

Mujeres recolectoras y algueras de Queilen

Equipo de investigadores

Rodrigo Díaz Plá
rdiazpla@gmail.com

Manuela Rodríguez
mrodricareaga@gmail.com

Catherina Gorgerino
cathecatherina@gmail.com

Gittel Villablanca
cathecatherina@gmail.com

Fotografías

Javier Valdés Larrondo
javaldesl@gmail.com

Diseño y diagramación

Caroll Marianne Ventura
goghsgirl@gmail.com

Auspiciadores

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Colaboradores

Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal (GIPART)

Productos asociados

Libro y postales

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Primera Edición, octubre 2019

ISBN: 978-956-398-509-2

RPI: 299238

IMPRESO EN CHILE / PRINTED IN CHILE

Santiago, 2019



RODRIGO DÍAZ PLÁ | CATHERINA GORGERINO | MANUELA RODRÍGUEZ | JAVIER VALDÉS | GITTEL VILLABLANCA

Mujeres recolectoras y algueras de Queilen

Saberes y prácticas del borde costero chilote



Contenido

Índice fotográfico

Javier Valdés *Págs. 21, 22, 23, 32, 36, 43, 44, 45, 53, 54, 64-68, 74-76, 83, 86.*

Etienne Loreá Mairlot *Págs 14, 16, 24, 30, 31, 33, 34, 35, 46, 52.*

Rodrigo Díaz Plá *Págs 15, 55, 56, 82*

Agradecimientos 7

Introducción 9

1. Aproximación a las mujeres y la Mar

RODRIGO DÍAZ PLÁ 17

2. Comuna de Queilen y su tradición en el borde costero

CATHERINA GORGERINO & GITTEL VILLABLANCA . . . 25

3. Las mujeres de Queilen: de la ruralidad a lo urbano

MANUELA RODRÍGUEZ 37

4. La recolección de mariscos y algas comestibles: tradición histórica, ¿tradición femenina?

CATHERINA GORGERINO 47

5. Irrupción del mercado contemporáneo de las algas y su impacto en el trabajo de la mujer

RODRIGO DÍAZ PLÁ 57

6. Acercamiento a los saberes, sabores y usos de las algas en Queilen

GITTEL VILLABLANCA ZARAFF 69

7. Perspectivas de futuro desde la mirada de la mujer queilina

MANUELA RODRÍGUEZ 77

Bibliografía 85

Autores 87

Agradecimientos

>>> A nuestras familias, compañeros y compañeras, hijos e hijas, amigas y amigos, colegas y colaboradores, por el apoyo en esta pequeña travesía.

>>> A la gente del archipiélago y sobre todo desde este rincón del paraíso llamado Queilen, particularmente a Jenny Haro, Frida Gueichatureo, María Chiguay, Diana Bahamonde, Ximena Piñeiro, Luis Llancalahuen, Sandra Gueichatureo, Alda Bertoni

>>> A la Biblioteca Comunal de Queilen, especialmente a Liliana Morales por las conversaciones y la apertura de siempre a aportar a la cultura local.

>>> Y finalmente, a las mujeres de Queilen. Del sector rural y urbano. De la Mar y de la Tierra. Este trabajo es desde y para ellas.



Introducción

La recolección de mariscos y de algas es un trabajo tradicional que existe en nuestras costas desde épocas precolombinas, sin embargo, a pesar de su antigüedad poco se sabe de esta práctica y las cargas significantes en torno a esta actividad. Producto de las demandas del sistema mayor con la apertura de mercados internacionales, la recolección alguera ha ido tomando fuerza en nuestro país, provocando una serie de estrategias transformadoras principalmente en el uso y control de los medios de producción, ejemplo de ello son las delimitaciones de concesiones marítimas para regular el extractivismo de la mega industria pesquera y proteger el trabajo de pescadores artesanales, sector al que pertenecen los recolectores de algas. Pero el sector alguero en general ha sido invisibilizado del imaginario colectivo, marginados en sus demandas y necesidades

propias, solo en el 2016 se comienza a discutir en Chile la ley de bonificación de algas o recién en el 2017 las autoridades proponen un Plan Estratégico de Marea Roja.

Las mujeres son quienes más practican esta actividad cumpliendo un rol fundamental en la economía local y en la cultura de nuestro país. Las mujeres recolectoras según la FAO son las principales veladoras de la seguridad alimentaria, la diversidad de ésta y la salud de sus familias. Son las portadoras de saberes en torno al cuidado de sus seres más cercanos, en su alimentación y nutrición necesaria, son ellas quienes realizan mayoritariamente labores domésticas que aseguran la permanencia y reproducción de sus hogares, pues son quienes minimizan gastos y aportan productos comercializables. En el sector de la pesca artesanal, por lo general, son

los hombres quienes pescan y las mujeres quienes elaboran y preparan el recurso para el consumo y su venta, en el sector alguero, son ellas quienes realizan todo el ciclo o proceso desde la recolección, preparación y consumo.

Es relevante por lo tanto rescatar estas prácticas y saberes desde la percepción de las mujeres de Queilen sobre sí mismas y su rol, y al hablar de percepción nos referimos a una apreciación del entorno social y material que está cargado de sentido, significados y valoraciones construidos socialmente, pero a su vez evaluados subjetivamente. El fundamento de esta investigación es visibilizar un sector muy importante de nuestro país como es el alguero, lo que de paso permitirá potenciar el reconocimiento de los trabajos realizados por muchas mujeres de nuestro país.

Mujeres y patrimonio

El concepto patrimonio entendido como *el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda / transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia* (DeCarli, 2006), se ha visto tensionado en los últimos años, debido las propuestas desde las Políticas Públicas del Estado de Chile para instalar la equidad de género en todos los ámbitos sociales. Lo anterior tiene que ver con cuestionar la forma en se construye el llamado

capital cultural de los pueblos, y cómo sus integrantes contribuyen a esa creación. Desde el punto de vista del género, ser hombre y ser mujer responde a una construcción cultural respecto del sexo, lo cual lleva a que cada uno interiorice roles particulares de acción que se visualizan externamente en la división del trabajo, las prácticas rituales y el ejercicio del poder, así como también el ámbito interno como la moral, psicología y afectividad individual (Lamas, 2000). Así, tanto hombres como mujeres se posicionan desde lugares distintos de acción, por lo tanto su contribución a la creación de un capital cultural como son los bienes patrimoniales también involucra un componente genérico que es necesario de considerar.

En el caso de las mujeres, su aporte a la definición del capital cultural ha sido históricamente invisibilizada producto de un contexto social que ha abogado por reconocer la visión masculina de la cultura. A este contexto social Pierre Bourdieu denominó *sistema de dominación masculina* el que se basa en la *preeminencia universalmente reconocida a los hombres [que] se afirma en la objetividad de las estructuras sociales y de las actividades productivas y reproductivas, y se basa en una división sexual del trabajo de producción y de reproducción biológico y social que confiere al hombre la mejor parte.* (Bourdieu, 1998). En este sistema de dominación masculina se establecen las dicotomías

hombre/mujer-público/privado, donde las mujeres han sido las encargadas de espacio privado-doméstico, por tanto del cuidado de los hijos, labor que está biológicamente determinada por su capacidad de ser madres, y los hombres se desenvolverían en el espacio público del trabajo, los negocios y la política (Moore, 1999).

En la actualidad, la integración de la mujer al trabajo y a algunos espacios de la política, así como múltiples estudios realizados principalmente por mujeres feministas, han permitido romper con los paradigmas tradicionales para abrir el debate sobre el rol de las mujeres como sujetas activas en la producción y reproducción social de sus grupos de pertenencia.

Para Joan Scott, la visibilización de las mujeres parte de la idea de constituir las mujeres como sujetas históricas que crean sus significaciones a partir de la diferenciación con sus pares hombres, generando un conocimiento del mundo con una visión particular. Esto quiere decir que la manera en que el conocimiento se ha formado, implica cierta selección de unas cosas por sobre otras, así como también reprime a algunos sujetos y concede mayor importancia a otros, en un afán por proteger la tradición corporativa ya establecida (Scott, 1999). El patrimonio, como aquel conocimiento histórico que valora y discrimina ciertos bienes culturales y naturales, materiales

e inmateriales se ha visto, sin querer, inmerso en esta dinámica de concebir el saber patrimonial del “Hombre Universal”, sin embargo ha incorporado a lento andar la visión femenina y los saberes vinculados a los espacios de actuación de las mujeres como aspectos específicos en la constitución de la cultura social. A este camino se agrega el lograr internalizar que no existe “la experiencia de la mujer”, sino más bien hay una gama de subjetividades operando a lo largo de la historia. Es por ello necesario hablar de “las mujeres”, pues existen diferencias en términos de clase, etnia, edad y orientación sexual que deben intentar romper con supuestos de una “esencia femenina, o de una cultura o sub-cultura de la mujer o de una voz y un lenguaje propios de todas las mujeres.” (Castellanos, 1995).

Mujeres y trabajo

El espacio del trabajo es uno de los escenarios privilegiados para el desarrollo de estudios de género, al presentarse como un lugar dinámico para comprender la posición de mujeres y hombres en el mundo, puesto que influye directamente en “la formación de la identidad de los sujetos, la diferenciación de los sexos, en la construcción de los géneros y en el establecimiento de jerarquías sociales” (Todaro & Yañez, 2004). Dentro del espacio del trabajo se distribuyen las labores de acuerdo al sexo de los sujetos; a esto

se le denomina “división sexual del trabajo” e intenta dar cuenta de “la existencia de una peculiaridad social: en todas las sociedades hombres y mujeres realizan funciones diferentes” (Astelarra, 2007).

Desde el punto de vista de la sociedad dominante, el rol histórico de las mujeres ha estado asociado a lo doméstico y a la crianza, sin embargo existen antecedentes de que en Chile, en épocas prehispánicas, mujeres indígenas que habitaban zonas costeras, estaban habituadas a actividades como la pesca y recolección de mariscos, en algunos casos incluso buceaban para aprovechar los recursos naturales del ecosistema (Godoy & Andrade, 2010). De igual modo, hay registros del trabajo de mujeres campesinas las haciendas 1875, donde las mujeres de los inquilinos de estratos más bajos (“inquilinos de pie” e “inquilinos peones”) contribuían a las labores de la hacienda como parte de la obligatoriedad del contrato de inquilinaje, asegurando una fuerza de trabajo en aquellos periodos de escasez de mano de obra para la agricultura y ganadería (Valdés, y otros, 1987). Desde el siglo xx en adelante, las mujeres se han integrado al mundo laboral establecido, donde además de percibir un salario existe una estructura legal que las reconoce como sujetas de derecho en igualdad de condiciones que los hombres. Pese a esto, el panorama es desalentador en la medida que a nivel estructural la inserción de la mujer al traba-

jo no ha producido grandes cambios en cuanto a su valoración en tanto género, sino más bien ha significado un vuelco a nivel simbólico sobre el espacio al que ha estado limitada durante siglos. Lo anterior responde una dinámica que establece el sistema de dominación masculina, en donde el trabajo femenino es invisibilizado y desvalorado respecto al trabajo de masculino. Esta discriminación de género la vemos no solo en los salarios dispares por hacer el mismo trabajo que los hombres y en el desconocimiento del aporte salarial al núcleo familiar, sino también en la invisibilización del trabajo doméstico y la crianza como parte esencial de la producción y reproducción social.

“El aporte del trabajo reproductivo y productivo de las mujeres no era visibilizado ni valorado como generador de riqueza. Tampoco se reconocía el aporte de las mujeres a la reproducción de la fuerza de trabajo, que sustentaba en gran medida el salario familiar” (Guzmán, 2002).

Pareciera ser que el advenimiento del sistema capitalista del siglo xx-xxi introdujo múltiples cambios a nivel estructural que modificaron las relaciones de género tradicionales, donde hombres y mujeres contribuían a la subsistencia de sus grupos de pertenencia. Con el capitalismo industrial, la división del espacio de participación de los géneros se conceptualiza de forma tajante, al plantear lo público y

lo privado como fundamento para comprender los roles sociales de hombres y mujeres, de ahí que la industrialización imponga el trabajo como un lugar con un fuerte sello masculino, quedando las mujeres relegadas al trabajo doméstico y del cuidado de niños, enfermos y ancianos. Con la economía capitalista flexible la frontera entre lo público y lo privado se torna difusa, principalmente porque las mujeres comienzan a participar activamente en los espacios laborales que en el periodo anterior se les había restringido a tal punto de establecer una amalgama de políticas públicas que promoviera la importancia de la presencia femenina en el hogar (Todaro & Yañez, 2004).

En este sentido, la soberanía del tiempo será un tema recurrente, al internalizarse una ideología basada en “compatibilizar en mayor grado el trabajo remunerado con otras necesidades e intereses vitales, y hacer-

lo de maneras diferentes en diferentes etapas de la vida” (Todaro & Yañez, 2004). Además, la necesidad de contribuir al insuficiente salario familiar, la mayor desocupación masculina y demanda de mano de obra femenina, forjaran un escenario propicio para la integración de las mujeres al trabajo remunerado.

Sin embargo, esta abertura de nuevos espacios para las mujeres vendrá acompañada del cumplimiento de una doble labor: como productoras en el mercado capitalista y como reproductoras en el hogar. El cuestionamiento sobre la importancia de la producción y reproducción social y su vínculo con el orden de género en el mercado flexible, ha llevado a plantear que efectivamente el trabajo reproductivo, no remunerado y doméstico es una continuación del proceso productivo, en tanto que las mujeres extienden su jornada laboral posterior a la ya realizada en sus empleos remunerados.







