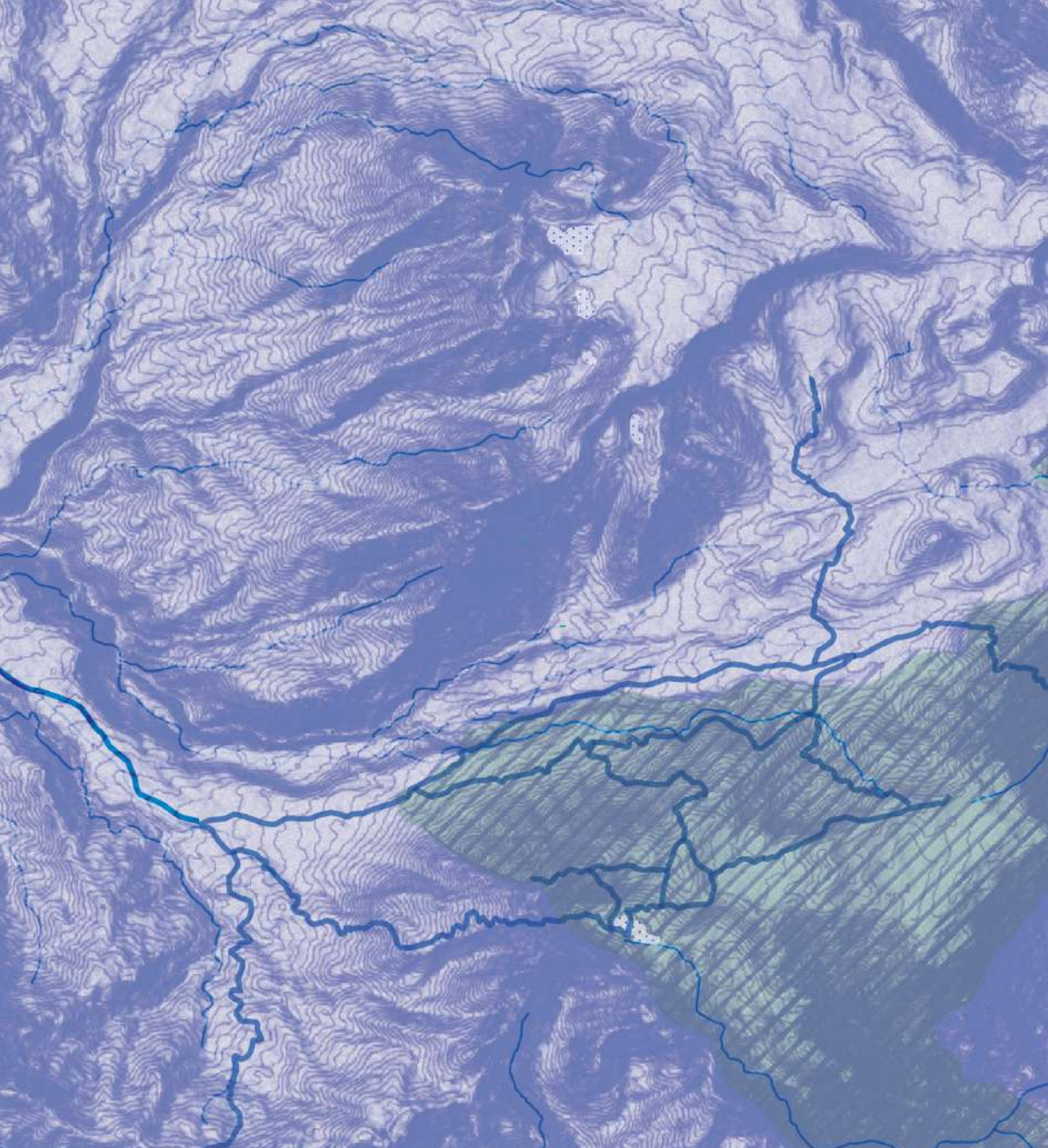




OFICIOS VILCHANOS

PATRIMONIO INMATERIAL DE VILCHES

• CONSTANZA MORA • ANDRÉS MORALES • ADRIANA SALAS •



OFICIOS VILCHANOS

PATRIMONIO INMATERIAL DE VILCHES

DIRECCIÓN EDITORIAL

Arbotante · Arquitectura & Patrimonio

COORDINACIÓN GENERAL

Constanza Mora Lobo · Arquitecta
Andrés Morales Zambra · Arquitecto
Adriana Salas Martínez · Arquitecta

EQUIPO PROYECTO

Ruth Herrera Salgado · Participación ciudadana
Marie Louise Pagola Davis · Geógrafa
Alonso Montan Diez · Registro audiovisual

COLABORADORES PROYECTO

Jesús Altuve Yanez · Diseño gráfico (libro)
Antonieta López Aravena · Diseño gráfico (infografías)
Tomás Riffo Bravo · Montaje audiovisual

AGRADECIMIENTOS

Carolina Ulloa, Jocelyn Muñoz, Leandra Morales, Luis Alberto Moreno, Osman Becerra, Gabriel Villagra, Clarisa Arriagada, Carol Reyes, Sergio Reyes, Francisco Guevara, Mireya González, Luis Ayala, Wilibaldo Leiva, Benjamín Prieto, Rolando Toledo, Romilio Valdés, Gemita Rebolledo, Leonel López, Verónica Gajardo, Orfilia Ayala, Osvaldo Burgos, Andrea Zambra, Mónica Burgos, Refugio Biota Maule, a los estudiantes de la Escuela Los Robles de Vilches Centro: Beatriz, Benjamín, Boris, David, Dominique, Eloy, Estefanía, Matías, Pablo, Tomás, y a toda la comunidad de Vilches.

PRIMERA EDICIÓN: JUNIO DE 2022

© 2022, ARBOTANTE · ARQUITECTURA & PATRIMONIO
WWW.ARBOTANTE.CL · HOLA@ARBOTANTE.CL

IMPRESO EN SANTIAGO DE CHILE

ISBN: 978-956-410-563-5

"Inventario de bienes patrimoniales muebles e inmuebles de Vilches Centro"
Proyecto financiado con recursos del Fondo del Patrimonio Cultural 2020
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural
Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

PARTE I:
VILCHES Y SU ENTORNO



BOSQUE NATIVO DE VILCHES.
FUENTE: ARBOTANTE ARQUITECTURA & PATRIMONIO, 2021.

