

RECOLECCIÓN Y PESCA: PASADO Y PRESENTE EN LA COSTA DE TALTAL

COLLECTION AND FISHERIES, PAST AND PRESENT IN THE COAST OF TALTAL

RODOLFO CONTRERAS¹

RESUMEN

Se presentan nuevos antecedentes sobre los pescadores artesanales de la costa de Taltal. Se analizan aspectos relacionados con la economía y la organización, procesos productivos, tecnologías, percepciones y creencias del hombre de mar en relación a su entorno sociocultural. Se complementan los datos con información de cronistas y viajeros que nos permite establecer parámetros de comparación entre el pasado y los pescadores actuales para aproximarnos a la comprensión de los procesos de cambio y adaptación cultural de las comunidades del litoral de Taltal.

Palabras clave: Taltal, recolectores pescadores, economía, organización, tecnología, percepciones, glosario.

ABSTRACT

We present new data about the collectors fishermen off the coast of Taltal. Issues related to their economics and organization, their production processes and their technology, as well as the perceptions and beliefs of the sea man in relation to their sociocultural environment are discussed. Information from chroniclers and travelers allows us to establish comparison parameters between past and current collectors fishermen in order to have a better understanding of the processes of change and of the cultural adaptation of the coastal communities of Taltal.

Keyv words: Taltal, collectors fishermen, economic, organization, technology, perception, glossary.

INTRODUCCIÓN

El presente artículo es de carácter eminentemente etnográfico, acercándonos a la gente de mar de manera descriptiva e interpretativa para aproximarnos a la comprensión de los patrones de adaptación y cambio cultural de las comunidades costeras del litoral de Taltal. El discurso de los entrevistados constituye el hilo conductor de esta investigación, rescatando la mirada objetiva de los actores sociales en su cotidianeidad (Geertz 1989). Se recopila información etnohistórica del área y se incluyen datos de regiones más septentrionales y meridionales cuando la información complementa nuestro objetivo. Este artículo se sustenta en el trabajo de campo realizado en el transcurso de este año aplicando esencialmente una metodología antropológica, como es la observación participante y las entrevistas semiestructuradas a recolectores, orilleros mariscadores, buzos y pescadores lancheros. Se establecen categorías de análisis para el ordenamiento de la información y mejor comprensión de los datos, como economía y organización, medio

ambiente, tecnologías, procesos productivos, percepciones y creencias del hombre en relación a las actividades de producción y al mar como fuente de obtención de recursos.

EL MEDIO NATURAL Y SOCIAL

La costa de la comuna de Taltal, Norte Grande de Chile, abarca un litoral de 230 kilómetros de longitud de cara al Océano Pacífico, aprisionada entre el mar y los escarpados farellones de la Cordillera de la Costa. El territorio costero de la comuna comienza en Punta Miguel Díaz por el norte, prologándose hasta Caleta del Rincón de las Collagas al sur, abarcando parte del territorio declarado Parque Nacional Pan de Azúcar en la Tercera Región. Con una jurisdicción territorial de 20.405,10 kilómetros cuadrados, abarca el 16,18% del territorio regional, encontrándose la ciudad de Taltal a 299 kilómetros al sur de la capital regional de Antofagasta y a 307 kilómetros al norte de la ciudad de Copiapó, presentando un grado de aislamiento importante en relación a otras ciudades de la región y a la capital regional.

¹ Rodolfo Contreras, Museo Augusto Capdeville de Taltal.



Figura 1. Atardecer en la Bahía de Taltal.

Según los resultados del censo del 2002, su población es de 11.100 habitantes, considerando tanto la zona rural como urbana, aumentando en un 2,23% desde el censo del año 1992 cuando registraba una población de 10.852 habitantes. Manteniendo la misma tasa de crecimiento, Taltal tiene 11.298 habitantes a la fecha según la base proyectada del censo. Sin embargo, se estima un aumento de la población flotante llegando posiblemente a unos 14.000 habitantes, principalmente por los altos precios del cobre que han propiciado un aumento de la pequeña y mediana minería durante estos últimos años (Pladeco Taltal 2009).

La economía de la comuna se centra en dos sectores productivos: la pequeña y mediana minería y la pesca artesanal, sectores que concentran el 60% de la mano de obra local y comparten su transitoriedad e inestabilidad. No existen industrias conserveras o grandes consorcios pesqueros operando en el área de Taltal, por lo que el segmento de personas ligadas a actividades relacionadas a la obtención de recursos del mar se caracteriza por su conservadurismo en los procesos productivos y tecnológicos.

A lo largo de la línea costera nos encontramos con asentamientos humanos permanentes como Paposo, Taltal, Caleta Cifuncho y un conjunto de

pequeñas ensenadas y puntas aisladas como La Colorada, Bandurrias, Punta Negra y El Blanco, entre otras, que albergan una población flotante a lo largo del año, constituidos por conjuntos de “rucos” utilizados como emplazamientos estratégicos de producción por los pescadores artesanales. A 51 kilómetros al norte de Taltal está Paposo, poseedora de una rica tradición cultural, cuya población está conformada por pescadores y mineros que desarrollan sus actividades productivas en estrecha vinculación con el medio en que viven, entre la húmeda Cordillera de la Costa y la fertilidad del Océano Pacífico. A 35 kilómetros al sur se encuentra Cifuncho, pequeña caleta de pescadores conocida por ser un polo de atracción turística en los meses de verano, aumentando considerablemente su población en ese período.

Las aguas que bañan la costa del Norte Grande son enriquecidas por la presencia de la corriente del Perú o de Humboldt, aproximándose a la costa de Taltal con una temperatura que oscila entre los 10° y 17° C, donde recibe el aporte de aguas frías del fondo marino que contribuyen a enfriar las aguas superficiales. Este fenómeno se conoce como “surgencias marinas”, que sucede estacionalmente en forma más intensa y frecuente en primavera y verano y se caracteriza por el afloramiento en la superficie del mar de



Figura 2. Caleta La Colorada, centro de producción estratégico al norte de Taltal.

aguas ricas en nutrientes y de baja temperatura que constituyen la base de una larga cadena alimenticia que sustenta una rica y variada fauna marina (Ifop 2005).

Estas costas han sido identificadas como un área surgente de alta intensidad y recurrencia, generando mecanismos de recirculación de energía y bioelementos a la cadena trófica, generando que esta zona sea de un alto potencial ecológico, por su alta productividad y biodiversidad biológica. Estas interacciones físicas, químicas y biológicas generan una alta biodiversidad, con la presencia de grandes colonias de lobos marinos y ser un área de tránsito permanente de cetáceos de distintos grupos y delfines blancos que ingresan a la Bahía de Taltal a alimentarse. En estas costas desovan muchas especies en época estival como anchoveta, sardina, congrio dorado, jurel y el sector comprendido entre Punta Grande al sur es identificado como área de desove de la coji-nova, principalmente entre los meses de mayo y junio (Ifop 2005).

La influencia de los recursos y ecosistemas marinos sobre el hombre son de larga data, como lo demuestra el sitio arqueológico de la quebrada de

Las Conchas en la ciudad de Antofagasta, donde hace 10.000 años comunidades humanas ya se sustentaban en base a la pesca y recolección de diversos recursos marinos (Llagostera 1982). Al norte de la ciudad de Taltal, comunidades pescadoras, cazadoras y recolectoras dejaron testimonio para las generaciones futuras de la importante riqueza marina y biodiversidad biológica, al plasmar en los paredones de quebradas y aleros costeros diversas actividades vinculadas a la pesca y caza marina. En estos conjuntos de arte rupestre identificamos lobos de mar, ballenas, delfines, albacoras, congrios y tortugas, siendo la quebrada El Médano uno de los sitios más importantes de este tipo de expresiones junto a Caleta Buena, Atacama-1, San Ramón, Tierra del Moro, Loreto y Miguel Díaz (Mostny y Niemeyer 1983, Contreras *et al.* 2009).

Estas pictografías nos recuerdan la descripción realizada por el sacerdote Vásquez de Espinosa en 1630 y su impresión de la rica y abundante pesca realizada por los pescadores entre Cobija y Copiapó:

“...salen mar afuera a pescar por que en aquella costa se haze grañidísima pesca de congrios, tollos,

lisas, dorados, armados vagres, jureles, atunes, pulpos y otros muchos géneros de pescados que salpresan..."

El naturalista Rodolfo Philippi en su viaje por el Desierto de Atacama en 1853 anota la cantidad de algas que cubría la bahía de Taltal, así como los restos de ballenas diseminados en sus playas, lo que llama profundamente su atención:

"...Fui a ver la Janequeo que había fondeado en la bahía de Tartal...la playa era cubierta de algas y de miles de cangrejitos del género Hippa...". También menciona la cantidad de huesos de ballena que se encontraban diseminados en las playas, "...el número de huesos de ballenas que se ven en la playa es increíble, una vez hallé la mitad posterior de un esqueleto entero" (R. Philippi 1860: 18, 21).

A principios de la primavera y verano se produce el fenómeno de las surgencias marinas. Cambia la temperatura de las aguas propiciando una mayor concentración de cardúmenes de peces que se aproximan a la costa. Llegan las "manchas", cardúmenes de peces como la anchoveta (*Engraulis ringens*) y los pejerrejes de mar (*Odontesthes regia*), corvinas (*Cilus gilberto*), jureles (*Trachurus murphyi*), dorados (*Coryphaena hippurus*), cojinova del norte (*Seriola violacea*), bonitos (*Sarda chilensis*) y caballas (*Scomber japonicus peruanus*), junto a la presencia delfines, tiburones, albacoras, atunes, tortugas, orcas y ballenas que se aproximan a la costa detrás de los cardúmenes de peces.

No podemos dejar de mencionar lo observado por Augusto Capdeville el 23 de diciembre de 1917 donde nos relata vivamente la llegada de cetáceos en los meses estivales y la abundancia de peces que se aproximaban a la costa:

"Todas las ballenas que flotaban muertas desde el sur, en el mar, en las cercanías de la costa, venían a parar a la caleta del Hueso Parado. Todos los años en verano, a veces en otoño, se presentan ante la bahía de Taltal, como a distancia de media a una milla de la costa, por centenares, formando cerros, persiguiendo a la sardina, a la anchoa chica...ahora como antes, a la caída de la tarde, en el crepúsculo, en la época del cuarto creciente de la luna, todos los años, en los meses de verano se repite el mismo acontecimiento. Aparecen los jureles en sábanas inmensas, que llegan a formar una gran nata, y para avanzar más rápidamente, tienen que saltar los unos por encima de los otros, fuera del agua, produciendo un prolongado y fuerte ruido particular, persiguiendo y devorando

a la pequeña anchoa, que en su loca huida, llega hasta arrojarla en la playa por grandes cantidades, que son inmediatamente recogidas por el hombre" (Capdeville 2009: 13).

Al conversar con los viejos pescadores de Taltal, hacen mención y recuerdan que en tiempos pasados existía una mayor abundancia de recursos bentónicos y pesqueros:

"Antiguamente había mucho pescado, me acuerdo cuando era niño las varaciones de pescado en la playa con su olor característico. En ese tiempo cuando íbamos a los Jureles llegábamos con 30 o 40 jureles. Hoy en día, llegamos con una o dos "sartas". En esos tiempos uno iba al muelle y veía congrios y dorados nadando entre los pilotes del muelle, cómo sería la abundancia en esos tiempos. Había períodos en el verano donde era posible cazar congrios a "resuello" en la costa, sin necesidad de ir mar afuera, esto se debe a la abundancia de peces que había, que era posible cazar atunes dentro de la bahía que estaba sembrada de huiro del que llaman "blanquillo", que es un huiro que viene de afuera" (Carlos Núñez, entrevista 1).

Existen claras diferencias entre aquellos que trabajan y viven de la explotación de los recursos del mar en el litoral. Cuando nos referimos a los pescadores artesanales nos enfrentamos a un grupo heterogéneo y diferenciado de personas en función de los procesos de producción, las técnicas aplicadas en las tareas de pesca y recolección y el cuerpo de conocimientos, percepciones y formas de vida distintas resultantes de esta especificidad en los modos de obtención de los recursos. En este abanico de personas relacionadas directamente con la mar reconocemos a los recolectores y mariscadores orilleros, especializados en la pesca de orilla y recolección de algas, moluscos como locos, lapas, erizos, almejas, culenques y caza de pulpos; a los buzos orilleros mariscadores, cazadores de peces demersales como el congrio colorado y congrio negro, pulpo, obtención de moluscos de mayor tamaño y los pescadores lancheros de alta mar, especializados en la caza y pesca de especies pelágicas como la anchoveta, atún, albacora, tiburón, delfín, bacalaos y otros.

ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN

La zona litoral presenta una potente secuencia ocupacional prehispana, donde los antecedentes arqueológicos confirman una rica tradición cultural orientada principalmente a la obtención

de recursos del mar, presentando una compleja cultura artefactual especializada en la recolección, pesca y caza marina. Los clásicos conchales de Taltal como Morro Colorado, Punta Morada y Las Conchas, estudiados por Capdeville, Bird y Silva y Bahamondes a principios del siglo XX, presentan potentes estratos de restos de moluscos y una diversidad de fauna marina, lo que nos indicaría que las comunidades del litoral de Taltal poseían una dieta centrada principalmente en productos del mar, complementada con un porcentaje menor de productos de la Cordillera de la Costa.

Philippi registra la alimentación de los changos de la localidad de Paposo que a mediados del siglo XIX mantenían una dieta tradicional marina pero incorporando algunos elementos de origen europeo.

“Esta gente se alimenta principalmente de mariscos de Concholepas, Patella, Fisurella, Chitón, de pescado, carne de cabras, leche y huevos; el trigo, maíz y harina, son una gran rareza” (Philippi 1860: 19).

También practicaban la elaboración de productos secos como el charquicillo de congrio y secado de mariscos. Esta innovación tecnológica permitió la acumulación de productos en años de abundancia o para fines de intercambio, actividad que requería planificación y organización para la realización de capturas comunitarias.

El médico aragonés Cosme Bueno, cosmógrafo mayor del Virreinato del Perú en 1777, describe los indios de la costa de Atacama y el sistema de elaboración de congrio seco:

“...en la costa abunda el congrio i hai una parcialidad de indios que llaman changos, dedicados a la pesca, en que emplean el año, recorriendo las costas...llevando en balsas a sus mujeres e hijos, hasta que pasan a alguna caleta donde lo secan, el cual compran vecinos de Copiapó i lo remiten a Santiago” (V. Goyeneche 65.66.67).

