

El acontecimiento de la maja
chilota

Chichería rural en Manao

Proyecto de título de arquitectura

El acontecimiento de la maja chilota
Chichería rural en Manao, Chiloé.

Universidad de Chile
Facultad de Arquitectura y Urbanismo

Estudiante
Daniel Sandoval Alonso

Profesor guía
Lorenzo Berg

Ayudante
Natalia Cruz

Comisión pase
Francis Pfenniger
Paola Velásquez

Profesores consultados
Marcelo Bravo
Luis Goldsack

Otras personas consultadas

Renato Cárdenas
Chilote, Historiador, escritor y poeta.

Álvaro Sandoval
Diseñador y fundador de Núcleo
Nativo.

Este documento se realizó entre los meses de septiembre de dos mil diecinueve y agosto de dos mil veinte.

Todos los escritos, dibujos, esquemas y diagramas que no estén asociados a alguna nota de página, o no se especifique su origen, pertenecen a material realizado por el autor.

Agradezco a las chilotas y chilotos que me acogen en el calor de sus hogares; a Rodrigo Paidanca, Sandra Almonacid, Ladi Paidanca, Francisca Paidanca, Héctor Paidanca, Fredy Marquez, Luis Marquez, y Rafael Marquez. A Erica Arismendi Cárcamo, Nelson Cárcamo Águila y Arcadio Cárcamo Águila. A Renato Cárdenas. A Andrés Ojeda.

Agradezco a mi familia que durante estos seis años y medio se han mantenido cerca mío para brindar un apoyo incondicional.

Agradezco a todos mis amigos que durante el proceso apoyaron con sus palabras, energía y conocimientos.

Agradezco a los profesores que han estado presente durante estos años de estudio. Agradezco su gran dedicación por transmitir sus conocimientos del oficio a quienes buscamos aprender.

Agradezco a Sofía quien se ha mantenido a mi lado como una gran contención emocional y física frente a las adversidades del proceso. Le agradezco por su paciencia, motivación, interés y profundo cariño.

Finalmente agradezco a Martín y Marcela, quienes acompañaron este proceso particular, como también los procesos anteriores desde los inicios de mis estudios en arquitectura. Agradezco su motivación al hacer de esto una experiencia de vida colectiva que comienza y termina en el cariño y la amistad.

Índice

Argumentos	10	Un proyecto de intervención	102
Imaginario y ruralidad <preámbulo>	12	V. Escala cultural	104
I. Introspectivas	14	Definición proyectual	106
La esencia de un imaginario territorial	20	Funcionamiento	110
Un acontecimiento que se vuelve rutinario	22	VI. El poblado rural	120
El conjunto rural chilote	26	Criterios de selección de un lugar	122
II. Respaldos	34	Manao	124
El producto	40	VII. Ex Escuela Rural Manao	128
El acontecimiento	44	La fiesta costumbrista	130
El valor	48	Atributos espaciales	134
III. Elecciones	58	VII. Intervenciones	142
Sobre la chicha de manzana	62	Sustracción, la intervención primaria	146
Registros del acontecimiento	70	Intervenciones específicas	148
IV. Referencias y acotaciones	84	Distribución programática	154
El huerto de manzanos	86	Anexos	166
Los tipos de manzanas	96	Glosario	168
Gastronomía de la manzana	98	Sidrerías	170
		Poblados	176
		Bibliografía	178

PRIMERA PARTE

ARGUMENTOS

1 Chilotes carpinteros limpiándose las manos luego de terminar una jornada de trabajo en la construcción de una embarcación, fotografía de Leonardo Sandoval, Lamecura, Chiloé.

2 Las definiciones de éstos conceptos aparecen en el glosario, parte de los anexos.



Imaginario y ruralidad

Desde la mirada ajena del autor santiaguino, el imaginario colectivo que se tiene sobre Chiloé se construye bajo dos lineamientos que están en una constante lucha; el romanticismo de lo inerte y la expresión del habitar real.

Por una parte se observa la materia, el paisaje, el producto y las construcciones. Elementos que arman una imagen de postal, un Chiloé que vende. El palafito, la iglesia, la tejuela, la lancha en el mar, el sachó, el gorro de lana, el curanto, la papa, el ajo, la chicha.

Pero en aquella imagen ya genérica de lo que es Chiloé, se esconde una infinidad de imaginarios locales, desde lo rutinario hasta los distintos acontecimientos de la vida rural, que son la expresión del habitar el territorio de forma colectiva; el mayor patrimonio de Chiloé.

Las mingas, la maja, el lloco, la máquila, los trueques, y los medanes² son expresiones de las vidas de los chilotes que se arraigan detrás de aquello material que conforma esa imagen primeriza.

Para comenzar este proceso creativo, se considera como punto de partida el estudio de la vida rural, siendo una temática pertinente en arquitectura al considerarla como una forma de habitar el territorio relegada por la disciplina, producto de la hegemonía de la vida urbana. En el caso particular del territorio chilote, se hace aún más pertinente el estudio del habitar rural, al ser el origen predominante y aún vivo de toda la cultura de este territorio, siendo así la vida urbana un reflejo directo de lo que era y es la vida rural, con sus costumbres, acontecimientos y tradiciones. Imaginarios que se petrifican en el patrimonio material que describen la postal chilota.

Este proyecto de arquitectura declara una forma de habitar en la ruralidad chilota de manera sostenible, posicionándose como una alternativa distinta ante las lógicas productivas industriales actuales, no solo para revalorizar el patrimonio rural que arraiga un producto particular chilote y sus técnicas de producción, sino que también como una forma de rescate ante la amenaza a desaparecer por la inminente llegada de industrias extractivas, como ya ha ocurrido con diversos productos y prácticas culturales locales.

I. INTROSPECTIVAS

Declaraciones, motivaciones, intereses,
inquietudes y preguntas. Reflexiones en torno a la
disciplina y el habitar un territorio.

¿De qué manera los
imaginarios impactan en el
proceso creativo?



¿De qué elementos
se construye el
imaginario propio
de Chiloé?



¿Puede un
acontecimiento ser
una construcción?

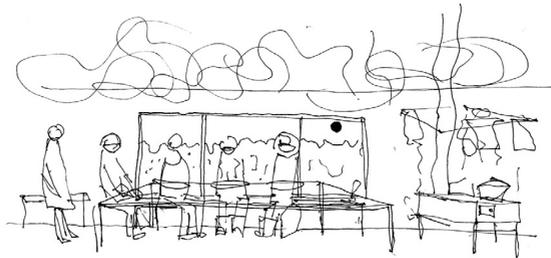


¿Puede una
construcción ser un
acontecimiento?

3 Interior de casa chilota, dibujo a partir del recuerdo del autor.

4 Pallasmaa, Juhani *La imagen corpórea imaginación e imaginario en arquitectura*. p37-38

5 Tema desarrollado en profundidad en seminario de investigación del autor, titulado *Imaginarios corpóreos*, lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé.



Resulta particularmente lamentable que las filosofías educativas generales dominantes en el mundo occidental, hayan subestimado el papel de las imágenes y de la imaginación, así como las dimensiones sensoriales y corpóreas de la existencia y el pensamiento humano. (...) la formación artística y arquitectónica, así como los trabajos de tesis realizados en estos ámbitos, casi siempre tengan que ser validados por "estándares académicos" que, de un modo bastante categórico, conllevan a los habituales criterios teorizados de una forma empírica y logocéntrica en lugar de una aproximación y una valoración hecha a través de sus inherentes criterios de impacto sensorial, imaginario artístico y contenido emocional.⁴

Juhani Pallasmaa

Tras un proceso investigativo y reflexivo previo en la instancia de seminario de investigación en torno al proceso creativo en arquitectura, la relevancia de la construcción de un imaginario propio sobre un territorio determinado, aparece como el detonante más íntimo para quien luego diseña en dicho territorio. El imaginario es entendido como aquella dimensión abstracta construida a partir de un sinfín de imágenes mentales o imágenes poéticas que se corresponden con imágenes corpóreas creadas a partir de las experiencias al habitar. Un imaginario en lo más íntimo de cada persona, que se transforma con la experiencia para así luego dar los puntos de partida de toda creación. Dichas experiencias, la percepción de las experiencias, y el imaginario creado a partir de aquello, almacenado en la memoria más íntima de quien vive, es lo que define nuestro pensar como raza humana, y específicamente en nuestra disciplina, define los procesos y decisiones posteriores; la medida, la representación gráfica, el diseño, y luego lo que queda, lo construido. Aquí radica -para quien escribe - lo poético del quehacer arquitectónico. La arquitectura es entendida desde su origen como una disciplina sensible, que comienza desde la experiencia propia, y se predispone a la creación de nuevas experiencias. Un proceso originado en la intimidad de quien crea, para crear nuevas intimidades, siendo así una disciplina de resultantes diversas y particulares, y no de verdades absolutas.⁵

6 Conjunto rural chilote: la casa, el invernadero, el galpón, el huerto de manzanos, dibujo a partir del recuerdo del autor.

7 Conversación con Andrés el año 2019, en el seminario de investigación realizado por el autor titulado *Imaginario corpóreo lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé*. Andrés es presidente de la junta de vecinos de Chacao, y ha colaborado con en el curso Programa Chiloé de la FAU.



Si tu vas al alma de chiloé, el alma es esa; la gente vive las leyendas, viven las mitologías, viven la solidaridad y lo religioso, que quizás no lo proyecta tan hacia afuera, ya que lo que se marca son las iglesias como patrimonio arquitectónico y los parques y el océano pacífico, pero si me preguntas qué es lo que no se alcanza a proyectar, es eso, la vida del chilote verdadero, que obviamente cada día es más escaso por la urbanización y se ha ido perdiendo, pero eso es el chiloé profundo.⁷

Andrés Ojeda
Chilote

La esencia de un imaginario territorial

En la corta experiencia del autor en el quehacer arquitectónico, el territorio chilote ha sido el escenario de las experiencias más significativas en cuanto al habitar. Viajes, bitácoras, proyectos, trabajos, investigación, pero por sobre todo experiencias personales al compartir con chilotes como un invitado, han hecho descubrir un lugar cargado de atributos locales, dignos de poner en valor, y de seguir estudiando desde la arquitectura.

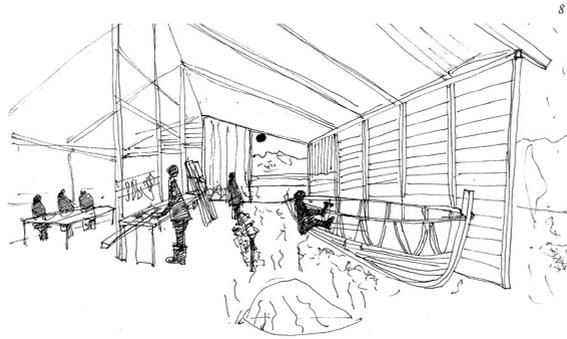
¿De qué elementos se construye el imaginario propio sobre Chiloé?

Al pensar en Chiloé unos años atrás, las imágenes mentales que instantáneamente aparecían, aludían a cosas tangibles. El cielo, el mar, el paisaje siempre verde y la arquitectura posada en este paisaje, casi como una extensión del mismo. Las construcciones en madera, los palafitos al borde-mar, las iglesias, las escuelas, las lanchas, los galpones, los materiales, los objetos y la comida. Ahora bien, últimamente existen otras imágenes que priorizan en este imaginario propio del lugar. Imágenes más difusas y dinámicas que se arman por los acontecimientos vividos junto a los chilotes, el observar su vida, compartir con ellos, y escuchar sus relatos. Experiencias de la vida rural, donde la reunión entre personas es el hilo conductor. Trabajos colectivos, encuentros fortuitos, sonrisas, conversaciones, amistades, y gestos de cariño por el simple hecho de respetarse entre unos y otros. Grandes comidas como curantos, asados, pescados y papas; trabajos entre vecinos que se colaboran, la minga, no solo como aquella actividad de la tiradura de casas para cambiar su ubicación, sino que como la prestación de ayuda a la familia que necesita de varias personas para una determinada tarea. Aquellos acontecimientos que definen la vida en comunidad del Chiloé rural, son precisamente las imágenes predominantes del imaginario propio del autor, en donde aquellas primeras imágenes evocadoras de lo tangible, quedan como la sombra de estas que predominan y que son el punto de partido del presente proyecto de título.

8 Interior de galpón-astillero, dibujo a partir del recuerdo del autor.

9 Cita extraída del libro *Chiloé contado desde la cocina* (2015) de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz, p.21.

10 Definición de la RAE: Hecho o suceso, especialmente cuando reviste cierta importancia.



Cuando se hacían mingas también se hacían fiestas y se bailaba después. Las mingas eran de sierra, de hacha, aporcadura, destronques, levantadura de tierra, cosecha, siembra, sacadura de papas, majas y trillas. En las mingas de aporcadura, recuerdo, se daba un pan grande y dos tumbas de carne.⁹

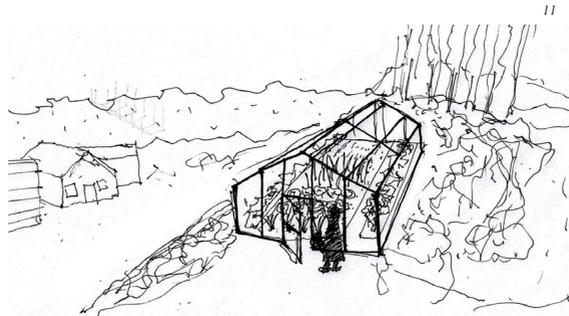
Rosa Águila
Chilota

Un acontecimiento que se vuelve rutinario

La definición de acontecimiento como concepto, se hace relevante como acción previa para no caer en conjeturas que después puedan entorpecer la lectura del presente documento. *El acontecimiento* es entendido desde su definición más simple como un hecho fuera de lo común, o como algo que rompe con una normalidad.¹⁰ Pero para esto se comienza desde la introspección en cuanto al posicionamiento del autor en Chiloé; un observador ajeno. Un observador que descubre el habitar rural, y se asombra de lo rutinario, interpretándolo como un acontecimiento personal, pero que no implica necesariamente un acontecimiento para los chilotes. Por esto, al *acontecimiento* también se le asociará algún acto que para quien habite esté fuera de su día común. Acontecimientos de la vida rural entendidos entonces como eventos que requieran una previa organización entre personas, y que signifiquen un cese de la labor cotidiana para quienes habiten el territorio, como también para quien ha tenido la oportunidad de observar y participar. Pero estos acontecimientos a su vez forman parte de un sistema de vida en conexión con la naturaleza. Cosechas, carneos, recolectas, y traslados son acciones estacionarias, y son permitidas desde una simple baja en la marea, o un día menos lluvioso, hasta el crecimiento anual del ganado, o las temporadas de maduración agrícola. De esta forma, los acontecimientos se vuelven estacionarios también, y por lo tanto parte de lo rutinario de la vida rural en Chiloé.

De esta forma, los acontecimientos de la vida rural chilota, se asocian a diferentes acciones colectivas que rompen esta normalidad del día a día, a pesar que puedan ser parte de lo rutinario en una escala mayor. Así la minga, surge como la gran expresión de aquello. La minga entendida como toda aquella actividad colectiva para la realización de una tarea en conjunto. Depende necesariamente de la participación de otros, y por lo tanto conlleva directamente al cese de una laboral cotidiana para prestar ayuda a quien necesita de trabajo humano. Y para quien pide esta ayuda significa el recibimiento de amigos, fa-

11 El invernadero, dibujo a partir del recuerdo del autor.
12 Castillo, Eduardo. *Desde una memoria hecha material* (2002) ARQ 51 p38-43.



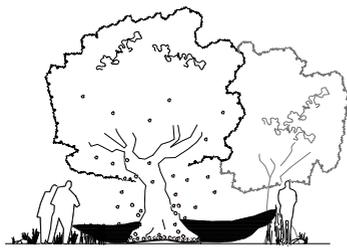
*en la periferia, en la ruralidad; en lo que ha quedado
sobrando, las
construcciones se ejecutan sin reparos,
sin enmascarar su ejecución,
sin mediar intenciones ajenas a su propia manera de hacer¹²*

Eduardo Castillo

miliares y vecinos, liderar el trabajo, y a la vez atender a todos con comida y bebestibles. La minga así es una base cultural, con trabajo, reuniones sociales, comidas, bailes, e intercambio material, donde el dinero - aquello que mueve nuestro sistema actual - ni si quiera se asoma. Estas formas de vida colectiva son la base de la cultura chilota, y hacen sentido como respuesta ante la subsistencia en un gélido territorio como éste.

Las actividades productivas agrícolas y ganaderas comunes tienen una estrecha relación con la minga, y a pesar de que en algunas ya no se practique, sus orígenes vienen de una producción colectiva. Cultivos de papas, ajo, hortalizas, plantas medicinales y árboles frutales, y el ganado ovino, porcino, bovino, como también la crianza de aves de corral. Actividades que en su mayoría requieren de un trabajo colectivo en algún momento, ya sea para su término como para su comienzo; un acontecimiento que se vuelve rutinario. En otra categoría, la pesca artesanal y la recolección de mariscos y algas, han sido las actividades preponderantes que caracterizan la vida rural de Chiloé y su vínculo al mar. En estas, el curanto se consolida no solo como una forma de comida, sino que como un gran acontecimiento social en torno a la recolección, producción, cocción, alimentación y conservación.

Estas actividades productivas que involucran un acontecimiento, a su vez necesitan de un soporte material, y es precisamente en ese punto donde lo tangible cobra sentido. Aquella primera imagen de la cosa, adquiere valor debido al acontecimiento que arraiga detrás, y de esta misma forma lo construido toma sentido al ser el soporte de dichos acontecimientos. El producto y el espacio de producción necesitan al acontecimiento para su existencia, y a su vez el acontecimiento necesita de un espacio y deriva en un producto. Así, lo construido por los chilotos, se presenta de la manera más honesta posible, donde la forma es tan solo una resultante de la acción de contener un acontecimiento.

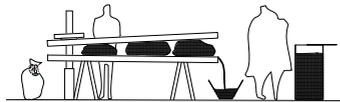


Primer acontecimiento
Cosecha

13 Proceso productivo maja de manzanas, esquemas del autor
14 Ruiz, Raúl, *La poética del cine* (2000) p75. El cineasta Raúl Ruiz vivió sus primeros quince años en Puerto Montt, y durante esos años conoció el archipiélago de Chiloé.



Segundo acontecimiento
Lavado y molienda



Tercer acontecimiento
Exprimido y fermentado

13

*De niño vivía en Chiloé, una comarca llena de criaturas míticas. Una vez escuché hablar de un monstruo. Lo que lo convertía en un monstruo, era la imposibilidad de describirlo, pero no porque su forma cambiara constantemente, sino porque no tenía forma alguna. Un monstruo sin atributos. O más bien con un sólo atributo; su tamaño. Eso era lo que quería decir su nombre, Buta: "grande". Era tan grande que se volvía invisible, pero eso es todo lo que era. De modo que su existencia planteaba una pregunta tan antigua como la filosofía misma: ¿Puede el espacio ser un objeto? ¿Es posible concebir un espacio plural del que cada parte fuera una categoría trascendental, un juguete y una encrucijada?*¹⁴

Raúl Ruiz

El conjunto rural chilote

Aquella conformación objeto-espacial del monstruo que relata Raúl Ruiz, se vuelve análoga en cuanto a los acontecimientos del Chiloé rural y su encapsulamiento material, en tanto el patrimonio tangible e intangible cobran significado.

¿Objeto y espacio? ¿Materia y memoria? ¿Tangible e intangible? ¿Visible e invisible? ¿Lo poético y lo corpóreo?

¿Puede el espacio ser un objeto?

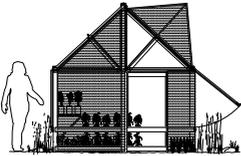
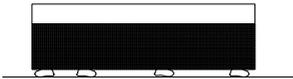
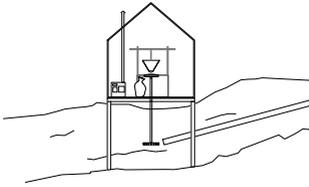
¿Puede un acontecimiento ser una construcción?

Un acontecimiento y un objeto asociado a aquel acontecimiento en la vida rural de Chiloé, se posicionan como casos de estudio, en su entendimiento tanto como evento y materia particulares, como también en un traspaso a un entendimiento arquitectónico, donde aquello abstracto sea posible de proyectar, y el acontecimiento se convierta en materia sin transformar su esencia.

Aquella pregunta surge como una reflexión propulsora de este proceso creativo, pero también surge como una forma de cuestionamiento interno en torno a la disciplina. Una pregunta que puede ir más allá del caso de estudio particular, y que por lo tanto no conlleva un afán de descubrir a una respuesta única, sino que más bien desentraña las posibilidades que aquello conlleva. Es una constante reflexión entre las relaciones de la materia construida y lo que sucede dentro, e indistintamente las dependencias entre aquellos acontecimientos con su soporte en el caso puntual del conjunto rural chilote.



15 Construcciones del conjunto rural chilote, esquemas del autor.
16 Rossi, Aldo. *Autobiografía científica* (1981) p14.



15

... he visto la arquitectura como el instrumento que permite el acontecer de un hecho. He de decir que esa conciencia ha servido para aumentar, con los años, mi interés por el oficio, hasta el punto de que en los últimos proyectos, tan solo intento diseñar construcciones que, por decirlo así, preparen un acontecimiento.¹⁶

Aldo Rossi

Pero en tal ambición de llevar un acontecimiento a ser una construcción, surge la pregunta inversa.

¿Puede una construcción ser un acontecimiento?

Construcciones del conjunto rural chilote son las que sin duda se han transformado momentáneamente en distintos acontecimientos. Construcciones como el molino, el galpón, una torre de agua, el invernadero, un gallinero, o la misma casa chilota que por si solos cumplen una función particular - algunas veces imprescindibles de un habitar- pero dan la posibilidad a ser transformados en cuanto los habitantes los necesitan como soporte espacial para algún acontecimiento particular. Estas construcciones se posicionan en un entorno natural, comúnmente conformado por un huerto de manzanos, un pastizal para las ovejas, y en la lejanía el monte de flora nativa, definiendo así el conjunto tradicional rural chilote. Cada elemento particular se vuelve parte de lo rutinario y de los acontecimientos en cuanto las construcciones se transforman debido al carácter estacionario que la vida rural demanda.

