



Subsecretaría  
de Turismo

Gobierno de Chile



Subsecretaría  
de Pesca y  
Acuicultura

Gobierno de Chile



# RELATO NACIONAL

PARA EL CLUB DE PRODUCTO  
COCINAS DEL PACÍFICO AUSTRAL

# RELATO NACIONAL

## COCINAS DEL PACÍFICO AUSTRAL Desde un Mar Pacífico

Para América y para Chile, es un mar desconocido. Un mar aún no asumido por nosotros como un posible destino. Hemos vivido de espaldas al mar, el espacio que Chile deja al pueblo del mar para reconocerlo. Un océano que ocupa prácticamente la mitad del globo terráqueo y que presentará las bases de nuestra pertenencia al maritorio del Pacífico Austral. Esta es una invitación para hacernos a la mar desde sus recursos, historias y quehaceres, reescribiendo nuestra relación con el mar, desde una herramienta transversal: la gastronomía. Transformando los recursos en ingredientes, por hombres y mujeres de mar portadores de saberes que por generaciones han mantenido vivo el oficio de la pesca, con los artilugios propios de las cocinas marinas, y han logrado atesorar recetas únicas que ponen en valor la pesca artesanal.

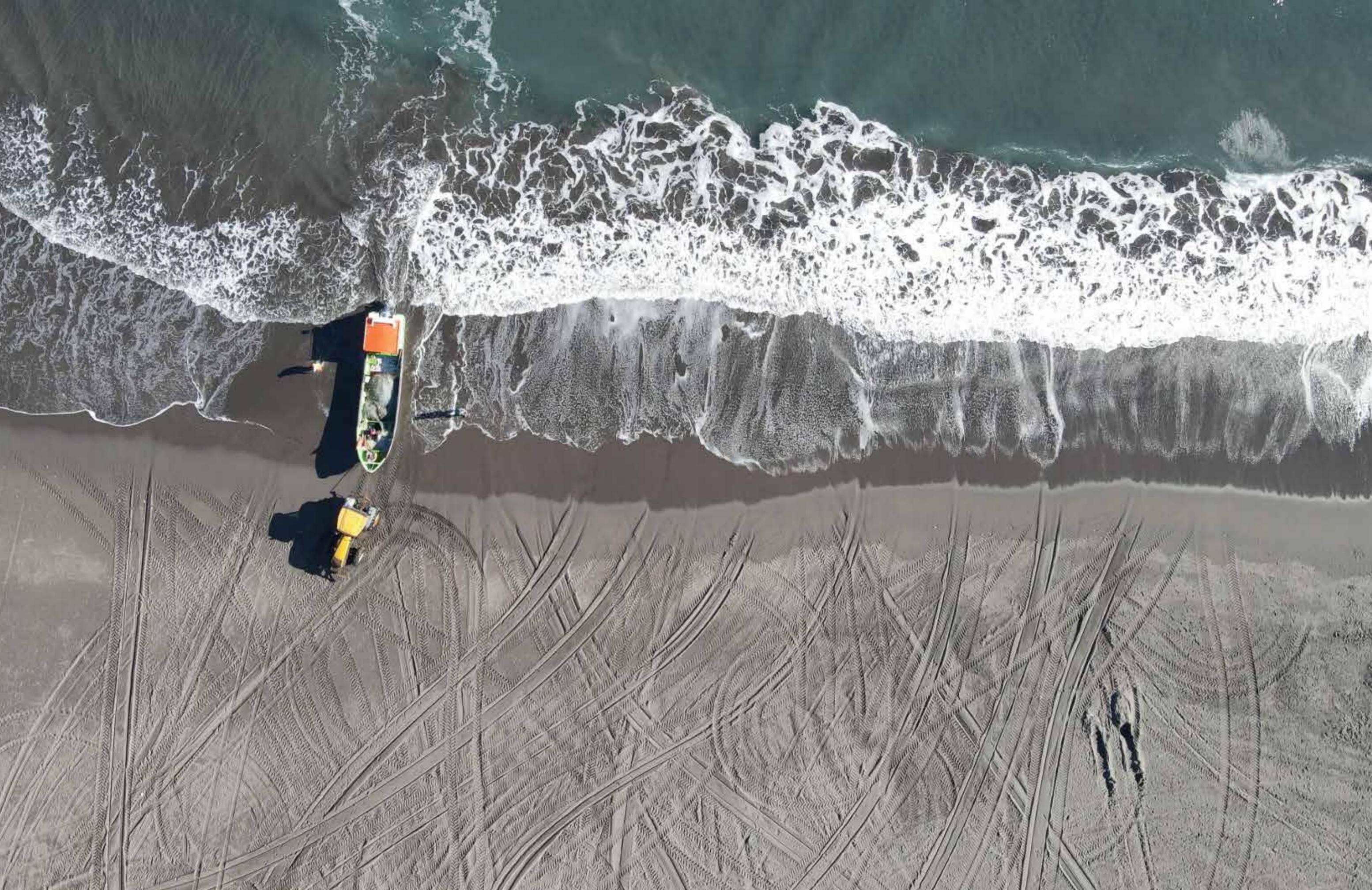


513  
*caletas*

97634  
*pescaidores*

24409  
*mujeres*

73225  
*hombres*





## COCINAS DEL PACÍFICO AUSTRAL: UNA INAGOTABLE FUENTE DE RECURSOS

**Chile es mar.** Más del 70% de nuestro territorio está en el Pacífico Austral, un mar cuyas particularidades debieran ser razón de orgullo nacional. Nuestro espacio marítimo comprende el equivalente a cinco veces nuestro espacio terrestre e integra al Mar territorial que es la extensión de la soberanía de un Estado y que abarca una zona comprendida entre la costa y las 12 millas marinas y al Mar Patrimonial es una Zona Económica Exclusiva de 200 millas marinas, donde el Estado tiene la facultad de explotar sus riquezas.

**Chile es una nación pesquera.** Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), es parte de los 10 países que capturan y cultivan la mayor cantidad de productos del mar a nivel mundial.

**Chile tiene una marcada identidad marina.** Por sus pueblos prehispánicos pescadores y concheros, por los puertos y muelles, por sus caletas y playas, por sus infinitos recetarios marinos en torno a los 4.300 kilómetros lineales de costa. Todos valiosos patrimonios que constituyen una oportunidad única para el desarrollo del turismo gastronómico.

**Chile es una importante potencia acuícola-pesquera.** De acuerdo a FAO, en 2016 el sector pesquero chileno ocupó el 8° lugar entre las potencias pesqueras mundiales, con alrededor de 3,5 millones de toneladas desembarcadas el año 2014. La misma FAO señala que el 2014 Chile ocupó el 6° lugar como país exportador de productos pesqueros a nivel mundial (el 2010 estaba en el décimo). Chile es el segundo productor mundial de salmónidos, después de Noruega, y el segundo productor mundial de mejillón o chorito, debajo de China.



Un caldillo de congrio, una ostras con limón o un plato hondo con erizos al matico, bien pueden ser la razón de un viaje para recorrer nuestras costas.