Cuando la industria del cobre se ve deprimida y cierran los piques mineros por los bajos precios del mineral, la mano de obra local cambia su horizonte de trabajo por la extracción de productos marinos, fenómeno que se ha repetido cíclicamente desde el pasado. Philippi da cuenta de la creciente absorción de los pescadores en las actividades mineras en la localidad de Paposo y la elaboración de charquicillo de congrio y mariscos secos:

“A poca distancia acampaban unos indios de Atacama, que habían recogido una cantidad

de congrios secos, y apacentaban sus mulas en los cerros inmediatos por un talego módico que pagaban al administrador de Paposo. Habiendo la guerra entre Perú y Bolivia hecho imposible el comercio entre Cobija y Atacama estos indios habían pensado emplear sus mulas en una expedición a Paposo para comprar por coca –el uso de mascar hojas de coca tan popular en Bolivia y Perú es igualmente esparcido entre los changos– congrios y mariscos secos, y vender estos en las provincias argentinas. Llegados en la costa hallaron sin embargo sus esperanzas en gran parte frustradas, porque la mayor parte de los changos, en vez de dedicarse a la pesca habían preferido trabajar en las minas; los atacameños pues habían podido comprar solamente una cantidad pequeña de pescado. Esta circunstancia me fue muy favorable, porque hallé mulas y guías hasta Atacama, y no sé si habría podido cruzar el desierto sin esta oportunidad” (R. Philippi 1860: 23).

En el mes de agosto de 1558 Johann Jacob Tschudi citado por B. Bittmann es testigo de este proceso en la costa de Cobija, anota:

“...antes los habitantes se alimentaban en su mayoría de pescado, pero ahora este artículo pertenece a las rarezas, puesto que todos los pescadores se transformaron en mineros y ganan con la maza diez veces más que con las redes...” (B. Bittmann 1976-77: 84).

Philippi da cuenta de los cambios culturales sufridos por los changos de Paposo cuando disminuye el valor del charquicillo de congrio y los pescadores, tal como hoy en día, son impulsados por las circunstancias a abandonar el litoral cambiando los botes por los piques mineros:

“El congrio señaladamente es una fuente de riqueza para esa pobre gente; no es una especie de género Conger de los naturalistas, como lo indica su nombre vulgar, y como lo ha creído el Señor D. Claudio Gay, sino un pez no descrito hasta ahora, que pertenece a la sección de los Blennioideos, y que ha nombrado Genypteros nigricans, porque sus aletas ventrales, reducidas a un par de hilos, son colocadas en la misma barba. Este pez alcanza a dos o tres pies y se halla solo en alta mar; se pesca con anzuelo, atando muchos anzuelos en una varilla o un cabo. Cuando las repúblicas de Suramérica eran todavía colonias españolas el quintal de congrio seco valía 40 pesos en Valparaíso y 60 pesos en Lima; he dicho arriba que su valor actual en Paposo era solo 8 pesos. La introducción de bacalao y otras circunstancias han hecho bajar

el precio del congrio, y como al mismo tiempo se han abierto muchas minas cuyo trabajo se paga bien, la mayor parte de los changos ha abandonado la pesca para dedicarse al trabajo de las minas” (Philippi 1860: 35).

LA ORGANIZACIÓN

La Ley General de Pesca y Acuicultura define la actividad artesanal como “aquella actividad pesquera extractiva realizada por personas naturales que en forma personal, directa y habitual trabajan como pescadores artesanales”. Estas personas pueden ser pescadores, armadores, mariscadores o algueros. Las categorías que establece la Ley de Pesca no son excluyentes entre sí, por lo que una persona puede desempeñarse simultáneamente en dos de ellas (Ley de Pesca, 1991).

Según datos del Servicio Nacional de Pesca de Taltal, existe un total de 1.081 personas dedicadas a labores extractivas en el mar, de las cuales se cuentan 503 orilleros, 176 buzos orilleros y mariscadores, 264 pescadores y 138 armadores con un total de 133 botes a motor, 13 botes a remo y 9 lanchas operando en el litoral. De estas 1.081 personas sólo 261 pertenecen a algún sindicato, porcentaje menor en relación al total de familias que dependen para su subsistencia de los recursos del mar. La formación de sindicatos de pescadores artesanales ha permitido acceder a los programas del Estado de Chile para la administración pesquera, denominado “Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos”, AMERB, de uso exclusivo de las organizaciones,

a las cuales se les entrega en concesión un área marina para su explotación sobre la base de un plan de manejo aprobado y supervisado por el Servicio Nacional de Pesca.

El programa consiste básicamente en el traspaso a las organizaciones de pescadores de un área marina para la administración y explotación de sus recursos de manera sustentable e impulsando al mismo tiempo en sus integrantes un cambio conductual, la transformación de agentes extractores a agentes administrativos, de acuerdo a las nuevas necesidades impuestas por la política económica global. El cambio conductual esperado les permitiría en un futuro cercano negociar de mejor forma los productos resultantes del proceso productivo con los mercados, establecer cuotas de captura y de extracción, determinar con anterioridad los precios de venta con el objeto de transformar la actividad extractiva tradicional en una actividad empresarial y sustentable en el tiempo.

En la actualidad existen siete sindicatos activos en la zona comprendida entre Caleta Paposo al norte y Caleta Cifuncho al sur de Taltal, orientados principalmente a la extracción de recursos bentónicos y pesqueros como congrio, dorado y en menor medida jurel, cojinova, vieja o mulata. Las algas que se extraen en la zona corresponden al huiro negro y huiro palo, productos altamente sensibles, ya que constituyen el sustento de crustáceos y mariscos y requieren permanente control y regulación de parte del Servicio Nacional de Pesca.

	Sindicato	Nº miembros	Situación	Área de Manejo	Productos
1	Buzos mariscadores y ramos afines de Caleta Cifuncho	25	Se explota	Caleta Afuera	Bentónicos, pesca
2	Pescadores artesanales, cerqueros y ramos afines de Taltal	56	Área de manejo	Cabecera Norte	Bentónicos, pesca
3	Buzos mariscadores y ramos afines de Taltal	63	Dos áreas de manejo	Punta Sur y Punta Verde	Bentónicos y pesca y algas
4	Buzos orilleros y ramos afines de Taltal	24	Dos áreas de manejo	Piedra Sombrero y Agua Dulce	Bentónicos, pesca
5	Sindicato de buzos mariscadores y trabajadores de ribera	19	Un área de manejo en etapa de estudio	Bandurrias	Bentónicos, pesca y algas
6	Sindicato de pescadores de Taltal	38	No tiene área de manejo		Pesca
7	Pescadores de Caleta Paposo	38	En trámite	El Cementerio	Bentónicos, pesca y algas

Figura 3. Sindicatos de pescadores activos en la comuna de Taltal.

De sur a norte los sindicatos activos son: Sindicato de buzos mariscadores y ramos afines de Caleta Cifuncho, Sindicato de pescadores artesanales cerqueros y ramos afines de Taltal, Sindicato de buzos mariscadores y ramos afines de Taltal, Sindicato de buzos orilleros y ramos afines de Taltal, Sindicato de buzos mariscadores y trabajadores de ribera de Taltal, Sindicato de pescadores de Taltal y el Sindicato de pescadores de Caleta Paposo. Existen dos sindicatos en formación en Caleta Paposo, el Sindicato de algas marinas y el Sindicato de buzos de Paposo. El sindicato de buzos mariscadores solicitó Agua Dulce y Bandurrias como áreas de manejo, las cuales están decretadas pero sin permiso de extracción. Las áreas de manejo poseen bancos importantes de especies bentónicas siendo su extracción regulada, respetando períodos de extracción, tamaños y vedas cuando lo establece la normativa vigente.

Del total de las personas dedicadas a labores extractivas y pesca marina, un porcentaje importante de ellas no se encuentran sindicalizadas, comercializando sus productos en el muelle de pescadores de Taltal al mejor postor, que puede ser a comerciantes mayoristas o minoristas, restaurantes u ofrecen sus productos casa a casa. En el caso de los extractores de algas, generalmente trabajan para un intermediario y muchas veces comprometen su producción con el comprador, quien paga su trabajo por adelantado o intercambia por víveres para su mantención en la playa. En el caso de los pescadores, buzos y recolectores que se encuentran sindicalizados, la comercialización también la realizan en el muelle o aquellos comerciantes que se acercan a las caletas de desembarque.

Para el Servicio Nacional de Pesca de Taltal la capacidad de comercialización es una de las debilidades de los sindicatos:

“No salen a vender afuera y no establecen contratos de venta con supermercados o procesadoras de Antofagasta o Santiago, obteniendo siempre un menor precio del precio real del producto. El loco es uno de los productos más cotizados por los sindicatos, pero carecen de capacidades de comercialización, ya que no buscan mejores mercados y venden a aquellos que compran en Taltal” (Entrevista 1. Encargado Sernapesca Taltal).

Uno de los problemas que enfrentan las organizaciones tiene relación con los planes de manejo en el área adjudicada, donde generalmente en la primera recolección obtienen productos de alta calidad (peso, tamaño de la especie y cantidad),

pero que en el transcurrir de los años perciben una menor calidad de las especies obtenidas. Para la institucionalidad, la disminución de los recursos en las áreas de manejo se debe a una deficiente administración del área por parte de los integrantes de las organizaciones.

“Al tener el loco un mejor precio, no se extraen las cuotas de erizos o algas; con el consecuente crecimiento de las praderas de algas el recurso loco se desplaza a otras áreas fuera del área de manejo administrada por el sindicato al no tener suficiente luz para su reproducción. Existen otros productos pero no se explotan comercialmente por los sindicatos” (Entrevista 1. Encargado Sernapesca Taltal).

Para los pescadores, la disminución del número de especies y su tamaño se debe principalmente a las exigencias extremas de explotación impuestas por los mercados globalizados frente a un medio natural que se rige por sus propios ciclos que para ellos, a pesar de su experiencia, continúa siendo un misterio.

Este nuevo sistema económico, la globalización, va en contra de la naturaleza; nosotros en la década del 70 extraíamos productos para abastecer los mercados regionales, como Copiapó, Calama y Antofagasta. Por eso era poco lo que se sacaba pero eran mariscos de gran tamaño. Pero cuando nace esa necesidad mundial, cuando al chinito se le ocurrió comer locos, los encuentran muy ricos y se dispara la demanda, comienzan a pedir cantidades y cuando se piden cantidades de un recurso natural comienza la extracción indiscriminada, no hay veda que valga y comienzan a escasear los recursos (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Reconocen en el mar ciclos naturales de escasez y abundancia, donde se renuevan los recursos con la llegada de aguas ricas en nutrientes propiciando el nacimiento de la vida con la renovación y multiplicación de las especies marinas. Esos períodos cíclicos saben que suceden pero no se lo explican, hace parte de los misterios de la mar.

Cada cierto tiempo vienen los “aguajes”, ciclos en que aparece la comida como por encanto, la naturaleza es tan sabia que de un momento a otro se llenó de piures, se llenó de choros o se llenó de picorocos, porque ella (la mar) tiene sus aguas y tiene sus corrientes, por lo tanto se llena de comida y las poblaciones vuelven a crecer, pero pasan seis, siete o diez años y la mar queda pelá nuevamente y viene otro ciclo, ciclos que nosotros no manejamos (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Se valora la organización como una forma efectiva para controlar la extracción indiscriminada, pero insisten que la fuerte demanda de los mercados nacionales e internacionales incide en la disminución de la biomasa, lo que constituye uno de los problemas para la supervivencia de las especies.

Por eso la importancia de la organización, por qué cuidamos los recursos y limitamos la extracción. A muchos no les interesa si el producto llegó a su madurez sexual, si se mueve se lo llevan. Pero en realidad la demanda nos lleva a esta situación, si tú no tienes esa demanda no habría esa extracción indiscriminada. La demanda regula la permanencia de nuestros productos (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Consideran que la sola existencia de áreas controladas de explotación como es el caso de las áreas de manejo no es garantía de la permanencia en el tiempo de las especies marinas en el área. Explican su disminución principalmente por factores alimentarios, ya que al aumentar el número de una especie en particular, los recursos que los alimentan se tornan escasos y esto se refleja en el tamaño de las especies bentónicas obtenidas en el momento de la recolección, como los efectos adversos en el ecosistema marino.

El éxito de un área de manejo no depende de la cantidad de bichos que tenga, sino que depende de la cantidad de alimento que tenga, porque si mantienes una gran población en un área determinada, en algún momento no van a tener qué comer, porque comen y comen noche y día, por eso hay un efecto en el fondo marino y en el ecosistema. Antes sacábamos 6 a 7 locos por kilo, hoy entregamos 12 a 13 locos por kilo (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Plantean sus propias estrategias para mejorar esta situación, al proponer métodos alternativos para potenciar su alimentación y engorda:

Lo que queremos hacer nosotros en el sindicato de buzos es ver la posibilidad de alimentar los locos, tener una etapa de engorda. En un tarro plástico colgado a media agua echamos unos cincuenta locos y les damos comida, que es la cholga, lo mismo que se hace con los pollos de criadero. Entonces ese loco que está flaco porque ya tiene poca comida por la sobrepoblación en el área de manejo, le doy unos seis meses de engorda y lo puedo salvar, porque en la naturaleza hay mucha cholga, pero en otro sector. Por eso en la naturaleza todo tiene un equilibrio

que tenemos que respetar (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Al mismo tiempo, están conscientes de la necesidad de diversificar, iniciar la explotación de otras especies que actualmente no tienen valor comercial en los mercados internos y externos, pero creen que es posible su comercialización en pequeños mercados de productos exclusivos. Con esto, agregarían valor al producto y al mismo tiempo permitiría la renovación de la biomasa de especies altamente explotadas.

Para ellos, es imprescindible y urgente realizar nuevos estudios de biomasa para determinar cuáles serían las nuevas especies factibles de explotar, pero tienen claro que no es posible sobreexplotar una especie determinada, por lo que se requiere diversificar y agregar valor al producto que llega al mercado.

Creemos que tenemos que diversificar la economía, no cargarle la mano al loco, al pulpo o a la lapa. Hay una raya que está saliendo "pa'fuera", que están vendiendo en el sur que aquí nadie la ha explotado, hay camarones y langostino colorado. El cuarenta por ciento de la biomasa de langostino colorado se encuentra en las costas de Taltal, por eso a futuro queremos hacer una extracción más selectiva, con trampas artesanales y agregar precio al producto, lo que haría más sustentable nuestro trabajo. Por eso el viejo que anda en los jureles, gasta tiempo y dinero y cada vez llega con menos, podría hacer una pesca más selectiva y disminuimos el efecto de pesca sobre el jurel va haber menos gente trabajando sobre el jurel. Por eso se hace urgente realizar estudios de nuevos recursos rentables factibles de explotar, para diversificar, y no aumentar los esfuerzos de captura sobre las mismas especies que vemos que hay una disminución importante (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 1).

Se generan fuertes conflictos entre aquellos que se encuentran sindicalizados y una gran mayoría de pescadores que no pertenecen a sindicatos por la apropiación de los espacios marinos. Para este segmento, el mar pertenece a todos, siendo un espacio de libre tránsito por lo tanto de libre extracción. La privatización del mar para el uso exclusivo de pescadores que pertenecen a algún sindicato ha quebrantado la horizontalidad de las relaciones sociales en la pequeña comunidad de pescadores de Taltal, surgiendo fuertes diferencias entre aquella gran mayoría que pregona por una vida independiente y aquella minoría que poco a poco se va insertando en los mercados adoptando una lógica empresarial.

