chacras buenas, Pichihuillinco y Manzanal. Desde estos sectores viajaban carretas cargadas con canastos de frutilla blanca para ser comercializados en la estación, demorando hasta dos horas en el trayecto desde las zonas más retiradas como Pichihuillinco. Gracias a esto los productores lograban juntar miles de kilos de frutilla, que eran transportados por los compradores en los carros del tren a diversos destinos. Una de las entrevistadas comenta al respecto.

“En la época de mis papas ya estaba el fuerte del Nahuelbuta, eso por allá en el año 50. Se llevaba en carreta y se iba a vender a Nahuelbuta... la estación que se nombra mucho. También todo se comercializaba así en canastos grandes, que hacían unos 20 o 18 kilos. Para ir pa allá se demoraban en carreta como dos horas... dos horas y media, porque todo había que hacerlo cuidadosamente, para que no fuese subiéndose durezas a la carreta o que pegara un golpe fuerte la carreta y machacara la frutilla. (...) En esa época ya se tomaban 100 kilos o 80 kilos. (...) Ese carro debe haber llevado por lo menos unos 3 mil kilos, porque era la frutilla de toda la gente de por acá”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Con el paso de los años, la estación Nahuelbuta continuó siendo el punto neurálgico de la comercialización de la frutilla blanca, creciendo hasta transformarse en lugar de gran ajetreo donde ocurrían intercambios y comercialización de múltiples productos locales. De igual manera esto permitió la llegada de comerciantes foráneos, que por lo general eran los mismos compradores que venían en búsqueda de la fruta a la estación. Ellos traían una gran variedad de productos que no se encontraban disponibles comúnmente para las personas que habitaban la zona, destacando ropa y textiles, baterías de cocina, vajillas, útiles de aseo, entre otros.

“Era bonito había hasta una escuela cerca, el túnel estaba ahí... en toda la salida del túnel estaba la estación. Habían casas, también había una cantina pa tomar vino. Ahí en la estación, igual vendían los comerciantes, traían cosas pa vender... traían géneros, lanas... traían ollas, cosas que no se podían comprar acá. Los mismos que compraban, después vendían”. (Mujer, 73 años. Entrevista, 20 de octubre de 2016).

Avanzada la década de los 60 y durante la década de los 70, se vivió el auge productivo más importante que experimentó la frutilla blanca, alcanzando grandes producciones y altos niveles de comercialización; donde la estación Nahuelbuta continuó siendo vital para el encuentro de frutilleros/as y compradores. Las personas entrevistadas recuerdan que durante estos años en el mes de diciembre, los compradores llegaban por lo menos 3 veces a la semana en búsqueda de frutillas; bonanza que iniciaba con la primera cosecha de la “Purísima” (celebración de la Inmaculada Concepción) y se extendía hasta navidad y año nuevo, cuando bajaban las ventas. Se realizaban “tomas” de

frutilla un día antes del arribo de los comerciantes, donde las cosechas podían alcanzar hasta 80 y 100 kilos diarios de frutos seleccionados.

La frutilla blanca se depositaba en canastos que llegaban a pesar 22 kilos, los que se cargaban en varias carretas para su transporte. Para poder movilizar una mayor cantidad de frutas, en las carretas se armaban dos pisos de carga, colocando una cama de ramas de lingue para amortiguar los canastos. El viaje se emprendía hasta llegar al alto Nahuelbuta (hoy escuela Nahuelbuta) y luego se bajaba hasta la estación, donde se encontraba todo el ajeteo comercial que se había mantenido durante ya varios años. Al llegar los/as frutilleros/ras con sus carretas, se fijaba un precio con los compradores y comenzaba la venta de frutilla. Los comerciantes provenientes de Los Ángeles, Concepción, Purén y Temuco después de obtener la fruta la cargaban en el tren, completando varios carros de carga. Una de las entrevistadas comenta lo anteriormente descrito.

“... a las carretas les colocaban dos divisiones... abajo iba lleno de canastos, porque antes era todo a puro canasto y todo se llevaba a puro canasto. En la carreta se hacía un parte abajo, después al medio se hacía otra división... de a dos corridas las carretas. Siempre sobraba frutilla para llevarse y llevaban como 3 carretas para el alto Nahuelbuta y bajaban a la estación de Nahuelbuta, ahí se hacían todas las ventas... se cargaban carros enteros ahí. Los carros cargados se iban directo a Concepción no más. (...) Eran como tres o cuatro carros llenos, eran unas cosas tremendas cargadas y se iban llenos. Ese era un pueblo... esa estación de Nahuelbuta, en el mes de diciembre eso era un pueblo. Llegaban negocios de todos lados, llegaba gente de allá de Pichihuillinco y de Huillinco, de todos lados con su frutilla... también llegaban los comerciantes. Eso era día por medio, porque los días mejores eran el Lunes, miércoles y viernes... esos eran los días cuando venían los comerciantes...”. (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

Así como llegaban los compradores a la estación Nahuelbuta, tiempo después comenzaron los viajes de los/as frutilleros/as a las ciudades donde se entregaba la frutilla blanca (centrándose principalmente en la demanda proveniente de Concepción); continuando con lo que décadas atrás ya se había realizado desde la estación de Purén, pero que ahora se veía aumentado debido a la regularidad de los trenes del ramal Lebu-Los Sauces. Este fenómeno se desató por los malos precios que los compradores pagaban por los frutos en la

estación Nahuelbuta, motivando a los/as frutilleros/as a expandir su mercado. Inicialmente los viajes de comercialización se organizaban entre familiares, transportando los canastos con frutillas como equipaje en los carros de pasajeros del tren. Posteriormente lograron organizarse y arrendar carros de carga en el tren, transportando mayores cantidades de frutilla blanca (hasta 70.000 kilos) a un precio más conveniente.

“Yo iba con mi hermano para allá, él tenía su entrega igual. Pagaban mejor allá po, se llevaba al mercado y era a las 10 o 11 ya no había ningún canasto. Habían 1000 canastos pongámosle, a las 11 ya no había ninguno. Mi hermano de aquí llevaba 60 canastos, un vecino de al lado llevaba 100, de 80, 70, 50, 40 canastos y así po. En equipaje llevaban algunos sus canastos y otros llevaban en carro po. Lo más grandes que compraban harto, esos llevaban en carro. Se unían y echaban en carro... después lo abrían no más en Conce”.
(Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Mientras se viajaba a Concepción los productores iban vendiendo su fruta en el camino. Conforme iban avanzando los paraderos y estaciones del tren, comerciaban a los pasajeros o bien hacían tratos con algunos compradores. El trayecto era bastante largo y se arribaba a Concepción entrando la noche, donde los frutilleros y frutilleras pagaban algún tipo de hospedaje o alojaban en la misma estación. La venta comenzaba al día siguiente y se efectuaba de dos formas distintas. La primera es la entrega a comerciantes establecidos en la ciudad, que se iniciaba con una conversación previa donde se acordaban los precios y las cantidades de frutilla a transportar. Llegado el día del reparto, los productores se acercaban a las fruterías para hacer entrega de los frutos y recibir su pago. Uno de los entrevistados comenta esta última situación.

“... íbamos esta tarde para allá y al otro día se vendía allá y se volvía en la noche para acá, llegaba a las 12 de la noche aquí. Se tenía que tomar al otro día al tiro, para que allá se pudiera vender po... imagínese llegaban setenta mil kilos allá, ¿cómo lo hacían para venderlo?, había que dejarles unos dos o tres días para que vendieran. Había una frutería que había por el centro de Concepción, ese compraría unos 70 o 80 canastos de 20 kilos y una vez le vendí 14 canastos y otras hermanas que tenía yo para allá, les decían que me comprarán”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

La segunda forma de entrega, era la que se hacía en el mercado de Concepción. Al arribar a la ciudad los/as frutilleros/as debían movilizar sus frutos al mercado, pagando los servicios de carretilleros que los esperaban en la estación. Ya en el mercado desempaquetaban las frutillas para que respiraran y no se tornaran oscuras, enseguida se ubicaban en un lugar llamado el corralón en donde podían realizar las ventas. Allí llegaba la gente a comprar la apetecida frutilla blanca, vendiéndoseles por kilo gracias a pesas colgantes que se usaban para comercializar. Cuando se terminaba de realizar este tipo de entregas, las frutillas que no lograban venderse pasaban a ser comercializadas en las ciudades de Contulmo y Purén, pregonando su venta en lugares céntricos o recorriendo las calles.

“... partían de día en la tarde y al otro día vendían y se venían en la tarde de nuevo... si tenían que alojarse, se alojaban todos ahí en la estación cuidando su frutilla... (...) Hacían todo su viaje con mucho sacrificio, entregaban en el mercado...”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Si bien la explotación del ramal Lebu-Los Sauces permitió a los/as frutilleros/ras vivir una época de bonanza económica y expandir a nuevas fronteras sus producciones, sufrieron un importante revés con el término de los trenes mixtos en 1980, a lo que se sumó el cierre del ramal en el año 1985 con la suspensión de buscarril. La Empresa de Ferrocarriles del Estado abandonó gran parte de la infraestructura y maquinaria que permitió el traslado de pasajeros y carga por 46 años. El ocaso del tren se vio acrecentado por las múltiples obras viales que comenzaron a construirse en el territorio, la creación de caminos rurales y carreteras de dos vías, trajeron consigo los primeros servicios de buses a la zona. Sin servicio de trenes, la estación de Nahuelbuta perdió su importancia y utilidad, lo que derivó en una nueva forma de comercialización adaptada a las nuevas condiciones. A partir del año 1980 se crearon dos ferias de comercialización, donde acudían los compradores en búsqueda de la frutilla, tal como se realizó en la época del ramal Lebu-Los Sauces.

“El tren se terminó se terminó después del 77 o 80 más o menos. (...) Después ya no viajamos más a vender, después venían a comprar acá los comerciantes”. (Mujer, 73 años. Entrevista, 20 de octubre de 2016).

La primera en aparecer fue la feria de la escuela Nahuelbuta, surgiendo inmediatamente después de la desaparición del tren. En ella se congregaban los/as frutilleros/as de las zonas más cercanas, quienes transportaban sus frutillas en carreta hasta el lugar. Allí también llegaban compradores en camionetas y camiones, provenientes desde Angol, Purén y Concepción. Arribaban en días específicos de la época de cosecha y nunca estaban más de un par de horas haciendo negocios. Los precios que se establecían por la fruta fluctuaban constantemente y algunos compradores pagaban más que otros, provocando que muchos frutilleros/ras comprometían de ante mano sus entregas. Uno de los entrevistados describe la feria de la escuela Nahuelbuta.

“Nosotros los de aquí cerca íbamos y vendíamos en la escuela, la gente llegaba ahí a comprarla, en puros vehículos. (...) Todo este sector aquí, hasta gente de por allá por el otro lado, de allá venían a vender frutilla, de aquí por el cerro por acá, venían a vender acá, a la escuela Nahuelbuta se llama. (...) era un ratito no más, era como una hora. Llegaban todos los carretios a una hora, se tenía una hora a la que se reunía la gente. Ahí todos no pagan el mismo precio, unos un poquitito más otros un poquitito menos. Cada cual vendía a su comerciante también. Ahí había junta de caminos, entonces por eso venían a esa parte de chacras buenas, de otras partes. (...) los comerciantes eran de Purén, de Angol, había unos de Conce que habían sido de Purén. Conocían los caminos de acá y sabían quién producía la frutilla y le venían a comprar. Los compradores venían y ahí quedaban de venir a otra fecha y volvían”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Tiempo después se armó una segunda feria y mucho más grande, la feria de Pata de Gallina. Recibió su nombre debido al sector donde se realizaba, lugar donde se encontraban 3 caminos emulando la forma de la pata de una gallina. Se instauró como el nuevo punto de comercialización de la frutilla blanca, alcanzando relevancia por la cantidad de personas que llegaban a vender y a comprar. Se efectuaba a lo menos dos veces por semana durante la época de cosecha y las entregas se hacían hasta por lo menos el 8 de enero. Allí llegaban la gran mayoría de los/as frutilleros/ras del territorio en sus carretas, mientras que los comerciantes arribaban con camionetas y camiones (inclusive algunos con pequeños frigoríficos), provenientes de Purén, Contulmo y Concepción. En este cruce de caminos se montaban ramadas para recibir a la gente, espacios en donde se vendía una gran variedad de comida como caldillos, cazuelas,

empanadas, sándwich y café. La feria duraba todo el día y se caracterizaba por su buen ambiente, con música proveniente de las radios de los vehículos se podía comer, beber y jugar al tejo. Una de las entrevistadas describe la feria de este lugar.

