

PRÁCTICA DE GESTIÓN / INFORME

1. Describa el tipo de gestión (ver cuadro 1) en la cual realiza su práctica.

Breve introducción.

En plena región de la Araucanía, se encuentra la comuna de Lonquimay. En chezungun su significado se origina de la siguiente composición: Lonko/cabeza y may, de mayu, voz quechua que significa "río". Lonquimay, entonces, quiere decir "cabezas en el río". Dicho sector pertenece a la cordillera de los andes, y está ubicado a muy pocos km del límite con Argentina. Es parte de un amplio territorio, llamado territorio pewenche.

Al interior de esta comuna se encuentra el valle de Quinquen (Kimkeñ), llamándose de este mismo modo la comunidad que queda cercana al Lago Galletue. Sus habitantes son aproximadamente 200 personas, entre niños y adultos; los más mayores con permanencia estable, en cambio los más jóvenes temporal. Igualmente en su casi cien por ciento son de origen mapuche Pewenche y entre los principales apellidos están los Meliñir (cuatro zorros), marihuan, y otros.

Las familias permanecen en esta zona desde tiempos inmemoriales. La historia dice que antiguamente iban y venían a ambos lado de la Cordillera de los andes, hasta que Chile y Argentina se establecieron como país independientes y las familias quedaron divididas por el límite fronterizo.

Pero ¿Por qué se llaman Pewenche? La respuesta se halla en la principal característica que los identifica como tal. Pewenche quiere decir gente del Pewen. El "Pewen" es un árbol milenario que crece casi exclusivamente en zona cordillerana, entre la región del Bio Bio y la Araucanía; "Che" es gente. Gente del Pewen, entonces.

Justamente esta planta es la que provee y ha permitido el desarrollo y la supervivencia de los pewenches. Este árbol anualmente dá un fruto llamado "Gilliw". Este apreciado fruto ha constituido el sustento para que las comunidades Pewenche permanezcan desde tiempos inmemoriales en esta zona, a pesar de las duras condiciones de vida y de las distintas luchas que tuvieron que dar.

Ahora, la dinámica del tiempo ha producido diversos cambios.

Antiguamente las familias recolectaban el fruto y su fin era exclusivamente el consumo domestico. Para ellos habian desarrollado diversas formas de conservación y uso del gilliw. Además de los propios Pewenche el gilliw no era valorado por parte del mundo exterior y tampoco muy conocido.

Luego, más tarde, de los años sesenta en adelante comienza el intercambio con productos que traían los chilenos desde afuera como: harina, arroz, mariscos y otros. Actualmente el gilliw es un alimento puesto en una categoría muy alta, reconocido a nivel mundial como un "alimento completo" por su elevado valor nutricional y propiedades, por lo que ha aumentado su demanda a cantidades. Es decir, para los Pewenche sigue siendo un alimento en su dieta pero para el mundo exterior se ha vuelto una exigencia de mercado.

En tiempo actuales, la comunidad de Kimkeñ está poco a poco introduciendo la actividad del etno-turismo, usando como atractiva la costumbre pewenche, las actividades asociadas a la

cotidianidad y los recursos naturales del territorio, en primer lugar el Pewen y su fruto. La gente joven de la comunidad se ha encargado de manera directa a gestionar el rubro, apoyados por los mayores que aportan principalmente el contenido historico y cultural, ademas del cuidado y manejo de las herramienta relacionadas (caballos, cuidado de los senderos, las zomo preparan el servicio culinario donde el plato principal es el asado de cordero/civo y el piñon).

Los pewenche afirman que questa actividad tiene distintas motivaciones. Claramente sirve para generar recursos economicos y permitir a los jovenes de permanecer en la comunidad, por lo meno en la alta temporada. Pero los mayores afirman que ven en el turismo, actividad que van estudiando y desarrollando desde tiempo, una estrategia fundamental para la conservación del bosque. Generando recursos esto permite evitar la necesidad de tallar el bosque y manteniendo la gente en el lugar asegura un buen cuidado del territorio.

