
XILE
Conxita Tarruell i Llonch
Viatge a l'ànima xilena
Un país que ens acull amb el cor obert
S'inclouen 2 contes de Rosa Pi Masvidal
la maleta del viatger

XILE

Conxita Tarruell i Llonch

Viatge a l'ànima xilena

Un país que ens acull amb el cor obert

S'inclouen 2 contes de Rosa Pi Masvidal
Pròleg d'Assumpta Codina Pont

Tushita edicions

Viatge a l'ànima xilena
Un país que ens acull amb el cor obert

Conxita Tarruell i Llonch

Primera edició: Novembre de 2025

© del text i les fotografies: Conxita Tarruell i Llonch (excepte allà on consten altres autors)
https://conxitat.com/

© del pròleg: Assumpta Codina Pont
© dels dos contes: Rosa Pi Masvidal
© de les il·lustracions dels dos contes: Anna Sallés
© de l'epíleg: Blanca Estela Henríquez Bustos
© de les il·lustracions de l'església de San Pedro de Atacama i d'Antofagasta: Anna Sallés
© de la il·lustració dels palafits de Chiloé: Agustí Bartolomé
© del mapa-croquis: Marc Ancochea

Correcció ortogràfica i gramatical: Jordina Puñet

© 2025 Tushita edicions
www.tushitaedicions.com
info@tushitaedicions.com

Disseny de la col·lecció i tractament de les cobertes: Marc Ancochea
Maquetació: Sir Gawain & Co

Logotip de la col·lecció: Icon made by Freepik from www.flaticon.com

Imprès a: Ulzama Digital
ISBN: 979-13-990640-1-8
Dipòsit legal: B 18364-2025
Thema: WTL, DNB, 1KLSH, 2ADC, 3MRBH
Ibic: WTL, BG, BGA, 1KLSH, 2ADC, 3JMG

No és permesa la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni el seu tractament informàtic, ni la seva transmissió a través de qualsevol mitjà, bé sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, per enregistrament o d'altres mètodes, sense el permís previ i per escrit dels titulars del copyright.

Fotografia de la coberta: Piedras Rojas del Desert d'Atacama de Xile.
(© Rosa Pi Masvidal).

Fotografia de la contracoberta: Isla Lemuy, Parc del Moll dels Bruixots.
(© Blanca Henríquez Bustos).

Hi ha terres que, sense ser la teva llar d'origen, et regalen una nova manera d'estimar el món.

A tots els xilens que ens han acollit amb els braços oberts i ens han fet estimar la seva terra com si fos nostra. Gràcies per convertir Xile en una llar de cor i memòria.

ÍNDEX

Pròleg d'Assumpta Codina Pont | 11

Mapa general de Xile | 14
Com va començar tot | 15
Apunt general de Xile | 15
La història de Xile, una pinzellada | 21

1a PART:
RUTA AMB LA BLANCA I EL JORGE | 25
Endinsar-se en un món nou | **27**
1. Temuco, comunitat maputxe i Puerto Saavedra | **27**
2. Villarrica, Pucón, Licán Ray i Coñaripe | **37**
3. Puerto Varas: Llanquihue, Frutillar i Puerto Octay | **49**
4. Arxipèlag de Chiloé | **59**
    - Isla Grande: Ancud, Castro i Dalcahue | **59**
    - Isla Quinchao: Curaco de Vélez i Achao | **72**
    - Isla Lemuy: Parc del Moll dels Bruixots | **77**

5.Puerto Montt, final de la ruta | **86**

2a PART:
EL DESERT D'ATACAMA | 95
1. El Valle del Arcoíris i el Valle de la Luna: colors i paisatges canviants | **97**
2. Piedras Rojas: contrastos de vermell, blau i blanc als Andes | **105**
3. San Pedro de Atacama, el Vallecito i les llacunes de Baltinache | **111**
4. Els guèisers del Tatio: espectacle geotèrmic entre muntanyes de l'altiplà | **116**

3a PART:
ACOLLIDES AMB FAMÍLIES XILENES | 121
1. Ruta d'Atacama a Calama amb les hospitalàries de Mi Hogar | **123**
2. Antofagasta: convivència a casa del Dalibor i la Leo | **131**
3. La Serena i el Valle del Elqui: acollides a casa de l'Adriana | **163**
4. Santiago: rebudes per la Myriam i acollides a casa de l'Astrid | **175**
5. Viña del Mar i Valparaíso: amb en Pedro, en Jaime, la Luz María i en Kamel | **198**
6. Darrer dia a Xile, un viatge que m'ha transformat | **209**

Epíleg de Blanca Estela Henríquez Bustos | 217
M'emporto la maleta plena de vivències | 219
Nota de l'autora i agraïments | 231
Bibliografia | 234

CONTES:
La màgia al Moll dels Bruixots, Rosa Pi Masvidal | **241**
La vicunya emancipada, Rosa Pi Masvidal | **247**

Viatjar sense moure's de casa o quan llegir és viatjar, Anna Sallés Segovia | **253**

Recull fotogràfic | 257

Pròleg

Quan la Conxita em va demanar de prologar el llibre sobre el seu viatge a Xile durant el mes de febrer de 2025, em vaig sentir privilegiada, en compartir molts records i vivències que jo en els anys 1965-1968 vaig experimentar, ja que, per motius de treball de voluntariat i cooperació amb l'Agermanament, no em va ser possible explicar-ho llavors amb profunditat. La preparació del viatge, les visites programades a través de videotrucades i escrits amb antigues amistats xilenes varen ser una part d'aquest projecte.

En el temps de confinament per la covid-19, vaig escriure *Una motxilla de records*, on faig referència a l'etapa de la meva joventut a Xile i tot el que vaig viure en aquells anys. Ara la Conxita i la Rosa amb els meus amics de Xile, que vaig deixar l'any 1968, i les seves visites, en part turístiques però també emocionals, han despertat la flama de l'amistat pel poble xilè. Els seus relats i les seves experiències m'han fet reviure l'estimació que tenia i tinc per aquest país i sobretot pels xilens i xilenes que vaig conèixer farà 60 anys. Molts ja no hi són, perquè hi ha hagut canvis socials i polítics que s'han anat presentant. El lligam ha continuat amb esperit de germanor i amistat de les següents generacions de famílies. No hem deixat de comunicar-nos amb els fills i nets. Ara, en el viatge que elles han realitzat, han passat uns dies a casa dels meus amics, dialogant i compartint visites i trobades socials. Això ha estat gràcies a no haver perdut el contacte amb ells i les seves famílies.

Durant el seu trajecte, la Conxita va descrivint els llocs, paisatges i el contacte amb les persones que les van acompanyant amb un gran esperit obert i d'acolliment. Segons explica, s'ha sentit transformada. Narra el seu itinerari des de la regió dels llacs fins al desert més sec del món. En la part en què relata el seu pas pel nord i concretament a Antofagasta, ha visitat famílies amb qui he mantingut l'amistat. Arran de les visites a San Pedro de Atacama, el Valle de la Luna i el volcà El Tatio amb els seus guèisers exposa les meravelles de la natura.

Algunes visites han sigut curtes però molt plenes de sentit, amb el fil de l'amistat de catalans i catalanes que treballen a Calama amb plena entrega i dedicació des de l'any 1963, i alguns encara hi són, com els germans Olivé. Descriu els seus costums i canvis socials, cultures, gastronomies, paisatges, històries, literatura, religiositat i, sobretot, les emocions que més l'han impactada, d'alegria i gratitud. Molts canvis de les ciutats més importants han evolucionat cap a la modernitat, com l'edifici Costanera Center, en què pujant al pis 61 es pot apreciar el contrast amb la majestuositat de la serralada dels Andes, que presideix la ciutat de Santiago. En tot el que veu, la Conxita sap captar els detalls més insignificants i enriquidors. Com a exemple, la cultura de la comunitat maputxe, pel que fa a la saviesa dels indis, lligada amb la tradició de la medicina natural i l'espiritualitat.

Xile és un país molt llarg i ple de contrastos, de nord a sud, amb una gran diversitat de paisatges fascinants. La Conxita i la Rosa, amb la valentia d'endinsar-se en un món diferent i ric en valors humans, s'han desplaçat des de les terres de la Patagònia —amb muntanyes impressionants de la serralada dels Andes, illes, llacs i volcans— fins al desert d'Atacama, el més sec del planeta. Tot ho descriuen sense perdre detall del que han anat descobrint i palpant amb el cor, recollint costums i fets històrics que han sorgit de les converses amb les persones que s'han anat trobant pel camí.