Indistintamente del programa particular del proyecto de título, se piensa en una construcción que albergue en su interior espacios particulares para la producción de un producto local en base a técnicas tradicionales para que logre acoger dicho acontecimiento productivo sin perder la esencia de la forma en que los habitantes lo realizan. Una construcción que renueve el contenedor de la actividad productiva pero mantenga el acontecimiento. Una simbiosis entre nuevas espacialidades en conjunto a las locales, con criterios de habitabilidad que repercutan en la productividad, para así fomentar un sustento económico a las familias rurales en base al cuidado de su propia cultura. Un proyecto que que responda ante la necesidad de habitar el mundo rural - inserto ya en el sistema país - pero de forma sostenible y cuidadosa con la cultura y el entorno.



18 Mismo galpón que en la fotografía anterior,
fotografía del autor, Lamecura, Chiloé.



II. RESPALDOS

Conversaciones de respaldo, problemas,
oportunidades, objetivos, formas y restricciones.

Región territorial del
Archipiélago de Chiloé



Paisaje



El producto



Cultura



El acontecimiento



Habitantes



**El valor del
producto y del
acontecimiento**

19 Conversación con Álvaro el año 2019, en el seminario de investigación realizado por el autor titulado *Imaginos corpóreos* lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé. Álvaro es chilote, geógrafo, miembro de la ong gente conservación sur enfocada en la preservación de la biodiversidad, ecosistemas y paisajes, y miembro del movimiento defendamos chiloé.

En cuanto a lo que es la identidad chilota, esta está en un proceso de transformación y de pérdida, pero ¿qué se puede hacer? Generar escuelas de artes y oficios, en los que son colegios educativos técnicos profesionales los que desarrollan oficios y artes que estén vinculados a la puesta en valor de la cultura, pero haciéndolos mercantiles, haciendo que la gente se pueda ganar la vida con eso. Generar un modelo de desarrollo territorial basado en la puesta en valor del patrimonio cultural es obvio que es el camino. Vivir de esa cultura pero cuidándola y no prostituyéndose y eso es súper difícil de hacer, yo creo que todo el mundo puede aportar algo.¹⁹

Álvaro Montaña
Chilote

La explotación de los recursos naturales en el archipiélago de Chiloé, afecta de inmediato a los sectores rurales, al ser los escenarios de la mega producción por la riqueza que presenta el territorio en sus tres franjas; tierra, borde-mar y mar. A su vez afecta el tejido social, al ser los mismos habitantes rurales quienes trabajan en la mega industria, disminuyendo las formas locales de producción y tradiciones además de contaminar el entorno y paisaje.

La puesta en valor de los productos locales es algo que pareciera obvio, a modo de proteger el patrimonio rural y en consecuencia el espacio rural y sus habitantes.

Todas las actividades productivas del Chiloé rural han ido variando en el tiempo tanto en sus formas por las nuevas tecnologías, como también en su vigencia como actividades rurales debido la llegada de industrias foráneas que en la mayoría de los casos tan solo considera el producto acabado como el objeto valorable. Como el interés es puramente comercial, dejan de lado el valor inmaterial que hay detrás del producto, exacerbando las producciones con industria pesada, mano de obra ajena en algunos casos, además de la explotación irracional del medio natural, provocando así el deterioro natural y social. Los criaderos de salmones y de mariscos, la industria ganadera, la producción maderera por la extracción de la flora nativa y reemplazo por flora exótica, explotación del pompón y humedales, y la incipiente industrialización de la papa y ajo, ejemplifican esta exacerbación de las actividades productivas, que afecta de forma directa a los habitantes de las zonas rurales de Chiloé, al ser estos sectores los escenarios productivos.

20 Conversación con Renato Cárdenas durante viaje a Chiloé en el mes de octubre del 2019, con motivos de investigación para el presente proyecto de título. Renato es chilote, profesor, escritor, historiador y poeta chileno. Miembro de la Academia Chilena de la Lengua. Fundador del Taller Literario Aumen. Autor de numerosos libros de literatura, lingüística, historia y estenografía.

21 Reglamento Oficial Marca de Certificación SIPAM Chiloé (2010), p1.

*SIPAM no ha cumplido acá. No, si están en un cuento. Porque no han asumido. La otra vez yo les dije directamente, estaba la directora. SIPAM no existía en Chiloé. Puede haber un timbre SIPAM, pero ¿dónde está la acción con las comunas de Chiloé, con la gente? Y se está desperdiciando. SIPAM es una marca, pero esta no es de negocio, sino que es de un organismo de la FAO. Pero ese elemento es bueno tenerlo para el turismo. El turista busca el patrimonio. Así que eso, yo creo que podría ser bueno.*²⁰

Renato Cárdenas
Chilote

El producto

Existen aún diversos productos que son parte de la cultura y patrimonio chilote, y que mantienen su proceso productivo vigente, donde el vínculo social entre personas sigue consistiendo en su forma de elaboración. Ejemplos como la producción de productos derivados de la manzana tanto bebestibles como comestibles, la elaboración de lana de oveja y sus productos artesanales derivados, la carpintería de rivera, o la carpintería artesanal, hablan de procesos cuyos productos asociados mantienen sus procesos tradicionales vigentes. Son productos que aún no son tomados por una industria para su explotación, y por lo tanto son considerados como oportunidades para su puesta en valor tanto su materia como productos terminados, como las formas de producción sustentadas en el trabajo colaborativo, una puesta en valor del patrimonio material e inmaterial.

Iniciativas como la marca de certificación SIPAM Chiloé inserta en el contexto de la denominación de la FAO del archipiélago de Chiloé como un sistema importante del patrimonio agrícola mundial - única zona geográfica con dicha categorización en el territorio chileno - respaldan directamente la protección y valoración de los productos con identidad cultural de origen rural. Parte de esta iniciativa es la certificación en base a una marca que distinga estos productos con estándares sometidos a control, y que luego puedan ser sacados al mercado nacional e internacional.²¹ Dentro de tales estándares que aseguren productos de calidad, también son consideradas producciones que mantengan su carácter rural, fomentando así las prácticas tradicionales de cultivo, y fortaleciendo y valorizando la cultura. Es el camino a seguir para un modelo rural sostenible, pero lamentablemente ha tenido poca acción en las comunas como lo comenta Renato Cárdenas, y su acción directa se va al turismo, casi como un eslogan del territorio.

22 Fotografía extraída del libro *Chiloé contada desde la cocina*, de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz.

23 Conversación con Álvaro el año 2019, en el seminario de investigación realizado por el autor titulado *Imaginario corpóreo lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé*.

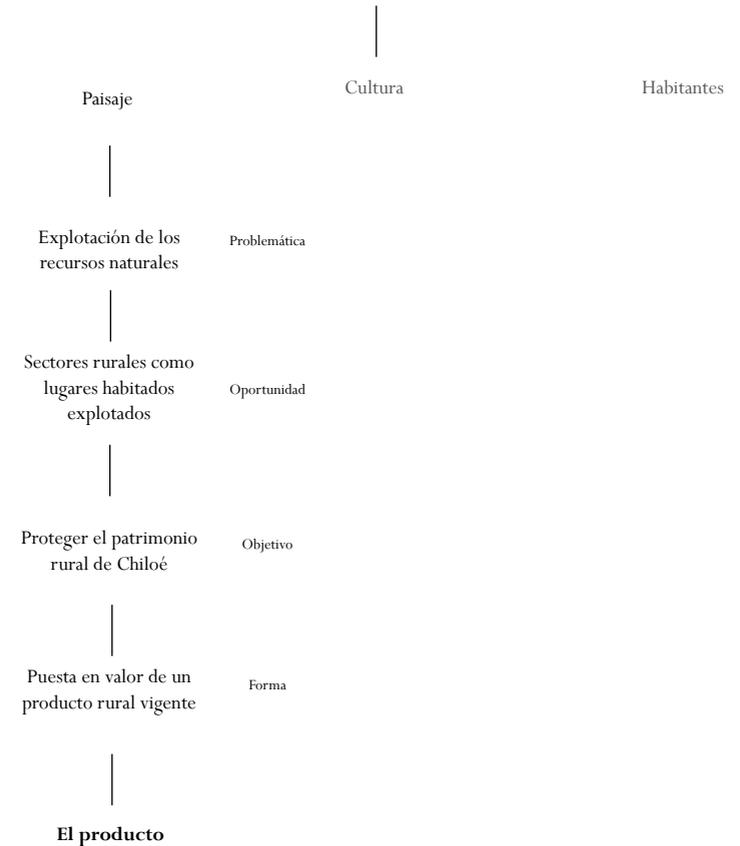
22



*Chiloé tiene una denominación que es única a nivel mundial; es sitio patrimonio mundial de la humanidad por la UNESCO por las iglesias, pero también es Sistema Ingenioso de Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) y esa doble denominación no la tiene ningún lugar en el mundo. Eso sí que el SIPAM que lo dá la FAO solo tiene treinta y siete en el mundo, y esto tiene que ver con el patrimonio alimentario que evidentemente es rural, y las iglesias que también están ubicadas en entornos rurales. Entonces la ruralidad es un elemento central de la cultura chilota.*²³

Álvaro Montaña
Chilote

Región territorial del
archipiélago de Chiloé



24 Artículo 17 del Reglamento de uso para la marca de certificación SIPAM Chiloé, para productos y servicios provenientes del archipiélago de Chiloé (2010) p8-9 del Ministerio del Interior.
25 Idea desarrollada en publicación por Sahady, Bravo, Quilodrán. *La cocina chilota: El genuino lugar de encuentro de una comunidad bordemarina.* (2009) revista invi N°67 p160.

Artículo 17. Para ser autorizados para usar la Marca de Certificación SIPAM Chiloé, los productos silvoagropecuarios certificados deben cumplir con al menos la totalidad de los siguientes criterios:

Productos que hayan sido producidos en la Provincia de Chiloé, especialmente en zonas rurales.

Productos generados en el contexto de la producción campesina chilota.

Productos generados dentro de un agroecosistema diversificado que incluya prácticas tradicionales de cultivo. La biodiversidad debe estar expresada en gran variedad de plantas, variedades de uso agrícola, medicinal, así como semillas, árboles, arbustos y animales.

El sistema productivo debe incluir productos agropecuarios chilotes y especies de biodiversidad de importancia global.

El agroecosistema debe estar dentro de los parámetros básicos de una agricultura integrada u orgánica, sin requerimientos de certificación orgánica, pero que excluya el uso de herbicidas y pesticidas de síntesis.

El sistema productivo debe expresar a través de las prácticas utilizadas, conocimiento tradicional y formas ingeniosas de cultivo, tales como, rotaciones de cultivos, uso de recursos marinos en la fertilización, diversas combinaciones de ganadería-agricultura, uso del bordemar, formas de preparación de suelo diversas, atención a 105 ciclos lunares, entre otros.²⁴

El acontecimiento

La materialización de proyectos asociados a la marca SIPAM son los que proporcionan un buen desarrollo de esta iniciativa. Fundaciones como FIA, OPIA, y CEPAN han realizado proyectos asociados a SIPAM, pero que se desarrollan como eventualidades que culminan y no mantienen una permanencia. Ejemplos de esto son el taller *De chicha a sidra: taller de elaboración sensorial* del CEPAN el 2016, o el apoyo en la *fiesta costumbrista a la tradición de la manzana chilota* por parte de la FIA. Una alternativa proyectual desde la arquitectura podría consolidar aquellas propuestas que van en la misma línea de acción. Así, tanto la certificación SIPAM como estas fundaciones, funcionan como un respaldo de gestión para el proyecto, además de dar las primeras restricciones que van a direccionar el diseño.

Si bien el resultado material se ve reflejado en el producto certificado que luego puede salir a un mercado mayor, los resultados inmateriales son los más relevantes en cuanto a los propósitos de un proyecto de estas características. El habitar rural en Chiloé tiene su esencia en el acto más simple de la conducta humana; el comer en compañía. Y esto surge desde acto primitivo del humano de reunirse en torno al fuego a comer y protegerse. La vida rural en Chiloé gira en torno a la producción alimentaria, desde el trabajo de la tierra, la ganadería, la apicultura, la elaboración de embarcaciones hasta las interacciones sociales que finalmente convergen en la cocina chilota, que rememora aquella hoguera primordial, con el calor del hogar en el simple acto colectivo de comer.²⁵ Es por eso que se hace evidente que la puesta en valor de un producto local agroalimentario, arrastra consigo una protección de aquello inmaterial; del acontecimiento que lo originó, y que contiene la esencia de la vida colectiva del conjunto tradicional rural de Chiloé.

26 Fotografías de Marcela Gonzalez y Martín Busel, Lamecura, comuna de Ancud, febrero 2019.

27 Conversación con Pablo Yáñez en el seminario de investigación realizado por el autor titulado *Imaginario Corpóreo Lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial* en Chiloé, 2019. Pablo Yáñez es chilote, profesor de música, Licenciado en Educación, Profesor de Educación Diferencial Mención Lenguaje, Licenciado en Administración, Magister en Orientación Educacional, Doctor en Educación y Doctor en Ciencias Humanas y Sociales.

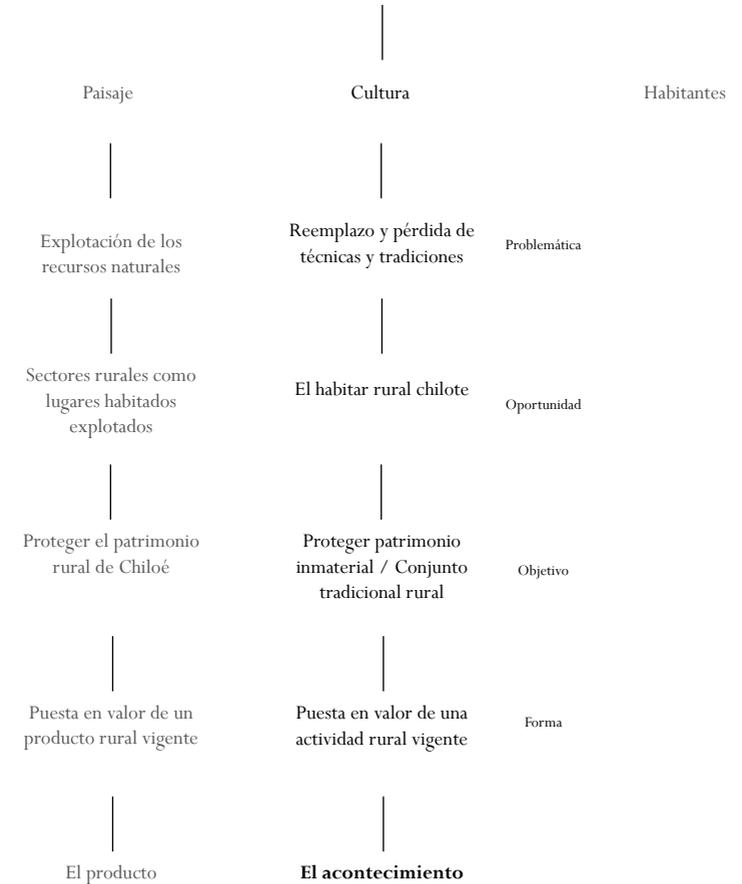


26

*La cultura chilota ha pasado desde un estado de idealización, donde idealizamos todo, el curanto, el velero y la arquitectura tradicional; hasta una etapa de las reconversiones culturales, donde hoy día la industria y el capitalismo ha avasallado de tal manera que hoy el chilote promedio que abandonó el campo, la pesca artesanal, abandonó una forma de vida que por siglos había sido parte de su identidad y que se transformó en un jornal, tomó el rol del obrero en este modelo neoliberal. Algunos autores lo llaman el efecto salmonera.*²⁷

Pablo Yáñez
Chilote

Región territorial del archipiélago de Chiloé



Las comunidades del alimento reúnen a todas las personas que producen, elaboran y distribuyen alimentos de manera sostenible y se hallan fuertemente vinculadas a un territorio desde los puntos de vista histórico, social y cultural. Las comunidades del alimento producen alimentos de calidad de forma sostenible.²⁸

Slow Food

El valor

Así como la marca SIPAM Chiloé nace desde aquella catalogación por parte de la FAO, también existen otras iniciativas en línea con el cuidado de la cultura gastronómica que respaldan teóricamente el potenciar actividades productivas rurales, como lo es SlowFood, organización originada en Italia y que ya lleva diez años en Chile, y que tiene como propósito facilitar el acceso a una alimentación buena, limpia y justa: “buena”, es decir, vinculada a la esfera sensorial y cultural; “limpia”, o sea, que la producción y consumo de alimentos no dañen el ambiente o la salud de los productores; y “justa”, en la medida en que ofrezca a los consumidores precios accesibles y a los productores unas rentas justas. Precisamente en Chiloé existen tres de las ocho comunidades del alimento de SlowFood Chile; pescadores de puñihuil, productores de papas nativas, y productores de pasta de ajo. El propósito de esta organización con estas comunidades, es vincularlas con mercados en los cuales puedan ser vendidos los alimentos y de esta forma ser un aporte tanto a consumidores como productores para generar una producción sostenible.(Slowfood)

Es así como la factibilidad del proyecto se respalda en estas iniciativas, que siguen la misma corriente sustentable en cuanto a todos los ámbitos del habitar. Sustentabilidad con el medio ambiente, pero también en cuanto a los estilos de vida y las nuevas posibilidades para relacionar lo rural con lo urbano con formas que no deterioren, sino que protejan la cultura y a sus habitantes. Una contrarrespuesta ante el actual sistema predominante de mega producción y consumo, que explota el medio natural, y transforma al habitante rural en un jornalero que pierde sus costumbres y formas; el efecto salmonera.

29 Fotografía extraída del libro *Chiloé contad desde la cocina*, de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz.

30 Conversación con Renato Cárdenas durante viaje a Chiloé en el mes de octubre del 2019, con motivos de investigación para el presente proyecto de título.

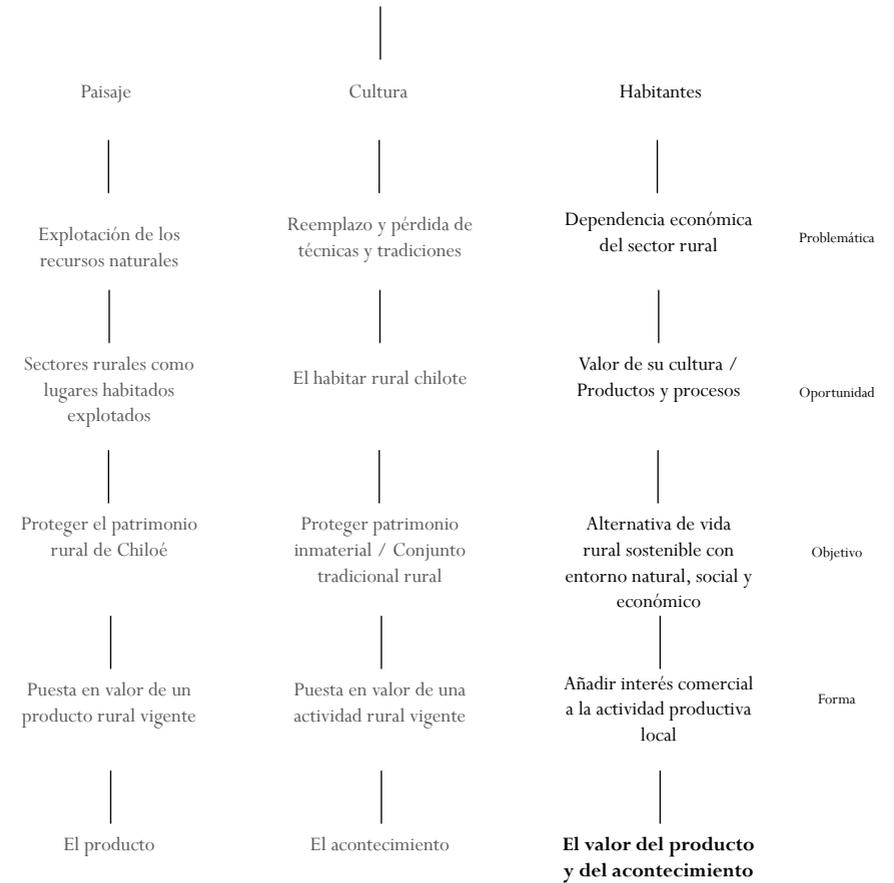


29

*Hay que desarrollar el tema de patrimonio no como una cuestión abstracta, sino que asociarlo a la productividad. En la medida que tú lo asocias, la gente a su vez va a tener un mayor reconocimiento y mayor valoración de su patrimonio, y lo va a mantener, porque hay un interés económico, que no es lo mismo que comercial. Y en eso hay que tener mucho cuidado, porque ya sabemos cuando tu le pones solo el sello comercial, se puede distorsionar fácilmente.*³⁰

Renato Cárdenas
Chilote

Región territorial del archipiélago de Chiloé



*La biodiversidad agrícola solo puede ser revalorizada en la actualidad con las personas del campo como protagonistas, pues son ellas quienes la mantienen viva en cada siembra, luna tras luna. El llamado de estas líneas no es a negar una realidad como la economía globalizada y la necesidad de adaptación de los sistemas campesinos. La invitación es a pensar globalmente actuando localmente, o más bien, a pensar el mundo desde lo local, mediante acciones que fortalezcan a las comunidades y sus territorios a medida que se vinculan con otras realidades.*³¹

CECPAN

El producto, el acontecimiento del producto, y el valor que estos tienen se convierten en las resultantes a tomar en consideración como punto de partida para la creación de un proyecto que pueda brindar la oportunidad de facilitar procesos de producción, pero siempre respaldado en un trabajo desde los habitantes, con las formas de los habitantes, y así que les genere un sustento económico en base a su propia cultura. De esta forma se encamina a una forma sostenible de vivir en el la ruralidad en la actualidad, tanto con el entorno natural y social como también económico, al ya ser parte del sistema mercantil al que todos pertenecemos.

La elección de un acontecimiento particular y una localización particular se hacen inherentes para continuar el proceso. Tanto éstas elecciones como las consiguientes, se plantean como resultantes de un análisis territorial en complemento de los intereses personales. Elecciones que ponen en manifiesto asuntos valorables por el autor bajo su propia experiencia, y que por lo tanto no pretenden ser considerados como respuestas absolutas en cuanto a la problemática general del habitar el mundo rural en Chiloé de forma sostenible, sino que más bien como una postura y alternativa desde la disciplina, entre todo el bagaje de formas que puedan responder ante esto.

