



A partir de la Conquista española se fue desarrollando un progresivo desprecio hacia los usos tradicionales de los productos del bosque que hacían los grupos indígenas. Incluso hoy, existe la creencia generalizada de que los bosques sirven exclusivamente para madera o leña. Pero la realidad es muy distinta. Diversas comunidades campesinas del sur de Chile dan los más variados usos —no madereros— a la vegetación natural que los rodea.

* Bióloga, magister en botánica, Laboratorio de Ecología Vegetal, Facultad de Ciencias, Universidad de Chile.

Usos artesanales del bosque nativo: La extracción silenciosa

Cecilia Smith-Ramírez*

Los bosques ofrecen una amplia gama de posibilidades gastronómicas, artesanales y medicinales de las cuales, en Chile, se hace un aprovechamiento mínimo. El origen de este mal aprovechamiento se remonta a los inicios del período colonial en América, cuando se desdeñaba la mayor parte de los nuevos productos alimenticios y artesanales utilizados por las culturas americanas.

Una excepción a esta tendencia fueron los productos ornamentales, que sí recibieron una amplia aceptación en los nuevos mercados de Europa. Una demostración de esta tendencia es que un 52% de las especies de uso comestible en Europa proviene de la Región Paleoártica (europea), mientras que un 43% de las plantas ornamentales proviene de la Región Neotropical o americana¹.

El uso de los productos artesanales de los bosques templados de Chile siguió la misma tendencia de paulatina ignorancia y menosprecio que en el resto de América, produciéndose desde la época de la Conquista una gradual pérdida cultural y económica. Este proceso se ha desarrollado hasta nuestros días, en que existe la creencia de que lo único económicamente útil de nuestros bosques es la madera aserrada y la leña.

Sin embargo, la mayor parte de las especies de plantas del bosque templado chileno tiene algún uso reconocido por sus habitantes. En la isla de Alao en Chiloé, por ejemplo, se conocen usos para un 81 % de la flora autóctona², mientras que en la isla de Quinchao —también en Chiloé— se reconoce un uso para 78% de las mismas³.

Documentaremos aquí la utilización de un grupo de productos del bosque templado —los hongos, los frutos, las enredaderas, las plantas ornamentales y la artesanía en madera— realizada por personas, en su mayoría de descendencia mapuche-huilliche, que viven cerca de los remanentes de bosque templado que aún quedan en la comuna de San Juan de la Costa, provincia de Osorno. La información fue obtenida mediante entrevistas en terreno a campesinos y lugareños de esa zona.

Hongos, frutos y enredaderas

Los hongos

En cuanto a *los hongos*, quince son las especies utilizadas en la alimentación por parte de las personas entrevistadas (Tabla 1). Los adultos descendientes de indígenas son quienes poseen mayor cantidad de información acerca de la diversidad de usos que se puede dar a las distintas especies de hongos (Recuadro 1).

Estos usos son muy antiguos. El historiador indígena Pascual Coña, por ejemplo, relata que «...no habiendo ya de qué vivir (...) después de las cosechas (...), la gente buscaba en los campos lo necesario para mantener los miembros de sus familias. Fueron a buscar diferentes yerbas, como yuyo, llamado también nabo, la yerba mora, la yerba buena, que tiene también el nombre de coleu o menta, los cardos, las nalcas y los rizomas del helecho ampe. En tiempo del invierno nacían las callampas, como piques, chandis, loyos, lloncones, los cuales crecen en los troncos podridos de los árboles. Además habían los pitros y otros que nacen del suelo».

