

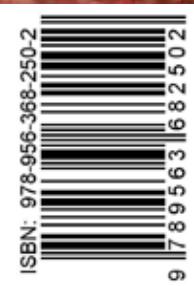
DANIEL AGUILERA | RODRIGO DÍAZ | FELIPE RIVERA | JAVIER VALDÉS | NICOLÁS ZEPEDA

En un rincón de Atacama existe un reducto de pescadores, buzos mariscadores, algueras y algueros que han persistido desde tiempos remotos al alero del mar. Caleta Chañaral de Aceituno, lugar donde existieron los últimos constructores de balsas de cuero de lobo, y hoy su descendencia organizada que vive su proceso de reconocimiento, comporta un significativo universo de elementos culturales en torno al trabajo y saberes tradicionales que constituyen un aporte relevante para la nueva sociedad que queremos construir y vivir en el comienzo de la segunda década del siglo XXI.

Entre la tradición y devenir:

Mar, trabajo y memoria social de Caleta Chañaral de Aceituno

MAR, TRABAJO Y MEMORIA SOCIAL DE CALETA CHAÑARAL DE ACEITUNO



MUSEO REGIONAL DE ATACAMA



Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal y Sociedades Costeras



FONDOS 2016



MUSEO REGIONAL DE ATACAMA



Memoria, saberes y oficios de Caleta Chañaral de Aceituno

Encargado de proyecto

Felipe Rivera Marín
felipe.rivera.marin@gmail.com

Equipo de investigadores

Daniel Aguilera Cortés
daniel.felipe.aguilera.cortes@gmail.com

Rodrigo Díaz Plá
rdiazpla@gipart.cl

Nicolás Zepeda Vega
nicolas.zepeda.vega@gmail.com

Fotografías

Javier Valdés Larrondo
javaldesl@gmail.com

Francis Pérez
francisperez000@gmail.com

Valeria Portus
vcportus@uc.cl

Diseño y diagramación

Caroll Marianne Ventura
goghsgirl@gmail.com

Patrocinadores

Museo Regional de Atacama

Auspiciadores

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes
FONDART Regional Patrimonio Inmaterial, 2016.

Colaboradores

Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal (GIPART)

Productos asociados

Libro y postales.

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Primera Edición, enero 2017 * Santiago * Coquimbo

ISBN: 978-956-368-250-2

RPI: 273-517

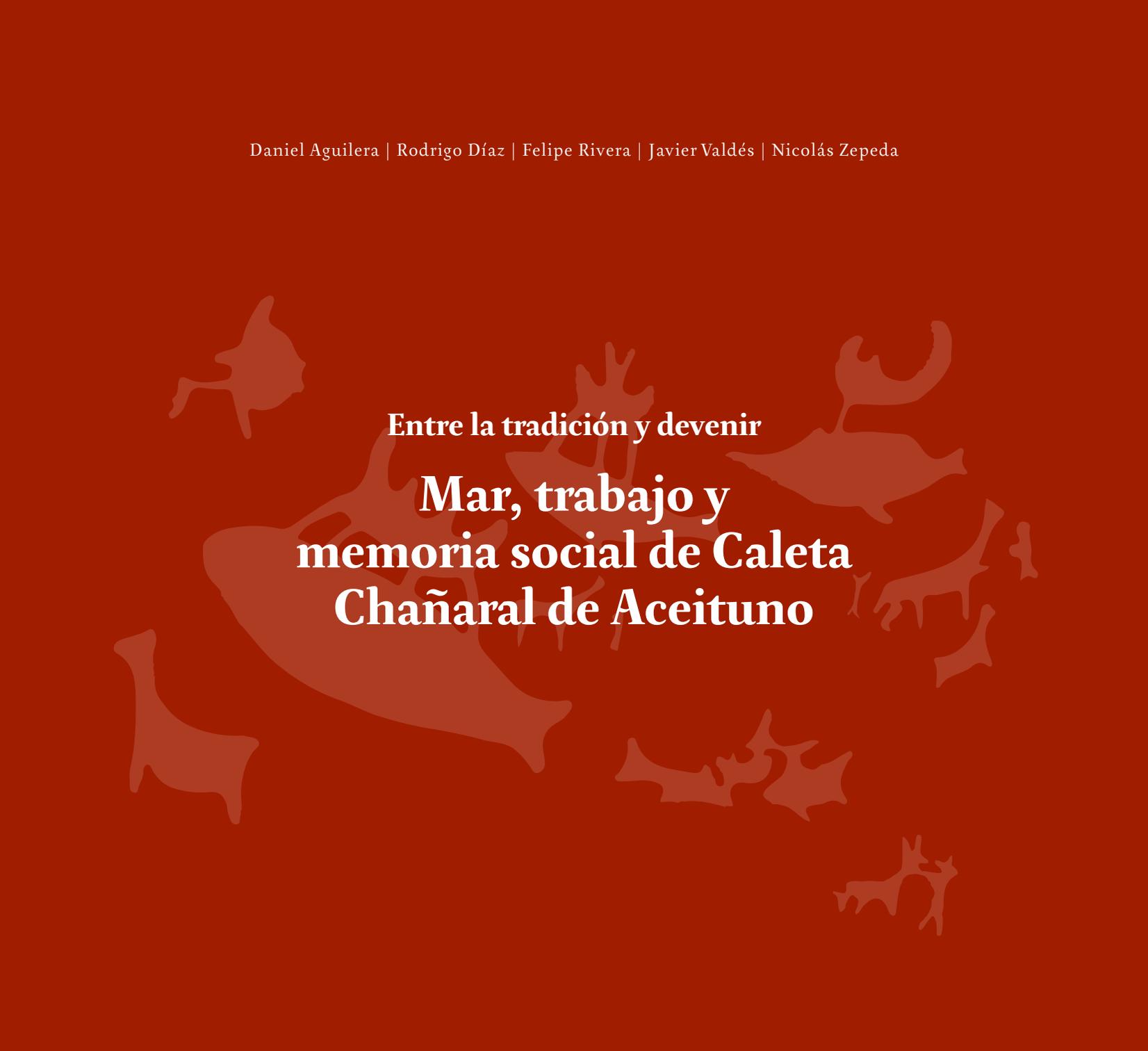
IMPRESO EN CHILE / PRINTED IN CHILE

Andros Impresores, Santiago 2017

Daniel Aguilera | Rodrigo Díaz | Felipe Rivera | Javier Valdés | Nicolás Zepeda

Entre la tradición y devenir

**Mar, trabajo y
memoria social de Caleta
Chañaral de Aceituno**





Contenido

Índice Fotográfico

Valeria Portus	<i>Págs 1, 5,6,7,8, 9, 24,25, 31, 33</i>
Javier Valdés	<i>Págs 2, 3, 4, 10, 11, 12, 13, 19, 26, 28, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 37, 41, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54</i>
Familia Álvarez Hidalgo	<i>Pág. 14</i>
Ojo Chango Producciones	<i>Pág. 15</i>
Guillermo Millie	<i>Pág. 16</i>
Jacqueline Avalos Álvarez	<i>Pág. 20</i>
Juana Álvarez Hidalgo	<i>Pág. 21</i>
Familia Marín Álvarez	<i>Pág. 22</i>
Aporte de vecino de Carrizalillo	<i>Pág. 23</i>
Francis Pérez	<i>Pág. 27, 55, 56, 57</i>
Oriel Álvarez	<i>Pág. 38</i>
Rodrigo Díaz Plá	<i>Págs 17, 18, 39, 40, 42, 44, 45</i>

<i>Agradecimientos</i>	7
<i>Prólogo</i>	8
<i>Los Changos, un nuevo renacer</i>	9
<i>Presentación</i>	11

CAPITULO I

Contextualización

<i>Por Felipe Rivera y Nicolás Zepeda</i>	18
---	----

CAPITULO II

Memoria social y oficios tradicionales: Del pasado al presente...

<i>Por Felipe Rivera</i>	36
--------------------------	----

CAPITULO III

Las transformaciones en la pesca artesanal en Caleta Chañaral de Aceituno

<i>Por Rodrigo Díaz</i>	58
-------------------------	----

CAPITULO IV

El saber culinario de caleta Chañaral de Aceituno

<i>Por Daniel Aguilera</i>	72
----------------------------	----

CAPITULO V

Vida social y Festejo

	85
--	----

<i>Bibliografía</i>	91
<i>Epílogo</i>	93
<i>Autores</i>	95

Agradecimientos

>>> A quienes contribuyeron de una u otra manera en nuestra investigación, les damos las infinitas gracias, especialmente a Estermila Álvarez, Gustavo Álvarez, Oriel Álvarez, Carmen Campusano, María Campusano, Amaro Guzmán, Alejandro Villalobos, Héctor Vergara y Rolando Vergara.

>>> A los buzos, Héctor Ávalos, Juan Carlos Díaz, Juan Ávalos y Víctor Marín, que nos permitieron acompañarlos en sus labores para conocer desde la vivencia el significado del trabajo en la mar.

>>> A los amigos que estuvieron animando y arengando nuestra labor.

>>> A la familia Álvarez/Hidalgo, descendiente del último constructor de balsas de cuero de lobo, por ser pilar fundamental en la reconstrucción de los relatos como una de las familias más antiguas de caleta Chañaral de Aceituno.

>>> Al Consejo Nacional de la Cultura y las Artes por brindar su apoyo a estas iniciativas que buscan poner en valor la historia social de caleta Chañaral de Aceituno.

>>> A nuestras familias.

Prólogo

La construcción de una identidad, cualquiera que esta fuese, es una re vinculación del pasado con el presente y mucho más con el futuro. Indagar para ser, pareciera ser nuestro destino como seres humanos territoriales. Estos escritos que prologamos, son parte de esa larga trayectoria de buscar sentido a nuestras historias, rescatando, hurgando y sistematizando para configurar nuestros presentes. Por ello es que las búsquedas que aquí se presentan colocan en valor nuestros modos de percibirnos en la historia. Ya no basta con la gran epopeya. Nos hace más sentido buscar nuestras historias mínimas que se anidan en nuestros recuerdos y en nuestras memorias. Por ello es que importan los esfuerzos de los equipos que se atreven a enfrentar los retos de la memoria. Más aun, cuando estos se alojan en esos intersticios de mundo, como son las Caletas de pescadores, habitadas desde hace mucho por la subalternidad y la resistencia. Donde, desde comer y alimentarse, hasta el presentar las vidas mínimas, es gesto de resistencia. Este camino es meritorio y aquellos que se atreven a realizarlos se convierten en intelectuales de la ciencia popular.

Alejandro Díaz

Doctor en Estudios Latinoamericanos

Los Changos, un nuevo renacer

La historia de los pueblos costeros llamados Changos, es una historia que por distintas razones, se entremezcla con la bruma del olvido, y han sido los grandes desconocidos de nuestra historia. Pero como todo en la vida tiene su momento y su legítima compensación, el reloj de la historia, ahora ha dicho que es su hora. La hora de reconocer y recuperar sus tradiciones, como no la balsa de cuero de lobo marino, tradición que aún pervive en ellos, pero, también como dijo uno de sus más jóvenes líderes, también se recuperan y perviven otras expresiones como su rica gastronomía, su visión fraternal y comunitaria de la vida y el mundo, su sentido de respeto y cuidado el mar y de sus costas. De ellos, esta sociedad actual, tan individualista, tan monetarista y exitista, con toda su carga de ansiedades, violencias, y deshumanidad, bien haría en aprender de ellos.

La historia de los Changos que fue muchas veces mentida en los libros de historia, nos parece que es ahora el momento de reivindicar, debemos bucear en su vieja memoria, para reconstruir su historia, con su potente legado cultural y social, con su desconocido legado ecológico y de respeto a la vida. Los Changos un pueblo y una cultura que renace, un pueblo de la costa que pervive, un pueblo de nuestra tierra que nos enorgullece.

Ph D. Guillermo Cortes Lutz

Director del Museo Regional de Atacama

Presentación

Caleta Chañaral de Aceituno, idílico lugar costero de Atacama donde llegué a la vida en la casa de mis padres, Roberto y Juana, y la que aún subsiste como mudo testigo de una familia nativa de esta caleta y donde junto a mis hermanos y sobrinos mayores, empezamos a construir sueños de niños, como la flota de vehículos y pequeños botes construidos de restos de tarros, donde destacaban las habilidades, por ejemplo de mis hermanos Gustavo y Pedro, de mis sobrinos Jaime, Víctor, Sergio y José, y de mi recordado primo Iván... la mayoría de ellos alcanzaron esos sueños, fueron pescadores y buzos, mecánicos y choferes de grandes camiones.... Otros ya partieron hace años, están con Dios. En lo personal seguí otro camino, alentado por mis hermanos y el gran respaldo de mis padres, emprendí,

en esos años, un largo caminar por el sendero que me ha llevado a la creación literaria y la investigación histórica con diez trabajos editados. Que orgullosos se sentirían hoy mis viejitos de ver cómo ha crecido su familia y como han labrado ellos, sus propios caminos. He querido iniciar este escrito con este pasaje de nuestra niñez en nuestra caleta, para ambientarlos en este comentario de este trabajo de investigación, donde uno de los descendientes del matrimonio de Roberto y Juana, Felipe Rivera Marín, es la cabeza y creador de la investigación que han titulado **Entre la tradición y devenir: Mar, trabajo y memoria social de Caleta Chañaral de Aceituno**. Felipe, sociólogo de la Universidad Central, La Serena, es el encargado del proyecto e investiga-

dor principal, trabaja desarrollando capacitaciones de cultivos marinos artesanales entre pescadores artesanales en la región de Coquimbo. También se desempeña en gestión cultural patrimonial en Caleta Chañaral, donde viene desarrollando y liderando una organización de rescate de tradiciones en puesta en valor histórico de las sociedades cazadores-recolectoras del semiárido del norte de Chile.