35 Gallinero, fotografía del autor, Lamecura,
Chiloé.



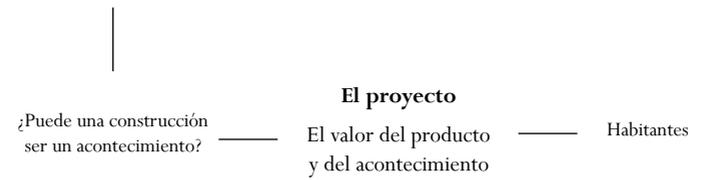
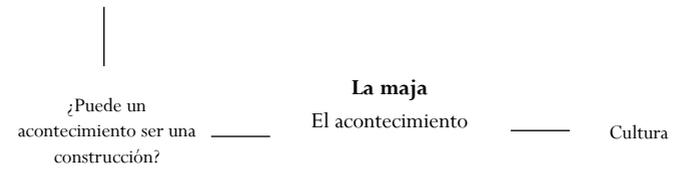
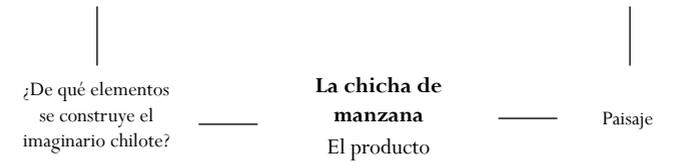


III. ELECCIONES

La tierra, y la chicha de manzana: Experiencias y
detalles de la producción.

¿De qué manera los imaginarios impactan en el proceso creativo?

Región territorial del archipiélago de Chiloé



37 Conversación con Álvaro el año 2019, en el seminario de investigación realizado por el autor titulado *Imaginario corpóreo lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé*.

38 La descripción de esta actividad es desarrollada en el libro de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz Chiloé contado desde la cocina (2015) p51, como así también en el estudio del CECPAN titulado *Varietades tradicionales de manzana en el Archipiélago de Chiloé* (2017) p7.

39 CED Chiloé, Conservación y Gestión Adaptativa de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) (2011), p28 y 29.

*Si tuviera que darte algunos elementos que definen la región territorial de Chiloé, bueno, es el carácter intercultural, esta mezcla de identidad española y Mapuche con elementos Chonos y por cierto elementos de inmigrantes principalmente Alemanes y de navegantes. Un segundo elemento distintivo es el carácter insular, o sea somos gente de isla, eso es lo que nos define, somos el único archipiélago poblado de Chile. Y luego el elemento rural, o sea, todavía seguimos siendo una provincia fuertemente rural. Yo creo que esos tres elementos son distintivos respecto a lo que es Chiloé.*³⁷

Álvaro Montaña
Chilote

Sobre la chicha de manzana

Una vez superpuestas las ideas desarrolladas anteriormente, la elección de la chicha de manzana como una actividad productiva sugerente para la continuación del proceso creativo, se asoma tanto por las experiencias personales vividas en torno a aquella actividad, como también por el peso cultural que posee al ser parte indispensable de la vida rural actualmente.

Adentrando en las palabras que describe Álvaro Montaña sobre Chiloé, el primer carácter de mezcla o sincretismo cultural, no puede quedar fuera en cuanto a las decisiones consiguientes. Y resulta particularmente que la chicha de manzana, posee un sinfín de elementos de aquel sincretismo. Este brebaje es la transformación de la bebida local en tiempos precolombinos, en donde los habitantes hacían chicha a partir de bayas silvestres del territorio. Se hizo chicha del fruto del mechay, murta, calafate, maqui, luma (cauchao), arrayán, frutilla, mini-miñe, chaura (chinge), chupón, de cogollos de luma, papa, chunño, oca, y de los granos precolombinos como quingua, teca, mango, madi, langco. Posteriormente con la llegada de colonos, a medida que en los huertos crecen los primeros manzanos del tipo camuesa se comienza a realizar chicha a partir de este fruto, pero bajo el mismo proceso artesanal precolombino, donde la manzana se molía (majaba) en un dornajo o canoa gigantesca, y en ambos extremos se ubicaba una pareja de varones con varas de luma de unos dos metros y medio que apaleaban las manzanas hasta molerlas. Hoy en cambio, el motor ha sustituido aquel trabajo, donde una maquinaria artesanal - que refleja la virtuosa habilidad en carpintería de los chilotes - es conectada a un motor bencinero que tritura las manzanas, disminuyendo el tiempo de producción en gran parte.³⁸ Tanto este artefacto como la prensadora y exprimidora, no es una adquisición de todas las familias, por lo que la producción de chicha va dependiendo de quien intercambia aquella maquinaria a los otros vecinos ya sea por un valor monetario, o por un valor material, un trueque de uso por chicha.³⁹ El exprimido de las manzanas trituradas mediante prensas de

40 Fotografía extraída del libro *Chiloé contado desde la cocina*, de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz.
41 Cárdenas, Muñoz. *Chiloé contado desde la cocina* (2015) p51.

40

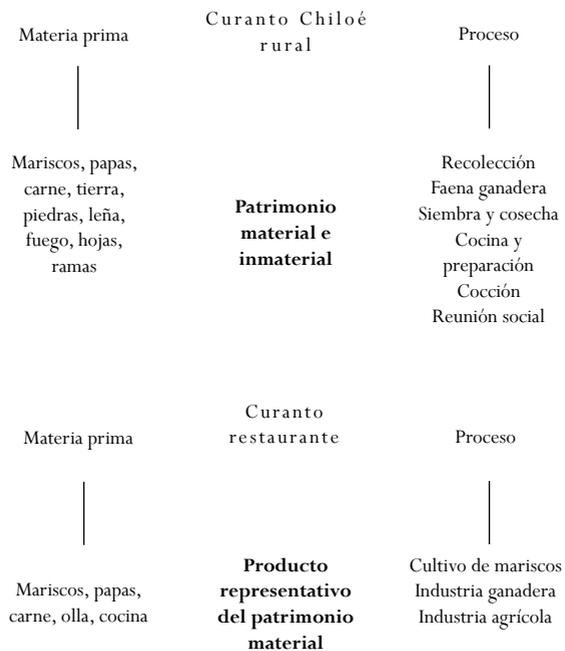


La maja de manzana, al igual que otros rituales, es encuentro familiar y vecinal. La cosecha de manzanas, su trituración (maja) y exprimido mediante las prensas de madera constituye una suerte de minga porque el trabajo sólo es retribuido con comida y bebida. Empero, en los últimos años la maja es hecha a motor y constituye un servicio particular prestado por una persona que recorre con sus aperos la zona y cobra por el molido de la manzana. El exprimido y envasado sigue siendo todavía tarea vecinal gratuita.⁴¹

Renato Cárdenas
Chilote
Lorna Muñoz Arias
Chilota

madera, sigue manteniendo su formato original, como así también el carácter intangible del acontecimiento, en cuanto a la reunión social y significado de aquel trabajo, remunerado a vecinos quienes aportan en esta minga con comida, y por supuesto con el producto mismo, convirtiéndose así en un ritual que sigue dependiendo del trabajo colaborativo, y beneficiando tanto a dueños de manzanas como a quienes ayudan.

Por otro lado, el carácter rural de la producción de chicha de manzana es evidente. Sin huertos de manzanos, es imposible producir chicha, y esta condición depende netamente de la ruralidad. A su vez resulta interesante el vínculo de este producto con los sectores urbanos. Basta con ir a los principales mercados de las ciudades - como la Feria Campesina Yumbel en Castro, o el Mercado Municipal de Ancud - para observar una incipiente venta de chicha proveniente de sectores rurales. Chicha envasada en botellas plásticas reutilizadas de bebidas, que usualmente es comprada sólo por algunos chilotes que confían en la calidad del producto artesanal, pero donde claramente no existe una regularización del producto. Al ser una bebida alcohólica, se le suma aún más cuidado a sus procesos legales de venta, pero como sigue siendo algo artesanal, es obviado y su venta cae en la clandestinidad, sin evolucionar. Es por esto que los sabores de cada chicha son diferentes, algunos más ácidos, otros más amargos, hay algunas más fermentadas y fuertes, otras más dulces. Su sabor depende de diversos factores, desde el tipo de manzana utilizada, la madurez en que estas fueron cosechadas, la higiene en el proceso, el tipo de envasado inicial (barril de alerce, barril plástico, etc), y su tiempo de fermentado hasta ser envasada en la botella plástica y luego comprada en el mercado. Es por esto que quienes compran chicha en estos mercados, ya saben bien a quien comprarle, o también saben distinguir la chicha según su aspecto si es del agrado. Todas estas variables y características, hacen de la chicha de manzana un producto sumamente vigente como parte de la esencia de la cultura chilota, y a la



42 Esquema realizado por el autor en base a la experiencia.

43 Idea desarrollada en el libro de Renato Cárdenas y Lorna Muñoz *Chilote contado desde la cocina* (2015) p 24. Se han encontrado vestigios como los de puente Quilo, Ancud, que el arqueólogo Carlos Ocampo ha fechado en 5.500 años. Esto nos hace pensar que el curanto de Chilote estaría entre las recetas más antiguas de la humanidad, sólo comparable con los asados de carnes. No es comida ordinaria del pueblo, sino una especie de preparación industrial del marisco, lucho, etc., usada por nuestros ribereños para vender a mejores precios dichos artículos, que así preparados reciben la denominación de curanes.

vez un producto sumamente dinámico, que ofrece varias oportunidades para una transformación para su protección y puesta en valor, pero que se ubican en un punto de inflexión en el cuál las decisiones deben ser cautelosas para no transformar el producto en tan solo una representación, y perder su esencia.

A modo de referencias, resulta apropiado analizar otros casos de producción agro-alimentaria que si se han visto transformados, y poseen diversas formas de comercialización en las cuales algunas mantienen sus formas y tradiciones, y otras que simplemente pretenden llegar solo con el producto acabado. Entre estos, las distintas formas de hacer y vender curanto, ejemplifican de buena manera ambos caminos.

El curanto de Chilote estaría entre las recetas más antiguas de la humanidad y se origina como una forma incluso con un dote industrial al ahumar la carne de mariscos para preservarla, trasladarla y comercializarla tanto en el norte del archipiélago como en zonas continentales.⁴³ El ritual del curanto rural conlleva numerosos procesos; la recolección de mariscos en marea baja, la faena ganadera, la siembra y cosecha de papas, la elaboración de milkaos y chapaleles, hasta el ritual en sí, del hoyo en la tierra, las brasas en su interior que calientan las piedras, el cerro de mariscos cubiertos de carne, longanizas, milkaos y chapaleles, y luego las hojas de arrayán y nalca que sellan como un verdadero horno para ahumarlo todo. Finalmente, el momento de la comida una vez está todo cocido, que se realiza en torno al hoyo, con una reunión social de familia y vecinos. Y así mismo, es como ofrece el agroturismo o las fiestas costumbristas, la experiencia del curanto, en donde turistas e isleños logran participar de aquello, y las chilotas y chilotos comparten y enseñan su cultura, en medida que sacan un valor económico de aquello. Pero en la ciudad, el proceso es completamente distinto, aún así cuando el nombre es el mismo. Un curanto de restaurante, incluso en Santiago, carece de todo el

44 Cárdenas, Muñoz. *Chiloé contado desde la cocina* (2015) p44.

45 CECPAN, *Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)* (2017) del Formulario de postulación Giras para la Innovación Convocatoria Nacional 2017 de la FIA, p6.

A nivel de restaurantes es posible hallar una gastronomía más cuidada. Empero, la preparación de los alimentos, propios de la zona, se hacen de acuerdo a un estándar internacional creyendo que las visitas no gustarían de sabores locales. Hay cierto pudor para ofrecer abiertamente los platos locales o derivaciones de ellos. Como ejemplo extremo, en ningún bar, restorán ni cocinería se ofrecía —hasta hace unos años— chicha de manzana o papas nativas.⁴⁴

Renato Cárdenas

Chilote

Lorna Muñoz Arias

Chilota

El principal producto de la manzana chilota es la chicha, que antaño tuvo alta importancia en la economía rural, siendo comercializada hacia las distintas islas del archipiélago e incluso al resto de la patagonia. Hoy en día, la chicha se sigue elaborando en abundancia en el campo, aunque ha perdido su relevancia económica, pues no ha habido una innovación que permita la agregación de valor a este producto, y menos aún acceder a mercados formales.⁴⁵

CECPAN

acontecimiento. Funciona sin recolección, sin faena ganadera, sin siembra y cosecha, sin hoyo, sin brasas ni piedras, sin arrayán y nalca, y sin reunión social. El famoso pulmay, o curanto en olla, que como producto luce similar, sabe similar, pero se sustenta en la industria y no en un trabajo colaborativo ni en la cultura ancestral, como lo es el en la ruralidad.

Bajo el mismo lineamiento en que el curanto se comercializa en las fiestas costumbristas y en el agroturismo, es como la chicha de manzana y su acontecimiento de producción se pretenden transformar para proteger su esencia y cultura, y devolverle aquella relevancia económica de antaño, en el contexto contemporáneo globalizado. El punto de inflexión de aquello es difícil, ya que debe sostenerse en un modelo en el cual tanto el producto como su acontecimiento no se transformen en tan solo una representación del verdadero patrimonio, sino que lo sigan siendo, manteniendo formas, tradiciones y cultura, pero que a su vez amplíe su llegada en mercados para que así genere un aporte económico los habitantes rurales que la producen. Con el respaldo de las iniciativas antes mencionadas, SlowFood, la marca SIPAM Chiloé, CECPAN, OPIA y FIA se pueden acotar estos criterios, y así no caer en precisamente lo que se critica de la gran industria y su impacto en las otras actividades.

La maja es para la cultura chilota lo que la fiesta de la vendimia es para el mundo vitivinícola. Se trata de una actividad revinculante, de profundo sentido social. Enlaza, además, con las antiguas ceremonias indígenas. Una vez al año, la fiesta es una instancia de reunión participativa en torno a una actividad productiva, en la que se trabaja, se bebe, se come, se baila y también se agradece por el fruto obtenido.

La chicha de manzana está intrínsecamente arraigada a la cultura chilota. Forma parte inherente del isleño, es esencia de su identidad. Por este motivo, la chicha de manzana de Chiloé se mantiene intacta, a pesar de los embates económicos y culturales.

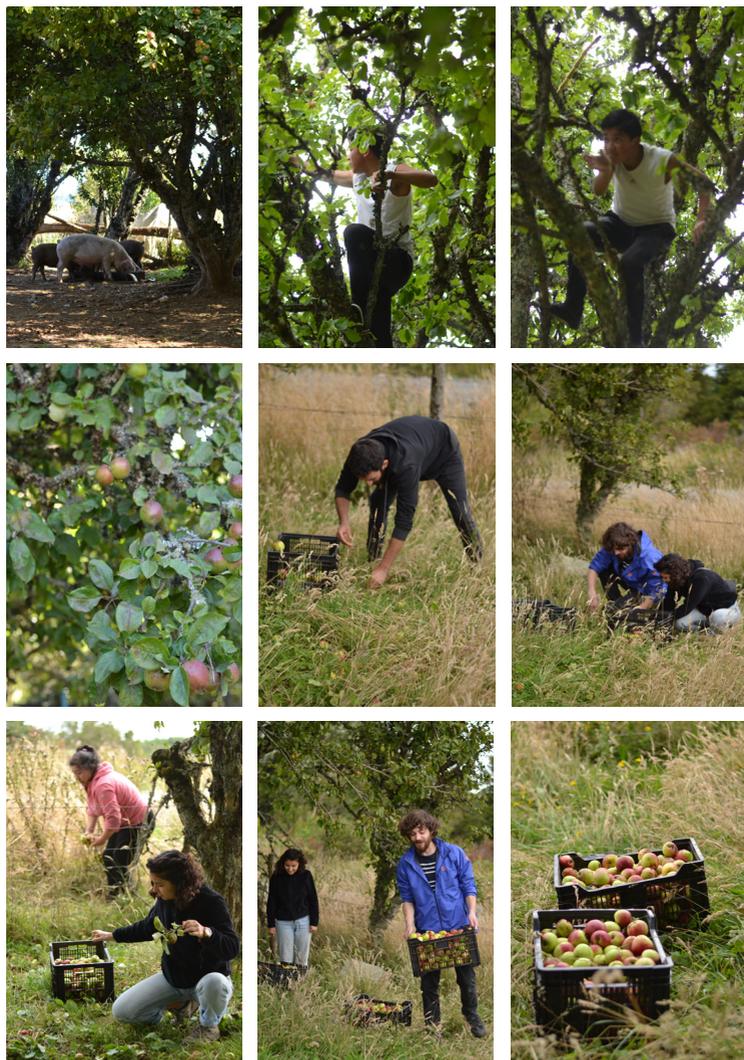
(...)la chicha de manzana chilota es el líquido vital del pueblo, la sangre social que mantiene vivo el cuerpo cultural de Chiloé.⁴⁶

Amalia Castro San Carlos
Doctora en Historia

Registro del acontecimiento

El siguiente registro del proceso de elaboración de chicha de manzana, fue vivido por el autor y amigos durante el mes de febrero del año 2020. Se prestó ayuda a la familia Paidanca del sector de Lamecura, Ancud, quienes producen chicha de manzana todos los años, tanto en el mes de febrero en como en mayo, debido a las distintas temporadas de maduración de los distintos tipos de manzanos que poseen. A su vez, se conversó con Rodrigo Paidanca sobre el proceso - chilote de cincuenta años, carpintero de ribera, constructor, agricultor, ganadero y pescador - quien desde niño ayudaba a su padre en el mismo terreno a la producción de chicha de manzana, y que hasta el día de hoy lo sigue haciendo y son sus hijas, hijo, esposa, yernos, nietos, familiares, vecinos y amigos, quienes lo ayudan en la labor. Las fotografías a continuación son acompañadas por frases de Rodrigo, que explican algunos aspectos del proceso y su significado como acontecimiento para la familia.

El registro fotográfico fue realizado por Marcela Gonzalez y Martín Busel.



Primer acontecimiento
Cosecha

Los loros ya están atacando ya las manzanas.

*Tenemos árboles que ahora están buenas las manzanas,
pero también tenemos árboles que están buenas en abril
mayo, pero ese es otro manzano.*

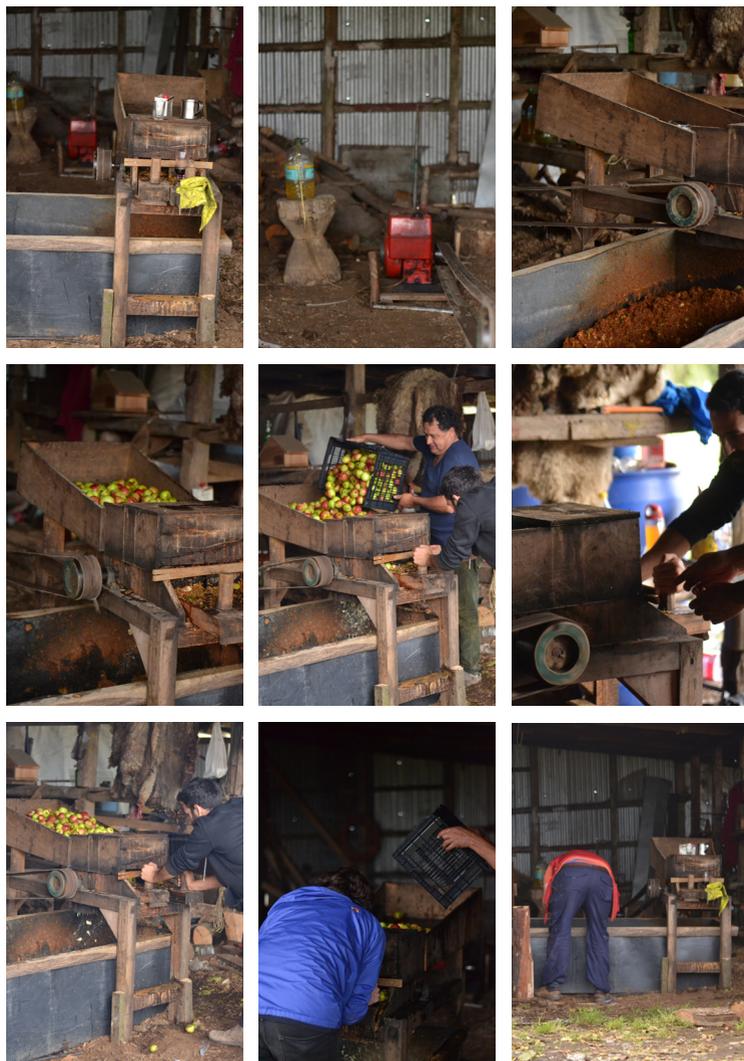
*Tengo ciento y tanto árboles. Hay árboles que años dan
sacos y sacos. Tenía un árbol que me daba casi ochocientos
litros de chicha. Pero en promedio son como ochos sacos de
veinticinco kilos por cada árbol.*



Segundo acontecimiento
Lavado

*Para sacar mil litros de chicha tienes que hacer como cien sacos
de veinticinco kilos.*

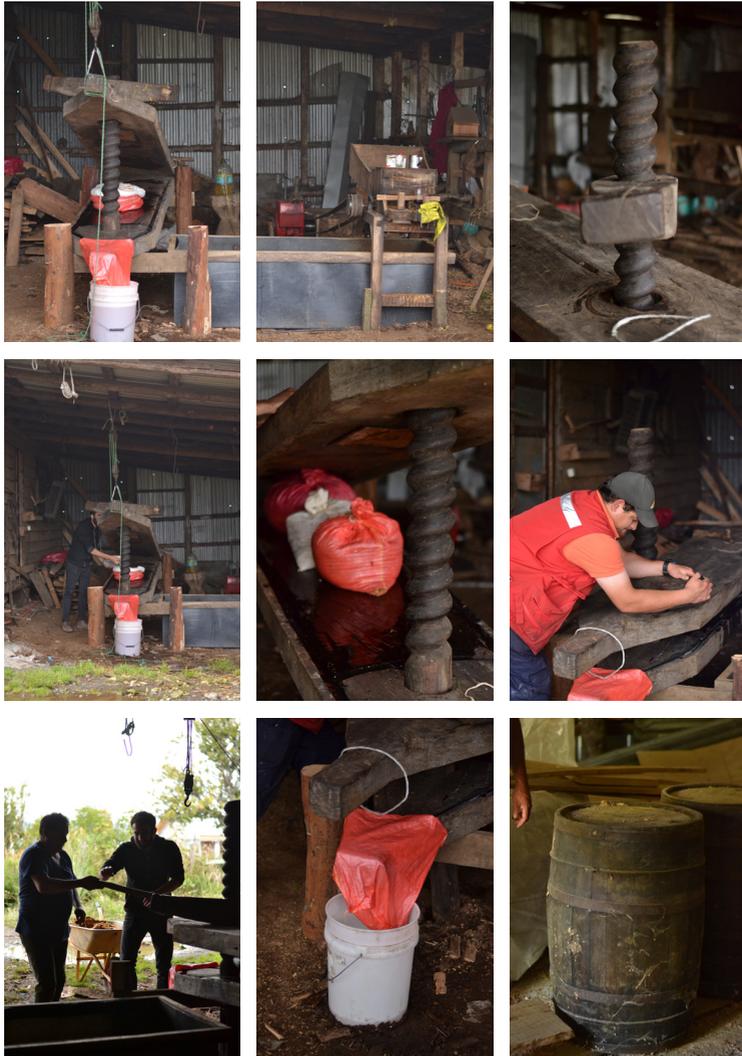
Si se hace en febrero, en julio ya está fermentada.