Amb els amics d'Antofagasta, Calama, Santiago, La Serena i Viña del Mar, que els vaig presentar amb videotrucades, han connectat com si fossin amics de tota la vida. Cal ressaltar la gran hospitalitat del poble xilè. Com diu la cançó *"Si vas para Chile, y verás cómo quieren en Chile / al amigo cuando es forastero"*.

Amb les seves visites, compartint un dinar, un sopar, un *tecito* a la tarda o una *once* amb diàlegs i moltes converses, s'han creat llaços que els han unit com una gran família. Tampoc s'han deixat els museus més importants, i la Conxita ho descriu amb tanta precisió que el lector és com si estigués passejant per dins. Els monuments més significatius, com el de Salvador Allende, i edificis com el Palacio de La Moneda evoquen els fets de l'11 de setembre de 1973, oferint un repàs a nombrosos episodis del passat. El viatge va començar amb expectativa, i ha acabat amb agraïment. Ens han fet veure que viatjar no és tan sols veure paisatges,

sinó estimar les persones que hi viuen i captar-ne els detalls més insignificants, però de gran valor.

La Conxita ha expressat, a través d'aquest llibre, tot el que jo sentia i sento pel poble xilè, ja que els anys que hi vaig viure, sense internet ni telèfon, la comunicació amb la família era per correu postal, enviant cartes cada setmana, que tardaven set dies a arribar a destí. Amb els canvis de vida, algunes d'aquestes cartes s'han perdut. Tot això i molt més es pot intuir en el llibre i, malgrat que no he viatjat físicament amb elles, les he estat acompanyant amb el cor i el pensament per aquestes terres que ja coneixia. Els tres anys de voluntariat i treball de mestra a Antofagasta no podien quedar en l'oblit. En l'etapa de la jubilació, entre els 65 i els 70 anys, vaig tornar-hi dues vegades per trobar-me amb antics amics i exalumnes durant les meves vacances.

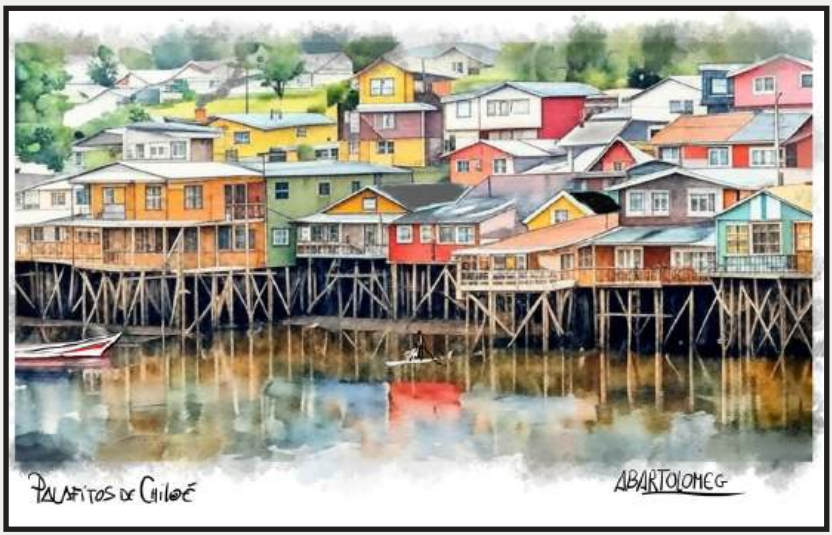
Estic molt contenta que aquestes dues amigues poguessin fer aquest viatge a Xile, amb tantes novetats que jo no vaig poder explicar en el seu moment per motius familiars i de feina. Ara la Conxita ho escriu de forma molt vivencial i autèntica per poder compartir-ho amb tots vosaltres.

La meva amiga Montserrat Piñol, companya d'aventures durant la feina a l'Agermanament, que actualment viu a França, i amb qui hem tornat diverses vegades a Xile, també apareix en aquests escrits, aportant comentaris sobre les experiències i els coneixements compartits. No sé quina màgia i energia té Xile que quan es viu durant un temps en aquest país, o simplement hi estàs de pas, hi deixes una part del teu cor i tornes plena d'experiències positives que aquest poble t'encomana.

Ha estat un viatge intens, ple de descripcions tan vives que, en llegir-les, em semblava estar veient una pel·lícula. Amb aquest llibre que teniu a les mans, a través dels relats de la Conxita i els contes de la Rosa, segur que us animareu a creuar l'Atlàntic, perquè us enriquirà amb l'experiència viva d'una realitat que es fa sentir a cada pàgina. Com a última recomanació: no us perdeu la lectura d'aquest viatge a Xile! Us despertarà les ganes de fer-hi una escapada.

Assumpta Codina Pont


Chile
Calama
Géiseres del Tatio
Valle del Arcoiris
Valle de la Luna
San Pedro de Atacama
Antofagasta
Piedras rojas
La Serena
Valle del Elqui
Viña del Mar
Valparaíso
Santiago
Temuco
Pucón
Villarrica
Puerto Varas
Puerto Montt
Castro
Guayana
Venezuela
Suriname
French Guayana
Colombia
Ecuador
Peru
Brazil
Bolivia
Paraguay
Chile
Argentina
Uruguay
Puerto Montt
Puerto Varas
Ancud
Archipiélago de Chiloé
Isla Grande de Chiloé
Castro
Isla Quinchao
Isla Lemuy



1a PART:

RUTA AMB LA BLANCA I EL JORGE

Endinsar-se en un món nou

Després d'un viatge llarguíssim, per fi arribem a Xile. Vam sortir de Barcelona amb avió fent escala a Madrid, després d'un vol etern fins a Santiago, i encara ens faltava un darrer tram cap a Temuco. Les hores s'acumulaven al cos: esperes, cues, seients incòmodes, menjar d'avió… A estones, semblava que no acabaríem mai d'arribar. A Santiago, ens esperava la primera gran prova: poc temps per recollir les maletes, passar la duana i travessar fins a una altra terminal. Amb les forces justes, vam demanar assistència. I aquí va començar una mena de petit miracle logístic i humà. Ens esperaven dues noies amb cadires de rodes, somrients i àgils. Ens van portar fins a un carro elèctric, on vàrem estar com dues viatgeres esgotades però agraïdes. Ens van deixar en mans de l'Antonia i en Franco, dues ànimes eficients i amables que ens van guiar per tot el procés: vam recollir les maletes, vam evitar les cues i, entre botzines i corredors plens, ens van dur fins a la terminal de vols nacionals. Hi vam arribar a temps, i gairebé no ens ho crèiem. Més enllà de l'eficiència, ens va tocar el cor el tracte càlid i humà. En aquell moment de desgast i tensió, sentir-nos cuidades va ser com una abraçada inesperada.

Ara que ja estem assegudes a l'últim avió, respiro a fons. Per davant tenim un mes sencer a Xile, allotjades a cases d'acollida, algunes amb persones que encara no coneixem. Hi ha il·lusió, sí, però també una mena de tremolor per dins. No sé què ens espera exactament, però estic oberta a descobrir-ho tot: les persones, els paisatges, les paraules i les mirades. Acabem de començar, i ja sento que aquest viatge serà transformador.

1. Temuco, comunitat maputxe i Puerto Saavedra

Quan arribem a l'aeroport de Temuco, ens esperen en Jorge i la Blanca amb els braços oberts i els ulls brillants d'alegria. El retrobament és càlid, sincer, d'aquells que t'omplen per dins després de moltes hores de viatge. Ens abracem fort, com si volguéssim re-

cuperar de cop el temps i la distància. Tot seguit, anem a l'allotjament per canviar-nos i respirar una mica. El cos encara arrossega el cansament, però l'ànima comença a alegrar-se gràcies a la benvinguda que hem rebut.

Sortim cap al centre de Temuco. Passegem per un carrer ple de vianants, on diverses parades maputxes ofereixen productes del camp: artesania, fruita, herbes... Hi ha una energia viva, autèntica. Comprem nabius —que en castellà es diuen *arándanos*— i quan els tasto els trobo dolços i frescos. Una mica més enllà, ens fem una fotografia davant de l'escultura que homenatja els maputxes. M'aturo un moment a mirar-la: és com si aquest poble resistent i arrelat també ens donés la benvinguda, en silenci.

