

UNIVERSIDAD ACADEMIA DE HUMANISMO CRISTIANO

Escuela de Antropología

SALINAS DE CAHUIL

Una etnografía sobre la actividad salinera en
Cáhuil, Barrancas y La Villa

Profesor Guía: José Bengoa Cabello
Profesor informante: Pedro Mege Rosso
Alumna: Karen Fahrenkrog Borghero

Tesis para optar al grado de licenciado en Antropología.

Tesis para optar al título de Antropólogo.

Santiago de Chile
2009

AGRADECIMIENTOS

Primero quiero agradecer a mi familia, a Ana Borghero Eldan, mi madre, por su ayuda integral, amor y apoyo incondicional le estaré eternamente agradecida. A Cristina Fahrenkrog, por disolver cualquier soledad del estado liminal mediante los relatos de sus propias experiencias y por -junto a Marcos Bagnato- abrirme las puertas de su hogar haciendo de él mi espacio de trabajo. Agradezco a Marcos Bagnato las muchas conversaciones centradas en el tema de mi tesis, su capacidad de escuchar y de preguntar. Agradezco también a Tomás Fahrenkrog, por estar siempre dispuesto a ayudarme en lo que necesitara. A Denise Fahrenkrog agradezco su preocupación y cariño. Reconozco y valoro el esfuerzo de mi padre Enrique Fahrenkrog. A mi tío Werner Fahrenkrog y a Mónica Mamani, agradezco su constante preocupación y el viaje que hicimos juntos a Cáhuil. Quiero agradecer especialmente a mi amiga Constanza Bellet, quien me apoyo continuamente y de manera integral durante todo este proceso. Gracias Cota por el interés, las charlas eternas y profundas, por leer y corregir, por divagar, delirar y centrar.

Doy mis más sinceros agradecimientos a Pedro Mege; por creer en mí, por ser un tiempo y espacio permanentes en donde plantear ideas, aclarar dudas y conversar. Gracias Pedro por el tiempo que dedicaste a mi tesis, por guiarla y por la confianza que todo ello me dio. A José Bengoa, agradezco el interés en hacer participar a la comunidad estudiantil en proyectos como el de Identidad e Identidades. También sus relatos interesantes y visitas a Cáhuil, incluyendo el viaje en que llevamos mi bicicleta. Agradezco también, al profesor Miguel Bahamondes por recibirme en su oficina cada vez que necesité aclarar algún asunto referente a mi tesis.

Quiero agradecer a toda la gente de Cáhuil, Barrancas y La Villa. Especialmente quiero dar mis agradecimientos profundos a Don Alonso Acevedo Cordero, por su atención, honestidad y respeto. Por sus pequeñas burlas al ser urbano. Por enseñarme sobre el oficio y acogerme en su hogar muchas veces; donde pasamos días enteros conversando sobre el campo y la vida. Gracias por ese almuerzo de pavo con quínoa, por todas las mermeladas y la chicha que disfrute con mi familia. También quiero agradecer a toda la gente de la pensión Sta. Raquel, especialmente, a la Señora Raquel Ortiz Llanca por hacerme sentir como en mi casa y a Lala por su preocupación y perspicacia. Agradezco a la Señora Marta su confianza, los paseos al mar, las conversaciones interesantes y que me diera a probar el licor de Maracuyá.

Por último agradezco a todas las personas fugaces que se interesaron y compartieron mis relatos, ideas, dudas y visiones.

**“Vivimos en un mundo distinto del que nuestras categorías de pensamiento revelan.
Vivimos en el mundo del y y pensamos con las categorías del esto o aquello.”**

Ulrich Beck “Teoría de la modernización reflexiva”

***“Polvo del mar, la lengua
de ti recibe un beso
de la noche marina:
el gusto funde en cada
sazonado manjar tu oceanía
y así la mínima,
la minúscula
ola del salero
nos enseña
no sólo su doméstica blancura,
sino el sabor central del infinito.”***

Pablo Neruda “Oda a la sal”

INDICE

PRESENTACIÓN	6
I. MARCO CONCEPTUAL.....	8
1. Modernidad	9
2. Tradición y costumbre.....	14
3. Sociedad tradicional, sociedad industrial-moderna.....	16
4. Fuera de los tipos ideales: Híbridos.....	19
5. Lo rural en la actualidad.....	22
II. LAS SALINAS DE CAHUIL.....	27
1. Entorno de la actividad salinera: Cáhuil, Barrancas y La Villa	28
2. Todo salado	34
2.1 Sobre la sal	34
2.1.1 Reseña general sobre la sal.....	34
2.1.2 Reseña histórica de la sal en el sector.....	36
2.2 Actividad Salinera	40
2.2.1 Una adecuada geografía para la actividad	40
2.2.2 ¿Cómo se trabajan las salinas?	42
2.3 Otras sales.....	56
2.3.1 Salineros	56
2.3.2 Salinas y propietarios	59
2.3.3 Mediería, comercialización y valor de la sal.	60
III. CÁHUIL, BARRANCAS Y LA VILLA: Referentes Comunes	63
1. La comarca en otros términos	64
2. Religiosidad.....	65
3. Economía: Un poco de todo	67
4. Lota: Estrategia de redistribución en el club del adulto mayor.....	69
5. Residencial Sta. Raquel.....	71
6. Turismo y Turistas	74
IV. TEMAS TRANSVERSALES A LA ACTIVIDAD SALINERA.....	76
1. Migración laboral y corte generacional en el aprendizaje del saber salinero.....	77
1.1 Otros trabajos son más ventajosos.....	79
1.2 Educación	80

2.	Costumbre e innovación.....	82
2.1	Sal yodada	83
2.2	Organizarse para comercializar	84
2.3	Artemia	86
3.	Salinas y turismo	87
3.1	Construcción de cabañas y talasoterapia en sitios salineros.....	87
3.2	La comercialización de souvenir de sal.....	88
3.3	Fiesta de la Sal.....	89
	DESENLACE.....	91
	BIBLIOGRAFÍA	94
	ANEXO: COMPOSICIÓN FOTOGRÁFICA	97

PRESENTACIÓN

La presente investigación se ha desarrollado dentro de la temática planteada por el proyecto Fondecyt “Identidad e identidades: La construcción de la diversidad en Chile” n° 1050171, a cargo del catedrático José Bengoa.

En dicho proyecto se ha trabajado por entender las culturas de un Chile tan diverso como extenso; mediante la investigación in situ de estudiantes, practicantes y tesistas en distintos lugares del país, se ha ido conformando un mapa identitario y cultural que refleja alegrías, ansiedades, conflictos y novedades, de las personas y pueblos que conforman lo que podríamos llamar “todas nuestras Chilenidades de Chile”

En la presente investigación, el estudio ha versado sobre Las Salinas de Cáhuil, distantes 275 km. de Santiago, emplazadas a la orilla del Estero Nilahue en los pueblos de Cáhuil, Barrancas y La Villa: Sexta Región del Libertador Bernardo O’Higgins.

El estudio contemplo trabajo en terreno; desarrollado durante los meses de septiembre a febrero (2006-2007), con estadía ininterrumpida de dos semanas por mes. Posteriormente se ha trabajado en Santiago, realizando visitas puntuales al sector.

Ha sido una investigación planteada desde un enfoque cualitativo, en el que “El énfasis no está en medir las variables involucradas en dicho fenómeno, sino en entenderlo”¹ La manera de explorar y describir en nuestro caso la actividad salinera y su contexto, se realizó mediante el método etnográfico. El que consiste en “un conjunto de actividades que se suele designar como “trabajo de campo”, y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción”² es así que “adoptar un enfoque etnográfico es elaborar una representación coherente de lo que piensan y dicen los nativos, de modo que esa “descripción” no es ni el

¹ SAMPIERI, Hernández Roberto (Et. al.) “Metodología de la investigación” Ed. Mc Graw Hill, México 1991, Tercera edición 2003. Pág. 8

² GUBER, Rosana “La etnografía: Método, campo y reflexividad” Grupo Editorial Norma, Colombia, 2001. Pág.16

mundo de los nativos, ni como es el mundo para ellos, sino una conclusión interpretativa que elabora el investigador.”³

El texto lo presentamos en cuatro capítulos: En el primer capítulo, se presenta el marco conceptual para la investigación; en el segundo capítulo se describen Los Pueblos donde se desarrolla la actividad salinera, y ésta misma en profundidad. En el tercer capítulo, se dan a conocer -mediante temas puntuales- los actuales referentes comunes de los habitantes de los pueblos de Cáhuil, Barrancas y La Villa. El cuarto capítulo, es dedicado a describir y analizar temas transversales a La Actividad Salinera. Para finalmente, presentar el desenlace de la investigación.

³ *Ibíd.*

I. MARCO CONCEPTUAL

Los pueblos donde se ha estudiado La Actividad Salinera -Cáhuil, Barrancas y La Villa- no han estado exentos de los cambios y transformaciones que se han producido en nuestro país hace aproximadamente 50 años, contextualizados en un Chile que se moderniza y aspira a la modernidad. El avance en infraestructura vial, redes de comunicación y otros aspectos propios de “la modernidad”, se han ido integrando a lo largo del tiempo –y más aceleradamente en los últimos diez años- en el diario vivir de los habitantes de los pueblos nombrados y particularmente en Cáhuil.

Desde lo expuesto en el párrafo anterior se presenta en el marco conceptual: la forma en que se entenderá modernidad, principalmente desde una mirada crítica; cómo se entenderá aquello llamado tradicional, ya que es en principio lo que viene a cambiar o transformar la modernidad; revisaremos cómo se asientan las premisas de lo moderno y lo tradicional en la descripción de sociedades llamadas tradicionales o modernas, para finalmente salir de éstas categorías dicotómicas para converger en el concepto de híbrides, donde la interacción entre lo tradicional y lo moderno hace una nueva realidad (ni tradicional, ni moderna) que nos llevará a plantear, finalmente, cómo se entiende la ruralidad hoy.

1. Modernidad

Nuestro mundo hoy está cruzado por la modernidad, ésta integra edades y visiones, experiencias de vida, sistemas políticos, guerras, promesas, ideologías, caos, cambios, orden, extinciones y renovaciones de toda índole, confiriendo un nuevo orden sobre la esfera - no por ello ordenado- que entenderemos siguiendo a Marshall Berman y Néstor G. Canclini como una etapa histórica en la cuál se diferencian modernización y modernismo. Es así, que la modernidad la entendemos “...como etapa histórica, modernización como proceso socioeconómico que trata de ir construyendo la modernidad, y modernismo como

proyectos culturales que renuevan las prácticas simbólicas con un sentido experimental o crítico.”⁴

Lo dicho anteriormente, y siguiendo a Berman es planteado como: “Hay una forma vital -la experiencia del tiempo y del espacio, de uno mismo y de los demás, de las posibilidades y de los peligros de la vida- que comparten hoy los hombres y mujeres de todo el mundo de hoy. Llamaré a este conjunto de experiencias “la modernidad”. Ser modernos es encontrarnos en un entorno que nos promete aventuras, poder, alegría, crecimiento, transformación de nosotros y del mundo y que, al mismo tiempo, amenaza con destruir todo lo que tenemos, todo lo que sabemos, todo lo que somos. (...) Ser modernos es formar parte de un universo en el que como dijo Marx, “todo lo sólido se desvanece en el aire”⁵ El autor plantea la experiencia en la modernidad, como una vorágine basada en la contradicción, producida por los grandes descubrimientos en las ciencias, la industrialización de la producción, el rápido crecimiento urbano, sistemas de comunicación de masas, el aumento del poder en los Estados, movimientos sociales masivos de personas y pueblos, y el mercado capitalista mundial: “En el siglo XX, los procesos sociales que dan origen a esta vorágine, manteniéndola en un estado de perpetuo devenir, han recibido el nombre de modernización.”⁶. Mientras que el modernismo es el nombre que se le ha dado, también, durante el siglo pasado a las “ideas y visiones que pretenden hacer de los hombres y mujeres los sujetos tanto como objetos de la modernización, darles el poder de cambiar el mundo que está cambiándoles, abrirse paso en la vorágine y hacerla suya.”⁷

El contexto histórico, tomado de Berman y dado a continuación, es aproximado - dicho por el propio autor- y relativo a Europa. Así, separa la modernidad en tres fases: desde el Siglo VI hasta finales del VIII, donde quienes empezaban a experienciarla “no sabían con que habían tropezado” señalando el comienzo de la experiencia; una segunda fase desde 1790 hasta el Siglo XIX, donde surgiría el gran público moderno luego de la

⁴ G. CANCLINI, Néstor “Cultura Híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad” Grijalbo, México, 1990 .Pág. 40

⁵ BERMAN, Marshall “Todo lo sólido se desvanece en el aire: la experiencia de la modernidad” Editorial Siglo Veintiuno, México, 1988. Pág. 1

⁶ BERMAN, 1988. Pág. 2

⁷ *Ibíd.*

Revolución Francesa y sus repercusiones; en esta fase las personas tienen la fuerza para “lo nuevo” pero pudiendo asirse de los significados de mundos no modernos⁸. Y una tercera fase, correspondiente al Siglo XX, que la plantea como “Tercera y final”, donde se expande la modernización y el modernismo quedando una idea de modernidad fragmentada que “...pierde buena parte de su viveza, su resonancia y su profundidad, y pierde su capacidad de organizar y dar significado a la vida de las personas. Como resultado de todo esto, nos encontramos hoy en medio de una edad moderna, que ha perdido el contacto con las raíces de su propia modernidad”⁹. Con respecto a las fechas y definiciones de la modernidad, el acuerdo no es consensuado, pues la amplitud y complejidad de la etapa ha tenido desarrollos particulares y diversos, en tanto geografías y experiencias respectivamente.

A continuación desarrollamos dos aspectos que nos parecen claves en la experiencia de la modernidad: el orden y el cambio.

i. Orden, y caos “orden y caos son los gemelos modernos”

Hemos dicho que la modernidad ha venido a ser el “nuevo orden” de la vida sobre el mundo, ha querido ser la propulsora del “orden ordenado”. Así, Zigmunt Bauman plantea: “Entre la multitud de propósitos imposibles que la modernidad se propone a sí misma, y que hicieron de ella lo que es, el propósito del orden (más en concreto y más importante del orden como propósito) es el que destaca -como el menos posible de entre los imposibles y el menos a mano de entre los imprescindibles- como el arquetipo de todos los demás propósitos, propósito que interpreta al resto como simples metáforas de sí mismo.”¹⁰

El orden surge como respuesta al caos que genera la modernidad y también para controlar y a la vez diferenciarse del mundo natural y su flujo en el tiempo. El orden

⁸ Plantea el autor que: “De esta dicotomía interna, de esta sensación de vivir simultáneamente en dos mundos, emergen y se despliegan las ideas de modernización y modernismo”. BERMAN, 1988. Pág. 3.

⁹ BERMAN, 1988. Pág. 2-3

¹⁰ BAUMAN, Zigmunt “Modernidad y ambivalencia” En: J. Beriain, (comp.) “Las consecuencias perversas de la modernidad” Editorial Antrophos, Barcelona. 1996, Pág. 77

refiere a lo que hacen los humanos por sobre la naturaleza. De esta manera “Naturaleza significa, antes que otra cosa, nada más que el silencio del hombre”¹¹, o bien del orden en el contexto moderno. Entonces, “Podemos decir que la existencia es moderna en la medida en que está saturada por el sentimiento del -sin nosotros, el diluvio-”¹², es decir, la sensación de que sin la modernidad nos hallaríamos en el caos.

Por otro lado, plantea Norbert Lechner, que la existencia del componente orden en la modernidad también es analizado como una consecuencia del desencantamiento religioso del mundo, ya que: “La modernidad consiste en la ruptura con esa fundamentación trascendente y la reivindicación de la realidad social como un orden determinado por los hombres. Afirmando su autonomía, los individuos se hacen irremediablemente cargo de organizar su convivencia”¹³. Es por este desapego rector que “La existencia es moderna en la medida en que es orientada por la urgencia del diseño: del diseño de sí misma”¹⁴ justamente porque la modernidad “...tiene que crear, a partir de sí misma, su propia normatividad”¹⁵. De esta manera, no se trata de que lo pre-moderno, no tuviera orden, sino que la modernidad para diseñarse, tuvo que tomar conciencia de él. Como señala Bauman, “la conciencia del orden sería la conciencia de la modernidad.”¹⁶ y que “El descubrimiento de que el orden no fuera natural fue el descubrimiento del orden como tal. El concepto de orden apareció en la conciencia solo simultáneamente con el problema del orden, del orden como un sistema de estrategia y acción, orden como una obsesión.”¹⁷

El contrario del orden, el caos, definido como “estado amorfo e indefinido que se supone anterior a la ordenación del caos/ confusión, desorden”¹⁸, sería todo aquello que no ha sido reorganizado por la varita mágica de la modernidad, aquello que escapa a su anhelo de recrear el universo, en esta dirección el autor plantea que “lo otro del orden no es otro

¹¹ BAUMAN, 1996. Pág. 80

¹² BAUMAN, 1996. Pág. 81

¹³ LECHNER, Norbert “Un desencanto llamado postmoderno” Documento de trabajo programa FLACSO-Santiago de Chile, Número 369, Enero 1988. Pág. 5

¹⁴ BAUMAN, 1996. Pág. 81

¹⁵ LECHNER, 1988. Pág. 5

¹⁶ BAUMAN, 1996. Pág. 78

¹⁷ BAUMAN, 1996. Pág. 79

¹⁸ Diccionario online de la Real Academia Española. En Pág. Web: www.rae.cl

orden: tan solo el caos es la alternativa”¹⁹ así, todo aquello que no se yergue en un orden distinguible toma un cariz de peligrosidad, de incertidumbre, de desconocido, de ininterpretable y por tanto inasible de control. Entonces el caos es insoportable, irritante, objeto de negación, represión, reducción, aislamiento. “La intolerancia es, por ello, la inclinación natural de la práctica moderna. La construcción del orden pone límites a la incorporación y admisión.”²⁰. En este sentido la diversidad solo puede darse fuera de la idea clásica de modernidad.

ii. Cambio y “posibilidades infinitas”

El cambio, la constante innovación y recreación son otros conceptos fundamentales en la modernidad, y si el orden ha sido una aspiración en el horizonte, el cambio se ha conformado como una de las principales características de la experiencia moderna.

“Todas las sociedades conocidas en la larga marcha de la humanidad se asientan en rutinas bien conocidas y legitimadas que dan lugar a todo tipo de instituciones, una de cuyas tareas principales es justamente esas rutinas para evitar que el cambio las destruya. Pues bien, las nuestras son sociedades que, paradójicamente, se asientan, no en la rutina sino en el cambio, no en la continuidad, sino en la discontinuidad, que han hecho de la innovación su propio axial y su regla. La regla es, por así decirlo, que todas las reglas deben revisarse, que nada es sagrado ni seguro, que todo está sometido a crítica, a reforma, a cambio. Es la generalización de la cartesiana “duda metódica”.²¹ El autor plantea el cambio constante en la modernidad, constituyéndose en ésta la rutina de la trasgresión.

Lo anterior es parte de lo que expresa Berman como La Vorágine, y en ella la nueva experiencia del tiempo, donde el cambio se evidencia por su rapidez. En tiempos anteriores el cambio ha ocurrido constantemente pero lento, adaptable, el humano percibía cambios,

¹⁹ BAUMAN, 1996. Pág. 81

²⁰ BAUMAN, 1996. Pág. 82

²¹ LAMO DE ESPINOZA, Emilio. (2001) “La sociedad del conocimiento. El orden del cambio” Recuperado 6 de marzo del 2008. En: <http://www.uca.edu.sv/facultad/chn/c1170/articulos.html>

los vivía, pero no debía perseguirlo para alcanzar a cambiar. “El rasgo más sobresaliente de los tiempos que corren podría ser el culto que se rinde al simple hecho de cambiar; ya sea de coche, de pareja o de trabajo, como de ideología, de religión o de programa informático... los cambios son profundos, recientes, auténticos, van a transformar nuestras vidas por completo y además no han hecho más que empezar...”²², en este sentido la clave no está en adaptarse a un cambio sino al cambio, la modernidad presiona por él en la medida que ausentarlo de la experiencia (no reinstalarse continuamente) dejaría espacio para el caos.

El cambio es tan importante, porque es uno de los motores que da la ilusión de que los proyectos de la modernidad *ahora sí* se concretarán. Es por esto que se dice que la modernidad está de cara al futuro y que, como señala Bauman, es “una marcha obsesiva hacia delante, no porque siempre quiere más, sino porque nunca avanza bastante; no porque incrementa sus ambiciones y retos, sino porque sus retos son encarnizados y sus ambiciones frustradas”²³. En la modernidad el cambio se establece como positivo, siendo que su base es neutral. De esta manera no cambiar, no reinstalarse produce aislamiento, localización, y posible desintegración.