Tercer acontecimiento
Maja

Algunos años se sacan tres mil litros, otros años cinco mil.

Para exprimir ya trabajan menos, dos o tres. La recogida de manzanas es lo que más cuesta.



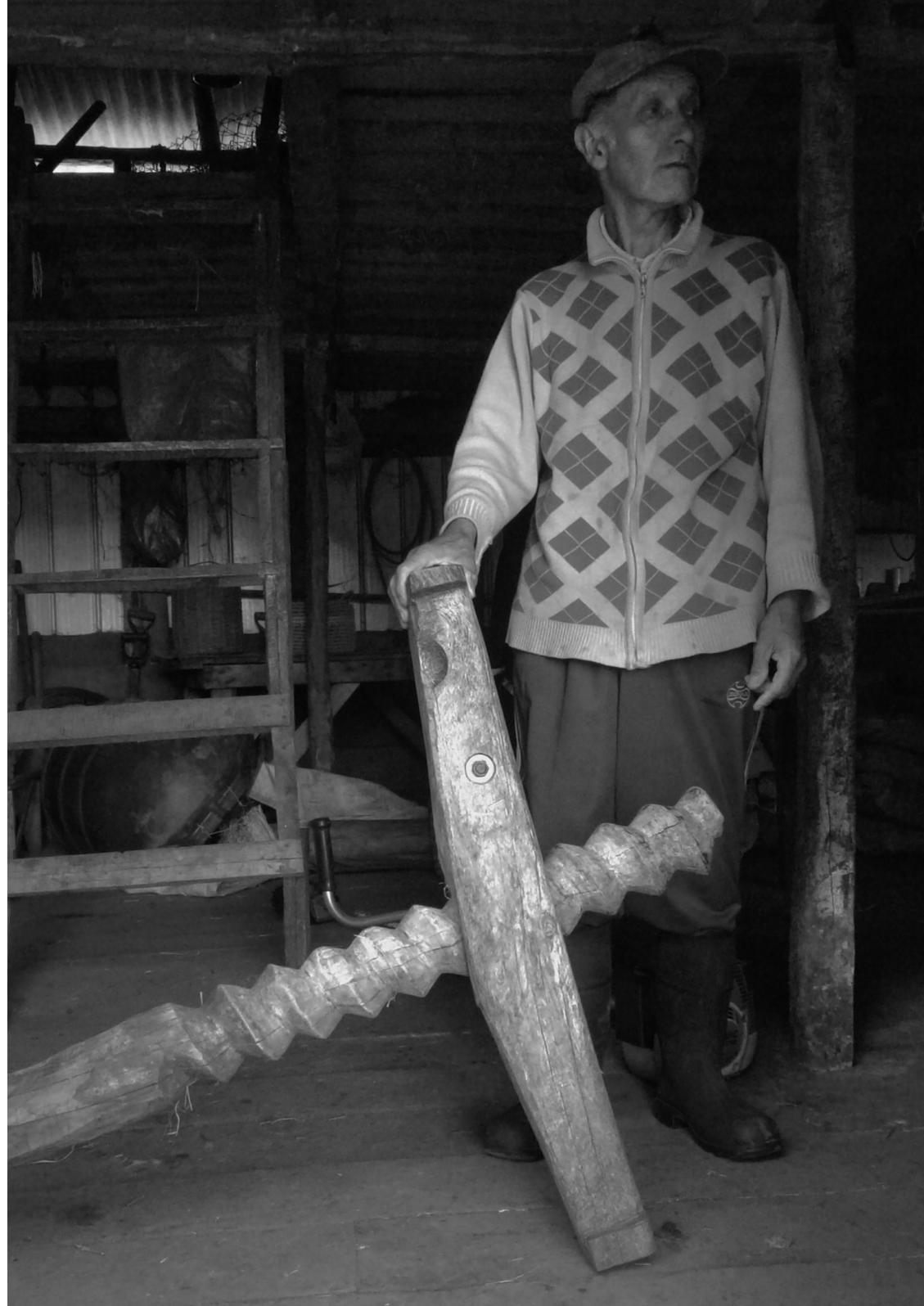
Cuarto acontecimiento
Prensado y exprimido

Agua caliente y escobilla para que quede bien limpio. Si el barril es bien aseado, bien lavadito, la chicha aguanta hasta cuatro años. Y más antigua queda rica.

Tengo cinco de esos barriles de alerce. Ciento cincuenta litros. Y los barriles plásticos se bautizan también con pisco caliente. Los de alerce no. Y se guardan en un lugar que no haya mucha calor no más.

La chicha la cambio por leña, estaca, y pa' uno po. Como medicina igual. La chicha es lo mejor que hay pa'l cuerpo.

47 Chilote junto a su tornillo y tuerca de la máquina chichera para exprimir el jugo de las manzanas, fotografía del autor, Huehue, Chiloé.



48 Chilote y máquina chichera para moler las manzanas, fotografía del autor, Hueihue, Chiloé.



IV. REFERENCIAS Y ACOTACIONES

Información teórica cuantitativa y cualitativa de las manzanas y las actividades productivas que se le asocian.

49 Cárdenas, Muñoz. Chiloé contado desde la cocina (2015) p51.

50 CED Chiloé, Conservación y Gestión Adaptativa de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) (2011), p28.

51 Tan solo clasifican las manzanas en rojas y verdes, cuando en Chiloé existen varios tipos de manzanos - mostrados en el siguiente subcapítulo.

La familia de Juan Álvarez, en Linlín, cosecha hasta 25 mil litros. Pablo Ulloa, en Calen, ha sobrepasado los 4 mil. Una familia normalmente exprime entre 300 y 500 litros.⁴⁹

Renato Cárdenas
Chilote
Lorna Muñoz Arias
Chilota

Dentro de las tecnologías y sistemas tradicionales está el uso de las prensas y tornillos para hacer chicha de manzana. Yutuy, San José y la Estancia son sectores que se destacan por su producción de chicha. En estos sectores hay buenos productores de chicha que elaboran hasta 4000 litros de chicha al año.⁵⁰

CED Chiloé

El huerto de manzanos

La investigación en torno a un tema particular de la ruralidad en Chiloé, hace que la obtención de información cuantitativa a través de la observación y el levantamiento en terreno, se plasme como la herramienta principal de trabajo, debido a la escasez de estudios teóricos que hay sobre el tema. La conversación con Rodrigo Paidanca arrojó una serie de valores aproximados sobre la producción de chicha en su familia. Litros de chicha producida, cantidad de manzanas utilizadas, temporadas de cosecha, y así una definición del huerto de manzanos de esa familia particular. En base a básicos cálculos se han podido concluir aspectos relevantes que luego serán analogados al modelo de proyecto en cuanto a su funcionamiento con la comunidad. Datos como la cantidad promedio de producción de chicha por una familia, el costo material que aquello significa, y las dimensiones espaciales de la producción y almacenaje. A su vez, estos resultados fueron comparados con datos obtenidos del último Censo Nacional Agropecuario y Forestal del año 2007, de los cuales se pudieron concluir dimensiones de huertos de manzanos promedios por comuna en Chiloé. El objetivo de comparar ambas fuentes de información, es la caracterización del huerto de manzanos en Chiloé de forma prototípica, para que de esa manera el proyecto adquiera escala en cuanto a la cantidad de familias posibles de vincular con el proyecto para así generar un modelo de gestión real de funcionamiento, y por lo tanto para que el proyecto adquiera factibilidad.

Se hace necesario mencionar la imprecisión existente en el proceso de obtención de información, que ocurre tanto por las condiciones informales de la producción de chicha de la familia Paidanca, como también por la información poco específica del Censo para la gran variedad de manzanas chilotas.⁵¹ A pesar de aquello, la pequeña muestra de estas dos fuentes de información, permiten armar una base cuantitativa efectiva para los efectos del desarrollo proyectual, en una instancia de ejercicio académico como la presente.

Proceso productivo artesanal familia Paidanca

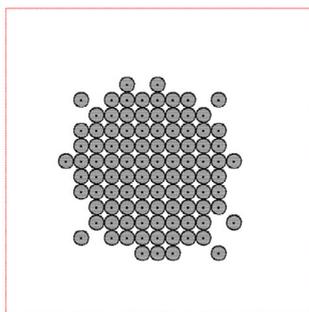
Meses de cosecha y elaboración	Febrero y mayo
Mes de chicha fermentada	Julio y octubre
Personas participantes	10 -15
Litros exprimidos por día	-
Cantidad de manzanos	100
Distanciamiento árboles tronco-tronco	5m
Superficie bosque manzanos	2500m ²
Cantidad de sacos [25kg] por árbol	8
Cantidad de litros por árbol	80L
Cantidad de litros por temporada	3000L - 5000L
Cantidad de barriles [150L] por temporada	26
Cantidad de kilogramos de manzanas exprimidas por temporada	7500kg - 12500kg

Superficie de huertos caseros / Censo Nacional Agropecuario y Forestal 2007

	Cantidad de familias informantes	Superficie de huertos de manzanos activos (ha)	Promedio de superficie de un huerto de manzanos (ha)
Chiloé			
Manzano rojo	11	10.3	0.93
Manzano verde	86	44	0.51
Ancud			
Manzano rojo	8	5.7	0.71
Manzano verde	17	19.7	1.15
Castro			
Manzano rojo	3	4.6	1.5
Manzano verde	18	6.9	0.38
Quemchi			
Manzano rojo	-	-	-
Manzano verde	7	5.4	0.77
Dalcahue			
Manzano rojo	-	-	-
Manzano verde	41	11.6	0.28
Quellón			
Manzano rojo	-	-	-
Manzano verde	3	0.4	0.1

Huerto familia Paidanca

Superficie del huerto de manzanos	0.25ha
Cantidad de manzanos	100
Kg de manzana exprimida	10.000kg
Litros de chicha producida por temporada	4000L



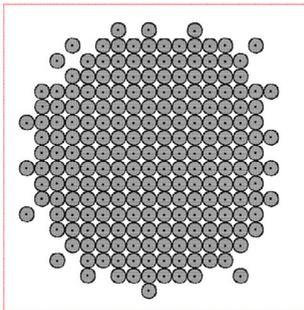
Para sintetizar los cuadros de las páginas anteriores y poder establecer resultados tangibles para un modelo productivo se establece un paralelo entre la información obtenida de la familia Paidanca y la información obtenida del Censo, con los criterios más relevantes que son la superficie del huerto, la cantidad de manzanos que esta superficie implica, y en base a eso la producción tanto en kg de manzanas cosechadas como litros de jugo de manzana obtenido. También se muestra un dibujo con vista aérea que esquematiza la información cuantitativa de la cantidad de árboles supuestos según el caso, en una superficie de 1ha. Dichos árboles fueron dibujados según criterios de dimensionamiento observados por el autor en terreno y según lo conversado con Rodrigo Paidanca, donde cada tronco equidista de 5 metros a sus adyacentes.

Huerto familia Paidanca

La producción de chicha de la familia Paidanca se aproxima a 4000 litros de chicha al año, dato que se asemeja a lo relatado por las fuentes bibliográficas, tanto en el texto *Chiloé contado desde la cocina* de Cárdenas y Muños donde 4000 litros también es una cifra mencionada, como también en el estudio *Conservación y Gestión Adaptativa de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)* del CED Chiloé, donde 4000 litros de chicha es un valor referente de producción. Cabe mencionar que en un año existen dos temporadas de cosechas, debido a los distintos tipos de manzanas, por lo que la producción por temporada según tipo de manzana sería de 2000 litros. Esto se abordará en el siguiente subcapítulo enfocado en las tipologías de manzanas y lo que aquello conlleva para la producción.

Huerto Promedio
Chiloé según Censo
2007

Superficie del huerto de manzanos	0.56ha
Cantidad de manzanos	224
Kg de manzana exprimida	22.400kg
Litros de chicha producida por temporada	8960L



Huerto promedio chiloé según Censo

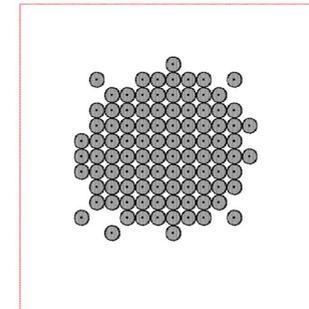
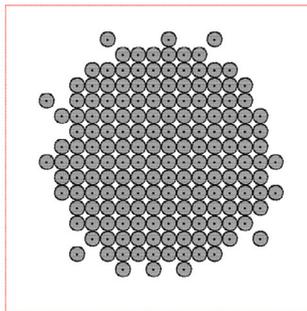
Según los datos del censo, el huerto de manzanos promedio en Chiloé, es de una superficie de 0.56 ha. Si se toman los criterios del huerto observado de la familia Paidanca, donde el distanciamiento entre árboles en relación tronco-tronco es de 5 metros [25m² por árbol] entonces el huerto de manzanos promedio de Chiloé sería de 224 manzanos, que implica una producción de 8960 litros de jugo de manzana.

Por otro lado, la comuna con mayor superficie de huertos de manzanos activos era Ancud, con un total de 25.4 ha entre huertos de manzanos rojos y verdes, que corresponde al 46% de todos los huertos de manzanos en Chiloé registrados en el censo. Estos huertos de manzanos corresponden a huertos caseros o asociado a familias, ya que en Chiloé no existen industrias frutícolas de la manzana.⁵² A pesar de aquello, la relación entre esta superficie con la cantidad de informantes, arroja que el huerto de manzanos promedio en Ancud es de 1 ha, lo que dista bastante del caso particular de la familia Paidanca que tienen aproximadamente 0.25ha de huerto de manzanos, caso que se asemeja más al huerto de manzanos promedio de la comuna de Dalcahue que es de 0.28ha.

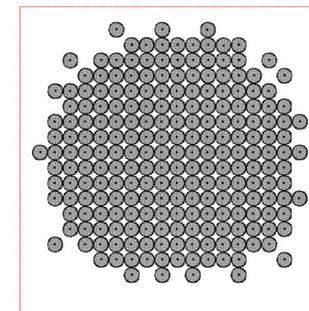
Considerando que los datos del Censo arrojan un huerto promedio que supera en un 100% a los datos obtenidos del huerto de la familia Paidanca y de los casos mencionados en las fuentes bibliográficas, se establecerá un promedio entre ambos, para así sacar un prototipo de huerto de manzano. Es decir, el huerto prototipo será el termino medio entre el huerto promedio de la familia Paidanca y bibliografía, y el huerto promedio según el censo del 2007.

Huerto prototipo

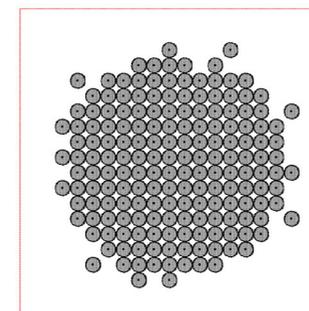
Superficie del huerto de manzanos	0.4ha
Cantidad de manzanos	162
Kg de manzana exprimida	16.200kg
Litros de chicha producida por temporada	6480L



Huerto familia Paidanca



Huerto promedio Censo



Huerto prototipo

Tipos de manzanas chilotas / Estudio CECPAN

Tipos de manzana	Cosecha	Presencia	Uso
Candelaria	Finales de febrero	Escasa	Alimentos
Febrera	Finales de febrero	Escasa	No se especifica
Tomate	Finales de febrero	Común	No se especifica
Rosa	Mediados de mayo	Abundante	Chicha y alimentos
Trompuda	Mediados de mayo	Escasa	No se especifica
Limón	Mediados y finales de mayo	Escasa	Chicha y alimentos
Dulceamarga	Finales de mayo	Escasa	De guarda.
Ñata	Finales de mayo principios de abril	Común	Alimentos
Cabeza de guagua	Finales de abril	Escasa	De guarda.
Camuesta	Finales de abril y principios de mayo	Abundante	Chicha. De guarda
Fierro	Finales de abril y principios de mayo	Escasa	De guarda.
Ají	Finales de mayo	Escasa	Conservas y jugo.
Reineta	Finales de mayo	Escasa	Chicha. De guarda

Tipos de manzanas

La definición de un huerto de manzanos prototípico, finalmente es el dato con el que se da escala al proyecto, para saber el vínculo que se tendrá con las familias, y así también valores productivos del proyecto. Por otro lado se hace relevante información precisa sobre la manzana en sí, para conocer sus oportunidades, y también funcionamiento como microsistema.

Se incorporó el estudio realizado por CECPAN sobre las distintas variedades de manzanas chilotas, las cuales tienen distintas temporadas de cosecha, y a su vez distintos usos. Con esta información surge uno de los principales lineamientos de proyecto, que tiene que ver con la dependencia de la temporalidad del fruto, el cual puede empezar a transformarse desde fines de febrero hasta fines de mayo. En cuanto a la elaboración de sidra - que es el proceso productivo con la manzana que requiere más precisión y trabajo - su proceso de fermentación requiere de seis meses, por lo que en noviembre es cuando terminaría de fermentar la última sidra para ser embotellada.

Dentro de los distintos tipos, la manzana del tipo camuesta, es la que más destaca por ser de un tipo abundante y con buenas propiedades de guarda, donde según relatos de chilotos del libro del CECPAN, una vez cosechada a fines de abril, dura hasta agosto o septiembre, lo que podría brindar oportunidades de producción no necesariamente al instante de ser cosechada, sino que en meses posteriores. Así también es el caso de las manzanas del tipo dulceamarga, cabeza de guagua, fierro, y reineta, pero de las cuales su presencia es escasa.

53 Según la noticia de prensa FIA del INDAP de 2017 *Agricultores agroecológicos buscan recuperar variedades ancestrales de manzana chilota* donde dice *A pesar de ser conocida por su uso para chicha, empanadas y dulces artesanales, la mayoría de las manzanas chilotas no cuentan con manejos agronómicos y en muchas ocasiones su destino es servir de alimento para los animales. De hecho también se les conoce como "manzanas chancheras".*
<http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2017/04/04/agricultores-agroecologicos-buscan-recuperar-variedades-ancestrales-de-manzana-chilota>

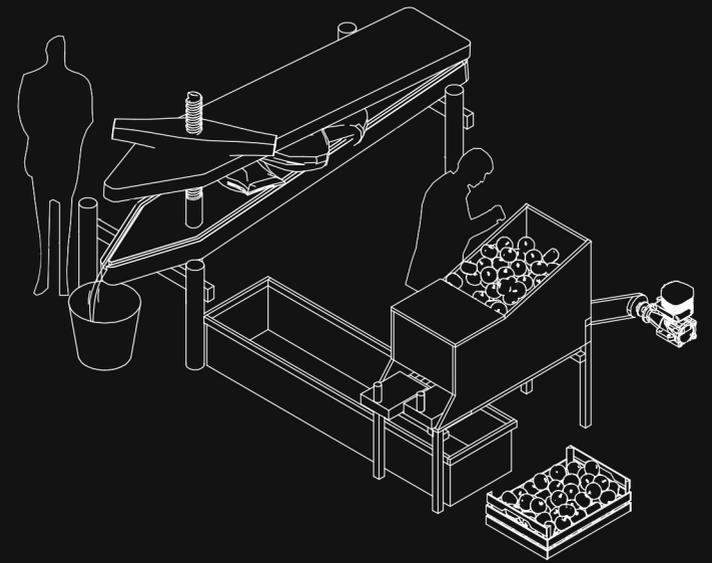
	Teoría
Tipos de bayas, frutos y granos de los que se hace chicha	Maqui, cauchahue, mechay, calafate, murta, arrayán, frutilla, mini-miñe, chaura o chinge, chupón, quingua, mango, madi, langcom maíz
Tipos de manzanas	Manzana camuesta, manzana limón, caleñe, cuchi, huilque, llolla, pellinga, pollong, pozoca, febrera, ulloa, libras, bolas de gallo
Bebestibles derivados de la manzana	Jugo de manzana, vinagre, chicha, sidra.
Comestibles derivados de la manzana	Empanadas de manzana, torta de manzana, mermeladas y mazamoras de manzana, repollo azul, manzanas curantas, manzanas arrebozadas, cema de manzanas, rollo de manzana, postres de manzana.

La gastronomía de la manzana

La manzana es un fruto que ha brindado muchas oportunidades productivas a los chilotos, no tan solo en los derivados de su jugo, sino que también como comestible para preparaciones dulces, y que también son parte fundamental del patrimonio gastronómico chilote. La chicha vendría siendo el producto de mayor elaboración, ya que es un trabajo de una escala mayor que cualquier preparación gastronómica, pero eso no quita que la gastronomía comestible en torno a la manzana quede fuera como algo menos importante. Las diferentes producciones de mermeladas, mazmorras, empanadas y postres, y también los otros derivados líquidos como el jugo o el vinagre de manzana, son también considerados como oportunidades productivas para su puesta en valor y para una vida rural sustentada en estos productos que son parte de la cultura.