Per dinar, anem a un restaurant popular, sense pretensions, però amb aquell caliu que et fa sentir com a casa. Demano salmó amb salsa de *camarones* i *papas mayo*, que són patates bullides servides amb una generosa cullerada de maionesa per sobre, típiques d'aquí. Acompanyo el plat amb una cervesa artesanal Kunstmann. Tot és boníssim! El sabor del salmó em sorprèn per la seva intensitat; la salsa de *camarones* combina de meravella, i la cervesa acompanya amb una suavitat deliciosa. És només el primer dia, però ja sento que aquest viatge ens portarà molt més que paisatges nous: ens regalarà retrobaments, descobertes i emocions inesperades.

Després de dinar, en Jorge i la Blanca ens porten al Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda. El museu s'aixeca sobre els antics tallers i estacions de tren de Temuco, una ciutat que, durant dècades, va ser punt neuràlgic de la xarxa ferroviària xilena. En aquest mateix espai, entre sorolls de locomotores i màquines, hi va treballar el pare del poeta Pablo Neruda. I potser per això tot aquí respira una mena de nostàlgia poètica, una barreja de ferro i versos.

Entrem a un gran espai on es respira passat i present, en el qual locomotores negres i imponents dormen sobre les vies, i entre els vagons, apareixen frases del poeta, com murmuris escrits a les parets del temps. Tot està ple de detalls: fotografies antigues, eines, uniformes, rellotges de fusta... És un lloc que parla, si saps escoltar-lo. Ens rep la Maria Eugenia, la responsable del museu, amb amabilitat. Ens convida a participar en la celebració d'un acte cultural acompanyat d'un còctel. Ens serveixen petites tapes

que la Blanca ens va explicant amb passió: *ceviche*, un peix cuit només amb l'acidesa de la llimona, fresc i intens; *carpaccio de locos*, un plat amb un marisc local anomenat *loco*, una closca gran i forta que viu aferrada a les roques del Pacífic. Tot plegat, maridat amb un *pisco sour*, la beguda nacional xilena, feta amb *pisco*, suc de llimona, almívar de sucre, clara d'ou i un toc final amarg d'angostura, unes gotes d'un licor aromàtic i especiat. Mentre tastem aquestes delícies, conversem amb la Maria Eugenia i dues amigues seves. Ens parlen del museu, de la ciutat, de la cultura maputxe i de la vida quotidiana a Temuco. Ens fan sentir benvingudes i part d'una trama humana, oberta i sincera. Aquesta generositat espontània ens emociona.

Quan sortim al carrer, amb la llum del capvespre daurant-nos, agafem l'autobús cap a l'hotel, encara amb el gust del *pisco sour* als llavis i el cor ple de gratitud. Quan arribem, regalo al Jorge i la Blanca un exemplar del llibre que vaig escriure sobre l'Argentina, el viatge on ens vam trobar a Bariloche. Els l'ofereixo com un petit gest de gratitud i memòria compartida. N'obrim junts algunes pàgines, en repassem fotografies, moments viscuts, llocs llunyans que ara tornen a ser presents en la conversa. Els ulls brillen; hi ha complicitat, tendresa, records que ens acosten. Al cap d'una estona sentim el pes del cansament a les cames i als ulls. Ha estat un dia llarg, intens i ple d'emocions. Ens acomiadem amb abraçades càlides, i pugem a l'habitació. Ara només vull estirar-me, deixar que el silenci m'envolti i que el cos descansi. Amb el pensament encara viatjant entre trens antics, plats de marisc i somriures generosos, tanco els ulls. El viatge a Xile tot just comença, però ja sabem que serà ple d'humanitat.

Al matí, quan em llevo, el cel està cobert de núvols. Ens ve a buscar el conductor Álex Barrientos per portar-nos a la comunitat maputxe Francisco Ancapi. Sortim cap a la zona de Padre Las Casas, travessant paisatges plens de vida i història. Passem pel pont penjat sobre el riu Cautín, que neix a la serralada i recull aigua dels seus afluents al llarg del seu curs. Passa per Temuco i, més endavant, es fusiona amb el riu Cholchol, formant el riu Imperial, que finalment desemboca al mar. En temps passats, el riu Imperial era navegable, i una via important per al transport de mercaderies i persones. L'Álex ens explica que el pont, anomenat Treng Treng Kay Kay, rep el seu nom de dues serps mitològiques

maputxes: Treng Treng, la serp de la terra, i Kay Kay, la serp del mar. Aquests rèptils simbolitzen els elements naturals de la terra i l'aigua. Segons la llegenda, van lluitar entre elles i van causar grans inundacions, una metàfora que ens recorda la importància de mantenir l'equilibri entre els elements naturals. El disseny del pont evoca aquestes serps i ens recorda la necessitat de respectar i preservar la natura per garantir-ne l'harmonia. Durant el recorregut, veiem diversos pobles maputxes, i gairebé no hi ha presència dels *winkas*, com es denominen les persones que no són maputxes. Continuem per un camí de *ripio* o camí de terra, envoltats de camps de cols i de *porotos* o mongetes. Al costat del camí, veiem porcs pasturant i grans ovelles de cara negra, la carn de les quals s'utilitza per cuinar. Tot és un reflex de la vida quotidiana i les tradicions que han perdurat en aquesta terra, marcades per la seva connexió amb la natura.

Quan per fi arribem a la comunitat maputxe Francisco Ancapi, ens rep la Lagmien Daniela, que ens saluda amb una mirada serena i un somriure acollidor. Em pregunta pel meu nebot Jan Pol, ja que és ell qui ens ha recomanat venir aquí. Amb la seva presència tranquil·la, ens guia pel Centre de Medicina Maputxe Filew Lawen, un espai sagrat envoltat de natura abundant i plantes medicinals. Caminem entre arbres centenaris i, mentre ens explica amb una veu pausada i profunda la importància de la medicina tradicional maputxe, el vent xiuxiueja entre les fulles, afegint un toc màgic a la conversa. Ens parla del *machi*, que és el sanador i l'autoritat espiritual de la comunitat, i d'ella, que, com a *lawenche*, col·labora en les cerimònies i els tractaments de medicina maputxe. L'aire està impregnat de l'aroma de les herbes fresques, i en aquest racó de la Terra, on sembla que el temps s'aturi, ens sentim plenament connectats amb l'essència de la natura. Aquest és un lloc de sanació i de memòria, on la saviesa dels maputxes es transmet amb respecte i devoció.

Entrem a la *ruka*, la construcció principal de la comunitat, un espai càlid i silenciós construït amb fusta i canyes que respira antiguitat i saviesa. És més que una casa: és un lloc sagrat, on batega l'ànima col·lectiva dels maputxes. Al centre, hi ha el foc, símbol de vida i connexió espiritual, que escalfa i il·lumina aquest punt de trobada i cerimònia. Ve el Lagmien Diego a encendre'l. Té una veu que transmet pau. Ens explica que va arribar aquí fa

temps buscant una curació per a la seva depressió. Es va quedar cinc anys vivint en aquesta terra, entre la comunitat, les plantes i les paraules antigues. Ara és *lawenche* —sanador que treballa amb la medicina maputxe— i ha obert el seu propi centre de salut a Villarrica. La *ruka* ens acull en un ambient de tranquil·litat, on el foc i la presència dels habitants ens connecten profundament amb el territori i la seva espiritualitat. El temps sembla fluir de manera diferent, impregnat de memòria i respecte.

Al cap d'una estona, la Lagmien Daniela torna amb una safata amb pa acabat de fer i begudes típiques. Ens les ofereix amb un somriure senzill i s'asseu amb nosaltres al voltant del foc, que crema lentament al centre de la *ruka*. Mentre compartim el pa, li dic que m'agradaria molt que m'expliqués coses sobre el seu projecte, com va començar.

Ella fa una pausa, mira el foc i comença a parlar amb veu suau:

—Soc treballadora social. Em trobo en una formació de medicina maputxe, observant i ajudant a la sanació dels pacients que arriben al Centre Filew Lawen. Aquí estic en procés d'aprenentatge constant. Cuino com es feia abans, seguint les pràctiques de les nostres àvies. La medicina que fa el *machi* és molt antiga, com la que es feia anys enrere, basada en plantes i en una visió profunda de l'equilibri entre cos, esperit i natura.

