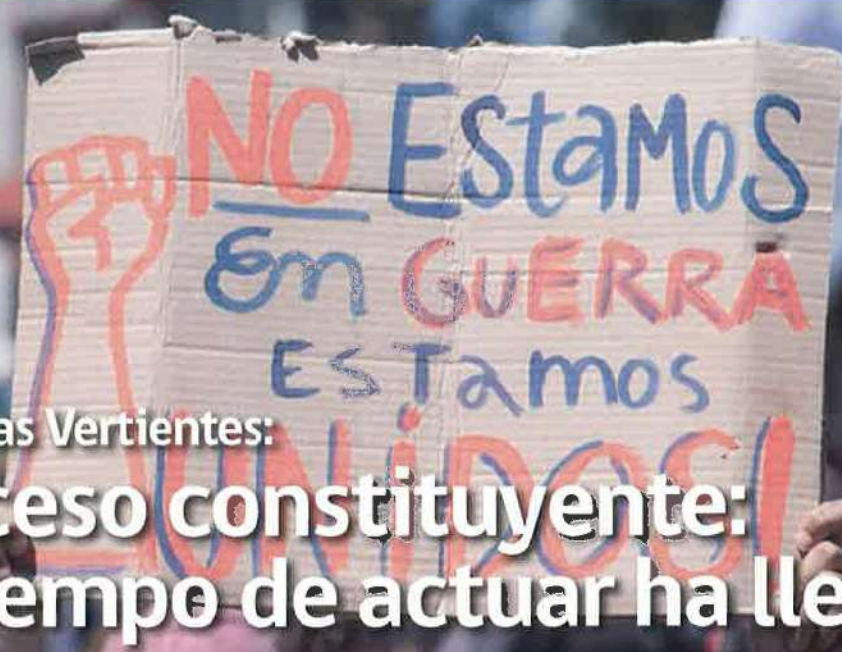


Rememorias

Revista de difusión de prácticas culturales de la provincia de Osorno

Año N° 7, Número 22, Diciembre 2019



● Desde las Vertientes:
**Proceso constituyente:
el tiempo de actuar ha llegado**

● **Nuestro Territorio:**
**El uso de la manzana y la chicha
en la Zona de Purranque**

● **Nuestro Territorio:**
**Eltuwe mapu; un cementerio
mapunche williche en el
sector de Aleucapi**

Rememorias

Revista de difusión de prácticas culturales de la provincia de Osorno

ISSN 0717-3237

Responsables textos, compilación y edición:

Gilberto Martínez Huala
Marcela Riedemann Vásquez

Colaboradores:

Marcelo Javier Neira Navarro
Carlos Oyarzún Segovia
Marisela Pilquimán Vera
Ponciano Rumian Lemuy

Fotografías:

Archivo Corporación Vertientes
Otra autoría en artículos cuando corresponde.

Diseño:

Imprenta América Osorno
contacto@iamericaosorno.cl

Rememorias es una publicación de:



**CORPORACIÓN DE
DESARROLLO
VERTIENTES**

Corporación Vertientes

Fono: (64) 225 4097

ongcorpvertientes@gmail.com / www.ongvertientes.cl / @rememorias

Impresión:

Imprenta América Osorno
Los Carrera 1071, Fono (64) 220 0837
Osorno

Primera Edición

600 ejemplares

Osorno, Diciembre 2019

Corporación de Desarrollo Vertientes es una ONG de desarrollo, organización sin fines de lucro, que tras una trayectoria de 20 años en la Región de Los Lagos; ha desarrollado su accionar en diversos ámbitos como son el Desarrollo Comunitario (Asesorías, diseño y ejecución de proyectos, capacitación), Fomento y protección del medioambiente y Cultura.

En esta última hemos participado en la formulación y desarrollo de iniciativas en los territorios comunales, provinciales y regionales; relativas al diseño de materiales educativos, rescate y fomento del patrimonio cultural material e inmaterial, desarrollo de seminarios de formación, investigación en el tema de la Identidad regional, etc.

Es de nuestro máximo interés, ser protagonistas en el devenir de nuestra región, haciendo nuestras diversas prácticas culturales, que dan cuenta de quiénes somos como territorio: todo ello favoreciendo comprender nuestra identidad como habitantes del sur de Chile.