Rodrigo Díaz, antropólogo de la Universidad Academia de Humanismo Cristiano de Santiago, es director del Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal, GIPART, donde ha dedicado su vida profesional a los estudios sociales del mar. Entre sus trabajos destacados figuran estudios sobre el patrimonio cultural inmaterial del Estero Paildad en Chiloé. Investi-

gación sobre la pesca de la merluza en Puerto Gala en Aysén y la significancia de San Pedro en la pesca artesanal de las caletas de la Región de Coquimbo. Su motivación es el interés por las sociedades costeras y de la vida social de estas comunidades que se construyen a partir de su relación con el mar.

Daniel Aguilera, sociólogo de la Universidad Central de La Serena, es oriundo de Ovalle. Ha trabajado en recopilaciones de expresiones literarias con reclusos de Huachalalume. Ha desarrollado el ámbito del saber culinario tradicional de mujeres de caleta, en ocasiones saberes invisibilizados por el quehacer productivo masculinizado, como es la pesca artesanal.

Nicolás Zepeda, estudiante de sociología en práctica, que en esta

investigación colaboró en el apoyo de un trabajo sobre la identidad changos en los habitantes de Caleta Chañaral, siendo su objetivo principal identificar si los procesos identitarios han ido cambiando, dando cuenta de la organización y reivindicación de la demanda por el reconocimiento del pueblo chango de Caleta Chañaral de Aceituno.

Javier Valdés, fotógrafo. Ha desarrollado registro fotográfico de estudios sociales del mar como Memorias del Estero Paildad en Chiloé, San Pedro y los pescadores artesanales, recogiendo con su técnica la identidad, el trabajo y la historia, pasada y presente, de los territorios costeros de nuestro país.

Rivera, Díaz, Aguilera, Zepeda y Valdés, cinco jóvenes talentosos que se han motivado para llegar hasta nues-

tra caleta a investigar el legado patrimonial que han dejado plasmado nuestros ancestros. Han puesto en valor todas aquellas manifestaciones sociales, culinarias y de la economía extractiva de peces y mariscos que genera este bondadoso litoral. Han efectuado un trabajo de recuperación oral entre nuestros mayores, quienes aún recuerdan interesantes pasajes de sus experiencias vividas en esta tierra, cuando estas costas eran lugares aislados, de accesos difíciles, por lo que de cuando en cuando, solamente se recibían visitas de pueblos o minerales ubicados al interior.

Esta investigación ha registrado más que entrevistas, conversaciones amistosas que han sostenidos los autores con estos personajes, entre ellos mi hermana Estermila y mi

hermano Gustavo. Ella, cual baluarte de la familia y que ha incentivado a sus familiares para que fomenten y se comprometan por la recuperación de los valores de la familia y de los antiguos pescadores, muchas veces haciendo caso omiso a sus dolores corporales acarreados por los años, llega a participar de las actividades que se realizan varias veces al año, destinadas, justamente a la recuperación de nuestro patrimonio. Gustavo por su parte, inició hace más de una década, el trabajo de recuperación de la técnica de construcción de la balsa de cuero de lobo, técnica proveniente, sin lugar a dudas, de los aborígenes chango y donde nuestro padre Roberto Álvarez, ostenta el título de ser el *Último constructor de balsas de cuero de lobo*, tras sendas investigaciones de destacados

arqueólogos, científicos e investigadores, que llegaron hasta esta caleta a registrar el histórico proceso de la construcción de las balsas. Gustavo, con gran dedicación y cariño, tomó sobre sus hombros la responsabilidad de recuperar esta técnica, la que logró definitivamente al construir una réplica utilizando cuero sintético, ante la imposibilidad de efectuar la caza de lobos marinos. Hoy por hoy, Gustavo es el centro principal de información de la balsa aborígen. Esperamos que otros componentes de la familia que vivieron la experiencia de construcción de la balsa construida con cuero de lobos, puedan plegarse a esta modalidad ancestral. El talento lo llevan en la sangre. Concluimos que la investigación efectuada por los autores de este

libro y registro audiovisual en desarrollo, está altamente respaldada por una bibliografía de destacados investigadores sobre el tema que nos convoca, agregado al gran trabajo efectuado por ellos en caleta y con los caletinos, sabiendo que la gente de esta tierra es generosa y sociable, más de algún manjar marino habrán probado, entre ellos el luche con papas, el charquicán de pescado, los caldillos y cuando hay de bondades culinarias en esta bendita tierra y su generoso mar.

En Caleta Chañaral de Aceituno,
Diciembre 2016.

Oriel Álvarez Hidalgo

Escritor, historiador e investigador de Atacama.



Contextualización

CAPÍTULO I

Poema a la Caleta Chañaral

Alba maravillosa
De bullicioso despertar
Con tus aguas espumosas
Nos mojas al navegar
Como te puedo olvidar
Mi Caleta Chañaral
Con tus rocas y tu mar
Y tus aguas cristalinas
Cuando quieres descansar
Sacas fuerzas de gigante
Y no nos dejas trabajar
Pero ya te conocemos
Y te observamos sin hablar

Alba maravillosa
Con tú silencioso despertar
Tu aire puro llena mi alma
Y nos vamos a trabajar
Nos vamos con prisa
Tú nos entregas bondad
Comemos de tus manos
Lo que tú nos puedes dar
¡Oh! Ada maravillosa
Dime cómo te podré olvidar
Mi Caleta Chañaral.

Por María Campusano

Contexto

Por Felipe Rivera y Nicolás Zepeda

Caleta Chañaral de Aceituno se ubica al sur-oeste de la comuna de Freirina, en la Región de Atacama, situándose por su emplazamiento como la caleta rural más alejada de la comuna. Su población, la conforman principalmente pescadores artesanales que junto a sus familias, habitan en casas emplazadas alrededor del muelle de la caleta. También, es posible encontrar grupos de crianceros que a través de parentelas territoriales, han ejercido este oficio históricamente, complementando el mantenimiento de un tejido social tradicional.

Se caracteriza, principalmente por su riqueza cultural y natural, que la posiciona como un punto de parada obligatorio para turistas e investiga-

dores. Frente a la caleta, se encuentra la isla Chañaral desde donde es posible observar en ciertas épocas del año distintos grupos de aves y mamíferos marinos **(1)**.

La isla Chañaral, la más grande de las tres islas que conforman la *Reserva Nacional Pingüino de Humboldt* contiene una gran biodiversidad, producto de la corriente de Humboldt que significa una importante fuente de alimento para los grupos de cetáceos que son avistados en diversos periodos del año. En lo que a flora se refiere, existen 59 especies de plantas vasculares entre las que destacan: añañucas amarillas, lirios y cactus. La fauna propia de la isla no es menos rica, junto a los cetáceos también encontramos: pingüinos de Humboldt, lobos de un y dos pelos, chungungos, entre otros **(2)**.

Según los datos demográficos recopilados en el Censo del 2002 aplicado por el INE, la Caleta Chañaral de Aceituno en ese entonces, contaba con una población de 71 habitantes. Sin embargo, después de aproximadamente una década, podemos hablar de más 300 habitantes aproximadamente. Basándonos, en los

datos de inscritos en el registro pesquero artesanal de SERNAPESCA **(3)**. En cuanto a las organizaciones presentes, la caleta cuenta con un Centro de Madres, una Junta de Vecinos, un Club Deportivo (*Unión Rana*). Agrupaciones de Turismo, una Asociación Gremial de Turismo, un Sindicato de Pescadores y una Agrupación Cultural, entre otras organizaciones sociales. Cabe destacar, que esta última ha surgido en torno al rescate del legado cultural de la comunidad de la caleta Chañaral de Aceituno. Se trata de la *Agrupación Cultural Changos Descendientes del Último Constructor de Balsas de Cuero de Lobo* quienes han dirigido sus esfuerzos en rescatar la memoria social pasada y presente, con la que se conserva un sentido de pertenencia necesario para el resguardo de la identidad local.

Actualmente, la localidad cuenta con servicios básicos de agua potable y energía eléctrica a través de un sistema interconectado, restaurantes, arriendo de cabañas y camping. Además, es posible encontrar una posta de primeros auxilios, información turística y pequeños negocios **(4)**.

En cuanto al sector productivo de la caleta, observamos que la principal actividad económica es la pesca artesanal (extracción y recolección de algas y moluscos, pesca con red de enmalle), seguida por el turismo, la criancería y otros oficios como la carpintería en los últimos años, que complementan el tejido social tradicional de la caleta Chañaral. Cabe mencionar que existe una incipiente proyección en el sector del turismo, donde la fauna es el principal atractivo a través del avistamiento de ballenas y otras especies como delfines nariz de botella que son posible avistar durante todo el año (5 - 9). Según el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, la cantidad de pescadores artesanales vigentes hoy en día en la Caleta Chañaral de Aceituno corresponde a 248, de los cuales 35 son mujeres y 213 son hombres. En la caleta, la pesca artesanal cumple un rol significativo en el desarrollo económico de la comunidad, contribuyendo enormemente a la economía regional con la extracción de algas y al abastecimiento de productos pesqueros para el consumo humano dentro de la misma localidad (10).

Además, las Áreas de Manejo (AMERB) son la forma de explotación de recursos que desde los años 90' se ha venido implementando en la caleta. De ellas se efectúan cosechas de recursos como: el loco (*Concholepas concholepas*), la lapa (*Fisurella spp*), el erizo (*Loxechinus albus*), el huiro negro (*Lessonia negrisi*) y huiro palo (*Lessonia trabeculata*) principalmente. La actividad de extracción de recursos bentónicos en la áreas de manejo de la caleta Chañaral, está a cargo del **Sindicato de Trabajadores Independientes de Buzos Mariscadores y Pescadores Artesanales de Caleta Chañaral de Aceituno**, que cuenta aproximadamente con 100 socios y es finalmente el ente encargado de organizar las faenas de extracción y comercializar los recursos que se extraen desde las áreas de manejo. En ese mismo sentido, la extracción de huiro representa una actividad fundamental para la productividad económica de la caleta, siendo el huiro palo y el huiro negro, las especies más explotadas por los pescadores artesanales. La caza de peces de roca, la extracción de moluscos y la pesca se practican intermitente-

mente, no así la extracción de huiro, la cual se practica la mayor parte de tiempo, siempre que las condiciones del mar lo permitan. La mayoría de las personas de la caleta se dedica a la pesca artesanal y a las actividades relacionadas con este oficio. Donde destaca también, las actividades de la recolección de algas varadas (11). También es posible encontrar actividad criancería, como un tipo de economía menos latente, pero que representa un oficio histórico propio de la caleta Chañaral, quienes a través de redes parentelas territoriales dan vida al mundo del trabajo tradicional contribuyendo a la mixtura de la vida social de la caleta (12 - 13). Por otra parte, al igual que en otras caletas cercanas, Chañaral de Aceituno fue un importante reducto de aborígenes Changos del norte chileno. En todo este territorio es posible encontrar sitios arqueológicos (Schia-pacasse y Niemeyer, 1966) que nos remiten a tiempos inmemorables y nos hacen pensar en cómo era la vida de este pueblo recolector y cazador que hizo del semiárido su habitat de vida y dejó un importante legado para sus habitantes venideros.





Es por ello, que la caleta se sitúa en un lugar particular donde hombres y mujeres han trabajado históricamente en torno al mar configurando una identidad arraigada a la pesca y el mar. Desde este sedimento, es que los caletinos están generando instancias organizativas para rescatar el patrimonio cultural inmaterial expresado en los diversos saberes y oficios que giran en torno a la historia del lugar. Es el caso de la familia Álvarez Hidalgo, la cual ha sido de gran relevancia para este cometido, ya que ellos son los últimos descendientes del constructor de balsas de cuero de lobo, quien conservó esta antigua técnica de sus antepasados lo que impulsa a darle un mayor realce a la identidad caletina. Considerando lo anterior, se nos presenta la pertinencia de ésta investigación de carácter socio histórico y etnográfica que da cuenta de los principales elementos que conforman el patrimonio cultural de caleta Chañaral, depositado en los relatos e historia social vinculados a los oficios y saberes de la comunidad. De esta manera se estará dando cuenta de un proceso de gran relevancia para la comunidad, la que

se ha encaminado en reivindicar la identidad cultural de la comunidad de la caleta Chañaral de Aceituno.

Adentrándonos en la historia...