Ens explica que la llengua maputxe, el *mapudungun*, és una llengua de transmissió oral que carrega un significat profund en cada nom. Sovint les paraules estan formades per arrels i sufixos que descriuen qualitats, històries o el vincle amb la terra. Per exemple, molts noms propis acaben en *-quen*, que vol dir 'fort' o 'brau', i fan referència al caràcter valent o resistent d'una persona. D'altra banda, molts topònims o noms de llocs acaben en *-hue* o *-we*, que significa 'lloc de'. Els noms d'aquests indrets generalment reflecteixen relacions profundes amb la natura, amb les comunitats que hi viuen i amb esdeveniments que han marcat la història del lloc. A través d'ells es teixeix una xarxa viva que connecta les persones amb el territori i amb la dimensió espiritual que molts encara reconeixen en el paisatge.

Tot i que tradicionalment no es feia servir l'escriptura, ara la comunitat entén com n'és, d'important, poder-se comunicar amb el món. Per això s'ha posat en marxa una pàgina web i també es comparteixen les activitats a Instagram.

—Com és la teva vida aquí?

—Vivim en comunitat, un teixit viu basat en el respecte i la col·laboració. Compartim la terra, els rituals i la saviesa ancestral. Em llevo cada dia a les sis del matí. Aquí la família ho és tot. Els nens van a escola, alguns encara es desplacen a cavall, i el centre de medicina somia a unir el saber ancestral amb altres formes de sanació.

Mentre parla, el foc li il·lumina els ulls amb una llum serena. Les seves paraules, plenes de sentit, ens arriben més enllà de la raó. És una manera de viure, una manera de curar, que s'entén amb el cor.

De sobte entra a la *ruka* un grup d'estudiants d'un centre de formació de Lautaro. Són futures infermeres, i venen aquí com a part d'un programa impulsat pel govern. Quan hi ha un 30 per cent de comunitats indígenes en una regió, els estudiants tenen l'obligació de compartir experiències amb les *lawenche*, per conèixer i entendre millor la cultura maputxe, en un intercanvi que enriqueix tant els uns com els altres.

Aprofitem el temps per fer una passejada fins a un riuet que serpenteja entre els arbres. En el camí, trobem un arbre anomenat *maqui*, conegut per les seves propietats medicinals, donat que ajuda a controlar la diarrea. I, en un gest juganer, la Blanca prova el fruit, que li deixa la llengua de color lila, un record més d'aquesta cultura tan profunda i connectada amb la natura. Ens quedem una estona esperant que el *machi* ens pugui rebre, però finalment el temps no ens és favorable. Ell, amb gran amabilitat, ens escriu després per mantenir el contacte, agraint-nos la visita. A l'ambient es respira una sensació de tranquil·litat. Abans de marxar, ens acomiadem de la Lagmien Daniela i li agraïm tot el que ha compartit amb nosaltres: les històries, els coneixements i, sobretot, l'acollida. La seva passió per la medicina maputxe, la dedicació i la calma ens han tocat el cor. Sentim que hem entrat en un espai sagrat, on el temps flueix i on cada detall, cada gest, esdevé una part d'una història col·lectiva que perdura des de temps immemorials.

Els maputxes, amb la seva saviesa ancestral, ens ensenyen sobre la terra, la natura, la importància de la comunitat i la solidaritat. Han mantingut viva la seva cultura durant segles, desafiant les adversitats i preservant una identitat que es transmet de gene-

ració en generació. Amb tot el que hem après avui, ens sentim més connectades que mai amb aquesta terra, amb la seva gent i amb el que representen: una comunitat forta, unida per l'amor a la natura i per l'esperança en un futur on perdurin les seves arrels.

Al migdia, ens dirigim cap a Puerto Saavedra, un petit poble costaner. Durant el recorregut, veiem moltes cases prefabricades i continuem cap a Carahue, on encara es poden veure locomòbils de vapor utilitzats per les serradores. Quan travessem el riu Imperial, observem com la gent recullen les patates manualment, ja que l'agricultura aquí es fa gairebé tota amb treball manual. Les carreteres són bones, ben asfaltades i ben marcades. Passant pels pobles, ens trobem amb petites elevacions a les carreteres, creades per controlar la velocitat dels vehicles i evitar que circulin amb massa rapidesa, que ells anomenen *lomo de toro*. La Blanca també ens explica que la *tortilla de rescoldo*, una especialitat local, s'elabora amb farina de blat, aigua i sal. La particularitat d'aquesta *tortilla* és que es cuina en les cendres d'un foc, fet que li aporta un sabor únic i una textura que recorda les tradicions antigues de cuina natural. Continuem seguint el curs del riu Imperial fins a arribar a la costa, gaudint de cada moment de l'entorn.

Quan arribem a Puerto Saavedra trobem que és un poble acollidor i ens quedem a dinar al costat del mar al restaurant Pily. D'entrada, ens porten *sopaipillas*, un pa fregit calent i rodó, semblant a un dònut però més pla i cruixent. Les acompanyen amb *merkén*, un *ají* fumat i picant que dona un toc intens de sabor, i amb pebre, una barreja fresca de tomàquet, ceba i coriandre, que equilibra el conjunt amb la seva frescor. Aquest aperitiu és perfecte per començar el menjar, combinant textures cruixents amb sabors vibrants i tradicionals. De la carta en trio una sopa de marisc típica de les zones costaneres de Xile anomenada Mariscal. Quan la porten, el primer que noto és l'aroma intensa de mar, que em fa venir gana. Quan poso la cullera a dins hi trobo musclos *choro maltón,* navalles, calamars i *camarones,* tots tendres i plens de sabor. El brou és calent i reconfortant, amb el toc just de pebre vermell, ceba i coriandre, que li donen un contrast fresc i lleugerament dolç. Entre els ingredients, també hi ha unes algues suculentes, com el *luche o el hulte*, riques en iode, que aporten una textura especial i un gust marí més profund. Cada culle-

rada és una explosió de sabors oceànics, un plat perfecte per gaudir a la vora del mar. Ens conviden a tastar un licor elaborat amb una petita fruita vermella silvestre anomenada *chupón*. Té un gust dolç i lleugerament àcid, i macerat amb aiguardent es transforma en una beguda suau i aromàtica. Cada glop porta el sabor autèntic de la terra.

Després de dinar ens acostem a la vora del llac Budi, d'aigua salada, que es fon amb l'oceà Pacífic. En arribar, la Blanca i el Jorge es mostren sorpresos en veure que el restaurant on havien estat fa uns anys ja no existeix. El temps havia anat desgastant les parets i, com si fos un record que es desintegra, l'havien traslladat a un altre lloc. Continuem el nostre camí fins a un turó i em quedo una estona observant el mar, que es presenta especialment agitat. Enmig de la seva força, em sento petita però profundament agraïda per poder ser aquí, a Xile, connectant amb tot el que aquest viatge pot oferir-me. Unes noves sorpreses i experiències em passen pel cap, i no puc evitar sentir una gran expectativa. Més tard, ens dirigim amb la Rosa cap a la platja gran. Estem tan emocionades per ser al Pacífic que ens descalcem i posem els peus a l'aigua. De sobte, una gran onada arriba amb força i ens esquitxa, mullant-nos la roba. Ja ens hem estrenat! L'aigua salada, l'energia del mar i aquest moment de complicitat ens fan sentir més unides, com si el Pacífic ens rebés amb una abraçada d'aigua fresca i pura.

Seguidament, pugem al cotxe i emprenem el camí de tornada. Passem per Carahue i ens crida l'atenció una plaça anomenada *medialuna* que inclou un recinte en forma de semicercle on se celebra el *rodeo* xilè. La Blanca ens explica que aquest és l'esport nacional de Xile i que es practica precisament en aquest tipus de pista, coneguda com a *medialuna*. La competició consisteix en parelles de genets, anomenats *huasos*, que vesteixen amb la indumentària tradicional i munten cavalls de raça xilena. L'objectiu és dirigir un vedell cap a una zona determinada de la pista i immobilitzar-lo amb una maniobra controlada, fent-lo topar suaument contra unes proteccions. Cada parella avança amb destresa, mesurant cada moviment. La puntuació depèn de la precisió, l'elegància i l'harmonia entre genet i cavall. Al final, el binomi que sintonitza millor amb l'esperit de la competició s'endú la victòria.