Los pewenche dan cuenta que desde la devolución de la tierra no se ha vuelto a cotrar un solo arbol. Al mismo tiempo estan hoy protagoniando un proyecto de reforestación de araucaria con el apoyo de Conaf. Reivindican de ser el unico lof en una posición tan avanzada respecto a la protección de esta especie (al lado de la comunidad se pueden apreciar los bosques de pino radiata plantados por los colonos que antiguamente ospitaban bosques de araucaris, tallados o quemados)

2. Describa los saberes o conocimientos ancestrales que se utilizan en la actividad observada.

Recolección del gilliw en contexto de una familia pewenche

La etapa de la recolección se le denomina hoy como “Veranada” o “Piñoneo”. Antiguamente se le mencionaba más como “Sankül”, nombre que caracterizaba el lugar o paño (extensión) de terreno de la faena.

Sobre la recolección

La recolección del fruto del Pewen es una práctica ancestral; se vienen realizando de tiempo inmemoriales año tras año. Comienza en el mes de marzo prolongándose hasta mayo, en algunos casos. Más tarde, a la salida de la primavera cuando la nieve del invierno comienza a derretirse, hay una segunda fase. En esta temporada se recogen los frutos que cayeron tarde en las altas cumbres y que luego fueron tapados por la nieve. Esta los mantiene en perfectas condiciones e incluso “gustan mucho más”, dicen los pewenches.

Antiguamente este fruto constituía la principal forma de alimentación; en segundo lugar venía la carne y luego otros alimentos más estacionales como diversos hongos, frutos del bosque, peces entre otros.

Sobre la Espiritualidad

En primer lugar, el guilliw es una ofrenda fundamental en el Gillatün, que se realiza cada año en la misma fecha, en enero. Las familias reservan parte de la cosecha especialmente para este uso.

En el día día los pewenche practican la espiritualidad en sus actividades y labores.

Cuando se adentran al bosque, por el motivo que sea, siempre realizan un pequeño kullitu para pedir permiso. Hablando en chezungun saludan, se presentan y también presentan a las visitas, en el caso que sea. Luego piden y agradecen. Conversan con “Diosito” con los Gen, los dueños del lugar. Nombran al Gen Mawida, Gen Ko, Gen Mamüll, Gen repo komlelu, Gen chigeal komlelu, Gen Mawida kuze, Gen Deiñ, Dañe mulaimpi, Gen deiñ kuze, Gen deiñ Gulcha, Gen Mamüll kuze, Gen Mamüll Gülcha.

Esta pequeña rogativa se hace en el ambiente natural, ofreciendo harina tostada o muday de piñon. También cuando el grupo presente es mayor o cuando la ceremonia es más grande se usan otros elementos más, como el azul (polvo de añil) que se mezcla con el muday y con la yerba mate para luego echarlos a la tierra, como ofrenda.

A todos los presentes se les pinta la cara con dos puntos azul.

Por la mañana siempre los más viejos ofrecen a los Gen el primer mate, tomando un sorbo para luego escupirlo. Del mismo modo los más mayores son quienes asumen esta costumbre heredada de sus ancestros y le siguen los jóvenes, a los que aconsejan siempre andar con cuidado, que no se debe gritar en la montaña porque se desata la lluvia inmediatamente.

Luego después de esta pequeña ceremonia, están listos para trabajar con confianza, sintiéndose protegidos. Por otra parte cuando el trabajo es en el bosque siempre está presente el “peñi” dicho por los wentxu o “Lamgen” dicho por las mujeres. Se trata del puma, animal con el que han convivido siempre y le dan un trato de hermano, no le temen y dicen que el puede estar “mirándonos de arriba y no nos ataca”. Igualmente cuando el puma caza y se come un animal del rebaño ellos consideran simplemente que “ha venido a buscar su parte”.

Sobre las formas de conservación

En cuanto al fruto llamado Gilliw los Pewenche practican dos formas principales para su conservación (a granel) y para mantenerlo sano y seguro por mucho tiempo. La primera consiste en enterrarlo en un hoyo profundo, forrado con paja(coirón); la segunda en ponerlo directamente a un pozo con agua. Esta segunda manera se usa para los frutos que ya han sido alcanzado por las primeras lluvias del otoño y que al recolectarse están húmedos. En este estado de conservación duran por muchísimo tiempo.