Para indagar en la historia social de caleta Chañaral de Aceituno es inevitable aludir a las transformaciones de sus prácticas productivas condicionadas principalmente por los medios disponibles para dar lugar al trabajo, el cual está ligado fundamentalmente a la relación hombre-mujer/mar. Es el trabajo en la mar y los medios de producción, los que han configurado la historia social, de ese modo debemos observar las transformaciones del trabajo como eje articulador de la vida social pasada, presente y futura. Es el trabajo en *la mar*, lo que ha caracterizado esta caleta, cuyos originarios provienen de diversos puntos geográficos, sin embargo, la historia oral hace alusión a que uno de sus primeros residentes permanente, habría sido Roberto Álvarez, quien logró construir una casa de pirca¹ hecha de

piedra laja que contaba con una cocina, un dormitorio y un corral. Luego del terremoto de 1922, Álvarez previó que su casa no tendría la misma suerte de salir ileso a otro gran cataclismo, ya que aquel hecho había provocado un maremoto dejando en una isla a la Punta Rancagua². Por ello, comenzó a construir una casa alejada del mar, donde formo definitivamente su familia con Juana Hidalgo. En 1938, y luego de vivir un periodo en Cruz Grande donde se dedicó a la pesca del congrio y la caza de lobos marinos en el bote de los Aguirre, Roberto Álvarez se dedicaba a la pesca en su balsa de cuero de lobo que había construido junto a su padre Nicolás Vergara, sumada al oficio de pescador, criancero caprino, se dedicó a la de lancharo en el embarque de minerales del reciente segundo puerto construido en caleta Chañaral de Aceituno en 1937 para exportar metales de la mina la 18. (Páez, 1985) (Álvarez, 2016).

truida con el pasar de los años.

¹ De la primera casa de caleta Chañaral de Aceituno, se encuentran sólo sus vestigios la cual ha sido des-

² Evento geográfico que da lugar a una península dejando la zona poblada de caleta Chañaral de Aceituno en el istmo.

La importancia de caleta Chañaral de Aceituno para los arqueólogos e investigadores que conocían de su existencia, radicó principalmente por ser un sector en donde aún se utilizaban las balsas de cuero de lobo, en los años 30' y 40' los lugareños las utilizaban para las actividades de pesca, recolección y transporte. (Páez, 1985) Prueba de ello, es el notable registro fotográfico del naturalista, Guillermo Millie, quien en 1940 fotografío a Higinio Vergara y Roberto Álvarez navegando en una balsa de cuero de lobo, este último conocido como el último pescador conocedor de la técnica de construcción de balsas de cuero de lobo que se tenga registro (Álvarez, 2003) (14).

Sin embargo, según Zúñiga (1985), la técnica de construcción de balsas se habría difundido en Cruz Grande a través de Juan Aguirre, un pescador de Huasco llegado hacia 1870 a la zona, quien le enseñó a Nicolás Vergara, y luego este a Roberto Álvarez, sin embargo, este último aprendió indirectamente a través de la observación, pues su padre era el constructor, una vez fallecido su padre hacia 1935, Roberto Álvarez comienza a poner

en práctica sus saberes realizando dos balsas entre 1940 y 1974 (15). Zúñiga (1986) aborda la cuestión de las transformaciones culturales de los pobladores del sector comprendido de Totalillo Norte en La Higuera y Caleta Chañaral de Aceituno, comuna de Freirina, donde reconoce la existencia de pescadores con majadas y constructores de balsas de cuero de lobo. El historiador enuncia algunas hipótesis sobre la historia de la técnica de construcción de balsas de cuero de lobo a partir de la historia oral, realiza comparaciones de momentos culturales de los pescadores con majadas y constructores de balsas, identificando similitudes culturales con la última fase de aculturación changa válido para pobladores de Tal-Tal y Paposo en la Región de Antofagasta.

Otras referencias se encuentran en la obra del historiador local Oriel Álvarez en su trabajo *El último constructor de balsas de cuero de lobo* (2003) donde desde el método biográfico aborda la vida y legado de Roberto Álvarez quien fuera el último constructor de balsas de cuero de lobo y primer habitante de caleta Chañaral de Aceituno, el historiador local da espacio para

profundizar en la historia de vida de Roberto Álvarez dando a conocer sus prácticas culturales ligadas al oficio de pescadores artesanal y al saber de la técnica de construcción de balsas de cuero de lobo.

La identificación de un sedimento cultural particular vinculado al oficio de pescador artesanal y al saber de la construcción de balsas, nos permitió conocer la historia de los oficios locales, particularmente cuando encontramos otra de sus obras; *Personajes y oficios del Valle del Huasco* (2012) el cual nos permite conocer los principales oficios tradicionales de la localidad, los cuales corresponden principalmente al oficio del pescador, buzo mariscador y constructor de balsas de cuero de lobo. En este último trabajo, Álvarez (2012) identifica como los primeros buzos mariscadores de Caleta Chañaral de Aceituno a René Mamani, Juan Avalos, Ramón Marín, como pescador a Juan González y a Roberto Álvarez como pescador y constructor de balsas de cuero de lobo.

Una significativa particularidad de la localidad es que hasta hoy, en caleta Chañaral de Aceituno, permanece la





Fotos 10 - 16

| izquierda a derecha |



técnica de construcción de balsas con adaptaciones tecnológicas. El único portador de la técnica es Gustavo Álvarez, quien ha construido una balsa de cuero sintético poniendo en práctica la técnica de construcción de balsas, este proceso de construcción ha sido documentado por realizadores audiovisuales como Rodrigo Terreros y Jorge Arévalo en el documental **El Ocaso de un Legado** (2009) y **Navegantes del Desierto** (2012) (16).

Gustavo Álvarez, quien se caracteriza en su oficio de constructor de balsas aprendió hacer balsas *mirando*, relata que las últimas balsas, su padre ya utilizaba un método más moderno utilizando agujas e hilo para su costura, aun cuando había hecho otras balsas utilizando espinas de cactus para desarrollar la técnica de costura artesanal (17).

Las balsas de cuero de lobo eran conformadas por cuatro lobos, los cuales daban lugar a dos *piernas o bollerín*, esta práctica correspondería a un oficio tradicional o una *costumbre* que había sido desarrollada por los antepasados, en el caso de Roberto Álvarez por su padre. Del lobo tam-

bién se hacía una pintura impermeabilizante del cuero, la cual relata, Gustavo Álvarez, la **hacía con un ladrillo, con una tierra roja que se hacía como pintura con la sangre del lobo; el aceite y la sangre del lobo. Esas tres composiciones: la arena, la sangre y el aceite del lobo, hacia la pintura.**

Gustavo recuerda que cuando él tenía cinco años, su padre aun usaba las balsas de cuero de lobo para las labores de pesca, utilizando el arte de pesca la red de enmalle. Su padre utilizó la balsa de cuero de lobo hasta que sufrió un desperfecto que lo obligó a utilizar ya el tradicional conocido bote de madera.

Al dejar de utilizarse las balsas de cuero de lobo, comienza una de las transformaciones más trascendentales que ha experimentado el trabajador del mar originario, este ha perdido su tradición de navegación costera y la ha remplazado por la embarcación de madera (18).

Es aquí en la caleta Chañaral, en donde se han experimentado cambios de carácter históricos de las formas de vida, que han sido permeadas por las prácticas occi-

dentales, a saber, los apellidos, la vestimenta, la dependencia de un sistema monetario, la incorporación de la crianjería caprina, que muy bien fue adoptada por la gente de la costa al alero del desierto de Atacama, es que su similitud con las prácticas de domesticación de los camélidos, como el guanaco, llevadas por las sociedades cazadoras recolectoras del semiárido, habían dejado un sedimento cultural innegable en estos lugares de reconocida ocupación de precolombina, como lo han documentado los arqueólogos Niemeyer y Schiappacasse (1966). Para continuar profundizándonos gradualmente en el trabajo, debemos aludir al *por qué* de este trabajo, es decir, a su pertinencia, la cual radica en los diversos aspectos que conforman el universo de elementos culturales e históricos que requieren de un revisión periódica, pues creemos que lo que se ha dilucidado hoy, corresponde sólo a un momento determinado de la memoria social, memoria que con el tiempo continuará escarbando recuerdos, relatos y sentimientos. Por tanto, esta iniciativa corresponde análogamente



Foto 17

|^|

a una carrera de postas que deberá continuar para seguir reconstruyendo y construyendo la historia social de los pueblos costeros del norte semiárido. El sentido de este trabajo

lo otorgan los relatos, recuerdos y emociones, que afloraron en cada una de las historias de vida que pudimos recabar, a través de entrevistas y observación participante, las cuales

tratan de involucrarse en la vida cotidiana de los informantes, para conocer de cerca el trabajo, la historia, los sentimientos, y expresiones artísticas en algunos casos.





The background features a stylized illustration in a reddish-brown hue. It depicts a herd of reindeer of various sizes and orientations, some appearing to be pulling a sled or a large reindeer. The style is reminiscent of traditional indigenous art or woodcut prints.

Memoria social y oficios tradicionales: Del pasado al presente...

CAPÍTULO II

Poema a la Isla de Chañaral

A lo lejos se divisa
En medio del ancho mar
Un hermoso cerro grande
Y es la isla Chañaral
Es grande y muy hermosa
Posada en medio del mar
Como una mariposa
Con su forma maravillosa
Yo quisiera navegar
A la isla poder llegar

Subir por las laderas
De esta isla delfinera
Subir por el lado norte
Palpando rocas y montes
Disfrutar de los paisajes
De isla de mí querido norte
Yo no puedo navegar
Solamente soñar
Con ese hermoso cerro grande
Que es la isla Chañaral

Por María Campusano





Memoria social y oficios tradicionales: Del pasado al presente...

Por Felipe Rivera

“Hasta como el 70’ estaba, la casa del chango Roberto, la casa del Marín, el finao’ Cordero allá arriba que todavía está la casita allá, y aquí a donde está el muelle ahora, por ahí había una casa que tenía Juan Álvarez. Pongámosle los nativos de aquí y nada más, esas eran las cuatro casas que había acá...”

Los primeros habitantes permanente de la caleta Chañaral de Aceituno

que se dedicaban principalmente a la pesca en balsas de cuero de lobo, provienen de la familia Álvarez quienes tienen su ascendencia en Ema Álvarez, la cual en un primer momento dio a luz a dos hijos, Elvira y Roberto Álvarez, posteriormente se traslada al sector de Punta de Choros donde vivió con Nicolás Vergara, el constructor de balsas de aquel sector, de aquel matrimonio surgieron Elsa, Delfina, Isidro y Hugo Vergara. Su forma de vida nómada les permitió recorrer la zona y encontrar los sectores más óptimos para la vida al alero del mar. Así, se asentaron en distintos puntos, y uno de ellos fue la caleta Chañaral de Aceituno, donde Roberto Álvarez se asentó principalmente con la vivienda de pirca.

Posteriormente, en los años 50’, el buzo mariscador, Ramón Marín, habría llegado antes de vivir en Coquimbo y Tongoy, a la caleta Chañaral para dedicarse a la extracción de erizos, allí contrajo matrimonio con Estermila Álvarez, hija de Roberto Álvarez, con quien tuvo una descendencia de doce hijos, Jaime, Víctor, Sergio, José, Ada, Luz

Marina, Ángel, Bartolomé, Roberto, Julio, Pamela y Yasna.

Simultáneamente, Amaro Guzmán, el *Chango Amaro*, quien es un antiguo pescador y recolector de orilla que nació en Los Choros, llegó a los sectores cercanos a la caleta Chañaral pescando y luego aprendió el oficio de la extracción trabajando de ayudante de los *loqueros*.

Vivió en un tiempo en las cercanías de la playa Garay, en un ruco de pirca similar al que construyó en caleta Ardiles o caleta Amaro, desde allí salía a pescar, recolectar marisco por las orillas, en muchas ocasiones fue colaborador de Roberto Álvarez en las labores de pesca, primero en la balsa de cuero de lobo calando redes y luego en el bote de madera calando espineles para la pesca del congrio.

“...Ahora la caleta Chañaral es un pueblo, antes cuando yo vivía por ahí habían dos casas, tres casas. Ahora hay negocios...”

Juan González y Ernestina Espejo arribaron desde la localidad de Chungungo en los años 60’, González quien además fue el fundador del baile chino a la Virgen de Lourdes de la localidad, se traslada hasta caleta

Chañaral de Aceituno para trabajar en la pesca del congrio con espineles junto a Roberto Álvarez y Victorino Campusano. Este matrimonio conformó otro de los núcleos familiares más antiguos de la localidad.

Juan Avalos, dejó su descendencia en caleta Chañaral de Aceituno junto a Juana Emilia Álvarez, el buzo mariscador llegado de Los Vilos que también fue uno de los fundadores del Club Deportivo **Unión Rana**, habría llegado unos años antes de asentarse en la caleta, a la caleta Panucillo un poco más al norte, donde se dedicaba principalmente a la extracción de erizos. Tenía muy buena relación con sus vecinos de Palo Gordo, donde vivía Victorino Campusano, este último se habría asentado en un principio en la Hacienda Chañaral de Aceituno, luego entre la caleta y el sector de Palo Gordo, se dedicó principalmente a la crianjería de cabras, pesca del congrio y asistente de buzo, remero o *tele* de las labores de extracción de moluscos (19).

Junto a Elsa Vergara dejaron la descendencia de otra de las más antiguas familias de la caleta, Campusano-Vergara, algunos de ellos son

Carmen, José, Adán, Juan y María Campusano.

“El Torino venía de la Hacienda Chañaral, de donde está el cementerio allá. De allá venía él a trabajar con el chango Roberto, trabajaba en los congríos. Tenían que quedarse todos los días trabajando.”

María Campusano, hija de Victorino (Torino), quien se dedicó a crianjería de cabras, recolectora de orilla de huiro y marisco, también fue poetisa. Antes de su fallecimiento (Sep. 2015) y en el marco de los avances de investigación, el equipo de profesionales afortunadamente pudo tener varias sesiones de entrevistas, donde compartió su quehacer artístico literario, el cual se ha publicado en esta oportunidad con su consentimiento en vida, y el de su familia.

