

Entre robles y avellanos



Romy Hecht
Arquitecta e investigadora UC



FRANCISCO JAVIER OLEA

Al adentrarnos en la revisión de las historias de nuestros árboles nativos, es curioso cómo se evidencia una normalización de nombres que, en rigor, son europeos. Siguiendo con mi índice de contenidos para esta columna, hoy debía detenerme en el *Nothofagus obliqua*, que llamamos roble. Pero desistí tras devorar el concienzudo y brevísimo relato de Felipe Moncada Mijic, *Coyán. Una crónica del roble nativo* (Ediciones Libro Verde, 2023).

El autor nos cuenta cómo los mapuches nombraban al árbol según su etapa de crecimiento: hualle y pellín en su juventud y adultez, siendo coyán su denominación común, referida a la fortaleza de su madera. Esto explica de paso la denominación española y también la de Lincoyán, guerrero mapuche que en 1551 activó la resistencia de ese pueblo, sucumbiendo solo en la batalla de Cañete, en 1560.

Siguiendo entonces con mi

lista, me encontré con el avellano, uno de nuestros cinco árboles nativos de la familia *Proteaceae* y reconocible por las proteas sudafricanas. Su migración continental se habría producido durante el período jurásico con la partición del gran continente de Gondwana, explicando así cómo esta especie del género *Gevuina* llegó hasta Sudamérica; las otras dos están en Australia y Nueva Guinea, respectivamente.

Gevuina avellana se distribuye entre Curicó y Aysén, siempre asociado con otros árboles del bosque templado valdiviano, como la luma (*Amomyrtus luma*) y el coigüe (*Nothofagus dombeyi*).

Puede alcanzar 20 m de altura, pero suele ser más pequeño y tener una copa piramidal densa y siempreverde, poblada de ramas largas y flexibles, salpicadas de florcitas blancas “asidas de dos en dos a una espiga”, como las describió Juan Ignacio Molina en 1776. El fruto madura a la par de sus flores, en un ciclo anual identificable por su coloración. Esta avanza del verde al rojo coral, hasta formar una cáscara dura de tono negruzco con una semilla, “una almendra cuyo sabor se parece mucho al de la avellana europea, a cuya semejanza debe su nombre”. Anticipando quizás la pérdida de su denominación

de origen, Molina sumó a la identificación de la especie la voz mapudungún *gevuín* o *ngefuñ*, referida a sus redondeados frutos, que pueden comerse crudos o tostados.

Con el tiempo, se ha demostrado que la calidad del aceite que se extrae de los avellanos chilenos es mayor que la del de maravillas y olivos, con propiedades antioxidantes y una rápida capacidad de restauración de la piel. Es, además, un excelente filtro de la radiación solar. Melífero y ornamental, cosmético y esencial, quizás esta vez sí calza el refrán español “al avellano lo trae Dios en la palma de la mano”. VD

Con el tiempo, se ha demostrado que la calidad del aceite que se extrae de los avellanos chilenos es mayor que la del de maravillas y olivos.