En el año 1646, Alonso de Ovalle escribe sobre “La Fertilidad de la Costa de Chile”, diciendo: *“la abundancia y fertilidad de este reino no solamente se ve y goza en sus tierras y valles, sino también en todas sus costas, peñas y riscos donde azota el mar. Será dificultoso dar a entender esto por menor, porque aunque en otras partes se crían en las peñas del mar algún marisco, pero tanto, tan crecido y de tan diferentes especies como en Chile, no sé en qué parte del mundo”*. (Alonso de Ovalle, 1646, La Fertilidad de la Costa de Chile).

Chile es un país tan largo que equivaldría a trazar una línea recta entre el norte de Finlandia hasta el sur del Mediterráneo, casi llegando a Libia en África. Esos 4.300 kilómetros de costa lineal, se van desmembrando desde Puerto Montt al sur, donde el mapa terrenal da paso a archipiélagos, islas, istmos, y configuran un territorio fecundo en peces, mariscos, moluscos, algas, historias, paisaje y personas.

Las 500 caletas y 97.000 pescadores inscritos en el Registro Pesquero Artesanal,<sup>1</sup> nos confirman nuestra vocación marinera. Lancémonos pues, a cocinar este Pacífico Austral para construir sobre él la nueva gastronomía marina nacional, una que contenga patrimonio e historia, identidad y sostenibilidad, sabores y saberes que despierten el orgullo y el amor por el mar de Chile.

<sup>1</sup> Datos Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.



¿Con qué contamos para construir esta Gastronomía del Pacífico Austral?

# 1 **UNA LOCA GEOGRAFÍA**

Chile es uno de los 35 hotspots mundiales de biodiversidad. Volcanes, ríos, desiertos, bosques húmedos, glaciares, humedales, ecosistemas marinos, diferentes climas y alturas nos definen. Casi el 25% de las especies nativas de Chile son endémicas, es decir, solo se encuentran en su territorio, y de ellas, más del 50% se encuentran en ecosistemas. Somos, por tanto, una despensa infinita, una naturaleza salvaje y conmovedora, un paraíso para la cocina, para la sostenibilidad, para viajar. Estas características han permitido a Chile ser elegido por sexta vez como el Mejor Destino de Turismo Aventura del Mundo por los World Travel Awards y, por primera vez, como el Mejor Destino Verde.

Es hora de que también se reconozcan sus productos estrellas, sus sabores y recetas. Porque es la geografía la que dota de sentido a un destino turístico y Chile desde sus cocinas del mar, puede ser el próximo destino gastronómico emergente.