Aproximación a las mujeres y la Mar

RODRIGO DÍAZ PLÁ

*Muchas veces la culpa es de las mujeres. La Mar es mujer,
y no le gusta que otras mujeres anden sobre ella. Por eso no andan
muchas mujeres en los botes, y eso viene desde los antiguos.*

Relato de pescador Queilino

Variadas han sido las representaciones sociales y culturales que han dado cuenta de la relación entre la mujer y la mar. Tenemos, por ejemplo, a la diosa Venus o Afrodita, representada en sus imágenes sobre una concha de ostión (*Crassostrea spp.*) como símbolo de fertilidad. También el relato mítico de la Pincoya, “sembradora del mar”, que hace aparición en las costas Queilinas según cuentan las historias. Estas imágenes míticas y fantásticas se contraponen con la mirada desarrollada en los siglos del expansionismo imperial, donde las grandes expediciones marítimas y las actividades desarrolladas en los océanos eran llevadas a cabo principalmente por hombres. Esta visión masculina de la actividad marítima se extiende también a las labores de pesca: el rol de la mujer, a pesar de ser co-protagonistas en la actividad pesquera artesanal (Álvarez,

Ruiz, Collao, & Gajardo, 2017), en donde las mujeres han formado parte de los espacios domésticos y administración, comercialización (Rubio-Ardanaz, 2005), recolección (Morales & Calderón, 2010), elaboración de artes de pesca (Escribano, 2014) y seguridad alimentaria (Ram-Bidesi, 2015). Algunos registros nos hablan de sociedades pre-hispánicas en donde la participación de la mujer en las labores de recolección de mariscos e incluso de buceo eran parte fundante de la economía familiar. Las crónicas de los viajeros franceses en el siglo XVII y XVIII en el sur austral chileno daban cuenta de labores extractivas de buceo por parte de mujeres y niños en búsqueda de cholgas (*Aulacomya atra*) y choritos (*Mytilus chilensis*), mientras los hombres pescaban y cazaban sobre las embarcaciones. Por otra parte también se registra la participación femenina en la

pesca de orilla en Rapa Nui, actividad exclusiva de las mujeres de la isla. Ejemplos de este tipo se multiplican en la costa chilena: la actividad ancestral de recolección de algas en la zona centro y sur, particularmente de cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) y luche (*Porphyra spp.*), realizada por las mujeres para complementar su alimentación; O la recolección de lamilla (*Ulva lactuca*) en el Archipiélago de Chiloé como fertilizante para los cultivos de papa y trigo. A pesar de todo ello, la imagen femenina ha sido históricamente invisibilizada como parte de las actividades del mar, otorgándole un espacio secundario en las labores de pesca, buceo y recolección. Esto estaría basado en el enquistamiento de una economía de mercado, en donde por sobretodo las mujeres son sujetas de reproducción económica, por sobre la reproducción social, poniendo en riesgo la continuidad de la transmisión de saberes y conocimientos tradicionales (Godoy & Andrade, 2010). Con todo, la figura femenina relacionada con las actividades costeras y marinas en Chile, ha ido cambiando incipientemente. Desde hace ya aproximadamente 30 años, los territorios costeros han experimentado notables transformaciones asociadas a factores económicos, políticos y culturales (Álvarez, Ruiz, Collao, & Gajardo, 2017), las cuales modificaron las dinámicas globales, pero por sobre todo aquellas de carácter local. Los efectos de las

transformaciones en los espacios locales generadas en estos procesos históricos, políticos y económicos, dan cuenta de elementos que si bien son similares y transversales no representan una continuidad territorial generalizada (Calderón, y otros, 2013), ya que las respuestas locales son variadas y diversas (Woortman, 2007, en Álvarez, Ruiz, Collao, & Gajardo, 2017). Esto es un punto importante: la pesca artesanal en Chile y la actividad productiva relacionada con los recursos marinos no se constituye como una unidad, sino más bien posee matices que van variando en función de la geografía, los recursos, la historia, etc.¹

Particularmente en el sector pesquero, las transformaciones fueron profundas y generaron nuevas dinámicas de poblamiento, interacción con el medio y también sobreexplotación de muchos recursos marinos que eran principalmente consumibles a nivel local y regional, pero que fueron apetecidos crecientemente por mercados como el asiático y europeo (Brinck, Díaz Plá, Morales, & Marín, 2011).

1 Esto es esencial para comprender las poblaciones de pescadores artesanales del país, puesto que no solo los define como un grupo económicamente homogéneo, sino que los particulariza en tanto existen relatos y narrativas a partir, ya sea del contexto geográfico, como también de los recursos con los que se relaciona. Un ejemplo de esto último lo podemos apreciar en el trabajo sobre el mercado de algas, particularmente la luga (*Gigartina skottsbergii*), Morales, C. y Calderón, M. De booms y fiebres marinas. Breve historia económica de Isla Apiáo y el mercado de algas. Fondo Regional de Cultura. CNCA. 2010.

La apertura de los mercados internacionales, debido a políticas de corte neoliberal impulsadas por el gobierno de facto instaurado en Chile, generaron entre otras cosas, cambios asociados a la participación de las mujeres en los procesos productivos. En Chiloé, las mujeres relacionadas con la pesca y las actividades de mar, a partir de la década de 1980, comenzaron a experimentar las nuevas dinámicas referidas con el trabajo y la actividad productiva. La actividad doméstica (recolección, trabajo en el campo, comercialización local, entre otras) en donde cumplían un rol fundamental fue gradualmente reemplazada por actividades de carácter asalariado e industrial (Díaz Plá, Riveros, Rodríguez, & Valdés, 2014), como las nuevas plantas salmoneras que comenzaron a proliferar en el Archipiélago y las plantas pesqueras que se dedicaron al trabajo con mariscos y peces, empresas privadas que adquirieron una alta mano de obra femenina desde sus comienzos. Sin embargo, esta apertura de nuevos espacios para las mujeres vendrá acompañada del cumplimiento de una doble labor: como productoras en el mercado capitalista y como reproductoras en el hogar. El cuestionamiento sobre la importancia de la producción y reproducción social, y su vínculo con el orden de género en el mercado flexible, ha llevado a plantear que efectivamente el trabajo reproductivo, no remunerado y doméstico es una

continuación del proceso productivo, en tanto que las mujeres extienden su jornada laboral posterior a la ya realizada en sus empleos remunerados. Lo anterior se complementa con las condiciones laborales que impone la flexibilidad laboral, donde se dota al sujeto de autocontrol, autoorganización y autorracionalización frente al trabajo que realizan, otorgándoles mayor responsabilidad y autonomía, pero también exigencias psicológicas, efectos que se potencian en el caso de las mujeres, quienes al no dejar de lado su doble rol, experimentan una sobrecarga que deteriora su salud física y mental.

“El trabajo doméstico, olvidado en la caja negra de la reproducción social, no figura en las cuentas nacionales, ni incide en el cálculo de la productividad o la riqueza de país alguno, ni (aparentemente) consume el tiempo o las energías de quienes lo realizan” (Anderson, 1991, en Todaro & Yañez, 2004).

Así, el trabajo doméstico vuelve a ser clave al momento de comprender las relaciones de género en torno al trabajo, y en específico asociado a la manera en que las mujeres se deben integrar a la oferta laboral disponible en condiciones en que aún no se resuelve el contrato de género frente a la estructura social actual.

Ya en la década de 1990, las mujeres se insertaron masivamente en la recolección de algas, actividad que venía desarrollándose de forma incipiente desde

la anterior década con la “fiebre de las algas” (Morales & Calderón, 2010). En Queilen, la situación en ese sentido fue esclarecedora: “Mis hermanas y yo vimos la oportunidad de poder ganar nuestra plata y ayudar así a la familia. La luga en ese tiempo era lo que estaba en el boom” (E.C. Habitante de Contuy) El rol de la mujer comenzó a tomar nuevas formas conforme se profundizaba la industrialización en el archipiélago. Ya no era solo el trabajo asalariado directo en las empresas salmoneras y pesqueras, sino que también las mujeres y sus familias comenzaron a trabajar directamente en la extracción y recolección de algas, cuestión que veremos en detalle más adelante. Además, también comenzaron a surgir nuevas oportunidades de negocios a través de la oferta de servicios de alimentación y aseo en plantas y embarcaciones. Esto tuvo un impacto notable en los sectores rurales como hemos podido vivenciar en el sector rural de Queilen: Si bien los núcleos familiares comenzaron a percibir ingresos monetarios estables que permitieron adquirir nuevas tecnologías y acceder a un nuevo status de vida, también esto significó un notable abandono de los campos en muchos casos, lo que también derivó en

la venta de terrenos tanto a afuerinos como también a empresas que se instalaron en los territorios (Díaz Plá, Riveros, Rodríguez, & Valdés, 2014).

Otros aspectos de relevancia, han sido los procesos de carácter político-estatal, los cuales motivaron una fuerte presencia femenina en lugares de organización y toma de decisión local, alejado de las clásicas labores comunitarias en que se desenvolvían particularmente en los contextos rurales. El surgimiento de sindicatos y organizaciones de pescadores, provocadas en gran medida para acceder a beneficios estatales, es una muestra de esta situación, en donde mujeres comenzaron a tomar las dirigencias organizacionales, tomando liderazgo y siendo muchas veces la voz y cara visible de las demandas de las comunidades Queilinas.

Sin duda los procesos entorno a la imagen femenina han sido cambiantes y han sufrido transformaciones. Y si bien se ha avanzado en una mayor visibilización de la mujer en el ámbito pesquero y de trabajo en el mar, sigue siendo un espacio en disputa respecto a la dominación de un discurso eminentemente masculino, el cual se expresa de manera extendida como lo señala la cita con que inicia este capítulo.









Comuna de Queilen y su tradición en el borde costero

CATHERINA GORGERINO & GITTEL VILLABLANCA

La comuna de Queilen se encuentra ubicada en la parte sureste del archipiélago de Chiloé, a unos 67 kilómetros de la ciudad de Castro. Limita al noreste con Chonchi y al sureste con la comuna de Quellón, y por el frente con el Golfo Corcovado. Se compone por las localidades rurales de Agoní, Lelbún, Aituy, Detico, San Miguel, Paildad, Contuy, Pilke y Apeche (Alto y Bajo), y por sus dos islas, Acuy y Tranqui, siendo Queilen el único centro urbano (Díaz Plá, Riveros, Rodríguez, & Valdés, 2014). La población comunal para el año 2017, fue de 5.385 personas, de las cuales 2.773 son hombres y 2.612 son mujeres, las que se distribuyen en 2.450 viviendas censadas (INE, 2017).

A nivel territorial, posee una superficie de 332,9 km², con aproximadamente 43.735 hectáreas, de las cuales el 15,6% se utiliza para cultivos tradi-

cionales como la papa, ajo y distintas hortalizas, además de la ganadería, y en el 31,5% restante, se despliegan verdes praderas naturales, con una vegetación llena de especies endémicas como el canelo, la luma, el olivillo costero, el arrayán, el notro, y algunos arbustos de espino negro y rosa mosqueta. Su hidrografía está compuesta principalmente por el Estero de Queilen, que se extiende entre el borde norte de la Isla Tranqui y la costa sur de la comuna. (Chiloé, 2011)

Se dice que el nombre de Queilen derivaría de la palabra mapuche Qüeilén, cuya etimología sería “Rabo o Cola”, aludiendo a la figura territorial del lugar, que se estrecha en su punta para dar forma a la bahía o estero. Desde su toponimia, Queilen significaría “Ciprés Colorado”. Esta comuna también ha sido conocida con el nombre de “Tierra de los

Payos”, denominación utilizada principalmente por los primeros colonos españoles que llegaron a residir en la provincia, y que estaría asociado a esta idea de “aldeanos” o “gitanos errantes”, como un recordatorio de su herencia indígena Chona, amantes navegantes de los canales chilotes y australes, y de los Huilliche o Veliche, los mapuches de la isla que se asentaron a trabajar la tierra y los animales (Díaz Plá, Riveros, Rodríguez, & Valdés, 2014). Así, los/as habitantes de Queilen habrían configurado su vida en base a esta tradición de Payos, hombres y mujeres del mar y de la tierra, conocedores/as del arte de la navegación, pesca y recolección, como de la tierra, el cultivo y la ganadería.

Actualmente, el principal sustento económico de los queilinos es la producción agrícola de papa y ganadería de ovino y vacuno, lo que se complementa con la textilería y artesanía, y la extracción maderera, siendo la pesca y recolección una actividad que se fue industrializando con los procesos devenidos desde la década del ‘80 en adelante, instalándose empresas pesqueras y salmoneras, las cuales modificaron las formas tradicionales de producción, al tecnificar y asalariar la mano de obra y el proceso productivo.

A nivel de economía doméstica, el núcleo familiar se dedicaba por completo a la producción de autoconsumo, ya sea en el área agrícola/ganadera/maderera

o pesquera/recolectora, la finalidad era asegurar el abastecimiento de alimentos y bienes básicos como la leña para mantener el calor en las viviendas. Es así como muchas familias solían dedicar tiempo importante a la pesca y a la recolección, por las mañanas ir a tirar la red y dejarla fondeada para retirarla después con róbalo y pejerreyes, y por las tardes, en marea baja, partir a “la marisca”, siendo a juicio de los propios queilinos, una actividad muy bonita, familiar, que combinaba trabajo, diversión y la satisfacción de llegar a casa con alimento, era el panorama cotidiano del borde costero. Cuando la abundancia lo permitía, las familias solían vender su excedente de pescados y mariscos en el mercado local, ya fuera al interior de sus barrios o en localidades vecinas.

Con la industrialización, las reformas agrarias y el sistema de libre mercado, las dinámicas familiares y productivas cambian. La mano de obra disponible al interior de los hogares -que era generalmente joven- migra a las grandes empresas pesqueras y salmoneras, convirtiéndose en trabajadores/as asalariados/as, cuyo tiempo disponible para la producción de la economía doméstica es cada vez más reducido, dejando en manos de los mayores el desempeño de los campos y alguna que otra instancia de recolección. Recordemos que los saberes del mar remontan al pasado de los abuelos/as Chonos/as

que navegaron por los canales sur australes. El bordemar chilote era un territorio caracterizado por su abundante diversidad de moluscos, crustáceos, peces y algas, lo que contribuía a que estos grupos canoeros pudieran abastecerse de los alimentos necesarios para su subsistencia.

De igual forma, los queilinos continuaron reproduciendo estas actividades económicas en sincretismo con aquellas que se instauran con la llegada de los/as Huilliches, modernizando sus técnicas extractivas y de distribución. Los efectos de los procesos de modernización y libre mercado en el área de pesca y recolección, afectaron profundamente la forma en que se venía dando el proceso productivo. Por un lado, las empresas pesqueras y salmoneras comenzaron a reclutar mano de obra cada vez más tecnificada, siendo hoy en día común, por ejemplo, el trabajo de buzos especializados en el cultivo de choritos u operarios de piscinas salmoneras. En segundo lugar, como señalábamos, la mano de obra se vuelve asalariada, cumpliendo un horario fijo de trabajo en un lugar específico. Una tercera tensión que se generó con este proceso, es el acceso a los recursos, debido a que se establecen las áreas de manejo disponibles para la extracción, y se gremializa el trabajo de recolección y pesca en sindicatos, limitando el qué, cuándo y dónde extraer los productos. Por último, especies que antiguamente

no eran de interés comercial, se vuelven el centro de las actividades económicas de algunas localidades, como por ejemplo Isla Acuy que depende económicamente de la recolección de luga, utilizada para fines cosméticos, farmacéuticos y en algunos alimentos. A esto se debe añadir el fuerte impacto medioambiental provocado por la industria exportadora, disminuyendo la población nativa de especies del mar, por el uso indiscriminado de pesticidas, medicamentos, acumulación de residuos y el efecto de depredación de aquellos salmones que escapan de alguna que otra jaula.