A pesar de todas estas oportunidades productivas de la manzana, es un hecho que la cosecha ha ido disminuyendo, donde en algunos casos las familias solamente ocupan las manzanas para alimentar a sus cerdos y corderos⁵³ debido a la falta de equipamiento para la producción de gran escala (chicha), o en algunos casos simplemente las manzanas se pudren en el suelo tras madurar, o son comidas por loros.

Tanto esta merma de manzanas, como las diversas oportunidades del fruto, hacen que el proyecto para su revalorización se vuelva pertinente y necesario al territorio, para además devolverle el significado económico a la chicha como producto principal de la manzana, y así contribuir al modelo rural sustentable como objetivo principal. Estos datos, sumados a la construcción del huerto prototípico, son los que dan las restricciones específicas del proyecto en su funcionamiento.



SEGUNDA PARTE

UN PROYECTO DE INTERVENCIÓN

V. ESCALA CULTURAL

Definición proyectual, funcionamiento y alcances

54 Planta productiva de Sidra Insular en Liceo Insular de Achao. Fotografías extraídas desde documentación aportada por CECPAN del proyecto Sidra Insular.

55 CECPAN, *Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial*, <https://www.opia.cl/601/w3-article-3672.html>

56 Artículo sintetizado en la página 42 del presente documento.

54



La manzana chilota, y su principal producto, la chicha de manzana, son parte del rico patrimonio agrícola - en su componente genético y también cultural - que posee el archipiélago de Chiloé. Este producto patrimonial tiene relevancia histórica en la ruralidad del sur de Chile, sin embargo no ha habido un proceso de adaptación e innovación que le permita posicionarse en mercados formales, y menos aún en mercados de nicho. La presente propuesta está abocada a agregar valor a un producto tradicional de la agricultura familiar de Chiloé, la chicha de manzana chilota, con miras a insertarlo en mercados formales y que valoren su relevancia desde el punto de vista biocultural. La propuesta es el paso de chicha (producto local) a sidra (producto reconocido internacionalmente) de manzana chilota.⁵⁵

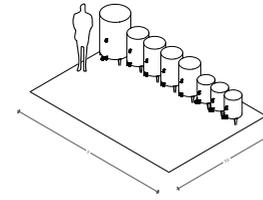
CECPAN

Definición proyectual

Tras reconocer el valor del acontecimiento de la maja como parte esencial del conjunto rural chilote, la oportunidad de potenciarlo para una vida sostenible en base a la cultura, se convierte en el motor propulsor del proyecto. De esta forma, la propuesta arquitectónica para el presente proceso de título se declara como un proyecto de intervención de distintas escalas, el cual se origina con esta intervención conceptual en la manera de entender la maja chilota como oportunidad, y continúa en las distintas intervenciones de escalas físicas; intervención de un poblado, intervención de un predio, e intervención de construcciones.

El proyecto se plantea como una *Chichería rural de manzanas chilotas*. Espacios donde ocurra una simbiosis entre la mantención de tradiciones en los procesos artesanales de producción en base a manzanas chilotas, y el perfeccionamiento y refinamiento de éstos a modo de potenciar los productos de la cultura local para sacarlos a mercados formales y sacar un beneficio económico para los chilotos que participen en el desarrollo productivo. De esta forma se protege la cultura, así evolucionando el habitar rural, a un modo más sostenible en el sistema socio-económico actual.

Para efectos de factibilidad del proyecto, se toma como referencia la iniciativa Sidra Insular en Achao, originada el año 2016 y que comparte el objetivo material del presente proyecto. Es una iniciativa que vinculó a diez familias agricultoras, a las cuales se les capacitó para adaptar sus procesos productivos de chicha para hacer sidra, y sacar un producto que luego fue vendido en restaurantes de Castro. Esta iniciativa fue respaldada por la certificación de marca SIPAM, la cual en el artículo 17 del título *VI Criterios de certificación*, del Reglamento oficial marca de certificación SIPAM Chiloé⁵⁶ esclarece los criterios que son considerados como base para el modelo del presente proyecto. En ese sentido tanto la chicha de manzana - o sidra, como su versión



57 El estudio de estos procesos se ha realizado en base a la iniciativa de Sidra Insular quienes aportaron al autor con material teórico, como también con la ayuda de la sidrería Quebrada del Chucao, quienes aportaron con el plano de su galpón productivo a modo de referente, y con información particular en cuanto a sus procesos. La recopilación y síntesis de esta información se encuentra en el anexo I del presente documento

Iniciativa Sidra Insular

Planta sidra

Capacidad de producción de 2500L Asociado a 10 familias agricultoras en Achao

Recursos para funcionamiento

Humanos

Equipo de trabajo especializado

Intelectuales

Conocimiento productivo de sidra
Conocimiento económico

Físicos

Planta de producción
Materia prima
Oficinas administrativas

Restricciones espaciales

Habitación oscura de almacenamiento y con control térmico para T entre los 12°C y 14°C

Superficie mínima para cuarto oscuro que contenga tres cubas de 100L, cuatro cubas de 240L y una cuba de 525L

Servicios básicos de habitabilidad como acceso a agua potable, electricidad.

refinada - como los productos comestibles derivados de la manzana, cumplen con estos criterios SIPAM al ser productos silvoagropecuarios que mediante pequeñas modificaciones podrían ser certificados. Particularmente la forma de producción de chicha en base a los artefactos y sistemas que actualmente se usan en los sectores rurales, tanto en la cosecha, lavado, molido, prensado y exprimido, cumplen como sistemas productivos tradicionales. A diferencia de la iniciativa Sidra Insular - que reemplaza estos artefactos y procesos por nuevas tecnologías - el proyecto considerará a estos como procesos esenciales a valorar y mantener, además de la incorporación de los nuevos procesos de refinamiento para elevar la categoría productiva. Esto último se plantea bajo dos objetivos; la eficiencia de la materia prima, que en este caso son las manzanas, y por otro lado el cumplimiento de estándares de higiene y terminado. Así, en el caso particular de la chicha de manzana, tal como lo establece el CECPAN, su transformación a sidra cumple tanto con criterios de higiene regulados por SIPAM, como también con el objetivo de insertar el producto en mercados formales y que valoren su relevancia desde el punto de vista biocultural.

El traspaso de chicha a sidra, ocurre en un mayor grado de cuidados durante el proceso productivo, para que finalmente el producto terminado (sidra) no se mantenga en una constante fermentación como ocurre con la actual chicha chilota. Para lograr estos cuidados particulares se estudiaron los procesos aportados por la iniciativa Sidra Insular, dentro de los cuales destacan la necesidad de incorporar etapas de filtrado al proceso tradicional, y un seguimiento particular durante la etapa de fermentado, controlando factores ambientales de temperatura, luz y humedad, y posteriormente un embotellamiento en serie.⁵⁷ Sin embargo, las etapas de molienda y exprimido, mantendrán los artefactos actuales de la cultura chilota, como así también el carácter festivo del acontecimiento, lo que se argumentará en la etapa de proyecto.

58 Sidrera de Wrangletown Cider Company, fotografía sacada del artículo De manzana a bebida: tres fabricantes artesanales de sidra que debes conocer de la revista online American Express essentials.

59 Cita de Pat Knittel, dueño de sidrera en Wrangletown Cider Company artículo De manzana a bebida: tres fabricantes artesanales de sidra que debes conocer de la revista online American Express essentials.

58



Mis sidras se elaboran siguiendo la tradición de la elaboración del vino, en el sentido de que yo elaboro toda mi sidra cada año en el otoño a partir de manzanas procedentes de los huertos locales del condado de Humboldt; soy la minoría de los productores que elaboran sidra de esta manera. Las sidras se embotellan y etiquetan con el nombre de la granja de la que proceden las manzanas, y cada embotellador tiene un carácter propio basado en el terreno en el que se cultivan. (...) Las ventas de sidra producida en gran escala están disminuyendo, pero la sidra local, regional y de huerta está ganando cuota de mercado.⁵⁹

Pat Knittel
Sidrera de Wrangletown Cider Company,
California, EE.UU

Funcionamiento

60 Dentro de los anexos parte I, se encuentran imágenes de las sidrerías mencionadas, junto con citas de sus dueños respecto a la producción y vinculación con el territorio.

Se vuelve inherente complementar aquella *definición proyectual* anteriormente planteada, con un modelo de funcionamiento vinculado a la comunidad, para así concretar esta primera escala de intervención conceptual al *acontecimiento de la maja chilota*.

Para este propósito, se comenzó con el estudio de diferentes sidrerías, sus procesos de obtención de las manzanas y sus procesos productivos. Las sidrerías estudiadas por lo general declaran un vínculo con habitantes de zonas cercanas a sus plantas productivas, a los cuales les compran las manzanas. Esto ocurre tanto en el escenario nacional como en el extranjero, con sidrerías como la de Pat Knittel en Estados Unidos. Por otro lado, sidrerías como Los Toneles de Temuco, destacan en su preocupación por los procesos tradicionales, que a pesar de que tienen un costo temporal, luego derivan en una calidad y cualidad particular, característica que tiene todo producto artesanal.⁶⁰

A pesar de que estas sidrerías mantienen ese vínculo con los sectores rurales, y priorizan lo artesanal en su procesos, se diferencian en gran medida con la idea de propuesta planteada, al definirse desde su origen como empresas privadas-familiares. El objetivo preliminar de este proyecto es contribuir a una vida rural sostenible, partiendo desde la premisa que chilote se habita en comunidad, y en ese sentido este carácter privado no aplica como modelo de funcionamiento y administración.

Para esos efectos, el referente que más se acerca a un modelo que sea vinculante con los habitantes del sector, es el antiguo funcionamiento de los molinos chilotes, en donde a pesar de que estos artefactos-habitáculos pertenecían a una familia particular, su uso era colectivo y con un sistema de funcionamiento similar a la minga, donde quien usaba el molino luego remuneraba la ayuda con ciertos porcentajes de lo producido. Esto a su vez transformaba el molino

61 Almud maquilero, reglado para dividir la producción harinera o triguera entre el molinero y el usuario. Esta forma de trueque aún se practica en sectores rurales de Chiloé, fotografía de José Bravo, 2014.

62 Piedra circular llamada encimera, la cual gira y en fricción con otra ubicada debajo, se muele el trigo, fotografía del autor, molino de Pido, Chiloé.

63 Bravo, Quilodrán, Sahady, Patrimonio en peligro de extinción: los molinos de agua en Chiloé. AUS N20 p31.

64 Tanto *máquila*, como otros conceptos relacionados al mundo de la manzana en Chiloé, como al trabajo colaborativo, están definidos en el glosario de la primera parte de los anexos.

61



62



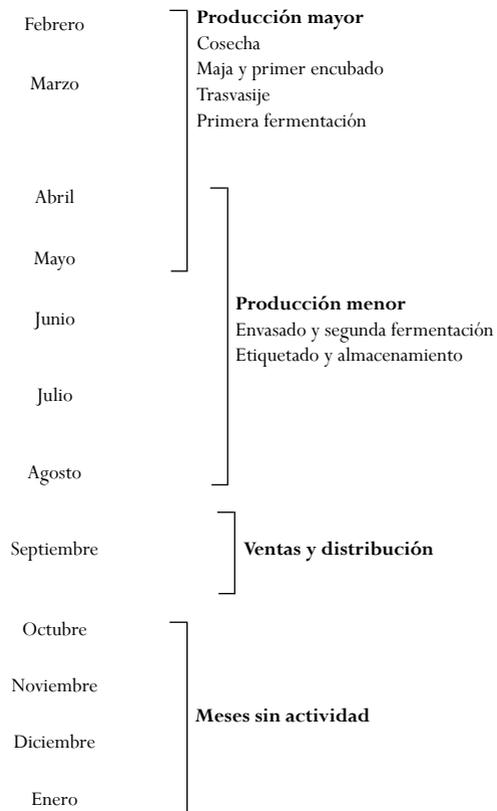
Más allá de su interés como artefacto, el molino de Chiloé constituye un foco de actividad cargada de poderosos efectos sociales. En torno a la molienda la vida comunitaria ofrece su mejor expresión. Se crean estrechos lazos de amistad, estimulada por la atmósfera tibia que proviene del ambiente interior y de la hospitalidad del molinero. [...] Siendo parte de una sociedad rural tradicional y de autoconsumo, ante la prestación de servicios se convenía una forma de pago que se conoce como “makila” o “maquila”. Inspirada en la tradición hispana, se prescindía del dinero y se operaba con una forma de trueque: a cambio de moler el grano el molinero recibía algunos kilos de harina o de cereales.⁶³

Marcelo Bravo
Carolina Quilodrán
Antonio Sahady

en un espacio de encuentro social, en torno a la actividad productiva, tal como ocurre con cualquier minga. Bajo un sistema similar es como se piensa que el proyecto de la chichería debiese funcionar, donde el espacio tenga un carácter productivo pero también un carácter social, al ser espacio de encuentros y colaboración. Así, el proyecto de arquitectura se piensa como el espacio productivo en torno a las manzanas, pero su funcionamiento se plantea en base a una cooperativa entre habitantes rurales dueños de huertos de manzanos. El modo de gestión de la chichería dependerá de un comité administrativo, conformado por miembros de la cooperativa, y se plantean dos modalidades de funcionamiento y abastecimiento de materia prima, en vínculos para con el resto de habitantes y miembros de la cooperativa.

La primera modalidad es la simple prestancia del espacio, los artefactos y sistemas productivos que hay en la chichería, a vecinos y habitantes que tengan huertos de manzanos pero que no tengan los implementos para su trabajo y producción. Tal como se menciona en la página 97 del presente documento, actualmente existen familias que poseen huertos de manzanos pero no aprovechan el recurso, sus manzanas terminan siendo comidas por loros, sus mismos cerdos, o podridas en el barro. Esta merma de manzanas, da la oportunidad para esta primera modalidad de funcionamiento de la chichería, funcionando igual que el molino, en donde quienes necesiten, puedan usar la fábrica para sus producciones personales, bajo un costo de un porcentaje de su producción en base a kilogramos de manzanas que tendrán que ser donadas a la chichería; una máquila de manzanas.⁶⁴

Una segunda modalidad, en donde actuales productores de chicha de manzana, abastezcan la sidrería con un porcentaje de manzanas de la cosecha de sus huertos, las que serán utilizadas para la producción de sidra. La chichería organizará esta materia prima según kilogramos y tipos de manzanas, las cuales



65 Primera parte, capítulo IV Referencias y acotaciones, con cuadro realizado por el autor que sintetiza la información del libro Variedades tradicionales de manzana del archipiélago de Chiloé, realizado por CECPAN.
66 En anexos se detalla el proceso con cuadro realizado por el autor que sintetiza la información de los anexos del proyecto FIA Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial de CECPAN.

posteriormente se asociarán a las ganancias monetarias obtenidas en las ventas, que se distribuirán entre los productores que aportaron, y los miembros de la cooperativa que prestaron los servicios para la producción y administración. El porcentaje pequeño de manzanas por familia, funciona en medida que la tradición de la maja chilota no quede obsoleta, sino que la actividad siga ocurriendo. Las donaciones de manzanas ocurren solamente en base a un porcentaje pequeño de la cosecha de cada familia. Así la chichería se sustenta de materia prima local, pero no reemplaza la tradición actual de la maja, sino que la potencia como una actividad motivante en la que los habitantes puedan sacar un valor económico de aquello, pero sin perder la tradición. De esta manera, el funcionamiento de la chichería se transforman en la expresión tangible de la cultura de la manzana chilota, como un sistema circular de producción y protección.

Respecto a la temporalidad del proyecto, no se puede ignorar el carácter estacional de los huertos de manzanos a la hora de plantear el funcionamiento. Tal como se especifica en la página 94 del presente documento, las manzanas maduran de febrero a mayo.⁶⁵ Por otro lado, según la documentación técnica aportada por CECPAN para la elaboración de sidra, los procesos productivos luego de cosechar la manzanas tardan alrededor de tres meses, es decir, desde febrero hasta agosto habría actividad productiva.⁶⁶ Sin ánimos de intencionar el proyecto para un uso constante, se toma esta variable temporal incluso como algo parte de la cultura rural chilota. Expresiones de aquello son las iglesias de los poblados rurales que se abren tan solo una vez al mes, con la llegada del cura que visita a la comunidad, o incluso el resguardo mismo de los chilotes en sus hogares durante semanas, en las temporadas de extensas lluvias durante el invierno. La chichería perfectamente puede tener un funcionamiento estacional similar, donde la acción más honesta es el cierre de los espacios luego de las últimas ventas, y simplemente quedar a la espera de una nueva temporada de cosecha de manzanas.

67 Molino hidráulico chilote,
collage del autor, Pido, Chiloé.



68 Molino hidráulico chilote, rodezno y chifle,
collage del autor, Pido, Chiloé.



VI. EL POBLADO RURAL

 Criterios de selección del lugar.
El poblado de Manao en la comuna de Ancud



Crterios de seleccin de un lugar

La eleccin de un lugar de emplazamiento de proyecto se rige primeramente por la condicin de ruralidad y por la presencia del acontecimiento de la maja. Un lugar en el cual aun exista esta tradicin productiva como algo vigente, para as protegerla y potenciarla. Bajo las condiciones de definicin y funcionamiento de la chichera establecida en el captulo anterior, se vuelve indispensable que el lugar de emplazamiento funcione como ncleo para las familias productoras de chicha, y para los distintos conjuntos rurales de familias que posean huertas de manzanos. Dentro de la ruralidad, las zonas mayormente pobladas se caracterizan por tener equipamiento como las iglesias rurales, escuelas, cementerios, postas, y minimercados, definiendo as los poblados rurales chilotes. Estos ya funcionan como verdaderos ncleos rurales, donde el resto de familias que habitan el territorio circundante acuden para abastecerse de productos, los nios para ir a la escuela, los habitantes religiosos para ir a la iglesia y realizar sus festividades, o en meses estivales para la realizacin de fiestas costumbristas y culturales. Adem, funcionan como polos de afluencia turstica, al tener una mejor conectividad que otros sectores ms aislados, sobre todo con la pavimentacin de la ruta interna de Chiloé durante los ltimos aos. En base a esta conectividad de los poblados rurales, tanto interna, como con el resto de la isla, estos se vuelven pertinentes en el acto de emplazamiento de la *chichera rural*, convirtiéndola as en otro equipamiento ms que funcione como un articulador social para los habitantes.

A lo largo del primer tramo de la ruta interna de Chiloé, desde Chacao hasta Dalcahue, los asentamientos que destacan por su mayor urbanizacin son Chacao, Quemchi y Dalcahue. En una escala menor de urbanizacin, estn los poblados antes descritos, tales como Manao, Coñimó, Huelden, Linao, Lliuco, Quicaví, Colo, Tenaún, San Juan, entre otros. Entre estos ltimos, Manao se posiciona como uno de los primeros poblados al recorrer la ruta interior de norte a sur, a una distancia de menos de diez kilmetros desde Chacao.



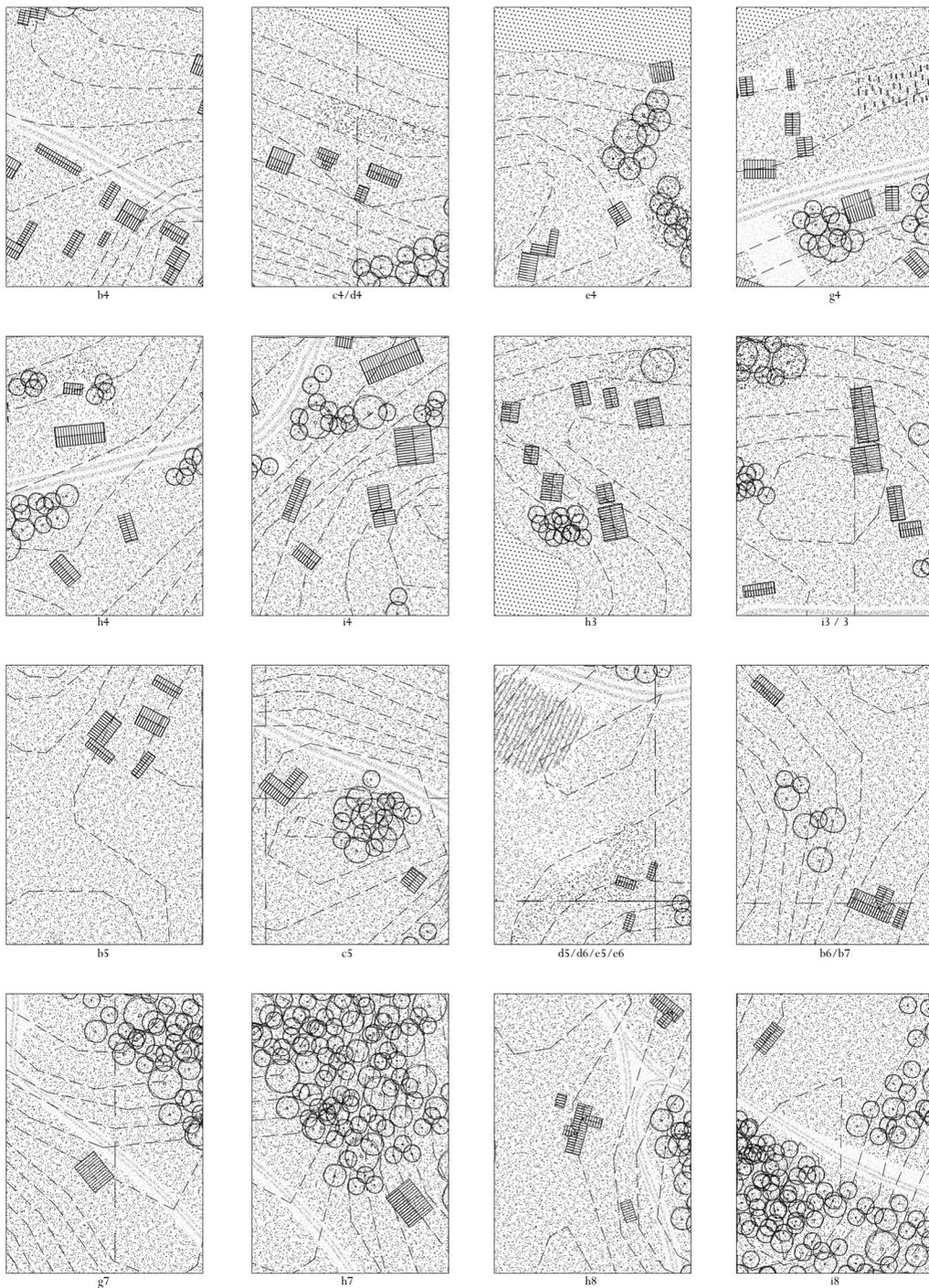
Manao

69 Declaración fundada en el seminario de investigación del autor titulado *Imaginario corpóreo, lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé*

El equipamiento social, educativo, religioso y económico que tiene Manao para los sectores rurales circundantes, lo convierte en un verdadero núcleo rural. Las comunidades de los sectores cercanos como Hueihue, Coñimó, Lamecura, Punta Chilen, y Huelden, frecuentan el sector de Manao en sus diversos usos, siendo la escuela rural el equipamiento que más conecta a los habitantes de estos sector el día a día, debido al contacto diario que tienen los niños del establecimiento y sus familias. A su vez, Manao es un poblado ubicado a adyacente a la ruta w-125 / w-135, las que dan inicio a la carretera interior de Chiloé en Chacao, actualmente pavimentada de norte a sur hasta el sector de Lliuco, y otros tramos al sur de Quemchi. Esta cercanía a la ruta hace que el poblado adquiera una conectividad mayor respecto a los otros poblados anteriormente mencionados, tales como Tenaún, Quicaví, San Juan, entre otros, los cuales están ubicado a kilómetros de esta ruta hacia la costa interior.