Más recientemente, Bragg (1981)⁴ menciona diez

Resumen

Aunque los bosques ofrecen una amplia gama de posibilidades gastronómicas, artesanales y medicinales, en Chile se hace un aprovechamiento mínimo de ellas. El origen de este mal aprovechamiento se remonta a los inicios del período colonial en América, en el cual se desdeñaba la mayor parte de los nuevos productos alimenticios y artesanales utilizados por las culturas americanas. Este proceso histórico-cultural ha continuado hasta hoy, en que existe la creencia generalizada de que el único aprovechamiento económicamente útil del bosque templado es la madera aserrada y la leña. Está ampliamente documentado, sin embargo, que la mayor parte de las especies de plantas del bosque templado chileno tiene algún uso reconocido por los habitantes de esas zonas. Especialmente numerosos son los usos de hongos, frutos, enredaderas, plantas ornamentales y la artesanía en madera. Aunque la economía informal de los artesanos no represente una gran entrada económica para las diversas regiones del país, esta extracción silenciosa de los productos del bosque constituye, en muchos casos, la principal fuente de subsistencia para muchas familias campesinas pobres, además de formar parte de su cultura tradicional. Este es un factor que cualquier programa nacional de conservación del bosque templado chileno debiera tener en cuenta.

Abstract

Although forests offer a wide range of gastronomical, pharmacological, and artisanal uses, in Chile, very limited use is being made of this potential. The roots of this underutilization can be traced back to the europeanized cultural domination accompanying the conquest of the Americas and the corresponding under appreciation of the alimentary and artisanal products of the indigenous cultures. This historical-cultural process continues to present times, in which there is a generalized belief that the only economically profitable use of the forests is for lumber and firewood. It is amply documented that most of the plant species of Chile's temperate forests have known uses to the residents of these regions. There are especially numerous uses for mushrooms, fruits, vines, ornamental plants, and wood handicrafts. Although the informal economy of artisans does not represent a major contribution to the regional economies, this little-noticed extraction of forest-based products, in addition to being an important component of traditional culture, often is the principal source of income for the subsistence of poor rural families. This needs to be taken into consideration in any national program of forest conservation.

tipos de hongos consumidos por los pehuenches de Icalma. Valenzuela (1981)⁵ menciona otros diez tipos de hongos —la mayoría diferentes a los descritos por Bragg— consumidos por los pehuenches del Alto Bío-Bío. Por otra parte, Vargas (1993)⁶ menciona siete tipos de hongos consumidos por los pehuenches de Ralco—Lepuy, en el sector del Alto Bío-Bío. Algunos de estos hongos son vendidos en las ferias locales. El dihueño o pinatra, por ejemplo, era vendido en los primeros días de su emergencia en \$ 8.000 la canasta de 30 centímetros de diámetro (valor de la temporada 1992), en la feria de Concepción. El chicharrón de monte era vendido en \$ 600 el kilo (temporada 1993), en la feria de Valdivia.

Los frutos

Entre el 9 y el 14% de las plantas autóctonas son utilizadas como fuente de alimento o bebida en las islas de Quinchao⁷ y Alao⁸, respectivamente.

Existen también numerosos otros usos aparte de la pulpa de los frutos, como ha sido registrado por diversos estudios⁹. Entre estos se encuentran el consumo de los brotes de la quila (*Chasquea sp.*) el consumo del brote tierno del helecho ampe (*Lophosoria quadripinnata*), el peciolo del pangue o nalca (*Gunnera chilensis*) y el consumo del huerpe o corazón podrido del coigüe (*Nothofagus dombeyi*), que corresponde posiblemente a una mezcla de tejidos del árbol y de hongos celulósicos. El jugo y la pepas del fruto del chupón (*Greigigia sphacelata*) se usaban para endulzar las bebidas y para hacer un tipo de harina, mientras la parte interna de esta planta se extraía y se consumía frita. También se acostumbraba a hacer harina de las pepas del fruto del maqui (*Aristotelia chilensis*).

Actualmente algunos de estos productos —especialmente frutos— se comercializan en las ferias regionales. Sin duda, el fruto más apreciado y que constituye parte de la cultura del pueblo mapuche es el piñón, fruto del pehuén o araucaria. Otro fruto muy apreciado es la murta (*Ugni molinae*), que se consume directamente, siendo también vendida como jugo envasado y/o compota. Los 0.25 kg. de murta costaban \$200 en la temporada 1993. De esta especie existen varios estudios de productividad^{10, 11}.