En este sentido, vemos cómo una tradición local de pesca y recolección de mariscos y algas, cuya finalidad era el autoconsumo, se ve modificada con el devenir del sistema neoliberal, generando cambios que los habitantes de Queilen identifican paulatinos pero de alta incidencia, pues ya no existe la abundancia prometedor de antaño, donde el bordemar dejaba a disposición de sus habitantes un sinfín de especies marinas para el consumo, y en algunas ocasiones era tanto lo que se extraía, que podía ser comercializado a pequeña escala en localidades cercanas a Queilen. La composición de las unidades productivas también mutan, pues solía trabajar toda la familia en las labores de pesca, recolección y oficios afines, incluidos los/as hijos/as desde temprana edad, siendo hoy en día más

reducida la presencia de familias completas dedicadas a estas actividades.

En la actualidad, el consumo de pescado y mariscos ha disminuido, conforme la presencia y el acceso a los recursos también lo ha hecho. Navajuelas, choros, almejas y caracoles que eran parte de la dieta diaria del chilote, hoy se consume de forma ocasional. Sólo algunas personas aún recorren las playas de la comuna en búsqueda de algún molusco para el hogar, pues “nadie sabe dónde fueron los pescados y mariscos”, y se ha vuelto habitual que estos productos sean comprados a personas que los traen de los centros industriales. En el caso de las algas, este fenómeno cobra un matiz diferente, pues es un producto que no se utiliza mayormente como alimento, salvo el caso del luche que se cocina en forma de sopa, ensalada o guiso; o el cochayuyo que fue y sigue siendo un alimento característico en la comida chilota. No obstante, de a poco nuevas recetas que incluyen algas dentro de sus preparaciones buscan re-introducirse en la mesa chilota. Repostarían en base a cochayuyo o platos calientes con panque, apuestan por ser preferencia del consumidor local y el visitante.

La luga y el pelillo son dos productos que se incorporan en el saber de los queilinos, por su fuerte potencial comercial. Ambos productos son potenciados aproximadamente hace 15 años atrás, perío-

do conocido como el “boom de las algas” o “fiebre económica de las algas” que incidió en toda la zona costera del archipiélago y cuyo principal mercado es la industria farmacéutica. En los relatos de sus habitantes, en la comuna de Queilen, este fenómeno se inicia cuando Maelo Aránguiz, interesado por la luga en isla Acuy y Reinhard Fitzek, visionario del pelillo en Paildad, Contuy y Pilke, comienzan a instruir a los queilinos sobre el uso comercial de estos productos. En el caso de la luga, se fortaleció el trabajo de recolección del alga, llevando a que sea la actividad económica primaria de las familias de Acuy. El pelillo en cambio, fue introducido en las zonas de Paildad, Contuy y Pilke, estableciendo sembradío y cultivo del alga para posteriormente ser vendida a las grandes industrias.

Como vemos, el impacto de la modernización a nivel de extracción de especies del mar, afectó de maneras diversas las áreas productivas de los habitantes de Queilen. La pesca y recolección de mariscos de forma artesanal, disminuyó considerablemente a diferencia de la recolección de algas, que encontró un asidero en el nuevo sistema económico imperante, aun cuando tradicionalmente era un ejercicio funcional para el uso en cultivos, como abono natural. En localidades como Paildad, por ejemplo, la recolección de algas ha disminuido considerablemente luego de la intensa extracción

del pelillo que se realizó en la zona, donde el trabajo congregó a decenas de familias que con gran esfuerzo debían cortar el pelillo y luego trasladarlo (con bueyes o caballos preferentemente) hasta la orilla de camino, para la entrega o “camionada” tan esperada. Otra parte de la extracción del alga, por cierto, era trasladada cerro arriba para posteriormente ser utilizado como abono en los sembradíos de papas. En suma, se podría pensar que el panorama actual remite a una tradición costera chilota que se sitúa al margen de desaparecer o de quedar suspendida en alguno/a que otro/a anciano/a que aun mantenga la energía de continuar desarrollando y transmitiendo los saberes del mar. Sin embargo, la revitalización de antiguas prácticas nos llevan a pensar lo contrario y creer que hay ciertos indicios de resistencia al avance del “progreso” y la industria que busca socavar dichos conocimientos, toda vez que se reproducen antiguas prácticas culturales de recolección y de uso de los recursos, tal como sucede actualmente con el uso tradicional del alga como

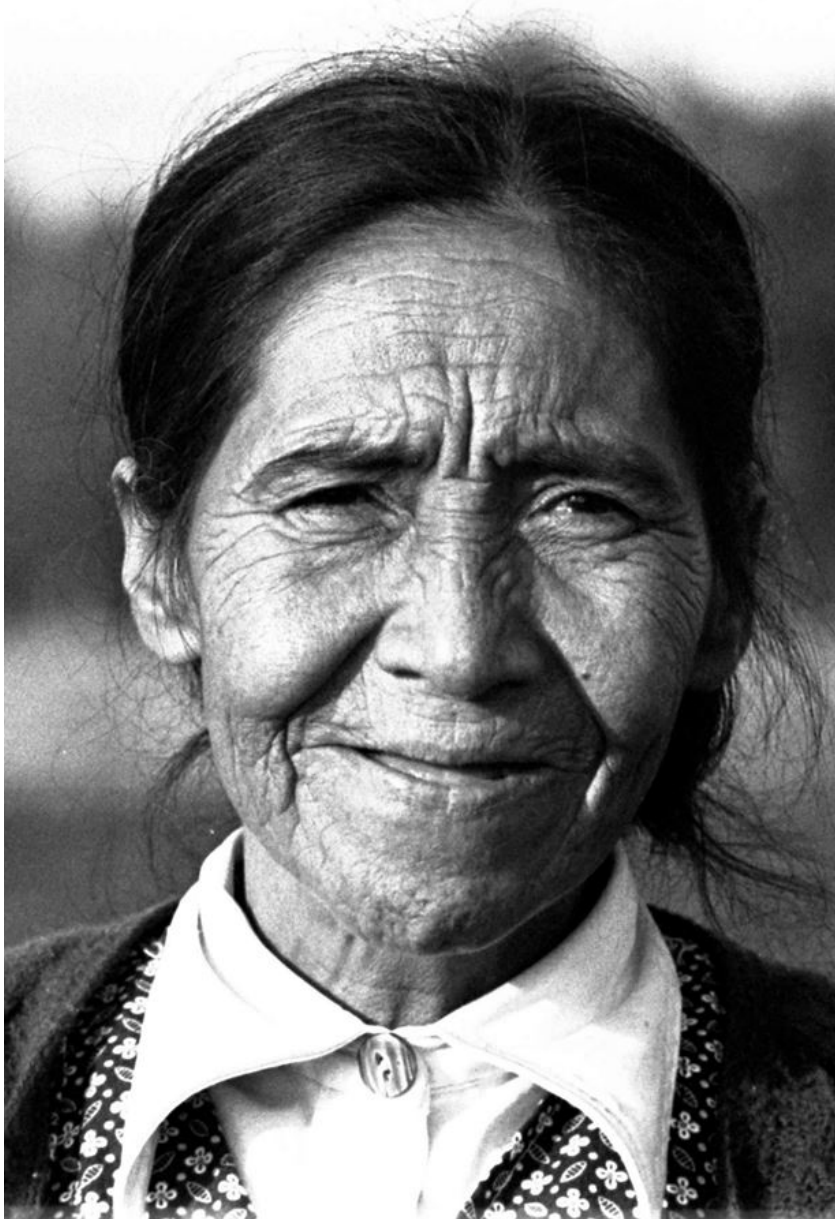
fertilizante para la tierra. Uso que ha ido ganando día a día más adeptos, dada su composición orgánica y buenos resultados en la producción de papas y ajos, y que mantiene viva una identidad agrícola y pesquera, ligada a los saberes del medio y sus recursos. Por otro lado, la presencia de las mujeres en la recolección de algas, es otra fotografía que nos muestra esta resistencia, debido a que el mercado de la luga continúa reportando grandes ganancias para los intermediarios y exportadores, y por tanto, su interés por la extracción local también perdura. Esta presencia femenina, se hace notar especialmente en el período estival, donde se puede ver en cada marea baja a las recolectoras acompañadas ahora por sus hijos/as que han vuelto de sus estudios o que van de visita a ver sus padres/madres. Y en la marea más baja del mes, el escenario costero es aun más concurrido. Familias enteras se desplazan por la orilla recolectando la luga que luego disponen en la arena para su secado y posterior comercialización.















Las mujeres de Queilen: de la ruralidad a lo urbano

MANUELA RODRÍGUEZ

Los procesos de cambio y transformación histórica que impacta en la vida de las personas que transitan de lo rural a lo urbano, o viceversa, podrían aparentemente ser entendidos como experiencias lineales en el tiempo, sin embargo, corresponden a un proceso dialéctico entendido como una “oposición conflictual que tiende a trascenderse cuando en el tejido urbano realizado se reabsorben simultáneamente el antiguo campo y la antigua ciudad... (Lefebvre, 1987, pág 15), consiste por tanto en un intercambio de identidades, saberes, y procesos tecnológicos en la relación ‘hombres y mujeres/naturaleza’ que es constante y continuo al momento de enfrentarse a diferentes experiencias de vida en diversos territorios. Las mujeres habitantes de la comuna de Queilen han experimentado a lo largo de sus propias historias, y la de las generaciones que las anteceden, profundos

cambios a raíz de los procesos económicos, culturales, ideológicos y políticos de la sociedad mayor que han impactado en sus quehaceres cotidianos viéndose forzadas a adaptarse a las condiciones ambientales a las que se han enfrentado, calando profundamente en la forma en que han percibido el entorno y a ellas mismas. El haber habitado territorios que presentan lógicas de funcionamiento y ritmos temporales/espaciales distintos, por un lado lo rural, que se caracteriza por una experiencia de mayor contacto con la naturaleza que precisa del trabajo de la tierra y la recolección de bordemar para la supervivencia a partir de la unidad económica campesina, sumado a la organización de familia extendida como apoyo de fuerza de trabajo, y que además presenta una experiencia del tiempo que transcurre lento y a su vez de manera circular (por los ciclos de cultivo

o subidas/bajadas de la marea), se presenta como el opuesto en el imaginario frente a lo urbano, con un ritmo más acelerado, individualista, violento y peligroso, pero que cuenta con el beneficio del acceso a los recursos y comodidades económicas de manera inmediata, satisfaciendo necesidades mediante un salario a cambio de la fuerza de trabajo.

Para que el lector pueda hacer un breve mapa mental de las características de las localidades recorridas de la comuna de Queilen para esta investigación, se debe tener en cuenta que hay tres grandes grupos en lo que se categorizan en función de su productividad: 1) Producción campesina con amplios espacios para cultivo y crianza de unos pocos animales domésticos, con acceso al mar que permite la recolección de mariscos y la pesca (Paildad, Pureo, Aulen, Pilque, Contuy, Leibun, Aituy e Isla Tranqui). 2) Escaso abanico productivo y mayor aislamiento, producción campesina reducida con trabajo abocado principalmente al mar (Isla Acuy). 3) Mayor urbanización, empleo asociado a los servicios y no al trabajo de la tierra. Recolección de mariscos de orilla por tratarse de una población costera. (Queilen, centro comunal). Todas las localidades mencionadas presentan como rasgo común la recolección de mariscos, algas y pesca como actividades económicas, y de un tiempo a esta parte, se han visto afectadas, para bien o para mal, por la llegada de la industria del salmón, la miticultura y el boom

alguero junto con los procesos de concesión marítima y de cuotas de recolección destinadas a las personas inscritas a los sindicatos pesqueros.

Los tiempos de traslado de una localidad a otra dentro de la comuna de Queilen, hoy en día se realizan en cuestión de horas e incluso minutos, sin embargo, muchos de los relatos recopilados hacen alusión a épocas en que los recorridos podrían demorar incluso una semana completa, ya que la tecnología de hace 20 o 40 años atrás era muy precaria, siendo el principal motor de movilización animal, en el caso de las carretas, o humana si se trataba de barcazas y botes.

Experiencias de mujeres fuera de su lugar de origen

En Chiloé la experiencia del cambio desde lo rural a lo urbano era un flujo humano constante de idas y venidas. Las motivaciones de abandonar el campo (rural) o el pueblo (urbano) hacia nuevos horizontes eran diversas, dentro de las cuales destacan catástrofes naturales, oportunidades laborales y la institución del matrimonio; en el caso de la primera se trasladaban familias completas en busca de mejores alternativas de supervivencia, principalmente hacia sectores más australes (urbanos o rurales); en el segundo caso era más común la migración hacia sectores más urbanizados y modernos (sin estar exentos de particularidades) ya que muchas muje-

res se iban a sectores urbanos a trabajar a cambio de remuneración por labores que han estado históricamente asociadas a roles femeninos (el cuidado de infantes y adultos mayores, ayudantes de cocina o en el trabajo doméstico); el matrimonio, significó dos alternativas, por un lado la salida de las mujeres de su lugar de origen, ya que culturalmente son las mujeres quienes una vez casadas abandonaban la residencia de sus padres para habitar en los terrenos que pertenecían a la familia de sus esposos (en este caso ocurre un traslado de lo rural a lo rural o de lo rural a lo urbano); y por otro lado, el retorno de mujeres que pertenecen al segundo grupo (aquellas que migraron por oportunidades laborales) y que finalmente retornan desde lo urbano a lo rural al momento de contraer matrimonio con un hombre habitante del territorio queilino.

El gran evento catastrófico natural recordado como un impulso para abandonar Queilen fue el terremoto del año 1960 cuyo epicentro fue en Valdivia, muchas familias emigraron hacia el sur (Coyahique y la pampa Argentina) principalmente motivados por el miedo, lo que generó una importante salida de personas hacia otros sectores, sin embargo quienes encontraron mayor oportunidad de trabajo fueron los integrantes masculinos de las familias, principalmente en labores de esquila para las grandes haciendas, las mujeres en cambio continuaron con

labores domésticas. En estas experiencias el trabajo de recolección de algas se descontinúa, los nuevos lugares habitados no tienen costa y la alternativa es el trabajo remunerado y la pequeña horticultura.