Por séptimo año hemos desarrollado esta revista cultural para reconocer, difundir y rescatar diversas prácticas culturales de nuestra provincia, en las que los gestores y el territorio conforman una riqueza patrimonial e identitaria aún no descubierta

Índice



Editorial



Desde las Vertientes

Proceso constituyente:
el tiempo de actuar ha llegado

Marcela Riedemann Vásquez



Nuestro Territorio

El uso de la manzana y la chicha en la
Zona de Purranque

Marcelo Neira Navarro / Carlos Oyarzún Segovia



Sabías que...?

Mural exterior en Hospital Base de Osorno



Testimonios Materiales

Museo de Entre Lagos

Marisela Pilquimán Vera



Prácticas Culturales

Eltuwe mapu; un cementerio mapunche williche
en el sector de Aleucapi en el sendero de los alwe
cordilleranos

Ponciano Rumián Lemuy



Contraportada

Tercer encuentro de muralismo, música y poesía.
Corporación Pilmaiquen Osorno.



Marcelo Javier Neira Navarro, Profesor de Historia, Magister en Historia, Estudios de Doctorado en Estudios Americanos, Línea de Investigación, Historia Social, Historia y patrimonio local, ha publicado capítulo de libro con DIBAN, MOW Y UNESCO, en libro "Archivos en Chile: miradas, experiencias y desafíos", Santiago, primera edición, 2016. Correo: marcelo-javierneira@gmail.com



Carlos Oyarzun Segovia, Biólogo marino (e) egresado de la U. de Los Lagos. Investigador asociado al Laboratorio de Ecología de Universidad de Los Lagos. Actualmente encargado de la Oficina del Borde Costero de la Municipalidad de Purranque y Director del Museo de Historia Natural de Purranque. musso@purranque.cl



Marisela Pilquimán Vera. Doctora en Geografía por la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Madrid, España; y Magister en Desarrollo Rural por la Universidad Austral de Chile (UACH), Valdivia, Chile. Diploma en Estudios Avanzados en Geografía y Diploma en Mediación Social Intercultural por la Universidad Autónoma de Madrid. Administradora de Empresas de Turismo por la Universidad Austral de Chile. Investigadora asociada al Grupo de Investigación en Estudios Urbanos y del Turismo (URByTUR) de la Universidad Autónoma de Madrid. Investigadora asociada al Centro de Investigación, Desarrollo e Innovación en Turismo de Intereses de la Universidad Austral de Chile. También, integrante de la Sociedad de Investigadores en Turismo de Chile, SOCIETUR, en calidad de Secretaria General.

Actualmente es académica e investigadora del Centro de Estudios del Desarrollo Regional y Políticas Públicas (CEDER), Universidad de Los Lagos, Osorno, Chile. Secretaria Académica del Programa de Doctorado de Ciencias Sociales en Estudios Territoriales y profesora de posgrado en la línea de Territorio, Economía y Medio Ambiente del mismo programa en la Universidad de Los Lagos. Es también profesora Ad honorem en el Programa de Honor Ambiente, Sociedad y Cambio Climático del Centro Transdisciplinario de Estudios Ambientales y Desarrollo Humano Sostenible (CEAM), Universidad Austral de Chile. Ha orientado su especialización en desarrollo rural sostenible mediante los llamados "turismo emergentes", abordando sus fundamentos conceptuales, recursos disponibles, productos ofertados e impacto económicos, sociales, culturales y ambientales, particularmente en territorios habitados por comunidades indígenas.

"Actualmente es investigadora responsable del Proyecto CONICYT/FONDECYT N° 11170506: Patrimonio cultural, turismo y territorio".



Ponciano Rumian Lemuy; de profesión Planificador Social. Es además comunicador y gestor cultural, artista y cultor mapuche williche. Nacido en la localidad de Cumieifu, San Juan de la Costa. Es fundador e integrante del Grupo musical williche Wechemapu desde 1975 hasta el presente; Locutor y libretista en Radio La Voz de la Costa desde 1981 a 1985; Director y Coordinador de la ONG Munko Kūsowkien y del Centro Pualhue desde 1982 a 1992; Fundador Director y comunicador de Radio Nüttram FM 1989 - 2000; Asesor de la Junta General de Caciques de la Fütawillimapu, periodo 1983 - 2000; actualmente es socio fundador de la Comunidad Indígena Kiyemtuain de Pualhue. Como profesional y gestor cultural ha colaborado y prestado servicios profesionales en diversas instituciones públicas y privadas, entre las que se destaca la Corporación de Desarrollo Vertientes, la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena CONADI, en la Región de Los Lagos, La Universidad de Los Lagos. Actualmente labora como profesional de apoyo en la Oficina de Organizaciones comunitarias y Oficina de Cultura de la Municipalidad de San Juan de la Costa y como cultor williche apoya el trabajo de asociaciones indígenas urbanas y comunidades mapunche williche en cosmovisión, idioma, historia, música y arte ancestral.