2. Tradición y costumbre

El término tradición es generoso y nos pertenece a todos. Se utiliza el significado de la palabra tradición igualmente que en el diccionario, a saber: 1. f. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación. 2. f. Noticia de un hecho antiguo transmitida de este modo. 3. f. Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.²⁴ Como vemos, la palabra denota un carácter polisémico que ante la visión del investigador habrá que distinguir; entre costumbre, rito, tradición y rutina, ya que no son homologables en su

²² BERMAN, Marshall “Todo lo sólido se desvanece en el aire: la experiencia de la modernidad” Editorial Siglo Veintiuno, México, 1988. Pág. 67

²³ BAUMAN, 1996. Pág. 73

²⁴ Diccionario online de la Real Academia Española. En Pág. Web: www.rae.cl

totalidad –aunque por lo general se acompañen estos hechos-. No obstante, pocos se han dedicado a desmenuzar el significado de tradición por sí sola. Como plantea Giddens, “Hay discusiones interminables sobre la modernización y lo que significa ser moderno, pero muy pocos acerca de la tradición, el par que se le opone. Hay muchos libros sobre modernización o modernidad pero muy pocos específicamente sobre la tradición.”²⁵ . La ausencia de teoría al respecto se explica usualmente por “la abundancia de tradición y costumbre” –homologándolas nuevamente-, citamos a la antropóloga Ruth Benedict, quien da primordial importancia a la costumbre, “...la costumbre no provocaba la atención de los teorizadores de la sociedad, porque era el elemento fundamental de su propio pensamiento; el lente sin el cual no podrían ver del todo. Precisamente, en la medida que es fundamental, tiene su existencia fuera del campo de la atención consciente”²⁶. Sin embargo, cuando el cambio comienza a ser la norma, se vuelca la atención hacia la tradición y la costumbre, ya sea como objeto de negación, salvación de emergencia o bien revaloración.

Hoy la noción de tradición debe tratarse con atención puesto que su significado ha recibido connotaciones de otra índole desde la ilustración; “Fue la Ilustración europea del siglo XVIII lo que le dio a la tradición su mala fama.”²⁷ Puesto que “tradición” llegó a representar todo aquello que atascaba el ideal de la modernidad. Con la utilidad de que “mediante la identificación de la tradición con el dogma y con la ignorancia, los pensadores de la Ilustración buscaban justificar su obsesión con lo nuevo.”²⁸

Nosotros fijaremos en este apartado la manera en que utilizaremos la noción siguiendo a Erick Hobsbawn, quien plantea que: “...la “tradición” debe distinguirse claramente de la “costumbre” que predomina en las denominadas sociedades “tradicionales”. El objetivo y las características de las tradiciones, (...) es la invariabilidad. El pasado, real o inventado, al cual se refieren, impone prácticas fijas (normalmente formalizadas), como la repetición. La costumbre en las sociedades tradicionales tiene la función doble de motor y de engranaje. No descarta la innovación y el cambio en un momento determinado, a pesar de que

²⁵ GIDDENS, A. Conferencia para el BBC World Service.(1999). Recuperado 16 febrero 2008. En: <http://webpages.ull.es/users/vesteban/giddens.htm>

²⁶ BENEDICT, Ruth “El hombre y la cultura. Barcelona, España” Edhasa, 1989. Pág. 21.

²⁷ GIDDENS, A. Conferencia para el BBC World Service.(1999)

²⁸ *Ibíd.*

evidentemente el requisito de que parezca compatible con lo precedente e incluso idéntico a éste le impone limitaciones sustanciales. Lo que aporta es proporcionar a cualquier cambio deseado (o resistencia a la innovación) la sensación de lo precedente, de la continuidad social y la ley natural tal y como se expresan en la historia.”²⁹ De esta manera, utilizamos la noción de tradición para aquella práctica en que de forma conciente y normada se guarda su “invariabilidad” como el fin primero, y lo diferenciamos del término “tradicional”, donde las prácticas son regidas por la costumbre transmitida.

Por último, establecemos la diferencia entre tradición y rutina, entendiendo por esta última aquella que “...no tiene un significado ritual o una función simbólica como tal, a pesar de que la podría adquirir accidentalmente. Es evidente que cualquier práctica social que necesite llevarse a cabo repetidamente tenderá, por conveniencia o por eficiencia, a desarrollar un grupo de convenciones y rutinas, que pueden ser formalizadas *de facto* o *de iure* con el objetivo de enseñar la práctica a los nuevos aprendices. (...) su función, y por consiguiente su justificación, es más bien técnica que ideológica (en términos marxistas, pertenece a la “base” más que a la “superestructura”). Están diseñadas para facilitar inmediatamente operaciones prácticas definibles y se modifican o abandonan rápidamente para enfrentarse a necesidades prácticas cambiantes, sin olvidar la inercia que cualquier práctica adquiere con el tiempo y la resistencia emocional a cualquier innovación por parte de la gente que se siente ligada a ella.”³⁰

3. Sociedad tradicional, sociedad industrial-moderna

Gino Germani estudia los procesos de cambio desde la sociología clásica, en su versión estructural-funcionalista, es decir, pasando de una sociedad tradicional a una industrial como la transición *per se*; no obstante, el autor aclara de antemano algunos de los inconvenientes de la visión y los juicios de valor que subyacen al enfoque dicotómico, en

²⁹ HOBBSAWN, Eric y Terence Ranger (Eds.) “La invención de la tradición” Ed. Crítica, Barcelona, 2002. Pág. 8.

³⁰ HOBBSAWN, Eric y Terence Ranger (Eds.). 2002. Pág. 9-10.

donde el desarrollo es visto –y se mide- en función del grado de industrialización y modernización, dejando lo tradicional -y también lo rural- en el ámbito de lo atrasado y rezagado del “fin óptimo” que vendría a ser el desarrollo en función de la modernización. Por esta razón, es que en este enfoque, se utilizan conceptos como “retraso cultural” o “ajuste” que tiene tal o cual localidad con respecto a “La Sociedad”.

Dejando en claro que este enfoque se aleja de la premisa de nuestra investigación, a saber, lo multitemporal-cultural, no vemos inconveniente en ocupar las distinciones que realiza entre sociedad tradicional y sociedad industrial, ya que, el mismo autor advierte que se trata de “...una confrontación de de los rasgos “típicos” arbitrariamente atribuidos a esas dos construcciones “imaginarias” que se han tomado como puntos extremos de la transición”³¹. En este sentido el problema radica en que se planteen dos puntos –en ves de varios- para la transición y no en la caracterización de cada punto establecido como un imaginario, un tipo, una generalización.³²

Siguiendo a Germani, la estructura social tradicional tendría como principios básicos la acción prescriptiva, a saber, actuar en concordancia con la manera en que se han realizado las cosas a través del tiempo -modo señalado por la costumbre-, estableciéndose la diferencia con una sociedad industrial en la que la acción está basada en la elección. Es importante señalar que la acción electiva posee una prescripción, pero en este caso sería la racionalidad instrumental. Por tanto “violar la norma en una sociedad tradicional es salirse de la tradición, mientras que en una industrial es no saber elegir”³³. Derivado de las acciones propias a cada sistema en la sociedad industrial se institucionaliza el cambio, y en la sociedad tradicional, la costumbre, que “se basa sobre el pasado, todo lo nuevo es rechazado y se tiende a reafirmar las pautas establecidas”³⁴

³¹ GERMANI, Gino “Política y sociedad en una época de transición” Paidós, Buenos Aires, 1968. Pág. 156

³² Hay opiniones que proponen releer a Gino Germani, alejándolo del estructural funcionalismo, argumentando que la visión de modernidad que tenía el autor era mas bien crítica que un destino final ideal. Más detalles sobre este tema en: García, Luis Ignacio (2007) “La modernidad como crisis: Apuntes para una relectura de Gino Germani ” Recuperado 7 de Agosto del 2008, de Universidad Nacional de Córdoba Facultad de Filosofía y Humanidades. En:

<http://www.ffyh.unc.edu.ar/modernidades/VI/DEFINITIVOS/Garcia.htm>.

³³ GERMANI, 1968. Pág. 95

³⁴ *Ibíd.*

Con respecto a las relaciones sociales, el autor establece la diferencia entre relaciones Primarias y Secundarias. Las relaciones Primarias se caracterizan por ser afectivas, predominando roles adscriptos, vale decir “heredados”. Serían relaciones de tipo difuso ya que los límites de las relaciones son poco diferenciados – trabajo, amistad, religión, etc.- y particularistas, en el sentido que las relaciones se dan de una persona a otra de manera particular y no sustituible. En cambio, las relaciones Secundarias pertenecen a individuos que adquieren roles en virtud de lo que logran hacer mediante la elección, caracterizándose por ser específicas (contractuales), neutras afectivamente y basadas en un principio de universalidad: se relacionan personas entre categorías, siendo “la persona” sustituible por otra que corresponda a la categoría, sin que por ello desaparezca la relación contractual establecida.³⁵

Las relaciones primarias serían características de las sociedades tradicionales, mientras que las secundarias de sociedades industriales. El autor recalca que las relaciones primarias se encuentran en las sociedades industrializadas, principalmente en el ámbito familiar, a diferencia de sociedades tradicionales, donde el parentesco conforma una red mayor y fundamental que se extiende por todos los ámbitos de la sociedad.

En el ámbito de la economía, Germani describe para la sociedad tradicional economías de subsistencia, que se caracterizan por producir con el objeto de satisfacer necesidades concretas de grupos o individuos con un carácter más bien estático, en que la esfera de lo económico es indiferenciada de lo social. La división del trabajo se da según roles adscriptos y posee el trabajador los instrumentos de producción. La organización económica se rige principalmente por la reciprocidad, redistribución, autoabastecimiento y/o economía doméstica. La tecnología se caracteriza por utilizar energía humana y animal, con procedimientos de producción artesanales (uno a uno) y tradicionales donde el cambio es desalentado. En las sociedades industrializadas la economía se caracteriza por una producción para satisfacer demandas de un público abstracto, teniendo un carácter dinámico y especializado en sus actividades, lo que genera crecientes dependencias recíprocas entre individuos, empresas y países. En este tipo de economía el trabajador no

³⁵ GERMANI, 1968. Pág. 97-102.

posee los instrumentos de producción y encontramos en la organización económica el principio del “mínimo esfuerzo” basado en la racionalidad instrumental (medios-fines), diferenciando entre fines económicos y no económicos, según la base de rentabilidad.³⁶

Un aspecto importante a destacar, para nuestra investigación, es que: “ En una economía tradicional para la producción de determinado objeto se fija un cierto procedimiento técnico y no otro, un procedimiento *tradicional*; en una economía industrial se *prescribe la elección* de un procedimiento; pero no ya la elección de cualquier procedimiento, sino la del *procedimiento más eficiente*; el que logre la óptima adecuación de medios a fines”³⁷

Hemos aclarado en el inicio de este apartado el carácter tipológico e imaginario de la descripción de cada sociedad, esto porque en la realidad no hay grupos enteros de personas, ni sociedades que se puedan ajustar enteramente a las características descritas para tradicional o moderno, sino al revés, algunas características se recogen para aportar a una descripción en la que resalten específicamente algunos de los rasgos delimitados para tal o cual sociedad. En la actualidad, generalmente encontramos ambas categorías entremezcladas, con mayor predominancia de lo moderno o de lo tradicional, pero nunca totalmente una u otra, es por esto que continuamos con el siguiente apartado dedicado a la híbrides.

4. Fuera de los tipos ideales: Híbrides

La modernidad en América Latina ha seguido rumbos diferentes que en Europa, ella consta de desarrollos particulares por lo que la modernidad ha debido ser estudiada y entendida a la luz de nuevos conceptos que, por una parte, interpreten los acontecimientos de acuerdo a su propia historia y por otra alejen aquellas visiones que dejan entrever una

³⁶ GERMANI 1968. Pág. 157-158. Adaptación narrada: basada en un cuadro referencial sobre los tipos ideales.

³⁷ GERMANI 1968. Pág. 95.

América Latina truncada en su modernidad. De esta manera nos explica Canclini que “la hipótesis más reiterada en la literatura latinoamericana puede resumirse así: hemos tenido un modernismo exuberante con una modernización deficiente”³⁸ Ante este supuesto desfase, el autor resalta en su visión la heterogeneidad cultural en A. Latina, bajo el siguiente argumento: “Los países latinoamericanos son actualmente resultado de la sedimentación, yuxtaposición y entrecruzamiento de tradiciones indígenas (sobre todo en las áreas mesoamericana y andina), del hispanismo colonial católico y de las acciones políticas educativas y comunicacionales modernas. Pese a los intentos de dar a la elite un perfil moderno, recluyendo lo indígena y lo colonial en sectores populares, un mestizaje interclasista ha generado formaciones híbridas en todos los estratos sociales”³⁹ Estas formaciones híbridas integrarían elementos de la modernidad en “matrices tradicionales de privilegio social y distinción simbólica.”⁴⁰

De esta manera nos alejamos de los tipos ideales de modernidad y tradición, para acercarnos a una *visión de realidad* donde los nuevos elementos que atribuimos a la modernidad, son reinterpretados por “lo tradicional” –o no se interpretan- de manera local y particular, estableciendo una propia configuración social y cultural, en la que no desaparecen los elementos atribuibles a lo tradicional para dar paso a lo “nuevo y desarrollado” –modernidad-, sino los elementos de ambas categorías se entremezclan. Entonces, nos advierte Canclini: “Las ideologías modernizadoras, desde el liberalismo del siglo pasado hasta el desarrollismo, acentuaron esta compartimentación maniquea al imaginar que la modernización terminaría con las formas de producción, las creencias y los bienes tradicionales...Hoy existe una visión más compleja sobre las relaciones entre tradición y modernidad. Lo culto tradicional no es borrado por la industrialización de los bienes simbólicos...hay que preocuparse menos por lo que se extingue que por lo que se transforma.”⁴¹ Con lo que “hoy concebimos a América Latina como una articulación más

³⁸ G. CANCLINI, Néstor “Cultura Híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad” Grijalbo, México, 1990. Pág. 81

³⁹ G. CANCLINI, 1990. Pág. 86

⁴⁰ *Ibíd.*

⁴¹ G. CANCLINI, 1990. Pág. 23

compleja de tradiciones y modernidades (diversas, desiguales), un continente heterogéneo formado por países donde, en cada uno coexisten múltiples lógicas de desarrollo.”⁴²

Lo multicultural y multitemporal corresponden a una visión postmoderna que siguiendo a Touraine es una de las direcciones que toma el movimiento posmoderno para salir de la modernidad; “lo que se afirma más a menudo es la ruptura con el historicismo, por tanto la sustitución de la sucesión de las formas culturales por su simultaneidad (...) Corresponde a la experiencia de nuestros contemporáneos que atraviesan el espacio y el tiempo mediante los viajes, las visitas a los museos, la lectura de libros, el arte, la audición de libros y casetes que los hacen igualmente sensibles a obras que están materialmente cercanas o por el contrario alejadas de ellos siglos y o millares de kilómetros.”⁴³

La situación de “simultaneidad” la vemos reflejada en los pueblos de Cáhuil, Barrancas y La Villa, donde la actividad salinera se presenta como un “sedimento” del Siglo XVII, inserto en localidades donde se yuxtaponen y entrecruzan otros elementos como la televisión, celulares, polvo, sal, turistas, huertas, recolectores de orilla de mar, pescadores, motos todo terreno, agricultores, asalariados, cabañas turísticas con todas las comodidades, cocinas a leña, a gas, windsurfistas, refrigeradores, carnes guardadas en sal, camionetas, “cabritas”⁴⁴. Lo que nos habla no sólo de cosas, sino de formas cómo relacionarse y experimentar el tiempo, lo propio, lo ajeno y lo apropiado.

Es así, que Canclini plantea la visión postmoderna como “útil” en el desafío de repensar la heterogeneidad. En sus palabras: “...concebimos la posmodernidad no como una etapa o tendencia que reemplazaría el mundo moderno, sino como una manera de problematizar los vínculos equívocos que éste armó con las tradiciones que quiso excluir o superar para constituirse. La relativización posmoderna de todo fundamentalismo o evolucionismo facilita revisar la separación entre lo culto, lo popular y lo masivo sobre la que aún simula asentarse la modernidad, elaborar un pensamiento más abierto para abarcar las

⁴² *Ibíd.*

⁴³ TOURAINE, Alain “Crítica de la modernidad” Madrid: Temas de Hoy, 1993. Pág. 244

⁴⁴ Las cabritas son un tipo de carreta, pero más pequeña. Es una estructura de madera con asiento para dos personas y con dos ruedas.

interacciones e integraciones entre los niveles, géneros y formas de la sensibilidad colectiva.”⁴⁵

5. Lo rural en la actualidad

Desde el concepto de híbrides, comenzaremos a situar los pueblos de Cáhuil, Barrancas y la Villa, en un espacio que no corresponde a lo moderno ni a lo tradicional, ni a la sociedad moderna –asociada a las ciudades, a lo urbano- ni a la sociedad tradicional – asociada al campo, a lo rural-, sino que a lo que se ha venido llamando La Nueva Ruralidad.

Siguiendo a Sergio Gómez Echenique: “Es un hecho que la ruralidad, como fue definida en términos tradicionales, ya no existe más. La industrialización de la agricultura y la urbanización de las comunidades rurales acabó con la ruralidad tradicional, pero no con la ruralidad.”⁴⁶ El Autor plantea que La Nueva Ruralidad se viene dando desde hace algunas décadas, no obstante, es en la actualidad donde se le está prestando atención redefiniendo sus características y también los roles que cumple –y puede cumplir- para la sociedad en su conjunto. Se trata de una nueva visión de lo rural que traspasa, o bien supera, la visión tradicional de la ruralidad basada principalmente en que: “ 1) Se establecía una coincidencia entre lo rural y lo agrícola y 2) Lo rural venía a ser una categoría residual, frente a una realidad emergente que estaba constituida por la industrialización, la urbanización y otros fenómenos relacionados, que marcaban el sentido de futuro de la historia de la humanidad.”⁴⁷ El autor propone tres elementos para considerar lo rural o la ruralidad en la actualidad:

⁴⁵ G. CANCLINI, Néstor “Cultura Híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad” Grijalbo, México, 1990. Pág 23

⁴⁶ GÓMEZ Echenique, Sergio “La “Nueva Ruralidad”: ¿Qué tan nueva?” Ediciones LOM Ltda., Chile, 2002. Pág. 12

⁴⁷ GÓMEZ Echenique, 2002. Pág. 199

El primer elemento, se refiere al espacio y actividades que se desarrollan o pueden desarrollarse en un espacio rural que se caracteriza por contener: “una densidad relativamente baja, donde sus habitantes realizan actividades tales como la agricultura, la forestal, la ganadería, la artesanía, establecimientos dedicados a reparaciones, las industrias pequeñas y medianas, la pesca, la minería, la extracción de recursos naturales y el turismo rural. A su vez, donde se realizan servicios y otras actividades como aquellas relacionadas con la educación, la salud, el gobierno local, el transporte, el comercio y el deporte. Se debe recordar que esta enumeración no es exhaustiva y sólo tiene carácter ilustrativo con respecto al tipo de actividades que se hace referencia.”⁴⁸ Vemos que se incorpora en la definición de lo rural, empleos que no son agrícolas. Siendo la ruralidad un espacio que soporta complejamente una variada gama de actividades. Sobre este punto volveremos más adelante.

El segundo elemento, corresponde a la especificidad de lo rural, ya que el autor establece en el principio de su estudio que hay dos formas de acercarse a la “Nueva Ruralidad”, una de ellas es homologándola a lo urbano debido a las semejanzas que comienza a adquirir lo urbano y lo rural. Y otra forma –por la que opta- es estableciendo la especificidad de lo rural, basada en que “comprende un tipo particular de relaciones sociales con un componente personal predominante en territorios con una baja densidad de población relativa. Esta relación personal tiene una fuerte base en las relaciones vecinales, con una prolongada presencia y parentesco entre una parte significativa de los habitantes.”⁴⁹ Es decir, la especificidad de lo rural, sería la mantención de relaciones primarias.

El tercer elemento, apunta al alcance de lo rural; básicamente refiere a que los habitantes de zonas rurales mantienen relaciones primarias y secundarias, esto porque el límite de lo rural no es su pueblo, si no que, se extiende hacia centros más poblados en los que pueden trabajar, comprar, visitar parientes, ir al médico, estudiar, etc. Los grados de integración entre pueblos y centros más poblados es variable para cada situación, más lo

⁴⁸ GÓMEZ Echenique, 2002. Pág. 200

⁴⁹ GÓMEZ Echenique, Sergio “La “Nueva Ruralidad”:¿Qué tan nueva?” Ediciones LOM Ltda., Chile 2002. Pág. 201

importante a destacar es que hoy en día lo rural no se reproduce casi enteramente dentro de sus propios límites.

Retomando el primer elemento nombrado para considerar lo rural en la actualidad, hemos de decir que la nueva conceptualización de lo rural responde a los variados cambios que ha sufrido el campo y lo rural en Latinoamérica, y en Chile particularmente después de la reforma agraria (1974-1983), periodo en que es remecido el campo y lo rural (hasta entonces analogable) y comienza a asentarse como escenario de lo rural: “La disminución del empleo permanente, el aumento del trabajo temporal con bajos niveles de remuneraciones (que) va acompañado de un aumento del campesino productor de subsistencias. La masa campesina está siendo sometida al doble proceso de productor y asalariado, como única forma de lograr su reproducción. Es la característica principal de la expansión capitalista en la agricultura actual. (...) El aumento de las medierias y diversas formas de sobrevivencia del campesinado sin tierra es otro fenómeno característico.”⁵⁰ En estas circunstancias, los habitantes de zonas rurales fueron protagonistas del proceso de subproletarización y proletarización campesina.