La nalca cuesta entre \$200 y \$500 (temporada 1993), dependiendo del tamaño. El chupón es vendido en \$50 el atado de diez frutos (temporada 1993). El coille (*Lardizabala biternata*) también es vendido en las ferias y, por supuesto, lo mismo ocurre con la avellana, especie sobre la cual también existen varios estudios de productividad^{12, 13}. La avellana es también aprovechada en la confección de chocolates por la industria argentina.

Es de notar que ninguna de las especies que producen estos frutos es cultivada.

Las enredaderas

Ocho son las especies de enredaderas —también llamadas «voquis»— del bosque templado que actualmente se utilizan para confección de canastos, escobas y sogas (Tabla 2). La mayoría de estos productos pueden ser encontrados en las ferias locales entre Temuco y Castro, en precios que oscilaban entre \$ 1.000 y \$ 8.000 durante el Recuadro 1

Hongos parásitos consumidos como alimento en las comunidades mapuches

Existen tres especies de hongos parásitos ampliamente consumidos por el pueblo mapuche. Estos pertenecen al género *Cyttaria*, y son conocidos con los nombres de dihueñe o pinatra, llau-llau y caracucha o pina (ver Tabla 1).

El género *Cyttaria* está constituido por siete especies de hongos*, cinco de los cuales han sido reportados de haber sido o ser actualmente consumidos por los mapuches, pehuenches y huilliches. Valenzuela (1981)** describe al kelpuyú como aquella *Cyttaria* que usa como mesonero a la lenga (*Nothofagus pumilio*). Otra *Cyttaria* reconocida por los pehuenches es el petequín, hongo duro de color blanco, parecido al dihueñe, el cual al parecer usaría como mesonero al ñirre (*N. antarctica*). Uno de estos hongos, *C. darwinii*, habría sido usado por los Onas y otras tribus pedestres del extremo austral de América***. A juicio de los mapuches cordilleranos (pehuenches), los dihueñes se desarrollan ocupando como mesonero los ejemplares «hembras» del roble o coigüe, y las caracuchas en los ejemplares «macho».

De estos hongos parásitos, los digüeños son los hongos más consumidos y comercializados. El digüeñe (*C. espinosae*) y la caracucha (*C. berteroi*) crecen

te la temporada 1993 (Recuadro 2).

Aparte de las enredaderas, también se utilizan otros materiales para realizar trabajos de cestería y techumbre, como son las hojas de quila, el junquillo (*Juncus procerus* y *Juncus sp.*) las hojas de chupón y la fibra de coirón (*Stipa sp.*), entre otras.

Plantas de usos ornamentales y artesanales

Las plantas ornamentales

Las principales plantas del bosque templado usadas como ornamentales



El llau-llau (*Cyttaria harioti*), hongo parásito que crece en el coigüe. Es semejante en apariencia al dihueñe, aunque de menor tamaño y de sabor más dulce.

solamente en los robles (*N. obliqua*), en toda el área de distribución de esta especie. Los recolectores de estos hongos suelen ser los hombres, ya que deben recorrer grandes distancias para llegar a los lugares donde crecen los robles, derribar los hongos (sujetos a los árboles) con palos y transportarlos a los centros de comercio en sacos y canastos. Un roble considerado como bueno produce aproximadamente 10 kilos de dihueñes por temporada, con los cuales se llenan de 2 a 3 canastos medianos.

En la zona de Santa Bárbara, VIII Región, se considera que más de 100 adultos trabajan en la recolección de digüeños en la temporada, que suele

durar de dos a tres semanas. Estos se venden a elevadísimo precio en los primeros días de su emergencia (septiembre en la VIII Región). Un tarro pequeño de dihueñes cuesta \$250 en Ralco, Alto Bío-Bío (temporada 1992) y un ejemplar de caracucha cuesta \$50 (1992). Al principio de la temporada un trabajador del digüeñe puede ganar diariamente entre \$15.000 y \$20.000 en la VIII Región (temporada 1992).

