

Transcripción cápsulas radiales “Voces del territorio”, 2020

Nº7

Emiliano Antonio Aliaga Donoso

Agricultor, carbonero, recolector de boldo, productor de manzanilla.



Territorio: Setor Rincón el Sauce, comuna de Pumanque

Fecha de entrevista: 09 de noviembre de 2020

Transcripción cápsula Emiliano Aliaga, Pumanque

Palabras de inicio

Conductora: Bienvenidos y bienvenidas a “Voces del territorio”, les habla Laura Cabrera, conductora de este espacio que difunde iniciativas vinculadas al **Proyecto GEF Comunidades Mediterráneas Sostenibles** a través del relato de los habitantes de los territorios.

El Proyecto GEF es ejecutado por **Ministerio del Medio Ambiente de Chile**, implementado por el **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo** y financiado por el **Fondo para el Medio Ambiente Mundial, GEF** en sus siglas en inglés. Su objetivo ha sido instalar un proceso participativo promoviendo el uso sostenible de la tierra y de los servicios ecosistémicos por parte de las comunidades.

“Voces del territorio” es un espacio producido por **TaitaChile**.

Hoy nos instalaremos en el sector Rincón el Sauce de la comuna de Pumanque, en la zona del secano costero de la Región de O’Higgins, para conocer en la voz de Emiliano Aliaga, algunas de las actividades productivas tradicionales del sector, como la recolección de boldo, la producción artesanal de carbón vegetal, y la siembra de manzanilla.

La comuna de Pumanque posee una superficie de 441 Km² y su población aproximada es de 3.400 habitantes, ubicándose en el segundo lugar de las comunas con menor cantidad de población a nivel regional.

En cuanto a su economía destacan las prácticas de una agricultura a escala familiar y la ganadería ovina.

Conductora: Don Emiliano, es un gusto saludarlo y le agradecemos por esta oportunidad que nos da de conocer, en su voz, parte de las actividades tradicionales del Rincón el Sauce que usted también realiza durante el año. Por favor, para comenzar cuéntenos sobre estas actividades ¿Cuál es la que realiza durante los primeros meses del año?

Emiliano Aliaga: Aquí en este Rincón, y en muchas partes, se saca la hoja de boldo. Se corta, se amontona y, después de unos días, la hoja se suelta sola. Se aporrea, como se dice, y cae toda la hoja y uno saca las ramas *pa* los lados. Queda toda la hoja ahí. Corto, hago un montón grande de ramas. Hasta que hago una rumba grande.

Conductora: ¿Y eso se hace a cualquier hora del día?

Emiliano Aliaga: En la tarde, con el sol directo ya están secas. En la mañana no porque con el frío se pegan las hojas, aunque estén secas se pegan las hojas en los palos, en las ramas. Entonces en la tarde, con una horqueta de palo va pegándole uno. Pego a este lado, pego al otro lado, me doy la vuelta y voy sacando las ramas *pa* un lado. Después termino de sacar todas las ramas secas, escojo las más bonitas y las voy dejando al lado por ahí, *pa* escoba. Barro, arrumbo toda la rumbita que me queda y al otro día, en la mañana, hay que ensacar, en la mañana.

Conductora: ¿Y por qué en la mañana, don Emiliano?

Emiliano Aliaga: Porque tiene un polvo medio jodido. Un polvillo que tiene el boldo, no ve que el boldo tiene las hojas medio ásperas. Entonces ese polvillo con mucho sol ¡Olvídese! ¡Uh! No ve uno que tiene que empezar a echar a un saco y empezar con un palo. tenemos un palo especial, que tiene como tres patitas, así, *pa* que *aprete*. Pero yo no elimino la mata. No completa. Aunque produce con más

fuerza el tronco. Sirve de poda, y crece. Aunque esté entremedio del bosque yo no puedo eliminar, cortar toda la mata.

Conductora: Don Emiliano ¿cómo lo traslada? ¿cómo lo baja del cerro?

Emiliano Aliaga: *Pa* acarrearlo hay que traerlo en mulas *poh*. Si y no es fácil porque los sacos son grandotes y cuesta cargarlos *poh*.

(Música)

Conductora: Seguimos instalados en el sector Rincón el Sauce de la comuna de Pumanque, en la zona del secano costero de la Región de O'Higgins, conociendo en la voz de Emiliano Aliaga, algunas de las actividades productivas tradicionales del sector, como la recolección de boldo, la producción artesanal de carbón vegetal, y la siembra de manzanilla.

Don Emiliano, nos contaba sobre la recolección de boldo que realiza en los primeros meses del año, ahora por favor cuéntenos cuándo produce carbón y cómo aprendió a hacerlo.