El uso de la manzana y la chica en la Zona de Purranque



Marcelo Javier Neira Navarro / Carlos Oyarzún Segovia
Museo de Historia Natural - Purranque





El origen de la manzana se hunde en la historia de la humanidad. En el caso de Latinoamérica, posee una connotación doblemente ancestral.

En primer lugar, la manzana llega con los conquistadores españoles. Por lo tanto, lleva quinientos años desarrollándose en América. Pero también es ancestral y principalmente patrimonial, dado que el uso de la manzana y la chicha comportan una enorme variedad de usos y una enorme cantidad de métodos y niveles tecnológicos asociados, de antiguos saberes y personas que portan esos saberes, pero cuya transmisión oral pone en riesgo su existencia.

Hasta antes de la llegada de europeos, las distintas sociedades y grupos que se distribuían en territorio americano, poseían el saber y la tecnología para fabricar fermentados de todo tipo de frutas. Pero la manzana fue un producto traído por los invasores. Y entonces, exploradores, evangelizadores y viajeros europeos, dejaron en sus

relatos noticias del excepcional nivel de adaptación de la fruta en la zona entre Valdivia y Chiloé. Diego Rosales en 1640, escribe,

“Es increíble la fertilidad de los pastos...Los árboles frutales, sin beneficio de humana industria, cargan tanto que se desgajan sus ramas...Los manzanos dan en tanta abundancia que se hazen bosques de ellos...Y los indios de arriba, desde la Imperial, Tolten y la Villarrica, hasta Osorno, tienen sus manzanos cada uno para hazer chicha de manzanas, con que tienen que beber lo mas del año”¹.

Gonzalo Fernández de Oviedo, relata acontecimientos entre 1492 a 1549, reconociendo que los indígenas americanos tenían la capacidad para fabricar chicha de maíz². Pedro de Oña, con su particular estilo de poesía en ocho versos, igualmente observa el uso de la chicha³. A comienzos del siglo XVII, Francisco Nuñez de Pineda y Bascuñán, un soldado y escritor nacido en Chile, siendo prisionero, escribió “Cau-

tiverio Feliz”, y relata el consumo de chicha incluso en los Parlamentos⁴. A fines del siglo XVII, Vicente Carvacho y Goyeneche, establece que las comunidades originarias poseían el saber para lograr fermentado de frutas nativas⁵. Lo cierto es que para el ya señalado Rosales, la chicha se usaba tanto celebraciones como en la desdicha⁶; en la guerra o en la paz⁷; en aspectos de la vida cotidiana⁸; comidas⁹ y casamientos¹⁰; ceremonias religiosas¹¹; ceremonias de guerras¹²; ceremonias relacionados a la muerte¹³ y al nacimiento¹⁴; en relaciones establecidas con deidades como el pillán¹⁵ o incluso como moneda de cambio¹⁶.

En los primeros años de vida republicana, Osorno y Valdivia destacaban ya como zonas productoras de manzana y de chicha. En el aislamiento en que se desenvolvía estos territorios y el abandono material respecto de las provincias del centro del país, las quejas a las autoridades locales eran reiteradas. En 1829, la Asamblea Provincial de Valdivia y de Osorno, señalaban en una nota al

¹ Diego de Rosales, *Historia general del reino de Chile*, Imprenta del Mercurio, Valparaíso, 3 vols., 1677, Vol. I, pág. 192 a 193.

² Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias*, Imprenta de la real academia de la Historia, Madrid, 1853, pág. 436.

³ Pedro de Oña, *Arauco Domado*, Sociedad de Bibliófilos chilenos, Santiago, 1963, pág. 172 y 182.