Entendiendo por el primero: “La expropiación parcial de los medios de producción campesinos y la no incorporación estable de las relaciones laborales. El capital no paga completamente las necesidades de reproducción del trabajador y su familia ni tampoco éste puede incorporarse definida y establemente en el mercado de trabajo, su inserción es parcial, marginal y esporádica. (...) El estrato de campesinos en proceso de subproletarización combina necesariamente para su reproducción el trabajo asalariado esporádico, con la producción en escala mínima de subsistencia.”⁵¹

El segundo, el proceso de proletarización, apunta a la venta de fuerza de trabajo en la totalidad de las actividades, es decir, “aquél que se da en un sector campesino que es despojado de sus medios de producción e ingresa al mercado de trabajo en forma estable. La estabilidad consiste fundamentalmente en que el capital paga la totalidad de las

⁵⁰ BENGOA, José “El campesinado chileno después de la reforma agraria” Ediciones Sur, Chile, 1983. Pág. 18-19

⁵¹ BENGOA, 1983. Pág. 83-84.

necesidades de reproducción y que establece relaciones patronales con una o más empresas claramente identificables.”⁵²

Los variados empleos rurales no agrícolas que hoy forman parte de la definición de la nueva ruralidad, responden al asentamiento del proceso de proletarización y subproletarización campesina que dejó profundas huellas de pobreza e incertidumbre con respecto al futuro –económico y cultural- en el mundo rural.

Actualmente, debido a la disminución del trabajo agrícola, se consideran los empleos e ingresos no agrícolas como veta de sustento para los habitantes de lo rural y la ruralidad en general. Julio Berdegú (et. al) plantea que “el empleo y el ingreso rural no agrícola (ERNA e IRNA respectivamente) son parte de la solución de al menos tres grandes problemas del mundo rural latinoamericano: la pobreza, la modernización del sector agropecuario y el mejoramiento de la calidad de vida de la población rural.”⁵³ De esta manera, “la motivación que tienen los hogares para dedicarse a actividades rurales no agrícolas se explica por: (1) factores de demanda activos, tales como ganar ingresos más altos a través de mejores retornos en el sector no agrícola con relación al sector agrícola y (2) factores de oferta, como son riesgos del manejo agrícola o restricciones de tierra y falta de mercados de seguros, consumo y crédito de insumos. Estos hogares se dedican al empleo no agrícola para aliviar la variación intra anual en ingresos y consumo, para aumentar el ingreso y aliviar la pobreza, para manejar el riesgo y lidiar con cambios drásticos de ingreso y para financiar inversiones en el terreno, en capital humano y otros bienes.”⁵⁴ Las fuertes fluctuaciones en los flujos de ingreso en los hogares pobres rurales son una característica que el ERNA posibilita amortiguar. De esta manera, es común que los habitantes –y familias- rurales generen estrategias de vida que consisten en combinar actividades –tanto agrícolas como no agrícolas- subsistiendo de manera multiactiva.

⁵² BENGOA, 1983. Pág. 83.

⁵³ BERDEGUÉ, Julio (et. al) (2001) “Opciones para el desarrollo del empleo rural no agrícola en América Latina y el Caribe” Boletín intercambios. En: <http://www.rimisp.org/boletines/bol29/>

⁵⁴ BERDEGUÉ, Julio (et. al) (2001)

Uno de los fenómenos que ha generado una importante variedad de empleos e ingresos no agrícolas en sectores rurales es el turismo, pues: “potencia el desarrollo del área rural de pequeños almacenes de abarrotes y mini-supermercados, así como empleos relacionados con la construcción, manutención, reparación, aseo y cuidado de casas, lavado de ropa, etc.; o en hoteles, albergues, restaurantes, bares, “shopping centers”, locales de venta de artesanías y una serie de servicios turísticos como guías, alquiler de bicicletas, caballos, botes, etc.”⁵⁵

Lo anterior, junto al despoblamiento e incertidumbre laboral en muchas de las localidades rurales, ha hecho que el turismo sea una apuesta total o complementaria, por parte de los habitantes, en zonas rurales, como una manera de equilibrar ingresos y oportunidades en la misma localidad. En otras palabras, se apuesta por el desarrollo mediante el turismo.

⁵⁵ INOSTROZA, Gabriel. “La experiencia de desarrollo turístico de dos organizaciones campesinas de la comuna de Chonchi, provincia de Chiloé, Chile” (s.f) Recuperado el 30 Noviembre del 2008. En: www.gestionturistica.cl/publicaciones/revistas/pdf/5_7.pdf - Pág. 13

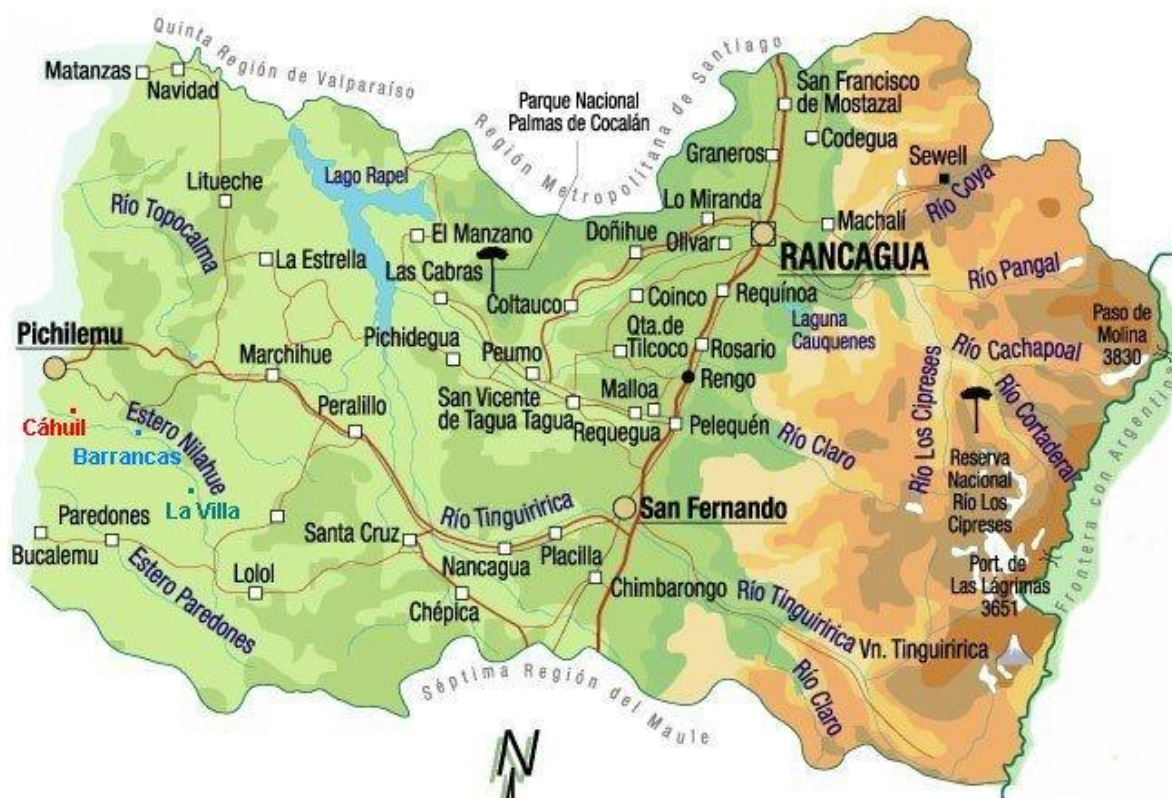
II. LAS SALINAS DE CAHUIL

El presente capítulo se compone de dos partes; La primera tiene por objeto describir el entorno donde se desarrolla la actividad salinera mediante la descripción de los tres pueblos asociados a ella: Cáhuil, Barrancas y La Villa. La narración sigue el curso del “caminante” que sigue la ruta que conecta a estos pueblos, exponiendo con mayor detalle la descripción de Cáhuil, pues las salinas llevan su nombre.

En la segunda parte, se dedica exclusiva atención a la actividad salinera, presentando una reseña de la importancia de la sal para la humanidad y la historia de su producción en la zona de estudio. Luego se describe el proceso de producción de sal; quienes y cómo participan en él.

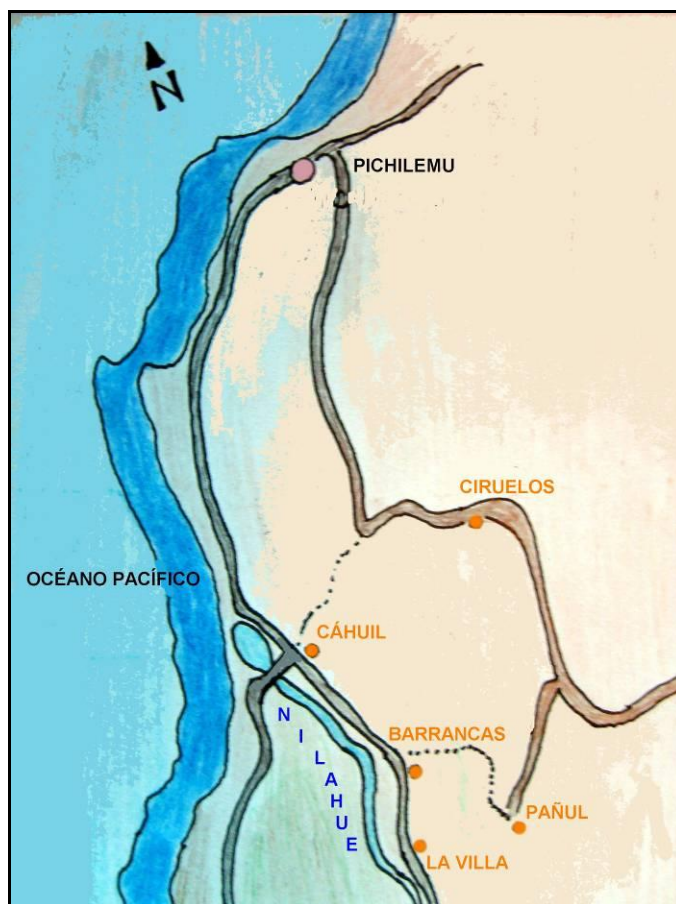
1. Entorno de la actividad salinera: Cáhuil, Barrancas y La Villa

Cáhuil, Barrancas y La Villa, pertenecen a la división administrativa de la Sexta Región del Libertador Bernardo O'Higgins, Provincia de Cardenal Caro, en la Comuna de Pichilemu.



Fuente: <http://www.vi.cl/mapasregionales/mapafisicoviregion>

Cáhuil se encuentra 15 kilómetros al Sur de la ciudad de Pichilemu emplazado al borde del Estero Nilahue cercano a su desembocadura en el mar. Un camino principal que corre paralelo al estero da conexión a estos tres pueblos.



Cáhuil es un pueblo tipo calle larga que alberga 432 habitantes, de los cuales 223 son hombres y 209 mujeres⁵⁶. Tiene un total de 330 viviendas que se caracterizan por poseer hermosos jardines beneficiados por un microclima que permite el crecimiento de algunos frutos exóticos, como por ejemplo el maracuyá.

Al Norte limita con cerros de mediana altura, al Sur con el estero Nilahue, y al Oeste con La Laguna de Cáhuil y el mar.

⁵⁶ Datos de población y vivienda de Cahuil, Barrancas y La Villa, obtenidos desde: “Chile: Ciudades, Pueblos, Aldeas y Caserios. 2005” En www.INE.cl -Los datos corresponden al censo del año 2002-

La entrada al pueblo es demarcada por un imponente puente de 20 metros de largo, que cruza el Estero Nilahue conectando a Cáhuil con pueblos del sur, por ejemplo Bucalemu. Anterior a la construcción del puente (año 2001) el Estero era cruzado mediante el sistema de balsa.



Entrando a Cáhuil y dirigiendo la vista a la derecha, se ve una explanada de tierra donde están instaladas en hilera doce casetas de madera que son utilizadas para vender artesanías y souvenir, es la feria artesanal del pueblo. En el centro de la explanada, se ubica una escultura representando a una mujer de sal. Al borde del Estero, se encuentran amarrados botes a lo que queda de un muelle azotado por las mareas.



“En invierno la boca esta abierta, y las olas entran con tanta fuerza, entran hasta arriba, y se llevo todo el muelle que habían construido”⁵⁷

Siguiendo por el camino principal -en dirección al Este- se ven algunos negocios con poco abastecimiento o decididamente cerrados; esperando la temporada de verano para abrir y dar sus servicios. Más allá una plaza en altura con barandas de madera de colores celeste y blanco: La plaza no se constituye como un lugar de encuentro, ya que éste son las calles mismas, afuera de los negocios o en uno de los bancos que se disponen a lo largo del camino donde transita la gente. La mayor afluencia de personas en las calles se da en horarios definidos, como la salida de los niños del colegio, la hora de almuerzo, y en la tarde con en el regreso de los hombres a los hogares. A otras horas las calles están solitarias.



Frente a la plaza, rodeado de altas palmas, se encuentra el sitio donde reconstruyen la iglesia de Cáhuil. La plaza y la iglesia se emplazan en una curva del camino que hace un espacio portal a lo que llamaremos el centro, donde se encuentra la mayoría del comercio, el colegio, dos minimercados, carnicería, restaurantes, y la entrada a la Cancha de Fútbol. Siguiendo por el camino central, se ven más viviendas, la mayoría con fachada continua y diferentes colores.

⁵⁷ Entrevista a Emiliano Gonzáles, pescador. Diciembre del 2007

Casi al final del pueblo encontramos dos bares: uno de “verano” para el turista, decorado con redes de pesca y mesas de madera, y otro para los habitantes, que es el único lugar donde venden cigarrillos, es oscuro y lo atiende una señora de edad y delgada, por lo general hay algún hombre bebiendo una cerveza o pisco.

Con particular atención, justo al final del pueblo, observo dos grandes bodegas de sal. Una de ellas aún guarda sal de años anteriores, y se anexa por fuera un negocio donde se vende artesanía, plantas y souvenir de sal. La otra bodega fue pintada y remodelada con motivos egipcios: Es la Discoteca Menfis, que atiende solo en verano.

Me percaté que en Cáhuil no hay salinas activas, sin embargo, desde la altura se divisan estructuras salineras abandonadas. En la rivera de enfrente están las salinas de Don Alberto Araneda, no han sido trabajadas hace 2 años, no obstante siguen en condiciones de producir sal. Cuando termina el camino pavimentado, comienza la ruta hacia los pueblos de Barrancas y La Villa, distantes 5 y 10 kilómetros de Cáhuil respectivamente.



Siguiendo por el camino encontramos el lugar donde se encontraba la actualmente “antigua” balsa. En este sector hay una vivienda –del entonces operador de la balsa- quien instaló un camping y restaurante para los turistas. En el entorno vemos varias cabras pastando; dicen en Cáhuil que se debe tener cuidado, ya que han mordido a varios por ahí. Este lugar se emplea comúnmente como hito de referencia para establecer distancias entre lugares.

Sobre la ruta a unos dos kilómetros del sitio de La Balsa llegamos a Barrancas. El nombre del pueblo hace referencia a una gran barranca de tierra rojiza que cae sobre el camino al entrar al pueblo. En un corte longitudinal lo veríamos así: barranca, viviendas, camino, sitios salineros y estero.



Las viviendas están emplazadas al borde del camino principal y se adentran hacia el Norte entre cerros con plantaciones de pino Insigne. Se registran 48 viviendas, 98 habitantes de los cuales 56 son hombres y 42 mujeres. Al final del pueblo, por el camino principal, encontramos un restaurante llamado “El Rancho Campesino” que da servicios en verano y frente a él un sitio donde se instaló un laboratorio para la producción de Artemia.



Por el mismo camino, entre curvas y un paisaje con vacas, caballos, matas de peuca y salinas activas, encontramos distante cinco kilómetros de Barrancas, la aldea llamada La Villa. Ésta es el núcleo humano más pequeño de los pueblos descritos, con 23 viviendas y 55 habitantes, de los cuales 28 son hombres y 27 mujeres. Cuenta con dos restaurantes que a la vez son botillería y están abiertos todo el año. Un colegio que da cursos hasta cuarto básico⁵⁸ y una iglesia.

Los habitantes de Cáhuil, Barrancas y La Villa, se movilizan en cabritas, autos, taxis colectivos, bicicletas a pie o mediante el servicio de micros, que hacen el recorrido desde Pichilemu hasta Cáhuil cuatro veces al día. De éstas, tres veces llegan hasta La Villa.

2. Todo salado

2.1 Sobre la sal

2.1.1 Reseña general sobre la sal

La sal es un elemento necesario para la existencia del ser humano, se dice que fisiológicamente “El hombre requeriría de cinco a seis gramos de sal por día, que en general contienen los propios alimentos. Privada de la sal que conserva sus alimentos, parte de la humanidad vería amenazada su supervivencia”⁵⁹

⁵⁸ El 22 de Noviembre del año 2008, Leonardo Farkas mediante la sección Cadena de Favores del programa de televisión CQC (Caiga Quien Caiga), donó a la escuela materiales para el mejoramiento integral de su infraestructura. Para ver más detalles sobre esto, visite la página web www.pichilemu.com. El avance y posibles influencias de la construcción del colegio, no ha podido ser seguido en esta investigación.

⁵⁹ LEMONIER, P “sal” En: Bonte, Pierre y Michel Izard (eds.). Diccionario de etnología y antropología, Ed. Akal, España, 1996. Pág. 656

La sal También ha sido utilizada para el desarrollo de múltiples actividades técnicas como lo son la “alfarería, jabonería, vidriería, curtido, conservación de pieles, momificaciones, etc.”⁶⁰ Lo anterior principalmente antes de la industrialización y avance de la tecnología.

Las principales fuentes de las cuales el hombre ha obtenido este importante mineral son el mar y las salmueras que produce en entradas a lagos o esteros, la llamada sal de mar. También “en el interior de la tierra, se encuentran depósitos terrestres de sal que se han formado a través del paso del tiempo reconocido por los geólogos, desde el primer periodo, el precámbrico (más de 500 millones de años)”⁶¹ De éstos yacimientos hay algunos que llegan a la superficie y otros que permanecen subterráneos. Esta sal es llamada sal gema.

Pero la sal no ha sido solo necesidad biológica, un mineral apreciado por su valor en dinero (oro blanco) y como elemento de cambio, o materia prima para el desarrollo de tecnología. También ha sido objeto de diferentes sentidos y significados en el imaginario colectivo. Algunos ejemplos: de su propiedad contra las bacterias que permite conservar alimentos, se ha extendido a la purificación de personas y lugares mediante baños de sal; También la mala suerte atribuida a que se caiga sal y su “contra”, tirar tres pizcas de sal sobre el hombro izquierdo; y pasar el salero de mano en mano significa pelear. La sal ha sido “Considerada nociva por los inuit, y más generalmente por los pueblos cazadores recolectores, a la sal se le atribuyen poderes benéficos en todo el mundo (...) En Roma, Grecia y entre los beduinos, es prenda de amistad y signo de alianza. En la tradición judeocristiana, se considera que previene la corrupción de las ofrendas, purifica al niño recién nacido y espanta a los demonios. En nueva Guinea se le asocian poderes de vida.”⁶²

⁶⁰ LEMONIER, 1996. Pág. 656

⁶¹ P. MULTHAUF, 1985. Pág. 21

⁶² LEMONIER, 1996. Pág. 656

2.1.2 Reseña histórica de la sal en el sector

En Cáhuil hace falta una documentación rigurosa sobre la historia de la sal, no obstante, encontramos en textos referencias a Cáhuil como pueblo de pescadores y salineros desde tiempos prehispánicos⁶³. Tomamos como guía conductora para esta reseña histórica, el trabajo realizado por José Vera, quién reconstruye la historia de la sal en Boyeruca⁶⁴, desde 1644 hasta el 2001. Tomamos algunas referencias básicas de los inicios, para luego centrarnos en hechos puntuales del desarrollo histórico durante el último siglo.

Antecedentes generales: colonia y principios de la republica⁶⁵

Desde los principios de la llamada “conquista”, los Españoles debieron de conseguir sal. La institución en la cual recayó la responsabilidad de buscar, distribuir y organizar la producción de sal fue el Cabildo de Santiago en el Siglo XVI. “Para los conquistadores españoles que empezaron a llegar con Pedro de Valdivia, el asunto de la producción de sal marina era conocido, pues en el sur de la península Ibérica, se explotaban desde muy antiguo salinas de mar de renombre, tales como las destacadas Salinas de Torrevieja y La Mata en la provincia de Alicante a orillas del Mediterráneo, y un poco más al oeste en la costa atlántica de la provincia de Andalucía destacaban salinas en las riberas de Cádiz, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda.”⁶⁶

⁶³ Una de los escritos que hacen referencia a la extracción de sal en Cáhuil, desde antes de los españoles lo citamos a continuación: “...en Cáhuil parece haber existido desde tiempos anteriores a los españoles, -quizás en los años de la invasión inca (1463-1525) -, la actividad de extracción de sal lo que necesitaba de una base establecida en el lugar. Resultan sugestivos en este sentido, los restos encontrados por una anciana indígena a comienzos de este siglo, así como las categorías de pueblos de indios (1777) y diputación que tempranamente (1787) obtuvo este lugar con motivo del establecimiento de regimenes de intendencias.” En: Mella Polanco, Juan Marcelo. Historia Urbana de Pichilemu: Origen y crecimiento. Ed. Bogavantes. Chile. 1996. Pág. 24-25

⁶⁴ Boyeruca son salinas costeras de estilo similar a las de Cáhuil, distante unos 140 km, al Sur .Parte de sus procesos históricos son comunes.