Los pasajes de la vida de María Campusano, se pueden abordar desde diversas dimensiones, como mujer, huirera, mariscadora, pareja, madre, abuela, y su más desconocida y profunda dimensión, la artística literaria. Cuando parte de los autores de este trabajo indagábamos en las historias de vidas y memorias de los antiguos habitantes de la caleta, para poder

orientar esta eventual iniciativa, no tardamos en aproximarnos paulatinamente a la vida profunda de esta notable mujer, que entregó trabajo, descendencia, amor y letras a su caleta Chañaral de Aceituno.

En distintas sesiones de entrevistas, María Campusano, no dejaba de mostrar que la mayor inspiración para arrojarse al mundo de las escondidas letras, era su amor por la tierra en donde había nacido.

“... Amo mi caleta, soy nacida aquí en la caleta y la amo. Por eso, le hice ese poema, el primero que le hice. A mí me gusta la caleta, por eso con mucho sentimiento le hice ese poema. La caleta es lo máspreciado, a mí me encanta...”

La poesía, arma liberadora de la conciencia y de su cultura, ha dado la posibilidad de dar a conocer la historicidad de las vivencias y experiencias de los sujetos y sujetas que se han embarcado en el tránsito del arrojarse al mundo de su sentido y emocionalidad a través de las letras.

El oficio de la pesca

El notable invento de la balsa de cuero de lobo posibilitó que se pudie-

ra desarrollar el oficio de la pesca para los antiguos habitantes de la caleta, quienes a su vez legaron el oficio de la técnica de construcción, y también, el de la pesca. Así, Gustavo Álvarez, pudo aprender de ellos a trabajar en el congrio, mediante el arte de pesca, el espinel. La pesca del congrio tuvo también sus complejidades, su ejercicio se posibilitó con la incorporación de embarcaciones de mayor envergadura como lo fueron los casi extintos faluchos, cuando los habitantes dejaron de utilizar las balsas, comenzaron con el uso de faluchos los cuales tenían una mayor capacidad de carga y movilidad, es decir, podía navegar distantes millas buscando las *congrieras*, que a través del conocimiento tradicional era conocidas con técnicas artesanales de identificación, por ejemplo, el uso de un plomo con grasa el cual se tiraba al agua con un cordel, así se podía identificar si el fondo era de roca (donde hay posibilidades de encontrar congrio) o de arena. Así, por su abundancia y para su mantenimiento utilizaban la técnica del secado con sal, el cual quedaba como *charqui*, cuando disponían de

un vasta cantidad sumadas a ensartas de marisco seco en totora y panes de luce, se intercambiaban con los valles interiores por frutos, verduras, agua ardiente, entre otros (20).

El oficio del buzo mariscador

Aun cuando en los años 50', el buzo mariscador escafandra era la forma en que los hombres de mar trabajaban en los principales puertos pesqueros artesanales del centro norte como Valparaíso, Quinteros, Los Vilos y Coquimbo, escaza fue la llegada de esos tipos de buzos a la caleta, más bien se utilizaba, principalmente en la extracción de erizo, el buceo a *resuello* o apnea, el cual se practicaba sin mascarar, con alpargatas y un inmovilizador de pelo, sin *chingillo* los buzos disponían de los erizos en sus antebrazos, cuando no se disponía de una embarcación que pudiera acopiar la producción asistiendo al buzo, como lo hiciera Roberto Álvarez con su balsa, eran a veces los niños los encargados de mantener una fogata encendida en la orilla para que cuando saliera el buzo pudiera abrigarse, luego de la prolongada faena de extracción.

Sin embargo, pese a que existieron algunos buzos escafandras en caleta Chañaral de Aceituno, que se dedicaron a la extracción de cholga, de los cuales uno de ellos fue Ramón “Nene” Marín, quien, como lo mencionamos, dejó una vasta descendencia al emparejarse con una hija del antiguo pescador constructor de balsas de cuero de lobo, doña Estermila Álvarez Hidalgo. El oficio del buzo escafandra fue discontinuado por la revolucionaria llegada de los trajes de neoprén y las compresoras a finales de los años 60', la eficiencia en la movilidad del buzo, la reducción del número de asistentes del buzo respecto al escafandra, fueron algunas de las razones por las cuales el buzo escafandra pereció como método de trabajo.

“Claro que más sencilla hacer la pega (la del buzo rana), porque el otro teniai' que pal buzo escafandra tenía que trabajar arriba de un bote grande como siete personas. Tenían que haber dos dándole vuelta, si se cansaban, tenían que tener otra pareja nueva y así ir turnando. El que remaba, el asistente del buzo. Y así po' era bien jodia' esa pega.”

A principios de los años 60' en los sectores aledaños al muelle de la caleta, se zambullían niños de aproximadamente diez años con trajes de neoprén de adultos. Como un juego de niños que imitaba lo que hacían los mayores, se inicia lo que actualmente corresponde a la camada más longeva que aun practica el oficio del buzo mariscador (21).

A fines de los años 60', el oficio del buzo mariscador que se caracterizaba por la reciente llegada de los trajes de neoprén como los *Pirelli* o *Aqualung*, y compresoras, principalmente traídas por los comerciantes desde Coquimbo y Tongoy que comercializaban el loco y el erizo, sufre una de sus principales transformación en el ámbito de las relaciones sociales de producción, sumada a las tecnológicas, se trata de un sistema de trabajo que permeó hasta el día de hoy; el sistema a la parte. **“Este (sistema) consiste en que el dueño de una embarcación (armador) recibe una parte de las ganancias de la faena pesquera, mientras que los trabajadores (tripulantes) reciben otra parte de las ganancias. Las caletas tienen distintas proporciones**

de distribuciones, sin embargo, el concepto de la parte se mantiene”

(Pezo¹, 2015).

Cabe decir, que antes de la llegada de este sistema, prevalecía principalmente, el sistema de trabajo de subsistencia, que se caracterizaba por la pesca del día con un sentido del resguardo para los tiempos malos y para practicar el trueque o *cambalache*. La práctica del intercambio o *cambalache* había sido experimentada hasta hace unas décadas por Roberto Álvarez quien transitaba hacia los pueblos interiores con pescados, luche y mariscos, para intercambiar por productos de las quebradas o que habían en los ya instalados centro mineros como la 18, *El Morado* y Domeyko.

La práctica del intercambio desarrollada hasta entonces, tiene un vínculo histórico con las formas que tenían las sociedades cazadoras recolectoras que habitaban la costa semi árida, por ejemplo, en los sitios arqueológicos de la Isla Chañaral, se ha identificado vestigios de cerámicas del periodo *Diaguíta clásico*

¹ w3.gipart.wordpress.com/2015/07/30/la-ceguera/

(Schiappacasse y Niemeyer, 1966), se cree que la cerámica diaguíta encontrada en la isla correspondería a alfarería utilizada por las sociedades costeras, es decir, las sociedades alfareras proveían de utensilios a las sociedades costeras, y estas a su vez proveían de alimento principalmente pescados, mariscos, y algas comestibles como el luche. A mediados de los años 70', continuó la explotación del loco, sin embargo, posteriormente a la apertura de los mercados internacionales con imposición del modelo neoliberal, como profundizaremos en las próximas páginas, comienza a desarrollarse incipientemente el mercado de las algas, así llegan los compradores a las caletas demandando en un principio la *champa* o chasca, con ello provocó que el rubro del trabajo en el mar reclutara a gente, como lo hace hoy el huiro, que no procedían particularmente de una tradición pesquera, por ejemplo, en el caso de los hermanos Héctor y Rolando Vergara, quienes ocuparon el sector de caleta Carrizalillo, o playa Mamani, donde desarrollaron principalmente el oficio de la criancería de cabras, la



Fotos 19 - 21 | *izquierda a derecha* |



pesca de la corvina ², y hoy la recolección de huiro varado (22).

En los años 70' el loco comienza a ser el recurso más demandado de las costas chilenas, sin embargo, no fue hasta mediados de los 80' cuando alcanzó su máxima extracción y por ende el colapso de la pesquería, así la circulación del dinero entre las caletas fue la característica de esta época, las migraciones hacia la región de Los Lagos, fueron diásporas que terminaron en la ruina o en el éxito.

Luego de las oleadas migratorias hacia el sur de Chile principalmente, por la fiebre del loco, y para terminar con la libre movilidad que caracterizó por miles de años a los habitantes de la costa, a principios de los años 90' se instaura en Chile la *Ley General de Pesca y Acuicultura* la cual imposibilita a los pescadores artesanales a trasladarse hacia otras regiones, y la pesca artesanal se *regionaliza*, es decir, sólo pueden trabajar en la región donde están autorizados.

² La pesca de la corvina, una labor muy peligrosa ya que la corvina vive en las rompientes de las playas, significo la pérdida del padre y algunos tíos de los hermanos Vergara, quienes naufragaron en la playa Choreadero cercana a Punta de Choros.

La nueva norma a la cual están sujetos los pescadores artesanales, los obliga a organizarse en sindicatos y asociaciones gremial, principalmente, un fenómeno inédito en la cultura de los hombres y mujeres de mar, que deben disponerse a orientar conductas colectivas para lograr el bien común, en el caso de caleta Chañaral de Aceituno, su primer presidente, Alejandro Villalobos, relata;

“Llegamos al acuerdo que... ya en ese tiempo era mucha la *sinvergüenza de la gente que compraba, de los compradores. Ya los locos por ejemplo los pagaban al mes... y la gente que trabajaba acá ¿cómo comía? Así que nosotros nos formamos. Empezamos, ya después salieron las áreas de manejo, ya empezamos a trabajar todos reunidos, vendíamos un solo, nadie ganaba uno más que otro, lo que gana uno ganaba todos.*”

A mediados de los años 90', se instauran las Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos (AMERB), la cual consta de la asignación de derechos de uso territorial de ciertas áreas para una organización de pescadores artesanales, estas son administradas bajo planes de explotación que tienen

como objetivo la sustentabilidad de los recursos bentónicos. Sin embargo, esta nueva forma de administración se enfrentó con los miles de años de un sedimento cultural cazador recolector que vive el día a día, por lo cual el sentido de cuidar un sector para explotarlo de manera sustentable fue una transformación profunda no sólo en caleta Chañaral de Aceituno sino que en todo el país.

Así, se fueron adoptando las distintas formas de regulación pesquera, como las áreas de manejo, otras como las vedas extractivas que ha sufrido hasta hoy el loco y el huiro. Sin embargo, coexisten diversas formas de trabajo en el mar, hoy se ha sumado el turismo de avistamiento de mamíferos y aves marinas en la Reserva Nacional Pingüino de Humboldt, lo cual ha significado una transformación relevante, ya que se la volcado el desarrollo de la localidad en función de esta nueva actividad económica.

Para ello, los trabajadores del mar complementan y alternan en la temporada de verano, sus laborales tradicionales extractivas de mariscos, huiro y pescado con el turismo,

principalmente, el avistamiento de cetáceos, mamíferos y aves marinas (23, 24).

Extracción de loco de Área de Manejo

A fines de cada año, se realizan las cosechas de recurso loco desde el área de manejo, las cuales se gestan a partir de un estudio de seguimiento que realizan las consultoras, de los recursos que dispone el área para ser extraídos y no poner peligro su sustentabilidad, del sector se extrae también la lapa, el huiro negro y palo, pero el recurso principal es el loco, que luego del informe de seguimiento es ofertado a las empresas comercializadoras, el sindicato negocia con los interesados, se planifica un día de buenas condiciones oceanográficas, y se realiza la cosecha anual de loco.

“Nosotros cuando no tenemos las áreas de manejo trabajamos las lapas, el pescado, buceando, y ahí se saca un poco de huiro por ahí. Por ejemplo usted ha visto ahora, van todos los botes al huiro, traen tres toneladas de huiro... es plata. Por ejemplo para el verano la gente va a la isla” (25).

La extracción de huiro: “...la venta de huiro no afloja...”(26)

Una de las recientes transformaciones más significativas ha sido el boom de la extracción de las algas pardas, huiro palo y negro, la cual no sólo ha significado una transformación ecológica, sino también socioeconómica en el sentido de la considerable demanda por esta materia prima en los últimos diez años, lo cual ha repercutido en la economía local, dando lugar a nuevas condiciones y relaciones de producción en función de la extracción.

El impacto en la vida social reside principalmente en el mejoramiento de las condiciones para acceder a los bienes y servicios por parte de la gente que trabaja en el rubro, con ello un mejoramiento en la calidad de vida (27).

La extracción de huiro barretado, consta de una tripulación de dos a tres personas, de los cuales uno es el remero, otro el asistente y el otro es el buzo. Estos zarpan entre siete a ocho de la mañana, hacia los parches de praderas de algas, allí el buzo realiza su inmersión, abajo arranca de raíz el huiro con la barreta, allí lo amarra

con un cordel y da la señal para que el asistente levante la mata y la comience acomodar en la embarcación, algunos botes hacen dos, tres hasta cuatro toneladas. Una vez cargado el bote, un camión espera en el muelle para realizar la descarga, posteriormente el alga es llevada a las plantas picadoras en las localidades interiores donde clima seco y con altas temperaturas, les da la condición óptima para ser procesada mediante una picadora, luego se acopia en sacos, para ser exportados hacia Europa o Asia, allá serán procesados químicamente para extraer el alginato utilizado en la industria farmacéutica y cosmética, principalmente (28).