PROCESOS PRODUCTIVOS Y TECNOLOGÍA

RECOLECTORES Y ORILLEROS

Cuando hablamos de recolectores y orilleros tenemos que diferenciar entre aquellos que recolectan en la línea intermareal y los roqueríos de la costa y aquellos buzos orilleros que cruzan esta frontera y se sumergen a “resuello” (sin compresor) para la recolección de mariscos de mayor tamaño y peces que cazan con arpón.

El recolector y mariscador de orilla, caminante de las playas, que alterna la actividad de recolección marina con otros oficios estacionarios, la recolección y “el orillar” constituye una actividad complementaria a otras formas aplicadas en la obtención de recursos económicos durante el año, siendo la recolección parte integral de las estrategias económicas de supervivencia desarrolladas por muchas personas que tienen en esta actividad una alternativa viable para la mantención de sus familias. Durante la temporada estival, cuando cambian las aguas, el grupo familiar se traslada a la playa donde se ocupa de actividades propias de la recolección y pesca de orilla.

“...nos vamos todos a la playa, mi mujer y mis hijos, mis hermanos, hasta mi suegra, y dejamos cerrada la casa en Taltal y nos llevamos todo, la tele, los colchones, la cocina, y estamos seis meses en la playa recolectando huiro, mariscos y pescando...” (Entrevista de campo).

Se recolectan algas que venden a algún intermediario o negocian por víveres directamente en la playa, mariscos como lapas, erizos, culengues, locos y peces de roca que venden casa a casa en porciones individuales, obteniendo así un mejor precio o vendiendo a supermercados y restaurantes. Utilizan instrumentos como la lienza y el anzuelo para la pesca de orilla, perra, pinche, ganchos en la recolección, arpón e incluso las manos para actividades del mariscar y para la recolección de algas. Esta actividad les permite paliar los gastos propios de vivir en la ciudad, evitando el pago de servicios y abaratando los costos de alimentación al complementar su dieta con productos del mar.

La recolección de mariscos se realiza cuando el mar está tranquilo y es posible recorrer sus orillas sin peligro. Generalmente después de la recolección los mariscos se “apozan” en las ensenadas donde se pueden alimentar y presentan una mayor concentración de algas para

su protección. Se pueden “apozar” en mallas como libres en las ensenadas. Las ensenadas son lugares abrigados de la costa que poseen ciertas características apropiadas como islas o islotes bajo el mar donde se forman pequeñas colonias de especies bentónicas en espacios de fácil acceso, principalmente cuando el mar está tormentoso, siendo posible acceder fácilmente al producto y recolectar según las necesidades del momento. Es interesante el real significado dado al concepto de “apozar”, que en el sentido tradicional utilizado por los viejos recolectores corresponde a una forma de cultivo de especies en ecosistemas determinados a diferencia del concepto actual que tiene que ver con el acto de guardar en mallas en el agua para su comercialización a corto plazo.

Se recolectan con mar buena y se guardan (apozan). Lapas, locos y erizos se apozan en ensenadas y con la mar mala se obtiene el recurso. El recurso se puede apozar, se mantienen vivos en lugares donde se puedan alimentar, protegiéndolo para su permanencia con algas (Marcelo Morales, “Chelo”. Entrevista 1).

Se recolectan especies con valor comercial como lapas, locos y erizos, así también almejas que se venden en el comercio local y señoritas y apreta-



Figura 4. Huirero de Punta Negra, acarreado algas para el posterior secado.

dores consumidos por los propios recolectores. Reconocen dos tipos de lapas, la lapa marisco y la lapa mañihue.

En las próximas líneas presentamos el relato de Marcelo Morales, "Chelo", recolector orillero y buzo de los procesos aplicados en la recolección, tecnología y percepciones en relación a la actividad.

La lapa marisco (en la concha tiene un ocho) vive en superficie en las grietas donde la mar golpea y llega la brisa (frente al viento). Se extrae con un sol de mar o una estrella de mar (el sol y la estrella son depredadores y se alimentan de la lapa) y se coloca en la parte superior de la lapa y la lapa camina hacia la mar. En herramientas se ocupa el chope o pinche. Se apoyan vivos en islas o islotes que están en las ensenadas, viviendo el marisco en libertad, siendo posible acceder fácilmente, sacar lo necesario para comer.

La lapa mañihue o lapa negra de huiro, concha rayada, vive debajo del huiro, casi siempre está en las piedras bolones rosadas que tienen comida, sólo se extrae con chope. También se encuentran en las pasadas de agua, callejones correntosos de las orillas. Viven en parejas o con sus crías, se pueden encontrar familias de una población de 15 o 18 como también de dos grandes y cuatro medianas. Se apoyan en grietas, en pasadas largas, pasillos bajo el mar donde hay gran cantidad de algas, grietas de difícil acceso, formando verdaderos cultivos, recolectando aquellos de mayor tamaño cuando sea necesario. Cuentan muchos mariscadores que el zorro chillá es uno de los mariscadores que saca la lapa con su cola, la sumerge como un señuelo y la lapa sale a caminar y es apresada por el zorro.

El loco (*Concholepas concholepas*), es un molusco gasterópodo que habita exclusivamente en las costas de Chile y sur del Perú, que fue sometido a una fuerte presión extractiva hasta su regulación. Es el molusco más cotizado por los pescadores sindicalizados que cuentan con una AMERB.

"En esos tiempos era tanta la extracción que nosotros sacábamos 50 a 60 mil locos diarios, pensábamos que nunca se iban acabar. Era tanta la extracción que llegaba el tiempo del desove nosotros encontrábamos el "maicillo", donde el loco se junta a desovar. Los locos se juntan y puedes encontrar doscientos, quinientos o miles de locos juntos, formando cerros y poniendo sus huevos y los colocan en "pasadas de agua", lugares con bastante movimiento de las aguas

para que a los pescados les cueste comérselos y no se los coman todo" (Carlos Núñez, buzo. Entrevista 2).

"Viven en las pasadas de agua donde se encuentra el picoroco, donde la mar es tormentosa, en las puntas rocosas que se internan en la mar. No son numerosos en población, pero su concha es fácil de detectar, como también viven en los rincones en el lado norte de las playas. (El plancton viene del sur y se apoza en el rincón norte con el maicillo que se adhiere en las grietas). El loco que vive en las bajarías es de mayor tamaño, se obtiene en buceo a 20 m de profundidad. En algunas playas en el mes de enero y febrero las corrientes marinas que vienen desde afuera traen la arena y tapan las piedras donde los locos se juntan, formando pelotas de locos que ruedan por la arena hasta vararse. Los locos de superficie se extraen con chope y el de profundidad con perra o pinche" (Chelo Morales. Entrevista 1).

El erizo (*Loxechinus albus*) se encuentra a todo lo largo de la costa continental de nuestro país, hasta 340 metros de profundidad. En 1975 los desembarques no superaban un promedio de 3.000 toneladas anuales, pero en la década del 70 comienza una fuerte explotación del producto principalmente por los requerimientos de exportación, alcanzando en el 2003 un máximo de 55.000 toneladas al año. Esta situación genera la necesidad de establecer vedas anuales y cuotas de extracción a través del control de las AMERB.

"Los erizos también se apoyan, se extraen con la mar baja, cuando hay luna llena. El mar de baja es al mediodía. Son fáciles de encontrar porque están en grandes concentraciones (manchas), se recolecta el erizo de espina corta, su comida es más gorda, tiene la espina corta porque vive bajo las algas, y el de espina larga vive lejos del huiro y tiene poca comida, es más rojizo. Se apoza libre en pozas, se tapa con algas para que no se quemé. Se alimenta de las algas. Las grandes cantidades están en los rincones de los lados norte donde la corriente lleva la alga suelta al sector norte, esperando el erizo la llegada de las algas sueltas que trae la corriente. Se extrae con pinche o perra que son instrumentos largos, para no entrar en contacto con el erizo por lo ponzoñoso de sus espinas" (Marcelo Morales. Entrevista 2).

El apretador y la señorita son moluscos que no son consumidos por la población, no existiendo presión de los mercados para su recolección indiscriminada. Solo son consumidos ocasionalmente por los recolectores orilleros, así como por



Figura 5. Recolectando erizos entre los huiros en la bajamar.

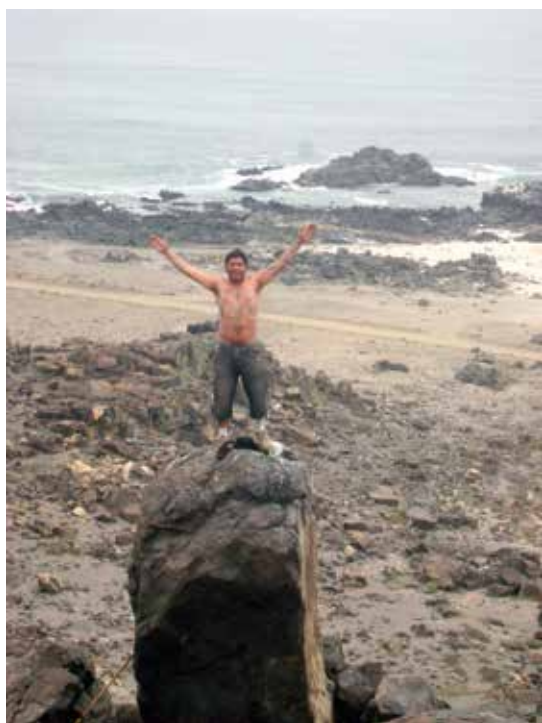


Figura 6. Marcelo Morales, "Chelo", saludando a la distancia.

los recolectores prehispanos. Las almejas y los culenques tienen un mercado reducido, siendo recolectados sólo para el mercado local.

El apretador o quirquincho como también se le conoce sólo se extrae el con borde sin espina. Se recolecta en las puntas donde la mar pega de frente y en bajamar. No se extrae comercialmente. La señorita hay en abundancia, se encuentra en las puntas rocosas, bolones y ensenadas de fácil acceso. Es de fácil extracción. Se extrae con chope. No es comercial. Las almejas se recolectan en bajamar, en los arenales que están tapadas con piedras. Se encuentran en las playas que hay

restos de concha. Cuando baja la mar donde hay bolones, al sacar las piedras, se remueve la arena, se encuentran las almejas. Recolección manual. Se sondea con pinche para ver si hay población. La almeja está asociada a culengues y tacas (Marcelo Morales. Entrevista 2).

Lenguado con arpones y ganchos. Tollos vivían en las pozas, con la bajamar quedaban más fácil de cazar como la poza de los tollos en la playa de Las Tórtolas y la poza de Punta de Cachinales. Las viejas viven siempre en los mismos peñascos. Siempre hay alguien habitando el peñasco, como el pulpo y el pejeperro. La caza del dorado y la corvina cuando se acercan mucho a la orilla. Para cazar pescados yo no los busco, tengo mi técnica, espero que el pescado me busque a mí. Me meto a la mar y comienzo a "enguarar", a cebar la mar. Saco harto erizo y lo muelo y les tiro harta comida y me escondo atrás de una pirca y llega hartos pescados, pero esta técnica es para agarrar pescados más chicos, para pescado grande tienes que recorrer (Jorge Basay, "Choche". Entrevista 2).

BUZOS ORILLEROS Y MARISCADORES

Los buzos orilleros y mariscadores constituyen un grupo de especialistas y se desempeñan el año completo en su oficio. Existen aquellos especializados en la caza del congrio, herederos de una antigua tradición de captura de esta especie. Un segmento de este grupo se ha sindicalizado, siendo un grupo minoritario en relación a aquellos que se dedican a este oficio. Recolección por medio del buceo con compresor, se obtienen mariscos de mayor tamaño, caza del congrio, peces de orilla y otros. Se utilizan instrumentos como el pinche, gancho pulpero, chope, arpón y chinguillo. Utilizan embarcación de orilla.

LA CAZA DEL CONGRIO

En el informe sobre la misión a Paposo de 1840 a cargo del misionero Rafael Valdivieso un grupo de sacerdotes realiza un viaje evangelizador a Paposo y nos entrega interesantes datos sobre la pesca del congrio, artefactos utilizados y técnicas de captura.

"Su ocupación favorita es la pesca del congrio, que abunda mucho por allí, y es digno de notarse el modo como lo pescan. Este pescado es uno de aquellos que solamente pueden cogerse con anzuelo, y los pescadores de nuestras playas para



Figura 7. Buzos orilleros en Punta Negra, Paposo.

hacer esta operación colocan el anzuelo en una cuerda, de modo que a costa de un incesante trabajo sólo van sacando el pez uno en pos de otro. Mas los paposinos tejen a propósito un trozal de poco grueso y mucha consistencia, que llaman varilla, y van poniendo en distancia de pie o pie y medio cada anzuelo hasta reunir setecientos u ochocientos: luego colocan guijarros de trecho en trecho para que se mantenga la varilla estirada en el fondo del mar, y en los dos extremos aseguran otras cuerdas que terminan en sus respectivas boyas para servir de señales que den a conocer el lugar donde están. Con este arbitrio, los pescadores sin más trabajo que tender la varilla al anochecer y recogerla al siguiente día, cogen una pesca abundantísima. En la primera ocasión que vi sacar uno de estos lances, conté hasta ciento noventa y tantos peces, y felicitando al pescador por su buena suerte, él me contestó con frialdad, que mientras no llegase a trescientos o cuatrocientos, apenas era regular; y posteriormente supe que esta misma era la opinión de todos. Desechando el anzuelo de fierro por quebradizo y de poca duración en el agua, ellos los trabajan de planchas de cobre” (M. Barrios 1981: 58).

Hasta los años 50 de siglo pasado en Taltal el modo tradicional de pescar el congrio era por medio de canastos de anzuelos, por el “calador” o el llamado “manero”, que eran especializados en su captura. El calador trabajaba con canastos, llegaba a lanzar tres canastos y cada uno contaba con un total de 1.500 espineles o anzuelos. Los maneros pescaban con lienza y anzuelo. La técnica utilizada por el calador se asemeja a la técnica del “trozal”, que llaman varilla, de los pescadores de Paposo descrito por Rodulfo Philippi a mediados del siglo XIX. No se pesca con luz de luna hasta hoy en día; esta práctica, considerada una creencia de los pescadores, para los técnicos no tiene fundamento, no tiene explicación científica, pero la experiencia y sabiduría del pescador tienen sus tiempos y espacios de reconocimiento de los misterios del mar.