También existen muchas otras maneras de condervar el gilliw, en cantidades menores. Por ejemplo convertidos en harina, guardados en canasto, transformados en collares collares de frutos cocidos pelados y prendidos por un hilo, o también congelados (últimamente). Pero podemos decir que la naturaleza igualmente ofrece otra forma de conservación, cubriendo y manteniendo bajo la nieve los últimos frutos caídos tardivos, en especial en la alta cumbre. El manto blanco permite que se mantengan íntegros hasta la salida de la primavera cuando los Pewenche salen nuevamente a piñonear. Esta segunda etapa de recolección se llama Pullüm.

3. Describa el proceso para la obtención del o los productos en la actividad observada. Dé cuenta de los aspectos culturales claves implicados en este proceso.

El Gilliw o el piñon es el fruto del Pewen, árbol sagrado de los mapuche Pewenches, vive y crece en la parte alta de la Cordillera de los Andes y también en Nawelbuta. Este árbol puede alcanzar hasta los 40 metros de altura; de copa delgada en su parte alta cuando están en pleno bosque, un poco más coposos al exterior del bosque. Pueden alcanzar una edad sobre los dos mil años .

El fruto, cerrado dentro una piña, demora catorce meses en llegar a su etapa de maduración para luego caer en forma natural: cuando el calor abre la piña esta expulsa los frutos.

Los habitantes de la cordillera, los Pewenches (gente del Pewen), de un año para otro ya saben como vendrá la próxima temporada de cosecha, debido a este largo tiempo de maduración.

Durante el periodo de la cosecha, el Pewen hembra ya tiene nacidas las piñas del año siguiente, en forma de pequeños conitos verdes.

Por otra parte también se puede anticipar la fase de cosecha hasta un mes antes de la maduración, subiéndose directamente a los árboles o usando cuerdas para sacudirlos.

Esta forma de cosechar se usa poco, solo en casos extremo de escasez o por un encargo apurado de venta (escases económica). Los Pewenche tienen identificados cada uno de los árboles del bosque como si fuera una arboleda, saben quiénes son machos y quienes hembras, los que dan más o menos. Importante también decir que los Pewenche no son los únicos en consumir el fruto. También están las aves del bosque como los Choroy, los animales como el zorro, el vacuno y ultimamente el jabalí, recientemente introducido.

Este kuzow es una actividad que cada familia realiza organizada entre todos su miembros.

En caso que los árboles estén cercanos a las ruka son las propias lamgen quienes salen solas a recoger. En el caso contrario como los zanküll o lugares de veranadas las familias enteras se trasladan, estableciéndose en el sitio por uno o más meses dependiendo de cuanto fruto halla.

Para esto se levanta una ranchita (ruko) muy cerca del agua y que tenga igualmente una limpia (area despejada) para desplazarse. Aquí las familias pernoctan, preparan la comida mientras otros recogen y o se turnan.

Esta actividad se realiza cuando la temporada ha sido de abundancia. En estos casos un solo árbol puede dar entre 4 y 6 sacos de aproximados 60 kilos. Por el contrario en tiempo de escases el mismo árbol puede dar tan solo unos par de kilos. Los propios pewenches saben que el Pewen es añero, es decir autoregula su fructificación ciclicamente según los años, alternando abundancia y escasez.

4. Dé cuenta de las actividades de gestión que se requieren para el fin último del producto.

Hoy en día el gilluw desencadena una serie de productos derivados que presuponen distintas elaboraciones, usos y consumos (según lo observado y conversado en la comunidad de Kimkeñ).

En primer lugar sigue siendo consumido cocido en agua o tostado como, en los tiempos antiguos. A la misma manera en la casa se procesa para obtener harina por el uso doméstico: se remoja por tres días (este tratamiento sirve a volver blanda la corteza del fruto y descascararlo fácilmente), se tosta en una callana, se pela, se seca y se muele con molinillo a mano. La harina obtenida se guarda en un lugar muy seco y seguro, para evitar hongos. Con la harina las zomo preparan puré de piñon, pan, sopaipillas y muday.

Algunos prefieren preparar el muday con el mismo piñon seco, pero chancado (picado).

Con el adquirir valor comercial el piñon viene siendo elaborado de distintas maneras para la venta.

La misma harina viene hoy envasada y vendida por mayores y al detalle.

En Lonquimay hay una pequeña fábrica a punto de empezar a funcionar de forma más automatizada, pero hasta el día de hoy se sigue produciendo de forma manual.