Distinta es la recolección de huiro varado, o por mortalidad natural, desarrollada por hombres y mujeres que en muchos casos son longevos, quienes se levantan de madrugada a recoger lo que la mar les da, ellos recogen su huiro y lo tienen al sol, una vez seco, hacen atados los cuales va de los veinte kilos a cuarenta aproximadamente, los cuales son comprados por los comerciantes para ser llevados a las plantas para realizar el proceso descrito anteriormente (29, 30).

De la mercancía al dinero y de la expectativa a la incertidumbre...

Son las cuatro de la tarde de un sábado de agosto, y el bote asoma la proa rumbo hacia la caleta, viene del norte, más tarde supimos que del sector llamado *Los Tontos*. Tripulan el bote un antiguo buzo mariscador que hoy por su salud trabaja de *tele* junto al un *juven* buzo de Huasco pero que sin embargo su infancia la vivió en esta caleta a la cual hoy ha vuelto. Como de costumbre desde niño suelo recibir a mis conocidos en la orilla cuando vuelven del trabajo para ayudarle a acarrear los mariscos, pescados y otras ocasiones poder comprar mariscos para llevar a casa. Hoy no fue la excepción. Ambos me saludan desde el bote, y les devuelvo el saludo, al parecer vienen contentos y por la hora de llegada uno supone tardaron más de lo esperado para encontrar la mercancía de la cual estos hombres viven.

El bote viene entrando en la pequeña playa de rocas, definitivamente venían contentos, me indican que les reciba un tarro rojo y el bidón de la

bencina. Procedo a recibir las cosas y las llevo a la *casucha* una vieja bodega que se está desmoronando, aquí los trabajadores del mar venden sus mercancías al público directo.

A la *casucha* se acercan dos personas que quieren comprar algunos mariscos que traen, comienza el proceso de transformación de la mercancía en dinero, hoy no fue un día cualquiera no trabajaban hace dos semanas, **“es que la mar, no nos dejó trabajar en todo el mes (Agosto)”**,

el invierno ha sido duro para ellos. El sistema de repartir las ganancias, llamado *a la parte*, un acuerdo tácito entre los que trabajan el material (en este caso el bote) y el propietario del bote, que en este caso se lleva el veinte por ciento de la venta, el resto es para cubrir el combustible y lo que queda se reparte en partes iguales.

Luego del proceso de transformación de la mercancía en dinero, se dispone de capital para mañana salir otra vez si el tiempo lo permite, aunque nos comenta uno de ellos que viene *bajando* el mal tiempo, así es que lo más probable es que mañana salgan, me dice. Alguna manera los trabajadores del mar, saben que nos





interesa conocer de cerca el trabajo para documentar en nuestra investigación y nos invitan a salir mañana con ellos, **“para que usted aprenda también y pueda hacer su trabajo...”**, nos comenta uno de ellos. A lo cual accedimos sin pensarlo junto a mi compañero.

Al día siguiente, la mar amaneció en calma, nos levantamos sin tomar desayuno, llevamos agua y dos churrascas para comer en el bote. El bote está fondeado en el sector del varadero, uno se encarga de prepararlo para navegar y llevarlo hasta el muelle, donde su compañero de labores lo espera junto al combustible y bolso donde lleva su traje de buzo.

Llegamos al muelle junto a mi colega y saltamos al bote, nos acomodamos en un lugar de tal forma de no interrumpir las maniobras necesarias para salir a navegar, sin embargo, nos preocupamos de ubicarnos en un lugar donde podamos también colaborar en alguna maniobra que pueda presentarse. El buzo, prepara el combustible para el motor y la compresora, una vez listo enciende el motor luego de dos intentos.

Con el motor encendido comenzamos a navegar rumbo al norte, nos ha tocado un buen día, aunque está cubierto, no hay viento. El rumbo es el sector *Los Tontos*, el mismo que han trabajado el día de ayer. Durante el trayecto el buzo se prepara. Luego de casi treinta minutos de navegar al norte, llegamos al sector de trabajo **(31)**.

El tele prepara la compresora echándole combustible, y la enciende.

El buzo se persigna y realiza su inmersión, el tele agarra los remos y mantiene un ritmo constante con la confianza de que su compañero saldrá con mercancías para subsistir un día más.

La primera *chinguillá* sale casi llena, encontró mariscos pero tardo más de lo esperado, el chinguillo de reserva ya estaba dispuesto, el cual el buzo ya se lo encuentra amarrando para realizar la próxima inmersión. El tele presagia buena extracción, y comenta: **“vamos bien dijo el buey... e iba entrando al matadero...”**, pareciera ser que la expectativa gobierna el trabajo y la incertidumbre lo sentencia **(32)**.



Fotos 22 - 25

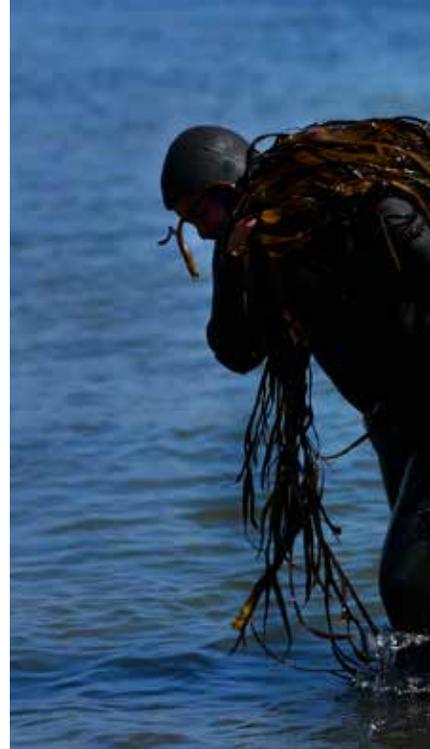
| *izquierda a derecha* |













Fotos 27 - 32

| izquierda a derecha |

A stylized illustration in a light brown color on a dark brown background. It depicts a large fish swimming towards the left, with several branching coral structures scattered around it. The overall style is minimalist and graphic.

Las transformaciones en la pesca artesanal en Caleta Chañaral de Aceituno

CAPÍTULO III

A los buzos de mi Caleta

De mañana muy temprano
Yo me siento a contemplar
A los buzos de mi caleta
Que salen a trabajar
Con sus trajes y aletas
Que no pueden olvidar
Herramientas de trabajo
Que las tienen que cuidar
Con alegría y esperanza
Se adentran en el mar
A sacar ricos mariscos

Para su familia alimentar
La tarde va cayendo
Es la hora de regresar
Para ver a sus chiquillos
Que esperándolos han de estar
El viento sopla fuerte
No lo deja navegar
Pero divisan su caleta
Y aceleran el andar

Por María Campusano





Las transformaciones en la pesca artesanal en Caleta Chañaral de Aceituno

Por Rodrigo Díaz

Los pescadores artesanales en Chile y el mundo, a pesar de sus múltiples distinciones a nivel macro y micro determinadas por particularidades propias de cada territorio, compar-ten, entre otras cosas, la transmisión de saberes y prácticas a través de la oralidad y la experiencia vivida. Partiendo desde esta premisa, se distingue la existencia de un reco-

nocimiento implícito hacia aquellos pescadores con más experiencia y edad en cada caleta, el cual ha sido escasamente puesto en valor, tanto desde la propia institucionalidad como también desde el ámbito antropológico y social. Sin embargo, las experiencias de registro y rescate de memoria han comenzado un proceso incipiente de revitalización y documentación. Para el ámbito pesquero, por ejemplo, se han realizado una serie de trabajos desde un enfoque sociocultural e histórico que han revalorizado la memoria y el patrimonio intangible en relación a los territorios, recursos, prácticas, etc. (Alcalá & Camargo, 2012; Biskupovic, et al., 2010; Brinck, et al., 2011; Díaz Plá, et al., 2014; Luna, 2009; Morales & Calderón, 2010; Pereira, et al., 2009; Serey, et al., 2014; Chambeaux, et al., 2009) (33). La importancia de este proceso radica en la oportunidad que existe para las nuevas generaciones de poder mirarse en el *espejo de la historia*¹, a través

1 Se hace referencia al autoreconocimiento en los procesos históricos, económicos, políticos y culturales de un determinado territorio, a partir de un proceso de interpretación y análisis de lo que los propios actores relatan y/o transmiten.

de la visibilización de las memorias de las antiguas generaciones a partir del registro de aspectos de su vida cotidiana del trabajo en el mar, la relación con la naturaleza y el océano, sus historias de largas travesías en busca de los recursos marinos, hoy escasos en nuestra costas. Procesos sobre los cuales descansan una serie de elementos de la vida social y cultural asociada a este oficio histórico.

¿Cómo entendemos la pesca artesanal?

Desde un tiempo hasta ahora se han ido desarrollando un sinnúmero de perspectivas desde las ciencias sociales para acercarse al fenómeno pesquero artesanal y territorios de bordemar². Este interés radica por hacer énfasis en una población numerosa a nivel mundial y de una importancia cardinal para las economías locales y nacionales. Los pescadores ocasionalmente

2 Existe mucha literatura sobre el tema. Particularmente recomendamos a Rubio, Juan Antonio. La antropología de la pesca. Campo y oportunidades para la investigación antropológica: perspectivas desde el formalismo, sustantivismo y materialismo. En ZAINAK, Cuadernos de Antropología-Etnografía. Nº25. Año 2003, pp. 237-257. un trabajo muy completo sobre cómo ha sido tratado el tema, específicamente en las Ciencias Sociales.

han sido denostados e invisibilizados, así también los procesos que impactan o afectan a las comunidades costeras. Tal como señala Graciela Alcalá (Alcalá, 2011), debemos “soltar amarras”, lo que se traduce en despojarnos de nuestros prejuicios y además contar “con “alguna brújula y con instrumentos que nos permitan llegar a puerto sin mayor mareo ni confusión que los derivados de la emoción propia de un viaje hacia el conocimiento.” (Alcalá, 2011) (34).

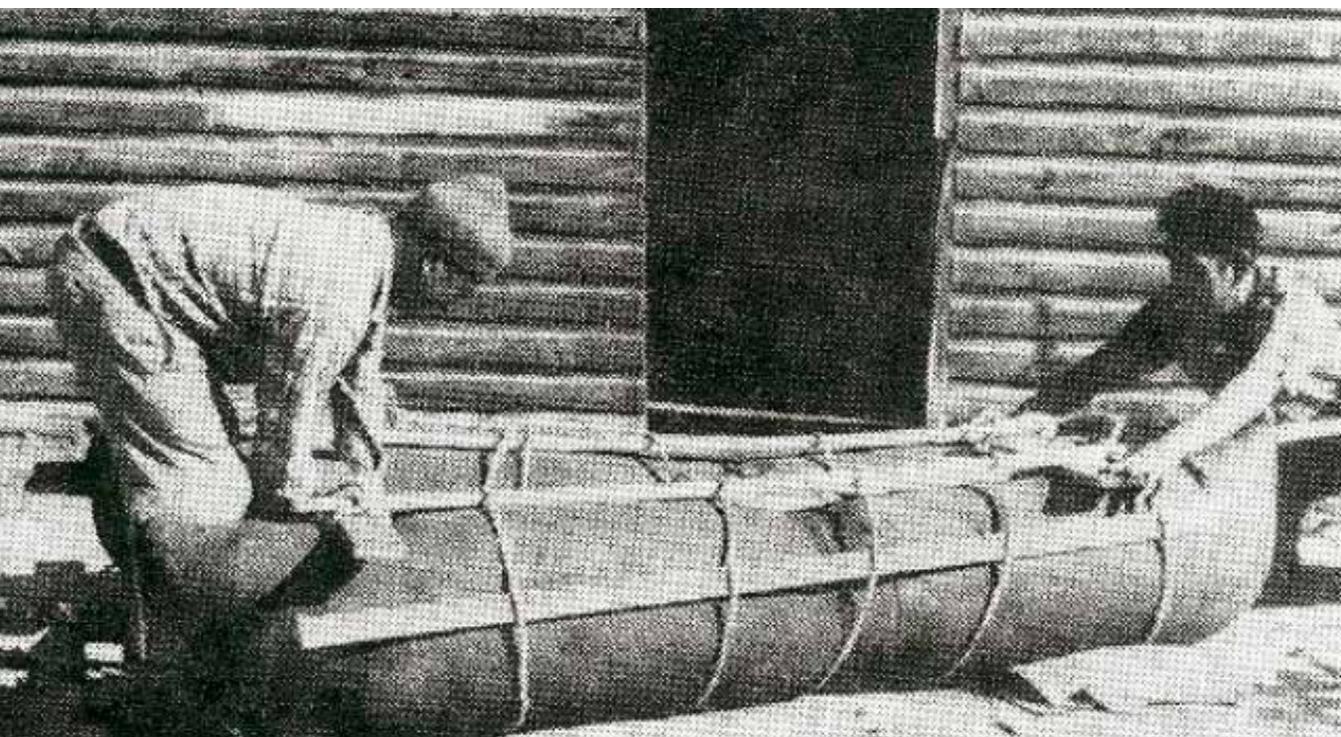
En la larga y angosta franja de tierra que ocupa el espacio terrestre de nuestro país, se desarrolla una multiplicidad de actividades ligadas al sector marítimo. A estas actividades las denominaremos de *bordemar*. Ya sea en el norte o en el sur, la actividad pesquera, artesanal e industrial; la actividad mariscadora; y la recolectora, se desarrolla de manera extensiva e intensiva, logrando ser incluso en algunos lugares, la actividad económica predominante (35). Si bien es cierto, la cantidad y el tipo de recursos marinos varía dependiendo de zonas climáticas y geográficas específicas, lo cual provoca que se desarrollen distintos tipos de

tradiciones culturales entorno a la actividad pesquera, el ser humano, desde los primeros asentamientos en este largo territorio, ha configurado el mar como fuente de subsistencia. Este hecho nos da pie para señalar la importancia de la actividad pesquera en Chile, sobretodo en localidades o regiones en contacto permanente con el mar. Sin embargo este espacio ocupado adquiere formas y matices diferentes, reconocibles tanto en la literatura arqueológica como también en estudios realizados en la actualidad. Los aparejos de pesca, las embarcaciones, las formas organizativas e incluso las festividades entorno a la actividad, varían exclusivamente de la zona en la cual se desarrolla la actividad pesquera, y también depende del recurso el cual se desea extraer³.