“Si yo también iba, iba en carreta, eso fue después del 80. Esa feria era buena, esa también era divertida. Ahí vendían comida, vendían de todo. Ahí los comerciantes llegaban en las camionetas, llegaban a comprar la frutilla. Esa feria duraba un día no más, pero era dos veces a la semana por lo menos. (...) la feria sí que era importante, si harta gente su juntaba po. Se hacía en todo el cruce donde está la torre, se llamaba así porque ahí hay tres caminos y parece pata de gallina”. (Mujer, 73 años. Entrevista, 20 de octubre de 2016).

En la feria de Pata de Gallina se reunían a lo menos 30 frutilleros/ras y 10 comerciantes. Estos últimos discutían, pujaban y ofertaban hasta que se establecía un precio por la frutilla; algunos mantenían arreglos previos con los productores, ofreciéndoles mejores precios por su producción, siempre cuando existiese el compromiso de entrega. La meta final para los compradores era hacerse con la mayor cantidad de frutillas posible, pagando precios convenientes que les permitieran buenos márgenes de ganancia, puesto que su venta era segura en las ciudades. Asimismo, estos comerciantes traían productos para la venta; destacando abarrotes, textiles, pescado, vajillas, utensilios de plástico, zapatos y una gran variedad de artículos que siempre eran de interés para los/as frutilleros/ras.

“... venían aquí para entregar su frutilla y comprar la mercadería, porque el negociante que venía a buscar frutilla traía mercadería. Traía el azúcar, la sal para el año... compraban todo para el año la gente, se aperaban con toda la mercadería para el año... jabón... todo. (...) vendían la frutilla y enseguida ellos hacían sus compras y se llevaban sus carretas llenas de mercadería para la casa, todo para el año”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Las ferias de comercialización perduraron hasta la baja en la producción de frutillas a finales de la década de los 80. Los compradores comenzaron a llegar directamente a los frutillares en búsqueda de fruta, debido a la escasez que lentamente se apoderó de las producciones. Llegaban en vehículos a comprar, recorriendo los cultivos del territorio; también había compradores que se

movilizaban en el servicio de buses y trasladaban por este medio los frutos a Concepción. Una de las entrevistadas comenta cuanto duró esta feria y que pasó a su término.

“Esa feria duró a lo mucho unos 8 o 9 años, yo me recordaba que dejaron de venir los negociantes cuando bajo la frutilla, eso fue como en el 88 una cosa así... ya en el 90 ya no... nada de nada de eso. Ahí había poca frutilla y eso se negoció así no más, empezaron a venir por las casas, después uno vendía su frutilla en su casa”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Al mismo tiempo algunos/as frutillero/ras comenzaron a viajar a Concepción para entregar frutillas, tarea realizada tanto individualmente como asociativamente, dejando un poco de lado a los intermediarios. Al poseer los medios necesarios, se trasladaban en sus propios vehículos o arrendaban un camión que transportara la producción. En la ciudad continuó la forma de entrega que se tenía en la época del tren, vendiendo frutillas a comerciantes y en el mercado.

“... se arreglaron los caminos en ese tiempo, pero entre comillas no más. Cuando realmente se arreglaron los caminos la feria se murió. Empezó a mermar la frutilla después y empezaron a arreglar los caminos y entonces la gente se compró camioneta... después eran ellos mismos los que iban a dejar frutilla a Concepción. Con esto empezaron a quedar de lado los negociantes un poco”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Con la creciente merma de la frutilla blanca durante toda la década de 1990 y el aumento de las plantaciones forestales en el territorio de Nahuelbuta, los/as frutilleros/ras experimentaron cambios en el modo de vida que hasta ese entonces habían desarrollado. La poca rentabilidad y sustento que ahora brindaba la frutilla provocó que diversificaran sus actividades, centrándose en el desarrollo de cultivos como el de la papa, el trigo y la avena (que antes se eran destinados para la subsistencia, pero que ahora tenían buena comercialización), ganadería y el rubro forestal, mediante el establecimiento de monocultivos en sus tierras o dedicándose a las faenas que ofrecían las grandes empresas forestales. Asimismo, se acrecentaron los procesos migratorios campo-ciudad, que si bien ocurrían desde hace unas cuantas décadas, ahora afectaron directamente a los/as frutilleros/ras; que al no tener fuente de

ingresos estables, emprendieron viajes a centros urbanos en búsqueda de oportunidades y una mejor calidad de vida.

1.4.2. Las fiestas y festivales de la frutilla blanca

Por otro lado, la escasez de frutillas provocó un fenómeno bastante particular, en donde la frutilla blanca pasó a ser un producto cada vez más cotizado y valorizado entre consumidores específicos (restaurantes, especialistas gastronómicos, turistas, etc.), transformándose en un elemento considerado como patrimonio y un atractivo turístico por las comunas de Contulmo y Purén. Su puesta en valor fomentó varias investigaciones agronómicas, además de toda una estrategia de desarrollo territorial y turístico por parte de instituciones públicas. Como resultado se inició una nueva forma de difusión y comercialización de los ahora escasos frutos, apareciendo las denominadas fiestas y festivales de la frutilla blanca que se masificaron desde la segunda mitad de la década de 1980 perdurando hasta el día de hoy. Estas se caracterizan no solo por la difusión y comercialización de la frutilla, sino que también por la promoción de atractivos turísticos naturales y culturales que fomentan el turismo, y la entretención de la población local mediante eventos masivos centrados principalmente en lo artístico. Durante estas jornadas se montan ferias artesanales en donde se ofrecen recuerdos, artesanías, gastronomía y tours en el territorio; además se oferta la escasa frutilla blanca que actualmente se produce, siendo mayoritariamente los turistas quienes degustan su sabor mediante el consumo fresco o con un ponche (Clery). También se montan espectáculos masivos con una variada parrilla de artistas que traen música, danza y folclore con sus espectáculos. Históricamente existen dos eventos que se realizan en las comunas de Purén y Contulmo. El festival de la Frutilla de Purén, tiene 33 años de existencia (desde su refundación) intentando poner en valor a este cotizado fruto; caracterizándose por la realización de un importante show musical, el establecimiento de una feria artesanal y actividades que difunden la frutilla blanca, como por ejemplo la recordada elaboración del Clery más grande del mundo, que uno de los frutilleros recuerda.

“Purén tiene hace más de 30 años el festival de la frutilla. Aquí se hizo el Clery más grande, en Purén, eso lo hizo el alcalde, hace unos doce años atrás más menos...”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Por otra parte, la Fiesta de la Frutilla Blanca de Contulmo se realiza desde el año 2000 aproximadamente. Con una duración de 3 días, en ella se puede conocer la historia de la comuna, comprar artesanía y recuerdos, disfrutar de presentaciones musicales, como disfrutar de una buena oferta gastronómica entre las que se puede encontrar a la frutilla blanca o el ponche Clery.

“Si po ahora se hace la fiesta de la frutilla blanca, son 3 días no más que se hacen de fiesta. Ahí se vende comida y se hace todo lo que se hacia arriba también; se sirve comida y café... se colocan hartos locales también y ahí nosotros traemos frutillas y plantas para vender. Se hace generalmente los 16, 17 y 18 de diciembre. Acá se hace en grande, es una celebración... pero lo que menos se vende es la frutilla acá. Se venden cazuelas, longanizas y choripanes.... Es más pal turismo, pero se vende harto Clery también, harto fresón también se vende”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

1.5. Saberes y prácticas de los/as frutilleros/ras de Nahuelbuta

La importancia del conocimiento local para las distintas sociedades y grupos humanos es inconmensurable, este ha permitido a los individuos situarse e involucrarse con la naturaleza, acumulando la experiencia necesaria para desenvolverse y asegurar su supervivencia (Mora, 2008). Aquí el despliegue de la mente, el cuerpo y la actividad en el entorno juegan un rol fundamental, debido a que el conocimiento como tal emergería de la articulación entre el individuo y la sociedad, entre la naturaleza y la cultura (Varela et al., 2005). Es así como este tipo de conocimiento es entendido como un acervo de condiciones, creencias y costumbres consistentes entre sí y que guardan cierta lógica entre quienes lo comparten. Está formado por saberes y percepciones únicos para una cultura o sociedad, derivados de la observación y experimentación cotidiana en sistemas productivos y ecosistemas naturales; lo que incluye vocabularios, taxonomías botánicas o farmacológicas, sistema de conocimiento del suelo, conocimiento sobre animales, etc. Tiene un carácter acumulativo y dinámico, basándose en la experiencia de generaciones pasadas y logra adaptarse a los nuevos cambios tecnológicos y socioeconómicos del presente. (Mora 2008).

Los saberes y prácticas de los frutilleros y frutilleras de Nahuelbuta no dejan de relacionarse con las definiciones anteriormente descritas, logrando preservar y hacer producir durante generaciones a esta especie patrimonio de la biodiversidad chilena. Los conocimientos y el legado de la frutilla blanca se encuentran muy arraigadas en las familias dedicadas a esta actividad, viendo en ella una oportunidad de sustento y un estilo de vida que permite la estrecha relación con la naturaleza. La presente descripción contempla los saberes asociados a los distintos procesos y prácticas que hoy llevan a cabo los/as frutilleros/as para poder producir; tomando en cuenta sus múltiples etapas, que van desde lo netamente agrícola como la selección del terreno y la cosecha, hasta las formas en que se consume y se procesa la fruta.

1.5.1. Preparación del suelo para el establecimiento de los frutillares

La primera labor que se realiza al decidir establecer sus frutillares, es la selección de un espacio de cultivo. Los conocimientos locales y la experiencia acumulada en base a una estrecha relación y/o comprensión del agroecosistema cordillerano, indican que el mejor espacio para desarrollar el cultivo de frutillas blancas, son los montes y faldeos de los cerros; noción que se ve condicionada por la propiedad de la tierra y la disponibilidad de terrenos aptos para la agricultura. Las personas entrevistadas comentan que las características geográficas cordilleranas determinan las actividades económicas, siendo los montes los únicos terrenos que poseen para realizar agricultura. Al cultivar frutillas blancas buscan zonas particulares como faldeos o laderas de cerros con poca pendiente, las que reúnen una serie de características necesarias para la proliferación de este cultivo. Allí no crecen muchas malezas, es más fresco y las temperaturas son menores a las que se presentan en zona del plano. Asimismo hay una excelente acumulación de humedad, debido al paso de vertientes y aguas subterráneas que nutren a las plantas; sumado a muy buenas condiciones de ventilación, que permiten a los cultivos recibir corrientes de viento. No obstante, aquellas personas que cultivan frutilla en terrenos planos como las vegas, señalan que si bien es posible generar frutillares, en este tipo de tierras se acumula humedad y aguas subterráneas, contribuyendo al crecimiento de múltiples malezas que dificultan el desarrollo de las plantas de frutilla. Generalmente este tipo de tierras son destinadas para otras actividades, como la ganadería y los cultivos de papas o trigo.

“Eran en laderas de cerro, porque la vega generalmente se desarrollaban mucho los pastos. Además que los frutilleros eran cordilleranos, no vivían en zonas de vega y las pocas veguitas que hay allá (...), se criaba más animales y el propósito era ya la leche y otras cosas. Los frutillares estaban en las laderas de los cerros. (...) los predios en el cerro, eran únicamente cerro po... entonces eran pocas las personas que tenían vega”. (Hombre, 48 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Los montes y faldeos siempre deben ser terrenos vírgenes, privilegiando zonas en donde no se hayan efectuado labores agrícolas como sectores boscosos y renovales. Allí se deposita naturalmente la “tierra de hojas”, formada a partir de la acumulación de materia orgánica boscosa durante cientos o inclusive miles de años, preservando grandes cantidades de nutrientes que permiten el desarrollo de buenos cultivos y mejores cosechas. A partir de esto, los frutilleros y frutilleras consideran que este tipo de tierra posee mucha más “fuerza”, permitiendo la persistencia de los cultivos en el tiempo y brindándoles mayores probabilidades de éxito. Uno de los entrevistados comenta al respecto.