ÍNDICE

I. VILCHES Y SU ENTORNO	6
UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO	6
GEOGRAFÍA, HIDROGRAFÍA Y CLIMA	8
VEGETACIÓN Y BOSQUE NATIVO	8
II. PATRIMONIO INMATERIAL LIGADO A SUS OFICIOS	13
PRODUCCIÓN DE HARINA TOSTADA	15
PRODUCCIÓN DE CARBÓN VEGETAL	18
ELABORACIÓN DE HELADOS DE NIEVE	22
FABRICACIÓN DE ADOBE	25
RECOLECCIÓN DE QUIDEÑES	28
ARRIERO	30
ELABORACIÓN DE PAN AMASADO	32
BIBLIOGRAFÍA	36

I

VILCHES Y SU ENTORNO

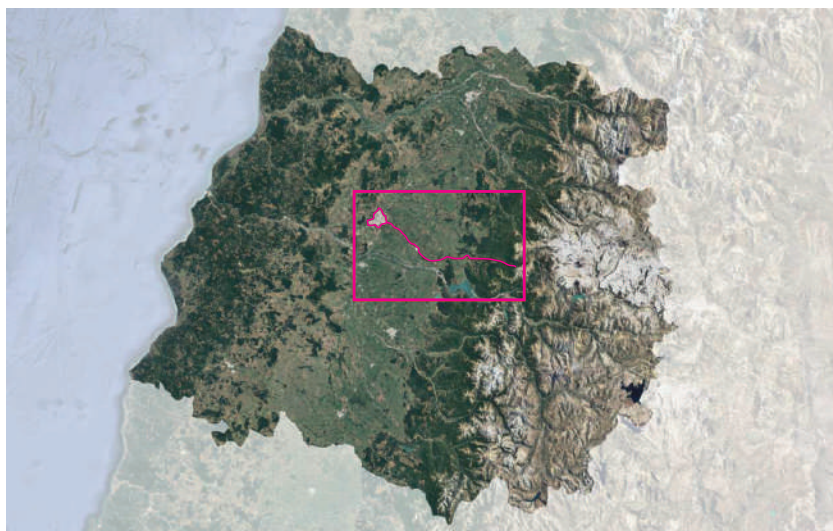
Ubicado en la precordillera de la Región del Maule, Vilches es una localidad que estuvo poblada por comunidades “promaucaes”, comunidad indígena precolombina que fue capaz de mantenerse hasta los primeros tiempos de la época republicana. Hacia mediados del siglo XIX, Vilches se configura como un villorrio vinculado a la acción católica en la zona, especialmente dada a través de la Iglesia San Luis Gonzaga, construida por iniciativa del sacerdote José Fortunato Berrios, como parte de un proyecto evangelizador y “civilizador” más extenso.

Con los años, Vilches se fue consolidando como una localidad rural cuya comunidad subsistía principalmente gracias a labores de tipo agrícola. A mediados del siglo XX, la vocación agrícola del pueblo fue mutando hacia una de tipo recreacional, transformándose en pocas décadas en la principal atracción turística de la comuna de San Clemente, próximo a parques naturales, balnearios, zonas de senderismo, montañismo y camping, entre otras actividades afines. Desde entonces, es posible reconocer tres sectores diferenciados: Vilches Bajo, Centro y Alto, manteniéndose Vilches Centro como el poblado fundacional del conjunto.

UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

La localidad de Vilches, ubicada en la VII Región del Maule, se localiza en los 35°42' 20" Latitud Sur y 71°17' 41, 70 '20" Longitud Oeste, a 265 kilómetros al sur de Santiago. Está situada a 35 km de San Clemente, y a 67 kilómetros de Talca. La ruta CH-115 (Paso Internacional Pehuenche) une la ciudad de Talca con San Clemente.

Vilches representa el conjunto de pequeñas localidades rurales dispersas en el territorio comunal (PLADECO, 2014). La localidad se divide en tres sectores: Vilches Alto, Centro y Bajo. Así pues, la ruta K-25 conecta a San Clemente con la localidad de Vilches y de esta vía, en el km 36, sale la ruta K-705, la cual conecta hasta la entrada de la Reserva Nacional Altos de Lircay pasando por Vilches Bajo en el km 47, Vilches Centro en el km 53 y, en el km 59, se encuentra Vilches Alto (CONAF, 1998).



De izquierda a derecha y en color magenta se señalan Talca, San Clemente y la localidad de Vilches.

Fuente: Arbotante Arquitectura & Patrimonio, a partir de imagen obtenida en Google Earth, 2021.

GEOGRAFÍA, HIDROGRAFÍA Y CLIMA

Vilches está situado en un cajón precordillerano de Los Andes al interior de la subcuenca del río Lircay, tributario importante del río Maule (CONAF, 1998). Presenta una altitud que va desde los 600 hasta los 1000 m.s.n.m. Es un lugar donde el relleno de la topografía es mixto. Contiene depósitos glaciares, volcánicos y de arrastre fluvial (CONAF, 1998). Los suelos son de profundidad media a profunda, con buen drenaje y buena fertilidad con alto contenido de materia orgánica (CIREN, 2015). Por su ubicación precordillerana y transicional entre el valle y la cordillera, permite condiciones favorables para el asentamiento humano.

Predomina en esta zona, según la clasificación de Köppen, el clima templado cálido con suficiente lluvia durante el invierno y estación seca durante el verano con una temperatura media que no supera los 22°C (Martínez, 2016). La temperatura media fluctúa entre los 4,5°C y los 14,5°C. La temperatura más baja es en invierno y parte de la precipitación cae en forma de nieve entre 60 a 80 cm en las partes altas de Vilches. El promedio anual de precipitaciones es de 1753 mm, según registros obtenidos en la Estación Meteorológica de Vilches Alto entre los años 1993 y 2011 (Martínez, 2016).

VEGETACIÓN Y BOSQUE NATIVO

Vilches representa el principal asentamiento humano vinculado al área de ubicación y funcionamiento de la Reserva Altos de Lircay. Vilches Alto fue decretada en 1976 “área de protección turística” por petición del Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR) de la época y con colaboración de CONAF. Su creación tenía como objetivo regular la tala de vegetación nativa, evitando la destrucción natural y así mantener la belleza paisajística (CONAF, 1998). La biodiversidad de formas de vida y su endemismo asociados a las características geomorfológicas, hacen de este lugar un gran atractivo turístico para realizar trekking y montañismo, así como la oferta de servicios de cabalgatas ofrecidas por vilchanos (Cisternas, 2007).

La alta diversidad de especies presentes en Vilches Alto se encuentra biogeográficamente integrada a la zona de la Reserva Altos de Lircay

y le otorga a este lugar un valor natural por su diversidad de especies *Nothofagus* y otras especies restringidas exclusivamente a la cordillera, desde el Maule hasta el Bio-Bio, y por su gran concentración de especies endémicas de Chile.