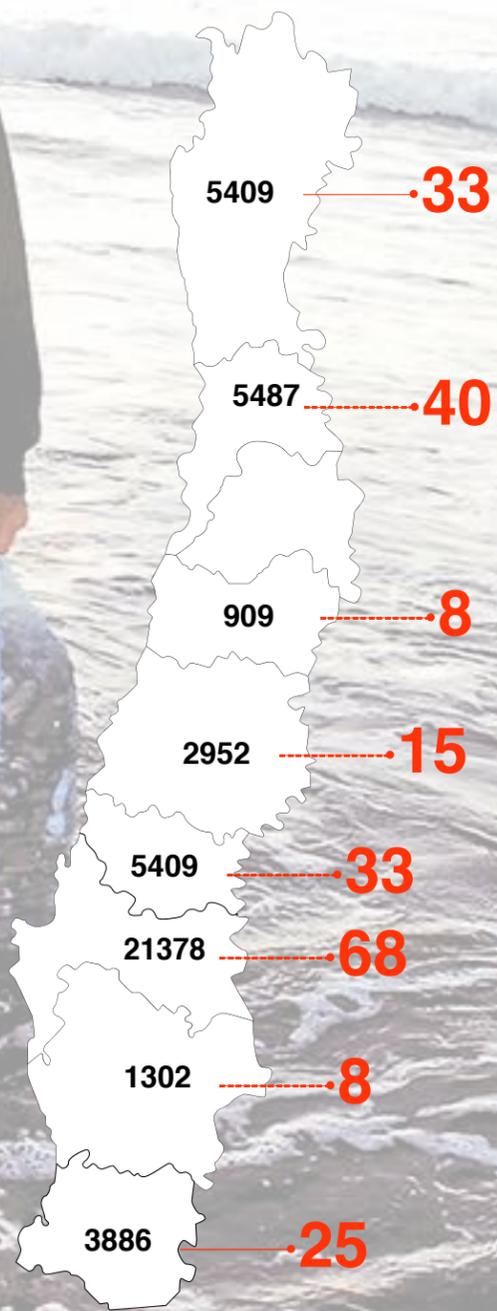
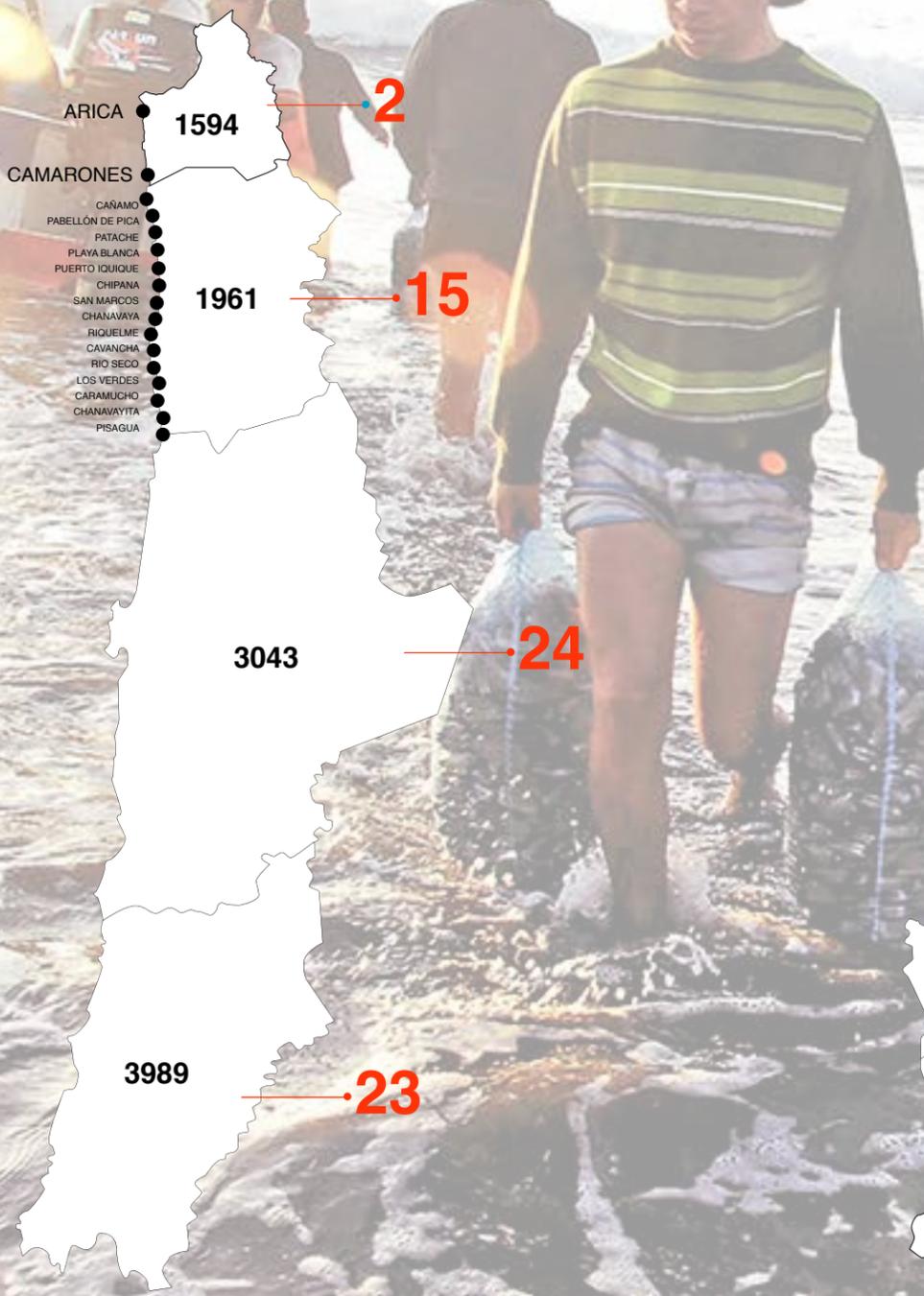
513  
*caletas*