“... la tierra tiene más fuerza, es tierra más virgen se puede decir. Entonces sacando los árboles en donde han caído las hojas, está la tierra de hoja que llaman, esa se pudre debajo de los árboles, se vuelve a pudrir y se vuelve acumular igual que en los bosques. Entonces después se ara esa tierra y le queda fuerza, como abono, que le queda fuerza para harto tiempo”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Tras la elección de los terrenos de cultivo, se da paso a la preparación de la tierra y la elaboración de los cuarteles. Esto se inicia con el corte de árboles y de sus raíces, los que se retiran con la ayuda de bueyes. Enseguida se roza el terreno cortando arbustos, brotes de árboles y plantas existentes. Una vez hechas estas labores, se termina el proceso con una quema eliminando todos los restos que pudiesen haber quedado. Uno de los entrevistados comenta el proceso de limpieza del terreno.

“Destroncábamos y sacábamos los troncos con mata y todo... y plantábamos. Había un bosque ahí po. Rozábamos y quemábamos, quedaba limpio y después sacábamos los troncos”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Si bien los puntos anteriormente descritos se entienden como prácticas generalizadas en el territorio Nahuelbuta, con el paso de los años se han comenzado a descontinuar y abandonar; debido a la reducción de los terrenos “vírgenes” y los bosques nativos que antiguamente se utilizaban para estos menesteres; probablemente como resultado de la proliferación de monocultivos forestales y la reducción de la superficie disponible para labores agrícolas. Esto ha derivado en la instauración de una agricultura más bien convencional, con una leve tecnificación e incorporación de insumos agrícolas industriales, con la finalidad de aprovechar al máximo los terrenos fértiles disponibles y mantener cubiertas las necesidades de sustento y comercialización.

Una vez terminadas las labores de limpieza en los terrenos destinados para los cultivos, las personas entrevistadas comentan que antes de plantar frutillas blancas, siempre se establece una siembra de papas; de manera que inicialmente la preparación de la tierra se realiza para este tipo de tubérculos. Con una yunta de bueyes se comienza a abrir el terreno, gracias a la acción del arado americano o de metal, para luego pasar el arado de madera. Luego se emplea la rastra de clavos, la rastra de ramas y la rastra plana, con la finalidad de soltar el suelo, romper lo terrones y emparejarlo respectivamente. El trabajo de arado y rastreado se repite por lo menos unas 4 veces, intentando dejar el terreno lo más limpio y parejo posible; facilitando la siembra y el manejo del cultivo de papas. Por lo general, en el territorio las cosechas ocurren entre los meses de febrero y abril, dejando desde esa fecha los terrenos disponibles para nuevas labores agrícolas. Ya cosechadas las papas los suelos quedan “abochanados” o se transforman en un “bochan”, término que permite identificar los terrenos que están trabajados, aireados, con muy pocas malezas y muchas veces con remanentes de nutrientes del cultivo anterior.

“Le poníamos papa po, le poníamos papa primero en el primer año, ahí se llama bochan después. (...) Abochanar el terreno. Después de sacar la papa, el terreno quedaba limpiecito y ahí plantábamos frutilla”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Tras la cosecha de papas y con la tierra en reposo, se inicia una nueva labor de arado de la tierra utilizando solamente el de madera. Esto se repite no más de dos veces, debido a que el terreno ya ha sido trabajado anteriormente. A continuación se pasa la rastra de clavos para ablandar champas y/o terrones que hubiesen quedado en el terreno, para terminar con la rastra plana y dejar el suelo lo más plano posible. La elaboración de tablones o cuarteles, comienza

con la distribución del espacio mediante el establecimiento de estaquillas y cordeles delimitando el tamaño de cada tablón, además de considerar sectores para el tránsito de personas y el escurrimiento de aguas lluvias. Este trabajo no siempre implica el mismo tipo de procedimiento, muchas veces la elaboración de los cuarteles se realiza ocupando la marca que deja el mismo arado de madera, sin necesidad de estacas y cordeles. Con los cuarteles creados, se hacen melgas con un azadón para luego colocar las plantas de frutilla blanca. Uno de los entrevistados comenta el proceso.

“Se araba, se rastreaba con clavos y posteriormente hacían y pasaban la rastra plana, que es un trozo de madera que emparejaba el suelo. O sea lo dejaba liso, como la cubierta de la mesa, ahí hacían los cuarteles con estaquillas o a veces con arado, (...). Entonces dejaban melgado y después se iban plantándolas frutillas en las melgas”. (Hombre, 48 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Las personas entrevistadas señalan que a la hora de preparar la tierra, durante mucho tiempo no se utilizó ningún tipo de fertilizante. Sin embargo a partir de la década de 1960, llegaron los fertilizantes convencionales provenientes de la industria y se integraron a sus cultivos. Hoy en día los fertilizantes más utilizados son el superfosfato triple, nitrato de amonio, salitre y el antiguo guano rojo; los que muchas veces quedan disponibles en el suelo tras el cultivo de papas.

“No antes no se le colocaba nada, ni un tipo de abono. Era todo a la fuerza de la tierra y daba cualquier frutilla”. (Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

Por último, se puede distinguir la influencia del sol a la hora de decidir la orientación espacial de los cultivos. Desde la observación etnográfica y las entrevistas, es posible describir que los frutilleros y frutilleras elaboran sus cultivos con una orientación este-oeste, guiándose por las salidas y puestas de sol. La condición geográfica de cerro o monte en la que están sus propiedades, influyen en que los frutillares durante el día no reciban de manera uniforme la luz solar. Dependiendo de su grado de exposición, los cultivos pueden recibir los rayos solares durante las mañanas o por las tardes; situación muy distinta a lo ocurrido en terrenos planos que con una orientación espacial norte-sur, reciben los rayos solares de manera sostenida durante el día. Asimismo se señala que la exposición al sol provoca que los frutillares sean mucho más cálidos,

tempraneros (de producción temprana) y de frutas con mejores características, a diferencia de un frutillar sombrío que por lo general produce más tarde.

“También pegaba el sol temprano ahí, esa loma siempre tenía que estar expuesta al sol... al lado que saliera el sol y le pegara a ese lado”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

1.5.2. Establecimiento de las plantas de frutilla blanca

Para describir cómo se realiza la plantación de esta especie, se debe considerar como punto de partida a la procedencia de las plantas utilizadas. Según el relato de las personas entrevistadas, las plantas de frutilla blanca tienen dos orígenes. El primero se refiere a la compra, intercambio o regalo por parte de otros/as frutilleros/as del sector, adquiriéndolas como una oportunidad de emprendimiento y desarrollo económico, las plantas se cultivan para producción de fruta y nuevas plantas. El segundo origen tiene relación con el núcleo familiar, debido a que las plantas muchas veces son traspasadas de generación en generación como una herencia, permitiendo a los/as frutilleros/as realizar su propia selección y producción.

Para cualquiera de los dos casos, a la hora de multiplicar las plantas se potencia una de sus características. La *Fragaria chiloensis* tiene una forma de reproducción vegetativa y/o asexual, donde mediante un tipo de tallo rastrero conocido como estolón o guía (denominación local) que nace desde la base de los tallos principales, logra emitir raíces capaces de desarrollar nuevas plantas independientes de la planta madre. Los/as frutilleros/ras describen que estos tallos rastreros se dejan crecer en los frutillares, transformándolos en verdaderas praderas de frutilla blanca. Cuando se ha alcanzado una producción de estolones considerable viene el proceso de corte, comenzando con un pequeño movimiento de la tierra cercana a la planta, para poder levantar la guía y verificar que la nueva plántula tenga una buena raíz, luego se corta el estolón con una tijera o cuchillo. Las nuevas plantas pueden ser inmediatamente cultivadas o recolectadas en un saco, para ser llevadas a una bodega o cocina donde se seleccionan y limpian.

“Da estolones, ahí se cortan y se les saca las guías, se deja sola la matita limpia y de ahí se planta otra vez. Todo el tablón se deja que

den guías, porque si usted saca unas pocas se mueren las otras, donde se cruzan las guías. Usted levanta los estolones y se arrancan, entonces hay que dejarlas todas parejas. Cuando da estolones queda así como una pradera, pero se nota igual la melga donde está la planta mayor, porque la otra es menor, es más chica. Lo que se hace es picar primero y de ahí uno levanta la guía, salen solitas una vez que ya está picada, ahí sale todo lo nuevo y uno corta la guía”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Antiguamente la herramienta predilecta para cortar las guías, era una especie de cuchillo arqueado con mango de madera llamado corvio o corvo (Foto 1.1.). Lamentablemente su uso ha ido decayendo con el paso de los años, debido a que ya no hay fraguas y personas que los confeccionen o comercialicen. Una de las entrevistadas se refiere a este artefacto.

“Antes se usaba un corvio. Un corvio de los que tenía el abuelo, nosotros lo tenemos. Era buena la idea que tenían los viejos po”. (Mujer, 51 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).



Foto 1.1. Corvio utilizado para cortar las guías o estolones de la frutilla blanca

Ya limpias y seleccionadas las nuevas plantas de frutilla, se inicia su incorporación a los cuarteles. Los meses predilectos para realizar esta actividad van desde mayo hasta agosto, debido a la presencia de las lluvias de invierno

que mantienen la tierra húmeda, ideal para recibir a las plantas. Asimismo juega un rol fundamental la observación y comprensión de los ciclos lunares, puesto que se esperan las lunas menguantes de cada uno de estos meses para plantar. Bajo esta luna la planta de frutilla blanca tomaría vigor, permitiendo un mayor desarrollo de frutos para la época de cosecha. Si bien esta es una práctica importante, con el paso del tiempo lentamente está quedando en desuso.

“... la planto en la menguante, esa es la planta que viene vigorosa y cargadora después, que da frutos. Sale una planta muy fuerte. Si no se plantaba en esa luna se esperaba el otro mes y se plantaba... y después se esperaba en el otro mes, en junio”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

La plantación se efectúa a mano o con la ayuda de un bastón o “calla”, realizando un pequeño agujero en la tierra se va colocando cada una de las plantas, para luego cubrir y compactar sus raíces con la tierra. Este trabajo arduo dura, por lo menos, todo un día, estableciendo varios sacos de plantas. También existe un proceso de replante en el mes de septiembre, que se puede extender hasta noviembre de ser necesario; se revisan las plantas eliminando aquellas con algún tipo de problema, siendo reemplazadas por otras en mejores condiciones. Una entrevistada comenta estas labores.

“Ahí venía el replante en septiembre, por las plantitas que se llegaban a perder. (...) Ahí nos arreglaban un palito, éramos nosotros los niños los que teníamos que replantar, porque no teníamos que pisotear mucho. Entonces nos arreglaba un palito mi papá, una callita y a plantar”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

1.5.3. El cuidado del frutillar

Como ya se ha visto anteriormente la *Fragaria chiloensis* es una especie bastante singular, guardando una serie de características que la hacen llamativa como también intrigante. Un rasgo que influye en todas las labores de manejo y cuidado, radica en que los frutillares no producen durante su primer año de existencia y solamente en su segundo año generan una primera cosecha. La espera puede extenderse hasta 18 meses desde el momento de la

plantación, siendo un fenómeno inusual encontrar plantas que logren producir frutos durante su primer año. Los largos ciclos que deben sobrellevar los frutilleros y frutilleras para obtener resultados, van acompañados de trabajos intensos en los que se requiere mucha dedicación y paciencia. El manejo de las plantas comienza con las "picas", denominación local para la labor de soltar la tierra de los cuarteles, a lo que se suma la extracción de las malezas presentes en el frutillar. Se utiliza un azadón de una hoja o bien uno más pequeño con dos puntas en uno de sus extremos (llamado cabrita o chivita), antiguamente existían unos aún más pequeños y especializados llamados azadones "pitios", que eran ideales para el trabajo entre las plantas. Según las personas entrevistadas, las picas permiten a la *Fragaria chiloensis* tener un mejor desarrollo de raíces, mientras que el control de malezas facilita su crecimiento al eliminar las especies que compiten con ella por los nutrientes. Entre las más frecuentes está el vinagrillo (*Rumex acetosella*), la chépica (*Agrostis capillaris*), el duraznillo (*Polygonum persicaria*), el pasto del chanco (*Hypochaeris radicata*) y el amargón (*Taraxacum officinale*). Las veces que se efectúan estos trabajos dependen de cada frutillero/ra y el tamaño de su frutillar, variando desde 3 a 8 picas y desmalezamientos desde el cultivo hasta la época de cosecha.