3 Esto es esencial para comprender las poblaciones de pescadores artesanales del país, puesto que no solo los define como un grupo económicamente homogéneo, sino que los particulariza en tanto existen relatos y narrativas a partir, ya sea del contexto geográfico, como también de los recursos con los que se relaciona. Un ejemplo de esto último lo podemos apreciar en el trabajo sobre el mercado de algas, particularmente la luga roja (*Gigartina skottsbergii*), Morales, C. y Calderón, M. De booms y fiebres marinas. Breve historia económica de Isla Apiao y el mercado de algas. Fondo Regional de Cultura. CNCA. 2011.

En las últimas tres décadas, tanto en el resto del mundo como en América Latina particularmente, el proceso globalizante ha transformado los diversos territorios en función de la introducción de nuevos mercados y la apertura de las naciones (consecuentemente con el debilitamiento de los Estados) a los circuitos internacionales. Esta situación generó que especies y recursos, tanto agrícolas, ganaderos y pesqueros, pasaran de tener una relativa y escasa importancia económica para los países extractores o productores, a un estado de mercancías de exportación con alto valor transable en el mercado. En Chile, en términos de recursos marinos, se comienzan a explotar de forma intensiva el loco (*Concholepas concholepas*), distintos tipos de algas (*Gracilaria chilensis*, *Gigartina skottsbergii*, *Sarcothalia crispata*, entre otras), la merluza austral (*Merluccius australis*), el desarrollo de la industria de cultivo de salmónidos en el sur y muchos más (Morales & Calderon, 2011; Brinck et al, 2011; GICSEC, 2010) (36).

Esta nueva dinámica productiva, consecuentemente con la fuerte





Fotos 33 - 36
| izquierda a derecha |

introducción de las ideas neoliberales, fue generando transformaciones en distintos niveles en el ámbito local. En términos socioeconómicos, este proceso fue convirtiendo las economías locales en economías conectadas con los mercados internacionales: un alga que antes no se extraía en la costa desértica de Atacama, hoy se transforma en base para la producción de cosméticos en Japón y China; las pautas culturales fueron adquiriendo nuevas formas de expresión, *culturalizando* las mercancías y transformándolas en fetiche; los territorios se configuran en nuevas formas de ocupación y habitabilidad: rocas, montes y playas hoy son poblados y caseríos de pescadores artesanales.

Con la explosión o boom económico del loco a comienzos de la década de 1980 en Chile, gran cantidad de población humana se desplazó, y tal como ocurre en otras fiebres económicas a lo largo de la historia, hacia las nuevas zonas de producción y/o extracción. Estos espacios, antes deshabitados e inhóspitos, comenzaron a configurarse a partir de nuevas formas de habitabilidad y ocupa-

ción, generando de esta manera transformaciones a nivel geográfico que coinciden con la profundización del modelo neoliberal dentro de una política globalizante. D. Harvey (2010), señala que **“la geografía del capitalismo es cada vez mas autogenerada”** (Harvey, 2010: 122) haciendo énfasis en que el desarrollo de este proceso se da por una relación simétrica entre cultura y naturaleza, siendo las dos altamente influenciadas por el capitalismo y sus distintos grados de penetración. Estos grados de penetración van generando constantemente nuevos espacios y relaciones espaciales (Harvey, 2010: 122), las que efectivamente forman parte de la expansión capitalista:

“Desde principios de la historia del capitalismo los asentamientos de colonos y la actividad pionera desempeñaron un papel clave en la incorporación de nuevos territorios al desarrollo capitalista.” (Harvey, 2010: 123).

Otro aspecto relevante son las transformaciones que derivan de la institucionalización de la pesca artesanal. Una vez que surge la Ley General de Pesca y Acuicultura

de 1991, aparecen a su vez formas de organización manifestadas en Sindicatos, Asociaciones Gremiales y Comunidades, que permitían a quienes ejercían este tradicional oficio acceder a ciertos beneficios que otorgaba la naciente institucionalidad pesquera chilena. Este proceso se profundizó con la aparición de las AMERB, cuestión cardinal dentro del proceso de ordenamiento territorial/maritorial que promovió la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SSPA).

El maritorio vivido: Cartografía histórico-productiva de los recursos marinos (37)

La memoria no solo está compuesta por la palabra, expresada en el texto y la oralidad. También es un cúmulo de imágenes entrelazadas unas con otras que dan forma y sentido a nuestra existencia presente, y que además van constituyendo la experiencia. Para recabar información sobre las experiencias vividas como parte del devenir de las poblaciones costeras de esta zona del semiárido del norte, se aplicó un instrumento

metodológico denominado **mapeo productivo**, el cual se llevó a cabo a partir de la identificación de determinados espacios geográficos del entorno socio-productivo de la caleta, señalando aquellos recursos históricos asociados a estos, y a partir del discurso del entrevistado conocer sus transformaciones, cambios y temporalidades (38, 39).

La estrecha relación entre hombre y mar, en sus múltiples dimensiones, es una característica de la caleta. Mujeres y hombres han desarrollado, frente a la imponente Isla Chañaral, una cultura del mar que se funde con su entorno rico en biodiversidad, y particularmente productivo por sus características ecológicas. Relativo a esto, buzos, pescadores y algueros, han ido configurando su entorno a partir de su experiencia de vida, identificando desde su conocimiento geográfico, histórico y ecológico, algunos lugares en los alrededores del territorio y maritorio de Caleta Chañaral de Aceituno, con características productivas particulares (fondo marino, recursos, vientos, mareas, etc.) (40).

Como podremos observar a continuación, las transformaciones asociadas a la explotación de recursos marinos por parte de buzos, pescadores y algueros han generado que el conocimiento no sea inmutable, sino más bien dinámico y adaptable a estos cambios. Esta es una característica de las poblaciones costeras en general, y que forma parte del conocimiento popular transmitido de manera oral entre compañeros, socios y familiares. De esta forma, la sincronía aparente del espacio físico se funde con el discurso diacrónico e histórico, relacionando las prácticas cotidianas de trabajo en el mar con el simbolismo, la materialidad y la experiencia.

Como primer punto a tomar en cuenta es el uso histórico de la zona comprendida desde Choreadero en la región de Coquimbo hasta Sarco en la región de Atacama por el norte. Este extensivo uso generaba tráfico y relación constante de recursos, personas y embarcaciones (41).

De esta forma, se pudieron reconocer entre los recursos históricos de mayor importancia socioeconómica el erizo (*Loxechinus albus*), el loco

(*Concholepas concholepas*), la lapa (*Fissurella spp.*), caracol (desconocemos el tipo específico de gastrópodo), chorito (*Mytilus chilensis*), piure (*Pyura chilensis*), huiro (*Lessonia spp.*) y el congrio (*Genypterus maculatus*) (42).

La extracción del caracol fue una de las primeras actividades practicadas por buzos de la caleta. Recuerda Don Jaime Marín Álvarez, buzo histórico de la caleta, que este recurso no era consumido como alimento y se utilizaba principalmente para su comercialización para elaboración de cerámica y botones en Coquimbo y alrededores. Paralelo al caracol también se trabajaba en el erizo. Este molusco fue uno de los recursos de mayor importancia histórica, que trajo consigo desde la década de 1950 pequeñas oleadas de buzos venidos principalmente de la región de Coquimbo.

Se recuerda a Nino Cavi, personaje venido desde Ovalle, quien junto a sus familiares fueron pioneros en la explotación del erizo en la zona junto a Juan Avalos y Molina. Para esta actividad se utilizaba principalmente un chinguillo largo, lo que



Fotos 37 - 46

| izquierda a derecha |



permitía extraer mayor cantidad de mariscos con cada inmersión, a veces como se ha mencionado disponiéndolos en el antebrazo del buzo. Fue también para este periodo en donde comenzaron a llegar buzos escafandras, tecnología adoptada desde las fuerzas armadas y utilizada principalmente por buzos que ya habían sido dados de baja (43).

Ya en la década de 1960, se comienza a explotar incipientemente el loco. Este es un proceso económico que tuvo alcance nacional, lo que generó transformaciones profundas para el sector pesquero posteriormente (en términos legislativos y organizativos principalmente) y sobre todo para las comunidades costeras, que vieron como grandes oleadas de buzos y nuevos actores se lanzaban a la mar y poblaban nuevas áreas para explotar este preciado recurso.

Este nuevo periodo trajo consigo a su vez innovaciones tecnológicas para los buzos de la caleta: se comenzó a usar por primera vez el compresor y los buzos utilizaron la tecnología hooka que permitía una mayor autonomía y movilidad en el buceo, aportando además a la pro-

ducción, pues de esta manera se podía extraer mayor cantidad de recursos.

Se recuerda que en este periodo (que abarcó desde 1960 hasta mediados de la década de 1980) compradores de loco traían consigo flotillas de sectores como Tongoy y Los Vilos para así maximizar las labores productivas. En una primera etapa, el loco extraído era trasladado para Santiago y Valparaíso, para luego con el pasar de los años, el recurso fue vendido directamente para la exportación (44).

Con la crisis provocada por la denominada *fiebre del loco*, un nuevo recurso comenzó a ser demandado por el mercado internacional, principalmente desde Asia y Europa. Las algas comenzaron poco a poco tomar importancia trascendental en la vida económica de las poblaciones costeras de la región de Atacama, y particularmente en la caleta el huiro palo y negro. Anterior a este boom alguero se explotaba la champa o chasca (*Gelidium spp.*) a mediados de la década de los 70' hasta la década de los 80' en donde fue reemplazada en cuanto a intensidad de explota-

ción por la extracción de huiro. En la década de 1990 se desencadenó el mayor boom alguero, aunque aún se hacía a partir de la recolección de huiro varado. Ya para el año 2000 comenzó el barroteo, tanto por la costa como también a través del buceo (45).

Como se puede observar, el congrio está ampliamente distribuido espacialmente en las zonas identificadas. No existe una fecha exacta del inicio de su pesca, pero si existe el recuerdo de cómo se hacía. El arte de pesca utilizado era el espinel, el cual estaba hecho de un material denominado cordelillo que a su vez era teñido con la tintura del churque (*Acacia caven*) para darle una tonalidad café a las líneas de pesca. La coloración que daba este arbusto también servía para teñir ropa, lana y otros asuntos domésticos.

Otros recursos de menor importancia comercial pero que abastecían los hogares son el piure, el luche (*Pyropia spp.*), el sargo o alpagata (*Anisotremus scapularis*), la jerguilla (*Aplodatylos punctatus*), el tollo (*Mustelus mento*), la cholga (*Aulacomya atra*) y el pejegallo (*Callorhynchus callorhynchus*) (46).



Mapa productivo

Elaborado por históricos
buzos mariscadores de caleta
Chañaral de Aceituno.



El saber culinario de caleta Chañaral de Aceituno

CAPÍTULO VI

Madre Mestiza

Cuántos hijos pariste aquí
Cuánto cuidaste esa noche gris
Cuanto remedio hiciste al fin
Para el calmar ese llanto hostil
Cuántas mañanas cubiertas que
Te encaminaste entre piedras fue
Que sonidos de motores me
Despertaron con churrasca y té
Machetazos fueron tantos que
De tu brazo desplegaste bien
Para los atados de huiro hacer

Y tener unas luquita después
Cuando vuelves para la casa ves
Que hay algo siempre que hacer
Llenas ollas de memoria que
Haz sabido conservar muy
bien...

*A Estermila del Rosario
Álvarez Hidalgo*

Por Felipe Rivera Marín

El saber culinario de caleta Chañaral de Aceituno

Por Daniel Aguilera

Dentro de los saberes tradicionales que otorgan identidad a los habitantes de la caleta Chañaral de Aceituno, se encuentra el patrimonio culinario tradicional, el cual ha dado fuerza y vigor a buena parte de sus familias, las que en su mayoría siendo pescadores, han podido extraer desde tiempos remotos el recurso del mar, estableciéndose el vínculo del hombre-mujer con la naturaleza, adaptándose a su geografía y condiciones para llevar a cabo el trabajo. El vínculo de los habitantes de la Caleta Chañaral de Aceituno con el

mar, tiene relación con la búsqueda del ser humano por obtener el medio de subsistencia en la naturaleza para poder vivir, teniendo que adaptarse a su geografía, recursos y condiciones climáticas para realizar su labor. Así queda descrito por María Campusano en referencia al mar, mujer descendiente de los primeros habitantes de este territorio: **“Con tus rocas y tu mar/Y tus aguas cristalinas/ Cuando quieres descansar/ Sacas fuerza de gigante/ y no nos dejas trabajar/pero ya te conocemos/y te observamos sin hablar (...)** **Alba Maravillosa/ con tu silencioso despertar/ tu aire puro llena mi alma/ y nos vamos a trabajar (...)** (Poema A la Caleta Chañaral)

El mar, es la principal fuente de recursos de la Caleta Chañaral, lo cual responde la interrogante de donde extraen el alimento sus habitantes, que tuvo como principio el poblamiento de pastores hacia el litoral en base a una forma de vida sedentaria familiar, comenzando a ocupar algunas enseñadas como caletas, durante la segunda mitad del Siglo XIX, donde además de arrieros que eran también pescadores (cazadores-recolectores),

practicando un género de vida mixto, donde la división del trabajo relacionada con la pesca y la cacería eran realizadas por el hombre, mientras que la mujer ejercía labores de pastoreo y criancería caprina.