97634  
*pescaadores*

24409  
*mujeres*

73225  
*hombres*

- ARICA
- CAMARONES
- CAÑAMO
- PABELLÓN DE PICA
- PATACHE
- PLAYA BLANCA
- PUERTO IQUIQUE
- CHIPANA
- SAN MARCOS
- CHANAVAYA
- RIQUELME
- CAVANCHA
- RIO SECO
- LOS VERDES
- CARAMUCHO
- CHANAVAYITA
- PISAGUA





# 2

## LA CORRIENTE DE HUMBOLDT

La corriente de Humboldt es uno de los entornos marinos más ricos del planeta, la causa de nuestra asombrosa productividad marina.

Viaja de sur a norte, desde el tercio superior de Chile hasta los límites entre Perú y Ecuador. El movimiento de la Tierra empuja las aguas profundas y frías, hacia el norte y hacia la superficie. Esto no solo enfría el agua de la superficie, sino que impacta los ecosistemas costeros a su paso.

En Chile, por ejemplo, el desierto de Atacama se debe en gran parte al frío y la sequedad que genera la corriente en el ambiente.

La corriente de Humboldt empuja las aguas profundas ricas en plancton hacia la superficie, lo cual sirve de alimento a una gran cantidad de animales marinos. Es el ecosistema marino más rico del planeta y el área pesquera más productiva del mundo.

Según explica Juan Carlos Riveros, director científico de Oceana Perú, en la corriente de Humboldt habitan calamares gigantes, cerca de 70 especies de tiburones, leones marinos, ballenas y otros cetáceos que viajan de Polo a Polo. Durante las últimas décadas, la corriente de Humboldt produjo más peces que cualquier otro sistema marino, según datos FAO.

Y no solo es un aporte en el medio marino, pues también permite la presencia de más de 4 millones de aves migratorias en torno a la corriente de Humboldt. Eso sí, el cambio climático ya tiene impactos en este fenómeno, lo que podría repercutir en la disponibilidad de recursos pesqueros y todos los efectos positivos asociados.

Lo anterior porque la corriente de Humboldt es muy sensible al fenómeno de El Niño, que calienta las aguas. Esto hace que se caliente el agua de la superficie. A su vez, el agua fría queda más al fondo y no recibe la luz del sol. Este ciclo disminuye la producción de plancton, lo cual afecta a toda la cadena alimenticia. Además de las consecuencias sociales que trae consigo este tipo de eventos climáticos, se producen cambios en la disponibilidad y abundancia de nutrientes. Lo cual influye de manera negativa en las poblaciones de peces y otras especies marinas que ven diezmado su disponibilidad alimenticia.

En este contexto, la gastronomía es una herramienta de diversificación productiva para las comunidades costeras. Desde el turismo gastronómico pescadoras y pescadores pueden enfrentar estos fenómenos climáticos y hacer frente a períodos de baja pesca, vedas más extensas, migración de las especies, entre otros.





# 3

## LA PESCA ARTESANAL Y EL MAR PATRIMONIAL

A lo largo de la costa existen 513 caletas y 97.634 pescadores, de los cuales, 24.409 son mujeres.<sup>2</sup>

Son los últimos cazadores recolectores. La mayoría de los pescadores son hijos, nietos y bisnietos de pescadores o buzos mariscadores. Es una tradición familiar que se transmite de generación a generación, una forma de vida en comunidad que resguarda el patrimonio pesquero nacional.