Las mujeres cuyos orígenes eran campesinos y que habían tenido la oportunidad de trabajar en pueblos como Queilen e incluso a ciudades más grandes como Castro o Santiago, experimentaron procesos y realidades de modernización que significaron importantes aprendizajes para ellas respecto a su construcción identitaria como mujeres, al cuestionamiento de varios aspectos de la forma de vida rural producto de un mayor acceso a comodidades, a la información a través de los medios de comunicación y nuevas relaciones interpersonales; sin embargo, no las apartaron de un rol profundamente arraigado en lo tradicional: el de cuidadoras, empleadas o cocineras. Las oportunidades eran bastante limitadas a raíz del escaso acceso a la educación formal que recibían los infantes del sector rural, los aprendizajes adquiridos desde pequeñas eran a partir del trabajo campesino, arando la tierra con el gualato junto a sus hermanos y hermanas, recolectando algas y mariscos; y salir de ello significó la adaptación a nuevas lógicas económicas como por ejemplo el salario. Comenzaron a recibir un pago a cambio de las labores que históricamente habían hecho de manera gratuita puesto que dentro

de sus propios hogares no era (y no es) reconocido como ‘trabajo’ ya que se ha naturalizado como parte del ‘deber ser’, las mujeres pasaron en este caso de la actividad cíclica agrícola o pesquera a una idea absolutamente diferente de cómo acceder a los recursos, poder acceder a través del comercio a los alimentos a cambio de dinero:

“Me buscaron para niñera, aunque no ganaba tanta plata, me daban mi comida, me daban mi ropa... en Queilen, a los ocho años ya andaba de niñera y así pasé a ser ayudante de cocina, a hacer aseo, haciendo camas, pero pagaban miseria. Ya tenía 14 años me acuerdo que me pagaban 3.500 y eso parecía que era plata porque yo le traje a mi papá un regalo, una chompa cuando viví en Ancud, y a mi mamá, le traje una blusa no me acuerdo, de mi trabajo que hice... pero no conocí más allá de Ancud, eso fue lo más errado, que metí la pata... pero parece que a uno le llama el destino” (MT, Isla Acuy).

Este extracto y muchos otros relatos hacen alusión al Destino, respondiendo al por qué hoy en día están viviendo nuevamente en Queilen. Su destino es volver a su tierra y formar familia en el lugar que las vio nacer. El retorno en el caso de las mujeres isleñas es entonces volver a trabajar en aquello que aprendieron desde pequeñas, la recolección de algas y la marisca, pero con otra perspectiva más acorde a la época en la que volvieron. La luga, por ejemplo,

que antes simplemente pisaban en la playa y que luego se la llevaba sola la mar, a su retorno ya tenía valor en dinero, ‘es la plata de nosotros, el sustento de nuestros hogares’, afirman hasta el día de hoy.

La lógica de la remuneración acorde a los años comprendidos desde 1960 en adelante se instala con fuerza en la Isla de Chiloé y acoge a muchas mujeres en puestos de trabajo de grandes fábricas procesadoras de mariscos, desconchando erizos, limpiando choritos y más adelante fileteando salmón. Sin embargo, la labor recolectora de bordemar no la abandonaron nunca y continúa siendo un trabajo constante en sus jornadas diarias.

La migración urbana/rural de familias Queilinas es un proceso poco común pero relevante al momento de relacionar el traslado humano con la recolección de algas, consecuencia directa del *boom* alguero en el sector. Alrededor de los años `90 algunas familias que se dedicaban a la pesca y otros trabajos en el pueblo de Queilen deciden trasladarse hacia islas apartadas como Tranqui y Acuy, una vez que empezaron a conocer sobre el potencial que ofrecía el mercado de las algas y los beneficios de su recolección, detectaron la oportunidad de enriquecimiento a partir de esta labor. Con la llegada de estas familias se produjo un importante traspaso cultural entre los que ya habitaban las pequeñas islas (que conocían históricamente el trabajo de recolección

como forma de supervivencia) y los recién llegados de sectores más modernizados. “Los del pueblo” acercaron tecnologías a estos sectores, hubo mayor acceso a mercancías, medicina y actividades; por otro lado, los habitantes locales conocían técnicas de recolección mucho más eficientes al momento de trabajar, en menos tiempo lograban recolectar una mayor cantidad, puesto que conocían los tiempos de la marea y la forma de procesarla. Se provocó entonces un mutuo aprendizaje e intercambio de saberes y objetos que fue impulsado por el interés mercantil de la recolección de algas.

“Mi padre era paramédico del hospital de Queilen y que en sus tiempos libres se dedicaba a la pesca y nosotros -sus hijos- junto a mi mami vendíamos. Mi papá conoció la isla de Acuy y lo de las algas, nos fuimos todos para allá y todas nuestras cosas a la isla... a mi papá lo querían mucho, como trabajaba en el hospital, él llevó su botiquín con sus remedios y todo eso. Y mi mamá vino a hablar con el alcalde en esos años, después que llegamos a la isla, en las tardes la gente no tenía nada que hacer, llegaba del trabajo y bueno estaba en su casa, pero las mujeres no tenían otra entretención, no había nada.... Y mi mamá las empezó a reunir y con la cosa de Cema Chile les llevaron muchos materiales, por ejemplo, hizo cursos de pintura en género, les enseñó a coser, a hacer sus sábanas que eran los quintales de harina, reutilizando esos sacos y hacían ropa, llevaron una máquina de coser... Nosotros aprendimos lo de recoger alga, y nuestro papá

muy estricto nos presionaba porque veía que los otros sacaban muchos más kilos, nosotros, dos bolsas cuando el resto ya llevaban quince bolsas” (X. P, Queilen).

En ambos casos, tanto en el traslado humano desde lo rural a lo urbano como desde lo urbano a lo rural, si bien aparentemente son opuestos en el ideario, son parte de un mismo proceso global, ambos se ven directamente relacionados a las transformaciones socioeconómicas. Tanto unos como otros experimentan la adaptación a nuevas formas de reconocer el territorio y los recursos, la temporalidad que los procesos productivos requieren en sus especificidades. La recolección de algas en ambos casos es una constante en la actividad humana queilina, quienes la aprendieron desde pequeñas como labor tradicional no la han dejado de practicar en vista de los beneficios económicos que aportan a la economía campesina, y quienes aprendieron de más adultas han adquirido las técnicas tradicionales, pero con ideas diferentes de los posibles usos gastronómicos o comerciales de los cuales se les podía sacar ganancia.

El retorno de las mujeres

La experiencias de muchas mujeres fue difícil al momento de volver a las localidades abordadas, no tanto por las exigencias del trabajo campesino/reco-

lector pues ya habían sido criadas en dichas labores y hoy en día las practican con afecto hacia lo tradicional, fue más bien la falta de comodidades que les brindó de vivir en Santiago, Castro u otras ciudades; la ausencia de luz eléctrica en las casas, la falta de agua potable de cañería, éstos y muchas otros elementos que estaban ausentes en el campo y que facilitaban el trabajo doméstico al cual retornaron fue complejo. Sin embargo, lo que más recalcan en sus relatos se anida en un plano más subjetivo el cual describen como el más doloroso de asumir: La soledad.

Haber vivido en la ciudad provocó un cambio en ellas, pues lograron desarrollar una interacción social diferente a la acostumbrada en una economía campesina en donde el trato con otros se producía principalmente en eventos sociales fruto del trabajo en el campo (minga, la trilla, la minga de hiladura) o reuniones religiosas (bautizos, misas, funerales), en sectores como Contuy, Piedad y Pureo las casas están tan alejadas unas de otras que poco y nada pueden relacionarse con personas fuera de la familiar, realidad que se ve incrementada entre las mujeres que están relegadas mundo de lo privado. La ciudad en su memoria se representa con un movimiento más rápido en cuanto a las relaciones humanas, muy distinto al aislamiento que experimentan, y frente a ello guardan el recuerdo de haber vivido afuera como una experiencia positiva:

“Hubiese sido distinto... ¿sabes en qué lo he notado? Incluso también lo he conversado, tal vez hoy en día no habría estado incorporándome en tantas cosas, tal vez habría sido más retraída, más tímida, habría tenido menos... habría sabido menos cosas que las que sé hoy en día... Entonces esas cosas las valoro mucho, en mi caso, por ejemplo. a diferencia de la gente de acá que no ha salido y te darás cuenta cómo es el trato acá ... entonces a mí me sirvió mucho estar en Santiago fíjate, de acuerdo a lo que hemos ido evaluado, sí me ha servido” (J H, habitante de Paildad)

Empero lo que aún mantiene a las mujeres queilinas habitando sectores tan rurales y aislados, es que sienten un gran cariño por la tranquilidad y por el ritmo de vida alejado de las urbes, a lo que se suma el aprecio por sus casas, por el trabajo de la tierra y los animales, el apego a las plantas y algas, y todo lo que conllevaría en términos de coexistencia el habitar en un entorno rodeado de mayor naturaleza. Alejadas del estrés y del ruido se trata de una vida bucólica, pero sin la idealización del descanso, sino más bien asociado a un trabajo constante y sacrificado. Principalmente la motivación son los hijos, su crianza, en un lugar de aire y paisaje limpio:

“Y si tú pones una balanza dices pucha en Santiago tengo la clínica al lado, tengo el almacén ahí... como yo vivía en Maipú iba al centro, a la plaza de Maipú tenía de todo, tenía el banco, el supermercado todo lo que tú quieras. Por este otro lado, el sur, tú dices, tengo aire

limpio, tengo un hermoso bosque, tengo el agua gratis, tengo la leña gratis, tengo las ovejas, tengo las papas, las verduritas, salgo de mi casa sé que no me va a pasar nada así como así...” (J H, habitante de Paildad)).

De este modo se observa el intercambio cultural y tecnológico de la relación campo-ciudad, pero el campo, o las islas, no desaparecen, sino que se transforman, lo urbano no se alimenta sin la existencia de estos escenarios productivos, cuyos habitantes son portadores de una memoria antigua a la cual se le van incorporando elementos de lo moderno, de un lenguaje

económico actual y lo incorporan a sus saberes. El proceso de colonización introduce cambio; técnicas, instituciones y prácticas como el cálculo racional, el espíritu de precisión, el crédito, competencia, explotación y acumulación capitalista. En oposición a la ayuda mutua en el trabajo campesino de una sociedad de base económica pre-capitalista, el nuevo modelo económico implantado con relación a la cooperación en el trabajo, moviliza a individuos seleccionados en función de los fines calculados de un emprendimiento específico (Bourdieu, 2006, pág. 46)









La recolección de mariscos y algas comestibles: tradición histórica, ¿tradición femenina?

CATHERINA GORGERINO

Para entender la actividad de recolección de mariscos y algas comestibles en el borde costero chilote, es menester considerar que ésta forma parte de un cúmulo de actividades económicas y de subsistencia propias del sistema de producción local y de la manera en que los chilotes se relacionan con la naturaleza.

A saber, al trabajo de la tierra, es decir al cultivo de hortalizas y vegetales y a la crianza de animales, se le suma la actividad de pesca y recolección de orilla¹. Estas últimas, si bien son complementarias al trabajo agropecuario, son parte esencial de la economía doméstica. En ellas trabaja toda la familia, constituyendo una unidad de producción autosus-

tentable en la mayoría de los casos, que vive de lo que la tierra y el mar les proporciona, sin acudir -por lo general- a mano de obra externa al grupo familiar. Aquí, las familias han desarrollado actividades de subsistencia por años, sin estar ajenas por supuesto, a las transformaciones económicas y productivas que se han desarrollado en el archipiélago, como la instalación de centros de cultivo, de salmón y chorito principalmente, que ha reclutado mano de obra asalariada, otrora integrantes de las unidades domésticas; o a la introducción del mercado de las algas que tuvo su punto más álgido en la década del 80, en lo que se conociera como el “boom” o “fiebre” de las algas², que modificó completamente la

¹ A diferencia de lo que ocurre en Isla Acuy donde la única fuente laboral proviene de la pesca y la recolección.

² Ver: Morales, Calderón. *De booms y fiebres marinas. Breve historia Económica de isla Apiao y el mercado de las algas.*

percepción del recurso, desde entonces visto como mercancía.

No obstante la introducción de estos espacios productivos y de los nuevos mercados asociados, perdura en el territorio la recolección de orilla (aunque con una frecuencia y cantidad evidentemente menores a las de antaño) como una actividad de autoabastecimiento familiar, que responde a una tradición local en tanto costumbre arraigada en las familias chilotas que se relacionan con el mar de manera constante y espontánea.

De los relatos recabados, se puede sostener que el contacto con el mar y la extracción de recursos se establece a temprana edad, en lo que fuera para los niños una distracción o paseo familiar, pero también un trabajo colectivo cuyos frutos son visibles y palpables (y comibles) en la inmediatez. Desde allí, se forjan los cimientos de la percepción que los sujetos tiene respecto al medio que los rodea, con el cual interactúan. En este caso, mar que provee, restringe o castiga, en razón de las acciones que el hombre ejecute sobre él. Así también, la percepción que un grupo pueda tener sobre su entorno natural, determina el tipo de acción que desarrollen sobre su medio, tal como dijera M. Godelier, para quien,

“[...]la percepción social del medio ambiente no se compone exclusivamente de representaciones más o menos exactas de las constricciones propias del funcionamien-

to de los sistemas técnico-económicos, sino asimismo de juicios de valor (positivos, negativos o neutros) y de creencias fantasmáticas. El medio ambiente siempre tiene dimensiones imaginarias (Godelier, 1989)

Y es justamente bajo esta percepción en que los chilotas se relacionan con el mar, pues también en la parte más material (de la infraestructura³) descubrimos una parte ideal. Conocimientos o representaciones que se prolongan en las habilidades que son al mismo tiempo saberes corporales. Propios del acto de recolectar (y pescar) -bien podríamos decir- y de las acciones que lleva encadenadas, siguiendo las palabras de M. Godelier. Dónde y cómo recolectar, en qué momento del día o del año, cómo apilar la extracción, cómo venderla o prepararla para el consumo -si no se come “fresco”, claro-, son algunos de los saberes que se requieren dentro del mundo de la recolección. Saberes que son transmitidos a las nuevas generaciones a través de la experiencia, en el seno de una cultura.

“Nosotros aprendimos de nuestras madres, acompañándolas a mariscar, porque esta isla está rodeada de playa. Con nuestras abuelas. Nosotros nos crecimos acá. Soy nacida y criada acá. (Recolectora, Isla Acuy).

3 Godelier define la infraestructura como la combinación de diversas condiciones materiales y sociales que permiten a los miembros de una sociedad producir y reproducir los medios materiales de su existencia social: las condiciones ecológicas y geográficas determinadas, a partir de las cuales una sociedad extrae sus medios materiales de existencia; las fuerzas productivas y las relaciones de producción.

Lo mismo podemos escuchar de otro sector más urbano como Queilen.