“Antiguamente la pesca del congrio no era como hoy en día, por la cantidad de congrio que traían los viejos. Hoy en día el pescador hace de todo, cala la red, va a la albacora, cala canastos, va a “pescar al deo”, antiguamente no, había grupos y grupos. Había un grupo muy importante que eran “los caladores” que sacan congrios de dos

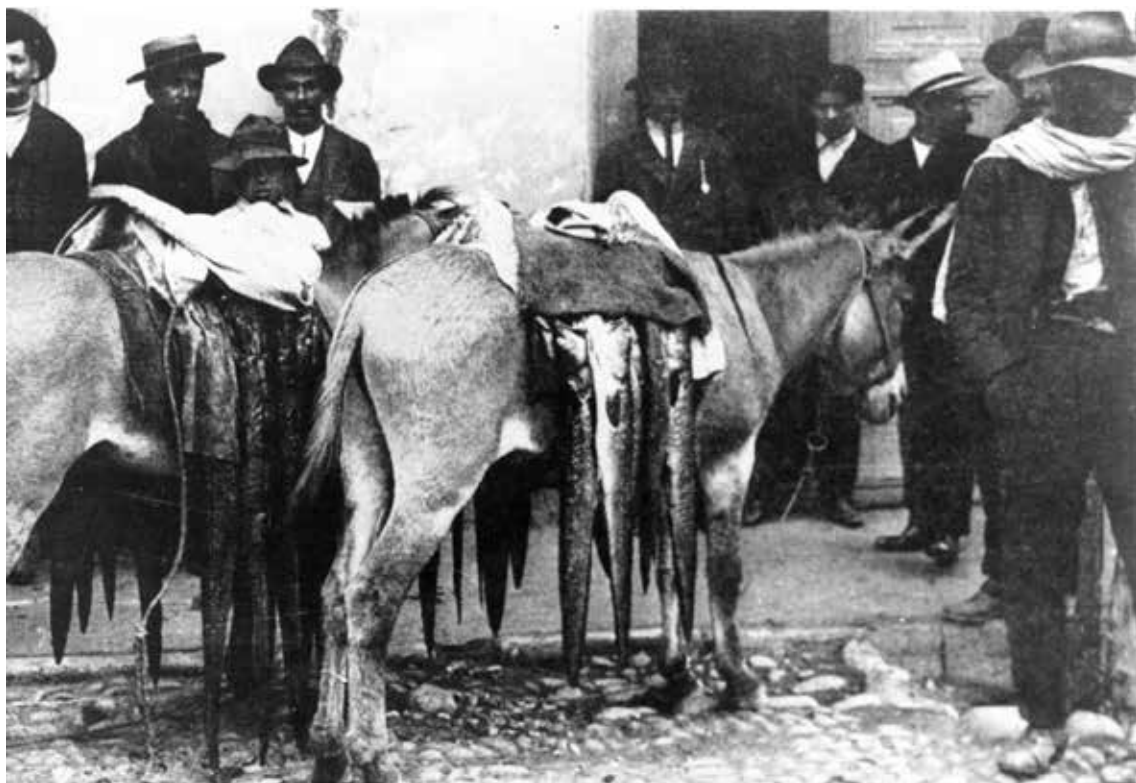


Figura 8. Tradicional vendedor de congrios y sus burros, Taltal 1930.

formas, a espinel y a la mano, “el manero” como los llamaban. Este grupo era especializado, sólo se dedicaba a eso, a la pesca del congrio. El calador calaba hasta que aparecía la luna llena, hasta más en el cuarto creciente, porque con la luz de la luna el pescado se pierde pero con lo oscuro el pescado pica. También estaba otro grupo que eran los especialistas en la caza de la albacora” (Carlos Núñez. Entrevista 2).

Generalmente la salida de los botes se realizaba al atardecer y se volvía de madrugada. No era necesario alejarse de la línea de costa, ya que por la profundidad de la bahía, una de las bahías más profundas del litoral nortino, los lugares o “caladeros” donde se cobija el congrio, donde tiene sus cuevas, se encuentran a lo largo del litoral, entre Taltal y Las Tórtolas por el sur y Taltal a Caleta Bandurrias por el norte. Años atrás era común combinar el remo con la navegación a vela, en la “chalupa”, embarcación de dos proas fácil de remar y con timón para direccionar la navegación cuando se realizaba a vela; hoy en día los pescadores cuentan con botes a motor, lo que facilita su desplazamiento.

“Se salía a la mar tipo cinco de la tarde en la chalupa o bote de dos proas que tenía cuatro remos y timón para cuando se navegaba a vela,

se salía aprovechando el viento sur y a la vela “hacia abajo” y en la mañana volvía a remo si es que no había viento. En esos tiempos los viejos llegaban hasta las islas de Pan de Azúcar a remo y a vela. La chalupa era una embarcación que era para navegar a remo que, por su forma, se deslizaba fácilmente sobre el agua. Las últimas tres chalupas que quedaban en Taltal desaparecieron con la gran “varazón” en el gran temporal de los años 60” (C. Núñez. Entrevista 2).

En la década del sesenta se inicia la pesca del congrio por medio del buceo; llegan pescadores de Tocopilla que ya habían incorporado en sus labores extractivas y de caza marina la técnica del buceo con compresor. Esta técnica permite una mayor movilidad del buzo en el fondo marino y permanecer a una mayor profundidad en un tiempo prolongado. Los pescadores de Taltal incorporan esta nueva tecnología y poco a poco van substituyendo las técnicas utilizadas tradicionalmente por el calador y el manero. Hoy en día es imposible pescar congrios por medio de estas técnicas ya que el congrio no muerde el anzuelo. Los buzos actuales dan cuenta de una disminución de la población de congrios en relación al nivel de capturas que tenían hace años atrás, esto lo atribuyen principalmente a una

captura indiscriminada por parte de ellos, a la imposibilidad de reconocer si el congrio está en el momento de su captura en período de desove, lo que los lleva a cazar la especie en momentos críticos para su reproducción.

“A partir de los años 60 o 65 se inicia la pesca del congrio a través del buceo, llegan buzos de Tocopilla y se dan cuenta que en Taltal está lleno de congrios y en algún momento los caladores que calaban unos 3 a 4 canastos con 1.500 anzuelos cada uno comenzaron a desaparecer principalmente con la aparición de la jibia que les comía la carnada de los espineles y fue substituido poco a poco por el trabajo del buzo en la caza del congrio. La cantidad de congrio que nosotros sacábamos hace 40 años atrás no tiene relación con lo que estamos sacando hoy en día, y eso se debe a que uno no puede saber si ese bicho (congrío) está en su período de desove o no, no hay cómo distinguir si es macho o hembra, sólo en el momento que uno lo destripa se da cuenta si tiene huevos o no y ese es uno de los motivos de la disminución de su población” (C. Núñez. Entrevista 2).

La pesca del congrio se lleva a cabo a distinta profundidad; según la temporada del año en que se realice, varía de 40 a 45 metros de profundidad en invierno y 20 a 25 metros en verano, esto ocurre por el desplazamiento del congrio debido al enfriamiento de las aguas superficiales resultado de las surgencias marinas. Es común que los buzos que trabajan en el congrio no respeten las tablas de seguridad para la descompresión; según ellos, no es económicamente viable trabajar siguiendo las tablas de descompresión y se sienten capaces de superar ampliamente la norma. Esto lo atribuyen a sus grandes capacidades físicas y mentales, por lo que se sienten orgullosos y son reconocidos por esta condición por buzos de otras localidades. No existen cámaras de descompresión en Taltal, siendo los accidentes frecuentes, por lo que muchos de ellos presentan secuelas físicas y motoras importantes.

“En invierno estamos sacando el congrio a una profundidad de 40 a 45 metros y en verano, en la época estival bajamos entre los 20 a 25 metros a sacar el congrio. Desgraciadamente, nosotros no cumplimos las normas de descompresión por que si las cumpliéramos no podríamos trabajar, no sería económicamente viable, pero estamos tan acostumbrados a bucear de esa manera que nuestro cuerpo se adaptó a esas condiciones, no es que no nos pase nada, sino que estamos tan adaptados que según otros buzos estamos

al máximo de las condiciones físicas que un ser humano puede aguantar. Si una persona normal debiera descompresionar en una hora, nosotros debemos hacerlo en 20 minutos” (C. Núñez. Entrevista 2).

Poseen un profundo conocimiento del territorio marino donde tradicionalmente se ha realizado la caza del congrio, registrando por medio de técnicas ancestrales los lugares donde el tiene sus cuevas y refugios, sus “caladeros”, configurando un mapa mental preciso de cada uno de ellos, con exactitud, que no requiere la utilización de tecnología de apoyo.

“Uno trabaja con un sistema artesanal de coordenadas, porque no todos los lugares del mar son adecuados para el congrio, tienen que ser cerros marinos, lugares con cuevas y grietas donde se refugia el bicho, y esos lugares están en algunas partes de la costa y uno de tanto recorrer la costa ya ubica esos lugares y uno los marca con una boya y te formas una coordenada mental del lugar en relación a ciertos hitos costeros y cuando vuelvo al lugar le puedo errar por un máximo de cinco metros no más” (C. Núñez. Entrevista 2).

Se rigen por los ciclos de la luna para salir a pescar y reconocen el mar como un sistema interrelacionado: si se presenta un año abundante en recursos bentónicos va haber más peces, si hay comida va a llegar más peces. Siempre recorren los mismos lugares y se sumergen dos o tres veces por un tiempo aproximado de 20 a 25 minutos. Se cazan con pinche, instrumento de fierro que se utiliza para inmovilizar al pez y luego se ensarta vivo en un alambre por los ojos que es el lugar mas firme para que no se escape. El congrio es un pez que resiste su captura atacando muchas veces al cazador.

“Para saber si hay pescado, yo supongo normalmente que del cuarto de la luna hasta la luna llena como que aparece el pescado, es lo único que sé, a pesar de mis cuarenta años de buzo, sé que hay un período de tiempo que casi siempre hay abundancia, sabemos también que casi siempre en verano se carga más a la orilla, pero donde siempre hay eso sí que no lo sé, pero nosotros podemos comprobar es que cuando hay más congrio es cuando sale más comida en la playa, o sea, es la lógica de todo animal, si hay comida hay bichos. Cuando uno sale al congrio va a los lugares que conoce, a los “caladeros”, veinte minutos abajo y luego voy a otro lugar, en total hago unas tres bajadas. Recorro durante 30 días los caladeros al sur de Taltal: Punta Sur, El Gritón, Las Guaneras, Punta San Pedro y Las

Tórtolas. Los dejo descansar mientras me ocupo de los caladeros al norte de la ciudad: Paso Malo, Cascabeles, Caleta Oliva, Bandurrias, Matancilla y Punta Grande. Cuando pasan los 30 días, visito nuevamente los caladeros al sur de Taltal, recorro las mismas cuevas y tienen congrios nuevamente. Los congrios se cazan con el pinche y un alambre donde los vas ensartando, los ensartas por los ojos que es el lugar más firme porque si los ensartas por las agallas se te suelta. El congrio es ciego pero te ubica y te muerde, muchas veces te llega a romper el traje. Este sistema de rotación soporta un número máximo de 15 buzos, si hay más gente trabajando tienes que darle más tiempo a los caladeros para que se renueven" (C. Núñez. Entrevista 2).

Es interesante observar el manejo racional y sustentable que se realiza en las áreas reconocidas por ellos para la obtención del congrio o de otras especies que habitan en ecosistemas específicos. Los buzos establecen un sistema económico de rotación de capturas de 60 días, cazan durante 30 días al sur y 30 días al norte de la ciudad. En ese período de tiempo los congrios vuelven a habitar las mismas cuevas. Conocen los tiempos adecuados que permitir la regeneración de las especies que, como en el caso del congrio, se caracteriza por sus hábitos gregarios, vuelve a repoblar los caladeros de caza visitados por los buzos permitiendo establecer un ciclo de capturas. La unidad productiva se compone del buzo y el "tele" que es el encargado del compresor que alimenta de oxígeno al buzo cuando está inmerso, repartiendo el resultado de la producción en partes iguales.

"Ahora uno maneja estos lugares, les da un tiempo, espera 25 a 30 días para volver a ir a ese lugar, le saco todos los bichos que había y luego lo dejo descansar 25 a 30 días. En ese período de descanso los bichos vuelven nuevamente a las mismas cuevas, tienen ese comportamiento de volver nuevamente al mismo lugar, entonces este

comportamiento te permite hacer un programa de caza y tener congrio permanentemente. En el bote vamos yo que soy el buzo y el "tele", que es muy importante su labor ya que mi vida depende de él, él me entrega el oxígeno y está pendiente que no se vaya a enredar la manguera y me ayuda a subir el "chinquillo" al bote, por eso el resultado de la caza se reparte en partes iguales, mitad y mitad para cada uno de nosotros (C. Núñez. Entrevista 2).

Existe una fuerte presión extractiva del pulpo del norte (*Octopus mimos*) debido a la gran demanda de los mercados externos, principalmente el mercado español, con una larga tradición de consumo de cefalópodos. Es uno de los recursos en que se encuentra normada su extracción y se espera una disminución de su población a corto plazo. Se extraen con pinche o perra y se requiere experiencia para su captura.

"El pulpo se va moviendo según las aguas, al pulpo le gustan las aguas cálidas, este año las aguas han estado frías por eso no hay pulpos, muy pocos, son los pulpos que quedaron del año pasado en las piedras cercanas a la orilla. Se nota cuando cambia la temperatura de las aguas, entran aguas más cálidas y llegan los pulpos más grandes. Se encuentran en cuevas en los cerros bajo la mar y uno sabe en qué cuevas se esconden porque dejan ciertos indicios como cuando encuentras almejas abiertas con seguridad hay pulpos por ahí, acumulan las conchas afuera de sus cuevas. Los pulpos no se ven, uno tiene que tantear con el "pinche" la cueva para encontrarlos. Otro indicador de la presencia de pulpos son algunas piedras dadas vuelta, que se nota que fueron dadas vuelta recientemente. Con esas piedras los pulpos tapan la cueva donde se refugian y cuando salen a comer están dadas vueltas en la entrada de la cueva. Los pulpos son muy inteligentes, apenas sienten ruido que uno hace al entrar a la mar ya se mimetizan con las piedras del lugar, pero con la experiencia que uno tiene los ve desde

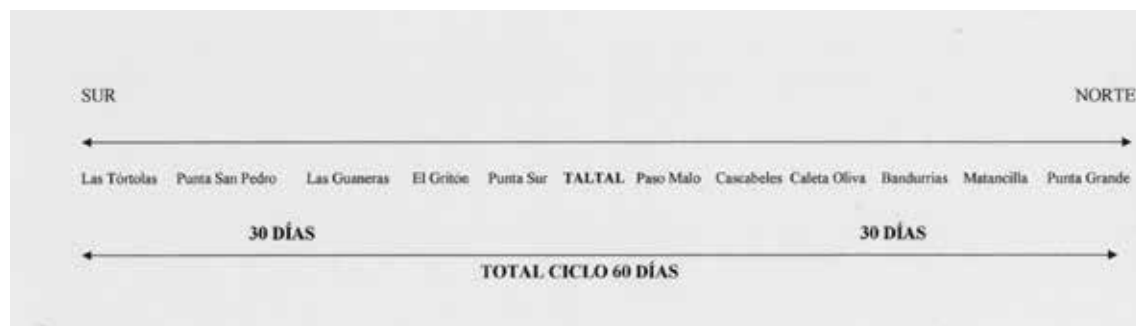


Figura 9. Ciclo económico de la captura del congrio colorado

dos a tres metros de distancia, ya a uno no lo engañan, conocemos todos los colores en que se transforman, rojo, amarillo, azul, negro, salmón, todas las distintas tonalidades. A quien no tiene la experiencia y no conoce, el pulpo lo engaña” (Jorge Basay, “Choche”, orillero. Entrevista 1).