La familia Meliñir ha creado una sociedad para la producción y comercialización de productos en base de piñon: café de piñones (tostados y molidos, similarmente al café de trigo); harina, según el proceso ya explicado; cous cous de piñones (reduciendo en forma granular la semilla cocida); piñones en almivar; piñones en vinagre y sal; crema de piñones.

A diferencia de los productos básicos tradicionales para el uso doméstico, las elaboraciones envasadas tienen como destinación el mercado. En particular el sector de la cocina gourmet y de los productos orgánicos y saludables.

El piñon cocido o crudo también se suele vender a granel a los turistas que visiten la comunidad.

5. Explique cuál fue su participación colaborativa en esta práctica.

A partir del primer día:

- colaboré inicialmente con las labores de la casa (platos, barrer)
- en el entretiem po de conversación con los Gen ruka estuve colaborando en la elaboración de hilado (hiladura con uso)

Al segundo día:

- participé y ayudé directamente en la recolección del piñon, en un bosque cercano a la ruka, acompañando a la ñaña Paulina Huaiquillan junto a su hija.
- por la tarde ayudé a la dueña de casa a confeccionar collares de piñones cocidos que ella guarda para la venta.

Al tercer día:

- de madrugada salí a hacia el lugar de veranada (ran cha), en plena cordillera a 30 km del domicilio del lonko, para luego ayudar a preparar el rokin para todos los trabajadores comprometidos para el día de trabajo en la construcción del sendero de trekking “Dañi Mañke”.
- por la mañana y la tarde aporté con mi trabajo abriendo sendero usando herramienta varia (pala, asadon, machete).
- por la noche preparé la cena y el desayuno del día siguiente para el grupo.

Al cuarto día:

- en la mañana, nuevamente se repite el mismo trabajo en el sendero del día anterior.
- por la tarde, se suspende el trabajo del sendero por razones climáticas y yo retomo la recolección de gilliw.

6. Incluya una entrevista (al menos tres páginas de transcripción) a una o más personas responsables del trabajo en su práctica de gestión (La correspondiente grabación oral deberá mostrarla en el momento de la presentación oral de su informe).

Entrevista al lonko de la comunidad de Kimkeñ, Ricardo Meliñir Marihuan

Sol: Marri marri Lonko

Lonko: Mari marri lamgen

Sol: Kumelekaymi

May Kumelan. nie kalawedugün kom kumelekaiñ
Kimün felen, kumelekaymi lamuen.

Sol: May kumelen Muy feliz de estar acá con usted.

Lonko: Kumey nga, fachantu ta kimun kay lamgen ka kompañ tupi ta ti kuzawmo. Eh! Mañum nawuiñ, epu...mañum nawuiñ, kellupaiñ kume komma piukeiñ ka kellupaiñ kumeyu uliñ. Dewma komkume tripay tami, tami zugü, lamgen.

Sol: Lonko me gustaría que me cuente sobre el trabajo de la recolección del Gilliw... ojalá lo que tenga que ver con lo que usted recuerda cuando niño, de su ancestros.

Lonko: Antes cuando yo era niño nosotros solamente el único sustento era el piñone. Hasta mayo quedamos puesteando, tres meses recolectando el piñone. Pero nosotros el piñone, que...no es como ahora. Era muy diferente la vida. Porque el piñones nosotros lo preparamos con ese.. Sobrevivíamos y lo preparamos de distinta manera el piñone hacíamos catutu, hacíamos muday, hacíamos piñones cocido eh! Kulen, Kulen lepe le decimos nosotros que hacemos que tostamos con olla de fierro. Ese se llama Kulen leupe. Y también kuletü, también. Kuletü cuando el piñone lo ponemos así. Ese. De distintas maneras, lo preparamos el piñone. Y pan de piñone.

Antes el piñone no se comercializaba nada. Y ahora después, el año... por decir, el año 65, ya más o menos... de esa fecha se empezó a comercializar el piñon. Y hoy en día el piñon es muy comercial. Se vende el piñon hoy día, ya bueno...se vende el piñon, con el mismo producto del piñon uno ya... ya va cambiando con otra mercadería.