La pesca artesanal en Chile, como actividad socioeconómica y forma de vida, tiene la particularidad de ser heterogénea, la cual está presente en múltiples expresiones sociales dependiendo del territorio, recurso que se extrae, condiciones geográficas, artes y aparejos de pesca y estratificación socioeconómica, entre otros elementos.<sup>3</sup>

*“Lo que entendemos por soberanía alimentaria tiene que ver con la alimentación, la seguridad nutricional y alimentos que sean culturalmente apropiados. Creo que todos los sectores ( vitivinícola, agricultura, etc.) tenemos diferentes realidades pero somos uno. Y eso es lo que siempre tenemos que tomar en cuenta, porque la diferencia hace el respeto de las personas y de esa manera tenemos que respetar los distintos sistemas de producción y distribución e intercambio de alimentos. En la pesca artesanal también intercambiamos semillas de choros de un sector a otro para ver si se dan en el Océano, quiero decir que tal como se hace en la tierra nosotros lo hacemos en el mar. También, cuando hay poca alimentación en un sector, lo movemos donde si hay comida, para que el recurso esté gordo y tenga buena capacidad de producción, y así podamos tener un mejor valor en las políticas alimentarias”.  
( Zoila Bustamante , 2017, CNCA, Cocinas, Alimentos y Símbolos).*

Existen registros desde el siglo XVIII de pescadores formalmente constituidos

<sup>2</sup> Datos extraídos de Caleta en línea <https://www.caletaenlinea.cl/inicio>

<sup>3</sup> Alcalá y Camargo, 2012; Chambeaux et al, 2009; Serey et al, 2014, Pereira et al, 2009.



en territorio nacional. Según el Boletín de la Academia Chilena de Historia en el Puerto de San Antonio, en 1770 se realizó un levantamiento de las personas que habían construido casas y dependencias para la pesquería y pequeños establecimientos comerciales. Los resultados indican una cifra de veintiséis pobladores, que pueden ser considerados como los pioneros en la primitiva estructura de ese puerto. Esos vecinos justificaban su permanencia en la comarca no sólo por el trabajo que desarrollaban en la pesca, sino que además por los servicios prestados a las naves que recalaban en ese lugar.

La historia da cuenta de la importancia de los pescadores desde vieja data. En 1741, mientras la tripulación del buque Centurión se reponía en el archipiélago de Juan Fernández, después de las dramáticas complicaciones que habían diezmado barcos y marinería de su cruce por el Océano Pacífico, el capellán Richard Walter, además de referirse a la rica variedad de los peces existentes en la Bahía, destaca el prodigioso tamaño y abundancia del bacalao, diciendo *“muchos de los marineros, antiguos pescadores de bacalao en Newfoundland, encuentran que los de Juan Fernández no le van en saga. Pero donde el capellán no se queda corto en elogios es con respecto a la langosta. Su tamaño, delicadeza, sabor y cantidad no se encuentran en sus congéneres del resto del mundo. Pesan generalmente entre 8 a 9 libras y permanecen en tal abundancia cerca de orilla del agua, que los botes a menudo se embancan en ellas cada vez que son empujados a la playa”*, (Anson 1748).

Desde siempre los pescados y mariscos han tenido fama por su origen de procedencia. Eugenio Pereira y Salas, en la publicación “Buques norteamericanos en Chile a fines de la época colonial”, ofrece algunos ejemplos:

- Los tollos de Juan Fernández
- El róbalo de Arauco
- El congrio seco de Algarrobo
- Las sartas de locos y ostiones de San Antonio
- La corvina de Talcahuano
- Las machas y centollas de Valdivia
- Los erizos de Papudo
- Los choros de carne amarilla de Papudo





En 1800 Benjamín Vicuña Mackenna caracteriza a Valparaíso “ como pueblo no era más de una aldea de míseros pescadores, al paso”; mientras que Barros Arana en 1887 describe que la pesca, que establecida bajo un sistema regular, habría podido adquirir gran importancia , casi estaba reducida al consumo diario de la población.

Abundaba, como hoy, productos como trucha, pejerrey, bagres en ríos de agua dulce mientras que en el mar, el lenguado, el jurel, la jerguilla, el róbalo, la corvina, además de los mariscos y crustáceos como las jaibas o choros, erizos, locos, los picorocos, las langostas, los ostiones , camarones, etc. Ha sido tal la importancia del mundo marino que la editorial del primer número de El Mercurio de Valparaíso la firma un escritor bajo el seudónimo de “el pescador”, mientras que uno de los tres avisos económicos que se publican en ese primer ejemplar es de Eduardo L. Scott , que ofrece aceite de ballena, carne salada, manteca de puerto y aparejos de los buques náufragos Hero y Canadá.

Las publicaciones de la época destacan también la celebración patrimonial -celebrada hasta hoy-, asociada al patrono de la pesca artesanal: San Pedro. *A fines de junio, se juntan en Valparaíso todos los botes y canoas, adornados con banderas, cintas y chales de mujer de todos los colores* (Longeville, 1831).

Esta festividad, que une ceremonias religiosas con procesiones por el mar, busca que los pescadores que participan tengan asegurada una pesca abundante.

Pechenino (1995) hace el siguiente comentario de esta fiesta: *“seguramente la procesión de San Pedro fue introducida por los changos y es la fiesta típicamente porteña más importante, cuya primera mención data de 1790, y muchas veces fue suprimida por que se había convertido en una fiesta profana, una verdadera bacanal, por los cantos, bailes y bebidas que se ingerían, dando lugar a escenas y desórdenes que no estaban en armonía con la moral cristiana”*.