PESCA Y CAZA MARINA DE ALTA MAR

Los preparativos para la temporada de la pesca en alta mar comienzan en la época estival, cuando cambia la temperatura de las aguas. Primero se deja estar la lancha para “esforiar”, botar el agua de la madera del casco para que se aliviane. Si el tratamiento se hace en invierno tiene que durar unos 15 a 29 días y en primavera o verano sólo una semana; si se expone el casco al sol durante mucho tiempo corre el riesgo de que se reseque la madera y se abran las juntas. Cuando se seca la madera se “calafatea”, se cierran todas las filtraciones del casco, luego pintura, mantenimiento del motor y preparación del instrumental. Se preparan los aperos de pesca, comenzando con los aperos para la pesca del tiburón y luego a fines del verano y comienzos de primavera se preparan los aperos para la caza de la albacora. Fundamental cuando se sale mar afuera es el combustible, tienen por norma llevar unos cien litros más de lo que se espera gastar, esto es así por cualquier emergencia y por las corrientes marinas. En la pesca de superficie es muy importante la movilidad, pueden estar en Chañaral, Taltal o Antofagasta, se mueven constantemente atrás de los bancos de peces o por las corrientes marinas que desplazan las embarcaciones. En las próximas líneas, el lancharo especialista en la caza de albacoras Ernesto Santibáñez nos relata aspectos de su oficio:

“En realidad, para nosotros el instrumental es un detalle nada más, nuestra primera lancha no tenía nada, ni radio, pero igual salíamos “mar afuera” con la pura experiencia y conocimiento de la mar y uno se ubicaba por la “andania de la mar” que es el oleaje del mar, el “tumbito” que se forma en la superficie que siempre es para el norte y según el oleaje uno sabe donde está la costa. Otra forma de navegar que tenían los viejos era guiándose por la Cruz del Sur, yo nunca pude aprender a navegar así, pero era la forma tradicional de los viejos, la Cruz del Sur era la gran guía en mar afuera. Es tan así, que una vez le pasé “la malla”, que es el conjunto de instrumentos para navegar a un cabo del sur que andaba con nosotros y el timón, la mar estaba

tranquila y le dije que navegara siempre hacia el este y me fui a descansar, pero a medianoche siento algo raro, que la “andania” golpeaba en el sentido contrario de la lancha y salgo para afuera, miro el compás y me doy cuenta que el amigo había navegado 2-3 horas hacia mar afuera, alejándose de la costa, y por eso la importancia de los sentidos, del conocimiento y experiencia que tiene uno sin necesidad de los instrumentos. Mar afuera hay corrientes que son como ríos, que tiran mucho, muchas millas, en 20 minutos te pueden arrastrar siete a ocho millas y uno no se da cuenta. Desgraciadamente hay algunos que se arriesgan y salen con el combustible justo”.

Navegar teniendo como guía la Cruz del Sur tiene relación con dos conceptos utilizados en la actualidad. Cuando se navega hacia el sur se dice “ir hacia arriba” y cuando se navega para el norte es “ir hacia abajo”. Esta concepción del espacio se construye en relación a la Cruz del Sur como punto de referencia en alta mar: cuando nos dirigimos hacia ella vamos hacia arriba y cuando nos alejamos vamos hacia abajo, concepción que difiere radicalmente con nuestra forma occidental de situarnos en el mundo.

PESCA DEL TIBURÓN

El tiburón se pesca con la técnica de red denominada “marajera”, que se asemeja a la pesca con espinel, pero con boyas en superficie, con una línea de 25 metros y un reinal del 04 que es delgado o reinal de papel como también le llaman. Desde la boya sale el reinal con un alambre o un cable con el anzuelo y la carnada, que puede ser caballa o sardina. Cada espinel tiene aproximadamente 150 anzuelos y abarca una superficie lineal de 2.5 a 3.0 kilómetros. Al finalizar la botadura de la red o de “calar la red” como se le conoce, se deja toda la noche,

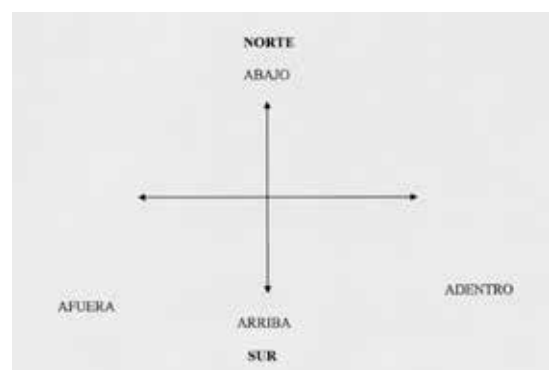


Figura 10. Esquema de posicionamiento del pescador en relación a la Cruz del Sur.



Figura 11. Recogiendo la red y subiendo un tiburón a la lancha.

hasta media mañana y se ve una línea recta con los corchos con su reinal y anzuelos, donde los corchos están a cierta distancia, para que cuando “pique” el tiburón no se enreden unos a otros.

Para identificar si un tiburón picó, vemos que la línea con los corchos, que es recta, hay un corcho que está para el lado, está fuera de la línea recta porque el tiburón arranca para los lados, izquierda o derecha, siempre para los costados, a diferencia del azulejo que comienza a hundir el corcho. En la mañana se recoge la red junto a los espineles y en el muelle se entrega al comprador que generalmente vende al exterior, poco se consume el tiburón en Chile.

CAZA Y PESCA DE LA ALBACORA

Con el cambio de estación, en verano y principio del otoño, hasta los meses de abril y mayo, se realiza la pesca y caza de la albacora, junto al atún, el merlín y la marsopa que es un delfín pero sin “capacho” que llega junto a la albacora. Existen tres tipos de caza de la albacora, la forma tradicional que es con arpón, la pesca con red y la pesca con espinel. La caza con arpón es considerada la más importante para el pescador, la más linda de todas, donde el prestigio del cazador está en juego, y como los antiguos changos, se hacen a la mar en busca de esa relación profunda

entre el cazador y la presa, enfrentando la fuerza del cazador y la astucia del animal. Se caza con arpón unido a una “veta”, cordel de 120 brazas que va unido al arpón, que corresponde a 160 metros de cordel, permitiendo una mayor movilidad de la presa cuando es arponeada.

“Uno ve la albacora “rayando” a la distancia y le hace la “siga”, buscando la forma más apropiada de acercarse a la albacora. Hay que atajarla lo más al filo que se pueda, de frente, lo más al frente que se pueda ya que la albacora mientras navega va moviendo su cabeza de lado a lado, observando los costados y cuando se da cuenta de lo que tiene al frente o atrás el arponero ya está encima, a tiro de arpón”.

En la caza de la albacora es muy importante la experiencia del “chofer” como le llaman al capitán, que tiene que poseer conocimiento y experiencia, leer las aguas, el viento y las pajarerías. Leer en el agua “empañá”, que es considerada el “agua buena”, que son aguas no muy claras ideales para la caza. Lo importante para el capitán de la embarcación es el equipo, los tripulantes. La lancha tiene cuatro a seis tripulantes, considerados los mejores por el capitán; ser parte de este equipo es añorado por otros hombres del mar. **Generalmente, los integrantes de una embarcación son parientes entre sí, padre, hijos y primos, y el sistema de reparto de las ganancias es uno por dos para el dueño de la embarcación,** y está determinado por el volumen de las capturas y su posterior venta.

“Yo tenía buena gente, buenos cabros me acompañaban, cualquier problema nos ayudamos sin necesidad de contratos, si tiene un problema en la casa, se le adelanta la plata, todo de palabra, sin necesidad de contrato. Cuando estaba buena la pesca ganábamos plata y repartimos la plata en partes iguales y dos partes para el capitán, que es el dueño de la lancha y tiene que cubrir la plata de la salida. En cada salida teníamos que hacer las “lucas”, teníamos que pillar mil kilos y ahí estábamos tranquilos. Los mil kilos eran 400 mil pesos para cada uno, en una salida que generalmente era de una semana, pero generalmente eran mil seiscientos, mil cuatrocientos kilos por salida. En esos tiempos uno llegaba al muelle y habían cabros que saltaban a la lancha a limpiar y dejaban la lancha nueva y ganaban sus “lucas” también. Nosotros anduvimos como 11 años con el mismo equipo, cada uno sabía muy bien lo que tenía que hacer, desgraciadamente varios se fueron a trabajar afuera, principalmente a Tocopilla”.

Uno de los aspectos importantes del pescador de mar afuera tiene relación con la movilidad y el mar como un mundo abierto, sin fronteras, donde se establecen lazos de camaradería entre todos los lancheros, desde Arica a Chiloé, en un mundo donde todos se reconocen y se identifican en una dimensión espacial flexible, identitaria, que traspasa los límites territoriales de la frontera (Recasens, 2003).

En la mar todos los lancheros nos conocemos, gente de Chiloé a Arica que se mueven atrás de la albacora. Hace un tiempo atrás éramos sólo dos lanchas de Taltal que eran pescadores de mar afuera y a mí me conocían como el "capitán Pink Floyd" porque en ese tiempo, cuando era más cabro, me gustaba la música de Pink Floyd" y así era conocido en la mar. Mar afuera todos somos iguales y nos ayudamos en caso de emergencia.

Como resultado de la pesca industrial que muchas veces no respeta los límites de las cinco millas náuticas de uso exclusivo para la pesca artesanal, año a año disminuyen considerablemente sus capturas, por lo que no pueden desempeñarse como pescadores el año entero y tienen que complementar con otros oficios.

Hoy en día, es imposible vivir todo el año de la pesca, por eso trabajo en mi taller mecánico de junio a diciembre y cuando cambian las aguas me dedico a la mar que es lo que me gustaría hacer todo el año, pero desgraciadamente ya no se puede. Esto por la pesca industrial, que no permite que las especies pelágicas se aproximen a la costa, además capturan todo, con esto no hay renovación y la mar se muere.

Otra técnica de captura de la albacora es con red, espineles y luces para atraer la carnada. Esta técnica requiere de toda la experiencia y conocimiento del capitán de la embarcación, que ayudado por los instrumentos determina el lugar exacto para tirar la red.

La segunda manera de cazar la albacora es con la red superficial. Uno espera la tarde, como a las cinco antes que se ponga el sol, se comienza a preparar la red, las boyas, los espineles y las luces, porque la red va con luces químicas que hay que activarlas. Cuando está todo listo comienza la labor del "chofer" que comienza a trabajar con la sonda, el GPS y el sensor de temperatura y principalmente observando el medio ambiente, ubicando las "pajaradas" donde hay "comederos" que es donde hay pescado que sirve de alimento y se va marcando con el GPS los bordes de la "mancha" y ubicando el "recalmón", que son las fecas de la albacora que son como manchas de aceite en el agua que salen a la superficie.

Voy navegando hacia fuera y encuentro agua a 19° que es buena temperatura del agua y comienzo a marcar hacia el sur el espacio de agua que tiene esa temperatura porque son "lenguas de agua", la marco hasta el final, cuando encuentro aguas a 17° me devuelvo hacia el norte, marcando la lengua de agua que tiene una buena temperatura y voy chequeando permanentemente la temperatura, marcando la lengua de agua buena y en los cortes de agua comenzamos a tirar la red, dando la orden de calar la red con las boyas y activar las luces, mientras vamos tirando la red que tiene una longitud de 800 brazas que equivale a 1.3 kilómetros más menos. Después que terminamos de calar la red que queda amarrada a la lancha viene el relajo, viene la brisca y la conversa y el vino hasta el otro día. Esto es así, porque el pescado en las "curacas" que es la caída del sol o al amanecer, en la penumbra es cuando el pescado come, a esa hora el pescado está activo y sale a comer.

La luz llama la atención del pescado chico y el "peladillo" que es un pulgilla o un calamar chiquitito que es atraído por las luces y atrás llega el ejurel, llega la raya, el bacalao, llega el atún, llega el tiburón atrás del atún y también la albacora a comerse el atún y ahí, en ese momento caza la



Figura 12. Albacora arponeada y pictografía de la Quebrada El Médano representando la caza de la albacora.



Figura 13. Con la albacora en la lancha el pescador posa orgulloso junto a la presa.



Figura 14. Cazador y su presa al fin de la jornada.

albacora, se enreda en la red, se envuelve con las aletas y la misma espada.

Cuando salimos a la caza de la albacora, tenemos nuestras cábalas para que todo salga bien. Saliendo del puerto limpiamos la lancha nuevamente, se baldea completa, no importa si está limpia, hay que lavarla de nuevo, eso lo hacemos saliendo del puerto a la altura de La Puntilla, y también las aceitunas, siempre llevamos aceitunas en la lancha, no importa si se comen o no, porque el olivo es de tierra santa, constituye la relación del pescador con su santo patrono San Pedro, como también el vino que nunca falta.

Otra forma de cazar la albacora es con espinel, pero, a diferencia con la pesca del tiburón, el espinel no trabaja en superficie sino que a unos 20 metros de profundidad.

EL ATAQUE DE UNA ALBACORA

El año 1987 a la altura de la Caleta Las Tórtolas, a 25 kilómetros al sur de Taltal, la lancha de los hermanos Santibáñez, con una larga tradición como pescadores de alta mar, fue atacada por una albacora recién arponeada que por poco hundió la embarcación. En el relato de Ernesto Santibáñez, capitán de la embarcación, podemos revivir la emoción de la caza, sentir la fuerza del animal y los peligros a que están expuestos los hombres en sus frágiles embarcaciones. No es extraño escuchar historias de pescadores que fueron atacados por albacoras, pareciera tener cierta frecuencia en el tiempo, lo que impregna la acción de gloria y valentía para sus participantes. En esa oportunidad los tripulantes de la embarcación eran el capitán Ernesto Santibáñez Leyton y los tripulantes Damián Leyton Rojas, Luis Leyton Rojas y Ricardo Riero Iriarte.