"... había después que darle a la pica en agosto, septiembre empezaba la primera pica. A la pica nosotros le llamamos moverle la tierra... Usted terminaba de picar el pedazo y ahí lo dejaba, después en octubre, noviembre después, hay que estar picando. Cuando ya venía el pasto había que estar picando. El pasto se sacaba con la mano, salía el vinagrillo ese nunca ha dejado de salir, ese era el más complicado". (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

Otra forma de manejo es el proceso de corte de estolones o guías (localmente denominado como desguiar). Su objetivo es el de frenar la proliferación de tallos rastreros, evitando que la planta gaste energía inútilmente. Este es un trabajo constante en los cuarteles, donde las guías se desarrollan con mucha facilidad. Se cortan con tijera, cuchillo o corvijo para luego ser desechadas o utilizadas en nuevos frutillares. Una de las entrevistadas comenta él porque del corte de guías.

"Eso siempre se hace, porque pierde la fuerza la planta". (Mujer, 51 años Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

A partir de la floración y el crecimiento de los frutos, cambian las actividades desarrolladas en los frutillares. Todo comienza con la aparición de las "bellotas" (denominación local) o capullos, que darán origen a las primeras flores entre el final de septiembre y los primeros días de noviembre. Las flores *Fragaria chilensis* son de un característico color blanco y tan solo unos cuantos días después de su aparición, se inicia su "cuajado". La formación y maduración del fruto o eterio de esta planta (receptáculo floral engrosado y carnoso) se da durante el mes de noviembre y se encuentra listo para ser cosechado en el mes de diciembre. Con el desarrollo de las frutillas blancas, comienza el arduo trabajo de su preservación y cuidado. Durante la segunda mitad de noviembre, diciembre e inclusive hasta el mes de enero, se organiza un sistema de turnos para cuidar las frutillas, que inicia a las 5 de la mañana y termina al anochecer. Para ello se construye una "rancho" (Foto 1.2.) cerca del frutillar, casucha hecha de tablas y un techo de zinc, que antiguamente se construía en base a ramas, matas y sacos. Su objetivo es el de brindar abrigo a la persona que cuida los cultivos.



Foto 1.2. Rancho para dar abrigo al cuidador del frutillar.

En el día la principal amenaza son los pájaros, que se comen las pequeñas semillas de la frutilla provocando que crezcan deformes o tengan un mal desarrollo, dificultando así su posterior comercialización. Entre los pájaros más dañinos se encuentran chirios (*Sicalis luteola*), jilgueros (*Carduelis barbata*), tordos (*Molothus bonariensis*), zorzaes (*Turdus falcklandii*), chincoles

(*Zorostrichia capensis chilensis*), diucas (*Diuca diuca*) y tencas (*Mimus thenca*). Para ahuyentarlos se han desarrollado por lo menos tres formas distintas, la primera es la utilización de ondas o tira piedras (muy similares a un *wetruwe*) con las que se lanzan proyectiles a los pájaros. Una segunda forma más elaborada consiste en la instalación de un sistema de alambres, fijado con varas que recorren todo el frutillar y llegan directamente a la ranca donde se encuentra el cuidador. A los alambres se le colocan "madejas" de tarros con los que se hace ruido al jalar, asustando así a los dañinos pájaros. La tercera forma, incorporada hace pocos años, es la utilización de mallas anti pájaros que se instalan en todo el frutillar, evitando que las aves se acerquen a las plantas. La siguiente entrevistada comenta sobre los turnos y la utilización del sistema de alambres con tarros.

"A las 5 de la mañana empieza el primer turno, ahí se hace una ranchita chiquitita o como una media agüita chiquitita con un techito abierto, para mirar para todos lados. Entonces uno se coloca ahí, para mirar para todos lados y cuando esta helado uno se calienta ahí también y se tiene una madeja de tarros ahí mismo en esta bodega, se tienen cables tiraos o alambres con madejas de tarros que se hacen. Se hacen unas macetas de tarros y se tienen para allá y para acá, entonces ahí usted le pega la pura movida y se vuelan los pájaros. Se colocan en unas varillas largas que diera sogá, entonces ahí se movía el tarro. Si no hay que andar vuelta y vuelta...". (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Por las noches el cuidado de los frutillares no se detiene, debido a la amenaza de zorros y perros que llegan comer la frutilla. Como precaución se instalan mallas perimetrales, trampas o huachis y perros guardianes. Algunas personas optan por realizar guardias nocturnas y evitar el ataque de estos animales.

"Iba el zorro también, ese iba en la noche... así que había que ir a dar unas vueltas en la noche. Después como nos dieron malla y ahí ya se cerró y no entraron, pero eso es hace poco años. Antes había que ahuyentarlos con los perros no más, se amarraba un perro a la orilla del frutillar. Los perros lo correteaban y también se le colocaban trampas". (Mujer, 73 años. Entrevista, 20 de octubre de 2016).

1.5.4. La cosecha y el inicio de un nuevo ciclo de cultivo

La época de cosecha de frutillas blancas se inicia el 5 o 6 de diciembre con la entrega de “purísima”, se le llama de esta forma por coincidir con la celebración de la Inmaculada Concepción o la conmemoración de la Virgen Purísima, como localmente se le nombra. Desde esta fecha se inicia la colecta de frutillas, que se extiende hasta el 20 de enero; las recolecciones más importantes eran las de navidad y año nuevo, debido a la gran demanda y abundancia que antiguamente existía. Esta labor se realiza en base a la selección de la fruta más madura, la que se toma por su pedículo y se separa de la planta, procurando dejar una pequeña parte del pedículo para facilitar el manejo de la fruta.

“Se hace de la misma manera antes y ahora, la que está más dura se va cortando... se corta con un pedacito de palito así. Se corta la fruta, sin tomar la fruta tomando el palito y ahí uno corta, la fruta casi no tiene contacto con la mano”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Las personas entrevistadas comentan que antiguamente cuando había abundancia de frutillas, se recolectaba como mínimo 2 veces por semana; tomándose cientos de kilos en cada jornada las frutas eran puestas en canastos de 15, 18, 20 y 22 kilos para hacer entrega a los comerciantes. Esto dista mucho de la realidad actual, donde las cosechas son de menos de 20 kilos por frutillar y se guardan en envases de medio kilo que apenas llenan uno o dos de los antiguos canastos.

Con el término de la cosecha se pasa al proceso de limpieza de los frutillares, retirando las guías viejas y cortando los “cargadores” (partes de la planta donde crecía la frutilla). Luego se deja al frutillar dar nuevos estolones que produzcan nuevas plantas para la venta, intercambio o formación de nuevos cultivos. Los frutillares con más de 5 años y baja producción se dejan empastar y se establece uno nuevo en otro terreno. Una de las entrevistadas comenta el inicio del nuevo ciclo.

“Después de eso, se cortaban los cargadores que se llamaban, que es donde da el fruto. Eso se dejaba todo limpio y el estolón se dejaba para que diera una nueva planta. Se dejaba ahí mismo y se tiraba raíz, después se cortaba y se limpiaba, para después plantarlo. En mayo más o menos, ahí se corta y se va plantando al tiro”. (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

1.5.5. Las pichangas, el trabajo comunitario en los frutillares

Tiempo atrás gran parte de las labores en los frutillares se realizaban de forma comunitaria. A este tipo de actividades se les denomina como pichangas o mingacos; definidas como prestaciones de ayuda o mano de obra para realizar cualquier tipo de trabajo en el campo. En los frutillares de Nahuelbuta se efectuaban pichangas en conjunto con los vecinos del sector o con familiares, para tareas como tala y roce, el cultivo de frutillas y también en las picas. Aquella persona que solicitaba la prestación de ayuda, debía ofrecer a los participantes comida y bebida a cambio del trabajo; estableciéndose un pacto social y/o compromiso de una devuelta de mano, en donde la persona que recibía la ayuda quedaba comprometida a devolver el trabajo cuando algún otro vecino o familiar lo necesitara. Estas actividades sociales involucran un alto sentido de la responsabilidad, colaboración y confianza, siendo las bases que fortalecen los lazos comunitarios entre frutilleros/as o entre los miembros de un grupo familiar. Los trabajos en los frutillares siempre eran acompañados por abundante comida y un ambiente festivo, ofreciéndose carne de cerdo o algún otro animal para compartir con los asistentes. Asimismo, se servía chicha de manzana o vino con los que se acompañaban las comidas. Uno de los entrevistados, describe como eran estas actividades.

“También nos juntábamos, se hacía una pichanga po, que se llamaban. ¡Hacíamos algunas veces! se hacía un mingaco, vamos a hacer una pichanga para limpiar frutillas, decían. Entonces se invitaban así a los vecinos, un día a picarles el frutillar de uno, ahí se atendía... algunos mataban un chancho o lo que fuera, se compraba vino o chicha, le daba refresco o lo que fuera, había de todo. Después le tocaba al otro, íbamos a donde los otros vecinos”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Lamentablemente con el paso de los años las pichangas se realizan cada vez menos, debido al efecto de las migraciones, la merma de las producciones y la reducción de los cultivos. De igual manera la pérdida de las confianzas y el sentido de compromiso de las personas, han contribuido en hacer desaparecer la antigua vida comunitaria que movía a este tipo de actividades.

1.5.6. Consumo, procesado y elaboración de alimentos con frutilla blanca

Durante siglos el fruto de la *Fragaria chiloensis* ha sido muy apreciado por su sabor y aroma, consumiéndose fresco, deshidratado o fermentado como chicha. Si bien hoy en día persisten algunas de estas formas, la influencia de las dimensiones histórica, sociocultural, económica y ecológica; han provocado cambios en la manera en que actualmente se consume, procesa y elaboran alimentos a partir de este fruto. Gracias a la investigación, se lograron identificar distintas prácticas de procesado, elaboración y consumo de este fruto, las que son descritas a continuación.

El consumo fresco es la forma más común de ingerir de este fruto, manteniéndose vigente durante muchísimos años hasta el día de hoy, pero viéndose disminuido por las escasas producciones. Las personas de mayor edad recuerdan que la frutilla siempre fue un alimento muy apetecido, presente en la mesa de cada frutillero y frutillera del territorio; donde la necesidad de comerla se satisfacía con el solo hecho de ir a recolectarla en los frutillares. Con el auge de la comercialización y el desarrollo de labores de post cosecha, se generó un cambio importante en esta dinámica, apareciendo la selección de frutos. Se escogían aquellos con mejores condiciones para la venta y se descartaban los de bajo calibre o golpeados, últimos que pasaban a ser consumidos por los miembros del núcleo familiar. Un ejemplo de estos frutos descartados, es un tipo de frutilla que muy rara vez aparecía en los frutillares; tenía una coloración café, textura similar a la de una pasa y un sabor muy dulce. Siempre que era divisada en las plantas, se cortaba y consumía directamente en el frutillar.