Creuem el riu Cholchol, molt més ample que el riu Imperial. Quan ens acostem a Nueva Imperial, ens expliquen que rep aquest nom perquè l'antiga ciutat, fundada per Pedro de Valdivia —conqueridor espanyol i primer governador de Xile—, va ser destruïda i posteriorment reconstruïda amb el nom de "Nueva" per reafirmar el domini sobre el territori. Valdivia va liderar l'expansió espanyola al territori maputxe a mitjans del segle XVI, fundant ciutats com Santiago, La Serena i Concepción. Tot i els seus èxits, va haver d'enfrontar-se als indígenes, especialment durant la Guerra d'Arauco, encapçalada pel jove líder maputxe Lautaro. L'any 1553, després de la batalla de Tucapel, Valdivia va ser capturat i executat. Segons algunes versions, va ser esquarterat en un ritual, i la seva sang va ser beguda pels guerrers com a acte simbòlic de venjança.

Baixem del cotxe i entrem a Nueva Imperial, la ciutat on la Blanca va viure la seva infantesa i joventut, un lloc que va marcar profundament la seva identitat. El primer que ens crida l'atenció és una gran escultura d'indígenes jugant a *palín*. Ens diu que aquest joc tradicional maputxe té una energia pròpia que immediatament captiva. Dos equips s'enfronten amb bastons corbats fets de fusta, amb els quals intenten controlar i impulsar una petita bola cap a la porteria de l'equip contrari. El moviment és intens: corredisses, crits, cops secs dels bastons contra terra i la bola. Tot es desenvolupa amb una agilitat i força amb arrels ancestrals. És una activitat física amb una expressió viva de la cultura maputxe, una manera de mantenir el vincle amb la terra, amb l'esperit comunitari i les seves tradicions. El joc sovint s'acompanya de rituals, cants i celebracions que en reforcen la dimensió simbòlica i espiritual. Més que competir, es tracta de compartir i mantenir viu un llegat ancestral.

Tot seguit, visitem l'hospital intercultural, un espai on la medicina maputxe col·labora activament amb la medicina occidental. Al pati hi destaca una escultura del *kultrun*, un tambor cerimonial sagrat que utilitza el *machi* —figura espiritual i curandera del poble maputxe— en rituals de sanació i cerimònies. El *kultrun*, fet de fusta i cobert amb pell d'animal, conté símbols que representen els quatre punts cardinals, les fases de la lluna i altres elements naturals. A l'interior, petites pedres o llavors li donen un so rítmic que connecta el món terrenal amb el món espiritual.

És molt més que un instrument: és un símbol viu de la cosmovisió maputxe.

Després d'aquesta visita, tornem al cotxe, on ens espera el Jorge, i continuem la ruta fins a Temuco. En arribar, entrem pel barri de Labranza, on la Blanca va viure setze anys. Va ser aquí on, amb el Jorge, van decidir compartir habitatge durant tres anys. Ens dirigim a veure la casa: un espai senzill però ple de records, envoltat de cases unifamiliars amb jardins cuidats i estils propis. El barri respira calma i familiaritat.

A continuació, anem a casa de la Patricia, una amiga de la Blanca, per deixar-li les maletes grans, que ens guardarà fins que emprendrem la ruta cap al nord. Ens convida a entrar en una casa molt acollidora. Ens explica que es coneixen de fa molts anys, des que van treballar juntes al Liceo de Niñas Gabriela Mistral. Ella era professora d'educació física, i la Blanca, de matemàtiques. Sortim al jardí, que és preciós, ple de verd i amb una gran araucària, l'arbre que dona nom a la regió de l'Araucanía.



Ens explica que aquest arbre produeix unes pinyes grans, d'on surten els pinyons. Ens fem una fotografia amb ella, per guardar el record d'aquesta trobada càlida. En sortir de casa seva, una *bandurria —ibis* en català—, au elegant i de plomatge suau, se'ns creua al camí, com si ens acomiadés. Arribem a l'hotel on ens hem de trobar amb el *machi*. L'esperem una bona estona, però finalment ens comunica que no ha pogut venir perquè ha tingut el dia molt ocupat. Ens sentim una mica decebudes, però contentes de poder mantenir el contacte amb ell i seguir compartint experiències amb la seva comunitat més endavant.

Quan arriba el final del dia, ens acompanya una sensació d'agraïment. Tot el que hem viscut ens ha apropat a la cultura maputxe, a la seva manera de veure el món, a la seva força i saviesa. Ens enduem la seva espiritualitat, el respecte profund per la natura i la manera com teixeixen la vida amb la terra i els esperits. Ha estat una experiència intensa i transformadora que ens ha obert les portes a una realitat tan diferent com propera.

2. Villarrica, Pucón, Licán Ray i Coñaripe

Comencem la ruta cap a Pucón. La carretera està saturada; ens diuen que, al ser 31 de gener, és el dia de canvi de temporada de vacances i tothom sembla voler arribar o marxar alhora. La cua de cotxes és llarga i lenta, però ens permet observar el paisatge amb més calma. Travessem el pont sobre el riu Pedregoso, un curs d'aigua de corrent àgil que baixa dels vessants andins arrossegant còdols i sorra volcànica. El nom li escau, ja que l'aigua corre entre pedres i roques fosques, fent remolins i esquitxos, com si tingués pressa per arribar al llac.

Arribem a Villarrica amb el sol encara alt, daurant els camps i encenent les aigües. El primer que ens captiva és el gran llac Villarrica, d'aigües profundes i serenes, que brilla als peus del gegant que li dona nom. La seva superfície es desplega com un mirall infinit, envoltada de muntanyes verdes i turons suaus que s'inclinen amb respecte davant la seva immensitat. Ens aturem uns instants per contemplar-lo, en silenci: el blau intens de l'aigua es fon amb el blanc pur del cim nevat del volcà Villarrica, i la combinació és tan perfecta que sembla irreal, com treta d'un somni. Aquest volcà

és un dels més actius de Xile i també un dels pocs al món amb un llac de lava permanent al cràter. El seu perfil fumejant talla el cel net, majestuós i inquietant alhora. És una presència viva, un cor que batega sota terra.

La Blanca ens explica el següent:

—El volcà Villarrica té una alçada de 2.847 metres, i els maputxes en la seva llengua ancestral, el *mapudungun*, l'anomenen Rucapillán, que significa 'casa de l'esperit'. Per ells és sagrat, un ésser amb ànima pròpia que cal respectar. I és comprensible, perquè, al veure'l, qualsevol se sent petit, vulnerable, però també connectat amb la natura. El volcà forma part del Parc Nacional Villarrica, una reserva de paisatges imponents i vegetació frondosa, on la força de la terra es respira a cada pas. Ha entrat en erupció diverses vegades, el 1971 i el 2015. Encara avui mostra senyals d'activitat, amb fums, tremolors i petites explosions que recorden que res aquí és del tot estable, però és intensament viu.

I continua parlant:

—A Villarrica hi ha el Museu Educatiu Leandro Penchulef, dedicat al *toki* maputxe que va dialogar amb el general Urrutia —*toki* vol dir 'destral cerimonial de guerra' en *mapudungun*—. El museu forma part del campus de la Pontifícia Universitat Catòlica i està dedicat a preservar la cultura maputxe. S'hi poden veure peces de ceràmica, cistelleria tradicional, instruments rituals i testimonis materials d'un poble que encara avui manté viva la seva manera de viure.

Mentre travessem la ciutat, la Blanca, en veure tant trànsit, deixa anar: "¡Hay mucho taco!" Em fa gràcia l'expressió, i ella m'explica que a Xile es diu així quan els carrers estan col·lapsats de cotxes. Passem pel davant d'un taller ple de pneumàtics vells, amb un cartell que posa "Vulcanización". El Jorge m'aclareix que es refereix a la reparació i manteniment de pneumàtics de les rodes. A la vora dels camins, les hortènsies florides pinten el paisatge de blau, rosa i lila. Tot i la lentitud de la marxa, el trajecte se'ns fa amable, ple de detalls que ens parlen d'aquest sud verd i viu.

Quan arribem a Pucón, ens allotgem a l'Hotel Gerónimo, un edifici acollidor amb aires de refugi del sud, envoltat de natura i silenci. La seva façana de fusta ens convida a entrar-hi, com si fos una llar lluny de casa. A l'interior, tot respira calidesa, textures suaus, llum tamisada i habitacions amb vistes al volcà Villarrica.

