HORTICULTORES DE BOCA SUR

PATRIMONIO ALIMENTARIO A ORILLAS DEL BIOBíO

Marzo 2020

HORTICULTORES DE BOCA SUR

PATRIMONIO ALIMENTARIO A ORILLAS DEL BIOBíO

Proyecto financiado por la Medida de Promoción de la cultura local de Boca Sur Viejo (M9).
Proyecto Puente Industrial. Resolución de Calificación Ambiental ReN°12/2019. Región de Biobío.

Desarrollado por Mindhub para Sociedad Concesionaria Puente Industrial S.A.
7100 ejemplares.
Marzo 2020.

Vista **Desembocadura Río Bío Bío.** Fotografía de **Caleta Alto del Rey** y **Boca Sur**, en la comuna de San Pedro de la Paz.

Vista **Caleta Alto del Rey**, Boca Sur. San Pedro de la Paz.

PRESENTACIÓN

Si miras desde lo alto hacia el sitio en que desemboca el Bío Bío, en la VIII región, verás un manchón verde extendido en las cercanías del río y el mar. Esto es Boca Sur. Conocido de antes como Boca Bío Bío, el lugar fue habitado por gente que hizo de la pesca y la agricultura su sustento vital. Dedicados históricamente a la pesca artesanal, a la pequeña chacarería y a la actividad agropecuaria generada por antiguos fundos, hoy día, el entorno y su gente se ha transformado en el núcleo central de la producción de hortalizas para el Gran Concepción. Son los Horticultores de Boca Sur, que en su actividad, generan historia y un patrimonio cultural enlazado con su propias prácticas, vinculadas a la soberanía alimentaria que han contribuido a crear.

TERRITORIO

La gente de Boca Sur emigró desde el mar a la tierra. Inicialmente era el mar el lugar en donde había alimento, la posibilidad de crecer, mantenerse, vivir. Luego descubrió la tierra y sus frutos, donde el riesgo es menor. Los primeros parceleros eran también pescadores, pero la generación siguiente, antes que en los botes tenía en sus huertas el sustento vital.

LA TIERRA

En ella se cultiva lo que nos alimenta. Se aprende su uso y en la tradición de los procederes, en razón de esfuerzo, semillas y técnica, la tierra da origen a un bienestar mayor. Los horticultores logran una identificación de lugar. Uno con características propias de agua y de suelo, que entrega una marca de calidad y sabor.

Cosecha de lechugas.

Matas de cilantro al sol. Las semillas se rescatan, se cuidan y vuelven a la tierra.

Semillas de cilantro.

Plantaciones de lechugas, puerros, albahacas, cilantro, acelgas. Trabajadas por familias que llevan décadas cultivando comida sana para el **Gran Concepción**.

Cosecha de rábanos.

PERSONAS

Son muchas personas las que se insertan en la cadena productiva de hortalizas en **Boca Sur**. Son la imagen presente de las generaciones que desde tiempos pasados, han laborado para entregar su producción al núcleo urbano del Gran Concepción. Aquí hay patrimonio, costumbres y productos. Y también esencialmente, gente. Que en su trabajo y esfuerzo se relacionan con la tierra, constituyendo un eje vivo de uso y continuidad agroterritorial.

Plantación de acelgas.

Tierra roturada, regada por la limpia agua del sector.

El arado es aliado importante en el arte de la agricultura. Prepara la tierra, mejora su condición y abre surcos para semillas y almácigos.

Almácigos de lechuga.

EL TIEMPO

Boca sur es tanto un lugar como sus habitantes. Primero, fue el mar y los pescadores, luego, las vegas y la tierra cultivada por los agricultores. Allí, en el lugar, sus horticultores son una unidad que se desplaza en el tiempo haciendo su propia historia. Han tenido que adaptarse y afrontar avatares y circunstancias diversas en que para muchas familias, los huertos han sido esperanza de un futuro mejor. En sus vegetales, en su cuidada siembra, cosecha y comercialización, perdura una huella de tiempo, que lleva consigo el sentido del trabajo humano. Este libro es en parte registro de un presente en equilibrio entre el pasado y el futuro, entre la historia, el momento y su posibilidad. Un testimonio y contribución a la memoria de lo que hacen los horticultores de **Boca Sur**.

Vista aérea **Horticultores de Boca Sur**.

Vista aérea **Horticultores de Boca Sur**.

FLOR GAETE

Horticultora de Boca Sur

"Mi marido trabajó en la papelera y hacía embarcaciones a los pescadores, y después cuando me vio a mí que yo estaba trabajando en la huerta y veía como yo hacía los tablones, también se entusiasmó él. Por ahí fue dejando la pesca de a poco, y ya, la dejó por completo y seguimos trabajando en las huertas por ahí. Íbamos a sacar tratos* y qué sé yo."*

* Sacar Tratos, una expresión utilizada para explicar que se cierran acuerdos comerciales en puestos de hortalizas en ferias populares o masivas.
* Tablones o canteros, es un área acotada rectangular que se prepara para la siembra de hortalizas.

HÉCTOR GAETE

Horticultor de Boca Sur

"Este terreno estaba abandonado aquí y lo estaban destruyendo, sacando tierra vegetal para vender. Estaba lleno de maleza, entonces, lo tomé, lo limpié y me puse a trabajar. Iba avanzando e iba limpiando; sembraba un pedazo y seguía limpiando."

PEDRO TOLOZA

Horticultor de Boca Sur

"Hacemos los tablones, emparejamos, y luego sembramos puerros, lechugas, cilantro, acelga, perejil, tomino, betarraga…yo, tengo de todo…terminamos de sacar el cilantro ayer, ahora voy a arar y a plantar otra vez. ¿Y sabe?, así es siempre."*

* Tablones o canteros, es un área acotada rectangular que se prepara para la siembra de hortalizas

ALDO SOTO

Horticultor de Boca Sur

"Desde los siete años que trabajo aquí en la huerta, aprendí de mi padre y mis hermanos también, da gusto ver la verdura, el esfuerzo que hace uno, sobre todo en verano, porque ya en invierno se para un poco, por las lluvia que vienen…"

La Pita es una planta usada para amarrar las matas de las verduras recién cosechadas. De una hoja que es sujetada con los pies, se van separando las fibras delgadas.

Sala de lavado de las verduras que serán transportadas y comercializadas.

Sala de lavado. El agua utilizada por los hortaliceros de **Boca Sur** es de puntera, es agua pura y abundante. Eso es lo que permite que este sector entregue hortalizas de muy buena calidad.

A eso de las 5 de la mañana, los hortaliceros ya emprenden su camino, para vender sus productos frescos en las ferias y mercados.