Por otra parte, el proceso del fruto guarda relación con su condición perecedera, siendo necesario generar los medios y tratamientos para conseguir su conservación. En esta categoría se encontró el proceso de deshidratación, que según algunos frutilleros y frutilleras se mantuvo vigente hasta hace unas décadas atrás, pero que hoy permanece solo como un recuerdo en su memoria y relato oral. Su desaparición podría estar relacionada con el auge de la comercialización de la frutilla blanca. Posiblemente los buenos precios y la exigencia de frutilla fresca por parte de los compradores, provocaron que las cosechas fuesen destinadas exclusivamente a la venta, reduciendo el consumo en el núcleo familiar y también la necesidad de conservarla. Asimismo la introducción de nuevos procesos de preservación como conservas y mermeladas, pudo contribuir a su abandono. La gente que recuerda esta

práctica, señala que antiguamente se acostumbraba secar las frutillas pequeñas sobrantes de la cosecha, o bien se colectaban frutillas exclusivamente para efectuar esta labor. El secado se realizaba depositando las frutillas en paños sobre el techo de la vivienda, distribuyéndolas de manera que no se toparan entre sí evitando su descomposición, luego se tapaban con una tela y quedaban listas para su exposición al sol. Debían recibir los rayos solares durante todo el día hasta que comenzaba a oscurecer, donde se cubrían evitando los daños provocados por la helada. A los pocos días la deshidratación avanzaba, dejando a los frutos en un estado similar al de una pasa, pero de mayor tamaño. El resultado final era una frutilla seca con un sabor muy dulce, que podía ser almacenada y consumida directamente o remojada en agua de un día para otro. Uno de los entrevistados comenta como era el proceso de deshidratación.

“Claro, es que sale tan poca po... eso es po. Antes uno tomaba la frutilla, pasaba la temporada y quedaba la frutilla. Esa que quedaba se tomaba así y se secaba, porque quedaba harta, la más chicon por lo menos. Se colocaba un paño en el techo, se ponían bien separaditas las frutillas, después se colocaba un mantel y en la noche se tapaba pal sereno. Al otro día se sacaba ya con el solcito, ahí por las 10 cuando ya está caldeao, se destapaba. (...) Se guardaba en canastos no más. Se guardaba ahí sequita, no se echaba a perder nada”. (Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

La mermelada de frutilla blanca es otro proceso de conservación, es realizado por cocción y destinado al consumo en el hogar. Actualmente se encuentra en vías de abandono, debido al fenómeno de escasez ya mencionado. Su elaboración se realizaba con las frutillas de bajo calibre o blandas, no aptas para la venta. Estas se depositaban en una olla, para cocerse con azúcar a fuego lento. Enseguida se revolvió repetitivamente intentando molerlas, hasta que espesaran y quedaran a punto. La mermelada se dejaba reposar y se envasaba en frascos de vidrio desinfectados, que finalmente eran almacenados. La preparación tomaba un color café claro o dorado, preservando el sabor característico de la frutilla blanca.

“Yo me acuerdo siempre de la abundancia que había, porque nosotros con mi mami tomábamos así unos canastos de frutilla para hacerlo pura mermelada, pero para hacerlo mermelada... era la chiquitita no más”. (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

También dentro de esta categoría se encuentran las conservas, que permitieron la preservación de los frutos en óptimas condiciones, satisfaciendo las necesidades de autoconsumo en periodos donde no hubiese cosecha. Lamentablemente la merma de la frutilla, también ha contribuido que cada vez menos se realice este tipo de práctica. Su preparación consistía en colocar agua y azúcar en una olla, haciéndoles hervir hasta que formen un almíbar espeso. Enseguida se agregaban las frutillas y se hervía nuevamente. Los frutos procesados eran puestos en frascos de vidrio esterilizados y finalmente se almacenaban. El consumo se realizaba en ocasiones especiales, como en los ponches del 18 de septiembre o para sorprender a alguna visita.

En cuanto a la elaboración de alimentos en base a la frutilla blanca, se logró sistematizar tres preparaciones. La primera de ellas es las frutillas con harina tostada, que lamentablemente hoy se encuentra en abandono. Cuentan las personas entrevistadas, que esta preparación era una colación o merienda muy habitual para quienes cuidaban de los frutillares. Tomaban unos cuantos frutos y se les molía con un tenedor en un vaso o plato, agregando harina tostada se hacía una mezcla y quedaban listas para servir. Una entrevistada describe su preparación.

“Si, las comíamos con harina. Así molidas no más en un plato se llevaba la harina, si no había quien le ayudara a cuidar a uno... y ahí uno comía frutillas con harina, así moliditas con tenedor no más. Eso queda una cosa muy rica y alimentosa, era con harina tostada... esas eran las frutillas con harina”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

En segundo lugar está la preparación de frutillas al jugo, típica de las jornadas de cosecha. La escasez de frutilla ha traído como consecuencia su abandono. Su preparación consistía en colocar agua, azúcar y frutillas blancas en una olla o tetera para hacerlas hervir; luego se dejaban enfriar y quedaban listas para su consumo. Por último se encuentra a la elaboración de bebidas alcohólicas con este fruto, donde aparece el ponche o clery, siendo muy relevante debido a que identifica a los/as frutilleros/as de Nahuelbuta. Esta es una preparación que se ha mantenido vigente, gracias a que las pocas frutillas cosechadas cada año, son destinadas para elaborar esta bebida. Ha sobrevivido debido a la actividad turística y la comercialización que se desarrolla hoy en el territorio, siendo una bebida muy solicitada por los turistas. Actualmente existen dos variantes de este brebaje, el clery elaborado con vino blanco y el borgoña preparado con

vino tinto. Las personas entrevistadas señalan que ambas denominaciones se utilizan solo hace unas cuantas décadas, puesto que su nombre original es el de ponche. Habitualmente se consume en la época de cosecha durante el mes de diciembre, en las fiestas de la Virgen Purísima, navidad y año nuevo; también se ofrece en reuniones familiares y acompañando comidas. Su forma de preparación consiste en picar unas cuantas frutillas en pequeños trozos, mientras que otro poco debe molerse. Se les agrega azúcar a gusto, se dejan reposar un momento y luego van directamente al vino quedando listo para consumir. Algunas personas optan por dejar reposando de un día para otro la frutilla procesada con azúcar, para luego agregárselas al vino. Otras no agregan azúcar a las frutillas, sino que colocan almíbar al vino, una vez que ya se habían incorporado las frutillas procesadas.

“El Clery po, ese siempre ha existido. Antes no se le llamaba Clery sipo, se le decía ponche no más. Se consumía más para las fiestas, para la Purísima tenía que haber un ponche, para la navidad y año nuevo tenía que haber un ponche. En esa época tenía que estar el ponche. Se picaba la frutilla, ojala el día antes se dejaba en azúcar y ojala al día siguiente colocarle el vino. También se le colocaba almíbar al ponche. Con vino tinto se hacía borgoña y con el vino blanco el Clery”. (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

1.6. La merma de la frutilla y sus causas, percepciones desde los/as frutillero/as

El relato de los/as entrevistados/as señaló que la frutilla blanca dejó de producir en grandes cantidades entre los años 1985 y 1990. Si bien en años posteriores continuó la producción en los frutillares, desde este periodo se inició la escasez que hoy en día se observa; disminuyendo drásticamente las superficies cultivadas, el número de agricultores que dedican a su cultivo y la ya mencionada nula producción de frutos. Las causas que se atribuyen a este fenómeno son diversas, encontrándose en su mayoría relacionadas con cambios medio ambientales y la llegada de los monocultivos forestales ocurridos en este periodo.

El cambio climático es la primera causa que se atribuye a la merma de la frutilla blanca, viéndose reflejado en el aumento de las temperaturas, descenso en los

niveles y frecuencia de las lluvias y nevadas, sequías y cambios en la duración de las estaciones del año. Según la percepción de frutilleras y frutilleros, en décadas atrás estas eran mucho más marcadas en sus características; a diferencia de hoy, en donde las lluvias son muy escasas, el sol es mucho más intenso y prácticamente las nevazones han desaparecido. Todos son factores que se consideran como determinantes para el crecimiento de las plantas y el desarrollo de su fruto, haciéndose hincapié en lo esencial que eran las bajas temperaturas de las nieves invernales, puesto que serían claves en la floración de las plantas, determinando la producción.

“... a lo mejor eso es lo que falta que nevé. Antes caía harta nieve, cuando yo estaba chico engruesaba como medio metro la nieve. Se terminaban los pastos y quedaban tapaditos los animales, no podían comer nada po. Aguantaba la frutilla, no se helaba la frutilla po... no se quema cuando hay helada y tampoco con la nieve. Parece que brota más bonita. Yo creo que puede ser eso lo que le falta, hielo”.
(Hombre, 82 años. Entrevista, 21 de octubre de 2016).

La llegada de los monocultivos forestales ocurrida durante este periodo, también es considerada como una de las causas en la baja de la producción de frutillas blancas, debido a que trajeron consigo importantes cambios en el agroecosistema del territorio. Con las grandes plantaciones de pinos y eucaliptus, comenzaron a ocurrir fenómenos ajenos a la realidad que hasta entonces los frutilleros y frutilleras habían experimentado. Se iniciaron constantes procesos de fumigación en estas plantaciones, realizados principalmente por vía aérea utilizando aviones y helicópteros. Según los/as entrevistados/as, los agentes químicos arrojados habrían afectado a las plantas de frutilla blanca, marchitándolas, secando sus flores y finalmente matándolas.

“Por las fumigaciones, porque se vio que eso fue. Si... casi siempre fumigaban en estos meses de noviembre, y justo es cuando el frutillar esta todo florecido... la flor se secaba y hasta ahí no más llegaba”. (Mujer, 51 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Se identifica también como una de las posibles causas a la desaparición de las abejas, debido a su importante rol como agente polinizador de flores dentro de los agroecosistemas. Se comenta que durante las últimas décadas las abejas casi han desaparecido de los frutillares, haciendo presumir que su paulatino desvanecimiento se encuentre relacionado con el aumento de las

aplicaciones químicas en el ámbito forestal y agrícola. El no contar con el aporte de las abejas, probablemente trajo como consecuencia el descenso de la productividad de los frutillares de Nahuelbuta.

“Las fumigaciones forestales que hacen daño a las plantas y se murieron las abejas también que polinizaban las frutillas, porque las abejas polinizan y ahí podemos nosotros tener frutilla, ellas se murieron. Se ha terminado mucho las abejas, ahora es muy poca la gente que las tiene... mi marido tenía 80 cajones, se le murieron y quedó con 40, después quedó con 12 y al final le quedaron como 4 y ahora ya no le queda ninguna.”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Otra situación descrita por entrevistados y entrevistadas, apunta como causante de la escasez de frutillas blancas al polen o polvillo que desprenden los monocultivos de pino todos los años (fenómeno conocido técnicamente como anemofilia). Este “polvillo amarillo” cae sobre todo el territorio haciéndose más notorio en fuentes de agua y en los cultivos, pudiendo afectar a las plantas de frutilla.

“Tiene que ser el polen de los pinos quizás. Puede que sea el pino, donde empieza el calor, se sacude y da como un azufre, un polvo que desparrama. Puede que sea eso, cae donde está la planta y a la planta no le hace bien. Eso se da harto, cae sobre una laguna de agua y eso queda amarillito igual como desparrama azufre usted. (...) porque cuando viene un viento cae todo el polen, porque florece donde da un coquito así. Ese debe ser el que cae a la tierra y le hace mal po...”. (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

Los factores como la degradación de suelos y la aparición de múltiples plagas y enfermedades, también se hacen presentes entre las posibles causas. El deterioro del suelo es un factor muy mencionado por las personas entrevistadas, situación que dista mucho de los suelos vírgenes que antiguamente destroncaban y rozaban para cultivar. La desaparición de ellos ha desembocado en que los suelos de uso agrícola cada vez experimenten menos rotación y sean sobreexplotados, a lo que se suma el establecimiento de la agricultura convencional con la utilización de fertilizantes y agroquímicos, que contribuyen a la contaminación. Asimismo la llegada de plagas y enfermedades a los frutillares afectó negativamente a la producción de fruta. La botrytis,

pulgones y larvas de insectos han hecho que las plantas no produzcan como antes lo hacían.