⁶⁵ VERA, José “Sal y sociedad, las salinas de Boyeruca 1644-2001” Tesis U. de Chile, Facultad de filosofía y humanidades, escuela de postgrado, Santiago, 2001

⁶⁶ VERA, 2001, Pág. 4

En el comienzo de la actividad salinera, encontramos el sistema de trabajo en “mediería” y aquellos más acomodados contaban con “peones en las labores”, “El capitán Bernardo Balensuela, declaró haber trabajado así en 1745, pero que en otros años vio a otros “por haberles dado el dicho (Cabrera) licencia para que las quajaren con el interés acostumbrado de medio de la cosecha”. Pero la mayoría de los productores de sal, eran pequeños propietarios que trabajaban ellos mismos sus sitios salineros, que de tiempo en tiempo tenían litigios con los estancieros dueños de las riveras.”⁶⁷

Con la instauración del gobierno patriota en Chile, se establece una nueva política con respecto a la sal. Bajo el gobierno de Bernardo O’Higgins, El Estado Chileno, asumió el estanco de la sal⁶⁸, lo que significaba que el estado recaudaba toda la sal que se producía en Rancagua y Curico, y desde allí la vendería a la vez de prohibir la importación de sal desde el extranjero (Perú principalmente). Una de las razones que plantea es la de evitar el tráfico de sal, pero la idea fundamental era hacer que los ciudadanos pagasen un nuevo impuesto “indirecto” producto del precio de la sal establecido por El Estado. “El nuevo Estado, para proteger su pingüe negocio, impuso severas penas a los que se arriesgasen a traficar sal clandestina: 5 años de presidio forzado.”⁶⁹

Hay otra cláusula nombrada por el historiador en la que se “disponía que si algún productor abandonaba su salina “por un año” ésta se declaraba desierta y otro podía hacerla suya. Esta medida tenía por objeto evitar que los productores dejasen de producir ante el bajo precio que se les pagaría.”⁷⁰

El aparato burocrático que requería establecer el estanco de la sal, no dio buenos resultados, el pago de los administradores, entre otros, comenzó a erosionar la iniciativa. El estanco de la sal tuvo un rápido final, los últimos referentes a él tienen fecha de 1819. El intento del estanco de la sal, duro aproximadamente 2 años.

⁶⁷ VERA, 2001, Pág. 22

⁶⁸ 13 de noviembre de 1817

⁶⁹ VERA, 2001, Pág. 39

⁷⁰ VERA, 2001, Pág. 40

Algo sobre el ínter tiempo

Nos parece interesante señalar, antes de saltar un siglo en la historia, un importante dato que señala el autor bajo el título de “Sal, Trabajo y Sociedad”. En este apartado José Vera señala como “leves cambios” los que ha tenido la actividad salinera en el andar del tiempo. Esto en relación a las condiciones de trabajo, y -lo que queremos destacar- la “invisibilidad del salinero”, la que demuestra mediante el estudio de los censos. La información es la que sigue: “El censo de 1854, cotejó la existencia de 8 salineros en Colchagua (en aquellos años Curico formó parte de dicha provincia), 1 en Talca, 1 en Santiago, y 1 en Valparaíso. Total 11, probablemente productores de sal. Luego los censos de 1865 y 1875 reconocieron la existencia de las salinas de Cahuil, Bucalemu y Boyeruca y su producción, pero no la existencia de salineros. El de 1885, nada. El de 1895, reconoció el aporte de sal de la costa curicana, pero tampoco aludió a quienes la producían. El de 1907 ignoró la existencia de los salineros, y al fin el censo de 1920, informó que existían en Chile 250 salineros, todos varones chilenos. (Opazo M., Gustavo: “Los Corregidores del Partido del Maule.”, en *Revista Chilena de Historia y Geografía*., nº 61, Santiago, 1928, pp. 294 – 317.)”⁷¹

Hoy en día, nóminas de trabajadores salineros, o sobre su producción de sal, no existen de manera sistemática en el lugar. Solo de manera aislada; cuando se ha requerido un registro de los salineros y producción de sal por algún hecho puntual, como por ejemplo indemnizar a los trabajadores salineros por las mermas en la producción de sal que produjo la construcción del puente que cruza la laguna de Cáhuil.

Principales hechos desde 1901 a 2001

Nombramos en este apartado algunos de los principales acontecimientos que han ocurrido con relación a las salinas. Seleccionamos de la Tesis de José Vera aquellos que han sido nombrados por los salineros en las entrevistas, con el agregado de las fechas.

⁷¹ VERA, 2001, Pág. 84

Una forma de distinguir los tiempos en los relatos de los salineros, es cuando se refieren a la capacidad de kilos que contiene un saco. Es común escuchar por ejemplo “eso ocurrió cuando los sacos eran de ochenta kilos...”. Los cambios en el sistema de medición comenzaron en 1905, cuando se reemplazo la medida en cargas por quintales métricos de 80 kilos. Este cambio ocurrió debido a que “había desaparecido el antiguo impuesto que había considerado la medición de sal en cargas durante casi todo el siglo XIX.”⁷² Luego en la década de los 90 se cambio a sacos de 60 Kg, en bolsas de Nylon. Hoy los sacos son cargados con 50 Kg de sal. Estas medidas son dictadas por el Gobierno, con lo cuál protegen la salud de los trabajadores, ya que eran comunes los problemas físicos que causaba la carga permanente de sacos de gran peso.

En la década de los 90, fue necesario integrar motobombas con la función de sacar y entrar agua a las salinas. Esto porque los niveles de agua a veces eran demasiado altos o bajos como para nivelar el agua, de manera manual, para la producción de sal.

Otro tema, y de mucha relevancia en los discursos de salineros, se refiere a las políticas de salud que fueron implementadas en el País con respecto a la sal. En 1937 se decretó que la sal destinada para alimentación humana debía tener un 4% de fosfato ácido de sodio. Debido a la falta de asesoría técnica, esto no ocurrió. Similar es el caso del Yodo, en 1979 se prohibió la venta de sal sin yodo agregado. Esta prohibición es recordada hasta el día de hoy por los trabajadores salineros, no así el requisito de fosfatar la sal, que no dicto prohibición.

Otro hecho de importancia, han sido las obras de infraestructura realizadas en la zona, “En el cercano 2001, ya en pleno siglo 21, Cáhuil y Boyeruca, se han visto afectadas en su producción. La primera, por la construcción de un puente carretero que eliminó a la balsa; y la segunda, por la confección de la carretera desde Lolol hasta la localidad de Bucalemu. Por motivo de trabajos remunerados ventajosos los medieros salineros de Boyeruca dejaron abandonadas 118 calles o hileras de piscinas del principal productor y

⁷² VERA, 2001, Pág. 75

prefirieron trabajar en la hechura del camino pavimentado.”⁷³ Situación que demuestra la ventaja comparativa que tuvo el trabajo en construcción versus el trabajo en salinas.

Con respecto a la construcción del puente, el año 2001 las salinas de Cáhuil tuvieron muy poca producción, merma que fue indemnizada por el gobierno. Hoy en día nadie sabe si la construcción del puente afecta o no a la baja producción. Algunos plantean que sí, ya que quedaron muchos escombros bajo el agua que dificultarían la entrada de agua salada al estero, y otros dicen que no, argumentando buenos años de producción después de la construcción del puente.

2.2 Actividad Salinera

2.2.1 Una adecuada geografía para la actividad

La composición geográfica y climática que debe darse para la producción de sal artesanal son bastantes particulares, en el caso de Las Salinas de Cáhuil, aquellas se dan con la conexión estacional del Estero Nilahue con el mar, el viento y temperatura adecuada. En las estaciones con alta pluviosidad el caudal del estero crece y se conecta al mar, entrando agua salada con los oleajes de altas mareas, “...la altura máxima de las mareas en este sector de la costa es de 1,85 mt., lo que sumado a la baja pendiente del trayecto inferior del estero (...) permite que la marea remonte arriba por lo menos 7 Km., sector hasta donde se encuentran piscinas para la extracción de sal”⁷⁴

Cuando se detienen las lluvias, a saber Septiembre u Octubre, el caudal del estero baja notoriamente develando terrazas barrosas en los bordes, que específicamente “...corresponde, principalmente, a basamento metamórfico y batolito de la costa, sobre los

⁷³ VERA, 2001, Pág. 76

⁷⁴ ANDRADE, Belisario y GRAU, Sebastián “La laguna de Cáhuil, un ejemplo de estuario estacional en Chile central” Revista de Geografía, Norte Grande, Julio número 033. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile.2005. (Pp. 59-72). Pág. 61

cuales se sitúan, en posición discordante, depósitos de terrazas marinas cuaternarias. Las rocas del basamento y el batolito están profundamente alteradas, entregando potentes mantos de maicillo (grus)”⁷⁵ Este maicillo es impermeable, por tanto impide la filtración de agua dulce en los suelos de las salinas.

Al bajar el caudal del estero, éste ya no logra desembocar en el mar conformándose una barrera arenosa que desconecta el mar del estero, dando origen a la laguna de Cáhuil. De esta manera “...generan entonces variaciones estacionales que se reflejan en el comportamiento hidrológico, actuando la desembocadura como un estuario, cuando la boca permanece abierta y como una laguna, cuando la barrera cierra su comunicación con el mar.”⁷⁶. Es importante destacar, que un estudio geográfico de la zona⁷⁷ escrito en el año 1955, describe que la boca de la laguna se cerraba recién en Febrero. Actualmente, la boca se cierra a mediados o principios de noviembre. Además en ese mismo estudio, se señala un proceso de sedimentación de la laguna, lo que significa una disminución del caudal, advirtiendo en esos años la necesidad creciente de bombas para llenar el corral. Esto junto al cierre más temprano de la boca, significa hoy en día que las bombas de agua se ocupan no solo para subir el agua a las salinas, sino que también para desaguarlas (aumentando el costo de producción). Porque al cerrarse antes la boca, la laguna queda con mucha agua, sin develar los bordes arenosos, para poder limpiarlas (dependiendo de la altura del sitio).

Finalmente, el clima que hace posible esta actividad corresponde “...al límite sur de la faja costera con clima templado cálido con lluvias invernales, estación seca prolongada y gran nubosidad o Csbn (Fuenzalida, 1971) y forma parte del secano costero. Las precipitaciones registradas en la estación pluviométrica de Pichilemu proporcionados por la DGA del MOP para el periodo 1981-2002 acumulan un total anual de 534, 3mm, de este

⁷⁵ *Ibíd.*

⁷⁶ ANDRADE, y GRAU, 2005, Pág. 62

⁷⁷ MANRIQUEZ Fernando “Salinas de Cáhuil” En Rev. Informaciones geográficas. Año V. n° único 1955, Santiago de Chile, 1958. Pp. 24-42.

monto, aproximadamente el 78% se concentra entre los meses de mayo a agosto, disminuyendo notoriamente durante los meses estivales”⁷⁸

2.2.2 ¿Cómo se trabajan las salinas?

A continuación damos a conocer el léxico utilizado por los trabajadores de la sal en su actividad. De esta manera la descripción del proceso de producción de sal es relatada mediante este vocablo. Lo que hemos subtitulado “léxico salinero” comprende las principales nociones utilizadas por los salineros para describir su trabajo –y para nosotros entenderlo-, en el que incluimos tanto herramientas como otros hechos relativos a la producción. Otras nociones son descritas durante la descripción de la actividad.

Con respecto a las herramientas hemos de señalar que “los salineros utilizan una variada gama de herramientas, las que casi en su totalidad manufacturan ellos mismos, lo que junto a su pertinente y adecuado manejo, representa estar en posesión de una tecnología adaptativa.”⁷⁹, esta tecnología responde a lo que hemos descrito anteriormente en “una adecuada geografía para el lugar”, pues “El sistema (adaptativo) representa un mecanismo que han desarrollado los habitantes de la costa para aprovechar una característica fisiográfica peculiar de su litoral.”⁸⁰

También queremos hacer notar que el vocabulario utilizado por los trabajadores salineros es análogo en varios casos al utilizado en agricultura y el campo en general. Por ejemplo; la sal es cosechada o la primera sal que es obtenida de en los cuarteles es llamada nata.

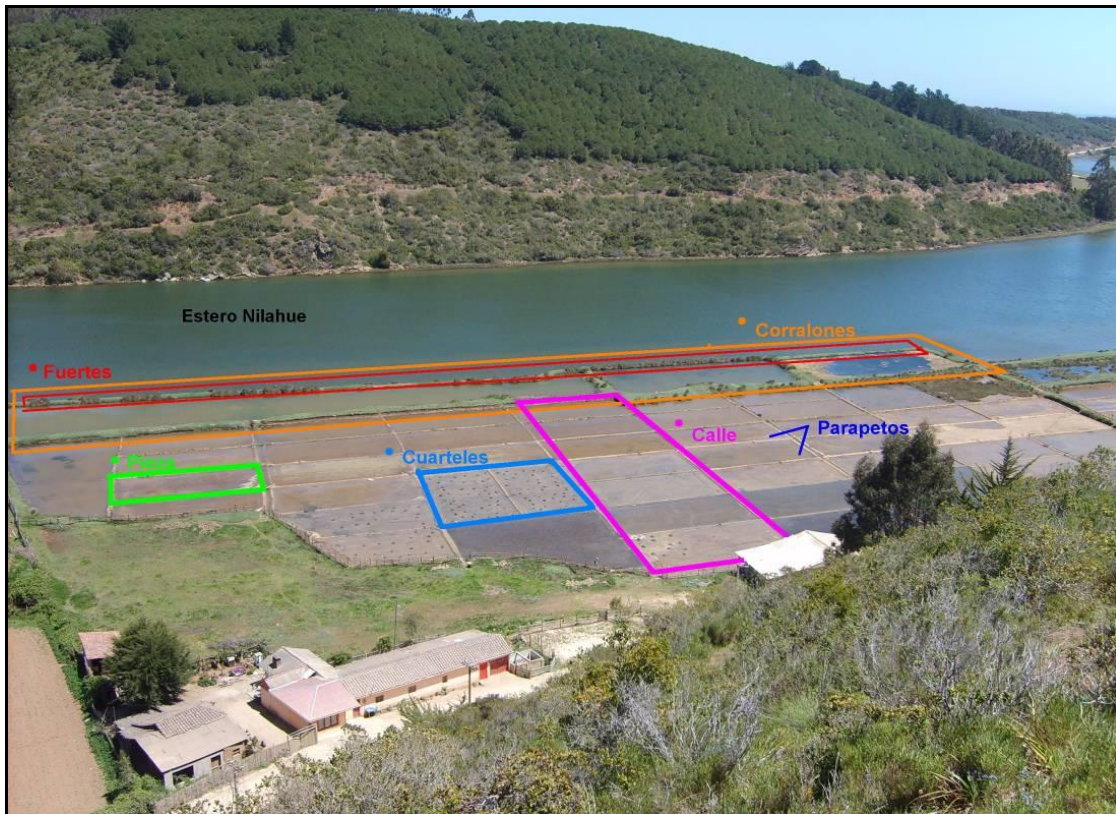
⁷⁸ ANDRADE, y GRAU, 2005, Pág. 61.

⁷⁹ QUIROZ, Daniel / POBLETE, Patricio / OLIVARES, Juan Carlos “Los salineros en la costa de Chile central” Revista Chilena de Antropología N°5, 1986, Universidad de Chile, Santiago. (Pp. 103-120.) Pág. 107.

⁸⁰ QUIROZ, POBLETE y OLIVARES, 1896, Pág. 113.

a) Léxico salinero

Salina: o llamadas simplemente sitios, es la superficie de tierra lodosa preparada y trabajada para la producción de sal.



Corral o corralón: Se ubica entre el estero y la salina misma, corresponde a un gran pozo que retiene agua, para abastecer de ella a las salinas. Su construcción consiste en un enramado con plantas, ramas y barro.

Fuerte: Es el que divide el estero del corral, separando las aguas entre ellos. La técnica de construcción es la misma empleada para el corralón, enramado de plantas, ramas y barro.

Canales: Se ubican en los bordes y centro de las salinas, con la función de trasladar el agua desde el corralón hacia y entre las diferentes piezas que necesiten abastecerse de agua.



Calles: Las calles se componen de cuatro a siete piezas, es la unidad mínima para producir sal. Se ubican perpendiculares al corralón.

Cuadros/Piezas: Son rectángulos de 8 por 15 mt., con una profundidad de 10 a 15 cm, aproximadamente. Se distinguen entre ellas según la temperatura de agua que alberga. De esta manera, son nombradas como cocederas las que primero reciben el agua, la más fría, luego pasan a los Sancochadotes y luego a las Recocederas, donde el agua alcanza la temperatura y densidad necesarias para alimentar al cuartel.

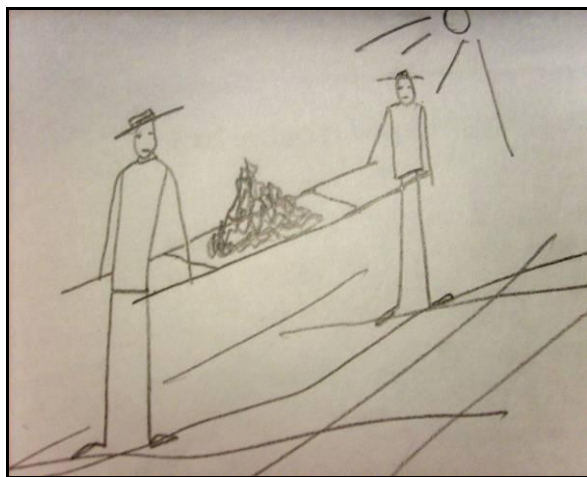
Cuartel: Es la pieza donde se produce o cuaja la sal.

Parapeto/Petрил: son los caminos y a la vez límites entre cada pieza, están hechos de barro y son los que conforman las cuadrículas de las salinas.

Pisón: Herramienta que se utiliza sólo en el cuartel, consiste en una plancha circular de madera de roble, con un mango vertical insertado en el centro. Se utiliza dándole reiterados golpes al suelo del cuartel, dejándolo liso y firme.



Angarilla: Herramienta que era utilizada para extraer la sal y el barro desde la salina. Semejante a una camilla que debe ser llevada por dos hombres. Hoy en día ha sido reemplazada totalmente por la caretilla.



Carretilla: Herramienta utilizada para transportar la sal y los barros, es más rápido que la angarilla y requiere de un sólo hombre.



Filtros: Ocupan como filtros hojas de eucaliptos, o ramitas varias, que ponen en los canales cuando pasan agua de un cuarto a otro evitando transportar suciedades y levantar barro desde el suelo del cuarto o pieza con el golpe directo del agua.



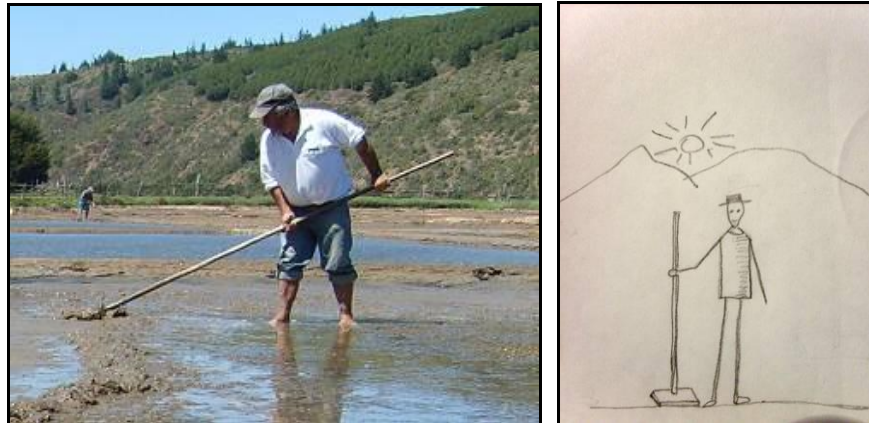
Ojo de agua dulce: Infiltración de agua dulce en las piezas, son brotes de agua subterránea dulce y fría que deben controlarse para que no “resfríe” el cuartel, es decir, baje la temperatura del agua y disuelva la sal.



Pala: Confeccionada con madera. Consiste en un rectángulo de 20 por 25 cm, aproximadamente con mango alto.



Rastrillo: Herramienta de madera, consiste en una tabla de 15 por 30 cm. Aproximadamente con mango alto.



Raspar: Con el rastrillo de madera se arrastran las suciedades de las piezas, “raspar el cuartel” significa limpiar la pieza que cuaja sal.