En el libro Geografía Económica de Chile (1911), Luis Galdames describe la situación pesquera de la época: *“A principios del siglo XX fue el uso del tren para el transporte de pescado a las salitreras el que cambió los volúmenes de la industria. Un ferrocarril perteneciente a una empresa inglesa une el puerto de Taltal con doce oficinas salitreras, aportando diariamente pescado fresco a más de 20 mil personas”* (Nakashima, 1914).



Hacia 1907 un conflicto por el acceso a la extracción de choros en la Bahía de Corral, que dejaría fuera de la escena a los mariscadores locales, termina con una protesta, un viaje a Santiago con pescadores y parlamentarios y la decisión del Gobierno de crear un registro pesquero, establecer cuotas de extracción máxima diaria por embarcación y el pago de un impuesto fiscal por cada saco de choros capturado.

Según la memoria anual del Servicio de Pesca Marítima y Fluvial, a principios del siglo XX también se crea el sistema de estadística pesquera general del país, pero solo se pudo determinar las estadísticas de los productos que pagaban esa prima fiscal.

En la década de los años 20, el Ministro de Agricultura, Luis Correa Vergara, consideraba que los productos de la pesca debían ser la base de la alimentación nacional en una proporción mayor, por lo que propuso la creación de una escuela de pesca científica y generó un ambiente receptivo a su idea de alimentación basada en productos del mar. Intentó la celebración nacional de una semana de la pesca. En esta misma línea de trabajo es contratado por el gobierno el Doctor Hans Lübbert quien propone:

*“Implementar propagandas para extender el consumo de pescado, construcción y explotación de puertos y mercados pesqueros, instalación de una Estación Biológica Experimental de Pesquería, la de una escuela de pesca, los trabajos de investigación con el vapor especial, concesión de empréstitos para el mejoramiento de embarcaciones pesqueras, introducción de motores, garantías para la devolución de esos valores, mejoramiento de los aparejos de captura, es indispensable crear un servicio administrativo especial, que no tenga otros asuntos que atender, que el desenvolvimiento de la pesquería, el comercio y el consumo pesquero. Por lo tanto aconsejo con insistencia organizar un servicio semejante a la brevedad posible”, ( Basulto, 2014)*

*Con la llegada del barco Winnipeg de refugiados de la Guerra Civil española en 1939 también llega un grupo de inmigrantes expertos en faenas pesqueras y métodos de conservación del pescado. Algunos exiliados del grupo pesquero son instalados en el área de Cochoa, Reñaca y Concón (Valparaíso) y a pedido del Presidente Aguirre Cerda, son aprovisionados de embarcaciones, artes de pesca y motores por parte del municipio. Otros, son requeridos por ciudades pesqueras como Iquique, Antofagasta, San Antonio y Talcahuano. En Iquique los hermanos Pita fundan una fábrica de conservas, prestigiada por sus sardinas en aceite, mientras que en Llolelo instalan otra conservera y aportan conocimiento para iniciar la pesca del camarón ( Basulto 1997).*





## 4 DESPENSA MARINA CON DIVERSIDAD DE PRODUCTOS

En Valparaíso en 1820 la señora de Blanco Encalada , esposa del futuro primer Presidente de Chile, invitó a almorzar a Lady Cochrane: “ *Como estamos en Cuaresma agregó, no puedo ofrecerte carne, de manera que puede venir y hacer penitencia con nosotros*”.

*“Llegó el día indicado y después de la sopa, siguieron nueve platos de todas las clases de pescados, cocinados de diferentes maneras. Había además, abundancia de verdura y algo de vino pareció indispensable”.* (Pereira y Salas, 1940).

En otras palabras, el pescado siempre ha sido el protagonista durante Semana Santa, siendo la época de mayor consumo.

Pero la forma de consumo sí ha cambiado. Mientras en el pasado comíamos variedad de especies, conocidos por sus nombres, hoy concentramos la demanda en unas pocas opciones, instaladas en las mesas nacionales de Arica a Punta Arenas , sin importar ni la temporalidad ni el origen

De acuerdo a Daniel González, presidente del sindicato de Pescadores del Archipiélago de Juan Fernández, lo clave es mantener la identidad, pues si bien en muchas partes se hace caldillo de congrio, no es la misma especie a lo largo de Chile.

*“Es super importante el turismo gastronómico de caletas en Chile pues al ser un país costero debemos poder dar a conocer nuestros recursos, no solamente merluza, albacora o reineta. Tenemos muchísimos recursos y somos los pescadores los que podemos dar a conocer las preparaciones, mejores formas de comerlo, o cuáles pescados son mejores para ceviches o cuáles soportan mejor la congelación. Son herencias que tenemos de nuestros padres o abuelos. Todo esto es importante pues va dando identidad local a las comunidades”.*<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Daniel González, presidente del sindicato de Pescadores del Archipiélago de Juan Fernández, Entrevista, diciembre 2021.