“En las tardes cuando bajaba la marea nos reuníamos todos. ¡Nos vamos a la marisca!. Era una actividad bonita, familiar. (Dueña de restaurante Lugga’s, Queilen)

Para quienes recolectan mariscos desde la orilla (porque también puede extraerse mediante el buceo) debe realizarse en tiempos de marea baja, y siempre y cuando el clima lo permita. Algunos labrando a ras de arena, otros entre las rocas, cogen los recursos necesarios para la alimentación familiar; y en algunos casos acumulando un poco más para vender sus productos en el mercado local.

Cabe señalar que dentro de la lógica en la que ha operado las unidades domésticas (presentes en pesca y agricultura) se produce frecuentemente una división del trabajo entre sexos y generaciones. Pero, “la división del trabajo es también una forma de cooperación, articulación armónica racional”, señala M. Godelier. Descripción claramente reflejada en los relatos chilotes, donde el parentesco es crucial. La familia completa trabaja. Ambos padres recolectan, los hijos también lo hacen, aprendiendo técnicas e identificando los lugares propicios para la recolección. Tanto el hombre como la mujer pueden vender los recursos. Venta que suele realizarse en las localidades aledañas de mayor tamaño como Quei-

len o Castro, dependiendo del lugar de procedencia del producto. Instancia en la que se aprovecha, por cierto, de vender los productos de la tierra y la huerta: papas, ajos, lechugas y acelgas, pueden ser parte de la surtida venta o intercambio. Los mariscos, vendidos en formato fresco en su mayoría, también pueden venderse salados o ahumados, como forma de conservación que permite una duración mayor. De “la marisca”, se obtienen almejas, navajuelas, choros, cholgas y caracoles para el autoconsumo. Que bien pueden acompañarse de róbalo y pejerreyes extraídos de la pesca.

“Nunca mariscamos para vender, solamente para hacer un pulmai, un curanto. Sacamos lo justo y necesario para una vez, lo que nos sobra lo guardamos. [...] Contento de que uno baja a la playa en marea baja y saca para una buena comida. Caracoles, choritos, almejas. (Agricultor, Contuy)

Lo que no se come inmediatamente en la jornada de recolección, se lleva a la cocina, espacio eminentemente de la mujer donde ella logra trascender los límites de la recolección, agregando valor y sabor a los recursos. Convertidos en cazuela, empanadas, charquicán o guiso, los mariscos y algas comestibles cautivan el paladar de todos y quedan en la memoria de muchos que recuerdan estas preparaciones por parte de sus madres o abuelas.

“Bajaba con mis abuelitos, con mis tías. Sacábamos almejas, choritos. Se hacía una olla de mariscos con papas cocidas, se hacían ‘pulmai’. Cholga, almejas, choritos, colle, caracol. Todos mariscos comibles. Eso era para su pura casa. Se le ponía cebolla, ajo, ají. Todo adentro de la olla. Ahora el curanto se arma de otra forma. (Rosa Miranda)

Por su parte, en Isla Acuy, la transmisión del oficio también tiene un claro recuerdo:

“Yo aprendí con mi mamá. Nos llevaba a la marisca. A gualato sacábamos las almejas”. (Recolectora, Isla Acuy)
 Los mariscos los llevaban a vender en “almu” (canasto). Ahora se vende por kilo o por malla. El marisco se hace cazuela, charquicán.

En este caso particular, en Isla Acuy, zona de pesca y recolección por excelencia, aún se encuentran mariscos.

“Hoy en marea baja, se encuentra almeja, erizo, loco, lapa. Todo tirado ahí. (Sra. Acuy)

Uno va a mariscar de repente pa su consumo. Almeja, colle que están pegados, y de repente q encontramos locos...aunque ya no se puede porque está en veda. También la lolla, piure – agrega otra recolectora de Acuy.

Pero evidentemente, la cantidad de recursos ha mermado en el tiempo, producto de la sobreexplotación, contaminación y efectos naturales, tal como lo mencionan en Lelbun y Contuy.

“Como chilota desde chica iba a mariscar. Esta playa tenía de todo. Ahora no se ve nada. Había navajuelas, cholgas, cangrejos, de todo. Ahora no siquiera pescado sale como están extrayendo el sargazo. (Mujer recolectora, Lelbun)

“Había choritos en la playa, almejas, navajuelas, unas tremendas jaibas que se pillaban al borde de las piedras, erizos. Todo eso se pillaba cuando bajaba la marea. Lolla, pero después del terremoto del 60 no sé qué pasaría q no se pillaron más. Ahora con el tiempo ha vuelto pero no muy abundante, pero en ese tiempo había muchas” (Recolectora, Contuy)

Como decíamos, quienes preparan las comidas son preferentemente las mujeres, quien también le han dado valor agregado a sus productos para venderlos, siendo el mercado local el espacio más importante de ingresos para las mujeres.

Yo aún saco mariscos. Los ahumo y otras veces los deshidrato. Los seco pasándolos al horno, después los dejo ahí y los envaso al vacío para vender. Porque yo tengo un puesto en Queilen donde vendo hortalizas y ahí de repente llevo mariscos envasados al vacío. Tengo una máquina selladora. Es de mi hija. Los frutos deshidratados también los sello, como la manzana. Manzana. (Sra. De Contuy)

A veces marisco acá abajo. choritos...almejas...antes había lolla, ya no se ve. Pero eso es para consumo no más. A veces los deshidrato y los vendo, o si sobra los congelamos para comer después. – agrega.

Una de las preparaciones que se recuerdan en la zona es el “pille”, pescado de pequeño tamaño cuyos huevos, conocidos como *piren* eran ingrediente indispensable de la cazuela con mariscos.

La cocina es identidad. Es identidad chilota que desborda sabores propios, secretos y recetas transmitidas de madre a hija. Es, en definitiva, la configuración de una cultura que tiene parte importante de su esencia en la comida y la alimentación⁴. La comida es también instancia de compartir, de reunirse alrededor de una cocina a leña.

Pero también está el recuerdo de ser la recolección una instancia de compartir, de solidaridad, tal como sucediera con las “pelilleras”, quienes acompañadas de sus hijos pequeños en medio de las faenas de recolección, preparaban alimentos y compartían con los demás, preferentemente mujeres que estaban en la misma recolección, con o sin sus hijos. Solidaridad, la misma que estaba presente en las *mingas de champe, de sembradura y sacadura de papas*, y que hoy vemos en las mingas de hiladura donde las mujeres se reúnen en una casa a hilar lana y compartir una comida, muchas veces, en base a productos del mar. Respecto a las algas, figura el luche y el cochayuyo como las principales de uso comestible. El luche

acompañando cazuelas de cordero o bien mezclado con caracoles.

“Mi mamá preparaba los choritos con luche. Era sopa, comida de olla, con zanahoria. Se usaba igual los caldillos de pescado con bruñido de harina con huevo. Eso sí que me gustaba. Aún lo hago. Se sazona la olla, si quiere le raya zanahoria. Hoy hay hartas verduras, le echo de todo. A mi nieto le hago. (Agricultora y recolectora de Paildad).

Así también nos preguntamos qué ocurre con la luga, si se ha consumido por los chilotes o no. Al respecto, cuentan en Isla Acuy que un antiguo habría gustado de la sopa de luga, pero no se ha continuado con dicha preparación. Curiosidades que hoy en día en el restaurante Lugga’s de Queilen comienzan a revertir, o al menos a incorporar dentro de sus preparaciones. Platos con algas que han tenido una muy buena aprobación por parte del consumidor local y el extranjero.

“Yo después aprendí, hice cursos para utilizar la luga. El que ocupo que es parecido a la luga, es el llapin. Yo lo seco y hago un queque de algas, o el cochayuyo para hacer cosas dulces, queques, galletas.

[...] Cuesta que la gente pruebe cosas nuevas. Pero la gente que viene de fuera sí le gusta. Yo un día hice un Muss con murta y le puse cochayuyo deshidratado y los sabores son ricos, pero cuesta que la gente de

⁴ Ver: Sonia Montecinos. *Consumo de algas y peces, símbolos y marcas de identidad, antropología de la alimentación en Chile.*

acá coma. Yo sigo con las comidas chilotas: cazuela de luche, cochayuyo, cholgas secas con repollo. Esas comidas que nos hacían antes, en mi local yo los sigo haciendo”

En suma, hoy en día predominan las mujeres en la recolección, pues los hombres se han marchado a la industria pesquera, a las salmoneras. Pero la pre-

sencia de las mujeres en la recolección también presenta una disminución importante conforme varias de ellas ya no tienen la energía de antaño, aunque su presencia se refuerza en cada período estival acompañadas de sus hijos que han regresado de sus estudios en la ciudad, haciendo de esta actividad productiva, una verdadera práctica cultural.











Irrupción del mercado contemporáneo de las algas y su impacto en el trabajo de la mujer

RODRIGO DÍAZ PLÁ

Desde mediados de la década de 1980, tanto en el archipiélago de Chiloé como en otras latitudes del Chile litoral, se comenzó a explotar sistemáticamente diversas algas de importancia económica. En la comuna de Queilen esta situación no fue distinta. Dadas las características geográficas del lugar, de esteros de apacibles aguas, calmas playas en algunos sectores y dos grandes islas (Tranqui y Acuy), el pelillo, la luga y el sargazo comenzaron a ser incipientemente explotadas y comercializadas por las comunidades que habitan en los distintos poblados que se dedicaron, en menor o mayor medida, a esta actividad. En un comienzo, la actividad era vista de manera despectiva, asociando a quien la practicaba con la pobreza y falta de tierras. Sin embargo, el aumento de los precios de compra, la apertura de los mercados (principalmente el asiático) y la introducción de un nuevo modo de producción,

propiciaron la existencia de un mercado de algas muy potente, el cual tuvo su auge a comienzos de la década del 2000 y que generó a su vez una serie de impactos locales que repercutieron en las mujeres queilinas tanto en sus dinámicas familiares como también en su desenvolvimiento en el espacio público.

La historia económica de Chiloé revela la complejidad sobre si misma. En el proceso surgen actividades, hechos y sistemas económicos que modifican estructuralmente las relaciones sociales de producción y, por ende, la dinámicas y significaciones culturales que el isleño establece con el resto de su entorno material e ideológico. El continuum en la evolución histórica de los modos de producción en Chiloé descritos por Marino (1985) en su libro¹,

¹ Aclarar al lector que el autor M. Marino habla de tres modos de producción distintos en Chiloé: 1) Modo de producción doméstica donde la economía era

muestra las transformaciones a las cuales se vieron expuestas estas poblaciones hasta una época en que la inserción de la industria acuícola y la extracción de algas era emergente y, a la luz del contexto actual donde la industria se ha incrustado profundamente dentro de las economías domésticas, se plantean nuevas interrogantes y reflexiones que siguen complementando esa línea de estudio orientada hacia el análisis antropológico-histórico sobre cómo impacta culturalmente la introducción de nuevos sistemas económicos (cultivos industriales), el advenimiento de la economía monetaria dentro de las familias de la isla y el diálogo que se establece entre estos sistemas económicos “modernos” y los “tradicionales”.

Si hacemos una revisión retrospectiva, podemos observar que en los años que siguieron al golpe militar de Chile en 1973, el aparato político/ideológico de la dictadura logró instalar, a partir de políticas apuntadas a la extracción masiva de productos del mar para su posterior exportación, un modelo de apertura económica que generó nuevas mercancías altamente cotizadas en nacientes mercados en el circuito

internacional². Este proceso de mercantilización de especies y recursos fue extremadamente explosivo, y no solamente estuvo enfocado en el mar, sino que también en el sector agropecuario y forestal. A los periodos explosivos de alta demanda, extracción y/o explotación de un determinado recurso o especie se le ha denominado fiebre y/o boom³. Estos conceptos, como muy bien desarrollan Morales y Calderón (2010) a partir de la teoría de Taussig (1980), forman parte del léxico simbólico del capitalismo al “naturalizar” procesos que son esencialmente sociales, los cuales al metaforizarse sustentan el orden económico imperante. Es importante para el lector comprender la esencia de las transformaciones que ocurrieron en el periodo comprendido desde 1973 a comienzos de la década de 1990. Como los booms y fiebres mercantiles se vieron manifestadas particularmente en sectores de extracción o producción primaria, es decir, desde donde se obtienen propiamente tal, aquellas especies y recursos que tenían sólo importancia económica a nivel local y de extracciones controladas y menores, se convirtieron en mercancías

mixta –agricultura y pesca-, combinándose el trabajo individual familiar y el trabajo comunitario; 2) Modo de producción mercantil-feudal originado por causa de la conquista y colonización española, donde se obliga al grupo familiar a trabajar bajo un nuevo sistema político-económico: la encomienda, y 3) Modo de producción capitalista, profundizado en este sub-capítulo.

2 Este tema ha sido tratado en extenso en el libro *Modelo neoliberal y su impacto en economías locales. Una reflexión desde las Ciencias Sociales*, del Grupo de Investigación en Ciencias Sociales y Economía, 2010.

3 Para el caso chilote, los antropólogos Cristian Morales P. y Matías Calderón S. realizaron una investigación sobre el boom alguero en isla Apiao. Este trabajo lleva por nombre *De booms y fiebres marinas. Breve historia económica de isla Apiao y el mercado de algas*. CNCA. 2010

de exportación: tenemos el caso de la merluza austral (*Merluccius australis*) en los canales y fiordos de la XI y XII región⁴; algas como la luga (*Iridaea spp.*) y el pelillo (*Gracilaria spp.*); y finalmente, el más emblemático de todos los recursos de nuestra costa, el loco (*Concholepas concholepas*). Para el caso de Queilen y sus alrededores, se pueden distinguir dos mercancías de exportación con alto impacto en la cultura y la estructura socioeconómica local, además con dinámicas de trabajo e historia muy distintas: **la industria salmonera y la extracción de algas**. Nosotros nos ocuparemos sobre esta última y cómo esto ha tenido relación con las dinámicas de la mujer queilina.

En la actualidad, según registros de SERNAPESCA, existen alrededor de 1200 personas dedicadas a la recolección de manera formal en la comuna de Queilen. De éstas, alrededor de 500 son mujeres. Una cifra que va en concomitancia a la realidad de la región y del país en general: mayor cantidad de mujeres están participando de manera formal en actividades de bordemar, principalmente en la recolección. Por otro lado, y un aspecto muy importante a relevar son las principales algas afectas por la actividad recolectora y extractora, y cuanto de estas ha sido declarado a la autoridad fiscalizadora. Esto nos

dará un panorama histórico de la explotación de las algas en Queilen, lo que explicaría ciertos procesos históricos asociados a la mujer.

El recurso huiro, alga que no era explotada históricamente en esta zona en la antigüedad, debido a la presión del mercado, tanto para elaboración de productos como para alimentación de la industria abalonera, desde el año 2010 comenzó incipientemente a ser explotada. Solo desde en ocho años, se declararon alrededor de 30.000 toneladas extraídas, lo que hace que sea el recursos algal más comercializado de la comuna de Queilen. Los bosques de huiro son importantes para la biodiversidad marina, y hoy por hoy, se encuentran en franco peligro de ir desapareciendo de las costas chilenas debido a su mal manejo y explotación indiscriminada.

La comercialización de la luga negra o crespas ha tenido un desenvolvimiento variable. Su extracción ha sido histórica, pero los montos declarados han variado año a año, principalmente debido al manejo de los compradores que manejan el mercado. Los últimos años sus desembarques han sido de alrededor de 2000 toneladas por año.

La luga roja es otra de las especies altamente mercantilizables y con una tasa de declaración bastante estable en los últimos 10 años.

Por último, el pelillo, alga que ha tenido altos y bajos en la cantidad de desembarques, lo cual nos habla

⁴ Ver Brinck, G; Díaz Plá, R; Morales, C; y Marín, A. *Las mutaciones de la merluza austral. Historia, cultura y economía política en Isla Toto/Puerto Gala*. Editorial Cuarto Propio. 2011.

de momentos de crisis para la población dedicada a su extracción, como también momentos de grandes desembarcos anuales (alrededor de 2000 toneladas al año).

El pelillo en los esteros de Queilen

Son variados los relatos que nos remontan al momento de inicio de la recolección y venta del pelillo en Queilen. Muchos habitantes coincidieron en que esta fue introducida en el estero Paildad por iniciativa de un ciudadano alemán, Reinhard Fitzek, hace 25 años aproximadamente, que, al ver como el mercado y la producción de pelillo en Ancud surgía rápidamente, pidió un crédito a una institución en su país de origen para poder plantar e incorporar tecnología en la producción de esta alga en sectores de la comuna de Queilen. En un comienzo la idea de Reinhard fue crear una cooperativa entre algunos individuos de la localidad. Sin embargo, esta cooperativa no fructificó y finalmente no llegó a buen puerto.

“Yo me nació y crecí más en lo alto de Contuy, ahí se trabaja más en animales, y cuando bajé a trabajar acá a la Costa fue hace 23 años [1990 aprox.], y en ese entonces no había pelillo acá, teníamos que ir hasta la ciudad de Ancud, nos iban a buscar en camiones y nosotros íbamos en nuestros botes allá, íbamos alrededor de veinte personas; íbamos a trabajar allá los cinco días que estaban permitidos en veda, des-

pués de eso, acá nos empezamos a organizar para ver si sembrábamos pelillo acá, eso aproximadamente veinte años, y al sector de Apeche llegó un gringo, un alemán llamado Reinhard Fitzek, y nos animó a nosotros acá en Contuy a que formemos un grupito, a que nos organicemos, y nos organizamos como Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL), esa fue nuestra forma de organización, y pocos acá creímos en eso así que como de 12 fue el grupo, pero logramos organizarnos como SRL, nos apoyaron los del IER (Instituto de Educación Rural) de la provincia, nos ayudaron a conseguir recursos para que compremos pelillo verde y logremos sembrar, y así fue, logramos sembrar pelillo verde” (C.C. Habitante de Contuy)

Hace quince años aproximadamente la *Gracilaria chilensis* o pelillo comenzó a reproducirse en la costa del estero de Paildad, específicamente en el estero Pilke, como también en el estero Contuy. Esta reproducción no fue asistida, y así sin que nadie vigilara y supervisara el proceso las costas se fueron llenando de esta alga. A partir de esto, familias enteras comenzaron a sacar y comerciar el pelillo de forma artesanal. Dándose cuenta de que esta alga era mejor pagada que la luga roja (*Gigartina skottsbergii*) y la luga negra (*Sarcothalia crispata*) en ese tiempo, el pelillo se transformó en una de las fuentes más importantes de ingreso monetario para algunas familias de localidades rurales de Queilen y así sigue siendo hasta el presente, aunque en menor medida

debido a la baja de los precios y el mal manejo del recurso. Hoy, tanto en Paildud como en las localidades aledañas, se puede apreciar como mujeres, hombres, ancianos y niños sobre pequeños botes trabajan a pocos metros de la costa sacando y limpiando el pelillo, el que luego de ser sacado, amarrado en *perras*⁵ y secado en *tendales*⁶, es vendido a los intermediarios.

Con los pies en el lodo: recolección, producción y venta del pelillo

Se debe tener presente, en primer lugar, que el auge del “pelillo” no es algo exclusivo de Queilen, sino que es una actividad que ha proliferado en toda la zona y en Chiloé en general (Morales y Calderón, 2010). Esto, gracias al buen precio que se estaba pagando por este producto hace quince años atrás debido a la gran demanda del mismo en los mercados internacionales. Por lo que se nos ha comentado este es vendido a empresas japonesas que lo usan para producir diversos productos, entre ellos cosméticos, gel para cabello, entre otros.

La extracción se organiza de forma familiar; es decir no es necesario compra-venta de fuerza de trabajo para llevarla adelante. La primera fase consiste en

ir a extraer el “pelillo” del mar; por supuesto con la previa preparación de infraestructura necesaria y organizar a los componentes de la familia que irán a realizar la tarea. La extracción se hace internándose en el mar, pero a una baja profundidad, generalmente que el agua no llegue más arriba que la cintura. A pesar de esto se hace necesario que el grupo familiar que está en la fase extractiva del alga tenga como infraestructura básica y de suma necesidad un bote, con el fin de ir acumulando lo que se saca. En esta parte de la actividad de recolección de “pelillo” la única infraestructura necesaria es el bote al que hemos hecho referencia anteriormente, ya que el resto (sacar el alga del mar y ponerla en el bote) es realizado de forma netamente manual.

Una vez completada la tarea anterior se va con el bote a la orilla del mar y se saca el alga guardándola en grandes mallas, denominada por los lugareños como “perras”. Si es necesario una mayor cantidad del producto el proceso anterior se repite. Si la intención es vender el “pelillo” húmedo, se mantiene en las mallas hasta el momento de la venta. Por otro lado, si lo que se pretende es venderlo seco; este debe trasladarse al sector donde se encuentra la infraestructura necesaria para esta tarea; estos son los denominados *tendales*. Gran número de familias los tienen en sus casas, mientras que hay otros que se encuentran en la playa, pero que sus usuarios son definidos. El

⁵ Perras: se le denomina así al atado de pelillo guardado en sacos de papas.

⁶ Infraestructura utilizada para el secado del pelillo.

pelillo es esparcido a lo largo del tendal, el cual es una estructura de madera con aproximadamente un metro de altura y un metro de ancho y unos cinco de largo cubiertos por una malla arriba de la cual se pone el “pelillo” recolectado con intención de secarse. Se da vuelta dos veces por día y en la noche, si es que no se ha secado todo, se junta para que no se moje en su totalidad con el rocío. De acuerdo a algunos pelilleros, en un día asoleado y vertiendo una delgada capa de alga en el tendadero se demora medio día. Si la cantidad de “pelillo” sobre el tendal es mayor o el día no presenta las mejores condiciones climáticas se puede demorar un día o uno y medio dependiendo de las variables cantidad/clima.

Una vez seco se hacen fardos y se almacena en bodegas hasta el momento de la venta, la que siempre es realizada, tanto por los que forman parte de los sindicatos como por los que no, en la misma localidad en donde se recolecta.

Quienes forman parte de los distintos sindicatos venden su producto a un comprador fijo. Esta situación varía dependiendo de la época del año en que se explote el recurso. Con esta situación además, se pierde en parte la capacidad de negociar el precio del alga por tener la seguridad de que siempre habrá comprador para lo que se recolecte. Según han manifestado algunos alqueros, el precio del pelillo ha ido francamente a la baja:

“En los últimos cinco años el precio del pelillo ha caído estrepitosamente, y justo ahora que como organización estamos súper bien parados” (J.T. Habitante de Pilke)

“Se maleo el precio, se fue para el suelo, no valía ni \$10, y así como nosotros dejamos de cuidar y de sembrar, mucho también, porque no valía nada, y decían que los que siempre compraban habían inventado otro tipo de productos para hacer sus inventos, después de 2 años o 3 años, más menos, volvieron a comprar el alga, el pelillo. Aquí nos comenzaron a pagar alrededor de \$16 por seco, pero ya el estero estaba plagado producto de las concesiones que quedaron, y de ahí comenzó fuerte el trabajo del pelillo, comenzó a meterse gente que nunca se había tirado al mar, que nunca se habían mojado las patas, tenían sus campos, sus animales, igual se metieron al mar” (C.C. Habitante de Contuy)

Durante el invierno, solo quienes tiene infraestructura apropiada para secarlo a pesar de las abundantes lluvias pueden venderlo seco, el resto sólo puede hacerlo húmedo; razón por la cual a pesar de que la extracción es posible durante todo el año, hay un aumento de esta actividad durante el verano⁷.

Se trabaja de forma intensiva entre tres y cinco días antes de la llegada del camión. El resto del mes se dedica muy poco a actividades asociadas al “pelillo”, trabajando en mayor medida en las otras actividades productivas de carácter familiar.

⁷ Esto último tanto para quienes forman parte del sindicato como para quienes sacan de forma autónoma.

Las nuevas regulaciones para el sector pesquero y recolector, que se han extendido a lo largo de nuestra costa, han generado la proliferación de variados sindicatos y organizaciones, las cuales a su vez aumentaron en número para la crisis de marea roja vivida el año 2016. Hoy en día, muchas mujeres encabezan las directivas de estas organizaciones, cuestión impensada hace 20 o 25 años atrás.

La extracción de la luga en Queilen: El oro verde y rojo

Hablar de la luga en Queilen es hablar del alga de mayor importancia para aquellos que se dedican a su extracción. Es sinónimo de dinero fresco, así como también de una serie de transformaciones ligadas a la dinámica social de las familias queilinas. Si bien es cierto la mayoría de los habitantes de Queilen no se dedican a la extracción de luga, sí existe un alto porcentaje de ellas concentradas en sectores particulares de la comuna. La Isla Acuy es uno de estos lugares. Situado hacia el oriente de Queilen, la isla cuenta con una docena de familias dedicadas exclusivamente a la recolección de alga luga. La mayoría de quienes trabajan en esta tarea son mujeres, donde periódicamente colaboran niños y hombres en las labores de “ensacado” del producto una vez que este ya está seco. La tradición de la luga en Isla Acuy al parecer es bastante antigua, como nos comenta una recolectora veterana:

“Yo trabajaba con mi hija. Tuve cuatro hijas, y todas se dedicaron a la luga. También mis hijos. Mis sobrinas, que andan por allá, también se dedican a esto desde hace mucho tiempo. Aquí siempre hemos tenido esta alga” (M.C. Recolectora de Isla Acuy).

Hoy por hoy, Isla Acuy posee prácticamente una de las únicas áreas de manejo y explotación de recursos bentónicos activa en la comuna de Queilen. De ella se extrae principalmente algas. De esta tradición se desprendió el trabajo de muchas mujeres de Queilen urbano, quienes vieron una oportunidad de poder desarrollar la actividad de recolección frente al boom comercial de las algas. A comienzos del siglo XXI, el alga (como se le denomina de manera generalizada a todos los recursos algales, sea cual sea el que se trabaje) fue grito y plata. Muchas mujeres comenzaron a realizar tareas extractivas en los distintos sectores de la comuna, generando nuevas dinámicas familiares y laborales. La gran cantidad de mujeres trabajadoras ligadas al sector pesquero se concentraban en las plantas pesqueras ubicadas en los centros urbanos de Chonchi, Quellón y Castro. Con este auge de la explotación de la luga, y por consiguiente nuevos ingresos monetarios, muchas de ellas pasaron a ser proveedoras para empresas y plantas de procesamiento.

“Nosotras estábamos siempre en la casa. Mi mamá y mi abuelita se dedicaban al campo, mientras mi

papá tenía una lanchita. Fuimos creciendo, y todo eso habría seguido siendo igual si no hubiera sido por el tema de las algas. Con eso fuimos haciendo nuestras moneas. Yo del liceo me iba a recoger algas con mi hermano y hermana. Juntábamos un lote bueno y lo poníamos a secar.” (Habitante de Queilen)

Hoy en día, en época estival, se pueden ver a lo largo de la playa grande de Queilen, así como también en Aituy, luga secándose al sol y familias completas trabajando en su “fardaje”. Es una tarea dura, pero que a 30 años aproximadamente de su expansión por la isla, parece haber calado profundamente las dinámicas económicas del sector.











Acercamiento a los saberes, sabores y usos de las algas en Queilen

GITTEL VILLABLANCA ZARAFF

La búsqueda de los saberes tradicionales de las mujeres algueras y mariscadoras de Queilen, nos invita a incursionar hacia una memoria colectiva que se ha construido a través de los años, bajo el alero de una identidad indígena-mestiza, donde el territorio es la imagen que por excelencia determina el qué y cómo producir los medios de subsistencia básicos para el desarrollo de la comunidad. La tradición de recolectar algas y mariscos es una actividad que las mujeres recuerdan devenida de los/as abuelos/as canoeros/as Chonos y de los Huilliche o Veliche. Ambos grupos basaban su dieta alimenticia en productos del mar y de la tierra, y de cuya herencia surgieron los llamados “Payos”. Este personaje mestizo poseía las cualidades nómades de los chonos para navegar, pescar y recolectar mariscos y algas, y de los huilliches aprendieron el trabajo sedentario de la tierra, el cultivo, y la domesticación

de animales (Díaz Plá, Riveros, Rodríguez, & Valdés, 2014). De esta forma Queilen, nombrado por los primeros colonos españoles como “Tierra de Payos”, define el devenir que mezcla y sincretiza saberes que aún perduran en los relatos de las mujeres recolectoras de algas y mariscos.

Cuentan que hace algunos años atrás, el mar deleitaba con su abundancia a los habitantes del archipiélago de Chiloé; los pescadores se embarcaban mar adentro trayendo pescado fresco de diversos tipos, y en las horas de marea baja con los primeros y últimos rayos de Chawanti (padre sol), quedaba al descubierto un festín de mariscos y algas para sus comensales. Con el tiempo, se instalaron grandes industrias pesqueras y salmoneras, las que en junto a cambios climáticos asociados a la marea roja, modificaron la forma en que se extraían los productos del mar, tecnificando el trabajo,

sobreexplotando y contaminando el recurso natural, y con ello transformando formas de vida de los chilotes, desde la manera de alimentarse, hasta el tipo de trabajo al que hoy en día se dedican.

“...Cambió en el hecho que los pescaos se fueron de acá, el róbalo que antes uno se iba a la pesca, en una lanza que se tiraba ya llevaban caleta de pescaos, pero ahora como que quiere volver, pero vienen las salmoneras y se van los pescaos, vienen y se van, no sé qué pasa ahí. Que vinieron y que igual matan todas las cuestiones de los mariscos, yo lo veo por esa parte igual, porque antes había caracol harto, y me doy cuenta que no hay caracoles para este lao. Todo se esquinó, ya no es como antes...” (M. T, Recolectora Isla Acuy)

De lo que recuerdan las mujeres, evocan la abundancia de almejas, cholgas, choritos, caracoles, loya, pillín, culen, erizo, loco, palo palo y algas como el sargazo, la luga, el luche, el pelillo y la lamilla. Sus relatos reviven experiencias de la niñez, por la época en que sus padres les enseñaron la tradición de recolectar mariscos y algas, siendo común ver familias completas dedicándose a esta labor. Se llevaba comida, mantas y agua caliente para preparar los mates que ayudaban a capear las frías y húmedas estadías de extracción. Los niños/as solían jugar mientras ayudaban y aprendían de sus padres como sacar los mariscos y las algas para no estropear el producto ni sobre explotarlo sacando las especies jóvenes.

“Siempre venía con mis hijos, ahora mis hijos son mayores...aquí todos los niñitos recolectan y juntan luga. En la temporada de verano, ellos juntan y sacan esa lugueta que queda encimita, la van recogiendo, viendo lo que hacemos nosotros, eso igual lo hacen ellos” (C.C. Recolectora isla Acuy)

Lo común era que estos productos fueran extraídos para el consumo familiar, y en algunas ocasiones, cuando había exceso, las familias los transportaban a otras localidades para ser vendidos. Solían utilizarse técnicas de secado para los mariscos, que impedía que se estropearan en las largas distancias que recorrían para su comercialización. La técnica tradicional era utilizar un quillin o ahumadero artesanal, que un tipo de parrilla donde se ponen los mariscos mientras abajo hay una cocina o brasero humeando. Esto se hacía durante dos o tres días para preservarlos y guardarlos hasta el momento de consumirlos, instante en que debían rehidratarse para cocinarlos en alguna sopa, curanto, tortilla de mariscos con acelga o en ensalada con cebolla y cilantro. Otras especies como la jaiba, era hervida en un caldero grande para ser vendidas en lugares como Castro o Chonchi.

“...Yo veía que mis padres sacaban cangrejo, la pancora, la jaiba que le dicen, lo sacaba antes, y lo llevaban a vender exclusivamente, tenían que estar con un tacho antiguamente, tengo reflejos, porque uno no se olvida de lo que ha pasáo. Empezaban a cocinar de las 10 de

la mañana a hervir sus cangrejos con un ollón grande de caldero, que lo buscaban por ahí, y a hervirlo, para poder ir hasta Castro o Chonchi a venderlo en bote o a vela. Esas fueron las primeras trayectoria que hicieron ellos en su juventud, porque la gente de aquí subsistía de eso...” (M.T. Recolectora isla Acuy)

A diferencia de los mariscos y moluscos, cuyo uso principal es el consumo alimenticio, la recolección de algas como la luga, el pelillo, la lamilla y el sargazo, tiene fines diversos. En el caso de la luga y el pelillo (también llamado el “oro negro de Chiloé”), son productos que desde la década de 1980 en adelante, cobraron importancia comercial, siendo explotados para ser utilizados en la producción de cosméticos, algunos alimentos y en medicamentos, por lo tanto hoy se explota esta alga para venderla a intermediarios durante los meses de verano. La lamilla y el sargazo son dos algas que las mujeres reconocen en su uso tradicional como fertilizante natural para la tierra, en especial para siembra de papa. El proceso de extracción y secado de las algas se hace en las playas del bordemar, donde el sol permita secarlas para su venta, sin embargo para el uso como fertilizante el proceso es diferente. En este último caso, las mujeres relatan que el alga se debía trasladar húmeda al terreno que se quería sembrar, lo que implicaba contar con una yunta de bueyes que sostuviera el peso de los kilos necesarios para la siembra, y en casos de no contar con yunta, el producto era trasladado de un

lugar a otro al hombro. Una vez ahí, el alga se expandía por todo el terreno donde solían guardarse las ovejas, y se cubría con paja o junquillo, lo que sumado al excremento de animal, entregaba como resultado un fertilizante que aseguraba la productividad necesaria de papas para el hogar.

“Antes colectaban pa’ sembrar papa, o el sargazo por lo menos, la lamilla, todo eso lo sacaban pa’ sembrar papa...ahora lo no hace nadie porque vienen otras cosas químicas, pero me acuerdo cuando era chica que sacaban lamilla y la subían con bueyes o a hombro, como venía el trabajo no má...ahora quien va a sembrar papas y subir la lamilla, nadie lo hace eso” (A. Habitante de Paildad)

Pese a que esta tradición aun la mantienen algunas personas en Queilen, con el tiempo se ha ido perdiendo. Entre las razones que relatan las entrevistadas, están el gran sacrificio físico que implica el traslado del alga desde el bordemar hacia el lugar en que se encuentran los terrenos de siembra cuesta arriba.

“Después con el tiempo, yo no sé si con el trabajo, se fue dejando eso, porque es pega, primero, cuando se bajaba la marea, uno empezaba a hacer montones de lamilla, hartos montones y la yunta al lao. Cuando teníamos los montones hechos, ya venía la creciente y ya rápido a empezar a llenar esas carretas y dejarlo hacia arriba donde ya no daba la marea. Dejarlo ahí

reposar, que estile el agua y subir todo lo que teníamos en la playa. Después del segundo o tercer día empezábamos a acarriar a la casa arriba que sería como un kilómetro o kilómetro y medio” (D.B, Habitante de Paildad)

Además identifican que existe un devenir acelerado en el archipiélago de Chiloe, donde los jóvenes abandonan sus localidades para estudiar en otras ciudades con mayor acceso, quedando solo gente mayor en estos sectores recónditos como Agoni, Leibún, Aituy, Detico, San Miguel, Paildad, Contuy, Pilke, Apeche, Acuy y Tranqui, donde el producto aun se da pero no existen personas interesadas en aprender esta actividad. De este modo, la continuidad de los saberes en Queilen, se ve puesta en tensión frente a los procesos imparables del sistema neoliberal, y las mujeres algueras dan cuenta de ello cuando reiteran como este nuevo sistema económico se instala y promueve el trabajo asalariado industrial, versus el trabajo pesquero/recolector/campesino, siendo el tiempo algo primordial a la hora de pensar en que este conocimiento heredado no se diluya con los años.

“Ahora el trabajo es trabajar en una salmonera, trabajar en una pesquera, toda la gente, no me llama la atención y digo, bueno, es más fácil trabajar en una pesquera, tiene su plata, llega el mes y tiene su platita segura, no trabajan en el campo, ya no se ve eso.” (D.H; Habitante de Paildad)

Así, los saberes quedan contenidos en la historia como una imagen antigua en la que se recorrían las playas en búsqueda de alimentos del mar. Pese a que todo el grupo familiar se dedicaba a esta actividad, son las mujeres las que resguardan el conocimiento del arte culinario, trasmitiéndolo y reproduciéndolo a las nuevas generaciones. Este poder que se establece en el cotidiano doméstico, devenido por el rol asignado a las mujeres sobre la crianza y las labores del hogar, ha sido un punto fundamental para que esta memoria se mantenga en el tiempo. No es casual que mientras los hombres se embarcaban largas estadías en el mar, las mujeres debieran solventar el abastecimiento básico en el hogar, para ella y para los/as hijos/as. Cuando el alimento no estaba en casa, el bordemar se abría en todo su ancho y entregaba lo necesario para el consumo. Las mujeres miraban este espectáculo, con la herencia de sus ancestros a cuestas, y salían con las crías a recolectar. Es en ese momento tan cotidiano en que los saberes se transmiten: los olores, los sabores, el cómo sacar el producto, el cómo comer el producto, mientras los pequeños entre risas juegan a ser también recolectores, y en uno que otro lugar disfrutaban de algún molusco fresco. Luego, cuando ya la obtención de productos rebalsaba los canastos de junco, las madres preparaban el fuego, vertían el agua y los mariscos y algas comestibles, entregando a estos pequeños aprendices un festín lleno de tradiciones.

“Desde el mundo precolombino, donde el fuego y las brasas congregaban a los comensales, se fue transmitiendo la diferencia entre lo crudo y lo cocido, lo asado y lo ahumado. Las mujeres, operarias del universo de lo comestible, modelaron los gustos en el fogón, centro social de las habitaciones aymaras o atacameñas; en la ruka mapuche o en el fuego encendido dentro de la canoa kaweshkar o yagán. Quizás porque ellas mismas son fuente de la leche que se derrama, primer contacto del sujeto con la succión -forma primaria de saciar el hambre- es que tomaron en sus manos la tarea de convertir lo natural en cultural, haciendo de un elemento cualquiera un bien comestible. (Montecino, 2004, pág. 15)

Es en este viaje de los hombres y mujeres del mar de Queilen, que nos adentramos a la realidad tensionada por los procesos económico-sociales que sin lugar a dudas producen el cambio hacia un algo incierto. En algún lugar, se sueña con que todo este conocimiento tradicional vinculado a la recolección

de algas y mariscos, no perezca con los/as ancianos/as que a poco andar dejan su huella en aquellos oídos interesados por aquel pasado. Son sus relatos los que resguardan esta memoria colectiva, que en pequeños actos aun resiste, y lo vemos cuando la nieta se embarca sola para cruzar el Estero de Paildad al colegio, o cuando el pequeño ayuda a su abuela a trasladar las algas y trabajar la tierra para producir la papa, acompañamiento preferido en las preparaciones con fuentes del mar, o en el rutinario acto de sentarse frente a la mesa a consumir aquello que su propio entorno puede brindar, mientras alguno que otro personaje salta con algún dicho, algún cuento, algún mito que desplace a quien escucha, a lugares imaginarios. Finalmente, si algo ha de desaparecer, que sea con la entrañable resistencia de lo que hoy por hoy aun sigue ahí, latiendo junto a los hombres y mujeres que hacen, comen y cuentan el mar.







Perspectivas de futuro desde la mirada de la mujer queilina

MANUELA RODRÍGUEZ

Las mujeres que habitan los distintos sectores de la comuna de Queilen manifiestan un vínculo muy fuerte con sus respectivos territorios. Son espacios cargados de historia, identidad, dolores, alegrías, apegos y desapegos que fueron forjando y curtiendo sus personalidades vinculadas a una realidad chilota, isleña, campesina, pesquera y recolectora, entre otras muchas actividades que las mujeres realizan y que han sido invisibilizadas: el trabajo de cuidado, las labores domésticas y de crianza, por nombrar algunas y que no sólo se trata de una realidad queilina, sino más bien global y del contexto socio-económico (Pérez & Ríos, 2002).

En este capítulo, se abordan relatos que tienen un antes y un después, puesto que estas mujeres fueron protagonistas de importantes procesos de transformación y transición de la economía y la política

nacional, que significaron una secuencia de cambios en ámbitos culturales y sociales, trastocando y mercantilizando hasta las fibras más íntimas de la vida cotidiana (Hochschild, 2008). El antes y después está marcado en el territorio por dos episodios económicos, en este caso de estudio en particular, en lo relativo al mar: la llegada de la salmonicultura en la década del '80 y en los '90 el boom de las algas, modificando no sólo la forma de ocupar el territorio, sino que también en el vínculo de las personas con el mismo.

El impacto de la industria primario-exportadora del salmón es innegable, una vez inserta en el territorio ha trastocado las unidades de economía campesina y por ende el rol de las mujeres y de los hombres. Afecta en el territorio las condiciones materiales pues se modifica el paisaje y aumentan los niveles

de contaminación además de impactar en la disminución de algunos recursos marítimos de la zona. Esto impactó de manera directa a la población queilina, principalmente por el proceso de asalarización y semi- asalarización en los sectores más rurales, que provocó un importante cambio en las nuevas generaciones habitantes de la zona. Con la crisis del salmón en el 2008, la juventud desempleada poco a poco fue abandonando la zona en busca de la consecución de algún trabajo cuya remuneración sea mensual y más estable que la economía campesina, quedando principalmente la población más anciana habitando la zona. Las mujeres de Queilen declaran querer estar ahí y vivir ahí hasta el final de sus días sin importar si sus descendientes ya no las acompañan. Hay un contacto constante con sus hijos y nietos (al menos una vez al año) pero eso no significa que éstos últimos tomen la misma decisión que ellas y estén dispuestos a quedarse en el campo o la isla de la que migraron en búsqueda de mayores comodidades. Las mujeres se proyectan solas o con sus esposos en las localidades pertenecientes a la comuna de Queilen, pero no ven como una posibilidad el que sus hijos o hijas vuelvan para quedarse. Sus descendientes reaparecen por temporadas, principalmente verano, ya sea por vacaciones o para ayudar en la temporada de recolección de luga (en el caso de Isla Acuy), juntándose por un período de tiempo limita-

do pero que no se podría proyectar a futuro. En los sectores campesinos, los hijos e hijas de las mujeres que han quedado en el campo, van a ayudar en las labores agrícolas como limpiar el terreno para cultivo o la construcción de una bodega, pero tampoco va más allá de una visita mensual o incluso menos. Muchos ya tienen sus vidas armadas en los sectores más urbanos, sus casas y familias, hace más de diez años migraron en búsqueda de mejores oportunidades para ellos y sus hijos, debido a que en los sectores más rurales el trabajo asalariado sólo se limita al que las pesqueras (salmoneras) pueden ofrecer a algunos pocos habitantes. A esto se suma, que la presencia de las plantas de cultivo de salmón en la zona, tanto por los medicamentos que dan a los salmones como por tratarse de especies carnívoras generan un gran daño. Por un lado si los salmones se arrancan del cautiverio arrasan con gran cantidad de especies, la disminución de la flora y fauna del fondo marino se ha visto drásticamente reducida lo que afecta de manera directa la sobrevivencia en el sector a partir de la producción local y, por otro, lado los medicamentos han afectado a los bancos de mariscos que históricamente han estado presentes en la zona.

Antes era libre donde uno quería ir a sacar los productos, se podía tirar las redes donde uno quisiera. Ya no es de todos. Como la gente no respetaba el cuidado de las piedras en el caso de la luga, de no sacar las piedras

donde está la semilla, o el erizo con no sacar las tallas, significa que controlen mucho más y limita mucho más que todos los de acá puedan sacar tranquilamente (X.P habitante de Queilen).