Porqué los mismos camioneros traían mercadería. Hoy día tamos por eso... allí está una diferencia la gente muy poco... ya no comen... ya no comen solamente el piñone, sino que todo, el piñone también. Especialmente la gente más de edad, ellos son los más... el primer alimento es el piñon. La gente joven como está modernizando ya prefieren otro, otro alimento. Más... lo que... lo que compran. Y hoy día está la harina, todo, todo. Hasta pan hecho venden hoy día. Entonces eso es una diferencia grande.

Sol: Sobre los tiempos de escasez, también que ... si me puede contar. Que pasaba ahí?

Lonko: Eh, bueno, lo que... bueno ahí había... es que el piñon es añero también. Come se ve este año hay muy poco, casi nada. Entonces la gente solamente... recogía solamente... ya sé, se disminuía mucho el alimento de la persona, por decirlo así. Y hay otros productos también, que... 'ta el... hay tantas cosas naturales que los pewenche.. de eso, se alimentaban. Por qué no se compraba antes. Solamente se compraban: la hierba, azúcar. Eso compraba. Yo antes cuando

era niño, tampoco no se conocía el pan.

Entonces la gente lo que, lo que cuando no había piñones, ya, como tenían sus animalitos con eso, eh, vendían su animalitos algunos y hay por ahí se... para... para guardar! Por qué el invierno es muy duro acá. El invierno con... cuatro o cinco meses es invierno. Quedamos aislados y la gente, por supuesto, tiene que prepararse algo.

Sol: entonces podríamos decir que el pewenche es como que vea el Pewen como a una madre. Porqué le provee todo su... su forma de alimentación está ahí, basada en el.

Lonko: Claro. Si poh, eso, y... bueno... porqué antes habían muchas... yo cuando ... cuando yo era niño no hay explotación de bosques de araucaria. Nada nada.

Todo era virgen! Todo era virgen! Y toda la gente tenía su bosque de araucaria todo sanito. Y la gente iba a piñonear a 'onde querían. Pero después llegaron los grandes empresarios y esos talaron todo. Por eso que la comunidad de kimkeñ y tres comunidades más... son cuatro comunidades que nosotros pusimos en pie... defiende el ... la araucaria. La tala de araucaria. Gracias a Dios que hoy en día... pero ese fue una lucha internacional! Hubiera sido nacional no estaríamos hablando. Porqué esto ha sido internacional. En Naciones Unidas, ya, ahí llegó todo esto... todo esto, el... toda esta demanda y los ayudaron muchos países que... que los pewenche, justamente, que lo que... nosotros nos alimentamos del... de la araucaria. Y hoy día pasa a ser monumento natural. Gracias al juicio que ganamos. No solamente nosotros los pewenche, sino que tantos, tanta gente, tanto mapuche y no mapuche se alimentan del - gente pobre que... porqué no solamente mapuche hay gente pobre - hay tantos colonos: todos esos se alimentan del piñón.

Y aquí vienen de todas partes a piñonear. Y hoy día también, como mapuche nosotros, también estamos trabajando en piñones. Estamos procesando el piñón.

Sol: Como piensa usted que se pueda mantener ese trabajo en el tiempo?

Lonko: Yo creo que, bueno, eso nosotros hemos formado una pequeña sociedad y en la cual estamos trabajando y... incluso en Lonquimay tenemos una fábrica. No la hemos hecho andar porqué todavía falta el kullin, por lo menos para echarla andar. Tenemos una fábrica, tenemos todos... todos los elementos. Incluso hace 5 años, más de 5 años, que estamos haciendo la práctica, y todo eso... y mi hijo el Joaquín ha ido hasta el mismo Santiago. En todos lados ha ido la fábrica... o sea, en el cuanto, el... en la feria, ha ido a vender el piñón. Y ahora a l le piden por mayores, el piñone. Entonces él tiene que... cuando hay muy poco piñón no se puede... no da vasto por lo menos por el pedido que le hacen a él. No, no es vasto porque hay muy pocos piñones. Muy pocos este año.

Sol: Y ustedes como personas mayores, como los mayores de la comunidad están dispuesto a apoyar este trabajo que están emprendiendo los jóvenes?