⁴ Nuñez de Pineda y Bascuñán, *Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile*, Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la Historia Nacional, Tomo III, Imprenta del Ferrocarril, Santiago, 1863, pág. 41, 53, 64, 80, 86, 88, 102 y 121.

⁵ Vicente Carvacho y Goyeneche, *Descripción histórico geográfica del reino de Chile*, 3 Vols., Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Imprenta de la Librería del Mercurio, Santiago, 1875, específicamente, Vol. III, pág. 9.

⁶ Diego de Rosales, *Historia general del reino de Chile*, Imprenta del Mercurio, Valparaíso, 3 vols., 1677, Vol. I, págs. 113, 153, 154, 155 y 156 y págs. 136 y 286, respectivamente.

⁷ Id., págs. 51, 138, 139, 499, 501.

⁸ Id., págs. 138, 152 y 154.

⁹ Id., págs. 192 y 223.

¹⁰ Id., págs. 141, 142, 143 y 144.

¹¹ Id., pág. 145.

¹² Id., págs. 147 y 353.

¹³ Id., págs. 162 y 164.

¹⁴ Id., pág. 166.

¹⁵ Id., pág. 163.

¹⁶ Id., pág. 150.

Congreso nacional que la localidad intermedia de Los Llanos,

“...no tiene mas entrada conocida (en razon de su nueva creacion i aprobacion) que el pequeño impuesto sobre la chicha de manzanas... La Asamblea está viendo que la pobreza, i aun dirá mas, la miseria de esta provincia se ha avanzado a tal extremo, por los trastornos de una época fatal, precedida a la de libertad que hoi disfrutamos...”¹⁷.

En el marco de la conformación del Estado nacional chileno, Claudio Gay explora las costas chilenas, describiendo usos y costumbres, destaca el nivel de adaptación de la fruta en la zona entre Valdivia y Chiloé¹⁸; también la apropiación que han realizado los indígenas¹⁹; y la excelente calidad lograda, con métodos sencillos y primitivos; aunque reconoce igualmente que los colonos germanos “...han mejorado considerablemente esta industria tanto en el aumento del producto como en su mejor calidad”²⁰.

A comienzos del siglo XX, las poblaciones del territorio entre Valdivia a Chiloé, ya habían desarrollado toda una cultura urbana y rural en torno al uso de la manzana y al consumo de chicha.

A partir de 1912, la localidad de Purranque cobra vida gracias al proyecto urbano de Tomás Burgos. Y se ve potenciada gracias al pasó del ferrocarril y la fundación de la Estación “Villa Lo Burgos”²¹.

Considerando el lugar intermedio que ocupa la localidad de Purranque

en el contexto regional y la calidad de los terrenos circundantes, la predisponen al desarrollo agropecuario. Y esto incluye el desarrollo de manzanos que desde fines del siglo XVI y a partir de Valdivia, habían prosperado de manera natural.

Desde la década de 1940, en la pequeña ciudad de Purranque y en todos sus campos circundantes se ven espacios destinados al cultivo de manzanos (las “arboledas”) y una infinidad de talleres familiares para la elaboración de chicha. Incluso, la propia estructura urbana de Purranque, en damero (cuadras de 120 mts. en cada uno de sus lados) y con 8 terrenos de unos 160 mts. cuadrados aproximados en cada cuadra, permitieron que las familias dispusieran de un espacio razonable para la huerta, pero sobre todo para la tenencia de manzanos, otorgando la posibilidad de fabricar chicha para su consumo.

De hecho, el primer Alcalde de Purranque, don Emilio Held, en una carta al propio presidente de la República, Juan Antonio Ríos Morales, señaló,

“Excelentísimo Señor Presidente: Por encargo del sr. Gobernador de Puerto Varas remito a Su Excelencia un cajón con treinta y seis botellas de chicha de manzana. Esta chicha fue embotellada hace más de dos años, es pura de manzanas y embotellada al natural sin filtrar, este es el motivo que es un poco turbia y convendría dejarla un poco tiempo en un lugar fresco para que repose un poco, aunque también se puede tomar desde luego”²².

De este modo, durante la década de 1940, comienzas a destacar en Purranque una serie de talleres donde se fabricaba la chicha. De entre toda la multitud de faenas urbanas y rurales, sobresalieron una serie de industrias familiares. Destacan las faenas de la familia Alvarado en Corte Alto, Barría en Hueyusca o Mayorga Navarro camino a Fresia.