“No se escuchaba de botrytis, no se escuchaba de ninguna enfermedad po. Lo que yo recuerdo, es que lo primero que se empezó a utilizar acá, fue para combatir el pulgón. (...) El gusano ese es el que corta la bellota”. (Mujer, 51 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Por último, los entrevistados señalan que los procesos migratorios campo-ciudad repercutieron en la baja producción de frutilla blanca, debido a la disminución de personas que se dedican a su cultivo. Este tipo de procesos migratorios han sido identificados en Chile desde finales del siglo XIX y se acrecentaron desde mediados del siglo XX, provocados por la inyección de capitales extranjeros y nacionales que fomentaron la creación de la industria en el país, expandiendo las capacidades del mercado interno. Con esto se desarrollaron importantes procesos de urbanización, nuevos puestos de trabajo, construcción de obras públicas y mejoras en la calidad de vida; impulsando la migración de los habitantes de zonas rurales a pequeñas y grandes ciudades, en búsqueda de especialización productiva y nuevos modos de vida. Para el caso de los/as frutilleros/as, las bajas producciones de fruta y la llegada de la actividad forestal, provocaron que vendieran sus propiedades a las empresas forestales o cambiaran los frutillares por plantaciones de pinos y eucaliptus, motivados por buenas ofertas económicas. Muchos se trasladaron a grandes ciudades como Concepción o inclusive Santiago, en búsqueda de nuevas oportunidades laborales y una mejor calidad de vida, disminuyendo las superficies cultivadas con frutilla blanca y el número de personas dedicadas a su cultivo, el siguiente relato describe esta situación.

“Dejaron la frutilla y se dedicaron a plantar los terrenos no más, a irse afuera a trabajar a las forestales. Entre esas plantaciones forestales hubo pobreza que no había cosecha, hubo pobreza. La gente se empezó a ir. Ahora quedan los más valientes no más”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

1.7. Ser frutillero/a: tradición, oficio e identidad en el contexto de la nueva ruralidad

Anteriormente se han descrito elementos que permiten comprender saberes, prácticas agrícolas y relatos orales que poseen las personas que han dedicado gran parte de su vida a la frutilla blanca. Estos aspectos han resaltado la importancia que tiene este cultivo en sus vidas y el porqué de su persistencia, siendo traspasado de generación en generación hasta el presente. Los recuerdos familiares, las interminables labores en los frutillares, las grandes cosechas, la época de oro de la comercialización y la vida en comunidad que los/as frutilleros/ras rememoran con anhelo; distan mucho del panorama que se puede observar hoy, donde son grandes los problemas que los aquejan. Las transformaciones medioambientales, económicas y sociales traen consigo la reducción de las superficies cultivadas con *Fragaria chiloensis*, la drástica disminución de su producción y por ende, la disminución de las personas dedicadas a la actividad. Desde una visión socio antropológica, estos cambios indudablemente forman parte de una reconfiguración de la realidad rural y territorial, provocando el surgimiento de nuevas y diversas apreciaciones sobre el mundo donde se encuentran los/as frutilleros/ras y sus cultivos. Estos procesos hacen pertinente generar descripciones sobre aspectos de su identidad y sus prácticas productivas y laborales, revelando así una dimensión social y cultural que ha pasado desapercibida.

Para describir estos puntos, hay que detallar elementos teóricos y el contexto Latinoamericano y nacional en el que se desarrollan. Para ello se debe comprender el concepto de lo rural y como este ha variado con el tiempo. Las ciencias sociales lo han definido gracias a su vinculación a una serie de fenómenos relacionados entre sí, como la baja densidad demográfica y un patrón disperso de asentamiento en sus habitantes, predominio en la estructura productiva de la agricultura y otras actividades primarias, y la presencia de estilos de vida distintos a los urbanos (Llambi, 1996). Con los años, lo rural pasó a entenderse como un mundo influenciado por transformaciones provocadas por la globalización económica. Se distinguen cambios en la situación de las culturas locales, en las formas de producción, en los estilos y calidad de vida de las poblaciones, en redes y actores sociales, y en las situaciones medioambientales. La ocurrencia de este fenómeno en las diversas sociedades rurales, han llevado a la construcción del concepto de la nueva ruralidad, como

un elemento que pretende comprender los cambios ocurridos en el ámbito rural a partir del proceso de globalización (Hernández y Pezo, 2010). Este proceso se ha dado en un escenario económico Latinoamericano dinámico, que se ha visto influenciado por transformaciones globales. Desde la década de 1970 la cuestión agraria y el mundo rural se han visto enmarcados dentro del proceso de globalización y los ajustes estructurales que lo acompañan. Desarrollándose una serie de fenómenos relacionados con la naturaleza de dichos procesos y con evidentes consecuencias. Muchos de ellos se han agudizados en las últimas décadas, dando cuenta de la intensificación del dominio del capital sobre el agro, en el marco de un creciente proceso capitalista globalizado. Así surgen factores como la difusión del trabajo asalariado, la multi-ocupación y precarización del trabajo rural, procesos de migración en las fronteras y del campo a la ciudad, orientación hacia el mercado de la producción agropecuaria, articulación entre productores agrarios a complejos industriales donde predominan la decisiones de grandes empresas transnacionales, etc. Estos elementos pueden relacionarse a la globalización y los procesos tecnológicos que se le asocian (Teubal, 2001).

En Chile, la nueva ruralidad y los procesos asociados a ella también se han hecho presentes. Para la década de 1950 el mundo rural Chileno ya había sido afectado por un proceso de modernización productiva y de estilos de vida, generando una serie de cambios en distintas dimensiones (Hernández y Pezo, 2010). Existía hace bastante tiempo una estructura rural caracterizada por la presencia de una oligarquía terrateniente de calibre nacional y local, que concentraba las tierras en haciendas y fundos manteniendo bajo su subordinación a empleados, inquilinos, obreros agrícolas, entre otros; además de tener una gran influencia política y económica en los poblados rurales. Asimismo, coexistían a lo largo de Chile campesinos, pescadores artesanales, comunidades indígenas y agrícolas, asentamientos mineros, peones y el proletariado industrial (Bengoa, 1988 y Salazar, 1989 en Pezo, 2007). Posteriormente, con la entrada de la reforma agraria aplicada por el Estado entre los años 1965 y 1973, se estableció una estrategia económica y política que terminó con el latifundio, promoviendo un campesinado que optimizara sus producciones agrícolas, mejorando la distribución de ingresos del mercado interno y el desarrollo industrial (Barril, 2002 en Pezo, 2007). Este proceso se vio interrumpido por la dictadura militar, que suprimió lo realizado e implementó una contrarreforma en base a un modelo económico, que buscaba el equilibrio monetario mediante la apertura al libre mercado. El nuevo escenario neoliberal, establece estructuras de producción diversificada

dependientes del mercado; diferenciándose grandes empresas nacionales o transnacionales vinculadas a la exportación y a los sistemas agroalimentarios globales, grandes unidades de producción orientadas al mercado nacional y a la agroindustria, pequeños productores familiares orientados al consumo directo y al mercado local o nacional con baja rentabilidad, con desventaja en las relaciones productivas y comerciales, en situación de pobreza y bajo nivel educacional. Con el fin de la dictadura emergieron organizaciones no gubernamentales, que intentaron aterrizar enfoques y estrategias de desarrollo rural trabajadas por organismos internacionales como la FAO, Banco Mundial, CEPAL, BID, IICA. Estas intentan promover la superación de la pobreza rural mediante la integración de la producción campesina a mercados y la articulación de redes sociales que permitan la resolución de sus problemas. Se trata de enfoques relacionados con la globalización neoliberal, que han incorporado pretensiones teóricas como la territorialidad, la sustentabilidad, entre otros (Pezo, 2007).

Con la llegada de la globalización al contexto nacional, se introdujeron transformaciones tanto en la ruralidad como en los nexos con el mundo urbano, cuestionando la dicotomía que existía entre estos ámbitos y dando paso a la nueva ruralidad. Los cambios se han presentado en la dimensión socioambiental, donde surgen nuevas relaciones entre los seres humanos y la naturaleza, implicando nuevos usos y significados de los espacios rurales, contribuyendo al mismo tiempo al deterioro medioambiental y a la revalorización de lo rural, al considerar su relación con la naturaleza y estilo de vida de sus habitantes. En la dimensión económica-productiva surgen nuevas formas de producción agropecuaria orientadas a mercados globales, especializando a productores y aumentando la presencia de monocultivos; existiendo asimetrías productivas y comerciales, y marginación del campesinado. La dimensión social aparece con nuevos actores como transnacionales, grandes productores, nuevas formas campesinas y grupos étnicos; cambiando la morfología de las sociedades rurales y tratando de adaptarse a las nuevas condiciones. Finalmente, la dimensión cultural se caracteriza por los desencuentros y encuentros entre las culturas locales y las formas culturales de la globalización, provocando respuestas particulares y globales que revalorizan lo rural y el significado de las culturas locales (Hernández y Pezo, 2010).

Dentro de este nuevo ámbito rural se encuentra inmerso el campesinado, siendo uno de los actores sociales de mayor relevancia. Su caracterización se ha realizado principalmente desde una visión económica, o bien en base a la

relación que guardan con el Estado y otras clases sociales. Han sido vistos como pobladores rurales dedicados a la producción agrícola (u otras actividades primarias) destinada a la subsistencia, poseedores de modos de vida tradicionales, en donde sus formas de producción se encuentran vinculadas en condiciones desventajosas al modo de producción dominante (Castro, 2006). Desde la antropología las sociedades campesinas fueron comprendidas por sus características, como los principios de solidaridad moral en las que se basan, el rol preponderante de las relaciones de parentesco que las diferencian y la valoración que hacen de la tierra, ya no solamente como un bien, sino como un modo de vida que permite la subsistencia distante del lucro (Rodríguez y Salas, 2010). Según Castro (2006), estos actores sociales destacan por ser sumamente imaginativos y hábiles para reproducirse socialmente, diseñando estrategias como el trueque, mano de vuelta, empleo temporal, migración e inclusive reducir el consumo familiar hasta el límite de la supervivencia. En segundo lugar, señala que no solamente se caracterizan por ser labradores o cultivadores; también son pastores, recolectores, cazadores, pescadores, silvicultores, horticultores, artesanos, e inclusive trabajadores asalariados. Tercero describe que si bien su producción se orienta a la subsistencia del núcleo familiar, esta alcanza a veces la autosuficiencia, obteniendo relativa autonomía económica, tecnológica e ideológica. Un cuarto punto es que sus prácticas productivas concentran sistemas de conocimientos ancestrales, que definen su relación con el medio físico y los elementos bióticos; así como el manejo, prácticas y tecnología agrícola.

Esta descripción, permite entrar en el terreno de las representaciones o categorías que se utilizan para referirse a las personas dedicadas al cultivo de la frutilla blanca; las que pueden tener distintas concepciones, dependiendo del enfoque desde donde se observen. Desde un punto de vista externo o desde fuera del grupo (visión del investigador), se puede señalar que estos actores sociales poseen cualidades del campesinado tradicional antes descrito; gracias a que se ajustan a las representaciones teóricas realizadas desde las ciencias sociales, tomando en cuenta el ámbito rural en donde se insertan y a las características sociales, culturales, económicas y políticas con las que han sido definidos. La visión de otros actores sociales presentes en el territorio, como las instituciones del agro y los profesionales ligados a ellas (técnicos, ingenieros agrónomos, economistas, etc.), denominan a las personas que cultivan la *Fragaria chiloensis* como productores o agricultores; percibiéndolos como un individuo que prepara la tierra, siembra, cultiva, cosecha, consume y vende. Esto concuerda con lo señalado por Castro (2006), quien argumenta

que este tipo de instituciones y su personal, desarrollan una percepción del campesino que se enmarca fundamentalmente en parámetros económicos y políticos, reduciéndolos a criterios netamente agronómicos descartando otro tipo de dimensiones. Sin embargo, el punto de vista desde los propios actores sociales, describe una percepción de sí mismos que dialoga e interacciona con las representaciones que los "otros" tienen de ellos, argumentando una construcción ligada al oficio de cultivar frutillas chilenas. A partir de las conversaciones, entrevistas y la observación en terreno, se pudo constatar que se reconocen a sí mismos y a sus pares como frutilleros/as; lo que encuentra sustento en dos puntos, un primero que se refiere a la percepción que tienen de su trabajo y un segundo relacionado con la construcción de una identidad individual y colectiva asociada a la frutilla.

"Si po, casi toda la gente por aquí tenía frutillas, todos los que vivían por acá eran frutilleros...". (Hombre, 80 años. Entrevista, 11 de noviembre de 2016).