Anem a fer una volta pels carrers, que al migdia bateguen amb energia pròpia. Hi ha un aire de festa quotidiana: famílies passejant, música que s'escapa dels locals, l'olor de brasa i empanades flotant a l'ambient. Caminem sense pressa fins a arribar al restaurant Marqués Casa Concha, un espai que ofereix plats de cuina criolla, d'aquella que connecta amb la terra. Ens deixem portar per la gana i demanem *pastel de choclo*, una mena de gratinat dolç i salat fet amb pasta de blat de moro tendre. A sota, una barreja saborosa de pollastre, vedella, ou dur i olives negres. A la taula s'instal·la el silenci breu del primer mos, seguit dels somriures còmplices que només provoquen els sabors que reconforten.

En sortir del restaurant, decidim passejar una estona per pair aquest plat tan contundent. El carrer continua viu i ens deixem portar pel pas lent i la llum de la tarda. De sobte, ens topem amb un carro tibat per bous, carregat de *cochayuyo*, una alga fosca i llarga que aquí es consumeix amb patates i verdures. Intrigada, m'acosto a parlar amb la parella que el condueix. M'expliquen que només fan aquesta ruta a l'estiu, després de passar tot l'any preparant i assecant les algues. La Belén, de 24 anys, viatja amb la seva parella i dos bous joves, d'uns quatre anys, que poden viure fins als quinze. Formen part dels anomenats *cochayuyeros*, una comunitat que segueix una ruta tradicional des de Tirúa fins a Curarrehue, i van venent *cochayuyo* de poble en poble. Em parlen de la seva ruta, de diversos dies, sovint dormint sota el carro i seguint camins antics que es coneixen gairebé de memòria. Hi ha una duresa silenciosa en la seva feina, però també una dignitat serena.

Continuem la ruta a peu, seguint el ritme tranquil de la tarda, fins que arribem a la riba del llac Villarrica. L'aire és fresc i humit, i les aigües brillen amb un reflex platejat que hipnotitza. A la vora, sota una ombra suau, hi trobem la Patricia, una artesana local que ven peces fetes a mà amb una planta anomenada *ñocha pita larga*, una fibra vegetal pròpia del sud de Xile, molt resistent i flexible, que s'utilitza tradicionalment per teixir cistells, bosses i altres objectes quotidians. Les seves bosses tenen colors terrosos i formes orgàniques, però el que realment em crida l'atenció són unes arracades delicades, tallades en petit format a partir del tronc de l'araucària, l'arbre sagrat de la regió. Cada parell és únic, amb vetes naturals que semblen dibuixades pel temps. N'es-

cull unes per a mi, com a record d'aquest paisatge i d'aquesta trobada.

Havíem pensat fer una petita travessa pel llac, però la Patricia ens ho desaconsella. Amb veu baixa i un gest seriós, ens explica que el servei de barques ha quedat suspès temporalment. Ahir hi va haver un accident: una parella francesa va caure a l'aigua. Ell va aconseguir sortir-ne, però ella encara no ha estat trobada. Mentre duren les tasques de recerca, totes les sortides en barca han quedat cancel·lades. La notícia ens colpeja com una onada freda i ens deixa un nus al pit. El llac, tan calmat a primera vista, amaga també una cara fosca i imprevisible. Ens quedem una estona en silenci, contemplant l'aigua. Uns ànecs en fila índia travessen sense pressa, aliens a tot, dibuixant ondulacions suaus que es perden a l'horitzó.

A continuació, ens endinsem en un petit mercat artesanal, d'aquells que es descobreixen millor a peu i amb temps. L'ambient és càlid, amb parades de fusta, olors de llana, cuir i resina, colors intensos per tot arreu. D'entre els llocs que hi ha, ens atrauen en especial unes senyores grans que teixeixen allà mateix, amb les mans àgils i els ulls plens de saviesa. Cada puntada sembla tenir el ritme d'una cançó antiga, potser la mateixa que els va ensenyar a fer anar l'agulla fa molts anys. Em crida l'atenció un *buff* de cotó suau, decorat amb il·lustracions dels ocells de la zona com el *chucao*, el picaflor i la *bandurria*, tots pintats amb el nom escrit al costat com si fossin personatges d'un conte.

Quan sortim del mercat, veiem una petita parada plena de flors acolorides que, des de lluny, semblen acabades de collir. Però, quan ens hi acostem, ens adonem que estan fetes de fusta tallada i pintades a mà, amb un detall tan precís que gairebé enganyen a la vista. La venedora ens explica que s'elaboren amb fusta de *raulí* i *lingue*, arbres nadius de la zona, i que cada pètal es poleix amb cura fins que la textura sembla de vellut. És un treball artesanal de gran bellesa.

Seguim caminant fins a arribar al centre de Pucón, la Plaza de Armas. L'aire és suau, i les ombres dels arbres es mouen com si dansessin. Ens rep un conjunt d'escultures de fusta, figures altes i austeres que semblen sortir de la mateixa terra. Representen éssers maputxes, protectors antics, esperits del bosc i la memòria, guardians de tot allò que no es veu però està present. Ens hi apro-

pem amb respecte, mentre les fotografiem, gairebé com si volguéssim quedar atrapats una estona dins aquella solemnitat de roure i pi.



A pocs passos de la plaça, hi ha una església de façana discreta on entrem. A dins, entre llum filtrada i silenci, trobem una estampa de monsenyor Francisco Valdés Subercaseaux. Caputxí i conegut com el "missioner de l'Araucanía", va ser el primer bisbe d'Osorno. Un home que va escollir el camí de la senzillesa i es va lliurar de ple a les comunitats maputxes, caminant descalç, vivint com ells i escoltant-los. En l'actualitat, es troba en procés de canonització, havent estat declarat Venerable pel papa Francesc en reconeixement a les seves virtuts heroiques. Sortim en silenci, mentre a fora el sol comença a tenyir-ho tot d'or, i les escultures de la plaça ens semblen ara una processó d'ombres que custodien un món que no volem oblidar.

Quan arribem a l'hotel, ens quedem a recepció esperant la Jessica. Ens l'ha recomanada el meu amic Jordi Llorens, que la va conèixer durant un viatge anterior a Pucón i ens ha suggerit que ens trobéssim. Mentrestant, aprofitem per instal·lar la targeta SIM que hem comprat per al mòbil, amb la idea de facilitar la comunicació amb la gent del país. Comencem amb paciència, però entre menús desconeguts i configuracions que no ens són familiars, ens encallem i no ens adonem que la Jessica ja ha arribat. Ha vingut a trobar-nos amb un somriure càlid i acompanyada de

la seva neta Josefita, una nena vivaç de nou anys que ens observa amb curiositat. Veient-nos tan atabalades amb el mòbil, la Jessica, sense perdre l'humor, ens ofereix ajuda. Amb naturalitat, com si fos el gest més senzill del món, i al cap de poca estona, gràcies a la seva mà pacient, el mòbil per fi comença a funcionar. Respirem alleujades i li agraïm el suport. Són petites mostres de generositat que, quan viatges, esdevenen tresors. Just en aquell moment, la Blanca baixa a saludar. I de sobte, mentre parlen, salta la sorpresa: la Jessica havia estat alumna seva, anys enrere, al Liceo de Niñas Gabriela Mistral de Temuco. Es miren amb ulls brillants, reconeixent-se a través dels records. Ens fa il·lusió ser testimonis de la retrobada inesperada, una d'aquelles coincidències que només poden passar en un viatge, quan les vides es tornen a entrellaçar com si el destí tingués ganes de fer-nos somriure.

Sortim a fer una volta pels carrers de Pucón, que a aquella hora tenen una llum suau. De sobte, em surt un crit espontani, gairebé infantil, quan alcem la vista i veig el volcà Villarrica, imponent i nevat, dibuixant-se al fons com si hagués aparegut per art de màgia. Avui ha estat amagat rere els núvols, i la seva presència sobtada m'emociona. La Josefita, amb els ulls ben oberts, em mira sorpresa. Per a ella, aquest volcà és part del paisatge de cada dia. Jo li comento que a Catalunya no tenim volcans vius i que veure aquest gegant majestuós em desperta una emoció difícil d'explicar. Poc després, ens conviden a la cafeteria Sweet. Demanem un batut que aquí anomenen *Villarrica*, elaborat amb maduixes i gerds, que trobo fresc i saborós.