Nuestra biodiversidad es el mayor activo para nuestras cocinas del Pacífico Sur. Pocos lugares en el mundo pueden ofrecer un ceviche de atún en Isla de Pascua, uno de merluza común en Valparaíso; de choros y navajuela en Chiloé; erizos y corvina en Puerto Montt y en Juan Fernández -si estamos entre los meses de octubre a abril- uno de langosta.

En la vida real, no ocurre. Para un viajero es más fácil conseguir un plato de bacalao “Chilean Seabass”, en el restaurante de la esquina de su casa en Estados Unidos, que probarlo al visitar alguna de las ciudades de Chile, pues se exporta casi el 95 por ciento.

La gastronomía, ese lenguaje universal del sabor, puede cambiar estos paradigmas de consumo y forzar hacia la valorización de nuestra despensa marina.

¡Volvamos a vivir de frente al mar! ¡Cómamonos el Pacífico Austral!

Lo importante es entender lo necesario del trabajo en torno a la visibilidad de un mapa gastronómico que reconozca los productos del Pacífico Austral. Pues quienes viajan pueden llegar a un sitio y no necesariamente visitar el museo local o las playas de la ciudad, pero sí tendrán en algún momento del día que comer y beber. Luego quienes viajan con un foco en el turismo gastronómico van a ir adaptando sus rutas, según los alimentos y preparaciones imperdibles en cada sitio. Por ello es tan importante volver a destacar la variada despensa marina con la que cuenta nuestro territorio y enfocar un mayor trabajo en difusión sobre productos, temporadas, vedas y zonas de extracción

### **210 opciones nos da la mar**

Según datos de Sernapesca, en la pesca en Chile tenemos 210 recursos distintos para extraer en forma legal divididos en :

- 124 peces
- 40 moluscos
- 25 crustáceos
- 18 algas
- 3 otros ( pepino de mar, erizos, piure)



Dentro de toda esa diversidad están identificadas 1280 especies hidrobiológicas distintas en Chile , de las cuales 80 provienen de agua dulce. Es decir en 2021 solo hemos trabajado y disfrutado de un 16% de las variedades que están en el agua y que, por ahora, tienen uso comercial, pero así y todo nuestro consumo regular de productos del mar solo oscila entre 5 a 10 variedades distintas, principalmente merluza, reineta, salmón, machas y en el caso de productos con mayor valor como locos, centollas o langostas para fechas especiales.

### **El potencial de las algas:**

Otro mundo paralelo son los vegetales del mar. Ancestralmente todas las comunidades que existían en el borde costero en Chile tenían a las algas como parte de su alimentación. En el caso del cochayuyo solo existe en tres países del mundo ( Chile, Nueva Zelanda y Perú). Un claro ejemplo del potencial que tienen las algas en nuestra despensa gastronómica fue la exitosa participación en el Pabellón Chileno en Expo Milán, Italia, de Algueros de Navidad, organización de pescadores de la Región de O'Higgins que promueven el consumo de algas con valor agregado. En 2015 fueron los únicos productos de pesca artesanal de Chile presentes en la exposición internacional. Los pescadores hicieron el esfuerzo de elaborar paquetes de cochayuyo trozado y deshidratado, con etiquetado nutricional en italiano y en tres semanas se agotó toda la producción en Italia.

*“ Se mandaron todas las documentaciones y logramos llegar a Italia con alga en línea gourmet para consumo humano a un precio justo y arrasamos. En tres semanas le ganamos al vino y a todos los productos chilenos, siendo el nuestro el más humilde. La gente valoró lo artesanal y el precio justo de nuestro producto. Valoró cosas que aquí no se valoran y nos pagaron un muy buen precio. En tres semanas se vendió todo y se agotó toda la producción de 1500 unidades que enviamos a Italia.” ( Cecilia Masferrer, Cocinas, Alimentos y Símbolos, CNCA, 2017)*





¿El consumo de algas es algo nuevo? claramente no. La data más antigua que evidencia consumo de algas corresponde al sitio arqueológico más antiguo de Sudamérica: Monteverde (Maullín, Región de Los Lagos), con restos de 14.800 A.C, donde nueve especies de algas, siete de ellas comestibles, fueron halladas, algunas de ellas a 200 km de la costa, por lo que quizás hasta fueron parte de algún intercambio tipo trueque. Por su parte los Selk'nam de Tierra del Fuego, durante los crudos inviernos que impedían la caza de animales, acudían a las algas como recurso alimentario.

Nuestros antepasados tenían en su dieta más alternativas de productos del mar, en este caso específico algas, que las que nosotros consumimos actualmente. En 1840, Bernardo Philippi, en su viaje al sur de Chile para implementar un plan de colonización alemana promovido por el gobierno de la época, describe la alimentación de la época, destacando que el alimento principal son los mariscos que se comen frescos o ahumados.