El lugar cumple con las condiciones necesarias para la supervivencia, tales como vertientes cercanas de agua dulce, además de ubicarse en una bahía protegida de los vientos del sur, pero la principal condición es el lugar cuenta durante todo el año con recursos para vivir, si en ocasiones las condiciones climáticas dificultan la salida al mar, los habitantes cuentan con majadas, complementando los recursos para la mantención de la familia y el hogar. El pescador, independiente de la técnica que utilice, realiza la primera parte de la labor para la sobrevivencia, al extraer el recurso del medio ambiente, la etapa que comprende cocinar es realizada tradicionalmente por la mujer, en la caleta Chañaral de Aceituno no es ajeno a este escenario. La importancia de la labor que ejerce la mujer, conlleva la transformación del recurso en alimento, vinculando el paso de lo crudo a lo cocido que implica el paso

de la naturaleza a la cultura, es por esto que no ingerimos cualquier cosa, antes debemos convertirla, simbólicamente en alimento, ya que comer supone incorporar, introducir y procesar elementos en nuestro interior.

A lo largo de Chile, como buena parte de las sociedades en el mundo, no cabe duda que las mujeres han sido las depositaras de conocimientos culinarios, que según Sonia Montesinos (2004), muchas veces saberes específicos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias:

“Quizás porque ella misma son fuente de leche que se derrama, primer contacto del sujeto con la succión –forma primaria de saciar el hambre– es que tomaron en sus manos la tarea de convertir lo natural en cultura, haciendo de un elemento cualquiera un bien comestible” (Montesinos, 2004)

La importancia que conlleva el rol de la mujer en la preparación de alimentos, es posible dimensionarla desde el mestizaje en las cocinas chilenas, donde la continuidad de las comidas, en su adopción o rechazo, en la creación y recreación de diversos preparados alimenticios, fue gran parte su responsabilidad (48).

La cocinería tradicional de la Caleta Chañaral, representa la técnica de transformación de un recurso en alimento, ya sea adquirido en el borde costero por medio de algún oficio, o que provenga del intercambio por productos agrícolas provenientes del Valle del Huasco, o que sea obtenido por el oficio de criancería caprina de las majadas. Los habitantes de este territorio, incorporan estos alimentos no sólo porque nutren y agradan, también porque otorgan en sus sabores, un sentido de pertenencia, un vínculo entre el humano y la naturaleza, por medio de su transformación e incorporación propias de la preparación. Alimentarse es una necesidad primaria para subsistir, para mantener un buen estado de salud y alcanzar un buen desarrollo físico, pero el acto de alimentarse no tiene una función únicamente fisiológica, sino que también es cultural y social. Si alimentarse constituye una necesidad básica para cualquier persona, lo es de igual modo para cada grupo humano, por esta razón, con el fin de conocer la forma de vida de los habitantes de un territorio, es de vital importancia conocer las actividades

que realizan para la producción, extracción y comercialización de sus recursos, como también es de gran relevancia, conocer las facetas en relación a la preparación y el consumo de alimentos.

El vínculo que los habitantes de la caleta Chañaral de Aceituno establecen con su alimento, tiene una estrecha relación con los oficios que intervienen para su abastecimiento, en la forma en que se manipulan los productos marinos, en la selección de los alimentos, lo implicado en la elaboración y las técnicas culinarias. Es por esto que conocer las características de la alimentación, es uno de los vehículos de transmisión de una gran cantidad de aspectos ligados al borde costero de este territorio. Como pocas expresiones en la sociedad, el comer reúne en su esencia la identidad de una localidad, como señala Montesinos, si vestir implica el contacto de la materia con la piel, el comer significa introducir y procesar elementos del exterior, que habitan en la naturaleza, hacia nuestro interior e incorporarlos, vale decir, unir a la persona con su territorio por medio del consumo de los alimentos que el lugar

provee. Esto queda de manifiesto en el relato de María Campusano, habitante que personifica la localidad costera, cuando señala en su poesía: **“Nos vamos con prisa/ Tú nos entregas bondad/ comemos de tus manos/ lo que tú nos puedes dar/ ¡Oh! Ada maravillosa/ Dime cómo te podré olvidar/ Mi Caleta Chañaral”** (María Campusano, Poema la Caleta Chañaral)

Los elementos que se consideren adecuados para ser catalogados como alimentos, se comprenden desde la disponibilidad de recursos presentes en el medio ambiente, o por otro lado, lo socialmente establecido como alimento, desavenencia que entrega elementos para el debate; En este sentido María Campusano, una de las primeras habitantes de la Caleta Chañaral de Aceituno, recuerda con sentimientos de *rencor* y *pena* el comer, durante su niñez, huevos de gaviota: **“...me daba pena, recuerdo que era chica, pero éramos más hermanos y comíamos puros huevos de gaviota, de repente tu ibas a echar a cocer un huevo, y al sacarle la cascara, te lo ibas a comer, y aparecía un pollo de gaviota.”**

Según su relato, es posible notar su rechazo a comer huevos de gaviota, debido a que según su opinión, no era lo más adecuado para alimentarse exclusivamente, pudiéndose notar el contraste entre la elección de los alimentos y la disponibilidad de recursos dispuestos en el medio ambiente. Un segundo contraste, es lo común que significaba comer huevos de gaviota, durante el periodo y el contexto presente en su relato, frente a la particular que tiene en la actualidad, debido a que su consumo es casi desconocido. Este contraste marca la clave en los sistemas alimentarios: la clasificación de lo que es y no comestible, según menciona Montesinos (2004). Este ordenamiento entran en escena diversos elementos que toman en cuenta las características físicas del *alimento*, como sus propiedades simbólicas, lo cual nos lleva a analizar que para María Campusano, los huevos representaban un alimento clasificado en un segundo orden, frente a las necesidades alimenticias que tenían ella y sus hermanos, para lo cual, representaba ser mucho más idóneo y de primer orden, el pescado.

Según lo mencionado, Montesinos señala, **“Como ya dijimos, nutrición significa hacer que el exterior nos penetre, que determinadas materias sean olidas, saboreadas, masticadas y procesadas por el complejo aparato de nuestro cuerpo que va desde la boca hasta los órganos excretores. (...) De allí la relevancia de escudriñar en el “imaginario de la incorporación” para aproximarse al lenguaje de su sistema alimenticio”** (Montesinos, 2004: 12)

En ocasiones, es común que no nos preguntemos ni reflexionemos sobre lo que comemos, debido a que hemos heredado y reproducido lo que antes se nos enseñó. Los sentimientos que emergen con cada sabor, son el efecto de la obtención, producción y preparación de alimentos, estrechamente ligados al territorio, donde los sabores son el lenguaje, donde transita el paso de lo crudo a lo cocido, lo que implica, el transitar desde la naturaleza a la cultura.

El gusto por su parte, tiene la función de aglutinar, como una marca que cruza lo personal y lo colectivo, la identidad cultural de un territorio, si bien todos poseemos las papilas

gustativas diseminadas por la lengua y el paladar, el sentido del gusto proviene del nivel de la cultura e identidad de las personas, así como también la sensación de placer en la alimentación, vinculándose a la tradición que se impone, por medio de la costumbre, a la disposición al gusto, como señala Cascudo (2004). El sentido del gusto, se vincula directamente con los diversos olores, colores, sabores, texturas y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidianamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios, ligados al territorio, los cuales están llenos de significados. La relación entre la alimentación de las personas, el medio ambiente y su cultura, debe ser entendida como gastronomía, que en la caleta Chañaral de Aceituno, acontece desde la transformación de la preparación del alimento en el tiempo, adaptándose a las diferentes formas que transita el recurso. La importancia que cobra la gastronomía tradicional, es el rescate de las prácticas culturales que sus habitantes más atesoran, para ser transmitidas, reconstruidas o reinventadas, estrechamente relaciona-

das a la identidad, siendo un proceso de rescate continuo del pasado. Los modos de subsistencia de los habitantes de la caleta Chañaral de Aceituno, se deben dimensionar desde los diversos oficios y roles que ejercían y ejercieron sus habitantes, los cuales a lo largo de su historia, se articulan desde la reciprocidad, como señala Páez (1985), durante los primeros asentamientos, se utilizó el intercambio o *trueque* de recursos marinos por los del Valle del Huasco, hasta la década de 1950, donde diversos comerciantes recorrían los pequeños pueblos y caseríos visitando localidades como Carrizalillo, Choros Bajos, Punta de Choros. Esta reciprocidad por medio del intercambio, es básica en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad, que favorece la diversificación de los recursos alimenticios necesarios para un buen desarrollo de los habitantes. El tráfico comercial en el área litoral comprendía entre la Caleta Chañaral y Totoralillo, donde se estableció un importante círculo de intercambio de productos entre la costa y el Valle del Huasco, los principales grupos de arrieros efectuaban un intercam-

bio con productores de pescados y mariscos secos, aceite y cuero de lobo marino (Zúñiga, 1986) Los comerciantes-arrieros, se movilizaban en recuas de 8 a 12 mulas, cargados con un par de costales (recipiente confeccionado con cuero de vaca) y cuarterolas, cargando diferentes productos como, harina de trigo, harina tostada, higos, nueces, huesillos, arrope, pajarete, frutas y verduras frescas. Utilizando una caja para medir los productos en fanegas y almudes, con el fin de realizar equivalencias entre sus bienes y los adquiridos en la costa, donde se juntaban a intercambiar colleras de pescado y sargas de mariscos secos. Doña Estermila Álvarez, recuerda que por la década del 40', su padre don Roberto Álvarez, cuando no iba a vender sus mercaderías hacia otras localidades, iban comerciantes a buscar los productos que él tenía, los principales encargos era el congrio seco (*Genypterus chilensis*) y jerguilla (*Aplodatyplus punctatus*), cuya preparación consistía, según el relato de Estermila, primero se quitan las vísceras a los peces, para ser abiertos desde el espinazo agregando abun-

dante sal en el esquelón, siendo colgados y expuestos al sol, similar proceso ocurre con los mariscos secos, principalmente la lapa (*Fissurella sp.*), donde antes de secarlos se les daba una sancochada o hervor, después se les pasaba por un extremo una aguja con totora (*Typha angustifolia*) hasta obtener un atado de 12 mariscos. Tanto los peces como los mariscos eran expuestos al sol por periodos variables de 4 a 5 días. Según señala doña Estermila, para cocinar los pescados era necesario remojarlos en agua, en ocasiones de un día para otro, siendo la principal preparación el caldillo de congrio y de jerguilla (49).

Empanada y cazuela de bandurria

Según la historia oral que nos relata Estermila Álvarez, su bisabuelo Justo Espejo, un anciano de baja estatura, habría llegado a Punta de Choros desde La Serena, para luego pescar desde la orilla en dirección al norte, así fue como conoció la caleta, se emparejo y tuvo como hijo a quien sería don Victorino, abuelo de la señora Estermila. Eso fue por el año 1938, cuando don Justo cazaba Ban-

durria con escopeta, según recuerda Estermila, escondiéndose por las piedras cerca de la orilla, en una *casucha* de huiro palo, antes de las seis de la mañana, un tipo de ave llamada bandurria (*Theristicus caudatus*), a las cuales, según Estermila, **“a veces lograba herir a cinco de un solo tiro”**. Para prepararlas, les sacaban todas las plumas y para las plumas más pequeñas usaban agua caliente, después de los años que don Justo falleciera, nadie más siguió cazando las bandurrias de esa manera. Estermila recuerda que su hermano Segundo, las cazaba con trampas *zomeras* (de las que se cierran), saliendo en la tarde a ponerlas... **“ya las bandurrias no se ven muy seguido”**, reflexiona.

Al sancochar, se hacía con agua y sal, había que cocerla varias horas por lo dura que eran por lo dura que eran. Cuando la cazuela se iba haciendo le iba echando la papa, el zapallo, el arroz que había por aquellos años, aun cuando era mucho más común el trigo, o el trigo majado o remolido, variedad molida y levemente tostada. Y cuando querían hacer fiambre o cocidas como se le conoce, se cocían y luego se les componía, se tostaba

con cebollín, el monte verde. En el caso que quisieran hacer empanada frita de bandurria, solo se cocía la pechuga, Estermila recuerda que en una ocasión, en su juventud, estaba con su hermana Juana y su hermano Segundo, quien buscando el alimento logró cazar dos bandurrias por los alrededores de la Caleta Chañaral de Aceituno. Ella con su hermana prepararon primero las pechugas en agua hirviendo, alrededor de cuatro horas, para hacer un pino (carne picada con cebolla frita condimentada con sal y comino).