El trabajo de cultivar frutillas blancas es descrito de dos maneras, como una tradición rodeada de sentimientos y recuerdos, y un oficio realizado en condiciones de mercado y comercialización. En cuanto a la visión de tradición, se argumenta que es un elemento de mucha trayectoria en el territorio, siendo heredado de generación en generación dentro de las distintas familias que se han dedicado a producir y mantener viva a la frutilla blanca. Uno de los entrevistados comenta este punto.

"... desde que tengo uso de razón, que mis padres eran frutilleros. Inclusive recuerdo haber conocido el frutillar que tenía mi abuelo, eso de cuando yo tenía 6 años... (...) Mi papá siempre nos hablaba, que somos la cuarta generación que aun persistimos en el rubro. (...) Mire yo siempre hablo de las dos últimas generaciones, pero mi familia hace unos 100 años aproximadamente que trabaja la frutilla". (Hombre, 48 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Dentro del núcleo familiar se aprendían todos los elementos relacionados con la actividad. Desde muy pequeños los/as frutilleros/as se involucraban dentro de los procesos del cultivo, como el corte de guías, plantar estolones, cosecha, post cosecha, etc. Los niños y niñas pasaban a contribuir de manera importante en esta trama social y económica familiar, iniciando la adopción de un estilo de vida que interactúa con la naturaleza a diario; relacionándose con la cordillera,

los bosques y los cultivos. La transferencia de conocimientos se extendía durante toda la infancia y adolescencia, concluyendo generalmente cuando los/as hijos/as eran capaces de realizar sus propios cuarteles con frutillas o lograban independizarse al formar sus hogares y familias, donde establecían sus propios frutillares.

“Mi papá y mi mamá nos enseñaron, ella era muy estricta para lo que era frutilla... muy estricta. Los dos nos enseñaban, ellos eran que tenían como su profesión ya de frutilleros. (...)...nosotros conocimos desde que ya pudimos hacer algo, que era la frutilla el fuerte. Ese era el trabajo que teníamos desde niños”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

La descripción que se realiza de la actividad como oficio, guarda relación con la importancia que tiene el trabajo de los/as frutilleros/as y la transformación de la frutilla blanca en un producto altamente comercializable, inserto en dinámicas de mercado, siendo especialmente importante entre la década de 1960 y finales de la década de 1980, cuando alcanzó su auge de comercialización más importante. Este oficio involucra un amplio conocimiento de lo que envuelve a este cultivo, además de un cierto grado de especialización en todo lo que requiere hacer producir los frutillares. La adquisición de saberes y experiencia se vuelven fundamentales, puesto que constituyen la base para producir de la mejor manera posible y así garantizar la existencia de los grupos familiares. Debido a esto, el trabajo que implica este cultivo fue y es considerado un estilo de vida, capaz de generar ingresos, sustento e inclusive prosperidad. Si bien, en los predios se pueden observar el desarrollo de otros rubros como la crianza de animales y el cultivo de otras especies (papa, trigo, avena, frutales), la frutilla blanca es sin lugar a dudas la que históricamente más ingresos y estabilidad les ha brindado. Si bien, esto ha sufrido importantes transformaciones a partir de la su escasez y la posterior transferencia tecnológica proveniente de instituciones del agro, la frutilla blanca ha pasado a ocupar otro lugar en la economía del territorio y de las familias que la preservan, ligándose a la actividad turística y gastronómica que denotan la diversificación de las actividades económicas en el medio rural.

“La frutilla es una fuente de trabajo, es una entrada de plata po y por eso tenemos que trabajar po. Una fuente de trabajo es po, sino ¿pa que la tenemos?, ¿para que la cultivamos? si es una cosa tan vendible! ¿ve? (...) Si no estuviera la frutilla, yo no trabajaría y no

tendría nada de lo que tengo po. Esa es la vida que uno tiene, una buena fuente de trabajo es la frutilla". (Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

El sustento que ofreció la frutilla blanca en el pasado, se dio gracias a su gran comercialización en los tiempos de cosecha; generando los ingresos monetarios necesarios para solventar muchas de las necesidades básicas de los grupos familiares. Es así como se cubrían necesidades como la alimentación, mediante la compra de abarrotos y alimentos no producidos en las labores del campo, contemplando todo lo necesario para el año. Asimismo ocurría con la vestimenta, gracias a la adquisición de ropa en centros urbanos o la traída por comerciantes al territorio. Los ingresos generados por las producciones de frutilla, permitieron a los frutilleros y frutilleras tener un mayor poder adquisitivo, facilitando la realización de inversiones como la compra de tierras para expandir sus cultivos o la adquisición de animales para desarrollar ganadería, diversificando su producción. También pudieron educar a sus hijos brindándoles nuevas oportunidades y ahorrar para los tiempos difíciles. Una de las entrevistadas comenta algunos de estos puntos.

"Mis cabros estudiaron y se vestían todos los años de pies a cabeza, todo lo hice gracias a la frutilla, gracias al señor". (Mujer, 51 años Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Por otra parte, el reconocerse como frutillero/a y frutilleros/as implica un elemento identitario de importancia; generando un proceso de diferenciación con los antiguos y nuevos actores sociales presentes en el territorio. Para el caso de la identidad de los/as frutilleros/as, es evidente un dialogo y una clara conjugación con la identidad campesina. Como ya se ha detallado en apartados anteriores, las diversas actividades económicas que estas personas realizan, todas ligadas al trabajo de la tierra y el contacto con la naturaleza; sumado elementos sociales de su modo de vida, como la importancia del núcleo familiar, las prestaciones de ayuda y su residencia en territorios rurales, permiten la construcción y presencia de esta identidad, conjugándose con múltiples elementos en los que sustenta la identidad frutillera.

La identidad no es una esencia innata dada en los seres humanos, sino es un proceso social de construcción que requiere elementos para configurarse. Los individuos se definen a sí mismos o se identifican con ciertas cualidades, en términos de categorías sociales compartidas. A la hora de formar sus

identidades personales los individuos comparten ciertas lealtades grupales o características, que son culturalmente determinadas y contribuyen a especificar al sujeto y su identidad (Larraín, 2001). Gracias a las entrevistas realizadas para esta investigación, se puede describir que la identidad personal de frutilleros y frutilleras encuentra en la actualidad fuertes raíces en elementos provenientes de su memoria. Son múltiples los recuerdos familiares que permiten su construcción, proveyendo una serie de cualidades que facultan el proceso de identificación. La nombrada tradición de cultivar la frutilla blanca y que se reconoce como un oficio propio del territorio, se transforma en uno de los cimientos más potentes a la hora de reconocerse como frutillero o frutillera. Se vuelven fundamentales las remembranzas de infancia, que destacan el aprendizaje en los frutillares junto a padres y hermanos. También aparecen vivencias personales ligadas a los conocimientos y prácticas propias de su actividad, entre tantas otras experiencias personales ligadas a este cultivo.

“Es parte de la identidad de uno, (...). Por ejemplo en delante picando las frutillas, uno recuerda la historia de sus padres y el trabajo que uno ahí hace; a los años que uno tiene, lo sigue haciendo, esta que era la profesión de nuestros padres. Para mi ellos eran grandes profesionales, en términos de productores de frutilla”. (Hombre, 48 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

La memoria también juega un rol importante en la identidad colectiva de los/as frutilleros/as. En los relatos e historias de estos actores sociales, se hace evidente la presencia de una memoria colectiva que reúne los procesos vividos y compartidos como comunidad. Surgen vivencias de las épocas de la comercialización, historias de sacrificio y prolongadas jornadas de trabajo; como también recuerdos de la migración campo-ciudad y el abandono de la actividad por parte de otros frutilleros, dejando a aquellas personas más comprometidas como los preservadores del oficio. Todos estos elementos se vuelven comunes y salen a la luz con fuerza, permitiendo la adscripción a esta identidad. Una de las frutilleras comenta uno de estos recuerdos.

“Los frutilleros dejaron la frutilla y se dedicaron a plantar los terrenos no más, a irse afuera o trabajar a las forestales. Entre esas plantaciones forestales hubo pobreza que no había cosecha, hubo pobreza. La gente se empezó a ir. Ahora quedan los frutilleros más valientes no más”. (Mujer, 67 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Junto a esto, aparece la valorización como patrimonio que se hace de la planta de frutilla blanca y su fruto, permitiendo la identificación tanto personal como colectiva al considerarse protectores o guardianes de esta especie tan importante para la biodiversidad nacional. Los frutilleros y frutilleras consideran a esta especie como algo único, que por sus múltiples virtudes les ha entregado una gran cantidad de beneficios. Debido a esto la han preservado y multiplicado, considerando que es su deber traspasarla a las nuevas generaciones, continuando con la tradición y el oficio que implica su cultivo.

“Es una joya que tenemos (...). Es algo muy valioso que tiene el sector. Es como una reliquia y un recuerdo que tenemos de la frutilla, es algo del origen del sector. Yo ya no lo hago tanto porque me vaya a generar una riqueza o algún dinero, sino porque es como una reliquia, ¡que no se pierda!”. (Mujer, 55 años. Entrevista 20 de octubre de 2016).

La percepción presentada anteriormente y que habla de la valorización de la frutilla blanca como patrimonio, va de la mano con una serie de elementos que probablemente han sido internalizados y asociados a las concepciones globalizadas sobre la cultura y el patrimonio, a las políticas culturales y a los debates globales sobre la agrobiodiversidad; provenientes de las nuevas relaciones globalizadas, con antiguos y nuevos actores sociales presentes en el territorio. El primero de ellos se refiere a que los/as frutilleros/as para definirse a sí mismos, acentúan las diferencias con otros actores sociales mediante la valoración de su modo de vida, costumbres y saberes. Es así como se reconoce el sentido particular de su oficio y la posesión de esta importante especie, argumentando que es algo único y propio de su territorio, fruto de su esfuerzo y tradición. Esto permite generar diferencia con el modo de vida que llevan otros campesinos, personas que viven en el pueblo, turistas y profesionales que mantienen algún tipo de relación social con ellos/as. Una entrevistada señala lo siguiente.

“... el tema económico, la tradición, algo que ya es un patrimonio. (...) Es una tradición de la gente de acá... (...) Yo nunca la deje, desde que la tomé nunca la he dejado, es algo que no se da en otra parte, es algo tan único que se sabía que con el tiempo iba a tener que mantenerlo, porque es algo de acá”. (Mujer, 51 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

El segundo elemento se refiere al autoestima como factor que permite la construcción de la identidad de los/as frutilleros/as, que existe en la medida que otros realicen el reconocimiento del aporte que efectúan y ellos/as logren internalizarlo; valorando su contribución como productores, protectores y conservadores de la *Fragaria chiloensis*. Esta valoración proveniente desde otras personas, se da principalmente en relaciones con actores sociales locales y externos que buscan contribuir con la conservación de la especie. Es así como se producen nuevas relaciones sociales en este contexto de la nueva ruralidad, en donde aparecen instituciones públicas y privadas que valoran tanto el trabajo de los/as frutilleros/as como a la frutilla blanca, buscando comprender y contribuir a la superación de los problemas que los aquejan. Asimismo ocurre en el trato con turistas interesados en conocer más sobre la frutilla blanca y las personas que la cultivan, y con la comunidad de las localidades que los albergan, quienes estiman el aporte de los/as frutilleros/as.

“Eso es lo que me decían los de la forestal Mininco; a usted la admiramos. Porque un año dio mucha frutilla mi frutillar, dio unos mil kilos y se pudrió toda, empezó a llover los primeros días de diciembre y no paró en casi todo el mes, se perdió casi toda la producción y ese año había dado harta... se pudrió todo. Entonces vinieron a verme y me dijeron: usted es increíble ¿otra vez la va a limpiar? ¿No perdió toda su producción? Si po les dije yo, aquí estamos trabajando para que produzca el otro año y así po. La frutilla es un trabajo largo, para poder tener recompensa”. (Mujer, 55 años. Entrevista, 12 de octubre de 2016).

Como tercer y último elemento que permite la construcción de esta identidad aparece la búsqueda del reconocimiento, factor que se torna común a nivel individual y colectivo entre estos actores sociales. Esto radica en demostrar que este estilo de vida se mantiene vigente y que posee hoy un nuevo lugar en materias turísticas, gastronómicas, históricas y culturales; haciéndose manifiesto en fiestas y festivales que buscan visibilizar y valorizar a la frutilla blanca de Nahuelbuta.