Cuajar: Transformación de el agua salada en sal, mediante evaporación.



Espumilla/Nata: Primera sal que se deposita en los bordes de los cuarteles. (Abajo a la izquierda)



Sosa: Planta que crece en los parapetos y corral. Es arrancada en el proceso de limpieza de las salinas. (Arriba a la derecha)

Balde: Es un recipiente de plástico al que injertan un mango de madera, lo usan para pasar agua de una pieza a otra cuando el declive del canal no es suficiente, o para apresurar el proceso.



b) Producir sal: tres etapas

La producción de sal, se realiza mediante tres etapas: Desbarre (Limpiar las salinas), preparar las aguas, y la producción y extracción de sal. Estas etapas no son excluyentes ya que se van superponiendo durante el periodo de producción de sal, ya que el proceso se repite de dos a cuatro veces durante una temporada.

La alquimia necesaria para la producción de sal, es un proceso largo que debe contar con el trabajo de Los Salineros, como también con la disposición de la naturaleza; fundamentalmente el agua, viento, sol y un buen limo impermeable (mezcla de maicillo y barro).

Desbarre

El desbarre es la primera labor a la que deben dedicarse Los Salineros. Después de haber quedado meses las salinas bajo el agua Del Estero se develan en primavera con residuos orgánicos y lodo, los que hay que sacar para dejar limpias todas las piezas.

El trabajo de limpieza comienza por lo general en Septiembre cuando las lluvias han cesado. La variación del punto de inicio en los distintos sitios salineros depende de la altura de cada uno con respecto al agua del estero, ya que las salinas que se encuentran en sitios más bajos permanecen con agua durante más tiempo que aquellos que se encuentran a mayor altura, si esta situación se prolonga se hace necesario el uso de una motobomba para extraer el agua. En Septiembre la mayoría de las salinas ya estaban siendo limpiadas. En Noviembre se detuvo a ratos, por una nueva acumulación de agua.

En el caso de que la boca de la laguna se haya cerrado antes de tiempo, se pide a la municipalidad -mediante maquinaria pesada- que habrá la boca para que desagüe el estero (esperando las mareas bajas), en general esta situación es de utilidad para los sitios bajos,

pero no así para los altos, pues habría que ocupar bombas en este caso para recolectar agua en el corralón.

“Porque ahora mismo yo ya gaste en bombas para desaguar pero si se cierra la boca - dicen que se cerro abajo- entonces va a ir acumulando agua, va a ir creciendo la laguna, puede que se llene tanto que puede rebalsar de los fuertes para acá, que el año pasado casi sucedió eso, entonces yo fui a Pichilemu a hablar que: por favor abrieran la boca porque todos los salineros se estaban perjudicando. Vinieron a abrirla y descanso.”⁸¹

Superados estos vaivenes hidrológicos, se da comienzo a la tarea del desbarre. Con un rastrillo de madera van juntando los barro haciendo “lulos”, que son como grandes gusanos de lodo que dejan destilar por uno o dos días, para luego armarlos en montones y retirarlos fuera de las salinas en carretilla, también ocupan parte de este barro para restaurar parapetos, y arreglar los fuertes.

“Para que haya sal hay que limpiar las salinas... hay que limpiar los cuadritos, que ese es el proceso que esta ahora, todos esos montoncitos de barro, esos se sacan y se van dejando a la orilla (...) Para que la sal salga blanquita tiene que ser limpio el salinero,(...)para que salga blanca la sal todo va en la limpieza del salinero.”⁸²

“Aquí hacemos montones de a poco, haciendo lulos, y se sacan a los fuertes, aquí hay que ponerle a los parapetos también.”⁸³

Los salineros evitan que los barro se sequen, si esto ocurre se hace tremendamente difícil sacarlos. Así van limpiando desde las piezas más cercanas al corralón (cocederas) hasta las más cercanas al camino.

⁸¹ Entrevista a Elsa Pavez Pavez, propietaria de salinas, Septiembre 2007

⁸² Entrevista a Elsa Pavez Pavez. 2007

⁸³ Entrevista a Isaúl Martínez, salinero, Septiembre 2007

*“Ahora no po´ pura guerra con el barro. Se tiene que hacer ahora el desbarre, si no se seca y queda todo resquebrajado. A si que igual tiene que quedar agua, nunca tienen que quedar secos completamente”*⁸⁴

Otra actividad que comprende la limpieza de las salinas, es arrancar la sosa que eventualmente se va alojado en los parapetos, generalmente de un año a otro no crece mucha sosa, sin embargo, cuando la salina no ha sido trabajada en dos o más temporadas, la sosa se extiende por las tierras disponibles, al igual que hay un aumento considerable del barro sedimentado en las piezas, haciendo mucho mas costoso el proceso de limpieza.

*“Toda esa cosa verde que se ve, se llama sosa, hay que cortarla, lo hicieron ahora, y ahí ya tienen que sacar los barritos, ahí ya empieza limpiecito.”*⁸⁵

El cuartel, es la última pieza que se limpia, porque debe haber agua preparada anteriormente para verterla en él. La preparación del cuartel cuajador recibe un tratamiento diferente a las otras piezas. El cuartel debe ser “pisoneado”, esto es, debe aplastarse el fondo con una herramienta llamada pisón, con el objetivo de sellar cualquier grieta que exista en el suelo del cuartel y dejar el suelo lo mas compacto y liso posible. Para este fin algunos salineros rellenan los hundimientos del suelo con arenilla, y luego vuelven a pisonear.

*“Cuando esta preparado el cuartel que va a dar sal, lo tienen que pisonear bien, porque ahí hay unos barritos especiales, es un barrito durito, pero queda parejito, lo pisonean bien, y ahí le hachan el agua que va a dar la sal.”*⁸⁶

⁸⁴ Entrevista a Isaúl Martínez. 2007

⁸⁵ Entrevista a Elsa Pavez Pavez. 2007

⁸⁶ Entrevista a Elsa Pavez Pavez. 2007

Aguas

El trabajo de limpiar las salinas se va complementando con el de preparar las aguas. En tanto van quedando limpias las piezas se rellenan con el agua de la pieza vecina que será la próxima a desbarrar. El traspaso de agua se hace con balde de mango de madera, y se dirige hacia la canaleta que lleva el agua a la otra pieza, de otra forma el golpe brusco del agua con el piso de la pieza revolvería el agua con barro.

“Ese proceso que viene el agua pasando de cuadrito a cuadrito, ahí ya se viene componiendo, en ese camino que llega al que va a dar sal, ya con el aire y el sol se viene componiendo el agua.”⁸⁷

El agua se va trasladando de “piezas” con la función de ir componiéndola, es decir, aumentando la condensación de la sal a través del calor. A medida que el agua va tomando temperatura está preparada para empezar a “caminar” por las diferentes piezas de las salinas. El recorrido no es al azar, cada pieza tiene su nombre y función, es así que el agua primeramente llega a las piezas llamadas cocederas, que son las piezas ubicadas en la primera corrida desde el corralón, luego se pasan las aguas a los cuartos llamados sancochadores, donde la temperatura del agua va más elevada, para luego pasar a la pieza antecesora del cuartel: la recocedera. La ubicación de estas piezas varía de salina en salina, pero se encuentran bordeando al cuartel, y éste se ubica en el centro de la salina.

“Aquí se empieza de mayor a menor. Desde allí donde esta esa tabla se entra el agua pa` acá de la laguna, de ahí se agarra agua pal` corral (...) se va corriendo el agua para acá, de la laguna al corralón, con unas compuertas, y otras para las salinas, ahí se pone mas salada cada vez.”⁸⁸

Según el calor se deja dos o tres días el agua en cada pieza. En un comienzo la diferencia entre “las aguas” no es fácil de distinguir, sin embargo, los salineros saben -al

⁸⁷ Entrevista a Elsa Pavez Pavez, propietaria de salinas, Septiembre 2007

⁸⁸ Entrevista a Elsa Pavez Pavez. 2007

mirar el agua- cuándo están listas para trasladarlas; por ejemplo, una de las señales para reconocer la salinidad del agua es que al ser más densa, el viento no le hace olitas.

Una vez estable el tiempo de calor (verano), la diferencia de las aguas comienza a notarse: el agua toma un color rosado, luego adquiere un color cobrizo intenso y al tacto se vuelve aceitosa, densa y caliente.

En este momento, comienza un proceso más cuidadoso con el traspaso de agua, ya que un retardo en traspasar el agua de la recocedera al Cuartel, hace que la sal comience a cuajar en la pieza equivocada –recocedera- dando por resultado sal sucia, y falta de agua para alimentar al cuartel.

Una vez vertida el agua en el Cuartel Cuajador se le agrega agua en la medida que ésta se evapora, y así, como se va alimentando el cuartel, se vienen alimentando las diferentes piezas desde el corralón.

Sacarla, secarla y ensacarla

La primera sal que se produce - y solo en la primera cosecha del cuartel- es llamada Espumilla o Nata, se trata de una sal muy fina que debe sacarse en el momento preciso, ya que después comienza a engrosar.

“Cuando recién se empieza a cuajar ese cuartel que ve ahí, las primeras natitas ésas (indicándome) que cuando corre sur, se amontona una ahí y esa es la espumilla, natural, que sale como sal fina, es poquita porque el salinero tiene que estar pendiente porque o si no ya se pone gruesa como esa. (...) La sacan, la dejan amontonadita en una orillita y que valla estilando, estilando, después la sacan y queda como sal fina natural, y esa la piden hartos.”⁸⁹

⁸⁹ Entrevista Elsa Pavez Pavez. 2007

La sal comienza a cuajar en la superficie del agua y a la vez desde el fondo; como un manto y en forma de terrones. La sal que cuaja en la superficie (distinta a la nata) debe quebrarse para que no produzca sombra en el piso del cuartel.

Transcurridos de 26 a 30 días, se ha transformado toda el agua del cuartel en sal y está lista para sacarla. Con la pala de madera sacan la sal y la depositan en las carretillas, en este trabajo deben ser especialmente cuidadosos para no dañar el suelo de cuartel. De seis a ocho horas demoran en sacar la sal de un cuartel, el resto del día lo ocupan en limpiar el cuartel para la próxima producción.

*“ La sacan con carretillas, antes la sacaban con unas angarillas que se llaman, así iban caminando, en la foto ésta (me indica una foto en la pared) con eso sacaban los barro y la sal, ahora la sacan en carretillas por que se ayudan un poco y antes lo hacían obligadamente uno caminando con el otro y lo hacían tan bien llevando la angarilla! Así caminaban con una práctica, y así sacaban los barro y así sacaban la sal, las tremendas pilas, pero ahora no po´ andan con carretillas. ”*⁹⁰

Llevan las carretillas cargadas de sal hacia fuera de las salinas -al borde del camino- dejando la sal en montones que destilan por unos días. Los lugares en donde se ha dejado montones de sal, son delatados por circunferencias de pasto quemado de diferentes tamaños. Apenas está seca la sal es guardada en sacos evitando que el polvo del camino la ensucie.

Todo este proceso –desbarre, aguas, sacar, secar y ensacar- se repite de dos a cuatro veces durante una temporada, pero siempre sujetos a los designios de la naturaleza.

Hay diferentes calidades de sal, la más blanca y limpia es “sal de primera”, y aquella que ha quedado plomiza por el polvo y otras impurezas es la “sal de segunda”.

⁹⁰ Entrevista Elsa Pavez Pavez. 2007

2.3 Otras sales

2.3.1 Salineros

Los trabajadores salineros son todos hombres y se los ve dentro de las salinas con los pantalones arremangados, una herramienta en la mano, descalzos o con ojotas de caucho, -confeccionadas por ellos mismos- y en ocasiones con una chupalla para resguardarse del sol. La figura del salinero es solitaria y su trabajo independiente. En las salinas más grandes - 40 calles- trabajan tres salineros que a la distancia cuidan de sus aguas y sales.

Para conversar con ellos, me acercaba al sitio y desde la reja lo saludaba a gritos o con la mano -si ya me había visto-, él respondía con un gesto para que entrara y me acercará mientras tranquilamente seguía haciendo su trabajo. En ese momento, paulatinamente, comenzaba la conversación. Yo encucillada en un parapeto y él trabajando en lo suyo. Si se movía el salinero, a hacer otra cosa; como abrir la puerta del corral o llevar barro afuera de las salinas, yo lo seguía y continuaba la conversación.

Al principio de las conversaciones, siempre recalcan ser “salineros de toda la vida” y por lo tanto expertos en el tema de la sal.

“Yo he trabajado desde que fui capaz y en las salinas tenia nueve años yo me acuerdo, y raspe un cuartel solo, usted no sabe lo que es raspar un cuartel, con un rastrillo de palo se raspa y queda limpiecito.”⁹¹

Los trabajadores salineros aprendieron la labor en su infancia y desde la experiencia. Generalmente trabajando con su padre, a quién en un principio ayudan aprendiendo las primeras artes del oficio. Con el tiempo los niños comienzan a adquirir responsabilidades mayores como raspar un cuartel, y así sucesivamente, hasta trabajar sus propias calles, que por lo general están en el mismo sitio salinero donde aprendieron y

⁹¹ Entrevista a Alonso Acevedo, salinero, Octubre del 2007

trabaja o trabajaba su padre. De esta manera es común que cuando muere el padre, el hijo continúe produciendo sal en las calles que el padre trabajaba.

“Iba medio día a clase a Barranca y después venia a sacar barros con mi papi, en angarilla, toda la tarde, ahí tengo una angarilla, ahí yo le ayudaba a mi papi, a sacar barro medio día, a veces me demoraba 8 minutos de Barrancas hasta acá (La Villa) me venía corriendo y almorzaba y me iba con mi papi a sacar barro, ¡toda la tarde!”⁹²

Los trabajadores salineros, como la mayoría de la gente del sector trabaja en varias cosas, sin ser ésta una actividad exclusiva. Su modo de vida es marcado por las actividades económicas temporales, entendiendo por éstas, actividades que duran por algún tiempo; generalmente corto y sin continuidad. Estas actividades con complementadas con otras; ya sea superponiendo actividades, es decir, trabajar en salinas y por ejemplo, a la vez trabajar como jornaleros algunos días, o bien , trabajar en salinas de septiembre a marzo, y de abril a agosto en otro(s) rubro(s).

Las actividades a las que se dedican y cuánto tiempo, son muy relativas a las necesidades económicas y a las opciones de trabajo en las que pueda desarrollarse cada trabajador. Cada salinero tiene una manera diferente de sobrellevar su economía, y complementar actividades.

Por otro lado, quienes trabajan actualmente en salinas por lo general no tienen demasiados gastos, pues llevan un vivir simple y sin una presión mayor de dinero, a la vez de tener sus huertas, gallinas, y ocasionalmente algún animal grande –vacas, cerdos- con lo que autosustentan buena parte de su alimentación. También funciona mucho el sistema de reciprocidad y trueque; por ejemplo Don Alonso, salinero de la Villa, vive solo y tiene su huerta, varias gallinas y pavos. Como al día recolecta varios huevos –que superan su necesidad- los cambia por panes o los regala y luego le regalan frutas u otra cosa que él no tenga. También él nos cuenta que a una vecina viuda, la ayuda faenando sus cerdos; de esta manera él adquiere manteca, chicharrones y carne. Diferente es el caso de Don Isaúl

⁹² Entrevista a Alonso Acevedo. 2007

Martínez, quien es pensionado y vive en Santiago, pero viene a trabajar salinas a Barrancas con lo que adquiere un ingreso extra y a la vez, no se desliga completamente de “su tierra”.

Trabajadores salineros: Edad, pueblo de procedencia y relación de parentesco

N°	Nombres	Apellido	Edad	Procedencia	Relación de Parentesco
1	Luis Eugenio	Moraga Gonzales	56	Barrancas	Hermanos
2	Juan Luis	Moraga Gonzales	52	Barrancas	
3	Gustavo Luis	Moraga Gonzáles	60	La Villa	
4	Sergio	Moraga Gonzales	54	Barrancas	Primos
5	Rafael	Moraga Rossel	55	Barrancas	
6	Agustín de Jesús	Moraga Pavez	64	Barrancas	
7	Carlos	Rossel Lizana	56	Pañul	Hermanos
8	Jose Daniel	Tobar Catalán	44	Barrancas	
9	Jeremías	Tobar Catalán	40	Barrancas	
10	Jorge Leonidas	Acevedo Muñoz	60	Barrancas	Primos
11	Alonso	Acevedo Cordero	55	La Villa	Primos
12	Neftalí	Pulgar Pulgar	56	Barrancas	
13	Jorge del Carmen	Pavez Pulgar	58	Pañul	
14	Luis	Abarca Gonzales	56	La Villa	-
15	Francisco	Gonzales Muñoz	58	La Villa	Primos
16	José Osvaldo	Gonzales Soto	58	Barrancas	
17	Gaston Ivan	Gonzales Gonzáles	56	Barrancas	
18	Pedro Antonio	Gonzales Lizana	55	Barrancas	
19	Luis Gastón	Valenzuela Leiva	55	La Villa	-
20	Isaúl	Martínez Retamales	74	Barrancas	-
21	Manuel Jesús	Pérez Romero	-	Barrancas	-
22	Rene Antonio	Toro Canales	64	La Villa	-
23	Luis Gerardo	Gaete Ortiz	60	Barrancas	-

En los datos expuestos en el recuadro de arriba vemos que actualmente la edad de los salineros se encuentra principalmente en el rango de edad entre 50 y 60 años. Mostrándonos una fuerza de trabajo que envejece, a la vez de no renovarse, pues la generación joven está ausente en las salinas. Recordando que, el oficio de salinero se aprende mediante la experiencia que traspasan los padres a los hijos, se reafirma lo dicho anteriormente al constatar que las relaciones de parentesco que conocimos entre los actuales salineros son todas horizontales: hermanos y primos, en vez de padres e hijos.

La mayoría de los trabajadores de la sal proceden de Barrancas (15), siguiendo La Villa (6) y Pañul (2). Datos que dejan al descubierto que no hay hombres de Cáhul trabajando en las salinas -que fueron tiempo atrás su principal fuente de trabajo y que

llevan su nombre- y que la actividad salinera se concentra principalmente en Barrancas, siendo muy representativa la familia Moraga.

Otro dato de suma relevancia, es la cantidad de salineros. En el periodo de este estudio trabajaron 23 salineros, número drásticamente reducido de acuerdo a lo expresado por los propios salineros y a una nómina de Pichilemu, que cuenta con 60 trabajadores para el año 2004.

2.3.2 Salinas y propietarios

Existen propietarios presentes, ausentes y nominales. Los primeros representan la minoría de los casos y generalmente viven cerca de sus salinas o en algún centro urbano cercano como Pichilemu. Para los ausentes son otras sus actividades principales, viven en Santiago, Rancagua, o Santa Cruz y por lo general dejan como responsable de la salina a un administrador -salinero de confianza- que se encarga de tratar la producción y trabajar con los salineros. Llamamos nominales a los propietarios que tienen abandonadas sus salinas.

Es común el caso de que una salina ha sido heredada por varios hijos, dedicándose solo algunos o uno, a la producción de sal. O bien propietarios de calles que están en diferentes sitios. O diferentes dueños de calles en un mismo sitio. Lo que más de alguna vez trae inconvenientes en la producción.

“Ahí se ha ido heredando, cuando mueren los papás le dicen a uno: no venda. Siempre hay uno que se hace cargo al final, porque uno no le toma asunto cuando es chica los papás la mandan a estudiar y uno se olvida de lo que está pasando... pero después con la vuelta de los años sin querer queda en las manos de un hijo y le van diciendo no venda y después uno le dice a los hijos que no venda y por eso que va pasando en la familia. Ahora dueños de salinas son varios, pero dentro de los varios hay pocos, al frente también hay salinas, todos los cuadros son salinas que las han dejado perder porque nosotros también tenemos

salinas más arriba, que le tocaron a mi hermana, y mi hermana las dejó perderse allá (...) Increíble, porque ella estaba unida a otro dueño, y como lleva gasto cuando se están limpiando, cuando no se desagua natural, hay que poner bombas. Yo por ejemplo aquí tuve que poner bombas para desaguar mis salinas, entonces allá donde le tocaron a mi hermana está en un sitio donde hay otro dueño y como ella tenía menos y el otro caballero tenía más y él las abandono, mi hermana saca cuenta que tenía que ella poner bombas y desaguar todo lo de él, y como no las iba a trabajar entonces no le compensaba lo que iba a producir con todo lo que iba a gastar. Entonces ahí se perjudicó toda esa esquina, está como abandonada ya, porque el año pasado y el antepasado no se trabajaron.”⁹³

Hay propietarios de ambos sexos, y en el caso de Cáhuil, dos mujeres muy presentes. Una de ellas es denominada y autodenominada “La Reina de la Sal”, es propietaria de dos terrenos grandes de salinas que son administradas por su marido. Ella se dedica a variantes comerciales de la sal para el turismo, como saquitos de sal para la suerte, sacos de a 1kg, o sales de baño. Productos que comercializa en un negocio construido al lado de su casa y frente a las salinas, al que este año agregó un negocio para vender bebidas y comidas. Propietaria presente también, es Elsa Pavez, quien tiene su casa al lado de las salinas, y también un negocio en el que incluye cerámica de Pañul; pueblo distante 10 Km., hacia el norte de Barrancas, que posee canteras de arcilla y se caracteriza por la industria de la cerámica. La señora Elsa atiende su negocio y también ofrece a los turistas en verano entrar a las salinas y explicarles el proceso de producción de sal.