“Voy a contar una historia que nos pasó cuando éramos más cabros, teníamos poca experiencia

en la pesca y en la caza de la albacora. En esa oportunidad, íbamos a salir a la mar con mi papá al día siguiente pero él se fue a entregar una albacora a Caldera y no volvió ese día, se quedó allá y al otro día nosotros fuimos a buscar petróleo como a las seis de la mañana en bidones de 40 litros, yo era bien cabro, estaba en 2° medio, y lo primero que nos pasa es que se nos resbala un bidón y se nos derrama, ya comenzamos mal el día. Así, nos hicimos a la mar y llegamos a la altura de Las Tórtolas, y de repente el Damián que tiene suerte para ubicar las albacoras me dijo dale pa'llá Tito que va salir un pescado, eso fue como a las nueve de la mañana, y el Damián me dijo dale nomás, Tito, que es por allá, donde se ve un bote, pero al acercarnos no era un bote, era una tremenda albacora un poco más chica que la lancha y que debe haber pesado unos 500 kilos y era un enorme “capacho” alto y grueso que sobresalía en la superficie de la mar. Todos nos pusimos eufóricos, ya vamos cabros, vamos nomás, tenemos que cazarla. Comenzamos a hacerle “la siga” y nos posicionamos de frente a la albacora y la arponeamos por el costado del capacho, todos estábamos felices por arponearla a la primera”.

Un cuarto para las diez de la mañana la “lanceamos”, y le dimos cordel y comenzamos a “trabajar” la albacora, las once, la una, las dos de la tarde y la seguíamos trabajando, dándole cordel y recogiendo cordel. Llegaron las cuatro de la tarde, cinco de la tarde y la albacora como si nada, seguía dando la pelea, era tan grande que el arponazo no le hizo nada. Nos comenzamos a preocupar, chucha, qué güevá hacemos, ya cabros tiremos el “garabato”, y la albacora seguía como a 15 brazas, así es que tiramos el garabato derecho por el reinal hacia abajo, el garabato tiene una guía y corre libre, con las patas hacia arriba con la finalidad de ensartar la albacora desde abajo. De repente



Figura 15. A “la siga” de la albacora que va “rayando” al frente y los arponeros se preparan para “lacearla”.



Figura 16. Lanzamiento del arpón que se inserta en el lomo del pez y comienzan a “trabajarla” para subirla a la lancha.

la albacora sale al frente del “tangón” y sale en seco, con todos los cachos arriba del agua y comenzó a dar vueltas como loca y era una tremenda güevá y de repente se va a pique y no sentíamos más la presión de la cuerda.

Ahora, con la experiencia, uno sabe que cuando la albacora se va a pique y luego no hay tensión en la cuerda es porque viene de vuelta, en el sentido contrario al reinal que está inserto con el arpón. Lo que hacemos ahora con la experiencia y conocimiento de su conducta es mover la lancha, ya que la albacora viene subiendo en vertical con la lanza hacia arriba para ensartar la presa que en este caso era nuestra lancha.

Nosotros no sabíamos de esta conducta de la albacora por la falta de experiencia, así es que no sabíamos qué pasaba y de repente salta la albacora y le pegó al lado del motor, atrás, haciendo un forado enorme que en poco rato el motor se tapó de agua y estábamos como a tres horas de la costa y comenzamos a “achicar”, sacar agua del bote, sin parar, y así se fue el día y toda la noche. Nos amarramos todos por si nos perdíamos en el agua. La lancha se llenó de agua y había que mantenerla para que no se hundiera, había que pasar de la cabina al motor tirándose a una piscina, estaba todo lleno de agua. Pasó la noche y comenzó a aclarar, en eso agarramos una frazada con la cual hicimos un tapón desde abajo hacia arriba, con esto bajó un 40 por ciento del agua elevándose la línea de flotación y nos dimos ánimo para seguir achicando y continuamos sacando agua de la lancha. Y así fue pasando la mañana y de repente se me ocurre sacar un poco de petróleo, y en el “huagacho” que se utiliza para sacar la anchoa que uno usa de “carnada” después que le pone “un tiro” a la mancha, que es un chingillo grande con una caña.

Le echamos trapos al “huagacho” que mojamos con el petróleo y los pusimos en el “tangón”. Y así, ya casi alucinando, Damián me dice mira Tito parece que allá veo un bote y me subo arriba de la cabina y veía una güevá negra chiquitita en el horizonte. Ah... un bote güevón, un bote güevón, un bote y encendimos el “huagacho” que al quemarse comenzó a soltar humo negro y con tan buena suerte que era un barco mercante chileno que se llamaba “Ultragas” que pasaba cada 10 días por el lugar. El barco comienza a aproximarse y nosotros felices que nos hayan visto, pero el barco pasa frente a nosotros y no para, chuuuu..., cagamos cabros. Pero estos barcos mercantes son tan grandes que para maniobrar requieren espacio y cuando se estaba perdiendo nuevamente comienza a girar y se pega la vuelta y el compadre del barco no la podía creer, y nosotros estábamos “calatos” y nos tiraron la escalera. Desde el día anterior, a las 10 de la mañana que la laceamos hasta media tarde del otro día la albacora nos había arrastrado hasta la altura de Chañaral, unos 100 kilómetros al sur de Las Tórtolas donde la habíamos arponeado, no la podíamos creer” (Ernesto Santibáñez. Entrevista 2).



Figura 17. Albacora “laceada” al costado de la lancha.



Figura 18. Reportaje del año 1987 que cuenta del ataque de una albacora a una lancha del puerto de Taltal.

CREENCIAS

La gente de la mar mantiene un cuerpo de creencias en torno al mar y sus recursos. Se mantiene vivo un respeto implícito y reconocimiento a la mar, como entidad femenina, fuente de recursos que permite la supervivencia de sus familias. Para el hombre la mar está viva, así como los seres que la habitan se expresan en el "tumbo" que revienta con fuerza en los roqueríos de la playa y en el viento huracanado que acarrea la tormenta. Tratan a la mar con respeto y cariño, estableciendo muchas veces una relación amorosa, conyugal, entre el hombre y la mar. Hasta hoy en día, la mujer no puede subirse a los botes porque es causa de tragedia, existiendo

un sentimiento machista arraigado entre los hombres de mar. Evitan a toda costa mujeres en los botes porque les traen mala suerte. Esta creencia se refleja en las actividades y proyectos presentados y ejecutados por los sindicatos, cuyos beneficiarios son el segmento masculino de los inscritos, teniendo la mujer, que también es socia inscrita, una mínima expresión en las actividades propuestas a pesar de ser un segmento sujeto a recibir beneficios en los programas del Estado. Se espera que esta realidad cambie, ya que en las nuevas elecciones de directiva de este año de los siete sindicatos activos, en el sindicato de Orilleros y sindicato de Cifuncho fueron elegidas mujeres como presidentes, mujeres consideradas activas y trabajadoras de la mar.

“Uno no debiera tirarles piedras a la mar, porque si le tiras piedras a la mar la mar se venga, te puede salir un “tumbo” que no lo vas a ver, te puede pasar algo, un accidente. No puedes escupir en la mar menos orinar, le tienes que tener respeto. La gente más antigua mantiene viva esa creencia, a diferencia de la gente nueva que no hace caso de la tradición. Tampoco se puede “llamar al viento”, porque si tú llamas al viento llega el temporal, la braveza, la mar mala y no puedes salir a hacer tus labores diarias. Tampoco hay que nombrarla, hay que entrar a la mar en silencio, sin meter mucha bulla y salir despacio, tal como uno entró, con respeto. La mar es como las mujeres, celosa y veleidosa, uno no sabe cómo va a reaccionar. Por eso hace un tiempo atrás todavía no podías subir a una mujer al bote, menos trabajar en la mar porque la mar se ponía celosa, sólo podían trabajar los hombres, porque nosotros éramos de ella, de la mar. Para los viejos la mar está viva, de repente uno está trabajando y la mar está tranquila y viene un “tumbo” que te arrastra y te lleva, y sólo te pasa a ti. Los compañeros que están trabajando contigo al tiro te preguntan **qué le hiciste a la mar, qué dijiste**. Por eso hay que respetarla porque ella conoce hasta tus pensamientos, está viva. Cuando uno acampa en las playas no puedes dormir con la cabeza hacia la mar, porque se cree que al otro día algo malo te puede pasar. Esa es una creencia bastante difundida entre la gente de la playa y respetada hasta hoy en día. Siempre hay que dormir con la cabeza hacia el cerro o hacia los lados pero nunca hacia la mar, nunca darle la espalda. Nos preocupa especialmente de que los niños cumplan con esa costumbre” (Jorge Basay, “Choche”, mariscador orillero. Entrevista 2).

El cronista Inca Garcilaso de la Vega nos describe el culto a la madre mar en el sur del Perú y Tarapacá:

“Los de la costa del mar...adoraban en común a la mar y le llamaban Mamacocha, que quiere decir Madre Mar, dando a entender que con ellos hacía oficio de madre al sustentarles con su pescado. Adoraban también generalmente a la ballena por su grandeza y monstruosidad. Sin esta común adoración que hacían en toda la costa, adoraban en diversas regiones y provincias el pescado que en más abundancia mataban en aquella tal región, **porque decían que el primer pescado que estaba en el mundo alto (que así llaman al cielo), de cual procedía todo el demás pescado de aquella especie de que se sustentaban**, tenía cuidado de enviarles a sus tiempos abundancia de sus hijos para sustento de aquella

nación; y por esta razón **en algunas provincias adoraban a la sardina**, porque mataban mayor cantidad de ella que otro pescado, en otras la lisa, en otras el tollo, en otras por su hermosura el dorado, en otras al cangrejo y al demás marisco, por la falta de otro mejor pescado, porque no lo había en aquella mar o porque no lo sabían pescar o matar. En suma, adoraban y tenían por dios cualquiera otro pescado que le era de mayor provecho que los otros” (Inca Garcilaso de la Vega, Cap.10: 28).

Cerca de Las Tórtolas, al sur de la ciudad de Taltal, hay una playa que se conoce como playa de “Los Tollos”, donde se aparece la figura de un hombre que se ve a la distancia.

“Si vas cruzando de un varadero a otro y te están observando desde otro punto a la distancia, te ven que vienes acompañado con alguien, pero cuando llegas a tu destino y te preguntan con quién venías caminando y tú venías solo, era el compadre de la playa de “Los Tollos” que salió a tu camino. Pero aparece en un lugar de la playa, en el varadero, cerca del camino donde hay una piedra grande. Nosotros pensamos que posiblemente hay un entierro en el lugar” (Jorge Basay “Choche”. Entrevista 2).

CONSIDERACIONES FINALES

Desde las primeras fuentes de información existentes sobre el estilo de vida de las comunidades pescadoras de la costa del Norte de Chile aportados por cronistas, científicos y viajeros que recorrieron sus costas a los actuales pescadores artesanales, han transcurrido 400 años de prevalencia de un estilo de vida relacionado profundamente al mar y sus recursos, que gracias a la elaboración de complejos sistemas sociales, técnicos y simbólicos las comunidades costeras lograron adaptarse al medio ambiente marino de manera armónica y sustentable.

Los cambios climáticos y la fuerte disminución de la productividad del medio marino en la actualidad contrastan con los relatos de Vásquez de Espinosa en 1630, Philippi en 1854 y Capdeville en 1917, quienes se maravillan con la diversidad de especies que se aproximan a la costa y la cantidad de capturas obtenidas por los pescadores de Paposos y Taltal, condiciones que se asemejan a las conocidas por los pescadores artesanales hasta mediados de la década del 70 del siglo pasado, cuando la bahía se encontraba cubierta de algas y las varazones de peces era una constante en los meses estivales.

Al comparar los datos etnográficos, los instrumentos y artefactos aportados por el registro arqueológico con la tecnología y las actividades que emplean los pescadores recolectores contemporáneos del área de Taltal, podemos constatar que no existen cambios fundamentales en los procesos de recolección y tecnología aplicados por los recolectores y pescadores de orilla, conservando una tradición que se mantiene en el tiempo con muy tenues variaciones, pero sí, vemos una simplificación de los artefactos utilizados con una mínima elaboración de productos resultantes de su actividad. La utilización del pinche, perra, chope y las manos contrasta con la diversidad de instrumentos de recolección de los recolectores prehispánicos.

En la pesca del congrio se substituye la técnica del "trozal" descrita por Philippi en Paposo, primero por la pesca con canastos utilizando espineles y luego por la caza del congrio por medio del buceo. La incorporación de instrumental de navegación por los lancheros para la navegación en alta mar constituye un aporte significativo a la seguridad de la navegación y a la localización de lugares aptos para la pesca y substituye la navegación teniendo como guía la Cruz del Sur. Sin embargo, los pescadores lancheros siguen confiando más en el instinto y en el conocimiento tradicional aportado por sus padres y abuelos.

Presentamos una serie de cuadros comparativos entre el pasado prehispánico y los pescadores artesanales contemporáneos:

Recolectores orilleros prehispánicos

Mariscos y otros	Artefactos utilizados	Productos	Consumo	Elaboración
Lapas, locos, erizos, señoritas, chitón, peces, algas(?), pulpo.	Chuzo mariscador, chopes, gancho pulpero, gancho ericero, lienza de fibra vegetal, chinguillo y las manos.	Carne de moluscos, conchas, charquicillo.	Carne de moluscos y peces fresca y seca.	Anzuelos, anzuelos compuestos, pesas, colgantes de adorno, recipientes, uso ceremonial.

Recolectores y orilleros actuales

Mariscos y otros	Artefactos utilizados	Productos	Consumo	Elaboración
Lapas, locos, erizos, pulpos, peces, algas.	Pinche, perra, monofilamento, barreno, balde y las manos	Carne de moluscos, peces, algas.	Carne de moluscos y peces, algas.	Sin elaboración.

Mariscadores y recolectores buzos prehispánicos

Peces y moluscos	Artefactos utilizados	Consumo	Productos	Elaboración
Lapas, locos, erizos, chitón, señoritas, algas, vieja, tomoyo, congrio, lenguado, cabrilla, corvina, jurel, pejeperro	Balsas, lienza de fibra vegetal con anzuelo de concha, hueso y metal, aguantador óseo, arpón fino para peces, arpón multibarbado, cuchillo con mango óseo o madera, pesas de concha, hueso y piedra, pesas de dos bolas y redes, chinguillo, chope, chuzo mariscador, gancho pulpero y gancho ericero.	Carne de moluscos y peces fresca y seca.	Carne, huesos, charqui.	Anzuelos, anzuelos compuestos, pesas, barbas de arpón, arpón, colgantes de adorno, recipientes, uso ceremonial.

Mariscadores y recolectores buzos actuales

Peces y moluscos	Artefactos utilizados	Consumo	Productos	Elaboración
Lapas, locos, erizos, algas, vieja, tomoyo, congrio, lenguado, cabrilla, corvina, jurel, pejeperro.	Bote, lienza y anzuelos de fierro, plomada, pinche, perra, fierro, chinguillo y tarros.	Carne de moluscos y peces frescos.	Carne.	Cuero de pescado y conchas para artesanías.