Numerosas son las formas gastronómicas de preparar este producto del bosque. Es consumido habitualmente crudo, preparado en forma de ensalada con verduras. El historiador mapuche Pascual Coña refiere la costumbre de preparar caldos en base a estos hongos, consumiéndoselos acompañados con papas. Para eliminar la consistencia pegajosa que tienen, se les hierve, pudiéndose así consumir con fideos y arroz. También se pueden consumir secos mezclados con huevos, o fritos en empanadas, o simplemente mezclados con harina tostada. Los árboles donde crece en abundancia este hongo -los llamados digüeñeros o pinatreros- son conservados por sus dueños.

Notas:

* Gamundi I. (1971). Las *Cyttariales* sudamericanas (*Fungi-Ascormycetes* Darwiniana 16: 461-510).

** Valenzuela R. (1981). El sistema culinario mapuche: una aproximación estructural. Tesis, Facultad de Filosofía. Humanidades y Educación de la Universidad de Chile.

*** Espinosa M. (1926). Los hongos del género *Cyttaria* Berk. Revista chilena de Historia Natural, año 30.

Recuadro 1

Hongos comestibles reconocidos por los Huilliches de San Juan de la Costa, Osorno

NOMBRE VERNACULAR	NOMBRE CIENTIFICO	EPOCA DE COLECTA	ABUNDANCIA SEGUN TESTIMONIO	LUGAR DONDE CRECE
Guargueta	?	Marzo	Abundante	Suelo
Chandi, changle	Clavaria sp.	Mayo	Relativamente abundante	Suelo y árboles
Pique	Armillaria merea	Mayo	Abundante	Suelo y árboles
Teche	?	Mayo	Abundante	Suelo
Poto	?	Todo el año	Relativamente abundante	Podocarpus nubigena
Poto amarillo	?	Todo el año	Relativamente abundante	Arboles
Choclo	Morchella intermedia	Octubre	Relativamente abundante	Suelo
Loyo	Boletus loyus	Marzo	Abundante	Suelo
Loin	Boletus sp.	Marzo	Escaso	Suelo
Chicharrón de monte	Gyromitra antarctica	Septiembre	Relativamente abundante	Suelo
Gargal	Ramaria sp.	Mayo	Abundante	Suelo
Lengua de vaca	Fistulina hepatica	Mayo	Escaso	Arboles
Pinatra	Cyttaria espinosae	Octubre	Relativamente abundante	Nothofagus obliqua
Caracucha	Cyttaria berteroi	Octubre	Relativamente abundante	Nothofagus obliqua
Llaullau	Cyttaria harioti	Noviembre	Escaso	Nothofagus dombeyi

son varias especies de *Lycopodium* y *Equisetum*, heléchos de los géneros *Blechnum*, *Dicranopteris* y frondas de la especie *Lophosoria quadripinnata*.

Entre las angiospermas más comercializadas por la persistencia del color verde de sus hojas se encuentran las ramas de avellano, fuinque o romerillo (*Lomatia ferruginea*) y el tepú (*Tepualia stipularis*). Estas plantas son vendidas en ramos que, dependiendo del tamaño, alcanzaban en la feria de Rahue, Osorno, valores entre \$ 100 y \$500 en la temporada 1993). En los meses de abril y mayo la planta más comercializada es el copihue (*Lapageria rosea*), que alcanza hasta \$1.000 el ramo (temporada 1993). El valor agregado de estas plantas aumenta a medida de que son utilizadas para arreglos florales y ramos funerarios. Por otra parte, las hojas del helecho ampe son exportadas en gran cantidad a Alemania, al igual que las hojas del fuique a Japón.

También existe el uso de algunas especies nativas como árboles o arbustos ornamentales en calles y jardines de las ciudades del sur del país.

La artesanía en madera

Otra forma de uso de los productos del bosque lo constituye la artesanía en madera. La casi totalidad de los árboles del bosque templado es usada para esto, siendo especialmente apreciadas las maderas del alerce (*Fitzroya cupressoides*), del raulí (*Nothofagus alpina*) y del mañío (*Podocarpus nubigena*), por ser dúctiles, de gran duración y de hermoso color.