La Jessica ens explica que és la responsable del Complex Turístic Pucón, un espai tranquil pensat per descansar i connectar amb la natura. Ofereix diferents opcions d'allotjament, des de cabanes acollidores fins a habitacions d'hotel equipades amb tot el necessari per a una estada còmoda. Amb capacitat per a unes cent cinquanta persones, funciona com un petit refugi allunyat del soroll, envoltat d'arbres, camins i espais oberts. Una piscina termal, integrada en el paisatge, convida a aturar-se i deixar-se endur pel ritme pausat del lloc. Un detall que sorprèn i captiva són els galls dindis que hi habiten, vinguts de diverses parts del món, i que aporten un toc exòtic i pintoresc a l'experiència. El complex és un refugi natural que convida a desconnectar, a respirar i a viure el ritme pausat del sud de Xile.

Ens parla també del viatge a Colòmbia que està preparant per anar amb la seva neta. En descobrir que hem estat allà, que fins i tot tenim un llibre publicat sobre aquest país, s'interessa de seguida pel tema. Intercanviem webs i xarxes socials. Acordem fer una promoció mútua, d'aquelles col·laboracions que neixen entre viatgers. La Josefita, encuriosida, em pregunta en quina llengua parlo. Li explico que és català, i li fa gràcia sentir paraules diferents. Em demana aprendre nou vocabulari, s'encanta amb la sonoritat i al final ens anomena "las abuelas majas", fet que ens provoca una rialla carregada de tendresa. Quan el dia comença a declinar, ens acompanyen de tornada a l'hotel. Ens acomiadem amb abraçades sinceres, i ens retirem a descansar amb el cor ple de volcans, paraules i noves amistats.

Avui em desperto amb una sorpresa meravellosa: el sol brilla amb força i el cel és d'un blau intens, com pintat amb pinzell fi. El dia comença amb bon peu, i això m'alegra. Tinc ganes de sortir, d'explorar, de deixar-me sorprendre. Avui anirem a descobrir Licán Ray i Coñaripe, dos pobles costaners del llac Calafquén, envoltats de boscos, volcans i tradició maputxe. Durant el trajecte, el paisatge ens regala una visió espectacular: el volcà Villarrica es deixa veure amb claredat, i una petita columna de fum s'enlaira lentament del seu cràter, com si respirés amb calma.

Quan arribem a Licán Ray, el primer que ens rep és el llac Calafquén, amb les seves aigües transparents i tranquil·les. El nom vol dir 'mirall d'aigües' en *mapudungun*, i no podria ser més encertat. Baixem a la platja xica, una caleta encantadora, i m'endinso fins a tocar l'aigua, que no està gaire freda; té aquell punt fresc que desperta els sentits sense fer tremolar. Més tard anem fins a la platja gran, on el paisatge s'obre més, i ens trobem amb petites barques de colors vius que ofereixen rutes pel llac. El moviment suau de les onades contra la sorra, les rialles de nens jugant, l'aroma d'empanades acabades de fer i tot respira vida. Al final de la platja, descobrim unes passarel·les de fusta que condueixen fins a unes piscines naturals delimitades dins el llac, on veiem gent practicant esnòrquel, immersos en un món d'aigua dolça. A la sorra, famílies s'estiren sota tendals, comparteixen àpats, juguen, gaudeixen del dia. Pel passeig vora el llac, trobem una sèrie d'escultures maputxes tallades en fusta. Cada figura explica una història, una llegenda, una part de la cosmovisió d'aquest po-

ble originari. Passegem en silenci, deixant que la bellesa d'aquest lloc senzill i màgic ens vagi calant a poc a poc, com l'aigua del llac entre els dits.

Quan sortim de Licán Ray, de camí, ens aturem a l'Escorial, un indret impressionant, amb una gran llengua de lava fosca i retorçada que baixa des del volcà com si fos un riu petrificat. Aquest rastre volcànic prové d'una de les erupcions del volcà Villarrica, i amb els anys s'ha convertit en un paisatge singular i captivador. La lava es veu com una ferida antiga oberta a la terra, però alhora han començat a créixer líquens, arbustos i fins i tot petits arbres, com si la natura estigués sanant a poc a poc. El contrast és espectacular: la negror de la lava, el verd intens de la vegetació recent i, al fons, el volcà que s'alça majestuós amb el seu cim nevat, fumejant amb timidesa. L'escena sembla extreta d'un altre món. Ens aturem una estona, en silenci, observant. Fem fotografies, però sabem que cap imatge captarà del tot la força tel·lúrica que es respira en aquest lloc. L'Escorial és un rastre geològic que ens porta a una memòria viva de la potència de la terra, una cicatriu volcànica que recorda com es va formar aquest paisatge extraordinari.



Arribem a Coñaripe, on trobem els carrers molt animats, plens de botigues petites i paradetes on es barregen les aromes de dolços, empanades i artesania. Passegem, deixant-nos portar pel ritme del poble. La Blanca s'atura davant d'un petit forn i compra una pasta típica anomenada *pajarito*, un pa esponjós, farcit amb merenga suau i dolça. La tastem allà mateix i la trobem gustosa. Amb el record dolç encara als llavis, anem a buscar els tiquets per visitar les Termes Geomètriques, però ens informen que ja no hi ha places disponibles per a aquest dia. Ens queda un bri de decepció, però, tot seguit, ens proposen una alternativa: anar a les Termes Malleco amb transport inclòs. Ho acceptem amb il·lusió, convençudes que també ens regalarà una bona experiència. Pugem al vehicle que ens portarà a les termes, i durant el trajecte, mentre travessem camins envoltats de verd, comentem com de blanc es veu avui el volcà Villarrica. Sembla que hagi rebut una nevada fresca, com si s'hagués vestit de gala. L'Andrés, el conductor, ens explica que des d'aquesta banda, el costat de Coñaripe, sempre es veu més cobert de neu que des de la zona de Pucón, i que aquest contrast forma part del seu encant. Tots mirem per la finestra en silenci, captivats per la bellesa d'aquest gegant blanc que ens acompanya des de la distància.

Després d'un matí ple de descobertes, arribem a les termes, un espai acollidor al cor del bosc, embolcallat de vegetació espessa i aromes de terra humida. El recinte compta amb sis piscines a l'aire lliure, una d'interior, un petit spa i saunes rústiques que s'amaguen entre els arbres. A la recepció ens lliuren una polsera i una clau de taquilla. Amb la il·lusió d'un ritual, ens canviem i ens dirigim cap a la primera piscina, una bassa natural d'aigua termal a uns 40 graus. Primer només goso posar-hi un peu, però de mica en mica tot el cos s'hi adapta, com si retrobés una temperatura primitiva. Després m'atreveixo amb una piscina d'aigua freda; el contrast és intens però revitalitzant. A continuació, descobrim una piscina a 36 graus amb raigs d'aigua que ens fan massatges a l'esquena. És la que més m'ha agradat, pel seu efecte relaxant i el so constant de l'aigua. En una altra, de 39 graus, hi ha una porxada amb una mena de llits submergits d'on surten raigs d'aigua tèbia. M'hi estiro amb els ulls tancats, deixant passar el temps. Arribem finalment a l'espai de piscines amb fang. Decideixo embetumar-me la cara, el pit i els braços amb el fang. La Blanca

em fa una fotografia i, en veure'm, esclatem a riure, ja que amb la cara coberta semblo una criatura sortida d'una llegenda. És una escena tan estranya com divertida.



Després d'aquesta experiència, ens dirigim al restaurant de les termes. Em sento lleugera, encara en un núvol de vapor i pau. De primer, em serveixen un plat fumejant d'*ajiaco*: una sopa amb vedella, pastanaga, patata, clara d'ou, orenga, pebre vermell i pimentó. De segon, gaudeixo d'un salmó daurat i tendre, acompanyat d'un puré suau com la neu. De postres, tasto un gelat de plàtan amb *coulant* i mel. Tot acompanyat d'un vi Misiones de Rengo, que marida a la perfecció amb cada plat.