Cazadores pescadores prehispanos

	Artefactos de caza	Productos	Consumo	Elaboración
Lobos de mar	Balsas, arpón desprendible con punta lítica o cobre. Artefactos para golpear como palos o mazas.	Pieles, carne, grasa, aceite, sangre, huesos.	Carne, aceite, grasa, sangre.	Pieles para: balsas, techo de viviendas, cordeles, vasijas, vestuario. Instrumentos: barbas, arpones, anzuelos compuestos, adornos.
Ballenas	Balsas, arpón desprendible con punta lítica o cobre.	Carne, grasa, aceite, huesos.	Carne, grasa, aceite	Artefactos e instrumentos: chopos, chuzo mariscador, barbas de arpón.
Albacora, atún, delfín	Balsas, arpón desprendible con punta lítica o cobre.	Carne, huesos	Carne	
Pulpo	Gancho pulpero		Carne	

Pescadores lancheros

	Artefactos	Productos	Consumo	Elaboración
Tiburón	Lancha, redes, garabato	Carne	Carne	Sin elaboración
Albacora	Lancha, arpón, redes, garabato	Carne	Carne	Sin elaboración
Delfín	Lancha, redes, garabato	Carne	Carne	Sin elaboración
Atún	Lancha, redes, garabato	Carne	Carne	Sin elaboración

La irrupción de una mentalidad mercantilista, donde los sistemas productivos están orientados exclusivamente a los mercados, contrasta con aquellos hombres de mar que mantienen un sistema tradicional de pesca, donde la unidad de producción es la familia que reproduce las habilidades y destrezas en las actividades de pesca y recolección y los conocimientos del proceso productivo a través de la enculturación y la socialización, impregnándolos de identidad y tradición que se remontan en el tiempo. Este segmento social desconfía de las organizaciones de pescadores, para ellos las organizaciones limitan la libre movilidad y desplazamientos en un espacio que consideran que es de todos, limitan la extracción en zonas que hoy en día son de uso privativo de los sindicatos, generando conflictos de incompatibilidad de visiones entre los pescadores sindicalizados con una visión orientada al mercado y aquellos pescadores más conservadores.

Poseen rasgos culturales que los identifican, lo que Oscar Lewis denominó una cultura de la pobreza, donde se trabaja al día sin proyección a futuro, fracaso en la inserción a las organizaciones, nulo acceso al crédito y un mínimo sentido

del ahorro (O. Lewis 1972), pero poseen un estilo de vida que han heredado de generación en generación a través de las líneas familiares, desarrollando diversas estrategias y soluciones adaptativas a un sistema económico y social adverso, donde la unidad productiva familiar se traslada a la playa a "chanquear" durante seis meses al año, participando todos sus miembros en la recolección, pesca y comercialización de productos con una redistribución equitativa de los recursos y de los ingresos, donde el resultado final de las ventas se divide en partes iguales en función de las capturas obtenidas.

La percepción del hombre del medio natural es el reflejo de una cultura que permanece en la heterogénea construcción del medio natural, reconociendo en la mar sus ciclos, sus aguas y sus corrientes, los fondos marinos donde habita el congrio y los callejones correntosos donde el loco pone sus semillas. La luna rige los procesos de recolección y pesca en una sinfonía lúdica, al compás del tiempo que marca el tumbo que eclosiona en los roqueríos de la playa. Lapas, locos, chitones en las puntas rocosas donde la mar está revuelta, frente al viento del sur, en las pasadas de agua, entre las algas que se aferran

a las rocas en una danza eterna entre la espuma y las corrientes que las arremolina. Las viejas, el congrio y el pulpo se refugian en sus cuevas submarinas, volviendo de tiempo en tiempo a repoblar la punta rocosa del bajerío. La pajarería gira en un frenético remolino, surcando la atmósfera en un clavado perfecto tras el pez que alimenta a la albacora, al tiburón y al atún que ingresa en la bahía de nuestra señora en busca del cardumen escurridizo (Notas; cuaderno de campo).

Reconocen los ciclos naturales de recuperación de la vida marina, pero la fuerte demanda de los mercados los impulsa a una extracción indiscriminada, actitud contraria al comportamiento del pescador tradicional que utiliza métodos de explotación racional y de bajo impacto, sustentables con los ecosistemas marinos. Creen que la organización y las áreas de manejo es una solución efectiva para el control de la extracción al estar determinada por cuotas, pero, sin embargo, están conscientes de que los ecosistemas marinos están sujetos a otras variables, es un medio interrelacionado, donde el aumento de poblaciones bentónicas en espacios reducidos genera cambios en la calidad del producto y el aumento y disminución de otras. Creen que es necesario diversificar sus capturas como una forma de mantener el equilibrio en los espacios marinos y agregar valor al resultado de sus capturas como una forma real y sustentable de insertarse en los mercados.

El recolector recorre el litoral escudriñando entre los roqueríos, tras la jaiba, carnada perfecta que alimenta el anzuelo, especialista en la pesca "al deo" desde las peñas, cebando la espuma de aromas y sensaciones. Tomoyos, borrachillas, cabrillas, rollizos y blanquillos brillan en un destello bajo la luna tras la carnada que zigzaguea como un pequeño pez que alimenta la cadena trófica del ecosistema. Llega la luna llena con la gran baja, se recoge la mar en pro del mariscador que con la familia recolecta lapas, locos, piures y culengues, tras el pulpo que se esconde entre las grietas de la bajería. Destellan a la luz de la luna la perra, el chope, el gancho y el mariscador hábilmente va llenando el balde con los alimentos que nutre a la familia y vende recorriendo las añosas casas del puerto u ofreciendo en los mercados. Agradece a la mar, la trata con cariño y amorosamente acaricia la espuma de la ola recordando la sal en la piel de aquella mujer del puerto. La mar, madre mar, entidad femenina que lo protege contra el tumbo traicionero, siempre de frente, sin malos pensamientos, porque la mar lee tus pensamientos (Notas; cuaderno de campo).

Este nuevo escenario ha generado un conjunto de situaciones conflictivas que tienden a modificar las relaciones sociales en la pequeña comunidad de pescadores que constituye un grupo social homogéneo y vinculado por estrechos lazos de parentesco. Conflictos de uso y explotación de áreas entregadas a sindicatos para su explotación exclusiva que determina la libre circulación y explotación de recursos, diferencias en el conocimiento tradicional de medio marino y las impuestas por la institucionalidad, la imposibilidad de establecer precios de venta compartidos entre los sindicalizados y la gran mayoría que no pertenece a organizaciones.

El cazador de congrios enfila el bote "hacia arriba", tras el ancestral "caladero", visitado año a año en busca del preciado congrio colorado que se esconde en sus cuevas bajo la ola. Mira el cielo sembrado de estrellas y el cuarto creciente de la luna que anuncia una buena pesca. Va en silencio, el murmullo del motor se confunde con el saludo de bufidos en la lobería de La Puntilla y la pajarería se arremolina sobre la estela de espumas. Amanece en el horizonte y una espesa niebla se desliza sobre la superficie de la mar, mientras el hombre se viste con su negro traje unido a una manguera que le da la vida, sumergiéndose en la oscuridad del océano tras el congrio escurridizo. En el bote el "tele" vigila el compresor, corazón del buzo que recorre las cuevas del caladero donde se refugia el pez, tanteando con el pinche en la oscuridad del océano para ensartarlo en una fugaz lucha con la serpiente marina (Notas; cuaderno de campo).

La explotación sistemática de especies bentónicas y pelágicas determinada por sus altos precios y una continua demanda de los mercados internacionales han mermado los bancos naturales de estas especies, proceso que para la institucionalidad se debe principalmente a una deficiente administración por parte de los sindicatos de las áreas de manejo. Para los pescadores artesanales las principales causas de la creciente disminución de la biomasa marina se deben a factores como la depredación realizada por los pescadores industriales principalmente por la pesca de arrastre, la fuerte demanda de una economía globalizada que atenta fuertemente en el equilibrio de la naturaleza y los cambios climáticos.

El capitán lancharo apresta los aperos: arpones, redes, espineles y anzuelos, en busca de la marea pelágica donde mueren las estrellas. En el horizonte, la camanchaca irrumpe sobre los faldeos de la Cordillera de la Costa, estallando en infinitas gotas

sobre el paisaje que alimenta el despeñadero y la vertiente de agua salvadora. El capitán escudriña el horizonte en busca de la "mancha" señalada, la pajarería gira y gira sobre la fulgurante "ardentía". El "agua empañá" y el "recalmón" anuncian la presencia de la albacora escurridiza, rayando a la distancia el capacho sobre las olas. Se prepara el arponero ancestral en el tangón, cazador pretérito que en un certero movimiento lanza el arpón al cielo surcando el aire en un zumbido siniestro. Cae la presa ensangrentada, iniciando su loca huida hacia la profundidad oscura del océano. El cazador comienza a trabajar la presa, dale reinal, recoge reinal en una batalla intensa entre el hombre y la presa, que se repite en el espacio y se pierde en los confines del tiempo (Notas; cuaderno de campo).

Los pescadores artesanales del área de Taltal se encuentran sujetos a los procesos de modernización y cambio cultural impulsados por una economía abierta, que enfrenta las modalidades de producción y las técnicas de pesca tradicionales con las exigencias de una economía globalizada y de libre mercado. Este proceso se ha ido produciendo paulatinamente desde la década del 70 del siglo pasado, cuando se incrementa la captura de especies pelágicas por la pesca industrial con la incorporación de nuevos sistemas productivos con la finalidad de obtener una mayor cantidad de capturas en un corto plazo. Como consecuencia de este proceso, así como en el pasado, cada vez son más los pescadores artesanales que al ver amenazado su estilo de vida abandonan las labores de pesca y se trasladan al trabajo minero u otros oficios con la consecuente pérdida de la diversidad de elementos culturales que los distinguen.

La adoración al mar, "la mar", identificada con el sexo femenino, como la madre, principal proveedora de peces, protectora y sancionadora del pescador, fuente de recursos para el pescador y su familia pero que también puede castigar si no la respetan y no la cuidan. La mar al igual que la mujer es celosa, no permite que las mujeres trabajen en la mar porque los pescadores le pertenecen sólo a ella, y así como la mujer tiene sus ciclos de ovulación, la mar tiene sus aguajes donde se enferma tiñéndose de rojo con una gran mortandad de peces y se rige por la luna que determina los períodos de reproducción y los momentos aptos para pescar y mariscar. Este conjunto de creencias que permanece hasta nuestros días es el reflejo de una cultura que permanece, que se construye en una relación profunda que se pierde en el tiempo entre el hombre, la mar y sus especies, donde la madre mar proporciona los recursos necesarios para la

subsistencia en uno de los desiertos más áridos del mundo; a diferencia del culto a San Pedro, patrono del pescador contemporáneo, las aceitunas y el vino tinto responden a una concepción judeocristiana de la realidad.

No podemos dejar de relacionar "la mar", entidad femenina, con una pequeña estatuilla femenina del sitio arqueológico Los Bronces-1, que llama poderosamente la atención la posición de los brazos que podríamos relacionar con un acto de imploración (Contreras *et al.* 2009) y una miniatura de balsa con una figura femenina posiblemente embarazada con faldellín, similar a la figura de Los Bronces-1, reportada por Augusto Capdeville en Punta Morada, que presenta al igual que la estatuilla antes mencionada sus brazos levantados sobre la horizontalidad (Núñez *et al.* 2009). El culto al mar y a las especies que lo habitan se expresa en toda su magnitud en la quebrada El Médano al norte de Taltal, considerado un espacio sagrado, votivo y ceremonial en pro de la buena pesca y sobre todo de la caza feliz (Mostny y Niemeyer 1984), donde las comunidades costeras establecieron un complejo sistema de comunicación con el mundo sobrenatural, expresando a través del arte pictórico un lenguaje de interlocución con la naturaleza que se expresa y materializa en el mar y sus especies, elemento importante en la cosmovisión (Contreras *et al.* 2008). Las representaciones de algunas figuras humanas con los brazos levantados en las pinturas de la quebrada El Médano, similares a las estatuillas de Los Bronces-1 y a la miniatura de balsa de Punta Morada, podrían tener algún tipo de relación en cuanto a su significado.

Los pescadores artesanales se enfrentan a una nueva realidad, que camina desde una pequeña producción de sustento familiar y comercialización de productos a pequeña escala a un mercado altamente exigente en términos de cantidad, que determina en términos de precio y demanda la vida y subsistencia de los pescadores en una localidad remota como Taltal, con identidad propia, que se caracterizan por la utilización de sistemas conservadores de pesca y recolección como la utilización de métodos de pesca más selectivos y menos atentatorios con la biodiversidad de los ecosistemas marinos, permitiendo la mantención de una actividad en una escala sustentable con el medio ambiente. Una cultura orientada al mar y sus recursos, con valores, creencias, conocimientos y una visión del mundo única e irremplazable que tenemos que valorar y respetar, testimonio vivo de la diversidad cultural de nuestro país frente a un mundo cada vez más globalizado.

GLOSARIO

Abarrotar: Abastecerse de mercadería para los días de trabajo en alta mar.

Abordar: Pasar de una embarcación a otra.

Ambientada: Viento sur o norte que levanta la mar (tumbito = torito).

Afuera: Internarse en el océano (hacia el horizonte).

Aguaje: Masas de aguas cargadas con material fito y zooplancton, los cuales entrarían a la costa entre los meses de septiembre-enero y provocarían la recuperación de muchos recursos bentónicos. Coloración rojiza y mal olor del mar debido al plancton.

Ábrego: Viento sur.

Andanía: Corriente marina superficial que viene del sur. Tumbitos que hace la mar.

Aguas blancas: Aguas transparentes.

Aguas ciegas: Aguas muy borrosas.

Agua empañá: Aguas borrosas.

Aguas muertas: Quietud del mar.

Anafre: Pequeña cocinilla a parafina que se lleva en el bote.

Ancla: De fierro y pesada se lanza al fondo para fijar la embarcación.

Anzuelo: Pequeño arpón encorvado para pescar.

Apozar: Dejar el marisco recolectado libre o en mallas guardado bajo el agua.

Ardentía: Fuego fulminante sobre el agua.

Arder: Característica que adquiere la superficie del agua al momento en que se encuentra un cardumen de noche.

Arpeo: Ancla pequeña.

Arpón: Palo con punta de acero que sirve para cazar peces.

Arruje: Parte más alta de la proa de la embarcación.

Atracar: Llegar una embarcación al muelle.

Bajeríos: Rocas submarinas que emergen a la superficie.

Bajos: Indican poca profundidad, peligro de encallar.

Bancada: Espacio entre un banco y otro al interior de la embarcación.

Banco: Tablón para sentarse ubicado en los costados de la embarcación.

Base: Parte de la embarcación donde va sostenido el motor.

Bolo: Cardumen de peces.

Bomba de agua: Tubo que se utiliza para botar el agua que se acumula al interior de la embarcación.

Boya: Corcho, cuerpo flotante que sirve para indicar donde se fondea la embarcación o la red.