Pero el taller más importante fue el de Bruno Prams. De acuerdo a Juan Alberto Soto Bañados, el taller de Prams llegó a controlar el mercado de la venta de chicha de manzana desde Purranque hasta Puerto Montt, pasando por Frutillar, Llanquihue, Puerto Varas, Fresia, Calbuco, incluso Punta Arenas. Al mismo tiempo, se constituyó en un “poder comprador” de manzanas desde Río Bueno, Osorno, Río Negro, Riachuelo, Hueyusca y Purranque.

A comienzos de la década de 1960, Purranque se había consolidado como una ciudad con identidad en la producción de manzana y principalmente de chicha. De acuerdo a una editorial del diario La Prensa de Osorno,

“Cuando se habla de la actividad industrial de una localidad, evidentemente se consideran, principalmente, aquellas que se nutre de la producción regional (...) Tal el caso, de la industria elaboradora de chicha de manzana de propiedad del Sr. Bruno Prams. Desde todos los puntos de la zona convergen hacia dicha industria las sabrozas manzanas que pródigas ofrece la tierra purranquina”²³.

¹⁷ Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Congreso Nacional, 9 de Junio de 1828, Anexo Nº 66, Solicitud de la Municipalidad de Valdivia y Osorno.

¹⁸ Claudio Gay, Historia física y política de Chile, Tomo segundo, Agricultura, 1845, pág. 160.

¹⁹ Id., pág. 203, también 204.

²⁰ Id., pág. 160 a 161.

²¹ Marcelo Neira Navarro, Memoria y patrimonio fotográfico de Purranque, Editorial grafitti, Fondo Nacional de Desarrollo Regional, 2% Cultura, Purranque, 2017.

²² Emilio Held Winkler, Carta a S.E., 1943, Archivo familiar de Martina Held Höchtl.

²³ S/A., Chicha purranquina es producto de prestigio, en Diario La Prensa, domingo 16 de abril de 1963, p. 5.



●●●
La propia estructura urbana de Purranque, en damero (cuadras de 120 mts. en cada uno de sus lados) y con 8 terrenos de unos 160 mts. cuadrados aproximados en cada cuadra, permitieron que las familias dispusieran de un espacio razonable para la huerta, pero sobre todo para la tenencia de manzanos, otorgando la posibilidad de fabricar chicha para su consumo.

Esta industria desaparece en la década de 1980, debido a grandes cambios en la sociedad chilena. Cambios económicos, como el dominio de la economía de mercado que abre las fronteras, aplica bajas arancelarias o simplemente no puede evitar el “dumping” o la llegada de las grandes cadenas de supermercados, que ponen al alcance de un público cada vez mayor nuevos alimentos y bebidas. También interviene, la mejora relativa de salarios y del poder adquisitivo; accesoriamente, la disponibilidad de la manzana, retrocede en gran medida por el aumento de la presión por nuevos terrenos para actividades más productivas. Desde el punto de vista político, interviene la regulación del mercado del alcohol en términos sanitarios, haciendo que el Servicio Agrícola y Ganadero o la propia “Autoridad Sanitaria” apliquen estándares cada vez más exigentes para la elaboración de fermentado de manzana. Pero también aumentan las normas impositivas que intentan regular el mercado productivo informal.

Mientras que socialmente, la “división internacional del trabajo” implica una especialización del

mercado del trabajo. Y en materia de cambios culturales, en fin, y como efecto de todo lo anterior, se modifican hábitos de consumo; pero en esto también interviene la publicidad que tiende a popularizar estándares “identitarios” mundializantes, precisamente en desmedro de las “identidades” locales. En el nivel cultural, del mismo modo, intervienen con algo de razón, la sanción social de la tradición católica y el avance de múltiples ramas del protestantismo.

Sin embargo, en la actualidad, la chicha se sigue fabricando y consumiendo no solo en Purranque. Aunque ha sido relegada a fenómeno marginal. Su fabricación se remite a talleres ilegales y clandestinos distribuidos en rincones de la ciudad o desperdigados en el sector rural.

Por lo ancestral, por la transmisión oral de los saberes asociados a la fabricación de chicha y también porque a las personas la “chicha de manzana” le evoca sus antepasados o le rememora costumbres rurales, la chicha debe ser considerada un patrimonio de la zona. Un patrimonio, por lo demás, que genera identidad.