Amb l'ànima satisfeta, torno a la piscina de 39 graus, situada a l'altra banda del recinte. Floto en silenci, deixant-me portar per l'aigua, com si tornés a l'origen. Després caminem entre arbres on passa un riuet d'aigua calenta que treu fum, fins a arribar a una sauna rústica amagada dins del bosc. Amb la Rosa ens asseiem sobre un banc de fusta, per sota un tub ple d'aigua calenta que

escampa l'aroma d'eucaliptus. A la tapa de la sauna hi ha un forat per treure-hi el cap, cosa que ens fa riure quan la Blanca ens fa una fotografia; hi sortim com si fóssim dues presoneres de vapor, atrapades en un conte surrealista. Encara em queda un moment per a mi. M'endinso a la piscina coberta, on l'aigua tèbia m'acull per últim cop. Quan finalment vaig a dutxar-me, em sento com nova, per dins i per fora. L'aigua i el silenci m'han deixat una serenor que em costarà d'oblidar. M'acomiado de les termes, que han estat un oasi de calma enmig del bosc. He sortit amb el cos lleuger i la ment en pau, com si el bosc m'hagués acariciat amb la seva energia.



Ens ve a buscar l'Eduardo i, mentre avancem amb cotxe per la carretera, passem per un punt que ens crida l'atenció: una escultura d'un carabiner al costat de la carretera. Ens explica que és un homenatge a un agent que es va despenyar amb la seva furgoneta i va caure al riu que serpenteja per aquesta zona. El monument, fixat en bronze, sembla voler deixar constància d'un acte de servei que no va passar desapercebut. Quan ens deixa a Coñaripe amb certa nostàlgia, tornem a pujar al nostre cotxe per emprendre el camí de retorn cap a Pucón.

Durant la ruta passem per la platja i ens sorprèn veure-la tan viva, amb cotxes aparcats en fila a peu de carretera, famílies amb cadires i tovalloles, i gent de totes les edats banyant-se a les aigües tranquil·les del llac. A l'aire es respira un ambient de festa i descans. Més endavant, a un costat del camí, ens criden l'atenció unes grans tines de fusta. El seu aspecte rústic ens desperta la curiositat, i la Blanca ens explica que són utilitzades per elaborar *chicha*, una beguda tradicional fermentada a base de poma, molt similar a la sidra. És un procés antic i artesanal. Primer, es premsen les pomes per extreure'n el suc, que després es deixa reposar dins aquestes tines, a fi d'iniciar-ne la fermentació. Amb el pas dels dies, quan el líquid comença a transformar-se, es traspassa a unes pipes tancades, on continuarà madurant fins a obtenir aquell gust característic: una combinació subtil entre la dolçor de la fruita i un toc lleugerament àcid i efervescent. Veure aquestes tines al marge de la carretera és com veure un fragment viu d'una cultura que es manté en silenci però resistent.

Continuem la ruta, i de lluny la natura ens regala una d'aquelles sorpreses que et fan emmudir. Al fons, imponent i majestuós, s'alça el volcà Llaima, amb els seus dos cims —un més alt que l'altre— retallant el cel amb una simetria gairebé perfecta. El Llaima sembla vigilar la regió des d'una alçada de 3.125 metres. És un dels volcans més actius de Xile, però avui es mostra com adormit sota una capa de núvols que juguen amb la llum del capvespre. Forma part del Parc Nacional Conguillío, un dels espais naturals més bells de l'Araucanía, on boscos d'araucàries mil·lenàries conviuen amb rius transparents i senders que s'enfilen fins al cor mateix de la muntanya. El Llaima atrau escaladors i amants del *trekking*, però també recorda, amb les seves erupcions periòdiques, que la bellesa d'aquest paisatge va lligada a una força interior tan viva com imprevisible. Davant la seva presència, costa no sentir-se petit. És un d'aquells llocs que fan entendre el respecte profund que els pobles originaris tenen per la natura.

Quan arribem a Pucón, ens afanyem per no perdre'ns la posta de sol al llac; per sort hi arribem a temps. El moment ens captiva des del primer instant, i el volem retenir amb les nostres càmeres. L'ambient és calmat; sols s'escolta el lleu frec de l'aigua contra les vores. El sol s'amaga lentament rere l'horitzó, pintant

el cel de taronges intensos i roses suaus. L'aire fresc ens acarona, i l'olor d'humitat ens convida a respirar amb profunditat. Davant nostre, el volcà Villarrica s'imposa amb una bellesa serena però poderosa, com una presència ancestral que observa en silenci. El paisatge sembla viu, indomable i sagrat. La quietud és tan intensa que sembla que fins i tot el temps s'aturi. En aquest instant, tot pren un altre ritme més lent. Sento la força que batega sota la terra, la vida que no s'atura mai i que em connecta amb alguna cosa essencial.

Amb els cors plens, ens dirigim cap al carrer principal. Els passos són lleugers, com si el cos també volgués conservar la màgia del moment. Entrem en un bar acollidor, on compartim *camarones* i un *pisco sour*, mentre les rialles i els records de la jornada esdevenen la millor part de la vetllada. Acabem el dia amb la sensació que alguna cosa ha canviat dins nostre. I sabem que, malgrat la fugacitat del moment, aquest record romandrà viu, amb la intensitat de tot allò que ens toca de veritat.

3. Puerto Varas: Llanquihue, Frutillar i Puerto Octay

De bon matí, amb els ulls encara una mica enganxats, comencem la llarga ruta en cotxe cap a Puerto Varas. Ens esperen gairebé 300 quilòmetres de carretera entre muntanyes, llacs i núvols que juguen a atrapar-se els uns als altres. A mig camí, la pluja s'intensifica i ens obliga a aturar-nos en una àrea de descans. Com que viatgem en un Toyota Hilux de doble cabina amb la caixa de càrrega descoberta, plena de maletes, traiem un plàstic i el Jorge cobreix l'equipatge. La resta del trajecte transcorre entre cortines de pluja i intervals breus de sol, que il·luminen els prats verds i les cases solitàries.

La Blanca, que condueix amb la confiança de qui ja s'ho coneix tot, ens comenta:

—Quan arribem a Puerto Varas, el primer que heu de fer és passejar pel *malecón* —ens diu, sense deixar de mirar la carretera—. Si teniu sort i el cel és clar, veureu els volcans Osorno i Calbuco al fons. I si no els veieu avui, tranquil·les, són com els gats, apareixen quan volen.



El viatge a Xile amb la Rosa va començar a gestar-se durant la trobada a l'Argentina amb el meu parent Jorge Duarte Llonch i la seva dona, Blanca. Ella, xilena de cor, ens va convidar a conèixer el seu país i vam quedar a Temuco per iniciar, amb el seu cotxe, una ruta de deu dies per la màgica regió de Los Lagos. A la segona part d'aquest viatge, la Rosa i jo vam explorar el desert d'Atacama i els seus voltants. El moment culminant va ser l'espectacle geotèrmic dels guèisers del Tatio, envoltats de silenci; va ser un moment màgic. A la tercera part del viatge, famílies amigues de l'Assumpta Codina, que va viure tres anys a Xile com a mestra, ens van acollir amb una hospitalitat que ens va fer sentir part d'aquest país. Vam compartir vivències a Calama, Antofagasta, La Serena i el Valle de Elqui, Santiago, Viña del Mar i Valparaíso.

Aquest relat és una invitació a recórrer Xile amb els sentits desperts i el cor obert, a deixar-se sorprendre per la seva gent i els seus paisatges, i a descobrir un món que demana ser viscut amb emoció i passió.

Conxita Tarruell i Llonch

El viatge a Xile amb la Conxita ha estat una vivència inoblidable. Hem recorregut el país de cap a cap, travessant-ne els paisatges amb el cor receptiu. Al sud, hem tingut la sort de compartir camí amb el Jorge i la Blanca. Ella, una veritable xilena, ens ha obert les portes del seu país. Ens han endinsat en la riquesa dels sabors, els sons, les danses i les llegendes chilotas, que ha despertat en mi l'espurna del primer conte que ara forma part del llibre. Més tard, el Desert d'Atacama, amb la seva bellesa nua i silenciosa, m'ha captivat de tal manera que d'aquest paisatge immens i màgic n'ha nascut el segon relat. Però si alguna cosa m'ha commogut, han estat les trobades amb les persones que hem conegut al llarg del camí. Ens han acollit amb tanta calidesa que m'han fet sentir com a casa.

Tot plegat ha estat molt més que un viatge: una experiència transformadora, plena de descobertes i d'afectes que em quedaran gravats per sempre més.

Rosa Pi Masvidal

9 791399 064018

Tushita edicions