Lonko: si, isí! Porque el piñón es como, como la gente han dicho... como han dicho los mismos, los empresarios contrarios, "los Pewenche solamente -gracias a Dios nosotros tenemos la araucaria" dicen... entonces, lo hemos escuchado nosotros. Entonces... pero ellos nunca, no sé, pretenden de... de, plantar una araucaria. Entonces nosotros también decimos, como sociedad... estamos formados y ... inteligentemente nosotros decimos: porqué no... Tenemos un convenio con CONAF y estamos haciendo reforestación. Entonces ya esto pa tapparle la boca... porqué ya no estamos diciendo que "gracias a Dios, que nos dejó el araucaria, como

Pewenche...” no! Sino que nosotros también hicimos este trabajo, y está dando muy bueno resultado. Reforestación. Y esto nosotros... hay muy pocas autoridades que lo han visto. Y nosotros también queremos.... Por qué es un valor muy, muy importante. Que ninguna comunidad, ningún Pewenche no ha pretendido de hacer eso, este trabajo. Y así lo estamos haciendo: una es que estamos procesando el piñón y otro que estamos reforestando. Entonces, ese es un valor tan grande!...

Sol: También, respecto del Gillatün: el vínculo que tiene el fruto del Pewen en el Gillatün. Como alimento, como... como ofrenda!

Lonko: Sí.

Sol: me puede hablar de lo que significa para el Pewenche ofrecer el Gilliw en el Gillatün?

Lonko: Bueno, en el Gillatün nosotros, como pa’ fuera las Machi hacen el rewe... el canelo, nosotros acá el rewe: el araucaria, el pewen. Porqué para nosotros es el único... es como una madre, nosotros miramos el pewen... porqué es el único que nos da sustento y una cosecha que no se hela (hiela). Y eso nosotros... por eso lo estimamos tanto y hemos defendido y ese nosotros los ponemos... y también pedirle a diosito... darle gracias a Dios que hemos defendido el araucaria y también ojalá que haya ... que todos los años no falle la cosecha del piñón. Eso nosotros le pedimos en el rewe a diosito

Sol: y, un poco volviendo atrás con el tema de la recolección del fruto, me puede contar como se organiza la familia para salir a la cosecha del piñón?

Lonko: Bueno, la familia antes... era mucho más unida que ahora. Ahora por lo mismo que... no está, no está como antes. Por lo visto hoy día lo hijos salen a trabajar, las hijas ya se educaron y después salen a trabajar ya... y ahí están más obligado al colegio ... entonces eso, como que se ha... se va desparramando la familia. De antes: todos los hijos, los hijos y las hijas, ya... el papá y la mamá son los jefes. Hay dos jefes, ya! Todos los niños estamos obligados de recoger piñones. Y allí no va a decir “yo voy a vender piñones” un hijo ni una hija tampoco. Sino que el papá y la mamá, ellos son los dueños. Porqué antes el piñón no se comercializaba. Entonces todos los piñones que recogíamos nosotros lo llevábamos de a caballo, en carreta, lo que sea, y ese piñón lo enterrábamos. Hay dos maneras de conservar piñones. El piñón que no lo ha pillado el agua, se entierra. Y eso usted el mes de agosto le saca el entierro: el piñón está igual, no más. Rojito, rojito. Tal como lo guardó. Y el otro piñón cuando... ya en... en la época de otoño, empieza a mojar el piñone, entonces eso hay que enterrarlo en una parte... eh, adentro el agua. En el invierno, se sacaba el entierro del piñón, del piñón seco. Mas a la primavera se sacaba el piñón que estaba adentro el agua.

Sol: ya. lonko y ese piñón enterrado iba solito, directo a la tierra o iba acompañado con paja u otra cosa que le cubriera?

Lonko: no, lo que, lo que está en la parte seca sí, eso sí, lleva paja pa’... para que no pudra. ya, todo pajado el... eh, forrado con paja para así decirlo. Pero el piñón que está en el agua no, eso solamente va adentro el agua. Se hace un pozo y, y eso se conserva adentro el agua.

Sol: adentro el agua, increíble!

Lonko: pero ese piñón está rojito, porqué ese lo pilla el agua y... y ese no se pudre.

Sol: Usted me decía que en lengua “veranada” se dice Sankill

Lonko: Sankill

Sol: Sankill. Esa era la forma antigua de decirlo?

Lonko: Esta parte... claro, Sankill se llama el “pañó”. Pero aparte eso que acá ya tiene nombre, otro nombre... ya le pusieron... eh, Manzano le decían acá y allá Cajón de la Gloria. Pero el verdadero nombre, lo viejos que... que conocían toda esta parte, era sankill. Eso es un nombre... origen más... más antiguo. Después claro, después lo sectorificaron, también pusieron otros nombres. Pero ya, son más verbales eso poh! Pero la palabra origen, el Sankull, el lugar. Toda esta parte (muestra con la mano alrededor).