En la Reserva Altos de Lircay predominan dos formaciones vegetacionales: el bosque caducifolio mixto y el matorral bajo de altitud (Luebert y Pliskoff, 2006, en Martínez, 2016). En este sentido, el bosque caducifolio mixto está dominado por la especie *nothofagus obliqua* (roble) que cubre gran parte del área y por la especie *austrocedrus chilensis* (ciprés de la cordillera) con gran notoriedad dentro de la Reserva en el sector del valle del Venado, que se alternan con especies llamadas esclerófilas como quillayes y maitenes (CONAF, 1998) y también gran variedad de herbáceas. La segunda formación vegetal está representada por matorral bajo mediterráneo andino.

Se han encontrado una veintena de especies de uso medicinal de reconocidas propiedades curativas, así como también se encuentran hongos comestibles recolectados por los vilchanos para la venta o consumo personal. Es el caso del digüeño o quideño (*cittaria* sp.) que crece a principios de la primavera en individuos de roble o *nothofagus obliqua*. En general todos los productos que son extraídos del bosque constituyen parte del patrimonio natural de la localidad (Cisternas, 2007).

Desde el punto de vista paisajístico, esta es una zona con una alta diversidad de especies y altos niveles de endemismo, además de sus singulares condiciones de suelo, clima y altura. Estos lugares, de densa vegetación nativa así como de singular belleza, son “escenarios naturales que están dados principalmente por sus características geológicas, geomorfológicas y vegetacionales, así como por los cursos fluviales que la componen” (Martínez, 2016).

Es así como encontramos la presencia del río Lircay con aguas claras y limpias que nacen de las vertientes del bosque de robles, coigües y lengas, y la formación de pozas en algunos sectores, aptas para el baño. Adicionalmente, la presencia de un yacimiento arqueológico en el bosque denominado “Piedras Tacitas”, el cual deja en evidencia las costumbres de antepasados que dejaron estas oquedades en las for-

maciones de rocas graníticas para satisfacer sus necesidades alimenticias.

Venta o consumo personal. Es el caso del digueño o quideño (*cittaria* sp.) que crece a principios de la primavera en individuos de roble o *nothofagus obliqua*. En general todos los productos que son extraídos del bosque constituyen parte del patrimonio natural de la localidad (Cisternas, 2007).

Desde el punto de vista paisajístico, esta es una zona con una alta diversidad de especies y altos niveles de endemismo, además de sus singulares condiciones de suelo, clima y altura. Estos lugares, de densa vegetación nativa así como de singular belleza, son “escenarios naturales que están dados principalmente por sus características geológicas, geomorfológicas y vegetacionales, así como por los cursos fluviales que la componen” (Martínez, 2016).

¹ Decreto n° 46 de 1976. El área de protección de Vilches Alto prohíbe la corta y el aprovechamiento de vegetación arbórea o arbustiva en áreas de aptitud forestal, a menos de 100 metros de ambas orillas de los caminos públicos, a menos de 200 metros de los márgenes de los ríos (CONAF, 1998).

² El bosque esclerófilo maulino se caracteriza por la dominancia de especies arbóreas de hoja dura, especialmente bosques de litre (*lithrea cáustica*). En PAC Consultores, *Actualización del Plan de Desarrollo Comunal de San Clemente, periodo 2014-2018* (San Clemente: Municipalidad de San Clemente, 2014), 29.



IGLESIA SAN LUIS GONZAGA, VILCHES CENTRO.
FUENTE: ARBOTANTE ARQUITECTURA & PATRIMONIO, 2021.



MURO DE ADOBE Y PIEDRA DE RÍO, VILCHES CENTRO
FUENTE: ARBOTANTE ARQUITECTURA & PATRIMONIO, 2022.

PARTE II:
PATRIMONIO INMATERIAL
LIGADO A SUS OFICIOS

La comunidad de Vilches está íntimamente vinculada a sus tradiciones y oficios, los cuales representan un gran valor en lo que al patrimonio inmaterial se refiere, no sólo de relevancia a nivel local, sino también a nivel nacional. Hoy día, en Vilches se siguen practicando oficios de tradición, los cuales se remontan a las décadas de su fundación. Estos oficios, ampliamente identificados, reconocidos y valorados en la localidad, son testimonio de la cultura vilchana. En esta parte se describen los materiales, herramientas y procedimientos necesarios para llevar a cabo la ejecución de estos oficios, así como aquellas historias e impresiones que narran los propios cultores desde sus lugares de trabajo.

PRODUCCIÓN DE HARINA TOSTADA

Registro de oficios: producción harina tostada.
Francisco Guevara tostando el trigo con la cayana.

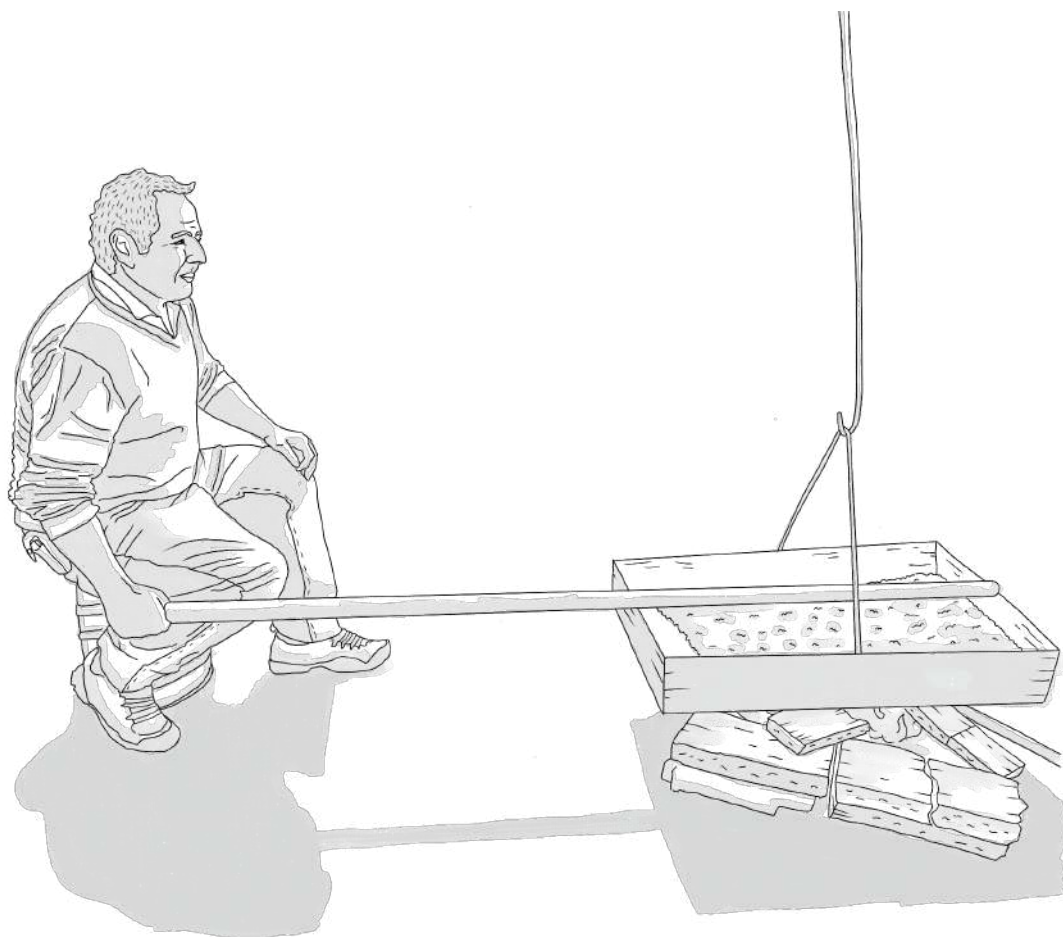


Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Francisco Guevara, de 55 años, se define a sí mismo como “*vilchano desde siempre*”. Él aprendió el oficio de la harina tostada de sus padres y abuelos, quienes trabajaban el trigo en un molino cercano a su antigua casa familiar en el sector de Vilches Bajo. Muchas veces observó a su abuela en labores de molienda, utilizando para ello una piedra de moler y una piedra ovalada de menor tamaño, llamada comúnmente “la mano”, para triturar el grano.

Si bien Francisco contaba con estos conocimientos desde niño, no fue hasta 2011 cuando comenzó a dedicarse a su producción, recuperando así un oficio que estaba próximo a caer en el olvido. Hoy en día aprovecha parte de sus terrenos para cultivar el trigo que luego cosecha utilizando el método de la “trilla”, separando la paja del grano con la cual elabora la harina que luego es utilizada para la preparación de pan amasado, así como también la tradicional harina tostada de Vilches.

En relación con el oficio de la harina tostada, Francisco relata que el tiempo que debe destinar para su producción es de “*al menos 2 días de trabajo. ¡Es harto trabajo! Luego lo envaso en bolsitas de un kilo y lo vendo, de forma individual en pequeñas cantidades*”. Para facilitar las labores de producción, Francisco inventó un brazo mecanizado que es capaz de mover la cayana sobre el fuego de manera automática, permitiendo así que el grano de trigo se tueste de manera uniforme sin que esto signifique un trabajo físico desgastante.

Herramientas e insumos necesarios para su producción:

- Tambor u olla
- Cajón para secar el trigo
- Cayana
- Carbón o leña
- Fuego
- Molino (antiguamente piedra y “mano” para moler)

Materia prima:

Trigo
Bolsas

Procedimiento:

- 1). El trigo se siembra en el mes de agosto y se cosecha en febrero. Luego se hace la trilla, proceso por el cual se separa el grano de trigo de la paja.
- 2). Se sancocha el grano, es decir, se hace hervir en un tambor sobre el fogón por unos minutos.
- 3). Luego se deja secar al sol, en un cajón de madera hecho especialmente para secar el grano, al menos durante un día entero.
- 4). Una vez que el grano está seco, se llena la cayana con él para tostarlo sobre el fogón. Durante este tiempo se debe estar meciendo la cayana de un lado a otro, evitando que el grano se queme.
- 5). Una vez frío, el grano tostado se muele en el molino y se transforma así en la harina tostada, la cual luego es envasada en bolsas individuales.

PRODUCCIÓN DE CARBÓN VEGETAL

Registro de oficios:
fabricación de carbón vegetal.
Don Benjamín Segundo Prieto,
cultor de este oficio en Vilches.



Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Benjamín Prieto Ayala, hombre de 83 años, se ha dedicado parte importante de su vida al oficio de la elaboración del carbón, oficio que aprendió de su padre y que continúa desarrollando de forma menos frecuente hasta la actualidad.

Antiguamente en Vilches era muy común ser “carbonero” ya que la materia prima la brindaban los bosques de los cerros. *“Nosotros nos criamos en el oficio del carbón, de antes que existiera la comodidad de la motosierra, a pura hacha nosotros cortábamos los árboles y preparábamos carbón (...) Este oficio lo aprendí de mi padre y el quizás de dónde lo aprendió, porque acá en Vilches casi todos somos carboneros como se dice”.*

Benjamín explica que la forma en que él prepara el carbón es la utilizada tradicionalmente por los carboneros vilchanos, quienes solían ir en grupos a vivir a la montaña a recolectar leña y preparar, ahí mismo, el carbón a través de los “monos” de leña. Luego se bajaba el carbón listo en carretas, para comercializar en la ciudad de Talca. Esta forma artesanal de preparar el carbón posteriormente deriva en la técnica que utiliza hornos de barro para la producción de este combustible.

Cuando se crea la ley n.º 20.283 de la CONAF que se preocupa por la recuperación del bosque nativo y el fomento forestal y regula el uso de fuego en sectores de bosque nativo, se produce un fuerte cambio en la actividad de los carboneros, ya que se les limita la cantidad de leña a cortar y las zonas y especies de las que pueden extraer la leña. Esto afectó en que muchas personas que manejaban el oficio a través de la técnica tradicional del “mono” no lo siguieran practicando ni enseñando a las nuevas generaciones.

“Antes todos hacíamos carbón. Ya no quedamos diez personas que sepamos hacerlo. Yo mismo ya no soy capaz. Muchos han fallecido, otros hacen otros trabajos (...). Los niños vilchanos saben poco. Los que nos criamos al lado de los padres antes teníamos que aprender no más, pero ahora no, y no van a aprender ya”. dice don Benjamín sobre este oficio, el cual cada día se va perdiendo por no contar con una generación de relevo que se muestre interesada en seguir con esta producción artesanal de carbón vegetal.

Herramientas e insumos necesarios para la producción del carbón:

- Hacha
- Horqueta
- Pala
- Bueyes y carreta
- Fuego
- Agua
- Barro

Materia prima:

- Madera de quillay y maitén
- Sacos

Procedimiento:

- 1). Primero se debe recolectar la madera de los árboles que son los apropiados para el carbón. En Vilches, los mejores para eso son el quillay y el maitén.
- 2). Se cortan las ramas más viejas y feas de los árboles, y se deja la rama que está en mejores condiciones para que el árbol siga creciendo y no se “agote”.
- 3). Una vez recolectada la madera, se procede a cortar las ramas en trozos más pequeños para armar la estructura base de la preparación del carbón: el “mono”.
- 4). Para construir el mono, primero se debe armar una base circular con maderas y troncos, dejando pequeñas ranuras que permitirán la entrada de oxígeno desde la parte inferior de la estructura. Luego se procede a montar los palos para el carbón unos sobre otros, con las puntas hacia arriba, en forma de cono. Cuando ya se han apilado unos 100 kg de madera aproximadamente, se tapa todo el montículo de madera con barro, procurando no dejar ninguna abertura. Luego se prende el fuego desde la base para comenzar a quemar la madera.

5). Durante los 8 días posteriores a la construcción del mono se realiza un monitoreo de éste, cuidando que el barro no se abra para que no le entre agua.

6). Entre el día 8 y el día 10 se abre el mono con la pala y la horqueta, se moja el carbón para detener el proceso de quemado y se comienza a extraer el carbón.

7). Una vez realizada la extracción del carbón, se deja secar para quedar listo para su venta. Ésta puede realizarse a través de grandes cantidades “por carretas”, o bien en bolsas o sacos más pequeños.

ELABORACIÓN DE HELADOS DE NIEVE

Registro de oficios:
elaboración helados de nieve
Don Guayo con su barrica de
roble y mezclador metálico.

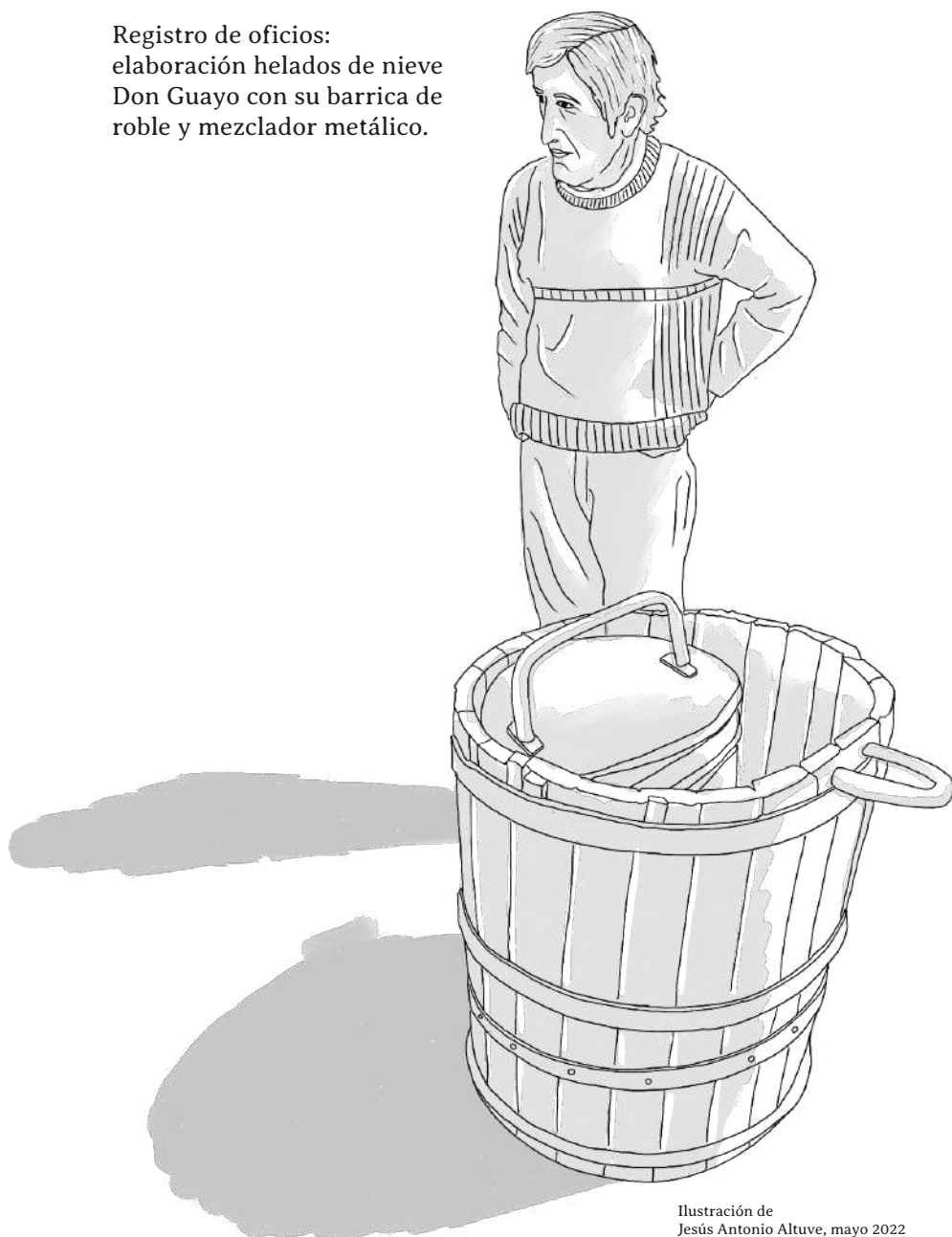


Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Don Wilibaldo “Guayo” Leiva Villaseca, vilchano de 76 años, cuenta que aprendió este oficio de los que “*venían antes*”, mirando a los heladeros de otras épocas. La recolección de la nieve se realiza principalmente en el mes agosto cerca de los caminos del Maule.

Este oficio consiste en la preparación, de forma artesanal y utilizando nieve de la cordillera como elemento refrigerante, de helados de agua endulzados con frutas y esencias. Así fue que, probando, Wilibaldo comenzó a hacer helados de nieve y para su sorpresa, aprendió la técnica rápidamente. “*Probé, a ver si me resultaba, y me resultó. El helado tiene que quedar bueno de azúcar, tiene que ser bien dulcecito para que quede bien*”, y él dominó esa proporción a la perfección.

Según Wilibaldo, son alrededor de 4 cultores quienes mantienen la tradición. A pesar de que cada vez es menos frecuente el oficio de los helados de nieve, don Wilibaldo nota interés por parte de sus nietos en aprender esta tradición, pues les gusta ayudarlo cuando hacen helados y saben explicar el procedimiento tan bien como él mismo. “*Ojalá sigan haciendo helados*”, dice con esperanza.

Herramientas e insumos necesarios
para la elaboración de helados de nieve:

- Cuba (barrica de roble reforzada)
- Bote (recipiente metálico)
- Cruceta
- Pala
- Nylon
- Nieve
- Sal
- Tierra

Materia prima:

- Agua
- Azúcar
- Esencias
- Plátano molido

Procedimiento:

- 1). Primero se debe cavar un pozo de dos metros de profundidad aproximadamente. Luego, se debe forrar con nylon para evitar que la tierra entre en contacto con la nieve.
- 2). Se recolecta la nieve con la ayuda de un camión, proceso realizado antiguamente en carreta, y se deposita en el pozo junto con la sal, para que así se endurezca y dure al menos un par de meses. Luego se tapa con nylon y con tierra, evitando así que la nieve se derrita bajo el sol.
- 3). Para hacer el helado como tal, se coloca el bote al interior de la barrica de roble reforzada, sobre una cruceta de fierro. De esta forma se facilita que la cubeta pueda girar al interior de la barrica.
- 4). En el espacio entre la barrica y el bote se vierte la nieve con sal, la cual actuará como elemento refrigerante.
- 5). Al interior del bote se mezclan los distintos ingredientes: agua, azúcar, esencias y plátano molido. Se tapa el bote y se gira manualmente sobre la cruceta, con la ayuda de la manilla, por alrededor de 1,5 horas. De esta forma se integran todos los ingredientes hasta conseguir la textura y consistencia deseada.
- 6). Luego ya se puede comercializar. Antiguamente se ofrecía en platos y hoy en día se utilizan vasos para llevar.

FABRICACIÓN DE ADOBE

Registro de oficios: fabricación de adobe.
Don Rolando Toledo Araya, adobero de Vilches.



Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Rolando Segundo Toledo Ayala, vilchano de toda la vida, aún conoce la técnica para la fabricación de ladrillos de adobe para la construcción, oficio que aprendió de su padre, junto a su hermano. *“Yo aprendí viendo a mi padre. Con él salíamos arriba a trabajar y aprender. Es como jugar con barrito, volver a ser niño. (...) Aquí los campesinos nos caracterizamos por tener muchos oficios. No dependemos solamente de uno. Lo que venga tenemos que hacer para sobrevivir. Lo que yo les voy a mostrar ahora es un oficio que sé, pero no es que me dedique 100%. Esto yo lo hacía hace mucho tiempo atrás, pero ya no: el oficio del adobe.”*

Lamentablemente es un oficio que de a poco se está perdiendo en Vilches. Rolando nos explica que cada vez más las personas prefieren construir sus viviendas en madera o albañilería de ladrillo, pues tienen miedo al adobe por lo que pasó en el terremoto del 27F, en el 2010. Hoy se utiliza la técnica del adobe para la construcción de hornos de barro.

Rolando explica que la época ideal para realizar este oficio es en verano y primavera, pues es necesario el calor del sol para cocer los adobes. También es posible reutilizar tierra de construcciones antiguas y, en esos casos, no es necesario realizar el proceso de pudrición del barro, pues esa tierra ya fue previamente podrida. En estos casos basta con humedecer la tierra, agregar más paja si se gusta, mezclar y elaborar directamente los adobes.

Herramientas e insumos necesarios para la elaboración de adobes:

- Palas
- Baldes
- Carretilla
- Adobera para construcción de 50x25 cm (antiguamente de 60x30)
- Adobera para horno de barro
- Paño (antiguamente de cuero)

Materia prima:

- Tierra firme
- Agua
- Paja de trigo o fardos viejos

Procedimiento:

- 1). Primero se debe elegir “buena tierra” o “tierra firme” para la elaboración del adobe. Esta se caracteriza por ser de un color rojizo y granulenta.
- 2). La tierra se junta en una gran circunferencia de aproximadamente 18 m de diámetro, donde se mezcla con agua y paja con la ayuda de caballos (antiguamente bueyes).
- 3). Se soba la mezcla hasta dejar una superficie pareja y luego se tapa con paja, evitando que la mezcla se reseque con el sol.
- 4). Se deja reposar la mezcla alrededor de 2 semanas para que la tierra “se pudra”. Durante este tiempo se riega periódicamente para evitar que la mezcla se seque.
- 5). Pasado este periodo de reposo, la mezcla adquiere un “olor fuerte” que indica que se ha podrido. Se descubre la paja y se revuelve la mezcla hasta que esta suena “como burbujas”. Con este sonido se sabe que la mezcla está lista para elaborar los adobes.
- 6). Con el paño se humedece la superficie interior de la adobera y se coloca sobre el suelo plano en un lugar asoleado. Con las manos o con ayuda de la pala se vierte mezcla en su interior. Se aplasta bien, evitando que quede aire en su interior, y con las manos mojadas se saca el excedente de barro sobre la adobera. Se aplana y empareja para que la superficie quede uniforme y bien terminada. Luego se retira el molde, se moja nuevamente la adobera y se repite el procedimiento para elaborar la siguiente pieza.
- 7). Estos bloques de adobe se dejan secar al sol por al menos una semana. Una vez secos, ya están listos para usar.

RECOLECCIÓN DE QUIDEÑES

Registro de oficios:
recolección de quideños.
Leandra Morales
recolectando quideños.



Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Leandra Morales, de 47 años, llegó a vivir a Vilches hace 25 años y lleva más de quince años trabajando como recolectora de quideños. Cuenta que la mejor temporada de recolección es a partir de la segunda quincena de septiembre hasta la primera quincena de noviembre.

Conoció el oficio de casualidad: *“unas amigas me invitaron a buscar quideños. Sí los conocía, pero nunca había recolectado y fue toda una experiencia (...). Me fascinó, me cautivó. Para mí el cerro, el salir a la montaña, era más fuerte y seguí saliendo sola. Me llena, me satisface, y aparte de eso también es un sustento económico para la familia”.*

Dentro del bosque natural, el quideño crece en árboles pequeños de roble y, cuando está cargado de este hongo, el árbol se caracteriza por no tener casi hojas. Habla de la diferencia entre el quideño de la cordillera cuyo nombre científico es *Cittaria espinosae* que se extrae de los robles. Lo describe como redondo y blanco y es más seco y neutro.

Esta tradición se encuentra en peligro. En Vilches no se ha impulsado este oficio como sustento económico, señala Leandra. Actualmente se dedican a la recolección entre seis a siete personas. Esta experta recolectora nos explica que la práctica se ha extendido a otras personas que vienen de lejos, especialmente de Constitución. Lamentablemente, la práctica a nivel local se ha ido perdiendo ya que la gente joven no lo ve como una actividad económica lucrativa. Por ello, son cada vez menos las personas que se dedican a la recolección y transmisión del conocimiento en torno a este oficio.

Herramientas e insumos necesarios para la recolección de quideños:

- Bolsas de género
- Lonas para la mochila
- Bandejas

Materia prima:

- Quideño

ARRIERO

Registro de oficios:
arriero.



Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

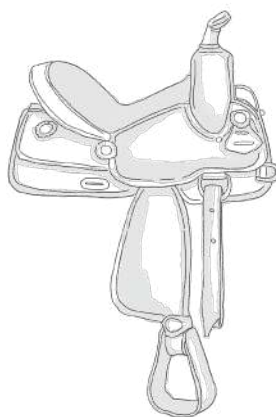
Romilio Valdés explica cómo en la actualidad el tradicional oficio del arriero ha derivado en el desarrollo de una particular oferta de servicios turísticos en Vilches. La comunidad se ha ido organizando hasta crear una asociación sindical que agrupa a aquellos que han hecho de su vida el recorrer a caballo y el conocimiento de los secretos de la cordillera vilchana. Pertenecen al “*Sindicato Independiente de Guía de Turismo de Cabalgata*”, el cual agrupa más de 25 socios y está presidido por el arriero Luis Antonio Ayala. Algunos, los más antiguos y descendientes directos de arrieros, tienen hasta 20 caballos.

El arriero maulino, vital en la estructura económica desde la época colonial, originalmente se dedicaba a la crianza de ganado y al transporte de productos de la zona hacia otras localidades. Hoy, el arriero se desempeña también como guía cordillerano experto en cabalgatas, para brindar un servicio al turista que busca conectarse con la naturaleza. Como en el verano hay una alta demanda de cabalgatas, los que tienen menos ganado apoyan a los que cuentan con más participación en la actividad.

El trabajo del arriero implica conocer y cuidar a sus animales, por lo que los elementos que componen las monturas tienen que ser fabricados con materiales de primera calidad, evitando así dañar a los caballos en las travesías. Gracias a este cuidado especial, se ha mantenido por generaciones la tradición de confeccionar riendas de cuero trenzado, cueros con lana de oveja o “pellones” y herraduras de fierro para las pezuñas de los caballos, entre otros elementos esenciales para las largas cabalgatas hacia la Cordillera.

Elementos que componen la montura del arriero vilchano:

- Pelero y fieltro
- Pellón
- Enjarma
- Cinchas
- Lazos
- Riendas
- Herraduras



ELABORACIÓN DE PAN AMASADO

Registro de oficios:
elaboración de pan amasado.
Mireya González haciendo pan
en su horno de barro.

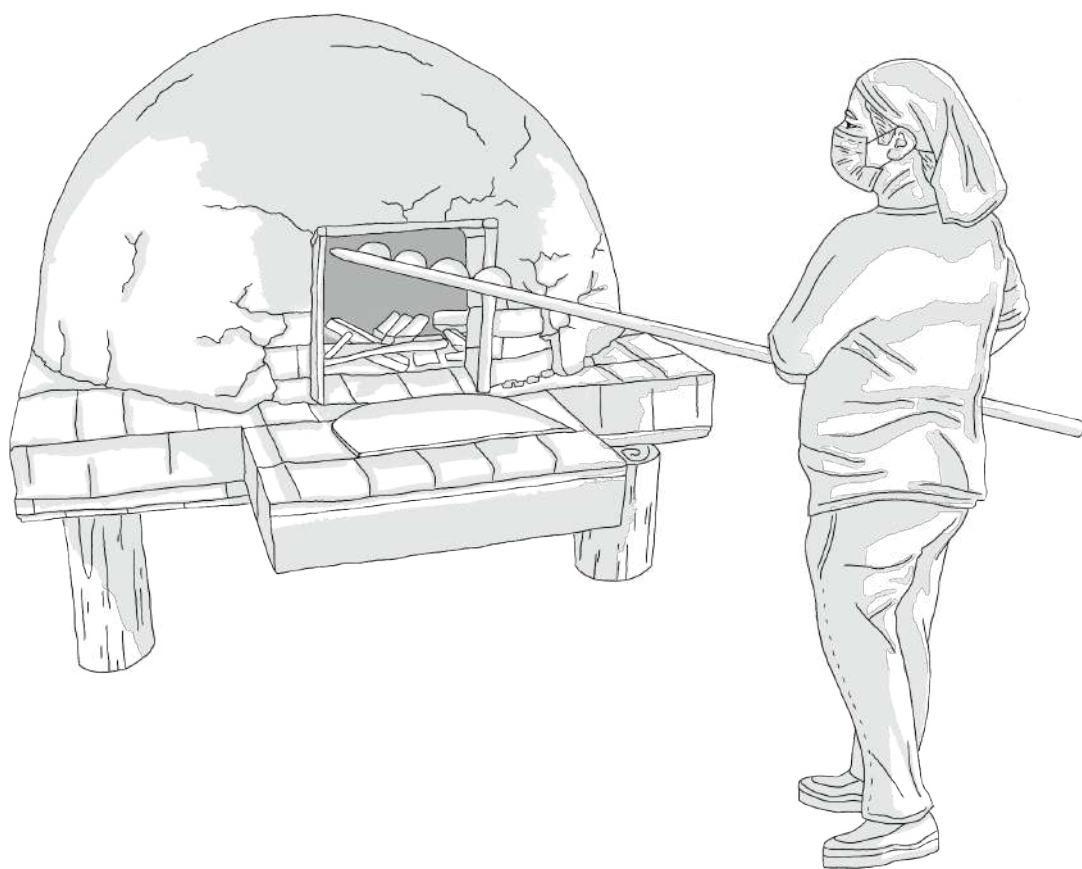


Ilustración de
Jesús Antonio Altuve, mayo 2022

Mireya González ha vivido toda su vida en Vilches y maneja a la perfección los pasos que se deben seguir para elaborar el pan amasado. Para realizar esta labor es fundamental conocer el funcionamiento de los hornos de barro de doble puerta, característicos de Vilches, los cuales permiten la cocción de la masa por medio del calor acumulado en la base y en las paredes del horno.

Para la preparación del pan, Mireya utiliza harina elaborada en su misma casa por su marido, Francisco Guevara. *“Pancho, mi marido, siembra el trigo y ese mismo trigo lo llevamos a un molino, y esa harina yo la ocupo para el pan. Es más sana, no tiene aditivos”.*

La experiencia de Mireya hace que conozca las medidas necesarias de cada ingrediente sin la necesidad de utilizar balanzas, pesas o recipientes especiales. *“Le coloco 10 cucharadas de levadura, a mí manera sí po, no sé cuánto miden las cucharaditas soperas de levadura; y con mi mano, tres puñados de sal gruesa al agua, a la salmuera. Después le coloco la grasa, porque yo le coloco grasa al pan, porque ese es el verdadero pan, con aceite no”.*

Herramientas e insumos necesarios
para la elaboración del pan amasado:

- Garfio
- Fierro (atizador)
- Escobas de romerillo o aroma
- Tabla o paleta de pan
- Horno de barro de doble puerta
- Leña
- Fuego

Materia prima:

- Harina
- Sal gruesa
- Agua
- Levadura
- Grasa

Procedimiento:

- 1). Para preparar el pan amasado, primero se debe calentar el agua, agregar la sal gruesa y hacer una salmuera.
- 2). Paralelamente se debe cernir la harina y mezclar con la levadura.
- 3). La harina con levadura se mezcla con la salmuera y se le agrega la grasa. Luego se debe amasar muy bien hasta lograr una consistencia homogénea, flexible y que no se pegue a las manos.
- 4). Se estira la masa, se corta y se da la forma característica a los panes.
- 5). Una vez lista la masa del pan, se debe barrer muy bien el horno con la escoba de aroma, con el fin de eliminar restos de leña de procesos anteriores.
- 6). Una vez limpio el interior del horno, se coloca la leña y pequeñas ramas o “chamizas”; esta última muy importante para lograr encender el fuego.
- 7). Se enciende el horno, poniendo especial cuidado en distribuir el calor de las brasas y el fuego, logrando una temperatura homogénea al interior del horno. Este proceso dura alrededor de 30 minutos, y en ese tiempo es importante cuidar la llama, revolver las brasas con el fierro (atizador) y procurar que el fuego no se apague. Cuando el interior del horno se torna de un color blanquecino, es indicio de que ya está listo para recibir el pan.
- 8). Por la puerta posterior del horno se retiran las cenizas de los restos de madera que fueron quemados. Luego se barre el interior del horno con la escoba de aroma mojada, dejando la base limpia para recibir el pan crudo.
- 9). Se colocan los panes crudos dentro del horno con la ayuda de la tabla o paleta. Se cocinan los panes aprovechando el calor absorbido por la base de ladrillo y los muros de adobe del horno, proceso que usualmente demora no más de 10 minutos.
- 10). Una vez listo el pan, se retira del interior del horno utilizando el garfio y ya está listo para ir a la mesa.

Dice el árbol: soy un árbol deshojado
que el tiempo me marchitó,
sólo requiere llorar
de recordar lo pasado.

Cuando estaba Dios y cargado,
venían aves indiferentes,
y en mis hojas solamente
disponían su nidito,
y ahora que me ven marchito
me miran indiferente.

Mis hojas verdes perdí,
mis brotes no reverdecen,
mi suerte tampoco crece,
ya no soy quien antes fui.

Pero yo digo dentro de mí:
si llego a reverdecer,
las aves han de volver
a recuperar sus nidos,
y volverá lo perdido
y seré quien antes fui.

*Anónimo.
Recitado por Don Benjamín Segundo Prieto, 2021.*

BIBLIOGRAFÍA

Barra Pezó, Bruno, “Arriero en el partido del Maule (1700 - 1750)”, *Universum* 21, n.º 1 (2006): 12-27. doi: S0718-23762006000100002

Cisternas Tirapegui, Javiera, “Proyecto de educación para el desarrollo sustentable de Vilches Alto, VII Región del Maule”, Memoria para optar al título de Ingeniero en Recursos Naturales y Renovables, Escuela de Agronomía, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile 2007. En <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/101887>

Lacoste, Pablo, “El arriero: sujeto histórico criollo del cono sur”, *Cuadernos del CILHA*, Año 3, n.º 4-5 (2003): 68-84. En <https://bdigital.uncu.edu.ar/app/navegador/?idobjeto=15331>

Martínez Castillo, Valeria, “Caracterización de la cubierta vegetal e identificación de sectores susceptibles a degradación en la Reserva Nacional Altos de Lircay, comuna de San Clemente, región del Maule”, Memoria para optar al Título de Geógrafa, Carrera de Geografía, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Chile 2016. En <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/143377>

PAC Consultores, *Actualización del Plan de Desarrollo Comunal de San Clemente, periodo 2014-2018*. San Clemente: Municipalidad de San Clemente, 2014. En http://transparencia.sanclemente.cl/dir/upload/PLADECO%20SAN%20CLEMENTE%202014-2018_opt.pdf

Servicio País, *Vilches, el secreto mejor guardado*. San Clemente: Fundación Superación de la Pobreza, 2022. En https://issuu.com/argus6277/docs/catalogo_vilches_-_version_oficial

Sistema de Información Territorial Rural, *Región del Maule, Provincia de Talca, Comuna de San Clemente. Recursos naturales y proyectos*. Centro de Información de Recursos Naturales, 2015. En https://www.sitrural.cl/wp-content/uploads/2020/03/San_Clemente_rec_nat_proy.pdf

Unidad de Gestión Patrimonio Silvestre, *Plan de manejo Reserva Nacional Altos de Lircay*. CORFO, 1998. En <http://bdrnap.mma.gob.cl/recursos/SINIA/Plan-deManejo/Plan%20de%20Manejo%20RN%20Altos%20de%20Lircay%201998.pdf>

“Vilches”, en la web oficial de Centro de Documentación Patrimonial de la Universidad de Talca, acceso el 31 de enero de 2022, <http://www.portaldelpatrimonio.cl/vilches/>

Vilches es una localidad de la precordillera de la Región del Maule cuyos orígenes como asentamiento humano se remontan hasta épocas prehispánicas. Su nombre se debe al conquistador español don Gil de Vilches, propietario de estas tierras durante la Colonia. Hacia 1860, el filántropo talquino y más tarde sacerdote, don José Fortunato Berríos, construyó en Vilches una capilla católica, bautizada como San Luis Gonzaga, para el apoyo de la vida espiritual de este incipiente villorrio. Ya desde esos años, la comunidad vilchana comenzó a cultivar diversos oficios para subsistir bajo condiciones ambientales, geográficas y climáticas muy duras, transformándose así en parte inherente de su paisaje cultural actual.

El proyecto "Inventario de Bienes Patrimoniales Muebles e Inmuebles de Vilches Centro" se enmarca en la Convocatoria 2020 del Fondo del Patrimonio Cultural, Concurso Regional, línea de Estudios del Patrimonio Cultural, Submodalidad "Identificación, registro y levantamiento de patrimonio cultural", y ha sido financiado con recursos otorgados por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

ISBN: 978-956-410-563-5



9 789564 105635