La elección de Manao como el poblado para emplazar la chichería, surge a partir de este análisis previo de sus oportunidades de ubicación, conectividad y núcleo rural, como también por el conocimiento y experiencias que tiene el autor de éste. Vivencias desde la niñez hasta la actualidad en el lugar, que han permitido construir un imaginario propio del lugar, que sin duda se vuelve sumamente relevante a la hora de pensar un proyecto de arquitectura.⁶⁹

El acto de emplazar la chichería, de por si arrastra una intervención a nivel de poblado, y por lo mismo se hace relevante entender espacialmente el funcionamiento de este. Bajo una primera observación, está su gran diferencia respecto a los otros poblados chilotes, y tiene que ver con la disgregación de sus partes. Manao posee límites más bien difusos. Si bien los equipamientos más importantes como la iglesia, cementerio, la escuela y la posta se ubican en un tramo continuo de doscientos cincuenta metros, no se logra consolidar un centro del poblado con la misma fuerza como si ocurre en Tenaún y San Juan por ejemplo, donde por lo general la presencia de espacio público a las



70 Se adjuntan imágenes satelitales de estos poblados en los Anexos.

afueras de la iglesia articula el resto de construcciones, sean vivienda o equipamiento.⁷⁰ Manao se estructura en base al camino existente - continuación de la ruta pavimentada w-125 - desde el cual se ramifican otros más pequeños que conectan con las viviendas y terrenos de los alrededores. Manao a su vez es un poblado de acceso a otros sectores rurales que le siguen en la misma ruta de ripio hacia el extremo de la península.

Dentro de cada conjunto rural particular, las construcciones se posicionan manteniendo distancia. No se tocan, dejan un aire entremedio, y en base a la sumatoria de todas estas construcciones agalponadas, se van consolidando pequeñas densidades dentro de un paisaje mayor. Esta disgregación de las partes tanto a nivel macro de poblado, como a nivel micro de cada conjunto, se convierte en el valor espacial fundamental del poblado. Es lo que arma la imagen espacial, y se toma como concepto guía para definir las estrategias de emplazamiento de la chichería.

Por otro lado la inexistencia de un espacio público consolidado en el poblado, se convierte en una oportunidad para el proyecto de intervención. Si bien el programa esencial es la chichería que de por sí ya tiene carácter público, esta condición da para que la intervención también se haga cargo del entorno inmediato y consolidar un espacio público de libre uso.

Durante el proceso de levantamiento del lugar, se hace necesario mencionar el presente contexto de pandemia mundial que imposibilita las salidas a terreno. Los conocimientos previos del autor sobre este poblado, como así también la experiencia y el registro fotográfico realizado en febrero del presente año, surgieron como una forma de reemplazo ante un posible análisis y levantamiento territorial de mayor profundidad con una visita particular una vez decidido el lugar a trabajar en condiciones anterior a la pandemia.

VI. EX ESCUELA RURAL MANAO



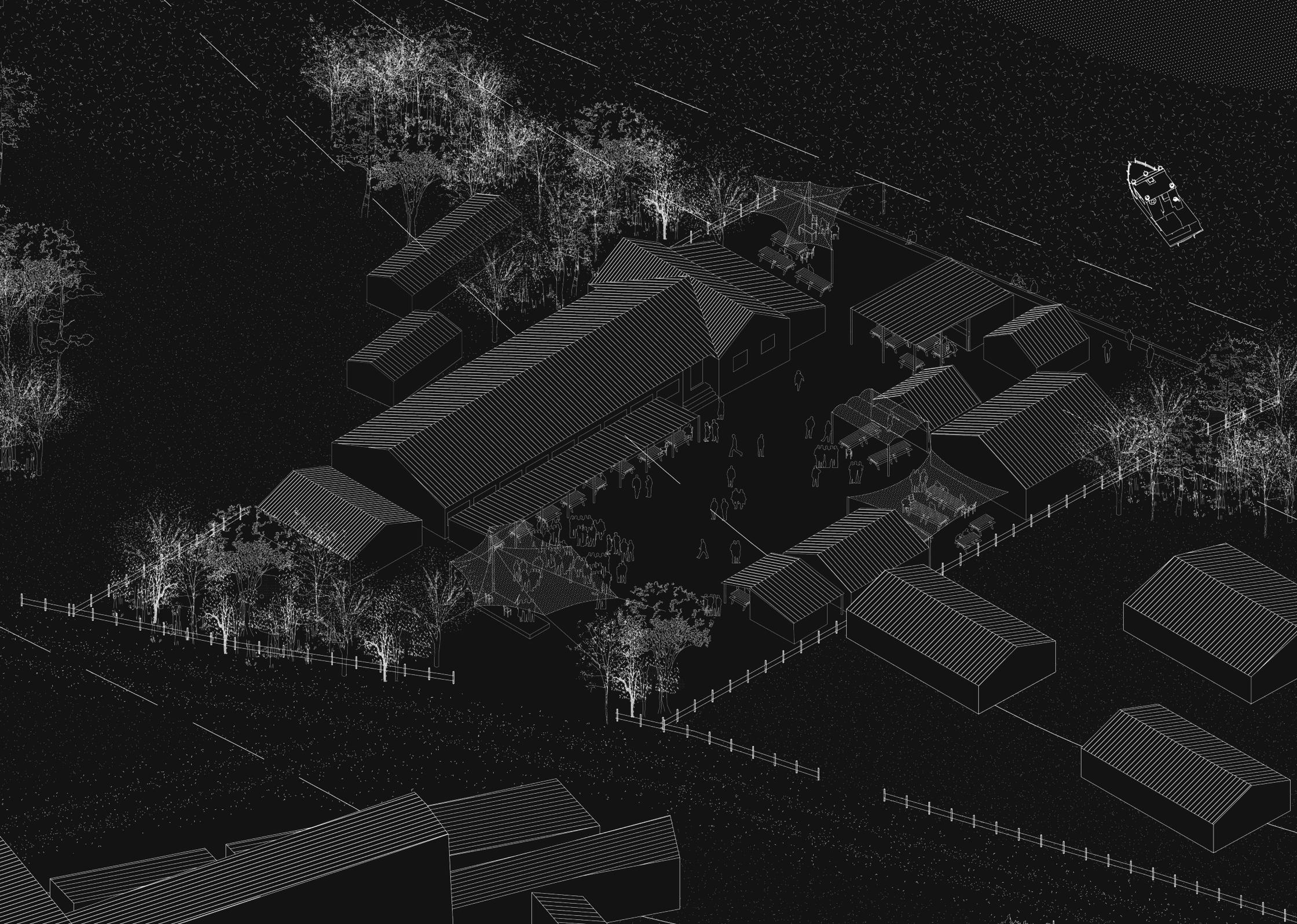
La fiesta costumbrista

⁷¹ La escuela rural Manao por su parte solo funciona para básica, y cuenta con 105 matriculados. Según el Censo del 2017, en el sector de Manao habían tan solo 19 niños de 6 a 14 años, por lo que menos del 20% de los estudiantes de la escuela son de Manao mismo, y se infiere que el 80% restante corresponden a estudiantes de los sectores aledaños a Manao.

Es común que en los meses de verano se realicen fiestas costumbristas en los distintos poblados chilotes. Fiestas en donde los habitantes preparan un lugar en el cuál venden productos gastronómicos, artesanías, y hacen muestras artísticas y culturales de bailes, cantos, y actuaciones. En algunas, realizan muestras de tradiciones locales como la maja de manzanas, al coincidir la temporada de cosecha con la realización de estas fiestas. En Manao particularmente, este evento se realiza en el predio de la ex escuela rural de Manao, ubicada frente al edificio de la actual escuela rural, y adyacente a la posta rural. Un predio caracterizado por la construcción agalponada de gran longitud de la ex escuela, y un gran patio en el cuál con los años los habitantes han ido construyendo estructuras y otros habitáculos agalponados, los cuales utilizan como cocinerías, comedores y bodegas para la realización de esta fiesta. Este predio se consolida como el gran espacio público durante esta festividad, el cual luego de su término queda cerrado sin un uso particular.

La ubicación de éste predio frente a la actual escuela rural, permite que sea un lugar de fácil acceso y ubicación para los habitantes tanto de Manao como de los otros sectores de conjuntos rurales, debido a la constante interacción entre niños, apoderados y profesores.⁷¹ Es un lugar conocido, sobre todo porque la mayoría de adultos del sector se educó en aquella escuela, y por la realización de la fiesta que congrega a las comunidades en verano, por lo que su valor radica en lo intangible; un lugar de encuentros culturales y de memoria.

Este posicionamiento inicial dentro del tramo de mayor equipamiento del poblado; el vínculo directo con las costumbres y tradiciones locales que se realizan durante las festividades; y su incipiente carácter público, son los primeros atributos que este lugar presenta para emplazar el proyecto de la chichería. Por otra parte se declara que la elección de éste lugar también radica en una reflexión posterior del autor a la experiencia particular de asistir a la fiesta costumbrista del presente año. Se observaron espacios interiores libres que presenta la actual construcción de la ex-escuela, como también galpones cerrados dentro del predio, siendo esto una oportunidad para incorporar nuevo programa que se relacione con las actividades locales.



72, 74, 75, 76, 77 Patio central escenario, patio trasero, cocinerías y comedores de fiesta costumbrista Manao, fotografías de Marcela Femenías en febrero 2020, unificadas en un collage por el autor.

73 Predio ex-escuela rural manao, fotografía del autor, en noviembre 2019.



72



73



74



75



76



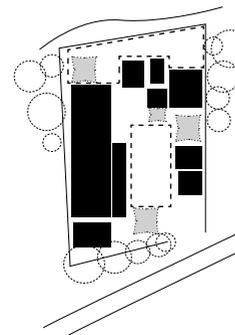
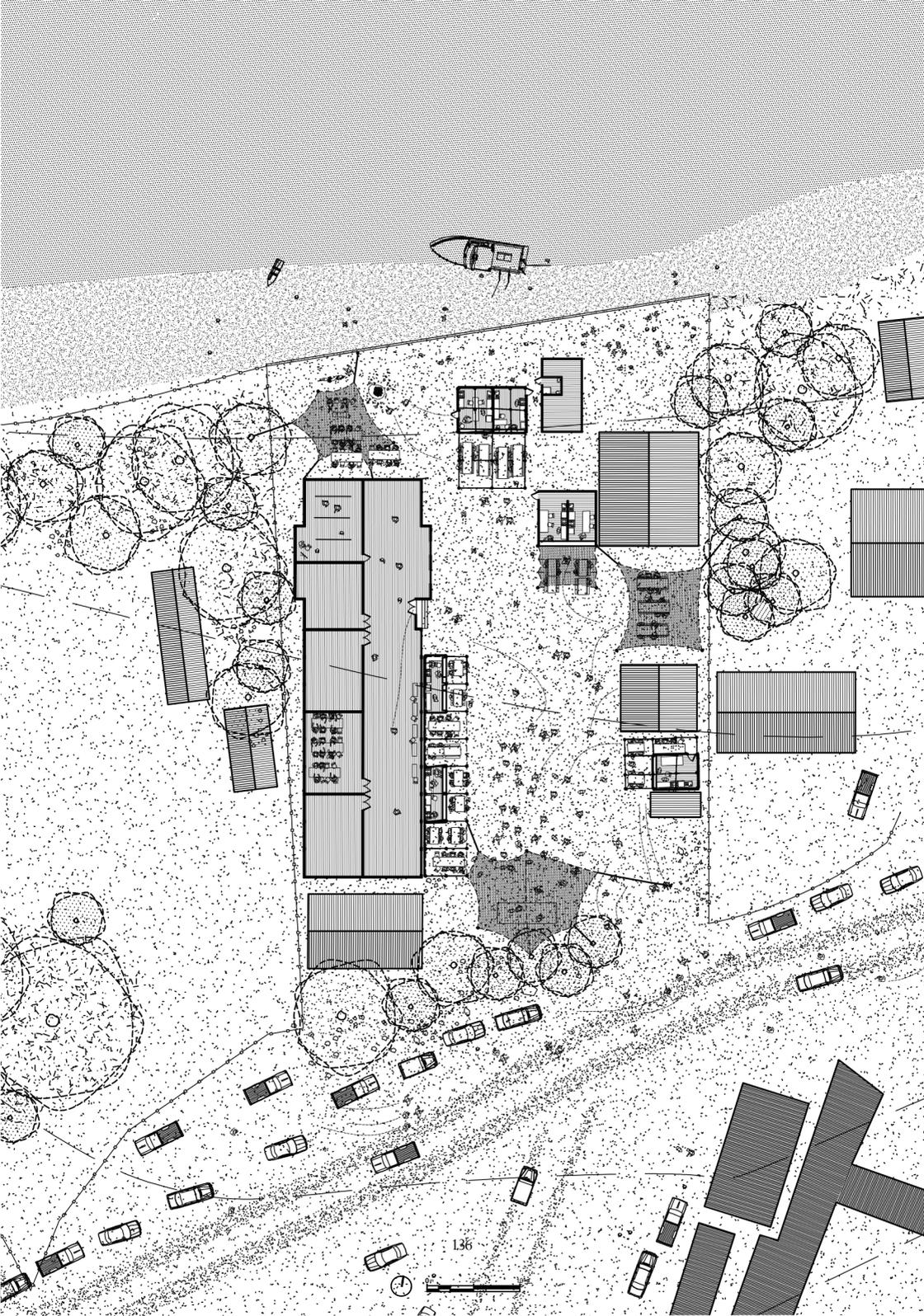
77

Atributos espaciales

La sumatoria de construcciones de diferentes tamaños en torno a un gran patio central, arman una granulometría particular. Contiene aquella disgregación de los otros conjuntos rurales mencionada en el capítulo anterior, donde cada construcción se distancia de las otras dejando un vacío, que puede o no ser ocupado con estructuras efímeras que sirven para cubrir con mallas y armar comedores de exterior que por lo general se asocian a alguna preparación gastronómica de exterior, como el curanto o el cordero al palo. Esta disgregación de las construcciones en el predio se vuelve particular al mantener la ortogonalidad entre unas y otras, la cual es originada con la disposición del alargado galpón de la ex escuela.

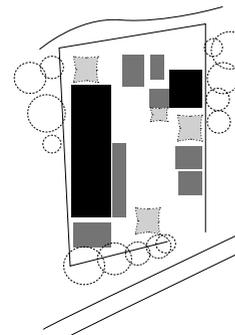
El patio central limitado por las diferentes construcciones, se activa en la fiesta con un escenario que es el foco de atención. Un patio de las risas, los cantos y los bailes, pero que se cierra en si mismo, sin mostrar la profundidad al paisaje marino, a pesar de que el predio está ubicado entre el camino y el borde-mar. Pero este paisaje no queda escondido totalmente, sino que tras un angosto pasar, se abre un segundo patio el cual da toda la vista de la bahía. Se da una segunda situación de exterior, la cual se logra aislar de los sonidos del patio central, y el espacio permite una experiencia de contemplación, bastante distinta a la experiencia del patio central.

El espacio interior del galpón principal, se configura bajo una clásica distribución de escuela rural sureña, donde el galpón se divide a lo largo en dos crujías, la poniente con las salas de clases, y la oriente con un gran vacío que seguramente funcionaba como patio de interior, y de conexión de las salas y al patio exterior.



Dos patios

Estructuras efímeras y volúmenes agalponados componen el espacio, dejando dos grandes vacíos; un patio central, de la música, bailes y risas en torno a un escenario, y al norte un patio trasero oculto donde la contemplación es hacia el paisaje de la península, las embarcaciones cercanas y la atmósfera del borde mar.

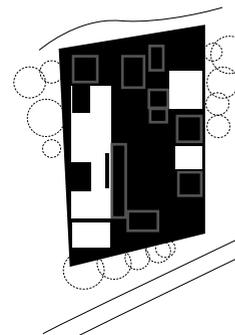


Interiores y exteriores
Granulometría

Construcciones duras / Interiores
Bodegas, comedor de interior, sala de exposición, venta de artesanías.

Construcciones blandas / Interiores abiertos
Cocinerías y comedores cubiertos.

Construcciones efímeras / Exteriores cubiertos
Asado y curanto, comedores de exterior y escenario cubiertos con una malla permeable.



El interior libertado

Espacio usado y espacios interiores liberados.
Oportunidad de incorporar los programas de la fábrica rural de manzana.

78 Roca como fundación en galpón, fotografía del autor, Lamecura, Chiloé.

78



79 Interior de galpón-bodega, fotografía del autor, Hueihue, Chiloé.



VII. INTERVENCIONES

Acciones de emplazamiento, distribución
programática, y estrategias proyectuales



80

80, 81, 82 Fotografías extraídas del texto *Restauración de iglesias de Chiloé, conservando lo infinito* de Lorenzo Berg.

83 Lobos, Jorge (2020) documental *Chiloé: Arquitectura en el archipiélago*, Glaciar Digital, <https://www.youtube.com/watch?v=15GXrF1SPBs>



81



82

La identidad jamás se pierde, la identidad se transforma. (...) La historia nos demuestra que chiloé siempre ha tomado eso, lo ha procesado, y ha creado un elemento nuevo, pero nunca abandonado totalmente el pasado, y nunca entregándose totalmente a lo que se viene (...) Ellos sabían tomar lo que venía de afuera, pasarlo por un filtro, y tomar lo que venía de adentro y pasarlo por el mismo filtro, para producir una propuesta contemporánea. Y en esa dimensión es algo más bien abstracto que algo material. O sea los habitantes de Chiloé tenían una visión del universo, del cosmos, que se materializa con el material que ellos tienen a mano. Tenían madera. Si hubieran tenido piedra de buena calidad lo hubieran hecho en piedra. Y cuando aparece el metal en Chiloé en los años ochenta, las planchas de zinc, es simplemente arquitectura de Chiloé que ahora se construye con lata, pero en términos conceptuales es más o menos igual, o sea el material en sí mismo, no es la cultura.⁸³

Jorge Lobos

Las construcciones cambian.

Particularmente en Chiloé, las construcciones están en un constante proceso de transformación, fundado en un entorno climático intenso, de lluvias, fríos, y vientos. El paso del tiempo se refleja en los materiales, hasta que llega un punto en que mueren, y deben ser reemplazados. Las intensas lluvias durante todo el año, la humedad y el frío, impactan en construcciones compactas, levantadas del suelo, y sutilmente abiertas con pequeños vanos que iluminan escasamente los interiores. Construcciones que refugian al habitante de un clima agreste, un clima que implica una transformación constante de la materia, un recambio de pieles.

En el borde-mar, los palafitos cambian sus patas constantemente, son reforzadas por diagonales, o simplemente se añaden unas nuevas y con los años aumentan sus densidades.

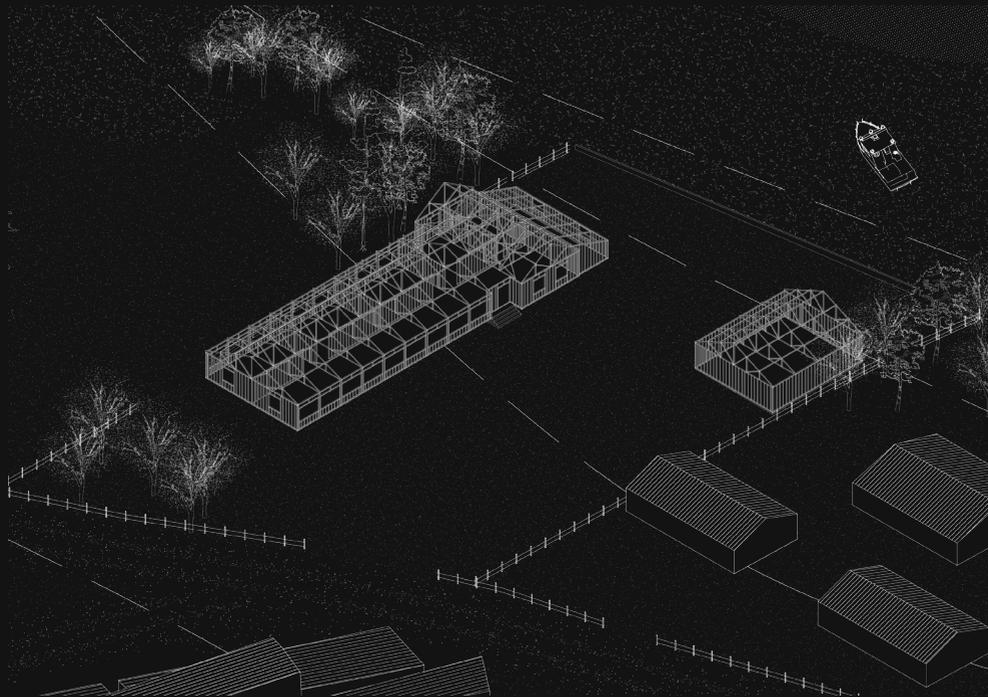
En las mingas de tiradura de casa, la estructura principal es la que cuenta, los elementos sobrantes se sustraen, y luego el interior se refuerza con nuevas estructuras. Así la casa se mueve por el mar, desplazándose de un lugar a otro, y empieza un nuevo ciclo.

¿Sigue siendo la misma casa?

A otras casas las invaden las termitas y la humedad, se desarman, y los chilotes las abandonan. Luego de un tiempo, sustraen lo que queda, desarman los materiales, y construyen algo nuevo encima. Los chilotes vuelven. Es el mismo terreno, incluso las mismas fundaciones de piedra, pero una nueva construcción se asienta, que probablemente dentro de unos años vuelva a desarmarse, y el ciclo se repita.

Si es que la esencia de la casa chilota está en el lugar en donde se emplaza, entonces luego de la minga surge una nueva casa. Si es que la esencia de la casa chilota está en el material usado, entonces luego del desarme y nueva construcción surge una nueva casa. Pero si es que la esencia de la casa chilota, está en el espacio avivado por quienes la habitan, entonces a pesar de sus transformaciones, sigue siendo la misma casa.

Las construcciones cambian, pero mantienen su esencia.

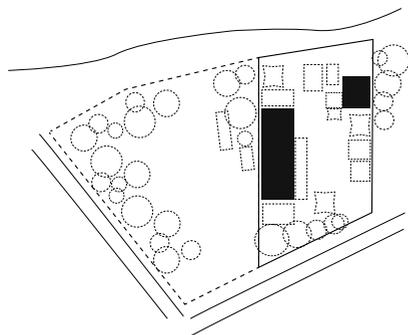


Sustracción, la intervención primaria

Toda la atmósfera de la fiesta costumbrista cargada de estos atributos espaciales abordados en el capítulo anterior, se arma en un conjunto de elementos; la disposición, el orden, los llenos y vacíos, el grano, las densidades, estructuras, y capas. Pero todas estas cualidades se logran físicamente en una armonía de distintos materiales, desde la utilización de técnicas constructivas tradicionales, hasta los cerramientos que develan el paso del tiempo en ellos. Materiales que en su disposición arman toda una escena cargada de los atributos esenciales, teniendo su valor no como elementos físicos independiente, sino que como parte de un conjunto armónico hecho por los chilotes.

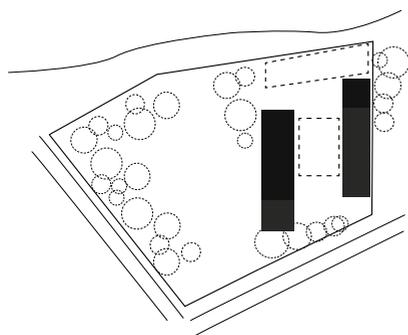
Se declara entonces que el valor está en lo perceptual como conjunto, en lo constructivo que se vuelve espacio, en la imagen corpórea del conjunto de materiales, pero no en los elementos particulares dispuestos actualmente en las construcciones de aquel predio, por lo que las acciones consiguientes de diseño se respaldan en aquello, atribuyendo ciertas libertades de intervención. El desafío de intervención de estas preexistencias, tiene que ver con que los materiales en si puedan estar sujetos a cambios, transformaciones y reemplazos, pero que estas acciones no transformen aquellas percepciones que se consideran como atributos a poner en valor. Se da la posibilidad de desvestir las preexistencias, mantener sus estructuras útiles, y transformar los cerramientos en función de los nuevos programas de la chichería y de la nueva organización interna del predio.

De las construcciones actuales del predio, se establecen dos como las principales. El largo galpón de la ex escuela, y el galpón que colinda con el límite oriente. El resto de construcciones menores se extraen, dado su carácter más efímero, para así despejar los patios y diseñar el proyecto en función de estos dos grandes galpones que darán orden a los programas y nuevas construcciones, manteniendo el carácter de conjunto rural y la valoración de los atributos espaciales antes mencionados.



Ampliación

La sustracción de elementos conlleva una adición de espacio libre, y por lo tanto una ampliación del vacío. Construcciones blandas y efímeras se sustraen dejando más despejado el terreno para una nueva distribución de las construcciones, programas, y así lograr una consolidación de un espacio público de exterior, que se amplía también al predio poniente para así tener holgura en el funcionamiento de los nuevos programas y los existentes

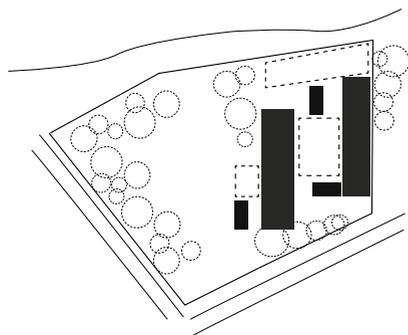


Extensión

Se extienden ambas preexistencias, armando dos galpones paralelos que encierran un patio central. Esta operación permite dividir ambos programas de interiores.

Galpón derecho: Cocinerías, comedores, sala de exposición, venta de artesanías, escenario.

Galpón izquierdo: Chichería: Bodegas, oficinas, sala de fermentación, desguelles embotellados, sala de molido y exprimido, cocinería y comedor.



Adición

Se añaden tres nuevas construcciones que además de sus usos como espacios de interior, arman los distintos patios.

Una extensión perpendicular en el galpón oriente para un uso particular de cocinerías, comedores y escenario.

Dos construcciones que inician y rematan el proceso productivo de la chicha en el galpón poniente.

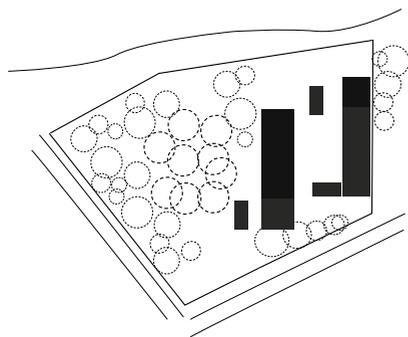
Intervenciones específicas

84 En plantas de las páginas 132, 138 y 144, se puede observar la condición de terreno natural de éste sector a incorporar del predio poniente.

Para consolidar la incorporación del nuevo programa de la chichería, sumado a los programas existentes de la fiesta costumbrista, se considera la ampliación del predio actual hacia el predio poniente. De esta forma el proyecto tiene una holgura mayor para el diseño de las distintas construcciones y también para el espacio exterior, considerando al entorno inmediato como una oportunidad para aportar más espacio público al poblado, con un diseño de paisaje al tener alta presencia de flora y por la cercanía al borde-mar. Surge la inquietud sobre la factibilidad de esta acción en una intervención real. Es un predio que posiblemente sea propiedad de alguna familia particular, y en un caso real de intervención, implicaría un proceso de compra de terreno a través de la organización interna de la cooperativa de la chichería.⁸⁴ Dado el desconocimiento de los propietarios de este predio, se decide atribuir esta libertad de ampliación, priorizando así el presente ejercicio teórico de proceso de diseño.

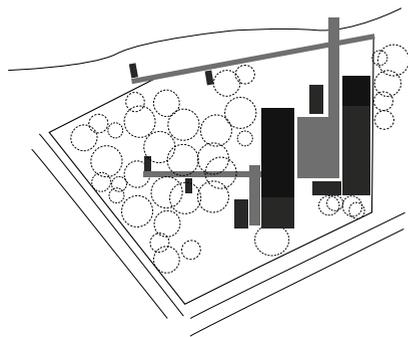
La organización de las construcciones dentro del predio irá en función de los atributos espaciales de exterior de la fiesta costumbrista. La consolidación de los dos patios se mantiene como criterio guía, para así armar dos franjas de programa. Dado el carácter lineal del galpón principal, y la linealidad de los procesos productivos de la chicha, se piensa que esta gran construcción se activa con el nuevo programa de la chichería, y en una franja paralela se piensa la disposición de los programas de la fiesta costumbrista.

Por otro lado se añaden tres nuevas construcciones. Ésta operación brinda más interiores para los programas de la fiesta costumbrista, como también para los de la chichería con un nuevo volumen en el predio poniente que arma un tercer patio de carácter más privado para el uso interno de la chichería. De esta forma, la chichería tiene su propio acceso interno de carácter privado para la carga y descarga de productos y materia prima.



Reforestar

Como estrategia sustentable, se plantea reforestar el espacio vacío con flora nativa, brindando un espacio natural que da equilibrio al uso de madera como la materia prima principal en el proyecto.

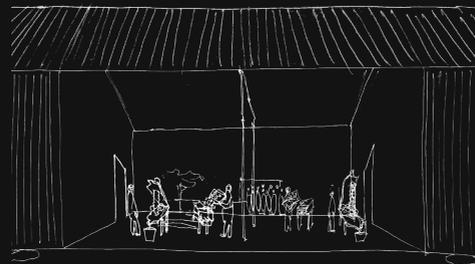
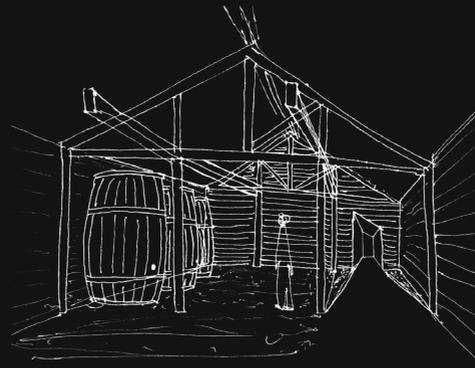
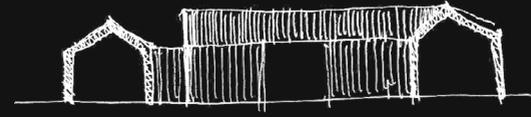
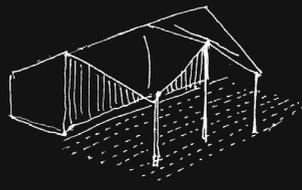
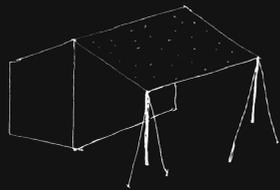
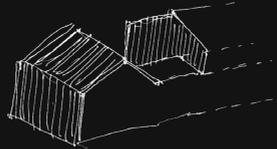
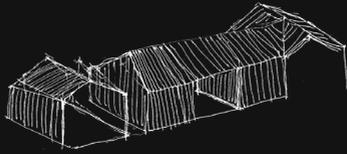
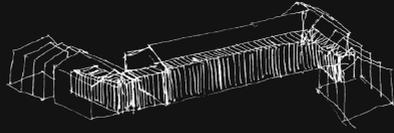
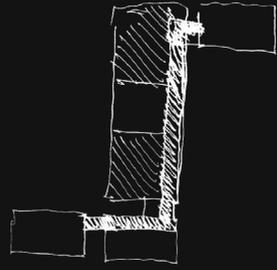


Deambular el paisaje

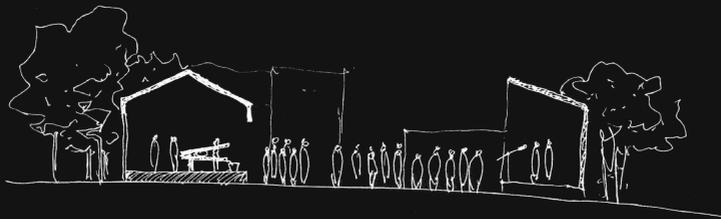
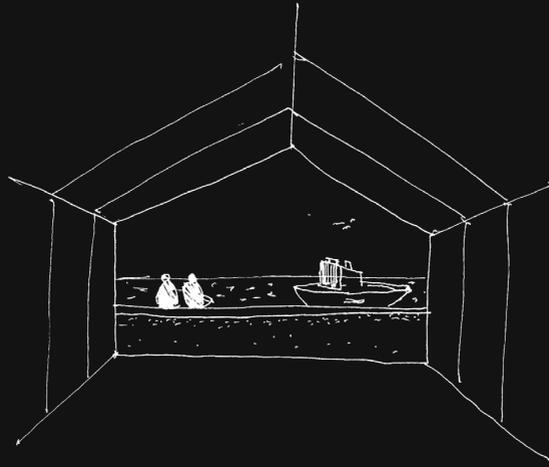
El entorno inmediato del borde-mar, como también del sector reforestado, dan la oportunidad de que el proyecto se extienda como una intervención de paisaje, conectando así el acontecimiento de la fiesta costumbrista, con la naturaleza chilota.

La materialidad por su parte también cumple un rol relevante en la puesta en valor de espacialidades y atributos del conjunto rural chilote. El proyecto se piensa desde su origen como un desafío de diseño constructivo en madera. Las maderas nativas son la materia prima primordial para la construcción en Chiloé, por lo que el proyecto se modula en base al largo de la pulgada maderera de madera nativa. Los 3,6 metros guían el levantamiento de las preexistencias que posteriormente dan los lineamientos de dimensión para las intervenciones. En una lógica sustentable, se piensa reforestar con flora nativa en el campo vacío del predio poniente, atribuyendo así una respuesta al uso de material, y también una oportunidad para que el proyecto se extienda hacia el paisaje.

La propuesta pretende poner en valor los atributos del conjunto rural chilote. Es en este ejercicio específico, donde para el autor radican las decisiones más relevantes del proceso de diseño, las cuales harán que la propuesta se defina como un proyecto de arquitectura contemporánea acorde con el lugar. Ejercicios volumétricos de extensiones, adiciones, sustracciones, conexiones, aberturas, pliegues y despliegues, permiten trabajar con el mismo lenguaje existente, pero bajo un nuevo orden que pueda armar el proyecto de la chichería y su entorno inmediato. Estas operaciones volumétricas tienen su primer lineamiento en la organización en torno a los patios, lo que de por sí demanda una estrategia para intervenir el exterior. Para esto se piensa un gran deck de madera, que permita homogeneizar el pavimento para las distintas actividades de exterior, y a su vez, que contemple un sistema para el armado y desarmado de estructuras efímeras. Parte de la esencia de la fiesta costumbrista, son todas estas cubiertas improvisadas que acogen las actividades particulares de exterior. El cubrirse de la lluvia es la acción básica, y para eso se necesita un soporte. Así, el deck tendrá un diseño particular en el cual se ensamblen elementos verticales que permitan cubrir zonas exteriores según la necesidad de quienes organicen la fiesta costumbrista.



Distribución programática



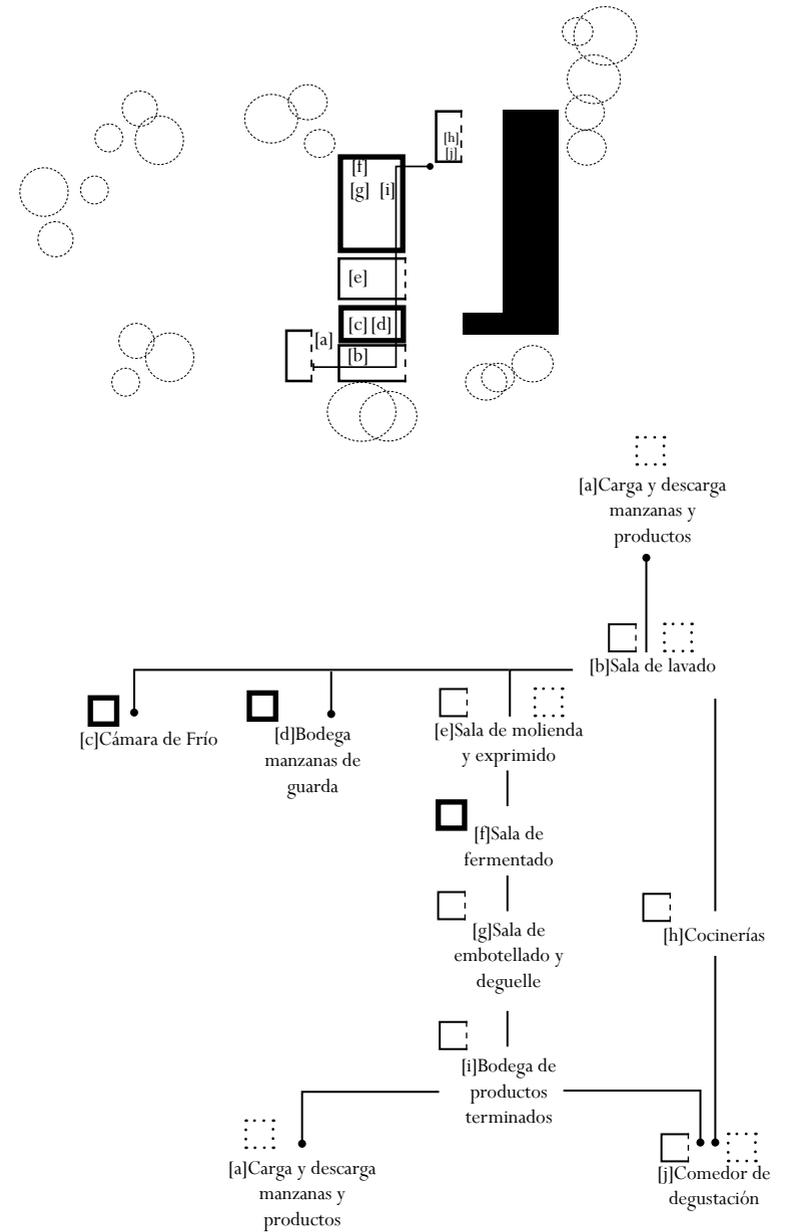
Si la fiesta costumbrista se focaliza en un escenario de las muestras artísticas locales, la chichería también tiene su foco autónomo en el acontecimiento de la maja misma. Los espacios productivos de la molienda y el exprimido, se piensan como un escenario contrapuesto al de la feria, resaltando la tradición local de la maja, y activando el patio central también en favor de la chichería durante los días de fiesta. Así, se convierte la producción en un espacio abierto, tanto para los habitantes que lo utilicen dado el funcionamiento comunitario, como para quienes gocen de la contemplación de la tradición local. Y bajo esta misma lógica, es que se piensa que el funcionamiento interno de la chichería también integre un recorrido lineal dentro de sus procesos para la observación. Un recorrido que comienza desde la observación de las manzanas recién llegadas, y termine en la degustación de una sidra embotellada y de productos gastronómicos de la manzana, como empanadas, postres y mermeladas. Así el lugar también funciona como un recorrido de tradición cultural de la manzana chilota, que se activa en el desarrollo de la fiesta costumbrista y en las temporadas altas de turismo.

En cuanto a la distribución específica de programa, se realizaron esquemas que detallan el funcionamiento de ambas franjas programáticas. En una primera organización, se establecieron los distintos programas que necesita la chichería para su funcionamiento, categorizándolos según requerimientos físico-ambientales, para luego organizarlos de forma esquemática según el orden lineal que demanda la producción de sidra. Luego se realizó el mismo ejercicio con los programas necesarios para el funcionamiento de la fiesta costumbrista. De todas formas, esta distribución se considera como un orden esquemático, el cual podría estar sujeto a variaciones a medida que el proceso de diseño vaya avanzando a un nivel de mayor detalle.

Programas galpón chichería

	Carga y descarga manzanas y productos [a]	⋯
Espacios de producción	Sala de lavado [b]	□ ⋯
	Sala de molienda y exprimido [e]	□ ⋯
	Sala de embotellado y deguelle [g]	□
Espacios de almacenaje	Cámara de Frío [c]	■
	Bodega manzanas de guarda [d]	■
	Sala de fermentando [f]	■
	Bodega de productos terminados [i]	□
Espacios de venta	Cocinerías [h]	□
	Comedor de degustación [j]	□ ⋯
Servicios	Oficinas	□
	Baños	□

■	⋯	⋯
Programas herméticos	Programas de interior	Programas de exterior
Espacios aislados totalmente del exterior tanto por los procesos específicos y requerimientos físicos ambientales, como por ser espacios privados solo del funcionamiento interno de la chichería	Espacios de interior con vínculos directos al exterior al estar relacionados con usos privados y públicos.	Espacios abiertos al exterior, que funcionan tanto para trabajadores de la fábrica como para habitantes que hagan usos de las instalaciones. Pueden armarse y desarmarse según temporadas de uso.



Programas galpón fiesta costumbrista

	Cocinerías [a]	
Espacios de producción	Patio asado al palo b]	
	Patio curanto [c]	
Espacios de consumo	Comedores cubiertos[d]	
	Galería de arte chilote [e]	
Espacios de recorridos	Galería de artesanías [f]	
	Escenario[g]	
Servicios	Baños[h]	



Programas de interior

Espacios interiores con funcionamientos esporádicos, cuyo foco de atención se encuentra dentro de ellos mismos, tanto por las galería de arte como por la galería de artesanías, y que por lo tanto no necesitan vincularse directamente al exterior.