“Es que eso se está haciendo para que la gente sepa, había gente que no tenía ni idea de frutilla po”. (Hombre, 61 años. Entrevista, 10 de noviembre de 2016).

Inmersos dentro de los elementos descritos anteriormente y que permiten la construcción de la identidad de frutilleros y frutilleras de Nahuelbuta, se puede distinguir claramente sus cimientos en un proceso de percepción de tres elementos; considerando primero su pasado, al estimar lo que han sido; en segundo lugar su presente, evaluando lo que son hoy en día; y tercero, según su percepción del futuro, gracias a la proyección y expectativas que tienen de sí mismos en años venideros. Es innegable que la construcción de la identidad frutillera está influenciada por los nuevos procesos que afectan a este mundo rural, en donde ésta se valoriza tanto a nivel local como global, transformándose en un elemento que permite diferenciar e identificar a un territorio y a dos comunas hermanadas por el cultivo de la frutilla blanca. Asimismo, se resalta la voluntad de persistir desarrollando un estilo de vida propio del territorio, generando un nuevo proceso de transformación ante los cambios instalados por la globalización económica y cultural.

1.8. Conclusiones y sugerencias

Se pudo constatar la existencia de un potente relato oral, que describe una secuencia de procesos productivos, económicos y culturales que se han desarrollado durante por lo menos 80 años; contemplando los primeros procesos de venta, el auge de la frutilla blanca con la llegada del ramal Lebu-Los Sauces, el termino del tren y el rol de las ferias de comercialización, la merma en la producción de frutillas, las formas actuales de mercadeo y puesta en valor mediante fiestas y festivales organizados en el territorio. La memoria individual y colectiva que sostienen a este tipo de relatos, constituyen las bases para la articulación de una historia local, que describe las vivencias de frutilleros y frutilleras en un mundo rural que ha ido cambiando con el transcurso de los años.

De igual manera se verificó que estas personas poseen valiosos saberes y prácticas que han mantenido hasta la actualidad, siendo estos los elementos que han permitido la articulación de una tradición, oficio y un estilo de vida que les ha brindado sustento relacionándose con la naturaleza de la cordillera de Nahuelbuta; logrando adaptarse y sobrevivir ante importantes cambios económicos, medioambientales, sociales, políticos y culturales. Fue posible comprender la existencia de una identidad frutillera que resalta lo heterogéneo que es el contexto rural; donde el ser frutillero/a se construye partir de los

siguientes elementos; 1) la memoria, con los recuerdos familiares y de las arduas jornadas de trabajo en los frutillares; 2) el oficio como tal; 3) la posesión de la especie, que permite la diferenciación con otros actores sociales; 4) el sentido de preservación y protección de la frutilla blanca; 5) el reconocimiento que los/as frutilleros/as reciben por su importante labor; y 6) La resistencia que cada uno de ellos/as realiza, al difundir que el oficio y estilo de vida de los/as frutilleros/as de Nahuelbuta, aún se mantiene vigente y tiene para aportar en diversos ámbitos de la sociedad. A partir de esta síntesis queda en manifiesto la dimensión social y cultural ligada a la frutilla blanca, poniendo en valor lo importante que han sido las personas que mantienen vivo a este cultivo.

Por último, se puede sugerir que los saberes, prácticas, relatos de los/as frutilleros/as de Nahuelbuta, deben ser considerados por toda iniciativa que intente trabajar con ellos y sus cultivos, generando un dialogo de saberes para desarrollar una mejor comprensión entre distintos actores sociales, entender acabadamente los agroecosistemas locales, conocer la importancia que tiene esta especie para quienes la preservan y como ésta construye identidades y economías familiares. Asimismo, es importante difundir a nivel local la labor de los frutilleros y frutilleras, y socializar el valor patrimonial que tiene la *Fragaria chiloensis* para las nuevas generaciones de personas que habitan las comunas de Contulmo y Purén, considerando que los niños, jóvenes y adultos conozcan a esta especie, formando de esta manera a posibles nuevos frutilleros y frutilleras.

Literatura consultada

Acosta, J.D. (1590). Historia natural y moral de las Indias: en que se tratan las cosas notables del cielo y elementos, metales, plantas, y animales dellas y los ritos, y ceremonias, leyes y gobierno, y guerras de los indios. Sevilla: Juan de León.

Adasme, C., Spiller, A., & Diaz, J. (2006). Determinación de Preferencias del Consumidor de la Región Metropolitana hacia la frutilla blanca (*Fragaria chiloensis*). Un Análisis Conjunto y una Prueba Sensorial. *Economía Agraria*, 10, 1-10.

Arancibia, F. (2012). La contribución de FIA en la valoración del patrimonio productivo nacional. *Actualidad FIA*, nº17(4-4), noviembre, 2012. Ministerio de Agricultura. Santiago Chile.

- Augusta, F. (1910). *Lecturas Araucanas* (Narraciones, costumbres, cuentos, canciones, etc.). Con la cooperación de Fray Sigifredo de Fraunhaeusl, misioneros apostólicos de la Provincia de Baviera. Valdivia: Imprenta de la Prefectura Apostólica.
- Carvallo y Goyeneche, V. & Alegre, C. B., y de Villarreal, J. (1876). *Descripción histórico jeografica del Reino de Chile*. Imprenta del Ferrocarril.
- Cartes A. (2014). *Biobío. Bibliografía histórica regional*. DIBAM. Centro de Investigaciones Diego Barros Arana. Editorial Universidad de Concepción.
- Castro, F. (2006). *Colapsos ambientales, transiciones culturales*. Colección de posgrado. Vol. 33. UNAM, Mexico.
- Darrow, G.M. (1957). *Report on plant exploration in Chile, Ecuador and Colombia for strawberries and other small fruits, noviembre 1956-enero 1957*. (Mimeografiado.)
- Darrow, G.M. (1966). *The strawberry: history, breeding and physiology*. Holt, Rinehart and Winston, Nueva York. 447p.
- Febres, A. (1765). *Arte de la Lengua General del Reino de Chile, con un dialogo chileno hispano muy curioso*. Con licencia en Lima, en la Calle de la Encarnación.
- Folguera, P. (1994). *Cómo se hace historia oral*. Eudema.
- Frézier, A. (1982). *Relación del viaje por el mar del sur [1716]*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 191, 219-222.
- Gay, C. (1865a). *Historia política y física de Chile. Agricultura* (Vol. 2). París: En casa del autor; Chile: Museo de Historia Natural de Santiago. Imprenta de E. Thunot y Cia., París.
- Gay, C. (1865b). *Historia física y política de Chile: Botánica* (Vol.2). Casa del Autor: Museo de Historia Natural de Santiago.
- González de Nájera, A. (1889). *Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile*. Santiago: Imprenta Ercilla.

- Hancock, J.F. (1990). Ecological genetics of natural strawberry species. *Hort Sc.* 25(8):869–870.
- Hernández R. y Pezo L. (2010). La antropología rural chilena en las dos últimas décadas. Situación y perspectivas. En: Hernández R. y Pezo L., *La ruralidad chilena actual: aproximaciones desde la antropología*. Ed. Colibrís, Santiago. 2010, p. 13–44.
- Hinrichsen, P. Kuncar, J. Hirai, M. Muñoz, C. & Lavín, A. (1999). Diversidad genética en accesiones chilenas de *Fragaria chiloensis* (L) Duch. Determinada mediante RAPDs (Random Amplified Polymorphic DNA). *Agricultura Técnica* 59 (3):151–168. Santiago, Chile.
- Instituto Nacional de Estadísticas (Chile). (2002). Censo 2002 resultados. INE.
- Instituto Nacional de Estadísticas (Chile). (2014). Actualización de población 2002–2012 y proyecciones 2013–2020.
- Larraín, J. (2001). *Identidad chilena*. LOM ediciones. Santiago.
- Latham, R. E. (1936). *La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos*. Ediciones Universidad de Chile.
- Lavín, A.A., C. Muñoz, J.R. Ballington & J.S. Cameron. (1993). Colección de *Fragaria chiloensis* (L) Duch. en las Regiones X y XI de Chile. *Simiente* 63(1):18–20.
- Lavín, A., Del Pozo, A., & Maureira, M. (2000). Distribución actual de *Fragaria chiloensis* (L.) Duch. en Chile. *Plant Genetic Resources Newsletter (IPGRI/FAO) Bulletin des Ressources Phytogenétiques (IPGRI/FAO)*. Noticiario de Recursos Fitogenéticos (IPGRI/FAO).
- Lavín, A., & Maureira, M. (2000). La frutilla de fruto blanco. *Boletín INIA N°39*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro experimental Cauquenes.
- Llambí, L. (1996). Globalización y nueva ruralidad en América Latina: Una Agenda teórica y de investigación. En Carton de Gramont H. & Tejera H. (eds.). *La Sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio*. - Vol. I: Sara María Lara & Michelle Chauvet (eds.), 1996, p. 75–98.

- Mariño de Lobera, P. (1865). Crónica del reino de Chile, escrita por el capitán Don Pedro Mariño de Lovera. Dirigida al Exmo. Señor Don Garcia Hurtado de Mendoza Reducida nuevo método, y estilo por el padre Bartolomé de Escobar. Colección de Historiadores de Chile, 6, 250-251.
- Medina, J.T. (1882). Los aborígenes de Chile. Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, Chile.
- Moesbach, E. W. (1992). Botánica indígena de Chile. Andrés Bello.
- Molina, J. I. (1788). Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile. Por Don Antonio de Sancha.
- Mora, J. (2008). "Persistencia, conocimiento local y estrategias de vida en sociedades campesinas". Revista de estudios sociales, (29), 122-133.
- Mora, Z. (2012). El Arte de Sanar de la medicina mapuche. UQBAR.
- Ovalle, Alonso de. (1646) Historica relacion del Reyno de Chile y de las misiones y ministerios que exercita en el la Compañía de Jesus. Roma. Francisco Caballo.
- Pardo, O. & Pizarro, J. (2013). Chile: Plantas alimentarias prehispánicas. Ediciones Parina.
- Patiño, V. 2002. Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico. 655 p. Publicación CIAT n° 326. ISBN: 958-694-037-3. Cali, Colombia.
- Pérez, L., & Valenzuela, C. (2010). Lebu: minería del carbón y evolución urbana desde 1862 a la actualidad. Urbano, 5-19.
- Pezo, L. (2007). Construcción del Desarrollo Rural en Chile: Apuntes para abordar el tema desde una perspectiva de la Sociedad Civil. Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistemico Aplicado a la Sociedad, (17).
- Pineda y Bascuñán, N. D. (1863). Cautiverio feliz, y razón de las guerras dilatadas de Chile. Ed. por D. Barros Arana. Imprenta del Ferrocarril.

- Pizarro, A. & Contreras, I. (1999). Breve historia de Contulmo. Universidad de Concepción; Universidad del Bío-Bío; I. Municipalidad de Contulmo.
- Reische, K. (1938). Geografía Botánica de Chile. En Revista Chilena de Historia y Geografía, N°84. Director: Ricardo Donoso. Imprenta Universitaria, Santiago.
- Risopatrón, L. (1924). Diccionario geográfico de Chile. Imprenta Universitaria.
- Rodríguez, J., & Salas, H. (2010). La nueva ruralidad. Una propuesta conceptual desde la antropología política y espacial. En: Hernández R. y Pezo L., La ruralidad chilena actual: aproximaciones desde la antropología. Ed. Colibrís, Santiago. 2010, p. 45-78.
- Rosales, D.D. (1878). Historia general de el reyno de Chile, Flandes indiano (Tomo I). Impr. del Mercurio.
- Teubal, M. (2001). Globalización y nueva ruralidad en América Latina. En Giarraca, N. (comp.), ¿Una nueva ruralidad para América Latina? Buenos Aires: CLACSO.
- Varela, F., Thompson, E. & Rosch, E. (2005). De Cuerpo Presente, Las Ciencias cognitivas y la experiencia humana. Barcelona: Gedisa.
- Vivar, J. (1966). Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile. Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina.