

2022
**CATÁLOGO
ETNOBOTÁNICO**

Agrupación de Pequeños Ganaderos
Fundo Maitenes, sector Las Tórtolas

San José de Maipo



Corredores Biológicos
de **Montaña**
Proyecto GEF



CONTENIDOS Y EDICIÓN

Nicolás Canales.

REVISORES

Marianne Katunaric, Sofía Flores, Álvaro Poo, Jaime Rovira, Cristóbal Gatica.

DISEÑO

Rodrigo Verdugo.

FOTOGRAFÍAS

Alejandro Villarroel, Álvaro Poo, Asiel Olivares, Bárbara von Igel, Marianne Katunaric, Mariano Riveros, Matías Tobar, Nicolás Lavandero, Paulo Muñoz, Rodrigo Verdugo, Sergio León.

CON LA COLABORACIÓN DE

Agrupación de Pequeños Ganaderos Fundo Maitenes, sector Las Tórtolas de San José de Maipo: Margarita Contreras, Nancy Urtubia, Irene Contreras, Héctor Aguirre, Antonio Contreras y Gustavo Contreras, María Peñailillo, Manuel Contreras y Marta Bravo.

Desarrollado y financiado por:

Proyecto GEF Montaña: GEFSEC ID 5135 "Protegiendo la Biodiversidad y Múltiples Servicios Ecosistémicos en Corredores Biológicos de Montaña, en el Ecosistema Mediterráneo de Chile". Ministerio del Medio Ambiente - ONU Medio Ambiente (2016-2022).

Citar este documento como:

MMA - ONU Medio Ambiente. (2022). *Catálogo etnobotánico, Agrupación de Pequeños Ganaderos Fundo Maitenes, sector Las Tórtolas, San José de Maipo*. Desarrollado y financiado en el marco del Proyecto GEFSEC ID 5135 Ministerio del Medio Ambiente - ONU Medio Ambiente. Santiago, Chile. 106pp.

Foto superior de portada:

Trevoa quinquenervia, Nicolás Lavandero

Foto inferior de portada:

Tetraglochin alatum, Nicolás Lavandero

Foto de contraportada: Arrieros de Las Tórtolas, Sergio León.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	5
UNA VIDA EN LA CORDILLERA	8
FUNDO RÍO COLORADO: ABRIGO, ALIMENTO, SALUD Y SUSTENTO	12
CÓMO USAR ESTA GUÍA	17
SIMBOLOGÍA	18
<i>Acaena splendens</i> (Cadillo)	19
<i>Adesmia longipes</i> (Alverjilla)	21
<i>Apium panul</i> (Panul)	23
<i>Aristotelia chilensis</i> (Maqui)	25
<i>Astragalus loosei</i> (Hierba loca)	27
<i>Azorella ruizii</i> (Llaretá)	29
<i>Berberis empetrifolia</i> (Uvita cordillerana)	31
<i>Borago officinalis</i> (Borraja)	33
<i>Centaurium cachanlahuen</i> (Cachan-Lawen)	35
<i>Cestrum parqui</i> (Palqui)	37
<i>Chorizanthe paniculata</i> (Sanguinaria)	39
<i>Colliguaja integerrima</i> (Colliguay)	41
<i>Cryptocarya alba</i> (Peumo)	43
<i>Dysphania chilensis</i> (Paico)	45
<i>Echinopsis chiloensis</i> (Quisco)	47
<i>Ephedra chilensis</i> (Pingo-Pingo)	49
<i>Erodium cicutarium</i> (Alfilerillo)	51
<i>Escallonia illinita</i> (Ñipa, Hierba del barraco)	53
<i>Geum quellyon</i> (Yerba o hierba del clavo)	55

<i>Haplopappus taeda</i> (Baylahuén)	57
<i>Kageneckia angustifolia</i> (Olivillo)	59
<i>Larrea nítida</i> (Jarilla)	61
<i>Leucocoryne ixioides</i> (Huilli)	63
<i>Lithraea caustica</i> (Litre)	65
<i>Marrubium vulgare</i> (Toronjil cuyano)	67
<i>Matricaria chamomilla</i> (Manzanilla, Bastarda, Manzanillón)	69
<i>Mentha piperita</i> (Menta negra, hierbabuena)	71
<i>Muehlenbeckia hastulata</i> (Quilo)	73
<i>Nassella chilensis</i> (Coironcillo, Coirón)	75
<i>Porlieria chilensis</i> (Guayacán)	77
<i>Puya berteroniana</i> (Chagual)	79
<i>Quillaja saponaria</i> (Quillay)	81
<i>Quinchamalium chilense</i> (Quinchamalí)	83
<i>Ribes punctatum</i> , <i>R. cucullatum</i> (Zarzaparrilla)	85
<i>Salix babylonica</i> (Sauce)	87
<i>Schinus latifolius</i> (Molle)	89
<i>Schoenoplectus californicus</i> (Totora)	91
<i>Solanum crispum</i> (Natre)	93
<i>Tetraglochin alatum</i> (Horizonte)	95
<i>Trevoa quinquenervia</i> (Tralhuén)	97
<i>Verbascum thapsu</i> (Hierba del paño)	99
<i>Viviania marifolia</i> (Oreganillo)	101
BIBLIOGRAFÍA	103

Dedicado a Brunilda Contreras

PRESENTACIÓN

Al interior de las altas cumbres cordilleranas de la región Metropolitana, se alza imponente una tierra marcada por el paso del viento y el agua, azotada por el frío extremo y el calor exuberante, el Cajón del Maipo, con sus filosos y nevados picos frente a Santiago. En esta tierra vasta y rica, coexiste fauna salvaje, con las bestias domesticadas que pastan en sus suelos. En el aire, el imponente cóndor, y en el suelo el sigiloso puma, le recuerdan, a los arrieros/as que protegen su ganado, que estas tierras siguen siendo indómitas como hace más de un siglo atrás, cuando sus abuelas y abuelos caminaban por los mismos senderos que hoy utilizan ellos, y en las mismas condiciones, con un caballo, una chupalla, un cuchillo y un compañero perruno al costado.

En un sector del Cajón del Maipo, en la cuenca del río Colorado, existe una enorme extensión de tierras cordilleranas, donde hace más de 100 años se comenzó a tejer la historia de una comunidad, marcada por el aislamiento geográfico, trabajo duro, e inclemencia del clima de alta montaña. Todas estas condiciones, forjaron una cultura de relación estrecha con el territorio y la ganadería de montaña, pero también, con las distintas especies de plantas que coexisten

allí. Este último punto es el tema central de este catálogo: recoger parte del conocimiento tradicional sobre las propiedades y formas de uso de las plantas más comunes o reconocidas por una comunidad local, el cual ha sido transmitido de generación en generación como memoria oral.

El presente documento surge de los resultados obtenidos con los miembros de la "Agrupación de Pequeños Ganaderos Fundo Maitenes, sector Las Tórtolas" entre noviembre de 2020 y enero de 2021. La metodología incluyó la visita a terreno, recolección e identificación de 42 especies botánicas *in situ* y *ex situ*, y reuniones para levantamiento de información sociocultural. Incluye valiosos relatos de los arrieros y arrieras en cuanto al uso de estas plantas.

Esta investigación se enmarca en el piloto de ganadería sustentable de montaña, ejecutado por el Proyecto GEF Montaña, del Ministerio del Medio Ambiente y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Busca propiciar ganadería amigable con los ecosistemas de montaña, conciliando intereses productivos con la conservación de la vida silvestre y asegurando los vastos servicios ambientales de las montañas.

En este sentido, se espera que esta guía de bolsillo sirva como un instrumento para potenciar el turismo de montaña, poniendo en valor el patrimonio histórico y biocultural de la agrupación.

El equipo del Proyecto GEF Montaña agradece a la "Agrupación de Pequeños Ganaderos Fundo Maitenes, sector Las Tórtolas" de San José de Maipo, especialmente a las arrieras Margarita Contreras, Nancy Urtubia, Irene Contreras y a los arrieros Héctor Aguirre, Antonio Contreras y Gustavo Contreras, como, también, a sus familiares María Peñailillo, Manuel Contreras y Marta Bravo. Agradecerles por su compañía en las reuniones, nutriendo largas conversaciones con sus vastos conocimientos, y cuyos relatos se muestran entre comillas y cursiva en esta guía. De parte del equipo del proyecto, queremos reconocer su disposición, la voluntad y el buen humor en cada una de las reuniones y entrevistas.



UNA VIDA EN LA CORDILLERA

Antes de hablar de las propiedades y los métodos de uso de las plantas que se encuentran en este catálogo, nos adentraremos brevemente en la historia que dio origen a la relación entre los arrieros y ellas, siendo el paisaje cordillerano el escenario donde ocurre el vínculo.

"Bueno, mi papá fue criado acá y nos crió a todos nosotros acá, mi mamá también fue nacida y criada allá arriba. (...) Mi abuelita, también fue nacida y criada acá. Sumando, nuestra familia lleva como 100 años viviendo en este predio. Nosotros nacimos y fuimos criados allá al igual que mis papás y al igual que mi abuela".

"Fue sacrificado crecer en el campo. Éramos muy pobres. Mi mamá trabajaba con el ganado en el cerro, criando hijos y criando ganado. Y mi papá tenía que trabajar en el fundo, cuando estaban los Caucos, los otros patrones que anduvieron antes, incluso antes de Don Alfredo Palazuelo (...)"

Los recuerdos de las personas más longevas de la agrupación, cuentan una historia de vida marcada por la pobreza, el trabajo con animales y la inaccesibilidad a los servicios básicos y sanitarios. En esta historia de sacrificios, la mujer cumple un rol fundamental, pues, según los re-

latos, fueron ellas quienes desarrollaron el oficio ganadero y traspasaron estos conocimientos a sus hijos e hijas, a través del relato oral y el trabajo a temprana edad. Los hombres por su parte, debían cumplir obligaciones con los dueños del fundo, a quienes les debían brindar su mano de obra como pago por permitirles habitar el predio y tener animales en el campo, en lo que fuera el sistema de inquilinaje en Chile.

"Mi papá trabajaba con ellos en el fundo. Lo mandaban a trabajar para dentro. En esos tiempos había que cumplir obligaciones en los fundos, si uno tenía animales tenía que pagarlos con trabajo. Después, mis hermanos mayores también se pusieron a trabajar en el fundo, porque pedían 2 trabajadores para ir a trabajar al campo. A veces, había que hacer muchas cosas y pedían a mis hermanos para ir a trabajar (...) Entonces era mi mamá la que se preocupaba del ganado, con eso nos crió a nosotros".

En esta historia (al igual que en muchas) la madre se alza como criadora, trabajadora y maestra; la gran cantidad de obligaciones y el alto número de hijos que tenía a su cuidado no le permitieron ser una madre amorosa, pero a cambio dispuso de su coraje para enseñar a sus hijos las herramientas necesarias para coexistir en un medio indomable. El trabajo comenzaba a temprana edad. Las niñas y niños debían aportar en todos los quehaceres, crianza de animales,

trabajo en la tierra y cuidado de los hermanos más pequeños. La vida apartada en las montañas precisaba de niñas y niños hábiles, fuertes y trabajadores; había poco tiempo para jugar y mucho por aprender.

"(...) mi mamá crió a 9 hijos y a todos los crió arriba, mientras criaba al ganado (...) Uno tenía que aprender a hacer de todo (...)"

"A mí me pusieron a trabajar desde chica. Me mandaban a buscar a las cabras, nevando o lloviendo. En el barro, los cabritos chicos los echaban a un chiquero y había que pasarlos por afuera para que fueran amamantando. Yo me metía adentro, pero no me podía los cabritos. Así que, le pasaba las manitos de los cabritos a mi mamá, para que los sacara, y yo enterrada en el barro. Sí. Para una no ha sido fácil la vida".

"Matar animales fue algo que tuve que aprender de muy chico. Nunca tuvimos tiempo para pensar o tener pena por el animalito. Lo necesitábamos para comer la carne y el cuero para las monturas o venderlo. Todo se usaba (...) era algo que veíamos desde que nacimos y que ligerito tuvimos que hacer".

"Antes, de chiquitita, a una la hacían participar. Nada de quejarse que uno era chica para hacer las cosas. A nosotros nos criaron haciendo de

todo desde muy chicos. Aprendíamos de todo, porque teníamos que aprenderlo".

La ayuda de todos se volvía fundamental a la hora de mantener la economía del hogar, traer el alimento a la mesa y propiciar la salud de cada uno de los integrantes de la familia. Es aquí donde el territorio, entendido, en este caso, como la tierra misma bajo sus pies, al ser aprovechado y habitado, se transforma en el lugar lleno de significados y emociones, en un paisaje cultural que entrega abrigo, alimento, salud y sustento.



© MARIANO RIVEROS

FUNDO RÍO COLORADO: ABRIGO, ALIMENTO, SALUD Y SUSTENTO.

"Me acuerdo, que antes mi papá hacía de todo. Trabajaba con bueyes. Así araba la tierra. Yo me sentaba arriba de una piedra, a mirarlo como pasaba el arado por la tierra. (...) Ahí en el rulo, se cosechaba de todo: trigo, alfalfa, de todo. (...) Nosotros comíamos de todo. Ahí arriba no nos faltaba nada. Se cosechaba todo en la casa. Todo se sembraba en la casa".

La vida en aislamiento y lejanía de las urbes, se compensaba con un buen aprovechamiento de la escasa tierra fértil, la que trabajada arduamente, permitió traer día tras día el alimento y la salud al hogar.

Las distancias, que separaban a estas familias de las ciudades, se volvían problemáticas, cuando azotaban urgencias médicas.

"Todos nacimos en la casa. Estaba chica cuando nacieron los últimos. Mi mamá tuvo todos los hijos en la casa. La atendía una vecina. Uno de los hijos lo tuvo sola en el cerro. Estaban los otros chiquillos un poco más grandes y ella le pidió a uno que la ayudara. Ahí vivían en un ruco de quinchá nomás. Unas ramas paradas. Eran ramas de cualquier cosa, de litre, de quillay, de olivillo... de cualquier rama más o menos recta que se en-

contrara. Ella pidió ayuda a uno de mis hermanos más grandes. Y le pidió que le llevara brasas, agüita caliente y un cuchillo para cortar el ombli-go. Ella ya sabía cómo tenía que tener a los hijos. Si con el primero ya aprendió. Tiene que ser muy tonta una para no aprender".

La lejanía con los centros hospitalarios fue sobrellevada con valentía y coraje, aprovechando el conocimiento y la enorme riqueza de plantas medicinales que se encuentran en esta noble tierra. Catarros, tos, dolores de estómago, cabeza y riñones, eran aliviados con infusiones de hierbas, decocciones e ingesta directa de las hojas. Es aquí donde las plantas, protagonistas de este catálogo, se presentan como la base misma de la salud y el cuidado corporal de las familias que habitan al interior de los imponentes Andes cordilleranos.

"Mi mami tomaba hartu bailahuén, no porque tuviera problemas, pero siempre se cuidaba tomando esas plantas, por eso vivió tanto creo yo, ella siempre estuvo lúcida y siempre se cuidó con plantas".

"La mamita nos enseñaba el nombre de las plantas y sus usos, mientras íbamos a caballo para la majada, también cuando teníamos algún dolor de algo, ella era la que nos preparaba los remedios".

"Es un constante aprendizaje. Lo aprendimos de nuestros padres y se lo enseñamos a nuestros hi-

jos e hijas y lo seguimos enseñando. Hace como tres días, el Agustín llegó con unos dolores de guata. Se ponía pálido y con ganas de vomitar. Así que le di paico. Primero le di menta. Entonces, se va repitiendo la cadena. Seguimos transmitiendo los conocimientos, que una vez recibimos de nuestros padres y ellos de los suyos. También este conocimiento se va agrandando. Mis cuñadas, por cualquier cosa, que les pasa a los niños, me llaman para preguntar qué les puede dar. Yo les digo qué hierbas pueden tomar, según la dolencia que tienen".

El traspaso de los saberes ancestrales sobre los beneficios de las plantas y sus métodos de uso, es como una cadena larga, pero no infinita, que se construye de generación en generación. La conexión con las urbes fue anhelada por todas y todos, pero su influencia caló hondo en diferentes aspectos de vida. Los habitantes de la cordillera, tienen acceso a servicios antes ajenos, permitiendo, tratar enfermedades en centros hospitalarios, o llevar a hijas e hijos al colegio. El uso de hierbas se ha reemplazado por pastillas y remedios de síntesis química, más fáciles de conseguir y de ingerir. Los jóvenes, provistos de más estudios formales y nuevos anhelos, se alejan del trabajo de arriero, para encaminarse por nuevos rubros, debilitando aún más las hebras de esta larga cadena.

En estas páginas encontrarán diferentes plantas con sus características, zonas geográficas don-

de se encuentran, sus efectos medicinales, sus formas de uso y un extracto de historia compartida por los arrieros y arrieras. Toda la información presentada sobre el empleo de las diferentes especies de plantas que aparecen en este catálogo, es avalado por la tradición de su uso. De igual forma, los datos que aquí se muestran, fueron complementados con literatura.

Descarga aquí el mapa con la toponimia del Fundo Los Maitenes, sector Las Tórtolas, elaborado con el conocimiento ancestral de los arrieros/as, en el marco del plan de manejo ganadero sustentable del Proyecto GEF Montaña.



¡IMPORTANTE!

Este catálogo rescata los usos de antaño, que los arrieros/as daban a estas plantas, algunos de los cuales siguen vigentes. Hoy en día, es importante mantener estas y otras especies de alto valor cultural en la naturaleza, sobre todo de aquellas que se encuentran en riesgo de extinción, por lo que su colecta y uso debe garantizar la reproducción natural. **Si encontrara y usara estas plantas, hágalo de manera consciente.**



CÓMO USAR ESTA GUÍA

FOTO PRINCIPAL



NOMBRE
COMÚN

DESCRIPCIÓN
ESPECIE

MAQUI

Aristotelia chilensis

ÉPOCA DE FLOREACIÓN ■ ÉPOCA DE FRUTOS ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.
Sin información

Valor alimenticio.
a) Frutos comestibles

Procesos y técnicas de uso.

- a) Fruto maduro comestible, infusión/té
b) partes que se usan: hojas y frutos

CALENDARIO

INFORMACIÓN
GENERAL

SIMBOLOGÍA

ORIGEN



ESPECIE
ENDÉMICA



ESPECIE
NATIVA



ESPECIE
ALÓCTONA

HÁBITO Y CICLO DE VIDA



ÁRBOL



ÁRBOL PEQUEÑO



ARBUSTO



SUBARBUSTO



ARBUSTO
SUCULENTO



HIERBA
PERENNE



HIERBA
ANUAL



HIERBA
BIENAL

ESTADO DE CONSERVACIÓN



VULNERABLE



CASI
AMENAZADO



PREOCUPACIÓN
MENOR



© NICOLÁS LAVANDERO



CADILLO

Acaena splendens

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de estómago

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: tallos y hojas.

Características distintivas.

- a) altura: 20 a 50 cm
- b) hoja: numerosas y en roseta.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, en laderas descubiertas, faldeos y orilla de camino.
- b) condiciones ambientales y suelo: suelo descubierto, humedad baja.

Cita

"Esa se la come el ganado cuando está verde y cuando está seca, también cuando se secan da unas espinas que chuta que se clavan fuerte. El cadillo es lo más fregado para los perros cuando andan en la cordillera, se les pega en el pelo, en las patas, tiene unas espinas bravas, son redonditas chicas, pero se clavan como condenadas".

Preparación

A 1 litro de agua agregar 2 cucharadas de hojas molidas. Dejar reposar 10 minutos. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



ALVERJILLA

Adesmia longipes

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Sin información

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: solo forrajero
- b) partes que se usan: planta completa

Características distintivas.

- a) altura: 20 cm, rastrera
- b) tallos: color rojizo
- c) frutos: pequeñas vainas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: en invernada y en veranada, cerca de algunas vegas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, su abundancia depende de la cantidad de lluvia caída en invierno. Suelos descubiertos, abundancia de tierra, explanadas y laderas expuestas al sol.

Cita

"La alverjilla es muy buena para los animales. Los nutre mucho. No crece mucho. Uno la reconoce por los tallos como rojizos y cuando está haciendo las semillas, al final de primavera, hace una vainas chicas. Cuando las cabras se lo comen la leche sabe más rica".



© NICOLÁS LAVANDERO



© NICOLÁS LAVANDERO



PANUL

Apium panul

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Para el corazón, elimina exceso de colesterol en la sangre.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: planta completa

Características distintivas.

- a) altura: 1 m
- b) aroma: intenso a apio

Dónde encontrarla.

- a) en predio: vegetación de vegas, tanto en invierno como en verano (menor cantidad)
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante, suelos blandos

Cita

"El panul es para el corazón. Esa planta sale arriba, donde hay vegas. La tomaba la señora para el corazón. Limpia el corazón. Le quita el riesgo de sufrir algún infarto."

Preparación:

Hervir y tomar un vaso de esa agua todas las mañanas.





© NICOLÁS LAVANDERO



MAQUI

Aristotelia chilensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN



ÉPOCA DE FRUTOS



E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Sin información

Valor alimenticio.

a) Frutos comestibles

Procesos y técnicas de uso.

a) Fruto maduro comestible, infusión/té

b) partes que se usan: hojas y frutos

Características distintivas.

- a) altura: 3-4 m
- b) tronco: dividido con ramas largas y flexibles
- c) flores: en racimos cortos, pequeñas y amarillentas. Fruto es una baya violeta-obscura, dulce y comestible, cuando está maduro.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, quebradas y esteros con presencia de humedad
- b) condiciones ambientales y suelo: suelo con abundancia de tierra, quebradas protegidas por vegetación y con presencia de humedad constante.

Cita

"De chicos íbamos a buscar maqui con mi papá. Sacábamos unos tarros enormes llenos de maqui. Comíamos tanto maqui. Era exquisito. En sector El Canelo salía mucho. Es que antes había mucha humedad".





© ÁLVARO POO



HIERBA LOCA

Astragalus loosei

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico:

Sin información.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: sí
- c) tóxica para humanos: no

Características distintivas.

- a) flores: lilas, blancas y moradas, desarrolla una vaina globosa de color rosa donde guarda las semillas.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada (en menor medida) y veranada, crece en los faldeos.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa. Su abundancia depende de la cantidad de lluvia caída en invierno, suelos descubiertos, explanadas, faldeos y laderas

Cita

"A mí ya se me han muerto como 3 caballos comiendo esa planta. Se vuelven locos. Se vuelven extraños y empiezan a caminar por lugares peligrosos; luego terminan desbarrancándose".

"Cuando está seca dicen que el ganado se la puede comer, no les hace nada, pero cuando está verde les hace mal".





© ÁLVARO POO



LLARETA

Azorella ruizii

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Diurético, depurativo, baja los niveles de azúcar en la sangre.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, ramas, tallo, sabia

Características distintivas.

- a) altura: rastrera, forma cojines muy duros
- b) hojas: hojas xerófilas y persistentes, arrosetadas, lisas, verde amarillentas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: veranada, en torno a los 2000 m de altitud.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos y expuestos al sol.

Cita

"La llareta es buena para los riñones. Sí, pero la llareta es más buena para la diabetes. Esa se toma por infusión también".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



UVITA CORDILLERANA

Berberis empetrifolia

ÉPOCA DE FLORACIÓN



ÉPOCA DE FRUTOS



E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Culinario: frutos comestibles

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: fruto maduro comestible
- b) partes que se usan: frutos

Características distintivas.

- a) altura: 40-50 cm
- b) tronco: ramas con espinas
- c) flores: pequeñas y de color amarillo
- d) fruto: bayas color negro azulado.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: veranada
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos descubiertos y terrosos

Cita

"Bueno también está la uvita del monte, con la Nancy subíamos a recolectar y a comerla. Da un fruto negro. Es como una uva. Es dulce. De chica, veníamos y nos sentábamos largo rato a copuchar y comer uvitas, hasta grandes todavía. Creo que la última vez que subimos fue ya por enero, nos sentamos a comerlos... no tiene mucha carne y es casi pura pepa, pero para sentarse y pasar el rato siempre es bueno, te tiñe un poco la boca eso sí. La pasábamos muy bien".





© NICOLÁS LAVANDERO



BORRAJA

Borago officinalis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Catarro, cistitis, afecciones pulmonares.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, flores

Características distintivas.

- a) altura: 30-60 cm
- b) hojas: grandes y rugosas, color verde oscuro
- c) flores: flores en forma estrellada, de color azul brillante
- d) fruto: nueces pequeñas color pardo.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: veranada e internada, en placetas y terrenos descubiertos
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos descubiertos, arenosos y bien soleados

Cita

"Cuando la gente estaba resfriada mi mamá le hacía bebidas con borraja y otras hierbas. Esa planta es buena para el resfriado".

Preparación

A 1 litro de agua agregar 1 cucharada de hoja o flores. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



CACHAN-LAWEN

Centaurium cachanlahuen

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Depurativo, controla presión sanguínea.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: planta completa

Características distintivas.

- a) altura: 40 cm
- b) hojas: de 1 a 3 cm de largo, las superiores de menor tamaño
- c) flores: rosado intenso
- d) tallo: cuadrangular

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada (en mayor medida), crece en las vegas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante, suelos descubiertos de vegas

Cita

"Esta planta la tomo yo, así mantengo la presión estable, en vez de una copita de vino me tomo una tacita de cachalaguen, cuando tengo claro porque ahora se pilla poco".

Preparación

A 1 taza de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber esa taza de agua al día.



© NICOLÁS LAVANDERO



PALQUI

Cestrum parqui

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Alergias cutáneas, catarro, control de fiebre.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: sí
- c) tóxica para humanos: sí

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: cocción, formar pasta machacando las hojas
- b) partes que se usan: tallo sin corteza, hojas

Características distintivas.

- a) altura: 1 - 3 m
- b) hojas: lanceoladas, lisas, color verde oscuro
- c) flores: reunidas en cimas amarillentas
- d) tallo: liso y grisáceo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada principalmente crece en faldeos y lomas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos secos y áridos, pero también se encuentra en suelos blandos y protegidos del sol

Cita

"Esa es siempre verde, está todo el año, es una de las pocas que sobrevive al invierno. Al final, termina siendo la única cosa verde que pilla el ganado. No habiendo pasto, el animal come cualquier cosa. Se tiran a lo que hay; cuando hay nieve con mayor razón. Como está medio tapado, ellos agarran lo que sea. Ahí comen palqui y se mueren".

Preparación

A 1 taza de agua hervida agregar 1 tallo de unos 5 cm. Beber esa taza de agua al día. Para la piel se puede colocar el jugo de las hojas machacadas.



© NICOLÁS LAVANDERO



SANGUINARIA

Chorizanthe paniculata

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Depurativo, controla presión sanguínea.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, ramas

Características distintivas.

- a) altura: rastrera
- b) hojas: pequeñas color rojizo
- c) tallo: leñoso

Dónde encontrarla.

- a) en predio: veranada, *"desde la majada para arriba"*
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos blandos y sombreados, también se da en suelos pedregosos.

Cita

"Esa sirve para limpiar la sangre (...). Esa también se toma cuando uno tiene indigestión, se toma igual que las otras, uno tiene que hacer una infusión y dejarla reposar por uno minutitos, después se la toma no más".

Preparación

"La infusión se prepara con 1 cucharada de hojas frescas trituradas para 1 litro de agua recién hervida, después tiene que dejarlo reposar y cuando se pone tibio se toma el agüita".





© NICOLÁS LAVANDERO



COLLIGUAY

Colliguaja integerrima

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de muela.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: sí
- c) tóxica para humanos: sí

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: aplicar directo en muela adolorida
- b) partes que se usan: secreción interior (látex) blanquecina

Características distintivas.

- a) altura: 1,5 m
- b) hojas: opuestas de bordes aserrados y color verde pálido
- c) flores: en espigas terminales de color amarillo rojizo, las masculinas en la parte superior y las femeninas en la inferior.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, placetas, orillas de camino, agua de "doña Dominga"
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos descubiertos, explanadas, faldeos y laderas.

Cita

"Usted, con el colliguay si tiene una muela picada tiene que sacar una miguita de pan y ponerle la lechecita del colliguay y se la pone en la muela, en la caries, 10 o 15 minutos la muela se le hace mierda, es tan fuerte que le hace tira la muela. Después de eso se le quita el dolor y después la muela se sale".

Preparación

"Extraer el líquido blanquecino de la planta y aplicar con algodón en la muela adolorida".



© BÁRBARA VON IGEL



PEUMO

Cryptocarya alba

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■ ÉPOCA DE FRUTOS ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolores musculares, reumatismo.

Culinario: Frutos comestibles.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: friegas, fruto comestible
- b) partes que se usan: flores, frutos

Características distintivas.

- a) altura: 4-6 m
- b) hojas: simples
- c) flores: blancas o rosadas de aroma intenso, agrupadas en racimos
- d) frutos: pequeño, redondeado y de color rojo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: quebradas húmedas con suelos pedregosos.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad media, suelos pedregosos de quebradas.

Cita

"Cuando el fruto está bueno, uno los echa en agua tibia. Ahí se ablanda y la carnecita del fruto queda muy rica. Eso sí, sólo se chupa, le saca la carne y el resto se escupe. Su sabor es dulce, es como una pastita bien dulce. Cuando estábamos en Los Maitenes íbamos a buscar peumo con el Toño y le echábamos los cuescos a la tortilla de rescoldo y empezaban a reventar. Dejábamos todo lleno de cenizas".

Preparación

"El peumo también es bueno para hacer friegas. Si uno deja reposando el fruto y las flores dentro de alcohol, después de un tiempo, uno utiliza ese líquido para hacerse friegas. Quita los dolores y desinflama, es súper bueno para hacer masajes. Te sirve mucho para tratar los aires".



© NICOLÁS LAVANDERO



PAICO

Dysphania chilensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de estómago, empacho, infecciones estomacales.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, tallos, ramas

Características distintivas.

- a) altura: 50-80 cm
- b) hojas: alternas, lanceoladas, dentadas en los bordes
- c) flores: de color verdoso, agrupadas en espigas compactas
- d) tallo: rectos, ramosos y vellosos

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, sectores de place-tas.
- b) condiciones ambientales y suelo: con presencia de humedad escasa, suelos descubiertos y soleados.

Cita

"En partes húmedas se puede ver el paico, pero no se da en las vegas, no es de tanta agua parece, no es tanta la humedad que necesita".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de hojas secas. Beber 3 tazas de esa agua al día.



© NICOLÁS LAVANDERO



© RODRIGO VERDUGO



QUISCO

Echinopsis chiloensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de estómago, úlceras estomacales.

Culinario: Frutos comestibles.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: consumir parte carnosa del cactus
- b) partes que se usan: frutos, centro carnoso

Características distintivas.

- a) altura: 3 m
- b) flores: de gran tamaño, abundantes, crecen por todo el tallo.
- c) hojas: abundantes espinas.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, laderas pedregosas y quebradas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos y quebrada.

Cita

"Nosotros, cuando chicos, recolectábamos esos frutos. Pero es fregado recogerlos, porque crecen arriba a veces y uno se clava, con un palo uno los saca. Nos íbamos con Nenita y el Toño a recoger. Incluso ahora mismo, aún voy a recoger a caballo, es que son muy ricos. Sabe usted, quién se come este fruto también, son los zorros. Uno los puede ver debajo de los quiscos comiendo los frutos".

Preparación

"Para el dolor de estómago, uno tiene que cortar la punta del quisco y dejarla reposar toda la noche. Y, al día siguiente, uno se tiene que beber el líquido crudo".



© NICOLÁS LAVANDERO



PINGO-PINGO

Ephedra chilensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Diurético, depurativo.

Culinario: Bayas comestibles.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: ramas y tronco seco

Características distintivas.

- a) altura: 30 - 120 cm
- c) hojas: angostas, lanceoladas de 1 a 10 mm de largo.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, (manantial largo, rondeadero).
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos y expuestos al sol.

Cita

"Es buena para remedio; para los riñones. Siempre que hacen remedio para los riñones mezclan todas esas plantas: el Horizonte, el Pingo Pingo y se hierven juntas. Casi todas las plantas medicinales las hierven para usarlas".

Preparación

A 1 litro de agua agregar 1 cucharada de la planta. Hervir durante 5 minutos. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



ALFILERILLO

Erodium cicutarium

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Sin información

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: uso forrajero
- b) partes que se usan: planta completa

Características distintivas.

- a) flores: rosadas, en grupos de 4 a 7
- b) hojas: con lámina de 5 a 15 cm, varias veces divididas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos y expuestos al sol.

Cita

"Me acuerdo, cuando íbamos al cerro con mi papá, los fines de semana. Y me acuerdo que, cuando éramos chicas, vivíamos al lado de donde está el Toño. Y me acuerdo que yo le cortaba las flores al alfilerillo, y había un lun (nombre de una especie de árbol). No sé si aún está ese pedazo de tronco. Pero los recuerdos que tengo es que hacía mis casitas y usaba las flores de alfilerillo para adornar".



© NICOLÁS LAVANDERO



© NICOLÁS LAVANDERO



ÑIPA, HIERBA DEL BARRACO

Escallonia illinita

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Infecciones urinarias, dolor de cabeza, infecciones cutáneas.

Otros: Rituales, sahumerio, repelente de insectos.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té, sahumerio
- b) partes que se usan: hojas, flores, ramas

Características distintivas.

- a) altura: 2 m
- b) tallos: color rojizo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, quebradas y orillas de esteros.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante y constante, quebradas rocosas y suelos arenosos con abundante humedad.

Cita

"Fue la única solución contra la lepra. Aquí, hay un lugar, que se llamaba Los Apestados y ahí se tiraba a los leprosos. Ahí en Maitenes. Murió mucha gente. Bañaban a los leprosos con esa planta. Eso fue por los años 1920. Mi mamá contaba que, cuando había lepra, venían a buscar esa planta y llevaban camiones cargados a Santiago. Los bajaban del cerro en mula. Por estas zonas, hay partes que todavía tienen el nombre de barraco; por el sector de rinconada, donde cae agua, crece mucho barraco y se llama el barraco".

Preparación

"Mi mamá la tomaba para curar la cistitis. Para todas las cosas de ese tipo hace bien. Es buena para hacer sahumerios, que sirven para alejar espíritus malos; limpiar ambientes; y dolor de cabeza. Echaba hojitas al brasero y el humito que tira, uno lo tenía que respirar. Te quitaba el dolor de cabeza".



© NICOLÁS LAVANDERO



YERBA O HIERBA DEL CLAVO

Geum quellyon

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Afrodisiaco natural en impotencia masculina, diurético, anticancerígeno.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: raíces, rizomas, hojas, ramas, flores

Características distintivas.

- a) altura: 30 - 120 cm
- b) hojas: lobado-dentadas
- c) flores: amarillas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada (en mayor cantidad) y veranada, crece a orillas de esteros o en sectores con abundante humedad.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante y constante, suelos blandos.

Preparación

A 1 litro de agua agregar 1 tallo seco de unos 5 cm. Hervir durante 20 minutos. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



BAYLAHUÉN

Haplopappus taeda

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Limpia la sangre, diurético, baja los niveles de azúcar.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, tallos, flores

Características distintivas.

- a) altura: 30-40 cm
- b) tallos: leñosos con ramificaciones juntas como matojo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: veranada, desde morro las ovejas hacia arriba.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos

Preparación

"La otra vez, yo estaba en la mutual de trabajadores, haciéndome unos exámenes. Me dijeron, que estaba a punto de tener diabetes. Me mandaron a comprar un montón de remedios. Y tuve la suerte, de encontrarme con una doctora, que me dijo: 'Tú vives en la Cordillera. Busca el bailahuén y tómate una taza todos los días en ayunas. Y vas a ver cómo te vas a mejorar. Y ahora que me fui a hacer los exámenes estoy como tuna. Tengo el colesterol bajo, y ninguna probabilidad de tener diabetes. Todo normal, yo despierto a las 4 de la mañana y me mando tres tazas de eso'".





© NICOLÁS LAVANDERO



OLIVILLO

Kageneckia angustifolia

ÉPOCA DE FLORACIÓN

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Construcción: Varas usadas para la construcción de cercos y rucos.

Leña: Brasa duradera.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: leña: ramas secas; construcción: varas derechas y largas.
- b) partes que se usan: ramas y troncos secos

Características distintivas.

- a) altura: 10 m
- b) madera: color oscuro.
- c) hojas alargadas, lisas y dentadas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, en sectores de altitud intermedia
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos con cierta profundidad.

Cita

"Con Gustavo salíamos a molestar al ganado y nos escondíamos detrás del olivillo, para que no nos siguieran. Éramos muy re maldadosos nosotros. Igual, nos escondíamos de lesos no más, porque las vacas no nos seguían. Lo escalábamos y nos escondíamos. Ahora, ese árbol debe tener como 50 años".

"El olivillo es bueno para hacer quinchas. Uno hace esos cerquitos y después los embarra como los zorzales. Usted lo embarra y queda igual como una construcción. Es similar al adobe. Con el barro no entra nada de frío y si uno le pone paja de trigo queda mejor aún".





© NICOLÁS LAVANDERO



JARILLA

Larrea nítida

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolores de hueso y musculares, lavado de heridas externas.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: friegas, baños, cocción
- b) partes que se usan: hojas, ramas, flores

Preparación

Características distintivas.

- a) altura: 1 m
- b) hojas: tupidas y muy glutinosas
- c) flores: amarillas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: Invernada (en mayor cantidad) y veranada (en menor cantidad), en quebradas cubiertas de vegetación.
- b) condiciones ambientales y suelo: quebradas con suelos húmedos y cubiertos

Cita

"Bueno yo cuando era chica me dolían mucho las piernas y me preparaban esa mezcla para hacer baños, le ponía jarilla, ñipa no me acuerdo qué otra cosa más".

Preparación

"Poner gran cantidad de hojas a remojar por 24 horas o si se prefiere, hervir por 5 minutos, realizar baños con el líquido tibio".





© NICOLÁS LAVANDERO



HUILLI

Leucocoryne ixiioides

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Ornamental: Flor de gran belleza, aroma dulce e intenso.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: flores uso ornamental
- b) partes que se usan: flores

Características distintivas.

- a) altura: 20-30 cm
- b) raíz: bulbosa
- c) flores: blanca con aroma intenso

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, su abundancia depende de la cantidad de lluvia caída en invierno, suelos blandos

Cita

"Por el km 4, por arriba, ahí pasamos a buscar. Me encanta para tenerla. Es muy olorosa. Un día, fuimos con la señora María y otra señora más a buscar huilli y con Pajarito. Es tan lindo".





© NICOLÁS LAVANDERO



LITRE

Lithraea caustica

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Sus semillas curan la alergia al litre.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: sí

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: chupar semillas para tratar alergia al litre
- b) partes que se usan: semillas

Características distintivas.

- a) altura: 4 m
- b) hojas: hojas onduladas verde opaco, con nervadura notoria y amarillenta

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, "placetas, lomas y quebradas"
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos con algo de profundidad, laderas de cerros y quebradas.

Preparación

"Mi abuelita decía que, para que uno no tuviera alergia al litre tiene que chupar las semillas. Después de eso, a uno ya no se le pega la alergia. Yo cuando era chico chupaba las semillas. Son medio dulces. Uno tiene que chupar la semilla cuando ya está seca. Tiene que comérsela nomás. No le va a pasar nada. Usted la chupa y se le va a ir la alergia. Aparte es dulcecita. Tiene que puro atreverse. Aparte que no tiene que hacerlo siempre, ligerito el cuerpo se acostumbra y se hace inmune".



© MARIANNE KATUNARIC



© NICOLÁS LAVANDERO



TORONJIL CUYANO

Marrubium vulgare

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Limpieza de heridas.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té en uso interno. Compresas en uso externo
- b) partes que se usan: hojas y flores

Características distintivas.

- a) altura: 30 - 60 cm
- b) tallos: erguidos, cuadrangulares
- c) flores: blancas y pequeñas, dispuestas en grupo a lo largo del tallo

Dónde encontrarla.

- a) En predio: En invernada y veranada (en mayor medida), crece en las vegas.
- b) Condiciones ambientales y suelo: humedad media, suelos blandos, bien drenados y semi sombreados

Cita

"En la casa, yo me acuerdo que mi papá, cuando mi mamá tuvo un accidente, donde se cayó a caballo en una curva del camino Los Maitenes, ella iba con unos canastos llenos de cosas. Es que mi papá sembraba acá, entonces venían de la majada hacia la casa, con choclo para hacer humas. Ella iba con el canasto y con todas las cosas que subía para la majada y se le espanta la yegua. Se le tiró por el barranco para arriba. Se salvaron las dos, pero ella se cayó arriba de un quillay. Yo me acuerdo, que llegó mi mami a la casa con toda la pierna y el brazo pelados, hecha mierda. Y mi papá le hacía agüita de toronjil cuyano para lavarle".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de las puntas floridas de la planta. Usar esa agua para limpiar heridas.



© ASIEL OLIVARES



MANZANILLA, BASTARDA, MANZANILLÓN

Matricaria chamomilla

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor estomacal.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: flores

Características distintivas.

- a) altura: 50 cm
- b) hojas: color verde claro
- c) flores: redondas color amarillo de aroma intenso

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, quebradas y sectores húmedos y frecuentados como majada y orillas de camino.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante a escasa, suelos blandos.

Cita

"Yo tomaba manzanilla para la guata. Les daba a mis chiquillos también, cuando estaban chicos. Para la guatita lo primero es la manzanilla. Con mi mami también la cortábamos cuando estaba bien madura, la lavábamos para sacarle la tierra y la dejábamos secar a la sombra, y después la guardábamos para el invierno. Incluso en la leche yo le echaba a mis hijos, un poquito cuando estaban enfermos de la guatita. Siempre les daba hierbas".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de flores. Beber 3 tazas de esa agua al día.



© ASIEL OLIVARES



MENTA NEGRA, HIERBABUENA

Mentha piperita

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor estomacal.

Culinario: Limpieza de tripas para embutidos.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hojas, tallo

Características distintivas.

- a) altura: 20-100 cm
- b) hojas: opuestas, de borde aserrado
- c) flores: color rosado-violáceas o purpúreas, de 4 a 5 cm de largo
- d) tallos: largos y erectos, planta muy aromática.

Dónde encontrarla.

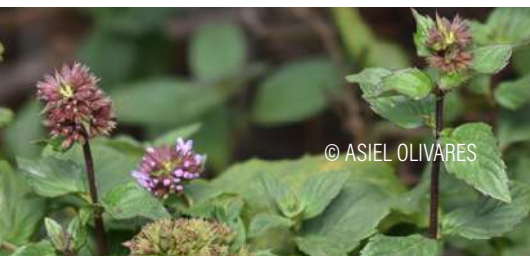
- a) en predio: típica de una vertiente de majada de los Contreras.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante, en orillas de esteros y majadas

Cita

"Yo recuerdo, cuando mi papá hacía prietas, y utilizaba esa planta para lavarlas, porque les sacaba el olor y todo, quedaban blanquitas cuando uno las lavaba con eso. Una vez que se carneaban los chanchos se sacaban todas las tripas; había que lavarlas muy bien; y luego las dejan remojando en agua tibia con menta de un día para otro".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 6-8 hojas. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



QUILO

Muehlenbeckia hastulata

ÉPOCA DE FLORACIÓN



ÉPOCA DE FRUTOS



E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Culinario: Frutos comestibles.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: consumo de fruto
- b) partes que se usan: frutos

Características distintivas.

- a) altura: 1 - 2 m
- b) hojas: alternas y carnosas de 1-4 cm de largo
- c) flores: axilares dispuestas en glomérulos o racimos. Las masculinas de 2 - 3 mm de diámetro, verdosas, a veces coloreadas de púrpura; las femeninas de 3 - 4 mm de diámetro, verdosas o púrpura.
- d) tallos: rojizos.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: ya casi no se observa en sector Las Tórtolas, antiguamente se encontraban en invernada y veranada en quebradas cubiertas de vegetación.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante, suelo profundo, quebradas protegidas por vegetación y con presencia de humedad constante

Cita

"Antes, nuestra entretenición en verano era ir a buscar frutos del quilo. Eran nuestros dulces y la forma en que nos manteníamos ocupados. La pasábamos muy re bien".



© NICOLÁS LAVANDERO



© NICOLÁS LAVANDERO



COIRONCILLO, COIRÓN

Nassella chilensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Malestar de riñones.

Construcción: Techumbres.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: trenzados
- b) partes que se usan: hojas, tallo, flores

Características distintivas.

- a) altura: 1 m
- b) ramas: largas, tupidas en la base y separadas en la parte alta

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada (en mayor cantidad) y veranada, crece en faldeos y lomas con fuerte exposición solar
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad baja, suelos descubiertos y pedregosos, laderas expuestas al sol

Cita

"El coirón también es bueno para salir en las piedras. Crece en las partes donde sale más piedras. En todos lados uno puede verlos, sobre todo en los faldeos. El coirón no necesita tanta agua, pero igual cada vez se ve menos, debe ser por la falta de humedad igual".

Preparación:

"Hervir los tallos y luego beber esa agua".



© NICOLÁS LAVANDERO



GUAYACÁN

Porlieria chilensis

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Resfrío.

Construcción: Mangos de hacha.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: para tallado se usan ramas verdes. Para mangos de herramientas se usan ramas secas.
- b) partes que se usan: tronco, ramas

Características distintivas.

- a) altura: 4 m
- b) ramas/tronco: tronco color blanco, ramas retorcidas, con abundantes espinas
- c) hojas: pequeñas, siempre verdes

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, laderas y explanadas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad baja

Cita

"Mi tío trabajaba el palo de Guayacán. Lo dejaba secarse en la tierra enterradito, así no pierden color, en tierra seca. Hacía muchas cosas. El palo de guayacán es muy duro. Para trabajarlo hay que tener buenas máquinas. Él hacía la figura y después la secaba. Trabajaba el palo cuando estaba verde porque así es más fácil de darle forma. Y después lo secaba en la tierra. Él cortaba el palo, hacía la figura y después lo enterraba".

Preparación

A 1 litro de agua agregar 1 cucharada de la planta. Hervir. Beber 3 tazas de esa agua al día.



© MARIANNE KATUNARIC



CHAGUAL

Puya berteroniana

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Culinario: Tallos comestibles; flores con néctar dulce

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: ensaladas
- b) partes que se usan: tallos, flores

Características distintivas.

- a) altura: 3 m
- b) ramas: con abundantes espinas
- c) flores: de gran tamaño, color azul

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, quebradas y sectores con abundancia de piedras
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos pedregosos, laderas y quebradas.

Preparación

"Cuando la planta esta chica, usted puede ir a recoger el tallo de la flor. Eso se come para la ensalada. Es igual que la penca. Usted tiene que agarrarla cuando está recién brotando, como de 20 cm. Ahí es cuando tiene que cortarla, es muy rica... Y cuando uno tiene sed en el cerro y anda sin agua, puede agarrar un tallo y comerlo. Están llenos de agua. Uno la tiene que pelar y se la come. Ni siquiera es necesaria cocinarla".





© NICOLÁS LAVANDERO



QUILLAY

Quillaja saponaria

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: dolor de garganta para personas y animales.

Higiene: Lavado del cabello.

Construcción: Construcción de cercos.

Valor alimenticio.

a) valor forrajero: no

b) tóxica para animales: no

c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: para aliviar el dolor de garganta masticar hojas; para aseo e higiene cocción; para resfrío animales hacer trola
- b) partes que se usan: hojas, corteza, flores

Características distintivas.

- a) altura: 10 m
- b) hojas: coriáceas, elípticas o aovadas, irregularmente dentadas, a veces lisas, y brillantes
- c) flores: en corimbos, blancas, de 10-14 mm de diámetro.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada en placetas, lomas y quebradas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos con algo de profundidad y quebradas

Preparación

"Una tiene que masticar unas hojitas y se le va al tiro la tos. Eso sí, es muy amargo. Cuando estoy resfriada mastico hojitas de quillay para calmar el dolor de garganta. Y uno anda tomando pastillas y tapsin, y el remedio está ahí mismo en las hojitas del quillay".

"Otro uso del quillay es la trola. Uno corta unas trolas del árbol y se las pone en la boca al caballo para quitarles la tos. Un pedazo de corteza y se le pone en el bozal; también se hace una mezcla de corteza, ajo y azufre; lo amarra a la corteza junto con el ajo y se lo mete a la boca al caballo; les elimina la tos muy rápido. Para el pasmo también sirve. Los caballos se ponen bonitos. Al caballo no le gusta nada, pero después se alivian. El quillay sirve tanto para las personas como para el ganado; tanto para lavarse el pelo como para lavar la loza. El quillay es un árbol muy noble".



© NICOLÁS LAVANDERO



QUINCHAMALÍ

Quinchamalium chilense

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Antiinflamatorio, diurético, cicatrizante, depurativo.

Culinario: Flores comestibles.

Ornamental: Flores.

Valor alimenticio.

a) valor forrajero: no

b) tóxica para animales: no

c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: uso interno infusión/té, uso externo compresas
- b) partes que se usan: tallo, hojas, flores

Características distintivas.

- a) altura: 8-45 cm
- b) flores: pequeñas de color amarillo, naranja o rojo, en ocasiones se encuentran los 3 colores juntos.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada (en mayor cantidad) y veranada, explanadas, faldeos, orillas de camino
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos descubiertos.

Cita

"Buena para el estómago. También he escuchado que su flor se come. Mi abuelita siempre la recolectaba para remedio; aparte, es una flor muy linda. La flor sirve para limpiar la sangre; cuando uno tiene la sangre mala se tiene que tomar un tecito de Quinchamali".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



ZARZAPARRILLA

Ribes punctatum, R. cucullatum

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de estómago, limpia la sangre.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té,
- b) partes que se usan: hoja, tallo, flores

Características distintivas.

- a) altura: 50-60 cm
- b) flores: en racimos péndulos, de 5-8 cm de largo. Flores de 5 - 7 mm de largo.
- c) hojas: rombo-lanceoladas, generalmente trilobadas, márgenes aserrados o dentados.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, placetas.
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad constante, suelos húmedos y bien drenados.

Cita

"Mi abuelita tomaba harto de esa planta para el dolor de estómago. Decía que uno tiene que tomar esa planta cuando le está partiendo el malestar estomacal, y si se la toma con menta negra es mucho mejor".

"Uno tiene que tomar agüita de zarzaparrilla y eso te va a ayudar a limpiar la sangre. Al menos eso es lo que decían los antiguos".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© MARIANO RIVEROS



SAUCE

Salix babylonica

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Alivia el resfrío, baja la fiebre, limpia heridas.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té,
- b) partes que se usan: corteza, hojas, ramas

Características distintivas.

- a) altura: 18 m
- b) tronco/ramas: color gris rugosa con ramas principales gruesas
- c) hojas: de 156 mm de largo, son alternas, lineal-lanceoladas, de márgenes aserrados y de color verde claro.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada (en mayor cantidad), crece a orillas de esteros
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad constante, suelos húmedos y bien drenados

Cita

"Navidad y año nuevo era una de mis épocas favoritas, pero no por los regalos, porque no nos llegaba nada. Mi mamá y mi abuela nos mandaban a poner los zapatos debajo del sauce, pero cuando despertábamos estaban vacíos. Me gustaban las festividades porque llegaba gente a vernos. Nosotros pasábamos toda la veranada solos, pero para las fiestas llegaban mis tíos y primos y nos emocionábamos. Se ponía cueca en las radios a pila que teníamos y mi abuelita con mi mami se ponían a bailar cueca debajo del sauce con mis tíos. Bailaban tan bonito".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.



© NICOLÁS LAVANDERO



MOLLE

Schinus latifolius

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Tratamiento para la conjuntivitis.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: cocimiento
- b) partes que se usan: corteza, hojas

Características distintivas.

- a) altura: 6 m
- b) tronco/ramas: muy ramoso
- c) fruto: rosado a rojo, esférico, liso y con fuerte fragancia a pimienta, sabor picante.

Dónde encontrarla.

- a) en predio: ya no se observa en sector Las Tórtolas, antiguamente en invernada
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, suelos descubiertos, abundancia de tierra, explanadas y laderas expuestas al sol

Cita

"Era muy típico que a los niños se les limpiara los ojos con molle. Como siempre andan jugando con tierra, los ojitos se enferman y con el molle se sanan al tiro. El molle es bueno para la vista. Es parecido al litre y tiene blanco el palo".

Preparación

A 1 litro de agua agregar 1 cucharada de corteza. Hervir 10 minutos. Usar esa agua para limpieza.





© PAULO MUÑOZ



TOTORA

Schoenoplectus californicus

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Construcción: Techumbres.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: trenzado, cortar maduro
- b) partes que se usan: hoja, tallos, flores

Características distintivas.

- a) altura: 1 m
- b) ramas: tupidas y largas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: Invernada, orilla de esteros y ríos
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad abundante, suelos arenosos de esteros o ríos

Cita

"Antes, los antiguos usaban eso para hacer los techos. Es que son muy re buenos. La mata no es tan grande así que usaban mucho. Pero salía por montones antes. Antes todas las casas tenían un sombreadero hecho con totora".





© NICOLÁS LAVANDERO



NATRE

Solanum crispum

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Baja la fiebre, alivia el dolor de cabeza.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: sí
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hoja, tallos, flores

Características distintivas.

- a) altura: 40-60 cm
- b) flores: color lila o moradas con centro amarillo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, sector de placetas y explanadas
- b) condiciones ambientales y suelo: suelos soleados

Cita

"El recuerdo, que tengo de esa planta, es su amargor. Es fuerte - fuerte. Los antiguos la tomaban para el dolor de cabeza y para bajar la fiebre. Mi mamá me tuvo que dar de eso y yo se los di a los míos".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



HORIZONTE

Tetraglochin alatum

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: diurético (promueve y aumenta la producción de orina), para botar cálculos renales.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: Cocimiento, se suele preparar en conjunto a uña de gato y tralhuén
- b) partes que se usan: hoja, ramas, flores

Características distintivas.

- a) altura: 80 cm
- b) flores: pequeñas color rojizo
- c) ramas: con abundantes espinas, color verde en verano y en invierno cambian a color café rojizo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, en placetas y en algunas lomas y explanadas
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, típico de pisos altitudinales intermedios

Cita

"Para los riñones yo siempre hago agüita de hierbas a la gente y le hace súper bien; le pongo tralhuén, horizonte y uña de gato. La gente toma y empieza a tirar todos los cálculos. Como ya le dije, no nos enseñaban; uno tenía que hacer lo que los demás hacían".

Preparación

"Yo le he hecho a cocer un poco de todo a la olla, hago una mezcla y hecho hervir en agua, las dejo un buen rato para que suelte todo, primero la dejo remojando y después pongo todo a hervir".





© NICOLÁS LAVANDERO



TRALHUÉN

Trevoa quinquenervia

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Uso medicinal: diurético

Leña: calor intenso y duradero

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: cocimiento
- b) partes que se usan: hoja, ramas verdes, flores

Características distintivas.

- a) altura: 1,5 - 3 m
- b) flores: pequeñas y blancas
- c) ramas: con abundantes espinas

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada, sector de placetas y explanadas
- b) condiciones ambientales y suelo: humedad escasa, con poblaciones distribuidas irregularmente

Cita

"Pero una de las mejores maderas es el Tralhuén. Con esas antiguamente los viejos arreglaban las herramientas. También esa madera era la más cara para vender. Los viejos la usaban como carbón. Esa madera calienta mucho. Las cocinas duran re poco con esa leña".

Preparación

Preparar igual como se indica para horizonte.





© ALEJANDRO VILLARROEL



HIERBA DEL PAÑO

Verbascum thapsus

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Afecciones pulmonares (asma, tos, bronquitis), dolores estomacales.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: no
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té
- b) partes que se usan: hoja, flores

Características distintivas.

- a) altura: 1,2 m
- b) ramas: vellosas de color amarillento-verdoso, tallo erecto
- c) flores: amarillas, forman una espiga

Dónde encontrarla.

- a) en predio: internada (en mayor cantidad) y veranada, crece en faldeos, explanadas, laderas y lomas con fuerte exposición solar
- b) condiciones ambientales y suelo: lechos de ríos.

Cita

"Otra que es buena para la sangre es la hierba del paño. Así se llama. Es una que da las hojas grandes de color plomo, crece a ras de suelo es parecida a la acelga o a la lechuga. Esas se dan también en todo el predio. Esta hierba también sirve para los pulmones. Se usa para hacer sahumeros".

Preparación

A 1 litro de agua hervida agregar 1 cucharada de la planta. Beber 3 tazas de esa agua al día.





© NICOLÁS LAVANDERO



OREGANILLO

Viviania marifolia

ÉPOCA DE FLORACIÓN ■

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Valor antrópico.

Medicinal: Dolor de estómago.

Culinario: En cocimientos otorga fragancias y sabores dulces.

Valor alimenticio.

- a) valor forrajero: sí
- b) tóxica para animales: no
- c) tóxica para humanos: no

Procesos y técnicas de uso.

- a) formas de uso: infusión/té, cocimiento
- b) partes que se usan: hoja, flores

Características distintivas.

- a) altura: 40 cm
- b) ramas: con espinas color marrón
- c) flores: pequeñas y cónicas, color rosa o rojo

Dónde encontrarla.

- a) en predio: invernada y veranada, placetas, laderas descubiertas. *"Se ven desde el portezuelo, del sauce hacia arriba; en la majada y en el cajón de los chorreados"*
- b) condiciones ambientales y suelo: crece a pleno sol en laderas y rocas

Preparación

"Ese es bueno para el estómago. Mi abuelita nos lo daba con leche de cabra. No porque estuviéramos enfermos, sino porque le da un gusto a flores a la leche. Queda súper rico. Desde chico que la tomamos y es muy re buena. A mí me gustaba mucho, pero ya no tomo leche así que dejé de tomarla. Ella lo hacía hervir con la leche y le daba un gustito rico, medio dulzón".



BIBLIOGRAFÍA

Galarce, G. y Trivelli, M. (2013). Reseña sobre Flora y Vegetación de la Serranía El Asiento, San Felipe, Región de Valparaíso. Elaborado para el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 118pp.

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). (s.a.). Herbario digital. Recuperado el 2020 de: <https://web.inia.cl/herbariodigital/>

Ministerio de Salud (MINSAL). (2009). MHT. Medicamentos Herbarios Tradicionales. 103 especies vegetales. 231pp.

Ministerio del Medio Ambiente (MMA). (s.a.). Inventario Nacional de Especies de Chile. Recuperado el 2020 de: <http://especies.mma.gob.cl/>

Peppino, A. (2005). El papel de la memoria oral para determinar identidad local. *Revista Casa del Tiempo*, 6, 6-11.

Prehn, D., Bonomelli, C. & San Martín, R. (2013). Efecto de la fertilización en *Guindilia trinervis* en su hábitat natural y en invernadero. *Bosque (Valdivia)*, 34(2), 243-252

Riedemann, P., G. Aldunate & S. Teillier. (2014). Arbustos nativos de la zona centro-sur de Chile. *Guía de Campo*. Ed. Corporación Chilena de la Madera, Concepción, Chile, 308 p.

Rodríguez R., C. Marticorena, D. Alarcón, C. Baeza, L. Cavieres, V.L. Finot, N. Fuentes, A. Kiessling, M. Mihoc, A. Pauchard, E. Ruiz, P. Sanchez & A. Marticorena. (2018). Catálogo de las plantas vasculares de Chile. *Gayana Bot.* 75(1): 1-430.

Sánchez, J. & Rodríguez, R. (2015). Memoria y territorialidad campesina a través de la oralidad. *Contemporánea*, 2(4).

Scarpa, G. (2007). Etnobotánica de los Criollos del oeste de Formosa: Conocimiento tradicional, valoración y manejo de las plantas forrajeras. *Kurtziana*, 33(1), 153-174.

Squeo, F., Arroyo, M., Marticorena, A., Arancio, G., Muñoz-Schick, Negritto, M., Rojas, G., Rosas, M., Rodríguez, R., Humaña, A., Barrera, E. & Marticorena, C. (2008). Capítulo 6, Catálogo de la Flora Vascular de la Región de Atacama. En: Squeo, F., Arancio, G. & Gutiérrez, J. (eds.). *Libro rojo de la flora nativa y de los sitios prioritarios para su conservación: Región de Atacama*, 97-120.

Teillier S., Aldunate, G., Riedemann, P., & Niemeyer, H. (2005). Flora de la Reserva Nacional Río Clarillo. Guía de identificación de especies. Universidad de Chile-CONAF. 367pp.

APUNTES

[illegible]

APUNTES

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features multiple sets of horizontal dashed lines spaced evenly down the page, providing a guide for handwriting practice. The background is white, and there are no margins or other markings present.



gefmontana.mma.gob.cl



Corredores Biológicos
de **Montaña**
Proyecto GEF