Sol: Saliendo primavera, cuando la nieve empieza a derretirse, salen de nuevo los pewenche en busca de piñones.

Lonko: ¡Sí!

Sol: ¿cómo se llama esa etapa?

Lonko: Esa... esa se llama Pullüm Pullüm. Porqué... Pullüm le dicen porque... el piñone que... todos los piñones que sobran, que no alcanzaban a recoger. O hay araucarias que acá... en la alta cumbre, caen último. Y la gente no alcanza a recolectar porqué... pero uno sabe, eh... en la primavera va a la segura a recoger piñones... ‘ta ‘l bosque que ... caen último. Y allí va a recoger el Pullüm..

Sol: ¿Bien. Eh, Lonko, y hoy día también ustedes como comunidad de kimkeñ y familia pewenche, están también con otro, con otra tarea: emprendiendo otra actividad que es el turismo. Entendiendo de que... igual kimkeñ tiene... tiene componente muy valioso: tiene el bosque. Tiene también, de parte de la gente... culturalmente está muy arraigada a su costumbre antigua. Y es una mezcla muy bonita como para emprender en el turismo.

Lonko: Claro.

Sol: ¿Cómo nació, de parte de ustedes mismos, la idea de emprender con el turismo?. ¿Cómo nació eso?

Lonko: Bueno, nosotros llevamos ya... varios años que hemos estados... primero sabíamos por nombre, que el turista, que venían por... después empezaron a llegar una y otra persona y ahí, después los mismos turistas lo vinieron a dar como una tarea, eso. Y también la genta acá se... los que tenían más conocimiento nos dijeron como, como hay que atender a los turistas. Hay otra cosa que, quizás,... mucho más importante. Que, por qué nosotros trabajamos... porque no... Antiguamente, los viejos, que... que pretendían vender... sino... el bosque que

tenemos nosotros, nosotros al no trabajar con turistas nosotros tenemos que vender bosque pa' encontrar billete, o para educar los hijos, o para sobrevivir. Tenemos que... no hay otra fuente sino que vamos arrasando con el bosque y... 'pa encontrar plata. Pero ese... como quien dice: "comida 'pa hoy y hambre 'pa mañana", porque se va terminando el bosque.

Entonces para salvar el bosque nosotros también estamos trabajando en turismo. 'pa poder... 'pa poder encontrar... 'pa poder educar los hijos, 'pa poder sobrevivir, uno y todo... entonces eso: 'pa salvar el bosque nosotros también buscamos esa estrategia. No solamente el turismo. También vendimos la leña, la madera muerta.

Dándole un aprovechamiento a la madera muerta. Y eso nosotros... nosotros, antes lo viejos tenían otra costumbre. Sino que: cuando faltaba la... hay que vender bosque. Entonces por eso en todas las comunidades, las otras comunidades... ya no hay, ya no hay ni leña!

Bueno. Turistas han venido tanto nacional... internacional también han venido. A visitar el... el turismo... o sea el sendero, todo. El sendero tiene aproximativamente, como, 6 horas.

Aproximadamente. De ida y vuelta. Y allí tenemos una ruka donde recibimos el turista, con mate, con piñones cocidos, con sopaipillas. Los recibimos y les contamos el cuento de la comunidad de Kimkeñ. Porqué la comunidad de Kimkeñ tiene mucho que... mucha... mucha historia. Y también tenemos la historia de los antepasados, así que... por eso que, además la comunidad de Kimkeñ todos los turistas que vienen, la gente internacional... tanto nacional como internacional: bienvenidos! Porqué nosotros cuando tuvimos el juicio todos apoyaron. Tanto mapuche y no mapuche.... O la asociación mapuche y no, apoyaron la nuestra causa.

Entonces nosotros no podemos cerrar la puerta. Y agradecemos toda la gente. Gracias a ellos, la gente que apoyaron, ganamos el juicio y hoy en día... entonces por eso nosotros... y las otras comunidades miran: "porqué la comunidad de Kimkeñ cuando hay Gillatün tiene winka, todo tienen?". Porqué nosotros de agradecimiento no podemos cerrar la puerta.