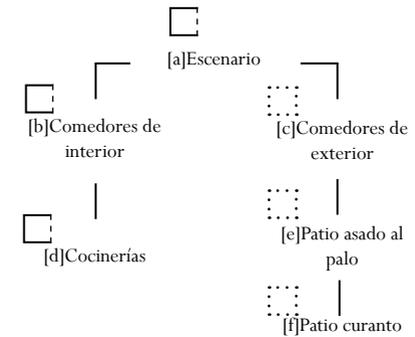
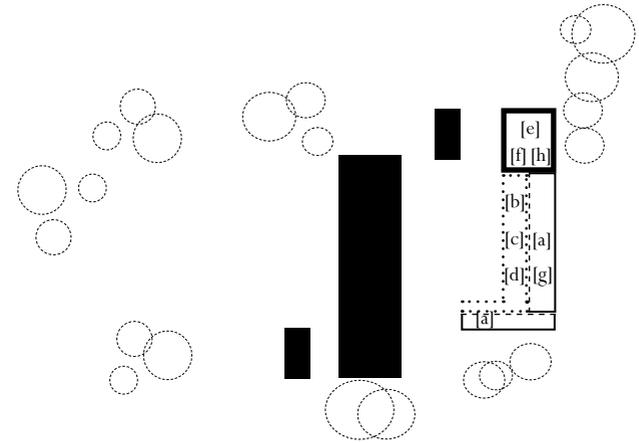
Programas de interior abiertos

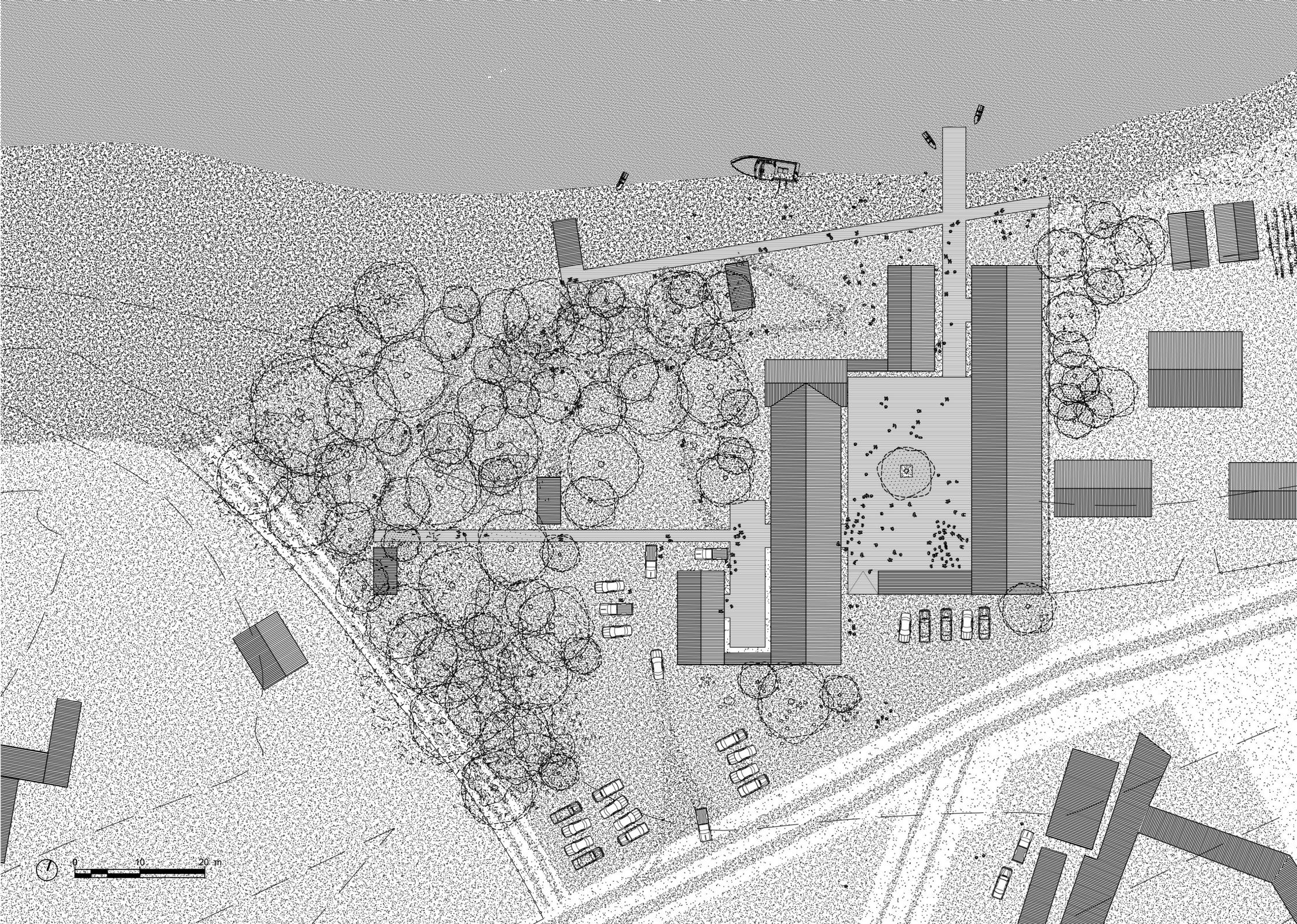
Espacios de interior con vínculos directos al patio central, tanto por la atención directa hacia el escenario en temporadas de fiesta, como por sus relaciones directas a lo público.

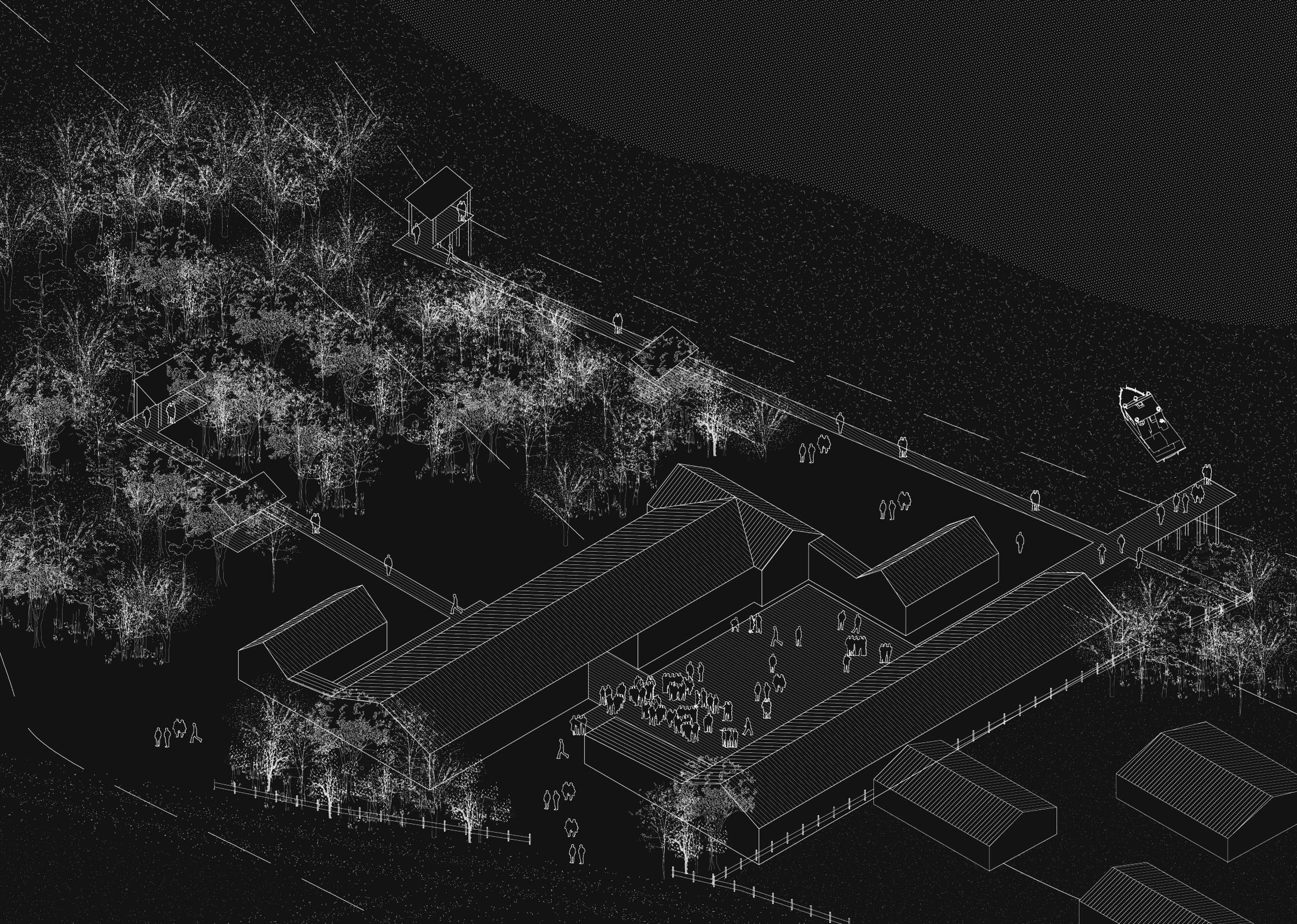


Programas de exterior cubiertos

Espacios exteriores que se activan al ocurrir acontecimientos en temporadas de fiesta. Necesitan de una cubierta que proteja la lluvia, y a la vez ser lo más abiertos posibles, tanto por alcance como por ventilación.







Una arista introspectiva del autor, una arista analítica de la cultura chilota, una arista analítica del territorio y sus partes, y una arista escalar de un poblado, un predio, y unas preexistencias. La convergencia de todas estas y sus subpartes conllevan al proyecto de la chichería en Manao, tanto en su forma teórica como en su forma material.

El objetivo final del presente ejercicio es el proyecto en sí; un resultado corpóreo. Pero más allá de sus cualidades físicas, resueltas y mostradas en una dimensión gráfica-virtual, para el autor, el ejercicio contiene un objetivo tácito; el proceso creativo como tal. Un proceso para esclarecer inquietudes, desentrañar incertidumbres y crear otras nuevas, construir preguntas y respuestas pero sin el afán de llegar a una verdad absoluta, sino que abrir las reflexiones que le competen, y construir un manifiesto. Un proceso que más allá de sus partes materiales, para el autor significa el manifestar una postura frente al proceso de diseño en arquitectura, frente al habitar, y particularmente frente a los inmanentes de Chiloé.

ANEXOS

Glosario, sidrerías, poblados y bibliografía

Glosario

El siguiente glosario corresponde a un conjunto de definiciones que se relacionan con la cultura en torno a la manzana en Chiloé y al habitar en comunidad. Las definiciones fueron extraídas del *Diccionario lingüístico general de Chiloé* realizado por Renato Cárdenas el año 1994, y documento aportado por Renato al autor en noviembre del 2019.

Aguape: Caicuto. Chicha de menor calidad y de rápido consumo, que se obtiene del bagazo de la manzana ya exprimido y mezclado con agua. Se utiliza también para preparar una mazamorra, acompañada de chuño y azúcar.

Var.: aguapi.

Etim.: apócope del e. AGUAPIE 'vino malo de orujo pisado y agua'.

Anchi: Harina o afrecho -de cebada o trigo- tostado. //2 Cualquier bebida o guiso preparado con anchi. //3 Pan remojado en chicha de manzana. //4 Molestia física generalizada [ver ampe2].

Var.: anche, hanchi, amchi, amch.

Etim.: mapuche AMCHI 'afrecho'.

Aloja: Chicha hecha a base de la fermentación de afrecho o arvejas.

Var.: loja.

Badazo: Bagazo de la manzana.

Brisvis: La chicha de manzana.

Cema: Blando. Tortilla de papa. Pan de papas cocidas, amasadas con harina y chicharrones, cocinado al horno o al rescoldo. //2 Empanada grande de manzana. //3 Pan negro hecho de harina que resulta de cernir el afrechillo.

Var.: sema.

Etim.: del español ACEMITA 'pan hecho de acemite', que para los árabes era la flor de la harina. Pero en la Península, se aplicó a la harina rústica o cargada de afrecho.

Chave: Bagazo de la manzana y otras frutas. //2 Hollejo del trigo y de otras gramíneas. //3 Punto de unión entre dos melgas de papas.

Etim.: mapuche CHAFID 'bagazo'. CHAFN, TRAFN 'juntarse, reunirse'.

Chupilca: Bebida a base de chicha y harina tostada.

Var.: chupirca, cupilca.

Etim.: mapuche CUPILCA 'id. '.

Chunga: Vasija tubular, generalmente monóxila y preferentemente de alerce, utilizada para acarrear y depositar agua, manteca y chicharrones; para preparar levadura, para recibir la chicha de la prensa exprimidora, para achicar agua de las embarcaciones y, en menor medida, para guardar sólidos. //2 En el molino hidráulico, trocito de madera, cónico, que va fijo al agujero de la solera. Ver: chonco.

Etim.: mapuche TRÜNGCAI, CHÜNGQUED 'circular, redondo'.

Febrera: Variedad de manzana, muy dulce, que madura en febrero.

Pérper: La chicha más espesa y débil, en oposición al muday.

Etim.: mapuche PERPER 'borra de cualquier líquido'.

Maja: Faena comunitaria que involucra majar y exprimir las manzanas de un vecino para obtener chicha y luego envasarla.

Majar: Moler las manzanas de la cosecha para obtener chicha. //2 Machacar o triturar una cosa [Se pasa majando manzanas en su codo, pero no tiene aliento para moler unas manzanas y hacer chicha fresca].

Etim.: del español MAJAR 'quebrantar una cosa a golpes' [DRAE].

Máquila: Porcentaje en especies que debe pagarse por el uso de una máquina a su propietario. En Chiloé se aplica específicamente en la molienda de trigo; el usuario debe cancelar un octavo de su producto [Una raya del almud], al dueño del molino.

Var.: maquila.

Minga: El trabajo en común que hace un grupo de personas, solicitado [suplicado] por un vecino de ellos que requiere de su colaboración. El dueño de casa, además de quedar en deuda con ellos para convocatorias similares, debe ofrecer una suculenta comida, abundante licor y, en otros tiempos, hasta fiesta. Existen mingas de hila, siembra, cosecha, destronque, leña, lamilla, tira de casa, etc.

Medan: Fiesta abundante en bebida y comida, retribuida con una oveja, especies o dinero que previamente se establecía como paga. Los participantes podían hacerse acompañar de un colle. El dueño de casa disponía de un barril de chicha que tenía que ser vaciado en esa oportunidad. Es una costumbre practicada muy esporádicamente desde hace ya un par de décadas.

Obs.: su antecedente es el quemún. Existe la variante MEDA, que correspondería más bien a la especie aportada.

Etim.: mapuche MESHAN 'regalar. ' / MEDAN 'prestar para ser retribuido posteriormente con lo mismo o más.

Lacán: Fermento de orejones de manzanas.

Lagrimilla: Una chicha muy fina y transparente que resulta después del último exprimido de la manzana, cuando el zumo cae gota a gota.

Etim.: del español LAGRIMA 'gota de humor que destilan las vides y otros árboles después de la poda' [DRAE, 2ª acep].

Lloco: Regalo de algo de comer que se acaba de preparar. Aplicado especialmente a la vianda de carnes y masas que resultan del reitimiento y que cada vecino que la recibe queda socialmente obligado a retribuirlo cuando a él le corresponda carrear chonco. //2 Plato que, emulando los alimentos que resultan de un reitimiento, se vende en beneficios sociales y en eventos turísticos. //3* Caballejo de mala calidad.

Var.: yoco, lloquín.

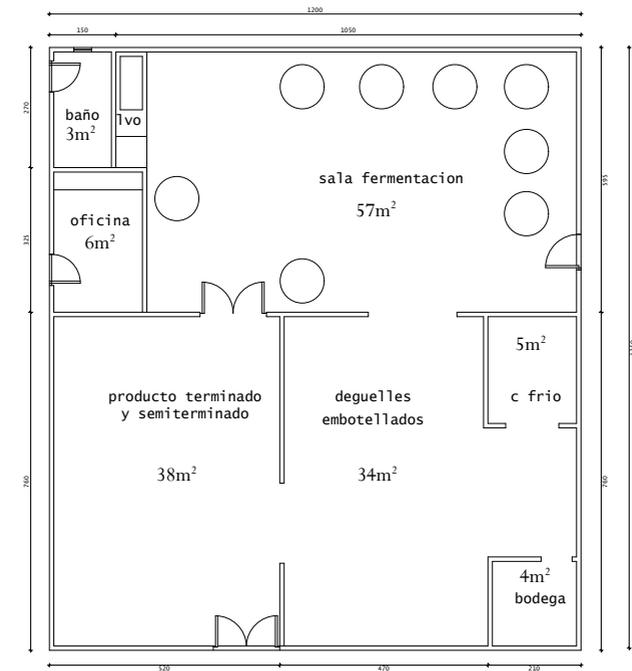
Etim.: mapuche LLOCO 'lo que tiene una concavidad redonda, como un plato rali. ' En Chile central LLOCO era 'un charqui de zapallo seco. '

Cuadro realizado por el autor que sintetiza procesos productivos de Sidra Insular provisto en anexos del proyecto FIA *Rescate y valorización de la manzana chilota mediante la producción de sidra con identidad territorial* de CECPAN.

Proceso producción Sidra Insular		2:1 kg:L
Cosecha Vinculo con 10 familias agricultoras de achao	3500kg de manzanas Trabajo de 2 días por 2 personas	
Maja y primer encubado Lavado molienda y prensado	1700L Trabajo de 4días por 3 personas	
Trasvasije Primera fermentación y ajustes	Trabajo de 46 días (30 min diarios) por 1 persona	
Envasado y segunda fermentación en botella	Trabajo de 4 días por 3 persona	
Etiquetado y almacenamiento	Trabajo de 2 días por 3 persona	
Evaluación de la producción	Trabajo de 1 día por 3 persona	

Duración total del proceso de 3 meses por cosecha, 6 meses en total si se consideran manzanas tempranas y tardías

Planta bodega productiva sidrería Quebrada del Chucao.
Aportado por Quebrada del Chucao al autor, junto con información respecto a su producción.



Capacidad de producción de 11.000L por temporada

Diversas barricas de fermentado desde 650L a 1.800L

La siguiente recopilación corresponden a cuatro sidrerías, dos nacionales y dos internacionales que ayudaron al autor para entender el funcionamiento de este rubro productivo.



Traemos la manzana desde la zona. La molemos, prensamos, fermentamos y decantamos. Después de eso se fábrica la sidra, y la chicha. La sidra en bruto es la que vendemos envasada, y la más sofisticada es la que lleva gas. (...) Acondicionamos la planta de marzo a junio para la producción, ya que la manzana es estacional. Después podemos tener chicha de guarda hasta cinco años, ya que nuestro lugar de acopio está bien refrigerado.

Andrés Bedecarratz
Socio Sidrería los toneles



La sidra es una bebida alcohólica que se produce mediante la fermentación del jugo de manzanas. Para obtener este jugo, la fruta se tritura en un molino especializado y su pulpa se estruja en una prensa vertical. La fermentación se lleva a cabo durante dos a tres semanas utilizando levaduras comerciales. Una vez que la fermentación ha terminado, la sidra se guarda en estanques de acero inoxidable por alrededor de 5 meses. En septiembre, con la llegada de la primavera y las temperaturas más elevadas, embotellamos la sidra usando el método tradicional, también conocido como méthode Champenoise, generando una segunda fermentación en la botella. Esto permite que la sidra genere una gasificación natural y forme burbujas muy finas. Para concluir el proceso que nos permite llevar a los mercados una sidra clara y brillante, las botellas se colocan boca abajo, de manera que los sedimentos de la segunda fermentación se depositen en el cuello del envase. Estos se retiran de cada botella mediante un proceso llamado degüelle (o désgorgement) que se realiza de forma manual.

Sidrería Quebrada del chucao



Estamos orgullosos de formar parte de la comunidad sidrera de la finca dedicada a la sostenibilidad y a la elaboración de sidra tradicional, utilizando las técnicas que tardan más tiempo y cuestan más, pero que en última instancia hacen un producto más interesante y atractivo.

David Baker
Sidrero de Grey & Gold Cider
Ontario, Canadá



Soy un gran fanático de las sidras combinadas, utilizando aspectos clave del sabor de las diferentes variedades de manzanas de sidra para crear niveles de interés en nuestros productos terminados. Es un poco como cocinar una gran salsa, ¡que también me encanta hacer! Siempre me ha fascinado la variedad de enfoques que se pueden adoptar en el proceso de fermentación, y tendemos a experimentar ampliamente y a tratar de descubrir nuevos métodos que producen resultados interesantes. Si tuviera que escoger tres atributos específicos que definen nuestro enfoque característico del sabor, probablemente serían: brillante, afrutado y nivelado.

Neil Worley
Worleys Cider
Somerset, Reino Unido

Algunos poblados rurales de Chiloé con una distribución de asentamiento en torno a la iglesia.

85 Tenaún, Chiloé. Imagen satelital editada por Sofia Silva.

86 Cheru Bini, Gian Piero, documental Chiloé: ¿Cómo construyeron sus iglesias de madera?, Glaciar Digital, <https://www.youtube.com/watch?v=17iHVOjFkpE&t=1113s>

87 Quivavi, Imagen satelital editada por Sofia Silva.

88 San Juan, Imagen satelital editada por Sofia Silva.

85



87



88



La gente vivía dispersa en el territorio, y no vivían en poblados, entonces no es una fundación de una ciudad digamos, si no que, es la fundación de un enclave para poder misionar. La iglesia se empieza a convertir en un lugar de reunión de la gente, para mantener vínculos, para el intercambio, para el conocimiento, para todas estas cosas. Entonces, esta estructura urbana, llamésmolo así, es lo que da origen finalmente a muchos pueblos en Chiloé. Es el origen de un trazado urbano que finalmente se consolida.⁸⁶

Gian Piero Cherubini
Arquitecto

Bibliografía

Pallasmaa, Juhani. (2014). *La imagen corpórea imaginación e imaginario en arquitectura*. Gustavo Gili, Barcelona.

Cárdenas, Muñoz, (2015) *Chiloé Contado desde la cocina*, editado por FUCOA.

Cárdenas, Renato, (1994) *Diccionario lingüístico general de Chiloé*, aportado por Renato al autor en visita a Castro durante el mes de noviembre del 2019.

Ruiz, Raúl. (2000). *La poética del cine*. Editorial Sudamericana, Santiago.

Rossi, Aldo (1981). *Autobiografía científica*. Editorial Gustavo Gili, Barcelona.

Castillo, Eduardo. (2002) *Desde una memoria hecha material* ARQ 51.

Berg, Lorenzo, (2005) *Restauración de iglesias de Chiloé, conservando lo infinito*, editorial universitaria, Santiago

Sahady, Bravo, Quilodrán (2009) *La cocina chilota: El genuino lugar de encuentro de una comunidad bordemarina*. Revista INVI N°67.

Sahady, Bravo, Quilodrán, (2017) *Patrimonio en peligro de extinción: los molinos de agua en Chiloé*. AUS N20.

Castro, Amalia. (2018) *Chicha de manzana de Chiloé: Historia épica de un producto típico, siglos XIX-XX*, Revista estudios hemisféricos y polares, volumen 9.

Sandoval, Daniel, (2019) *Imaginario Corpóreo Lo que antecede a lo construido bajo una mirada experiencial en Chiloé*, Seminario de investigación de la carrera arquitectura de la Universidad de Chile, Santiago.

Gobernación provincia de Chiloé, Ministerio del interior, (2010) *Reglamento Oficial Marca de Certificación SIPAM Chiloé*.

Manifiesto Slow Food publicado, <https://slowfoodenchile.wordpress.com/manifiesto/>

CECPAN, (2017), *Variedades tradicionales de manzana en el Archipiélago de Chiloé*, Proyecto FIA, Ministerio de agricultura.

CECPAN, (2017) *Transferencia de la cadena de valor de la sidra natural de Asturias (España) a la sidra con identidad territorial de Chiloé (Chile)*, Proyecto FIA, Ministerio de agricultura.

CED Chiloé, (2011) *Conservación y Gestión Adaptativa de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)*, proyecto FAO y del Ministerio de agricultura.