Es así como hay artesanos especializados en la confección artesas de mañío (\$5.000 en la temporada 1993). yugos de diferentes especies de árboles, estribos y platos de lingue, muebles de colihue, platos y bandejas de raulí (\$4.000 la bandeja grande en la temporada 1993). Igualmente se hacen remos de tepa y canelo, bandejas de notro, mangos de hacha de meli (que se vendían a \$500 en 1993), estacas de cerco de roble, tejuelas (\$35 cada una, temporada 1993), macetas (entre 1.000 y \$2.000, temporada 1993) y tinajas de alerce (de 4.000 a \$8.000, durante la temporada 1993), entre otras manufacturas.

Recuadro 2.

Cestería con enredaderas: El uso del «voqui pilfuco»

Quizás la cestería más hermosa que se realiza con enredaderas sean los «balai», bandejas de unos 30 centímetros de diámetro. Antiguamente las confeccionaban con un tejido doble, eran de 60 cm. de diámetro y se las usaba para cerner los granos. Actualmente esta artesanía sólo la realizan algunas familias del sector de Cumilelfu en la comuna de San Juan de la Costa, en Osorno.

Esta cestería llama la atención por la gran calidad y belleza del producto, por su alta demanda y por la frágil situación de conservación de esta enredadera (*Berberidopsis corallina*). La jornada de recolección de esta especie -también llamada «voqui pilfuco»- dura todo un día, fardándose los artesanos de tres a cuatro horas sólo en llegar a los sitios donde crecen los «vocales» (lugar donde hay voqui). En el sitio de recolección se seleccionan las hebras buenas, es decir aquéllas que tienen de 2 a 3 cm. de diámetro. Para cortarlas y posteriormente trabajarlas, se usa una serie de pequeños cuchillos. Una vez cortadas se hacen grandes rollos, se atan con pilpil voqui y se transportan a los hogares a hombro. Se bajan de la cordillera ocho a diez kilos por persona.

Una vez en el lugar de trabajo, se pasan por fuego y se trata la enredadera con agua caliente. Al tercer día se raspa y se vuelven a clasificar las hebras. Las hebras que enlazarán el tejido son pulidas todavía húmedas. Después de secas se vuelven a pulir, esta vez usando una lija, y se vuelven a mojar para recién comenzar a hacer el tejido. La extracción de la enredadera la realizan sólo los hombres, pero en la confección de la artesanía participa toda la familia. Un balai se confecciona en un día de trabajo pagándose por él, en Cumilelfu, \$3.000, en Osorno \$7.000 y en Santiago \$10.000 (valores de la temporada 1993). Un atado de *B. corallina* bajado de la cordillera alcanza para dos balai y un canasto pequeño.

Al parecer, los artesanos no dañan la capacidad de regeneración de esta enredadera, ya que cuidan que la extracción de las hebras sea a una altura adecuada que permita que la planta les dé al cabo de dos años otra hebra que, una vez lo suficientemente lignificada, podrán volver a usar. Sin embargo, el desconocimiento y el desinterés ha llevado a que esta área —en el sector de Cumilelfu— esté actualmente amenazada por la industria forestal y por la expansión de la ganadería.

La extracción silenciosa

Los cinco productos del bosque templado que se han mencionado son una fuente importante de ingresos y forman la base de una economía de subsistencia para numerosas familias que habitan en las cercanías de los remanentes de bosque que todavía poseemos.

Numerosos son los usos no mencionados aquí, como son el uso tinctórico y medicinal^{14 15}.

Sin duda que la entrada económica para el país derivada del aserrío de la madera no se puede comparar con la entrada económica producida por el uso artesanal de los productos del bosque. A pesar de esto, no se puede negar el potencial oculto de toda la comunidad vegetal que compone un bosque, desde los organismos inferiores, como son los hongos y micorizas, hasta los organismos superiores, como las enredaderas y árboles.

Aunque la economía informal de los artesanos no represente en una gran entrada económica para las diversas regiones del país, esta extracción silenciosa de los productos del bosque constituye, en muchos casos, la principal fuente de subsistencia para muchas familias campesinas pobres.