Otra situación, que constatamos, es la de salineros dueños de una calle, o más y las trabajan ellos mismos. Es el caso de Don Gonzalo en La Villa, que además de dos calles, tiene un restaurante que atiende su esposa.

2.3.3 Mediería, comercialización y valor de la sal.

La relación de producción entre salineros y propietarios es definida por ellos como mediería, sistema que consiste en que el salinero paga con la mitad de su producción de sal

⁹³ Entrevista a Elsa Pavez Pavez, propietaria de salinas, Septiembre 2007

al propietario, de esta manera la función del dueño de la propiedad es poner el terreno y comprar o arrendar la bomba de agua si es necesario, en tanto el salinero es responsable de trabajar las salinas y sacar la máxima cantidad de sal.

Con respecto a las remuneraciones; los trabajos de limpiar las salinas y ensacar la sal, son pagados por los propietarios a los salineros independientes a la producción de sal: El primer dinero que recibe el salinero es por el desbarre, y el último cuando la sal ya se extrajo, se ensaco y vendió.

Muchas veces los propietarios alegan que el sistema de mediería, “no es a medias”, argumentando que deben invertir dinero en bombas, bencina, pagar la limpia y el ensacado de la sal. Gastos que consideran los propietarios como extra, proponiendo en lugar de este sistema que tanto los gastos como las ganancias fueran divididos en dos. Por su parte los salineros mantienen firme su postura, a saber, una cosa es producir la sal, otra limpiar, otra ensacar y que los propietarios deben hacerse cargo tanto de su terreno, como de lo que necesite éste para producir sal.

La venta de la sal puede darse bajo las siguientes modalidades: propietarios de salinas que compran la sal a los salineros para luego revenderla; salineros que venden la sal propia y la del propietario; y casos en que cada uno vende la suya. La sal es comercializada de diferentes maneras; la más común es vender la sal a compradores ambulantes que llegan a la zona en busca de ella. Otro caso, es vender mediante contactos previos a particulares o empresas que requieran del cloruro de sodio. Esta última alternativa no se ha dado hace tiempo debido a dos razones fundamentales: La primera, se debe a que generalmente piden cantidades grandes y fijas de sal, para abastecer la demanda anterior se requiere de la organización de los salineros para vender toda su sal junta y de manera constante, lo cual no se da actualmente en la zona. La otra razón, es la competencia desigual⁹⁴ con las empresas que comercializan sal gema de los yacimientos del Norte de nuestro país. Sin

⁹⁴ En los yacimientos de sal gema, extraen el mineral por toneladas. No se produce, se extrae.

embargo, es vendida la sal ocasionalmente a microempresarios agrícola-ganaderos del mismo sector, o bien mediante contactos con empresas en Santiago⁹⁵.

*“Yo el año que hice mas plata lo vendí a 7 pesos el kg, de sal, lo vendí a una firma de la pesquera San Antonio”*⁹⁶

*“Ahora ya no hay compradores de sal, muy pocos compradores de sal, se le vende, a ambulantes, a cualquier comprador ambulante le vendo la sal, le compran a cualquiera la sal, porque todos venden sal. (¿Y a empresas grandes?) No, yo tenía una empresa bien grande que era de Coyhaique, le vendí hartito, tenía una ganadería, le vendí harta, y después le vendimos a un señor de Santa Cruz que tenía curtiembre, pero ya no compra.”*⁹⁷

El precio de un saco de sal de primera -la más limpia- fluctúa entre 2000 y 2500 pesos, mientras que la sal de segunda es vendida entre 1000 y 1500 pesos, ambas en sacos de 50 kg. Entonces, un kilo de sal de primera tiene un valor entre 40 y 50 pesos⁹⁸.

⁹⁵ La información sobre las ventas es guardada con cautela por los salineros y propietarios dando siempre respuestas genéricas, por lo que no pudieron ser registrados de manera rigurosa.

⁹⁶ Entrevista a Alonso Acevedo, salinero, Octubre del 2007

⁹⁷ Entrevista a Nemesia Menares, Octubre 2007

⁹⁸ Se hace evidente la ganancia obtenida por los salineros al vender saquitos de sal a los turistas, un saco de 1kg, lo venden entre 1000 y 1500 pesos, y los saquitos de la suerte (100gr) a 100 pesos.

III. CÁHUIL, BARRANCAS Y LA VILLA: Referentes Comunes

1. La comarca en otros términos

Hace 50 años Fernández Manríquez escribió sobre Cahuil, Barrancas y La Villa: “Los núcleos anteriormente mencionados forman una unidad, pese a que se encuentran separados por algunos Kilómetros, ya que presentan las mismas características y les aquejan los mismos problemas, en todos ellos la actividad salinera es predominante, todo ello contribuye a darle el carácter de comarca al área estudiada”⁹⁹

Actualmente aquél carácter de “comarca” no puede afirmarse, puesto que Cahuil se ha ido diferenciando de estas localidades por diversos motivos. Entre ellos vemos que hace siete años se pavimentó el camino principal junto con la construcción del puente; lo que facilita el acceso de autos y visitantes. Hace dos años fue declarada urbana¹⁰⁰, debido al creciente interés turístico del lugar. Hace un año tienen señal telefónica para celulares, lo que aparte de las ventajas de comunicación, nos parece relevante en cuanto a la práctica de los tiempos. Por ejemplo, en el bus llegando a Cahuil me encontré con la nieta de la dueña de la pensión donde viví. Ella trabaja como profesora en un pueblo cercano llamado Litueche. Sonó su celular, y ella explicaba a la hora que llegaría... entonces reflexioné, antes del celular se llega cuando de llega, así de sencillo, se espera a que aparezca una persona para preguntar o decir algo, se visita, o se “manda” a decir con alguien. Con el teléfono celular la disposición de la información sobre las personas está al alcance más allá de su presencia, recortando los lazos intermedios de la comunicación. Siguiendo con los cambios en Cahuil, hace menos de un año cuenta con página Web¹⁰¹, en la que encontramos una descripción del pueblo e información sobre las actividades que se realizan en la época estival. Hace un año en la escuela de Cahuil, se rebajaron los años de estudio de octavo a sexto básico, situación que adelanta la salida de los niños del pueblo a las ciudades de Pichilemu y Santa Cruz en la modalidad de internado.

⁹⁹ Manríquez Fernando. “Salinas de Cahuil” En Rev. Informaciones geográficas. Año V. n° único 1955, Santiago de Chile, 1958. (Pp. 24-42). Pág. 26.

¹⁰⁰ Cahuil, fue declarada Urbana, por excepción turística. Veamos: “Entidad Urbana: Conjunto de viviendas concentradas con más de 2.000 habitantes, o entre 1.001 y 2.000 habitantes, con el 50% o más de su población económicamente activa, dedicada a actividades secundarias y/o terciarias. Excepcionalmente, los centros poblados que cumplen funciones de turismo y recreación con más de 250 viviendas concentradas y que no alcanzan el requisito de población se consideran urbanos.” Glosario Censo, en www.ine.cl.

¹⁰¹ Véase www.cahuil.cl

Con respecto a las salinas no se trata solamente de que las salinas que se encuentran en Cáhuil estén inactivas, o no se trabajen con regularidad en el caso de las salinas de Don Alberto Araneda, sino que ya no hay hombres que se dediquen a esta actividad que provengan del nombrado pueblo. La actividad salinera se desarrolla en los pueblos de Barrancas y La Villa, sin constituirse hoy en día como una actividad predominante. En este sentido el carácter de comarca se ha desplazado hacia otros referentes como lo son; por una parte, la religiosidad. Y por otra, la complementariedad económica y el turismo -entre otros- dejando de ser la producción de sal en sí el elemento que da el aspecto de unidad entre ellos.

2. Religiosidad

Entre los habitantes de Cáhuil y del sector predomina la religión católica declarándose la mayoría seguidor de ésta iglesia, sin embargo, la religión evangélica ha ido ganando terreno en los últimos años. Vemos todos los lunes frente a la pensión Sta. Raquel un grupo de evangélicos pregonando La Biblia, sin público alguno. Pero ahí están: cantan, rezan, y a nadie le parece raro.

La Iglesia de Cáhuil –Católica- actualmente está siendo reconstruida, luego de demoler completamente la antigua, en base a la planificación de una iglesia más grande. Explican los habitantes de Cáhuil que la gente debía escuchar la misa desde afuera de la iglesia y que por su deterioro, ya era un peligro público. Debido a lo anterior, las misas actualmente se realizan en La Sede del pueblo. Es una casa reacondicionada y ubicada en un pequeño pasaje interior.

En este apartado describimos dos fiestas religiosas de gran relevancia en el sector y una misa de réquiem realizada en Cáhuil, recordando el aniversario de muerte de un habitante de la zona: el Tito Cabrera.

San Andrés, uno de los 12 primeros discípulos de Jesús, es el santo más popular de la zona. La fiesta se celebra en su nombre y es muy interesante; representa una reactualización y reintegración de los vínculos entre las personas y pueblos que participan. La celebración sigue el siguiente curso: La figura de San Andrés pertenece al pueblo y a La Iglesia de Ciruelos¹⁰², aquí comienza el ritual rezándole a San Andrés durante dos días, luego la figura es trasladada en procesión hasta la mitad del camino entre Ciruelos y Cáhuil, donde la gente de éste último pueblo va a buscarla para llevarla en procesión a La Sede, aquí permanece otros dos días en medio de rezos y misas. El mismo procedimiento se realiza entre los pueblos de Barrancas, La Villa, Pañul y Villa Esperanza, para volver a Ciruelos el día 30 de Noviembre, en ese momento comienza la celebración de La Fiesta, rememorando el día de la muerte Del Santo. Esta fiesta atrae a un gran contingente de comerciantes de diversos lugares. Durante esta fiesta se establece “ley seca” lo que significa que las botillerías cierran y los vendedores clandestinos abren.

Seguida la celebración de San Andrés - el 31 de Noviembre- comienzan los habitantes a preparar la llamada Novena de la Virgen, que consiste en nueve días de cantos, rezos y flores, que concluyen el 8 de Diciembre con La Fiesta de La Purísima.

El día 8 de Diciembre se realiza una gran procesión que parte desde La Sede. Participa gente a caballo, a pie, en cabritas, todos los huasos elegantes (del Club de Huasos), los niños que hicieron la primera comunión, el fotógrafo de Pichilemu y muchísima gente que viene de todos los pueblos cercanos. Se camina cantando y rezando aproximadamente 3 kilómetros, hasta llegar al lugar de la balsa. Allí esperan 10 botes, uno de ellos especialmente ornamentado con flores para llevar la imagen de la virgen.

No hay espacio en los botes para todas las personas de la procesión, por lo que algunos van en bote cantando y rezando y otros se devuelven por el camino, incluyendo el cura. El lugar de encuentro es el “muelle roto” bajo el puente, allí llegan los botes y la gente a pie. Luego todos juntos caminan hasta la cancha de fútbol, donde esta todo arreglado para realizar la misa final; que representa el cierre de la actividad religiosa.

¹⁰² En este pueblo nació el primer cardenal chileno, José María Caro Rodríguez, por lo que goza de mucho prestigio religioso.

Otro aspecto de la vida religiosa, lo viví asistiendo a la celebración de una misa a un año de fallecido de un hombre, al parecer muy querido, el “tito” Cabrera. Había tanta gente como para la fiesta de la Purísima y se celebró en un sitio erizado que era del difunto. Hacia mucho frío y lloviznaba, pero no era obstáculo. Se escuchaban comentarios de los asistentes sobre el difunto, su familia, o “lo querido que era” y sobre la relación que tenían con él algunas personas presentes. Al final de la misa, desde la casa de enfrente empezaron a salir mujeres con bandejas llenas de empanadas, dulces, pan de pascua, otras mujeres con jarras de ponche y jugo. La celebración se extendió aproximadamente dos horas más, mientras la gente se reencontraba y compartía la comida y la bebida.

Por otra parte, el santo de los salineros es San Pancracio. En La Villa hay una gruta con su imagen posada en la cima de un cerrito que se ubica entre salinas. Según cuentan los salineros esta imagen habría sido traída hace mucho tiempo por gente de Pichilemu y su popularidad siempre ha sido baja. En general los salineros, como toda la gente de estos pueblos, le son devotos a San Andrés.

3. Economía: Un poco de todo

Hemos visto que en la ruralidad actualmente, o bien en la Nueva Ruralidad, la agricultura ha dejado de ser el sustento fundamental de las unidades familiares campesinas y de los habitantes rurales en general¹⁰³. El consumo mediante el dinero se hace necesario y obligatorio, y en la medida que el mercado de trabajo relacionado con la agricultura no satisface la demanda laboral de los habitantes de lo rural, éstos últimos han ido en busca de empleos rurales no agrícolas (ERNA) -ya sea de manera estable o temporal- dentro o fuera de su localidad. Los empleos temporales se van complementando con otros empleos y actividades, generando así los recursos necesarios para subsistir mediante estrategias económicas mixtas de subsistencia.

¹⁰³ Tema planteado en marco conceptual, “Lo rural en la actualidad” Pág 22.

En el caso de la zona de estudio, no es diferente, los habitantes complementan pesca, agricultura, el trabajo con la sal, forestación, construcción, o venta de servicios (turísticos y culinarios), entre otros. Esto según la temporada, la oportunidad y lo que quieran o sepan hacer mejor. Esta situación, que yuxtaponen actividades no es enteramente nueva, lo que sí es nuevo son las actividades no agrícolas que integran (principalmente aquellas que propicia el turismo) y la mayor cantidad –diversificación- de actividades a las que pueden dedicarse de manera complementaria.

Un ejemplo de estrategia económica mixta de subsistencia la conocimos por medio de Emiliano Gonzáles, de 44 años: parte del año es asalariado, trabajando en la actividad forestal; en verano es pequeño empresario, administrando sus botes para ofrecer paseos por la laguna de Cáhuil a los turistas. También trabaja como recolector de mariscos y algas generando otros ingresos complementarios. Por otra parte, genera recursos de autosubsistencia por medio de la pesca –que en ocasiones también vende- y con la huerta que tiene en su hogar. Emiliano trabajó en salinas hasta los veinte años y señala haber dejado dicha actividad para generar mayores ingresos mediante un mayor número de actividades que no son compatibles con el trabajo en salinas. Pues éste absorbe mucho tiempo.

Por otra parte, las mujeres se dedican a la preparación de dulces, mermeladas, licores, pan amasado y jarabes. También se emplean en restaurantes del lugar como cocineras, o trabajan como asesoras del hogar en casas de veraneo. En resumen: labores domésticas comercializadas. También hay mujeres que se dedican a elaborar artesanías con conchitas, reproducir matas de papayos y flores, otras aprendieron a elaborar sales de baño (con iniciativas INDAP-PRODEMU) con la sal del lugar, y una serie de otros productos que venden principalmente a turistas. Es frecuente que se establezcan tiendas en la entrada de las casas, donde las mujeres comercializan sus productos (mermeladas, pan, flores, artesanías, etc.), a la vez de atender el hogar. Durante los fines de semanas largos o en verano, las mujeres- mayormente- dejan mercadería a concesión o directamente venden en los puestos artesanales que se encuentran en la entrada del pueblo.

La mayoría de los hogares de la zona, cuentan con recursos de autosubsistencia para el consumo familiar que obtienen de: sus huertas, donde plantan principalmente papas, zanahorias, betarragas, cilantro, arvejas, cebollas y ajos; la cría de aves de corral, gallinas y pavos de los que obtienen huevos y carne. Y si alguien de la familia pesca, el pescado también forma parte de los recursos de autosubsistencia, o se pueden adquirir por trueque. Principalmente, por lo dicho anteriormente, muchos habitantes de lo rural plantean que el pobre rural es menos pobre comparativamente al urbano, pues “podemos ser pobres, pero siempre tenemos que comer”.

4. Lota: Estrategia de redistribución en el club del adulto mayor

En Cáhuil, el Club del Adulto Mayor realiza varias actividades dándole al pueblo varias instancias para compartir y divertirse. Entre estas actividades, organizan lotas y rifas una o dos veces al mes con el siguiente sistema: durante la semana se vende una rifa, que cada integrante del club -o familiar de él- está encargando de vender. Paralelamente los encargados promocionan La Lota con carteles y/o mediante un megáfono transportándose en camioneta; van por la calle invitando a la gente por su nombre y bromas personalizadas.

Esta actividad se lleva a cabo en la sede del adulto mayor que corresponde a un segundo piso de una casa ubicada en un sendero interior. Allí se habilita el espacio con diez mesas grandes, donde caben ocho personas en cada una. Como todo evento en Cáhuil la comida no puede faltar. Al final de la sala hay una cocina, separada por una cortina de la zona de juego, en la que preparan y venden papas fritas, palomitas de maíz, jugo, café y bebidas. El olor es un acompañante espeso durante todo el juego, que transcurre así: al entrar uno compra un Cartón por 500 pesos, los cartones son artesanales -tabletas de madera con los números y líneas hechos con plantillas y reglas-. Luego uno escoge un lugar en una mesa, donde están previamente dispuestos montoncillos de maíz, con los cuales se espera llenar el cartón.

Así comienza el juego, los organizadores esperan a que llegue una cantidad considerable de gente y comienzan. La modalidad es de 20 juegos con un descanso a los diez. La última Lota tuvo 21 juegos, siendo el primero un premio a la puntualidad.

El juego transcurre con bromas dirigidas hacia los que van ganando o al hombre que dice los números, por ejemplo “vayaa más rápido, se nota que la Lota es del adulto mayor”. Se percibe la tensión en los momentos en que ya han dicho muchos números y alguien debiera ganar. Se lanzan maíces entre ellos y los niños son los encargados de llevar los encargos de papas fritas y palomitas de maíz a los adultos que juegan en las mesas. Los premios consisten en canastas de comida, piscos con bebida, cerámica de Pañul, juegos de vasos, canastas de frutas, etc. En general cosas para la casa.

A los diez juegos viene el descanso, donde algunos salen a fumar un cigarro, otros compran algo para comer, y otros se dedican a cambiar cartones que no les han traído suerte. Una de las conversaciones que escuche en la pausa:

A: si todos llegaron pokemon, si el “X” se puso el gorro cuando entro, pa pasar piola, jaja si hasta mi nieta llego así, soy pokemona, me dijo, ¿no le molesta tata?, no! Son re divertidos.

B: ¿y nosotros que somos? ¿pelolais?

A: No pue! Nosotros somos pirulais, jajajaja

B: Jajajajajaja

Sigue el juego, todos se mentalizan para ganar, la mayoría de los que ganan juegan como mínimo cuatro cartones, y se pavonean con su suerte. Al final del juego de Lota se sortea la rifa, que tiene premios bastante buenos, como cordero, electrodomésticos, y los infaltables premios sorpresa. Terminado el evento, la gente proveniente de distintos pueblos, se va para sus casas: en auto, cabritas, en bicicleta o a pie, comentando el juego y su suerte.

De este juego queremos destacar dos aspectos, uno de ellos es la renovación de vínculos sociales entre la comunidad, que proveniente de diferentes pueblos (Cáhuil, Barrancas, La Villa, Ciruelos, Pañul, Villa Esperanza), encuentran una instancia donde compartir y reafirmar su prestigio como “portadores de suerte”, y en el caso del Club como buenos organizadores de eventos. El segundo aspecto, tiene que ver con la estrategia económica redistributiva que protagoniza el Club del Adulto Mayor, mediante los juegos de La Lota y La Rifa. El dinero de la rifa siempre tiene un objetivo claro, a saber, construir la figura de San Andres en Villa Esperanza, ayudar a alguien enfermo, u otra cuestión que sea de relevancia para la comunidad. Así, los premios de la rifa son donados por la comunidad a este organismo –El Club-, que mediante el sorteo, recauda dinero que luego redistribuye a la comunidad según sea el caso. En el caso de la Lota, la redistribución se circunscribe a los participantes del juego en el lugar, mediado por la suerte y la cantidad de dinero que inviertan en cartones. Como se dijo, los premios consisten fundamentalmente en canastas de alimentos que ayudan a llevar la economía del hogar. El dinero recaudado por la Lota, se utiliza para comprar nuevos premios, para el funcionamiento del club y actividades de sus integrantes al igual que lo ganado por comidas y bebidas.

5. Residencial Sta. Raquel

En Cáhuil se arriendan cabañas, hay una residencial turística, pero la única con pensión completa, para todos, y durante todo el año es la residencial Sta. Raquel. Su nombre hace honor a la dueña de esta residencial, La Matriarca Raquel.¹⁰⁴ En la residencial vive ella, con su nieta, a quien adopto como hija, y su bisnieta. Atrás de la casa vive Lucho, es un hombre de edad que según cuentan, lo encontraron durmiendo dentro de un horno de barro camino a Barrancas y lo acogieron para que haga labores, como por ejemplo, mantener leña para la cocina y chimenea, pintar, arreglar cercos, entre otras cosas.