Emiliano Aliaga: De chico que... aprendí solo a hacer eso.

Conductora: ¿En qué época del año es eso?

Emiliano Aliaga: En el invierno. Empezando a llover uno empieza ya a tirar leña al horno.

Conductora: ¿De qué?

Emiliano Aliaga: De eucalipto o de espino. 24 horas se demoraba el horno. Lo prendíamos a la una de la tarde, le tapaba arriba, le tapaba la primera corrida, lo dejaba *trasquillaito*, al otro día llegaba tempranito arriba y ya la orilla empezaba a

caer, bajaba el fuego al tiro. A la una de la tarde estaba 'listo compadre'. Nosotros lo cuidábamos, preparábamos leña para la otra *horná*. Dejábamos la leña lista, ya tres, cuatro días hay que dejarlo para que se apague el fuego. Ya estando todo cerrado no hay salidas de aire, entonces se apaga. Lo ensacábamos, temprano, 14, 15 cargadas de leña. La dejábamos amontonadita mientras el horno lo cuidábamos, porque hay que estarlo cuidando que no se pase el fuego, se vuelve pura ceniza.

Conductora: Don Emiliano ¿cómo lo hace con la manzanilla?

Emiliano Aliaga: La manzanilla... los potreros estos en los que sembré manzanilla, yo esperé que lloviera, salió el pasto y pasé el arado con un caballo. La aré y le pasé la rastra de palo. Queda, pero, parejita. Ahí, la semilla, como es tan pequeñita la manzanilla, es muy livianita, es como una hormiga, así chiquitita, cuando siembran se revuelve con arena húmeda. Y ahí le echa la manzanilla, que está seca, y la revuelve y se pega en la arena húmeda. La echa a la poncha y empieza igual que tirar un trigo. Y ahí queda encima. El frío o la lluvia la conecta con la tierra, la tapa. Empieza a salir, ya chiquitita empieza a verse y a los poquitos días empieza a *verdellar*.

Conductora: ¿Cuándo la sembró?

Emiliano Aliaga: Se siembra en junio

Conductora: ¿Y cuándo empezó a aparecer?

Emiliano Aliaga: Se demora unos 15 días en brotar, en germinar, empieza a salir.

Conductora: ¿Y se arranca?

Emiliano Aliaga: En octubre. Nosotros empezamos el 11 de octubre a cortar la flor ¡Pero viene rápida! Porque uno la ve que está empezando a florecer y a los poquitos días ya está blanco el... Y si no se apura se pasa. Después ya pasándose se desgrana.

Conductora: ¿Y cómo la cosecha?

Emiliano Aliaga: Con la máquina. Esa máquina es especial *pa* cortar manzanilla. Se corta y se tiende en unas ponchas, unos nylon. Después de tres días, está seca. Pero no hay que moverla mucho, *pa* no desarmar el botoncito. Y después se deja ya 15 días, de cortar la flor. Como se corta nueva, *pa* que quede el botoncito hecho, florece de nuevo. El segundo, el que está más abajo recién abotonando, florece de ahora.

Y todo orgánico. Tiene que darse, la tierra está bien preparada para que se de cómo corresponde.

Palabras de cierre

Conductora: El boldo es un arbusto endémico de la zona central de Chile. Sus hojas, de fuerte aroma, han sido utilizadas desde tiempos precolombinos en la medicina popular. Los mapuche, por ejemplo, la han utilizado para tratar diferentes dolencias, como reumatismo y trastornos digestivos.

La explotación del boldo, tal como nos contó don Emiliano, se hace en base a la recolección de sus hojas, siempre que se cuente con un plan de manejo que respete los métodos de corta que exige CONAF.

El carbón que se elabora en Pumanque es, principalmente, de leña de espino y eucaliptus. Los hornos de barro para su producción son parte del paisaje de la comuna, los que se ven humear durante los meses de invierno.

En el Rincón el Sauce, la gran mayoría de sus habitantes, como don Emiliano Aliaga, dedican parte importante de sus terrenos para la siembra de manzanilla.

Esta hermosa hierba también crece de manera silvestre, es común en primavera ver a las personas dispersas por el campo recogiendo para su venta.

Agradecemos a don Emiliano Aliaga porque a través de su relato nos acercó a la vida campesina y, especialmente, a la vida en el Rincón el Sauce de la comuna de Pumanque.

Nos encontramos prontamente en un nuevo capítulo de “Voces del Territorio” para compartir con ustedes otra experiencia tan interesante como la conocida hoy en la voz de sus habitantes.