El trabajo campesino y de bordemar ya no permite la subsistencia de familias completas puesto que la cantidad de miembros de las mismas se han ido reduciendo, lo que se traduce en menos mano de obra para la producción lo que se ve agravado por la pérdida continua de la solidaridad que en antaño se traducían en la actividad tradicional de la minga. La forma que han adoptado para lograr acceder a los recursos de los habitantes que van quedando ha sido a través de sindicatos de pescadores para poder tener la cuota básica con el derecho legal de poder extraer a través del talonario que SERNAPESCA va regulando.

Estuve cinco años con el tema del sindicato de pescadores, significa esto recolector de orilla y buzo pescador. Hombres y mujeres sacábamos por igual. El proyecto que hice fue para tener redes para recolectar y pescar. Y luego para trabajar en alimentos de la playa y el último fue el de la marea roja, y ese fue uno de \$400.000 y la gente se sacó peroles, cocinas, lavadoras o refrigeradores... pero todo se puede conseguir luchando (R.M. habitante de Aulen)

Sin embargo, hubo una serie de conflictos entre los vecinos de distintas localidades en torno a estas

concesiones antes de ser estrictamente reguladas, muchos se retiraron de la recolección de las algas (pelillo y luga principalmente), producto de la desilusión por los robos, las peleas constantes por la lucha de unos gramos más de alga, y el sacrificio de estar todo el día mojados metidos en el mar.

Hasta el momento las familias queilinas el sustento finalmente se compone del trabajo campesino y de recolección en complementariedad de el sueldo que recibe algún miembro de la familia que aporta en la economía familiar. Hoy en día, las proyecciones en el territorio tienen más cercanía al ámbito económico de los servicios: gastronómicos o turísticos. Los alimentos típicos de la zona son más bien consumidos por los visitantes y extranjeros que buscan en el paisaje prístino de la zona asociado a un estilo más bien rústico algo típico para consumir, en cambio la juventud de la zona, oriundos de Chiloé, comen más comida chatarra (papas fritas, tallarines, salchichas). La comida típica es gusto de los más ancianos o de los visitantes foráneos, mencionan algunas mujeres.

Respecto al turismo, u oleadas urbanas que buscan comprar terrenos en la zona, los habitantes del sector se han dado cuenta que los bosques presentan un deterioro importante, anteriormente vendían terrenos limpios para construcción de casas, hoy en día sin embargo, las personas afuerinas valoran mucho más los terrenos con bosque nativo por lo

que ha aumentado el valor con características originarias de flora silvestre (Luma, Canelo, Ciruelillo, Avellano, Coigüe, Alerce, Tepa, Ciprés). Incluso se han dado cuenta del deterioro del suelo a raíz de las plantaciones de eucaliptus y aromo (ideales para leña) que han secado las vertientes y pozos acidificando el suelo, dañando el entorno y que han generado una disminución en el valor de los terrenos. Las personas de las diversas localidades están en planes de reforestación, no sólo para vender terrenos sino para atraer a turistas que buscan la tranquilidad de las aguas de la Isla Grande, reconocida en cartografías extranjeras como lugar de fondeo de yates, veleros y otras embarcaciones.

La población en la comuna de Queilen y sus localidades está envejeciendo, cada día que pasa quedan menos jóvenes que buscan habitar la zona para conservar y transmitir los conocimientos propios de la realidad insular, ellos salen, estudian y le dan una calidad de vida distinta a sus descendientes.

Voy a las dos cosas, los chicos tienen más estudios saben otras cosas que una no sabe, pero si yo les digo algo de campo, los chicos quedan nulos, salen de muy chicos a la ciudad y los trabajos de campo, algún día va a quedar todo tirado... en cambio uno que no tiene estudios sabe todo de lo del campo y lo del pueblo, eso de computación y todo eso, uno no lo sabe, la tecnología (D B habitante de Contuy).

Lo cual es muy positivo desde la mirada de las entrevistadas, pues recuerdan vívidamente las dificultades que ellas como mujeres sufrieron de manera distinta al de los hombres de la zona y de la época; y que por lo mismo acogen con una mirada de satisfacción los nuevos cambios que ha significado para las personas:

Ahora, las mujeres, porque recién como dije, las mujeres no tenían trabajo si no era de empleada, teníamos que ir al pueblo a buscar gente que nos dé trabajo. En cambio, ahora no, se regodea, el que no trabaja es porque no quiere trabajar, entonces es otra vida (A. G. Habitante de Paildad).

Por otro lado, profundizando en el análisis de las proyecciones que a futuro tienen las mujeres queilinas, es inevitable toparse con relatos asociados a cómo ellas se acercan y reconocen las diferencias de su presente y su pasado. Ante ello, diversos relatos reconocen que hay menos episodios de violencia que antes, las mujeres son cada vez más libres de tomar decisiones sobre su presente y futuro, sobre con quién emparejarse, o sobre si quieren o no tener hijos, en resumidas cuentas las libertades que hoy en día se ven en las mujeres ha resultado ser un elemento muy positivo en la comuna.

En distintos sectores de la comuna prima la presencia de espacios turísticos, de construcciones habilita-

das para la recepción de visitantes dispuestos a vivir experiencias más bien de aventura y de valoración del entorno natural, la mayoría administrados por nuevos habitantes de la zona (afuerinos que se instalan en el sector en busca de tranquilidad y que poco a poco se van involucrando con las comunidades locales). Los habitantes oriundos de la zona les suelen vender productos: mariscos ahumados, mantas de lana chilota, papas nativas, entre otros productos. En resumen, la perspectiva a futuro es más bien desoladora si se trata de mantener el campesinado y el trabajo de recolección de bordemar con las características que contaban las mujeres en sus relatos de cómo lo hacían sus padres y abuelos, llenos de un pasado asociado a la abundancia de los recursos. Por otro lado, la juventud ya no se queda en el territorio ni tampoco estudia algo relacionado con el campo, por ejemplo, cuidado de plantas y animales de la zona. La mirada a futuro esta puesta en la disponibilidad de recursos que pueda aun existir en la comuna de Queilen en particular y en Chiloé a nivel general, mientras haya luga o pelillo habrá abundancia; mientras haya lamilla y animales, algo se podrá fertilizar en los cultivos; mientras haya mariscos,

peces, ganado y las infaltables papas que permitan comer, las personas están tranquilas; pero principalmente, mientras exista la fuerza para seguir trabajando, nada puede separar a estas mujeres de sus hogares, de su territorio.

La permanencia del lugar y el cuidado del mismo, en términos medioambientales, está ligado directamente al turismo, el cual está asociado al consumo de los productos locales que muchas mujeres realizan en sus casas.

Sin embargo, y a pesar de lo pesimista que pueden leerse estas últimas líneas escritas, hay una luz de esperanza en la permanencia de una producción agrícola y costera que no se pierda del todo, que sea capaz de implementar elementos nuevos sin perder la tradición chilota o incluso de identidad indígena. Una serie de organizaciones se han ido conformando a lo largo de los años: indígenas huilliche y sindicatos de pescadores, que poco a poco han ido defendiendo territorio y su capacidad productiva. Muchas mujeres pertenecen a estas agrupaciones, y son muchas veces ellas quienes son portadoras de la memoria que se transmite a las nuevas generaciones, manteniendo los saberes locales que tanto esfuerzo les ha llevado mantener.





- › ÁLVAREZ, M. C., RUIZ, G. S., COLLAO, D., & GAJARDO, C. (2017). *La visualización femenina en la pesca artesanal: transformaciones culturales en el sur de Chile*. POLIS, Revista Latinoamericana, 16(46), 175-191.
- › ASTELARRA, J. (2007). *Género y cohesión social*. 2007: Fundación Carolina.
- › BOURDIEU, P. (1998). *La dominación masculina*. Barcelona: Anagrama.
- › BOURDIEU, P. (2006). *Argelia 60: Estructuras económicas y estructuras temporales*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- › BRINCK, G., DÍAZ PLÁ, R., MORALES, C., & MARÍN, A. (2011). *Las mutaciones de la merluza austral. Historia, etnografía y economía política en Isla Toto/Puerto Gala* (primera ed.). Santiago: Cuarto Propio.
- › CALDERÓN, M., DÍAZ PLÁ, R., MORALES, C., MÜHLE, A., RODRÍGUEZ, M., ROJAS, R., VILLASECA, J. (2013). *Territorios rurales y neoliberalismo en Chile. Conflictos económicos y sus expresiones políticas en zonas vitivinícolas, forestales e industrias salmonera*. Cuadernos de Antropología Social (38), 153-176.
- › CASTELLANOS, G. (1995). *¿Existe la mujer? Género, lenguaje y cultura*. En L. Arango, M. León, & M. Viveros, *Género e identidad. Ensayos sobre lo femenino y lo masculino*. Bogotá: Tercer Mundo.
- › CHILOÉ, D. D. (28 de Abril de 2011). Departamento de turismo. Ilustre Municipalidad de Queilen. Recuperado el 13 de Agosto de 2018, de *¿Cómo es Queilen?*: <<https://sites.google.com/site/departamentodeturismodequeilen/home>>
- › DECARLI, G. (2006). *Un museo sostenible: Museo y comunidad en la preservación activa de su patrimonio*. San José, Costa Rica: Oficina de la UNESCO para América Latina.
- › DÍAZ PLÁ, R., RIVEROS, K., RODRÍGUEZ, M., & VALDÉS, J. (2014). *Memoorias del estero Paillard. Transformaciones*

Bibliografía

- socioeconómicas en el Chiloé profundo* (primera ed.). Santiago: Consejo Regional de la Cultura y las Artes, Los Lagos.
- › ESCRIBANO, I. (2014). *Movimiento social de pescadores artesanales de Chile. Historia y organización de la defensa del mar chileno*. Santiago, Chile: Ocho Libros.
 - › GODELIER, M. (1989). *Lo ideal y lo material*. Madrid: Taurus Humanidades.
 - › GODOY, M., & ANDRADE, M. D. (2010). *Gobernanza costera y la invisibilidad de las actividades de la mujer en Chile y Brasil*. Fazenda Genero 9. Diásporas, Diversidades, Deslocamentos. (págs. 1-10). Santa Catarina: Universidade Federal do Santa Catarina.
 - › GUZMÁN, V. (2002). *Las relaciones de género en un mundo global*. Santiago: CEPAL.
 - › HOCHSCHILD, A. (2008). *La mercantilización de la vida íntima: Apuntes de la casa y del trabajo*. España: Katz Editores.
 - › INE, I. N. (2017). *Los Lagos*. Primeros resultados Censo 2017. Minuta. Santiago: INE.
 - › LAMAS, M. (2000). *Diferencias de sexo, género y diferencia sexual*. Cuicuilco, 7(18), 1-24.
 - › LEFEBVRE, H. (1978). *De lo rural a lo urbano*. Barcelona: Península.
 - › MONTECINO, S. (2004). *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santiago: Museo de Arte Precolombino.
 - › MOORE, E. (1999). *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
 - › MORALES, C., & CALDERÓN, M. (2010). *De booms y fiebres marinas. Breve historia económica de Isla Apiáo y el mercado de algas*. Santiago: Consejo Regional de la Cultura y las Artes, región de Los Lagos.
 - › PÉREZ, A., & RÍO, S. D. (2002). *Educación Ecológica*. Obtenido de <<http://www.ecologistasenaccios.org/articulo13104.html>>
 - › RAM-BIDESI, V. (2015). *Recognizing the role of women in supporting marinetewardship in the Pacific Islands*. Marine Policy, 1-8.
 - › RUBIO-ARDANAZ, J. (2005). *Sardineras: visión antropológica económica de una forma de distribución del pescado*. LAN HARREMANAK, Revista de relaciones Laborales(13), 177-198.
 - › SCOTT, J. (1999). *Gender and the Politics of History*. New York: Columbia University.
 - › TODARO, R., & YAÑEZ, S. (2004). *El trabajo se transforma. Relaciones de producción y relaciones de género*. Santiago: Centro de Estudios de la Mujer.
 - › VALDÉS, X., RIQUELME, V., MEDEL, J., REBOLLEDO, L., OXMAN, V., QUEVEDO, V., & MACK, M. (1987). *Sinopsis de una realidad ocultada. (Las trabajadoras del campo)*. Santiago: Centro de Estudios de la Mujer.



Autores

RODRIGO DÍAZ PLÁ

Antropólogo social experto en temas relacionados con las comunidades costeras y pesca artesanal en Chile. Ha desarrollado proyectos sobre patrimonio inmaterial, memoria e historia en diversos territorios litorales de nuestro país, destacando entre ellos en la región de Aysen, Los Lagos, Coquimbo y Atacama. Fue Director del Grupo de Investigación de la Pesca Artesanal, GIPART, por 6 años. Hoy dirige el Centro de Investigación y Acción de la Pesca y las Sociedades Costeras, QUIÑE. Además, por otro lado, ha desarrollado proyectos a nivel estatal y privado, privilegiando el trabajo participativo y colaborativo con las comunidades.

CATHERINA GORGERINO PASSACHE

Desde mi formación en Antropología y como coordinadora académica y de investigación del Grupo de Investigación de Pesca Artesanal (GIPART) he desarro-

llado investigación en sociedades costeras, desde la perspectiva del patrimonio y su quehacer laboral, siendo hoy en día un equipo especializado en el tema, con una amplia gama de investigaciones y trabajos de intervención social.

MANUELA RODRÍGUEZ CAREAGA

Antropóloga social, con amplio interés es el desarrollo y estrategia en el uso de recursos territoriales locales. Con gran experiencia en el estudio de conflictos frente al impacto de empresas primario exportadoras en sectores rurales; observando las transformaciones en las configuraciones identitarias, en las actividades productivas tradicionales y la incorporación de tecnologías, todo ello con énfasis en el enfoque de género principalmente en sectores rurales campesinos. Con alrededor de siete años de experiencia trabajando en estos temas principalmente en el sur de nuestro país,

he ido afinando la capacidad del trabajo en equipo y la elaboración de proyectos que impulsen el desarrollo local.

JAVIER VALDES LARRONDO

Fotógrafo profesional. Trabajó de Reportero Gráfico en Agencia Uno lo que me permite registrar el acontecer nacional y desarrollar una mirada frente a la realidad. Es precisamente esta la que me motiva a realizar trabajos de forma personal y desarrollar mi profesión al servicio de mis intereses. Tiene experiencia en trabajos de patrimonio y memoria en el bordemar del centro, sur y sur austral de nuestro país, materializados en fotografías, medios audiovisuales y libros.

GITTEL VILLABLANCA ZARAFF

Egresada en Antropología Social, con diversos estudios en género y diversidad, memoria, antropología visual y antropología de la muerte