La Cazuela

La Cazuela es uno de los platos concebidos como propios de la cocina nacional, representando en sí misma una *unidad*, una identidad, dentro de la cual se especifican diferencias locales, regionales y personales. Siendo un primer rasgo singular qué contiene y su contenido se funde en su sabor. La cazuela se concibe dentro del espacio de lo hervido, la cocina se sitúa en lo cultural por excelencia, mediando la olla, el agua, el fuego, la cocción larga y lenta, cuya receta implica la reunión de la carne de cabro, con tubércu-

los, verduras y cereales, siguiendo un determinado orden de cocción, dependiendo de la tradición local o personal. **“La cazuela se nos prodiga como vientre fecundo, preñado de olores, sabores y colores; caldo nutricional, alimenticio, pero sobretodo enjundioso, es decir, sinónimo de la vida que cocina, que se construye y muta al interior de una nueva Olla deleitosa”** (Sonia Montesinos, 2004)

Una de sus principales características es la combinación precisa entre lo sólido y lo líquido, entre texturas más o menos duras, dentro de lo cocido y lo blando, nada debe recocerse. Así como se acepta la oposición entre lo líquido y lo sólido, la carne y el vegetal, no admite el frío a excepción del cilantro o el perejil pero agregándolo una vez servido. Dentro del sistema culinario, la cazuela emerge como un plato casero de consumo cotidiano, de consumo familiar íntimo. Una característica en particular de su preparación en la caleta Chañaral de Aceituno, presentada por Estermila, tiene relación a que la presa es trozada varias veces debido a que eso representa la cantidad de platos que se van a servir.



Fotos 48 y 49

| de arriba a abajo |

Cazuela de cabrito con arroz de harina

Ingredientes

- 1 kg de Cabrito
- ½ kg de Papas medianas
- ½ Cebolla o Cebollín
- 1 diente Ajo
- ½ taza de Harina
- 1 o 2 cucharaditas de Ají color

Preparación

Los trozos de cabrito se fríen con una cucharada sopera de aceite en una cacerola, agregando cebolla, ajo y ají color, revolviendo por 3 minutos. Se agrega el agua caliente con las papas trozadas y dejar hervir. Cuando las papas estén cocidas junto con el cabro.

Arroz de harina

En un plato con harina se agrega caldo revolviendo con una cuchara hasta formar una masa, para luego frotar entre las manos haciendo pequeñas bolitas conocidos como “grumos”, luego se agregan al caldo, dejar cociendo un par de minutos y servir inmediatamente, agregando al final cilantro o perejil.

“Antiguamente nosotros no nos criábamos con verdura, solamente cebolla y papa. Antiguamente yo creo que también. Si tenían zanahoria o zapallo era porque ellos sembraban” Estermila Álvarez, descendiente de los primeros habitantes de la Caleta Chañaral de Aceituno, recordando las comidas de su niñez.





Luche¹ con papas

Ingredientes

- 1 kg de Luche
- ½ de Papas
- 1 cebolla o Cebollín

Preparación

Para preparar el pan de luce, según cuenta la señora Estermila, se lava el luce con agua dulce, para luego echarlo dentro de un pequeño saco de tela bien apretado.

Una vez realizado lo anterior, se deposita este saco sobre una piedra dentro de un fondo o cacerola dependiendo del tamaño del saco, a fuego alto por una hora, una vez cumplido este periodo dejar enfriar.

En una segunda etapa, en una cacerola se agrega una cucharada sopera de aceite, para freír el cebollín picado, luego agregar papas cocidas en cuadros, agregando el pan de luce deshaciéndolo en la mezcla. Revolver durante todo el proceso y servir una vez esté caliente el luce.

Según el recuerdo de Estermila, su padre don Roberto Álvarez, lo preparaba haciendo un hoyo en el suelo, que en su fondo contenía piedras donde encendía el huiro palo seco, una vez hecha la braza, colocaba las barras de luce en las piedras, tapan-do todo con sosa, así se conservaba el calor, que cocía el luce hasta el otro día. Una vez listo se dejaba enfriar para luego cortarlos en trocitos, para venderlo al por mayor teniendo siempre muchos pedidos, a veces lo intercambiaba con comerciantes de pueblos cercanos, por verduras y frutos secos de los valles.

¹ El luce (*Pyropia sp*) es un alga que se saca de las piedras de las orillas del mar, según la vivencia de los habitantes de la caleta Chañaral de Aceituno, brota luego de una llovizna de agua dulce por los roqueríos.





Charquicán de Toyo o Pejegallo

Ingredientes

1 kg de filete de toyo o pejegallo
½ kg de papas
½ kg de zapallo
1 cebolla medianas
2 cucharadas soperas de aceite
1 cucharadita de ají color
½ cucharaditas de comino
1 cucharaditas de orégano
Pimienta y sal a gusto

Preparación

En una cacerola sofreír la cebolla picada en cuadros con aceite hasta que ésta se encuentre cristalina; luego agregar los condimentos y poner agua para que no se queme el ají color. Agregar después las papas y el zapallo picados en cuadros, revolver y agregar agua hervida hasta que cubra las verduras. Agregar el toyo o pejegallo en trozos sin piel; dejarlo hervir hasta que esté bien cocido y revolver con cuchara de palo, para que quede una mezcla como puré. Cuando esté listo servir con perejil o cebollín picado. La receta del Charquicán de Toyo ha sido incorporada en el *Recetario de los*

Pueblos Originarios”(2016) realizada por el CNCA, su relevancia reside en su profundo vinculo con la tradición changa de caleta Chañaral de Aceituno, porque forma parte de los procesos de transformación del producto del mar en alimento, de la naturaleza a la cultura. Se concibe como la forma de relacionarse del hombre y la mujer con el mar y la tierra. Al incluir el zapallo y papas, también incorpora el elemento del *cambalache* de alimentos. El toyo es un pez poco conocido que frecuente caer en redes de pesca que utilizaba Roberto Álvarez cuando pescaba en su balsa de cuero de lobo.







Vida Social y Festejo

CAPÍTULO V











Bibliografía

- › ALCALÁ, G. & Camargo, A., 2012. *Pescadores en América Latina y el Caribe. Espacio, población, producción y política*. Primera ed. México: UNAM.
- › ÁLVAREZ, Oriel, 2003. *El último constructor de balsas de cuero de lobo*. Editorial Medio día en punto, Vallenar.
- › ÁLVAREZ, Oriel. Paula Álvarez y Alberto Tapia, 2016. *Rastro de la minería en el Huasco*. Ediciones Medio día en Punto. Santiago
- › BISKUPOVIC, CASTELLETTI & RETAMALES, F. &, 2010. *Tradiciones de tierra y mar: Antiguos pescadores, mariscadores y cazadores del semiárido*. La Serena: Fondo regional de la Cultura y las Artes.
- › BRINCK, G., Díaz Plá, R., Morales, C. & Marín, A., 2011. *Las mutaciones de la merluza austral. Historia, etnografía y economía política en Isla Toto/Puerto Gala*. Primera ed. Santiago: Cuarto Propio.
- › CASCUDO, L. C. 2004. *Sociología da Alimentação. In: História da Alimentação no Brasil: Pesquisa e Notas Itatiaia*, Belo Horizonte, PP. 339-402
- › CHAMBEAUX, J., MICHEL, F. & RETAMALES, A., 2009. *Escafandras bajo el mar. Orígenes del buceo en las caletas Carelmapu, Maullín y Quenuir*. Santiago, Editorial Cuarto Propio.
- › DÍAZ PLÁ, R., RIVEROS, K., RODRÍGUEZ, M. & VALDÉS, J., 2014. *Memorias del estero Paildad. Transformaciones socioeconómicas en el Chiloé profundo*. Primera ed. Santiago: Consejo Regional de la Cultura y las Artes, Los Lagos.
- › GUBER, Rosana (2011) *La etnografía: método, campo y reflexividad*, Siglo veintiuno Editores, Buenos Aires.
- › HARVEY, D., 2010. *El enigma del capital y la crisis del capitalismo*. Madrid: Ediciones AKAL.
- › LUNA, G., 2009. *Caleta Sierra. Análisis sobre las transformaciones en la actividad pesquera artesanal*. Tesis para optar al grado de Antropólogo., Santiago: Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Escuela de Antropología.
- › MORALES, C. & CALDERÓN, M., 2010. *De booms y fiebres marinas. Breve historia económica de Isla Apiao y el mercado de algas*. Santiago: Consejo Regional de la Cultura y las Artes, región de Los Lagos.
- › MONTESINOS, S., 2004. *Cocina mestiza de Chile*, La Olla Deleitosa.
- › NIEMEYER Y SCHIAPPACASSE, (1966) *Reconocimiento arqueológico en Punta de Choros e Islas vecinas* (Litoral sur de la provincia de Atacama, Chile).
- › PÁEZ, Roberto. (1985) *Balsas de cuero de lobo en Chañaral de Aceitunas (Norte Chico) un antiguo constructor entrevistado*. I Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Santiago de Chile.
- › PEREIRA, J., GORGERINO, C. & JOFRÉ, D., 2009. *Caleta El Membrillo. Más allá de las postales*. Valparaíso: Consejo nacional de la Cultura y las Artes. Fondo Regional de Financiamiento.
- › RUBIO, J. A., 2003. *La antropología de la pesca. Campo y oportunidades para la investigación antropológica: perspectivas desde el formalismo, sustantivismo y materialismo*. ZAINAK, Cuadernos de Antropología-Etnografía, Issue 25, pp. 237-257.
- › RODRÍGUEZ G., GREGORIO G., GARCÍA J. y GARCÍA E., 1999. *Metodología de la Investigación Educativa*. Málaga, Aljibe.
- › Serey, D. y otros, 2014. *La lucha desconocida de un pueblo. Trabajadores alqueros de Bucalemu*. Siujen Chiang ed. Santiago: Ojo en Tinta.
- › Zúñiga, Jorge. 1986. *Evolución de los géneros de vida de un sector costero del norte semiárido de Chile*. Revista Chungará, Universidad de Tarapacá.



Epílogo

El devenir de un pueblo costero tiene sentido en la medida que se mira hacia el pasado, para enraizar sus pies a su origen desde donde escarba sus recuerdos, vivencias, experiencias, conocimientos, interpretaciones, expresiones artísticas, emociones, para volcarlas a su presente continuo. La tarea aquí desplegada ha de resultar inacabada ya que la memoria social de una comunidad se va construyendo y en muchas veces necesariamente se va deconstruyendo para despojarnos de las ataduras coloniales que acaparan la resistencia de las originarias formas de ser, estar y pensar en el mundo.

Así, nuestro esfuerzo aquí puesto, no es sino un intento de visibilizar un relato vivo, un momento histórico determinado que el tiempo nos mostrará su significado para los procesos de reivindicación de las culturas populares del territorio costero del norte semiárido de Chile.

Dejamos dispuesta la pretensión de continuar sumando iniciativas que en distintos ámbitos puedan contribuir a la conservación de la memoria histórica, particularmente cuando esta se considera una herramienta de auto reconocimiento y determinación de los propios pueblos.



Autores

>>> **Daniel Aguilera Cortés**, Sociólogo de la Universidad Central, La Serena, oriundo de Ovalle, se interesa en recopilar las expresiones literarias de las sociedades subalternas. Hoy ha desarrollado la recopilación de la poesía de Caleta Chañaral de Aceituno, así como también el ámbito del patrimonio alimentario portado principalmente por mujeres. En el marco del Programa de Desarrollo Social de la Universidad Central, desarrolló proyectos de intervención vinculados a la puesta en valor del patrimonio alimentario de Caleta Chañaral de Aceituno.

>>> **Rodrigo Díaz Plá**, Egresado de Antropología de la Universidad Academia de Humanismo Cristiano (Santiago), director del Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal (GIPART). Ha dedicado su vida profesional a los estudios sociales del mar desde la práctica antropológica en comunidades costeras del norte, centro y sur de Chile. Entre sus tra-

bajos se destacan *Las mutaciones de la merluza austral* (2011); *Memorias del Estero Paildad. Transformaciones socioeconómicas en el Chiloé profundo* (2014); *Pescadores Artesanales y San Pedro en la Región de Coquimbo* (2015) y *La pesca artesanal en Chile. Puntos de vista y diálogos desde la antropología* (2016).

>>> **Felipe Rivera Marín**, Sociólogo de la Universidad Central, La Serena, oriundo de Coquimbo, con raíces en caleta Chañaral de Aceituno, encargado del proyecto y miembro del Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal (GIPART), se desarrolla en gestión de organizaciones culturales-indígenas de caleta Chañaral de Aceituno, mediante la investigación-acción e intervención social volcada a la puesta en valor del patrimonio histórico de las sociedades cazadores-recolectoras del semiárido de norte de Chile. Entre sus trabajos anteriores se encuentra *Elementos del patrimonio histórico olivícola de las localidades de Los Choros y El Olivo, Región*

de Coquimbo (2015) y *La pesca artesanal en Chile. Puntos de vista y diálogos desde la antropología* (2016).

>>> **Javier Valdés Larrondo**, Egresado de Fotografía Profesional del Instituto Profesional Arcos, ha desarrollado registro fotográfico de estudios sociales del mar como *Memorias del Estero Paildad, Chiloé, y San Pedro y los Pescadores Artesanales*, recogiendo desde su oficio artístico la identidad, el trabajo, la historia social pasada y presente de los territorios costeros de nuestro país.

>>> **Nicolás Zepeda Vega**, estudiante de Sociología en práctica, colaboró en la investigación como apoyo, se encuentra realizando un trabajo en desarrollo sobre la identidad en habitantes de caleta Chañaral de Aceituno, su objetivo es conocer procesos identitarios y organizacionales vinculados a la reivindicación y reconocimiento de la descendencia de los pueblos costeros originarios del norte semiárido.