¹⁰⁴ Se dice que es descendiente de los primeros que habitaron Cáhuil. Se apellida Ortiz Llanca, y ya en un texto de 1917 se cita a una Llanca “Una anciana indígena del lugar, llamada Rosa Llanca Araño, nos refirió...” Quisimos ligar el parentesco, pero la Sra. Raquel poseía recuerdos frescos sólo de la familia del padre -con la que se crió- y no de la madre. En: SALDIAZ GONZALES, Antonio. “Pichilemu, mis fuentes de información” Ed. El Promaucae. Santiago, Chile. 1990. Pág. 54.

Hay otro integrante que es un pensionista, es Toño y ha vivido ahí por dos años y esta muy integrado en Cáhuil. Conoce a la gente y enseña fútbol a los niños del pueblo. Paga cuando puede, pero compensa ayudando a Raquel con trámites bancarios, cumple encargos de ella cuando va a Pichilemu, y otros asuntos.

El hijo menor de la Sra. Raquel, Carlos, vive en la casa de al lado e instaló una botillería, con la cuál abastece de productos a La Residencial. La esposa de Carlos, Lala, trabaja en la residencial ayudando con los pensionistas, atendiendo mesas, el negocio, y en todo lo que sea necesario. Y las dos hijas de ambos, están siempre entre el negocio y las máquinas de apuesta de las botillerías. Al frente, vive el hijo Mayor de la señora Raquel, y tiene un negocio de verano, donde vende pollos. Lo apodan Piringa, y el negocio se llama “El Pollo Piringa”. Tiene otro hijo que vive en EEUU, no se ven hace años, pero de vez en cuando llama a Raquel, y como dice ella “le manda alguna ayudita”.

La pensión es un rectángulo seccionado que va desde la calle principal al estero, se conectan las secciones por un pasillo interior. Es celeste y como pocas de las casas en Cáhuil, no tiene jardín.

La primera sección es una pequeña tienda de comestibles y se dedican a atenderlo entre todas, gritándose “¡¡¡Lala buscan!!!”, “¡¡¡Pamela anda tu, yo estoy con el almuerzo!!!” “¡¡¡yaya buscan!!!”...y así continuamente. Las nietas y sus amigos sacan dulces y monedas para jugar en las máquinas de apuestas. La Sra. Raquel dice que no gana mucho, pero que le sirve, ya que cualquier cosa que necesite para cocinar, va y la saca “como yo ya no tengo chiquillos pa mandar a comprar, y estoy vieja ya...”, es decir, cumple la doble función de despensa y a la vez contribuir con los ingresos del hogar. Afuera del negocio, tienen una caseta donde venden pasajes para buses.

La segunda sección, esta conectada a La tienda y al restaurante por un pasillo, desde éste se conectan las habitaciones donde vive la familia.

La tercera sección es el restaurante, donde alimentan a los pensionistas y a gente de afuera, los fines de semana y acercándose la época de verano bastantes personas van a comer. Lala atiende a los comensales, mientras Raquel cocina, a veces con ayuda de alguna mujer de pueblos cercanos.

La cuarta sección es la de los cuartos que se arriendan a los pensionistas. Se ubican alrededor de un patio techado. Hay siete cuartos, dos dan directo al patio, y los otros se reparten en dos secciones independientes con baño.

La quinta sección es donde vive Lucho, allí se guarda la leña, está el horno de barro, se cuelga la ropa y también se juntan a tomar algunos hombres del pueblo. También aquí viven las gallinas, y en la pieza que colinda con esta sección se las escucha desde temprano cacarear muy fuerte, asimismo se escucha el “específico cacareo”, de cuando es muerta la gallina para hacer la cazuela del almuerzo.

La rutina típica de la mañana, es desayunar, pero no en las mesas del restaurante, sino en el negocio. Allí Raquel, su nieta y Lala, ponen el bracero a la vez que atienden a la gente que va a comprar pan en la mañana. Conversando se ponen al día de las últimas novedades, toman mates y planifican el almuerzo. Como a las 11:00 comienza el movimiento en la cocina para preparar el almuerzo, a las 4:00 se enciende el fuego de la chimenea del comedor y más de alguien comienza a matear al calor del fuego.

A la Pensión, llega gente a toda hora; a conversar, a vender cosas, a pedir que les cambien billetes por monedas -para jugar en las máquinas de apuestas-, a preguntar por alguien, a dar un recado, o comentar una novedad; se trata de un continuo y pausado ir y venir de personas que van dejando e intercambiando información, pareceres, y noticias en este lugar que podríamos llamar un núcleo de comunicación y actualización informativa del pueblo.

En esta residencial vemos una compleja red de actividades y estrategias económicas mediante las cuales mantienen el negocio familiar. Primero, la explotación comercial de un

mismo recinto en varios rubros: Hospedaje, tienda de comestibles, restaurante y venta de pasajes. Segundo, encontramos relaciones de tipo primarias –con límites poco diferenciados entre amistad, trabajo, etc., y efectivas- con dos personas ajenas a la familia: Lucho quien trabaja en la residencial por techo y comida; y Toño, el pensionista, que ayuda mediante otros tramites y encargos: si Raquel quiere encargar algún producto a Pichilemu, por ejemplo a un colectivero deberá pagarle por dicho cometido, dinero que se ahorra al acoger al allegado. Por otra parte, el trabajo de la nuera y la ayuda de sus nietas en ocasiones, también aportan a la economía del hogar. Y Carlos, el hijo que es pescador, aporta con pescados frescos para dar en el menú. De esta manera en La Residencial se establece, mediante relaciones primarias con allegados y parientes, una eficaz estrategia económica.

6. Turismo y Turistas

El turismo en Cahuil es fuertemente estacional, a saber, se concentra la mayoría de los visitantes en los meses de Enero y Febrero. En estos meses el comercio abre, se abastecen las despensas, mucha gente circula por las calles, los autos van y vienen por el camino principal, hay nuevos recorridos de micro y las residenciales y cabañas tienen ocupadas todas sus habitaciones, lo que le da al pueblo un ritmo y aspecto muy diferente al que se conoce durante el resto del año.

“La gente trata de ganar pesos en verano, tratan de arrendar lo que puedan, si una casa tiene tres piezas arriendan dos y se quedan todos en una, para poder cobrar, la casa buena la dejan.”¹⁰⁵

En Cahuil, se muestran como principales atractivos, La Laguna, Las Salinas, Artesanías, la Fiesta de La Sal, Gastronomía y otras actividades para el turista.

¹⁰⁵ Entrevista a profesora de la escuela. Octubre 2007.

La Laguna de Cahuil es solitaria durante casi todo el año, en Primavera comienzan a aparecer algunos deportistas que practican el Windsurf, pasan el día allí y luego se van sin visitar el pueblo. En verano el escenario es completamente diferente, todo el perímetro de La Laguna está completamente ocupado, principalmente por familias que en varias ocasiones llegan hasta el borde de la laguna en auto e instalan parrillas para hacer asados y quedarse ahí todo el día. En verano no hay espacio para los windsurfistas, ya que la laguna también está llena porque el agua es tibia y el nivel del agua baja, siendo ideal para los niños.

Las Salinas son principalmente promocionadas en oficinas turísticas ubicadas en la ciudad de Pichilemu y por medio de Internet. Coincide el periodo de extracción de sal, el más llamativo por lo demás, con la afluencia de turistas que hacen el recorrido en auto a lo largo del camino entre Cahuil y La Villa. Desde el pueblo mismo no se ha implementado un recorrido turístico, que ofrezca movilización, pero desde otras zonas vienen grupos de visitantes, principalmente de adultos mayores, financiados por las municipalidades que, en un recorrido completo por la zona, integran el paseo a Las Salinas.

Gastronómicamente poseen un buen fuerte, ya que cuentan con toda la gama de comida típica del campo, como también todo lo relacionado con productos del mar. En materia de dulces, también está muy bien abarcado, mermeladas, pasteles y todo hecho por los lugareños. Lo que principalmente da la oportunidad al género femenino de ganar dinero y sustentar sus actividades.

Por otra parte, es interesante destacar que la actividad turística se conforma como una actividad estacional más en los pueblos de Cahuil, Barrancas y La Villa, que se integra a la ya nombrada yuxtaposición de actividades económicas de la que viven los habitantes de estos pueblos desde ya remotos tiempos.

IV. TEMAS TRANSVERSALES A LA ACTIVIDAD SALINERA

En el presente capítulo se describen y analizan cuatro temáticas presentes en la zona de estudio relacionadas a la situación actual de las salinas, mediante las cuáles entendemos cómo se ha venido gestando la relación entre la actividad salinera, como una actividad económica tradicional fuertemente ligada a la costumbre, y los elementos de la modernización y la modernidad que se van insertando en el diario vivir de los habitantes de la zona de estudio y los trabajadores de la sal, cambiando el rumbo de la actividad salinera.

1. Migración laboral y corte generacional en el aprendizaje del saber salinero

Hemos anotado en el capítulo anterior la paulatina e importante disminución de trabajadores en el rubro de la sal. Esta situación es uno de los principales factores que nombran Los Salineros, como causante de la declinación de Las Salinas.

Extraemos de las conversaciones repetidamente frases como: *“Y ahora usted ve, y le cuesta encontrar un salinero po’ mija”*¹⁰⁶, *“Hartos pocos salineros habemos ya, (por qué?) por que no es rentable, la juventud prefiere irse a otros lados, haber...(pensando) gente joven muy poco, de cuarenta pa’ arriba encontramos...”*¹⁰⁷, *“Antes iban como treinta la escuadrilla a trabajar, a las 6:00, 7:00 de la mañana, y volvían como a las 4:00 acá pa’ Cáhuil, hoy día no”*¹⁰⁸ o *“Antes trabajaban mucho en las salinas, eran como doscientos, ahora mmm son como veinte, usted ve ahí mismo en el Valle Grande antes trabajaban quince salineros, ahora usted ve tres”*¹⁰⁹.

¹⁰⁶ Entrevista a Alonso Acevedo, salinero. Octubre del 2007

¹⁰⁷ Entrevista a Pedro Gonzales Vidal. Octubre del 2007

¹⁰⁸ Arturo Guajardo, salinero. Diciembre del 2007

¹⁰⁹ Entrevista Octavio Orellana, salinero retirado. Octubre del 2007

La disminución de trabajadores salineros se manifiesta de tres formas:

- El ciclo completo: representa a aquellos trabajadores que han trabajado toda su vida dentro de las salinas y que deben dejar la labor por edad o enfermedad, generalmente ambas, sin optar por otra actividad. Ellos han realizado el ciclo completo, lo que significa que han aprendido el trabajo con sus padres desde pequeños, luego trabajaron sus calles de manera independiente, traspasaron el conocimiento a la siguiente generación y se retiraron. En ellos se refleja el tipo de acción prescriptiva que reproduce los roles adscriptos de cómo se venían haciendo las cosas desde hace más de dos siglos.

- El ciclo incompleto: la migración laboral refiere particularmente a este punto, en el cual trabajadores salineros que adquirieron el conocimiento del trabajo en salinas han optado por otras formas de trabajo. La forma de trabajar para ellos puede mantener la misma estructura de siempre, es decir por temporadas, realizando diversas actividades a lo largo del año pero excluyendo la labor de salineros, o trabajando como asalariados en ciudades cercanas durante todo el año adoptando una nueva estructura de trabajo.

El ciclo es incompleto en el sentido que no han traspasado el saber a lo que serían las futuras generaciones, sino por el contrario, optan por trabajos más ventajosos – en dinero o calidad- con el objetivo principal de poder dar a sus hijos educación formal, con tal de que puedan realizar sus vidas sin necesidad de trabajar en salinas. Este segmento de trabajadores es el que cambia el rumbo de lo que venía haciéndose.

- La generación ausente en las salinas: son todos aquellos niños que no son integrados a la labor salinera por sus padres. Con esta situación se asienta el quiebre en el aprendizaje del saber salinero, por lo menos de la manera en como se venía haciendo, a la vez, de realizar una forma de vida diferente; que se aleja de las salinas.

Vemos que en la disminución de trabajadores de la sal hay dos temas fundamentales; uno de ellos es la posibilidad de acceder a trabajos asalariados o temporales igual o mejor remunerados, y el otro la educación, con lo que se busca entre otras cosas, reafirmar el punto anterior, alejarse de las salinas. Ambos temas representan una forma diferente de hacer las cosas, acordes a los desafíos, ritmos y “promesas” de la modernidad. A continuación profundizamos los temas nombrados.

1.1 Otros trabajos son más ventajosos

Hoy en día para los habitantes de la zona de estudio existe mayor variedad y cantidad de actividades económicas en las cuáles desempeñarse; a diferencia de antaño cuando la sal, la pesca y la agricultura eran las principales fuentes de trabajo enmarcadas dentro de una economía familiar y de subsistencia. Actualmente muchos de los trabajadores de la sal migraron a otras actividades como por ejemplo, forestal, construcción, trabajos asalariados en ciudades cercanas, o en actividades asociadas al turismo: Trabajos que presentan ventajas comparativas por la cantidad, regularidad, y certidumbre de los ingresos; y también, con respecto a las duras condiciones de trabajo en la actividad salinera.

La ganancia de dinero mediante la sal depende de la producción -en tanto cantidad y calidad- y del mercado. Con respecto a la cantidad, depende de la calidad de los sitios, de la apertura de la boca, una eventual lluvia que arruine la producción o un esplendido sol que acompañe la producción de sal -teniendo como base de la producción, el buen trabajo del salinero-

“Yo ahora, el año pasado saque dos veces, y varios sacaron menos. Ahora mismo ya están atrasadas las salinas, algunos cosechan bien, aquí, en el valle, las otras están atrasadas, y hay varias atrasadas, al otro lado están todas llenas de agua, no hay ningún sitio seco, entonces, van a limpiarse por ejemplo pa’ diciembre, van a cuajarse pa’ enero, y si con suerte no llueve, con suerte puede que saquemos algo, si po’ y en aquellos tiempos cuando

yo trabaje, fue fácil, porque nunca se tapaba la boca, nosotros íbamos desaguábamos las salinas por puerta, después tapábamos las puertas, y después rematábamos bien todos los guarda y nos poníamos a trabajar y en pocos días sacamos el barro, y quedaba buenas las salinas, porque había marea en la noche íbamos al agua de los corrales, y el agua de los corrales gana porque con el sol se va componiendo, y ahí daba muchísimo, ahora hay que aguantarlo no más.”¹¹⁰

La ganancia depende también de la calidad; sal de primera o de segunda que obtengan de sus “cosechas”, y del mercado; la cantidad de sacos que realmente se vendan.

“Y todo le resultaba porque la sal la vendían todita, y después se hecho a perder tanto, si un año yo junte tres cosechas, porque no había a quien vendérsela y la guardaba no más.”¹¹¹

De esta manera tenemos un trabajo que ofrece una remuneración azarosa y a plazo; después de ocho meses de trabajo. En comparación con trabajos que pueden ser más estables, o bien trabajos que les permitan complementar más actividades, y así obtener un flujo de ingresos con fluctuaciones menores durante el año y también dedicarse a labores que requieren de menos “sacrificio” bajo la perspectiva de los trabajadores salineros.

1.2 Educación

Hoy en día el acceso a educación para los habitantes de Cáhuil, Barrancas y La Villa es real. No así hace 30 años. Don Alonso nos cuenta que su madre era muy conciente de la importancia de la educación, pero en ese tiempo no había posibilidad de enviarlos a estudiar a otra parte. En consecuencia envió a Alonso al colegio repitiendo los cursos de 4to y 5to básico entre los pueblos de Barrancas y la Villa:

¹¹⁰ Entrevista a Alonso Acevedo, salinero. Octubre del 2007

¹¹¹ Arturo Guajardo, salinero. Diciembre del 2007

“Y como le digo hasta 4to básico no mas enseñaban en la escuela, yo no repetí ningún año, tenía buena memoria yo, y me dejaron tan chiquitito. Yo estuve como unos cinco años de 4to a 5to, y nunca se cursaba, después mi mami me mando a Barranca, una escuelita, que se cayó, ahí era hasta 5to, yo tenia 12 años, me mando pa´ allá, tuve un año, año perdido porque sabían poco los niños, nos enseñaban las cuatro operaciones.”¹¹²

Estos pueblos no cuentan con colegios que completen la enseñanza básica, no obstante, en ciudades cercanas como Pichilemu o Santa Cruz existen colegios e internados a los que pueden acceder gracias a la construcción de caminos y disposición de locomoción colectiva para dichos fines. Además, de las razones ya nombradas, que hablan de accesibilidad y modernización, hay una razón que subyace a éstas, que es el significado que se atribuye a la educación; a ser educados.

La educación es considerada como una herramienta de libertad; de poder elegir a qué dedicarse y en que lugar. Lo que significa romper el ciclo de lo que “venia haciéndose” de manera tradicional para aventurarse a nuevos desafíos que prometen un futuro mejor. Este futuro mejor, guarda dentro de sí muchos de los ideales de la modernidad en tanto promesas, a saber, el cambio electivo, posibilidades, renovación, éxito, y también dejar atrás los estigmas de lo tradicional que en el caso de la actividad salinera, se traducen en un trabajo duro, rezagado, sucio de barro. Es la vieja contraposición entre el “incivilizado”, que trabaja con la tierra, “sucio”, versus el “civilizado”, que trabaja en cualquier otra labor pero está “limpio”. Aunque a veces la labor “en limpio” reporte menos beneficios. Dicho de otra forma, la educación es la condicionante – o una de ellas- que imparte la modernidad para cumplir sus promesas.

“La juventud no se ve en la semana porque por obligación tiene que salir afuera, la mayoría sigue estudiando, hay varios profesionales. Cuando recién llegué había mucha gente con poca escolaridad, ahí se hizo el asunto de la noche para alfabetizar, y eso ayudo mucho que la gente tenga otras metas para sus hijos. Ahora todos pretenden que estudien,

¹¹² Entrevista a Alonso Acevedo. Octubre del 2007

que puedan ir a la universidad, ya no es como que terminen octavo y que agarren la pala porque nacieron en el campo, para que sean algo, no como antes, la niñita que se queda en la casa ayudando a la mamá y el niño que valla a ayudar al papá, ya ahora eso cambio”¹¹³

El cambio que nombra la profesora de la escuela, ha sido fundamental no sólo para la actividad salinera, sino que para todas aquellas actividades que eran sustentadas por una economía domestica, donde todos los integrantes de la familia desde pequeños trabajan para la familia y su sustento. Educarse significa tener una actividad diferente a las de sus padres, y poder aspirar a una gama amplificada de alternativas de trabajo y estilos de vida en comparación a la generación anterior.

Los trabajadores salineros plantean que tener la posibilidad de educarse desde pequeños y seguir estudios es incompatible con el trabajo de la sal. Al preguntar si hay niños trabajando, obtenemos respuestas como la siguiente:

“Ahí en el valle, hay un niñito que esta con el abuelito (trabajando en salinas) que tiene problemas (con deficiencia mental), aquí Andrés también, el caballero de aquí del lado, tiene un niño y lo lleva pero es que el niño esta estudiando allá en Pichilemu, va ahora un rato a ayudarle al papi, pero ya que el tenga sus estudios, aunque sea poco, lo que pueda aprender el va a trabajar en otra cosa. Si tuviera una carrera ya no volvería. En las salinas...no, no hay mas niños trabajando.”¹¹⁴

2. Costumbre e innovación

El procedimiento y tecnología para producir sal se han mantenido a través del tiempo casi sin modificaciones. Lo que se traduce en que la costumbre, en la manera de trabajar las salinas, es una característica fundamental. En este trabajo se presenta resistencia a la

¹¹³ Entrevista a profesora de la escuela. Octubre del 2007

¹¹⁴ Entrevista a Alonso Acevedo, Octubre del 2007

innovación y también desinterés ante posibles maneras de modernizar la actividad a través de complementarla con otras, como el turismo o la artemia. La costumbre comienza a desencontrarse con los requisitos y desafíos que plasma la modernidad. Lo anterior lo argumentamos mediante tres situaciones que han propuesto y/u obligado un cambio y no han sido acogidos.

2.1 Sal yodada

*“...no dejaron que se vendiera sal a las panaderías, donde se vendía mucha sal, uf, eso de la sal yodada...”*¹¹⁵

El Estado en 1979 prohibió la venta de sal para consumo humano sin yodo agregado. Esta situación obligaba a los trabajadores de la sal implementar tecnología y un nuevo procedimiento en la producción para mantener parte de su mercado- el alimenticio- vigente.

A pesar de nombrar los salineros esta ley como uno de los principales motivos del decaimiento del mercado de la sal, no se registran proyectos o iniciativas reales que hayan tenido como objetivo yodarla.

Al preguntar a los salineros porqué no yodaron la sal, la respuesta se dirige a fundamentar que la sal contiene yodo y por ende, la exigencia del Estado es solo una traba incomprensible o bien tendenciosa a favor de las mineras del norte del país. Al preguntar cuál es el procedimiento para yodar la sal; la respuesta no estaba para nada clara, algunos decían que había que comprar yodo y agregárselo al cuartel mientras cuajaba o una vez seca la sal, otros que la sal debía dejarse cuajando menos tiempo en el cuartel y así conservaba su porcentaje de yodo de manera natural, otros decididamente no prestaban atención, diciendo que no sabían y adjuntando un gesto que interpreto como “esas son patrañas”. Lo que queda claro es que por una parte no se presto asesoría técnica a los

¹¹⁵ Entrevista a Nemesia Menares, Octubre del 2007

trabajadores de la sal para yodarla y por otra, es que esta ley era y es incomprensible dentro de la lógica de este trabajo.