Sol: may.

Lonko: eso es lo que pasó.

Sol: hay algo de muy particular que yo observé, que usted mismo nos hizo recomendación de... claro, uno sube. Sube como gente novedosa a mirar, a andar por aquí, a sentirse bendecido por conocer esta naturaleza. Pero usted también ha dicho: "suban con respeto. No anden gritando". Me puede contar - ¿por qué también hay reglas para subir la montaña?

Lonko: Bueno, nosotros... no porqué uno lo ha inventado, sino que nosotros los antepasados nos dejaron esta tarea. Una tarea que dejaron los antepasados. Porqué los antepasados eran... ellos respetaban mucho la naturaleza. Entonces, siquiera para voltear un palo para leña, siquiera, ellos tenían que pedirle permiso al dueño... al dueño Madera. Ellos tenían fé. Y ellos para subir en un bosque pedían permiso que... que el dueño Bosque que no... que no lo a... que no le va a pasar algo. Entonces por eso nosotros hoy en día llevamos esta tarea.

Yo como, en calidad de lonko eso lo tengo en la mente. No puedo llegar y... nosotros aquí todo, todos los días cuando... empezar a trabajar tenemos que pedirle permiso... el dueño bosque.

Diosito en primer lugar, después el dueño del bosque Gen mawida, Gen ko, Gen mamüll, Gen repokolelu, Gen chigeal, Gen mawida kuze, Gen Deiñ, Deiñ nosotros le decimos a las risquerías que está aquí. Ese es un Deiñ.... Deiñ es...el volcán, parte del volcán. Eso nosotros le llamamos Deiñ kayemu laiñpi, Gen Deiñ kuze, Gen Deiñ Ulcha, Gen mamüll kuze, Gen mamüll Ulcha. Que uno va a voltear un palo, le pide permiso. Eso! Y así también uno anda bién. Pero si uno anda loquería, anda gritando entonces la naturaleza, se enoja la naturaleza y puede venir cualquier

cosa, cualquier malo puede tocarlo. Puede caer o puede caerle un palo, no sé...
Cualquier... o en la misma herramienta que anda trayendo uno puede lastimarse. Y eso... y eso
ha pasado! Por eso que nosotros... y eso no debemos olvidar.
Hay que ser muy respetuoso y así anda bien usted.

Sol: Mañum, mañum Lonko, por la conversación, por el Gutxam, por su parecer... muchas
gracias!

7. Agregue evidencias de su participación en esta práctica (fotografías, trabajo realizado, muestras de los productos, etc.)

Video: <https://vimeo.com/215293009> Clave: gilliw

Imágenes: <https://vimeo.com/215297757> Clave: practica

Audio entrevista, Lonko Ricardo Meliñir Marihuan:

https://drive.google.com/file/d/0B3zk4_xbZVtjYmxadlg2bG8tdDQ/view

8. Presente una evaluación de la actividad de gestión observada, esto es, qué factores positivos destaca y qué factores, a su juicio, se podrían mejorar.

-Desde el punto de vista organizativo entre estudiante y universidad, creo podría mejorar el factor tiempo. Es decir el aviso previo a la práctica.

- Desde el punto de vista educativo creo ha sido importante vivir la experiencia junto a gente hablante y poseedora de conocimiento. Sin duda esto enriquece y aumenta las herramientas personales para afrontar mi trabajo de educadora tradicional y en el estudio. Por otro lado se palpa que la realidad del pueblo mapuche está dinamizada y en evolución (de distintas maneras según el territorio). Esto se aprecia solo entrando en contacto directo con las comunidades.

-Desafío positivo: el autoorganizarse y movilizarse en forma independiente implica asumir responsabilidades que en el tiempo nos dan herramientas para crecer.

- El desarrollar el trabajo en plena independencia me ofreció la posibilidad de ser actor directo en la investigación, empoderándome de mi capacidad reflexiva y organizativa.

-Durante la gestión he podido probar mi capacidad de adaptación, afrontando situaciones como dormir en el bosque bajo el frío y la lluvia, permanecer incomunicada por tres días en alta montaña.

- Fué una ocasión para practicar y entregar confianza hacia la familia huésped através de la actitud al trabajo, fortaleciendome.