Además de lo anterior, las actividades extraen as

no madereras —que en parte han sido documentadas aquí— son un elemento importante del patrimonio cultural histórico de esas mismas comunidades. Las actividades mencionadas constituyen un factor de valoración positiva del bosque de parte de quienes, justamente, viven en su entorno inmediato. Este es un factor que cualquier programa nacional de conservación del bosque templado chileno debiera tener en cuenta.

Nota de la autora:

Este estudio forma parte del proyecto «Bosque X Región», de Sinergos Consultores. El proyecto cuenta con el apoyo de la Fundación Holandesa para el Desarrollo. Novib.

Notas y referencias bibliográficas

1. Rapoport E. (1987). Lo bueno y lo malo tras el descubrimiento de América. El punto de vista ecológico y biogeográfico. Alter Natura 2, Bariloche. Argentina.



Confección de canastos en *Cissus striata*, llamada voqui negro, realizada en San Juan de la Costa, Osorno.

Recuadro 2

Especies de enredaderas que son utilizadas por los habitantes del bosque templado

NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VERNACULAR	USOS	LUGARES EN QUE SON TRABAJADOS
Berberidopsis corallina	voqui pilfuco	"balai" y canastos	Osorno
Boquila trifoliolata	pilpil voqui	canastos pequeños y sogas	Temuco
Campsidium valdivianum	voqui fuco	canastos	Chiloé
Cissus striata	voqui negro	sogas y canastos*	Osorno
Lapageria rosea	copihue	canastos* y comida	Osorno
Lardizabala biternata	coille	canastos* y comida	Osorno
Luzuriaga polyphylla	quilineja	canastos pequeños y escobas	Chiloé
Luzuriaga radicans	quilineja	canastos pequeños y escobas	Chiloé

* La artesanía en estas enredaderas es muy escasa.

2. Villagrán C, Meza I., Silva E. & Vera N. (1983). Nombres folclóricos y uso de la flora de la isla de Quinchao, Chiloé. Publicación ocasional Num. 39. Museo Nacional de Historia Natural, Santiago.

3 Meza y Villagrán 1991,

4 Bragg K. (1981). La etnobotánica y ecología humana de una comunidad indígena de Chile. The Thomas J. Foundation, 217 Angeli St. Providence, Rhode Island, U.S.A.

5 Valenzuela R. (1981). El sistema culinario mapuche: una aproximación estructural. Tesis, Facultad de Filosofía, Humanidades y Educación de la Universidad de Chile.

6 Vargas R. (1993). Análisis territorial de las comunidades pewenches de Ralco—Lepuy y Quepuca—Ralco y Reserva Nacional Raleo. Tesis, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Escuela de Geografía, Universidad de Chile.

7 Ver referencia 3.

8 Ver referencia 2.

9 Ver referencia 3.

10 Alba M. F. (1977). Estudios sobre aspectos de producción e industrialización de murta, *Ugni molinae*, proyecto Desarrollo sector Costa, F. N. D. R., Osorno.

11 Novoa R. (1982). Antecedentes sobre establecimiento y producción de frutos de la especie *Ugni molinae* Turcz. tesis, Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.

12 Donoso C. & Soto L. (1979). Antecedentes sobre producción de avellana (segunda información de avance). Bosque 3: 69-70.

13 ACENAT S. A. (1990). Producto natural chileno, aceite de avellana único en el mundo. Información técnica. Departamento de Investigación y Marketing de Acenat S. A., Santiago, Chile.

14 Para mayor información bibliográfica consultar Centro



Plantas nativas comercializadas en las ferias regionales usadas para hacer arreglos florales y funerarios (tepú, avellano, *Lycopodium*).

de Estudios de la Araucanía (1993). Bibliografía general de la sociedad y cultura mapuche. Ed. Carrasco H. Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.

15 De hecho se estima que sólo un 5% de las plantas con flores del mundo han sido investigadas en la búsqueda de compuestos medicinales útiles, y que la mayoría de nuestros alimentos derivan de sólo 100 especies de plantas).