“Pero la de primera ya bueno, dicen que no sirve para comer, pero nosotros hemos comido de por vida con la sal de primera uno la ocupa para la comida. Pero tiene, (yodo) yo le hice el análisis y tiene, quizá no todo el porcentaje. Se come, si antes la llevaban mucho para las panaderías y después cuando ya salio una ley, que también puede ser por la competencia del norte, que como hay sal de mina, y como que siempre para que no entre otro producto el más grande se come al más chico, y así resulta que hacían queso, y con la otra sal se ponía amargo, y resulta que venían a comprar sal porque con esta sal no se ponía amargo los quesos y así, pero ha demostrado de que sirve para la comida porque la prueba esta en nosotros que de por vida hemos comido esta sal.”¹¹⁶

Yodar la sal significaba etiquetarla con los porcentajes de yodo requeridos por el Estado, ordenar la producción en tanto sal para mesa y sal para otros usos y comenzar a invertir en una actividad que tiene por ventaja no requerir de insumos para su realización¹¹⁷. Todo lo anterior, se traduce en introducir innovaciones en la producción y comercialización de sal, que no gozan con la aprobación de quienes se dedican a ella.

2.2 Organizarse para comercializar

En 1993 se creó La Cooperativa de Medieros de La Laguna de Cáhuil (Copsal), con el objetivo de mejorar la comercialización de sal. “En 1990 Don Alberto Araneda, dueño de sitios en la localidad de Cáhuil y de otras propiedades productivas de la zona, reunió a los salineros para proponerles la creación de una organización de medieros que vendiera sal a

¹¹⁶ Entrevista Elsa Pavez Pavez, propietaria de salinas, Septiembre del 2007

¹¹⁷ Don Alonso lo comenta: “...la salina todavía conviene por la razón de que uno no invierte ninguna cosa, tengo un trigo en este momento, pero mire ahí tengo abono, uri, salitre, pagar tractore, entonces invertir mucho, y pa más remate que no llueve.”

la Empresa de Cobre El Teniente, él fue el promotor del sindicato en primera instancia y de la cooperativa en el año 1993.”¹¹⁸

El entonces presidente de la cooperativa, José Daniel Tobar, nos relata que crear la cooperativa tuvo sus dificultades, ya que en general los salineros -acostumbrados a producir y vender su sal de manera independiente- se burlaban de la iniciativa, a la vez de no querer invertir el dinero inicial que requería crear dicha organización. Esto explica que los integrantes de Copsal fueran solamente 33, de los 120 trabajadores salineros que cuenta Daniel para esos años. No obstante, Copsal se formó en vistas de poder vender grandes cantidades de sal a Minera El Teniente, que fue la principal empresa compradora que sostuvo a Copsal activa, ya que cuando terminó el contrato con La Minera, Copsal dejó de operar. El contrato duró cuatro años; la disolución de la cooperativa se debería fundamentalmente al incumplimiento del contrato que se estableció entre minera el Teniente y La Cooperativa, el que consistía –a grandes rasgos - en que los salineros se comprometían a entregar una cantidad fija de sal a La Minera anualmente, el compromiso no se cumplió siendo la causa del cierre del contrato. Algunos salineros explican que no lograron juntar la cantidad de sal por que fue un año de mala producción, y otros, porque algunos integrantes vieron más ventajoso vender la sal a compradores ambulantes, retirándose de la cooperativa y vendiéndola por cuenta propia. Con respecto al punto anterior, hay que tener en cuenta que la ventaja de vender sal a La Minera es asegurar la venta más que vender la sal a un buen precio, por lo que salineros se habrían visto tentados por una demanda más rentable.

Por otra parte, la desconfianza y también falta de asociatividad entre los salineros, se ve también a nivel informal, específicamente con el tema de fijar el precio de la sal entre ellos, para cada temporada. Muchas veces sucede que acuerdan vender la sal a un precio, pero los salineros bajan el precio a la llegada de un comprador, lo que hace que el precio se regule por debajo del acuerdo, mostrando un actuar con miras a la ganancia individual antes que grupal.

¹¹⁸ ARAYA, Carmen Gloria “Salineros de la Laguna de Cáhuil cristalizadores de oro blanco” Tesis U. de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, departamento de Antropología. Santiago, 2006.

Hoy en día no existen iniciativas que surjan desde los salineros o propietarios para crear una organización que promueva y facilite la venta de sal. Los salineros argumentan muchas veces que el tema de crear organizaciones debiera ser de los propietarios, a la vez de no encontrar un sentido primordial en organizarse; por el trabajo y dinero que deben invertir para ello, sin que los frutos de aquella inversión llegue a sus hijos, que ya se dedican a otras actividades. Asimismo, las iniciativas, reuniones o posibles proyecciones de organizaciones que provengan de instituciones afines a la municipalidad, son rechazadas por los salineros debido a la gran desconfianza que existe hacia “proyectos fantasmas de políticos” que no se realizaron en el lugar y fueron promocionados en tiempos cercanos a las elecciones.

2.3 Artemia

En Barrancas se está desarrollando, hace cuatro años, un proyecto que tiene como fin producir y reproducir Artemia, que es “Un microrcústaceo (Anostraca: Artemidae) que vive en ambientes hipersalinos, como lagos, lagunas saladas interiores y los estanques evaporados de las salinas costeras. Los individuos adultos poseen un cuerpo alargado que mide alrededor de 1 cm. Debido a las condiciones extremas que habita, “el camarón de salmuera” Artemia, ha desarrollado mecanismos fisiológicos altamente especializados. Su reproducción por ejemplo, ocurre por medio de quistes (Oviparia) o de larvas (Ovoparíá)”¹¹⁹. La producción de Artemia, en la zona, tiene un fin comercial: venderla como alimento para peces en pequeñas y grandes cantidades, y un fin científico: estudiar el tipo específico que se da en la zona, su hábitat y reproducción. El proyecto cuenta con un laboratorio ubicado en Barrancas; allí se ubican piscinas climatizadas, a las que son llevadas las Artemias recogidas de los cuarteles de salinas para estudiarlas y reproducirlas.

Quiénes participan en El Proyecto, son Daniel Tobar (salinero), Marcos Labarca (propietario de salinas) y Mauricio Martínez (ingeniero acuícola). Mauricio fue quien llevo

¹¹⁹ Revista Mensual de Supermercado Labarca. N° 2 Abril 2007. Pág. 1

a Las Salinas de Cáhuil la propuesta de desarrollar un proyecto para producir artemia, promoviéndolo como una posibilidad de diversificar las ganancias con los sitios salineros, es decir, vender sal y artemia. Y nos cuenta, que en un principio participarían dos propietarios más, que en el transcurso del tiempo para presentar el proyecto, se retiraron. Esto por dos razones: una es, que para participar con las salinas en el proyecto el propietario debía profundizar, en aproximadamente 20 cm. algunas piezas de las salinas, lo que fue tomado como un factor negativo y de riesgo para la producción de sal. La otra razón, fue que debían invertir cierta cantidad de dinero en un proyecto que no verificaba retribuciones seguras. Significando para ellos un riesgo considerable por algo dudoso y ajeno.

3. Salinas y turismo

El turismo, en el caso de las Salinas de Cáhuil, no se sitúa como un elemento que vivifique y dé nuevos impulsos a la actividad. Las salinas son nombradas por los encargados de turismo, como un atractivo más de la zona; resaltando principalmente su valor paisajístico y, en muy menor grado, su valor histórico y cultural.

El turismo asociado a la sal, lo vemos mediante la reutilización del suelo de salinas, la venta de souvenir de sal, y una fiesta que lleva por nombre “La fiesta de la sal”. Todas actividades que no contemplan una reinstalación de la producción de sal dentro de las oportunidades que eventualmente podría ofrecer el turismo para dicho fin.

3.1 Construcción de cabañas y talasoterapia en sitios salineros

Recientemente se construyeron cuatro cabañas en un sitio salinero frente a cinco calles de salinas activas, representando la primera iniciativa de este tipo en el lugar. Este hecho es significativo para vislumbrar la manera en que se está conjugando turismo y salinas.

Parecía una muy buena idea construir cabañas con vista a las salinas; sería un paisaje privilegiado ver los cuadros con sal por la ventana durante el tiempo de descanso y recreación, lo que a la vez podría transformarse en un incentivo para producir sal, en tanto esa vista fuera valorada de manera especial por quienes arrendaran esas cabañas, subiendo su valor. Pensando en una posible complementariedad –cabañas con vista a las salinas activas- fui a hablar con la dueña.

La propietaria de las cabañas, planteo haberlas construido porque “las salinas no dan para más”, sin darle mayor importancia a la “vista” propuesta por mi. Apuesta por reemplazar el uso del suelo, anterior a complementar la actividad salinera con el turismo.

Este hecho es bastante reciente y tomando en cuenta que el turismo surge y se desarrolla junto con muchas variables, no pensamos negar un eventual funcionamiento conjunto. Sin embargo, este hecho nos da un dato importante con respecto a la valoración de la actividad salinera; no se está buscando la continuidad de la actividad mediante el turismo, sino una manera de sustituirla cuando se acabe o aparezca algo que consideren mejor. Como ocurrió con otro sitio de salinas que ha sido reutilizado para ofrecer talasoterapia –baños con agua de mar- la que no permite complementariedad al ser utilizados los mismos cuarteles donde se produce sal.

3.2 La comercialización de souvenir de sal

Otra forma en la que podemos relacionar turismo con salinas, es en la venta de souvenirs de sal. Los recuerdos consisten en saquitos de sal en miniatura, sacos de a un kilo y sales de baño, con sal de Cáhuil.

Estos productos en conjunto con otros elementos de la zona, son puestos a la venta en la feria artesanal de Cáhuil no siendo exclusividad de quienes se dediquen al trabajo en salinas, lo cierto es que solamente tres personas –un salinero y dos propietarias de salinas- han implementado la venta de souvenirs.

“El turismo sirve, la gente que anda paseando desea ver algo, entonces digo yo por eso que yo puse este negocio aquí para que haya más vida para el mismo turista.”¹²⁰

Vemos que la diversificación económica, mediante el turismo y relacionado a la sal, es a la escala mínima.

3.3 Fiesta de la Sal

La Fiesta de la Sal se celebra en Cahuil la segunda semana de febrero hace aproximadamente diez años. La Fiesta dura una semana y contempla actividades como juegos de Yincana, carreras en bote, en kayak, domaduras de caballos, carreras a la chilena, competencias de natación, voleibol, miss piernas y fiestas de baile. La actividad de clausura es llamada La Noche Veneciana, ocasión en que los pescadores disfrazan sus botes y navegan por debajo del puente entre velitas que flotan en el estero Nilahue frente a la mirada de pobladores y turistas.

“Bonita, sacan reina, baile, hacen carreras, noche veneciana, lindo, lindo. Antiguamente era mas linda, había mas entusiasmo de la sal, niñas habían hartas, en Cahuil, en Cahuil hacen la fiesta de la sal.”¹²¹

Hace treinta o cuarenta años atrás, al sacar las cosechas de sal, se juntaba la gente del pueblo en las salinas para trocar sal por animales o alimentos; queso, maíz, trigo, leche. Se cuenta que un saco de trigo equivalía a uno de sal, actualmente no hay equivalencia; un saco de trigo cuesta 19 mil pesos, superando el valor de la sal en un 800%. También se cuenta, que se separaban los montones de sal que correspondían al pago de cada salinero,

¹²⁰ Entrevista Elsa Pavez Pavez, propietaria de salinas, Septiembre 2007

¹²¹ Entrevista a Nemesia Menares, Octubre 2007

más un montón extra, que era para celebrar la cosecha. Este referente histórico no parece ser la base de la actual Fiesta de la Sal en Cáhuil, donde las actividades que se realizan no involucran el trabajo de los salineros o la sal misma. Tampoco están involucrados en la preparación de La Fiesta salineros o propietarios, quienes no se identifican con ella. Es valorada, organizada y producida en Cáhuil por La Junta de Vecinos como un atractivo para el turista.

“La fiesta de la sal decayó, se ha puesto en internet viene gente que quiere ver algo bonito, pero no, por lo mismo que la gente trabaja en el verano, no hay tiempo para organizar mucho la fiesta , por que ahora la verdad es que hasta los chiquillos trabajan, los de enseñanza media, que son los que se juntaban para ver a la reina, ya no hay tiempo de la gente de la comunidad , la idea que tenían es que ojala se vendiera la fiesta a un particular, para que no muriera, y se encargara, la idea es que no muriera pero claro, viene en decadencia así como las fiestas primaverales que se hacían antes, la gente trata de ganar pesos, en verano po.”¹²²

El objetivo de realizar La fiesta es atraer más turistas y aumentar la entrada de dinero que deja el turismo en verano y no tiene relación con las salinas más que la utilización de la palabra Sal, por ser referente simbólico del pueblo.

¹²² Entrevista a profesora de la escuela. Octubre 2007

DESENLACE

En concordancia con el Proyecto Identidad e Identidades, la investigación fue dirigida a estudiar una actividad tradicional -producción de sal-, conjuntamente con indagar y conocer la forma de vida de las personas que han mantenido el oficio de salineros, a lo largo de generaciones, durante más de dos siglos. La actividad salinera parecía un reducto temporal del pasado injerto en el presente de tres localidades rurales: Cáhuil, Barrancas y La Villa. Dándole, La actividad saliera, a éstos pueblos un referente identitario vivificado, transversal y potente que sostendría, simbólica y económicamente a estos tres pueblos alguna vez denominados como comarca en razón de la actividad salinera.

Es así, que en el transcurso de esta investigación nos internamos en las salinas conociendo su procedimiento, constatando que aquél es un largo proceso –de siete a ocho meses- que requiere del conocimiento especializado, y dedicación de los trabajadores de la sal. También, que dicha manera de producir sal, se ha mantenido casi intacta a lo largo del tiempo, al igual que la tecnología utilizada –a excepción del uso de motobombas y carretillas-. Y que la “cualidad de constancia” –en el procedimiento- es reflejada en la indiferencia ante innovaciones que han sido propuestas (por ejemplo artemia) u obligadas (ley de sal yodada) o que podrían aumentar las ganancias con la sal (cooperativas, turismo).

Conjuntamente con conocer el trabajo de los salineros, nos fue dado a conocer que las salinas no eran enteramente aquello que pensamos encontrar, pues no da a los pueblos un referente identitario, vivificado, transversal y potente, ni los sostiene simbólica y económicamente, sino que, constatamos que la Actividad Salinera se mantiene exigua: El número de trabajadores salineros disminuye y no se renuevan las generaciones de salineros (todos son adultos y los niños estudian), crece el número de salinas inactivas, la sal se ha devaluado y su comercialización se dificulta. Situación, que ha llevado a los trabajadores salineros migrar de esta actividad y sumarse a la –hoy- intensificada yuxtaposición de actividades económicas que prima en los habitantes de los pueblos de Cáhuil, Barrancas y La Villa, bajo sistemas económicos mixtos, es decir, alternando y combinando trabajos asalariados (en construcción, forestal), actividades de autosubsistencia (huertas, pesca, recolección), con alguna microempresa (que puede estar relacionada con el turismo).

Lo descrito en el párrafo anterior, sería el referente económico común para los habitantes de los pueblos nombrados, siendo extensiva –las características de esta situación- a la mayoría de los sectores rurales pobres de nuestro país, en que han ido disminuyendo los empleos rurales agrícolas y aumentando los empleos rurales no agrícolas, siendo hoy la ruralidad un espacio que soporta una variada gama de actividades, las que, junto a la modernización y tendiente urbanización de lo rural, plantean formas de vida y expectativas –para los habitantes de lo rural- diferentes a las que conocieron con sus padres o abuelos.

Tal y como conocimos La Actividad Salinera en esta investigación, pareciese que va en un lento camino hacia su fin, puesto que para invertir esta situación en la actualidad requiere de iniciativas –ausentes en la actualidad- que logren mejorar la comercialización y las condiciones de trabajo para ser una actividad, que compita en cuanto rentabilidad y trabajo invertido, con otras actividades.

BIBLIOGRAFÍA

ANDRADE, Belisario / GRAU, Sebastián. “La laguna de Cáhuil, un ejemplo de estuario estacional en Chile central” Revista de Geografía, Norte Grande, Julio número 033. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile. Pp. 59-72.

ARAYA, Carmen Gloria “Salineros de la Laguna de Cáhuil cristalizadores de oro blanco” Tesis U. de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, departamento de Antropología. Santiago, 2006.

ARRAÑO Acevedo, José “Pichilemu y sus alrededores turísticos” Ed. El Promaucae. Santiago, Chile, 1999.

BAUMAN, Zygmunt “Modernidad y ambivalencia” En Josexo Beriain (Comp.) “Las consecuencias perversas de la modernidad: modernidad, contingencia y riesgo” Antrhopos, Madrid, 1996.

BAUMAN, Zygmunt “La globalización, consecuencias humanas” Fondo de cultura económica, México, 1999.

BENGOA, José “El campesinado chileno después de la reforma agraria” Ediciones Sur. Colección estudios sociales, Santiago, Chile, 1983.

BERMAN, Marshall “Todo lo sólido se desvanece en el aire: la experiencia de la modernidad” Editorial Siglo Veintiuno, México, 1988

BENEDICT, Ruth “El hombre y la cultura” Edhasa, España, 1989.

GARCÍA Canclini, Néstor “Culturas Híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad” Grijalbo, México, 1990.

GERMANI, Gino “Política y sociedad en una época de transición: de la sociedad tradicional a la sociedad de masas” Paidós, Buenos Aires, 1968.

GIDDENS, Anthony “La modernidad desmembrada y ambivalencia. En Josexo Beriain (Comp.) “Las consecuencias perversas de la modernidad: modernidad, contingencia y riesgo” Antrhopos, Madrid, 1996.

GÓMEZ Echenique, Sergio “La “Nueva Ruralidad”:¿Qué tan nueva?” Ediciones LOM Ltda., Chile, 2002.

HOBBSAWM, Eric y Terence Ranger (Eds.) “La invención de la tradición” Ed. Crítica, Barcelona, 2002.

LECHNER, Norbert “Un desencanto llamado postmoderno” Documento de trabajo programa FLACSO-Santiago de Chile, Número 369, Enero 1988.

MANRIQUEZ, Fernando “Salinas de Cáhuil” En Rev. Informaciones geográficas. Año V. n° único 1955, Santiago de Chile, 1958. Pp. 24-42.

MELLA Polanco, Juan Marcelo “Historia Urbana de Pichilemu: Origen y crecimiento” Ed. Bogavantes, Chile, 1996.

P. MULTHAUF, Robert “El legado de Neptuno. Historia de la sal común” Fondo de cultura económica, México. Primera edición en español, 1985.

QUIROZ, Daniel / POBLETE, Patricio / OLIVARES, Juan Carlos “Los salineros en la costa de Chile central” Revista Chilena de Antropología N°5, 1986, Universidad de Chile, Santiago. Pp. 103-120.

SALDIAZ Gonzáles, Antonio “Pichilemu, mis fuentes de información” Ed. El Promaucae, Santiago, Chile, 1990.

SANTANA, Agustín “Antropología y turismo” Ed. Ariel, S.A. Barcelona, 1997.

TOURAINÉ, Alain. “Crítica de la modernidad” Madrid: Temas de Hoy, 1993.

VERA, José “Sal y sociedad, las salinas de Boyeruca 1644-2001” Tesis U. de Chile, Facultad de filosofía y humanidades, escuela de postgrado, Santiago, 2001.

Páginas Web

BERDEGUÉ, Julio (et. al) (2001) “Opciones para el desarrollo del empleo rural no agrícola en América Latina y el Caribe” Boletín Intercambios. En: <http://www.rimisp.org/boletines/bol29/>

GARCÍA, Luís Ignacio (2007) “La modernidad como crisis: Apuntes para una relectura de Gino Germani ” Recuperado 7 de Agosto del 2008, de Universidad nacional de Córdoba facultad de filosofía y humanidades. En: <http://www.ffyh.unc.edu.ar/modernidades/VI/DEFINITIVOS/Garcia.htm>.

GIDDENS, A. Conferencia para el BBC World Service (1999). Recuperado 16 febrero 2008. En: <http://webpages.ull.es/users/vesteban/giddens.htm>

INOSTROZA, Gabriel. La experiencia de desarrollo turístico de dos organizaciones campesinas de la comuna de Chonchi, provincia de Chiloé, Chile. (s.f) Recuperado el 30 Noviembre del 2008. En: www.gestionturistica.cl/publicaciones/revistas/pdf/5_7.pdf

LAMO DE ESPINOZA, Emilio (2001) “La sociedad del conocimiento. El orden del cambio” Recuperado 6 de marzo del 2008. En:
<http://www.uca.edu.sv/facultad/chn/c1170/articulos.html>

ANEXO: COMPOSICIÓN FOTOGRÁFICA