Braza: Medida marina (1,50 m).

Beta: Cordel.

Bichero: Gancho para atracar la embarcación al muelle

Bisoque: Garabato.

Boliche: Cerco de red para atrapar el pez.

Cabo: Cordeles o cuerda gruesa.

Cacharpa: Equipo para dormir.

Cacharpia: Ropa para abrigarse. Frazada.

Cacharpear: Acción de abrigarse.

Cachucho: Bote pequeño.

Castillo: Parte delantera de la embarcación donde se ubica un tripulante en las faenas de pesca.

Casucha: Protección del pescador al interior de la embarcación.

Calato: Desnudo, sin ropa.

Calar: Botar el material de pesca al mar para su posterior recolección.

Caladero: Bajos marinos aptos para mariscar y cazar.

Calcetines: Prenda de goma del buzo para protegerse los pies en el mar.

Calafatear: Cerrar una filtración de la embarcación con estopa, macilla y pintura.

Caletero: Cordel grueso para amarrar la embarcación en una caleta.

Comedero: Lugar del mar donde se alimentan los pájaros. Indica la presencia de peces.

Canastillo: Canasto con anzuelos para atrapar el congrio (guarda el espinel).

Carnada: Pedazo de pescado o marisco que se pone en el anzuelo para atraer al pez.

Codaste: Parte sobresaliente de la popa de la embarcación.

Corcho: Flotador para indicar la ubicación del buzo y para sostener la red.

Cortado el pelo: Mala suerte en la pesca.

Coyote: Persona que ayuda a subir la producción a la embarcación.

Cubierta: Parte de la embarcación a la intemperie.

Cucume: Memoria.

- Cuchete: Cajón de la embarcación que sirve para guardar implementos de pesca y víveres.
- Curacas: Claro oscuro, penumbra.
- Chalupa: Bote.
- Chambre: Casa de diversión.
- Chanquear: Vivir en la playa de la recolección y la pesca.
- Chinguillo: Bolsa de red para depositar el marisco. Puede llevarse atado en el extremo de un palo largo.
- Chispa: Trozo de metal con forma de pez pequeño, sirve como señuelo.
- Choco: Pedazo de riel que va amarrado a unos metros del ancla.
- Chinchorro: Pesca de arrastre desde la costa en playa sin requeríos.
- Chope: Instrumento de fierro encorvado para mariscar.
- Chusco: Viento huracanado.
- Chucear: Pegarle al pescado grande para matarlo.
- Chumacera: Argollas donde se apoyan los remos para libertad de movimiento.
- Dar tiro: Colocar carga de dinamita para matar la carnada que se utiliza en la pesca mayor.
- Dedo de goma: Forro de goma que da protección al dedo al pescar o garabatear.
- Enguarar: Cebiar, arrojar carnada al mar con la finalidad de atraer a los peces.
- Escandallar: Tomar medida a la profundidad durante la navegación para no encallar.
- Escandallo: Fierro que lleva la lienza para escandallar.
- Fondeadero: Lugar donde se fondea o cobija la embarcación.
- Fondeador: Ancla.
- Gancho: Palo corto con un alambre y punta encorvada para subir el pescado (pesca con gancho del dorado).
- Garabato: Unión de tres anzuelos.
- Garete: "Al garete". Embarcación sin gobierno, llevada por las corrientes o el viento.
- Gobernar: Manejar o dirigir la embarcación.
- Gorra: Prenda de goma que usa el buzo en el mar para protección de la cabeza.
- Guataquera: Acción del viento fuerte sobre el bote haciéndolo subir y bajar bruscamente.
- Guatero: Bolsa de red para depositar el marisco que el buzo mariscador amarra a la cintura.
- Huachimar: Vigilante o cuidador de bote.
- Huagacho: Bolsa de red utilizada para recoger carnada.
- Hacer los víveres: Aproveccionarse de alimentos para salir a la mar.
- La siga: Acción de seguir al pez para el lanzamiento del arpón.
- Lacear: Acción de clavar el arpón.
- Lienza: Monofilamento utilizado para pescar.
- Lampazo: Paño para el aseo.
- Línea de agua: Marca que sirve para señalar el límite entre el bote y el agua.
- Loneta: Paño para tapar las varas.
- Maestro Ribera: Personaje que arregla botes.
- Mancha: Cardumen de peces.
- Manear: Pescar en profundidad con nylon.
- Manga: Ancho de la embarcación.
- Mano: Gancho de tres puntas que sirve para sacar cholgas.
- Maicillo: Agrupaciones reproductivas, las cuales se desarrollarían entre los meses de abril-mayo.
- Mariposa: Flecha de metal que se ubica en la punta del arpón.
- Marajera: Técnica con espinal para pescar tiburones o azulejos.
- Matancillo: Viento que no permite embarcar.
- Matatonto: Pedazo de palo de escoba que se utiliza para matar el pescado.
- Nortazo: Viento fuerte del norte.
- Perra: Gancho utilizado para extraer mariscos.
- Pesca al deo: Acción de pescar con la lienza en las manos, donde el dedo indicador actúa como área sensible al pescar.
- Pigua: Bolsa de red utilizada para "apozar" mariscos.
- Pinche: Fierro con la punta encorvada, se utiliza para sacar peces y pulpos escondidos en cuevas.
- Pircacho: Islotes pequeños que sobresalen del agua.
- Plomo: Pesa de metal que va unida al nylon para que este se vaya al fondo.
- Popa: Parte trasera de la embarcación.
- Proa: Parte delantera de la embarcación.
- Pulmón: Aspirador del buzo.
- Puntual: Altura de la embarcación.
- Quiebra: Acción brusca ascendente de la embarcación cuando la mar está mala.
- Quilla: Palo grueso ubicado en la parte interior de la embarcación y que va de proa a popa.

Ratón: Instrumento utilizado para la caza de lobos marinos.

Recalmón: Fecas de la albacora de consistencia aceitosa que emergen a la superficie.

Reinal: Cordel delgado.

Remo: Paleta de madera con mango que sirve para hacer avanzar la embarcación.

Resuello: Sumergirse sin oxígeno auxiliar, a pulmón.

Rifle: Arpón acuático usado por los buzos para la caza de peces.

Ruco: Cobijo del orillero o buzo en la playa.

Sarta: Medida de peces, generalmente 6 a 8 peces.

Sondear: Escandallar.

Surazo: Viento fuerte del sur.

Tangón: Parte que sobresale de la proa utilizado para lanzar el arpón a la albacora.

Tele: Colaborador del buzo que se mantiene en cubierta y controla el compresor del buzo.

Tenedor: Instrumento de tres puntas utilizado para mariscar.

Terral: Viento que viene del este. Baja por las quebradas.

Timbales: Distracción a fin de espantar los pájaros de la embarcación.

Tirador: Persona que arroja el instrumento para la pesca.

Toletera: Lugar donde se ponen los remos para remar.

Tomar cacho: Beber vino.

Tumbo: Ola que revienta en el litoral.

Varas: Palo largo utilizado para colgar y trasladar el pescado.

Varar: Embarcación accidentada.

Viaje para arriba: Salir en dirección sur.

Viaje para abajo: Salir en dirección norte.

Viento terral: Viento que corre del cerro al mar.

Zapato: Instrumento de pesca que sirve para sacar a flote el pescado.

BIBLIOGRAFÍA

ALEGRET, J. L. 1989. La antropología marítima como campo de investigación de la antropología social. *Agricultura y Sociedad* N° 52, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid-España.

ARROYO, S. 2003. Hierogamia cósmica: culto a Lamarqocha y San Pedro. *Revista de Antropología, Cuarta Época*. Año I, N° 1. Lima-Perú.

BARRIOS, M. 1981. *Teología y Vida*, Vol. XXII, Facultad de Teología, Universidad Católica. Santiago-Chile.

BITTMANN, B. 1976-77. Notas sobre poblaciones del Norte Grande Chileno. Curso-Seminario de perfeccionamiento del profesorado. Universidad del Norte. Antofagasta-Chile.

BIRD, J. y M. RIVERA 1988. Excavaciones en el Norte de Chile. Ediciones Universidad de Tarapacá. Arica-Chile.

CÁRDENAS, J. C. 1985. Pesquería chilena, dimensión oceánica y desarrollo. *Ambiente y Desarrollo*, Volumen 1, Número 3. Santiago-Chile.

CAPDEVILLE, A. 2009. Augusto Capdeville. Notas. (Ordenación de Textos Rodolfo Contreras). En, *Taltalia* N° 2. Revista del Museo Augusto Capdeville: 10-52. Taltal- Chile.

CARVALLO Y GOYENECHÉ, V. 1876. Colección de historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional. Tomo 10: Segunda parte de la descripción histórica-geográfica del Reino de Chile por don Vicente Carvallo y Goyeneche. Informe para reducir a poblaciones a los indios del Reino de Chile, por Don Joaquín Villarroel. Descripción de la provincia de Santiago. Concepción por don Cosme Bueno. Imprenta de la librería del Mercurio, Santiago-Chile.

CENTEC, Informe de consultoría. 2010. Situación del fomento productivo en la pesca artesanal en Chile. Centro para el Desarrollo del Capital Humano, Santiago-Chile.

CONTRERAS, R. *et al.* 2007. Los Bronces-1: Un asentamiento de 5.500 años en la costa de Taltal. Museo Augusto Capdeville. Taltal-Chile.

CONTRERAS, R., P. NÚÑEZ y O. RODRÍGUEZ 2008. El Médano: Reflexiones antropológicas en torno a la cosmovisión de los habitantes prehispanos de la costa sur del Norte Grande-Chile. En: *Taltalia* N° 1, Revista del Museo Augusto Capdeville: 87-122. Taltal-Chile.

CONTRERAS, R. y P. NÚÑEZ 2009. Nuevos antecedentes sobre la balsa de cuero de lobo en la costa de Taltal, Chile. En: *Taltalia* N° 2, Revista del Museo Augusto Capdeville: 88-97. Taltal-Chile.

DE LA CRUZ, J. y F. ARGUELLO 2006. Paradigmas de la Antropología en el Estudio de las Sociedades Costeras. *Revista MAD* 15: 27-45. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales. Santiago-Chile.

- DE LA VEGA, INCA GARCILASO 1991. [1609]. Primera Parte de los Comentarios Reales. 3ª Edición, Biblioteca Ayacucho. Caracas-Venezuela.
- ESCOBAR, M. 2007. Orillero en Cobija. Cazador recolector contemporáneo del desierto costero. Memoria de Antropología Social. Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile.
- FONDO DE INVESTIGACIÓN PESQUERA 2005. Caracterización ecológica y pesquera del área de reserva artesanal entre la I y II Regiones. Instituto de Fomento Pesquero.
- GEERTZ, C. 1986. La interpretación de las culturas. Gedisa. Barcelona-España.
- GEERTZ, C. 1989. El antropólogo como autor. Paidós. Barcelona-España.
- GEERTZ, C. 1994. Conocimiento local. Ensayo sobre la interpretación de las culturas. Paidós. Barcelona-España.
- LLAGOSTERA, A. 1982. Tres dimensiones en la conquista prehistórica del mar: Un aporte para el estudio de las formaciones pescadoras de la costa sur andina. Actas del VIII Congreso de Arqueología Chilena. Edición Kultrún Ltda. Santiago-Chile.
- LLAGOSTERA, A. 1989. Caza y Pesca Marítima (9.000 a 1.000 a.C.). En Prehistoria desde sus Orígenes hasta los Albores de la Conquista. Culturas de Chile, editado por J. Hidalgo, V. Schiappacasse, H. Niemeyer, C. Aldunate e I. Solimano. Editorial Andrés Bello. Santiago-Chile.
- LLAGOSTERA, A. 1990. La Navegación Prehispana en el Norte de Chile: Bioindicadores e Inferencias Teóricas. En: *Revista Chungará* 24/25:37-51. Universidad de Tarapacá. Arica-Chile.
- LEY GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA. (1991). N° 18. 892.
- LEWIS, O. 1972. La cultura de la pobreza. Editorial Anagrama. Barcelona-España.
- MOSTNY, G. y H. NIEMEYER 1983. Arte Rupestre Chileno. Serie el Patrimonio Cultural Chileno. Departamento de Extensión Cultural del Ministerio de Educación. Santiago-Chile.
- NEIRA, P. 2005. Las comunidades de pescadores artesanales frente a la modernización: El caso de Caleta Queule. Memoria Antropología Social. Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.
- NÚÑEZ, P. 2003. Vivir el mar. Universidad de Antofagasta. Antofagasta-Chile.
- NÚÑEZ, P. y R. CONTRERAS 2009. A propósito de una miniatura de balsa en Taltal contemporánea con Chinchorro. *Taltalia* N° 2, Revista del Museo Augusto Capdeville: 98-110. Taltal-Chile.
- PHILIPPI, R. 1860. Viage al Desierto de Atacama. Librería de Eduardo Antón, Halle 1860.
- PLADECO, Plan de Desarrollo Comunal de Taltal 2009-2013. Ilustre Municipalidad de Taltal. Taltal-Chile.
- RECASENS, A. 2003. Pueblos del mar: relatos etnográficos. Ediciones de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. Bravo y Allende Editores, Santiago.
- RETAMALES, M. e I. ÁLAMOS 2010. Distintas formas de trabajar un Mismo Mar. Una visión etnográfica de los pescadores artesanales desde Punta Teatinos a Tongoy. En: Tradiciones de tierra y mar: Antiguos pescadores, mariscadores y cazadores del semiárido. Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes. Santiago-Chile.
- RISPOLI, F. 2005. Trabajar de pescador. Aportes desde la Antropología Marítima. Actas del 8º Congreso de Antropología Social, Universidad Nacional de Salta. Salta-Argentina.
- RUBIO-ARDANAZ, J. A. 2000. La pesca: una realidad y una problemática vigentes, objeto de estudio para la antropología social. *Itsas Memoria*. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián. N° 3: 383-393.
- SERNAPESCA, Depto. Pesca Artesanal 2005. Evaluación, técnica y económica del impacto de las áreas de manejo de recursos bentónicos. Santiago-Chile.
- SILVA, J. y D. BAHAMONDES. 1969. Investigaciones arqueológicas en Taltal. *Rehue* 2: 7.25.
- VAN KESSEL, J. 1986. Diccionario de Pesca Artesanal del Norte de Chile. N° 2 de serie publicaciones ocasionales. Editores, Facultad de Antropología Cultural. Universidad Libre de Ámsterdam y Centro de Investigaciones de la Realidad del Norte.
- VÁSQUEZ DE ESPINOSA, A. 1948. Compendio y descripción de las Indias Occidentales. V. 108. Smithsonian Miscellaneous Collection. Washington-U.S.A.
- VÁSQUEZ, J. et al. (1998). Diversidad, estructura y funcionamiento de ecosistemas rocosos del norte de Chile. *Revista Chilena de Historia Natural* N° 71, Santiago-Chile.