*“Los choros son grandes que bastan de a cinco a diez para satisfacer a un hambriento. El modo de prepararlos es muy sencillo: se colocan verticalmente, uno al lado del otro, en el rescoldo del fogón, donde se cuecen y se comen sin ningún condimento; o también, se secan de sus conchas, y se secan sólo al humo, colocándolas sobre zarandas de paja y junquillo. Se conservan así durante años. Las tacas y navajuelas se encuentran en todas las playas arenosas y se sacan por medio de palas especiales (paldes) durante las bajas mareas, guiándose por un agujero que forman en la misma arena. Los choros sólo se encuentran en ciertos lugares, formando bancos muy extensos, tan juntos y adheridos uno de otros que, en algunos casos, para sacar uno solo, se arrastran, sin quererlo, masas de cincuenta o cien individuos a la vez. Poco se come el pescado, aunque abunda en el mar. No se conocen las redes ni los anzuelos.*

*Llama también la atención las algas marinas, entre ellas una que le dan el nombre de cochayuyo. Esta planta alcanza un largo de veinte pies y es un alimento tan apreciado, que no falta jamás en los botes que frecuentan los lugares despoblados de las islas de Chiloé o de los Chonos para venderlos después en San Carlos y otros lugares. Se cosecha en marea baja y se*





*conserva durante muchos años. Se cocinan como legumbre con los mariscos y su sabor recuerda al de los tallos de las coles. Se parecía todavía otra especie de alga que llaman luche que para conservarlo, se les da forma de panes que se secan al humo". ( traducción de Aureliano Oyarzun, 1930)*

Volvemos a insistir en la necesidad de rescate de estas recetas tradicionales con productos del mar que serán descritos en el mapa gastronómico de este proyecto. Sin embargo, no deja de llamar la atención el valor y variedad de productos en una época sin caminos para el transporte y los esfuerzos que se deben haber hecho para buscar fórmulas como el ahumado o secado para poder dar una mayor vida útil a los recursos pesqueros, que se transformaron y consolidaron como los ingredientes principales de recetarios del patrimonio gastronómico marino chileno.





# 5

## EL PATRIMONIO CULINARIO DE LAS CULTURAS DEL MAR; LA COCINA CHANGA EN EL NORTE Y LAFKENCHE EN EL SUR

Entendemos como patrimonio aquellos elementos, representaciones y/o materialidades, ya sean naturales o culturales, que consideramos de importancia, necesarias de preservar y reproducir en el tiempo por su valor o significado. Al hablar de patrimonio cultural, especialmente en el caso del inmaterial, hacemos referencia a aquellos saberes que han sido transmitidos de generación en generación, los cuales refuerzan el sentido de colectividad en la comunidad, en un consenso que lo define como “nuestro” por sus integrantes. A partir de ello, al hablar de patrimonio culinario, nos centramos en aquellas cocinas capaces de demostrar identidad, definida por el origen de sus ingredientes, la forma de adquirirlos, la manera de transformarlos/producirlos, combinarlos y servirlos, siendo estos conocimientos y prácticas vinculadas a la preparación, cocción y consumo de alimentos que hayan sido transmitidas a la siguiente generación, convirtiéndose de esta forma en una herencia colectiva, y principalmente femenina.

El ciclo de los alimentos que provienen del mar, en general está asociado a la extracción y/o recolección de estos. Nosotros nos enfocamos en aquellos con un origen a pequeña escala, realizado a partir de una forma artesanal a través de actividades propias de las culturas del mar como el buceo, la pesca y la recolección. Es desde este foco que ponemos nuestra mirada en las cocinas de dos espacios territoriales/maritoriales que comparten la mar como fuente de recursos alimentarios, pero que cultural y geográficamente se han desarrollado de forma muy distinta: la cultura changa del Archipiélago de Humboldt entre las regiones de Atacama y Coquimbo; y el pueblo lafkenche de la costa del sur de la región de Los Ríos.

En las costas del sur de Atacama y el norte de la región de Coquimbo, en el denominado Archipiélago de Humboldt, descendientes de los antiguos changos que habitaron este litoral han conservado y puesto en valor su patrimonio culinario a partir del rescate de antiguas recetas marinas, conservadas en la memoria de las antiguas mujeres changas del territorio. Es así como en la



Comunidad Indígena Changa Álvarez-Hidalgo y Descendencia de Caleta Chañaral de Aceituno, las mujeres han impulsado persistentemente el reconocimiento y valoración de sus recetas ancestrales de peces, moluscos y algas. Estermila Álvarez Hidalgo y Juana Álvarez Hidalgo, son hijas de Roberto Álvarez, “El chango Robe”, quien fuera en vida el último constructor de balsas de cuero de lobo, proceso que fue detalladamente documentado en la década de 1960 por el arqueólogo Hans Niemeyer. Junto a sus familias, Estermila y Juana han transmitido su conocimiento y experiencia para la elaboración de recetas con productos del mar nativos de sus costas: charquicán de tollo, luce con papas, caldillo de pejesapo, mazamorra de loco y el popular pebre chango a base de algas comestibles. Asimismo, a través de distintos procesos de registro e investigación, también han documentado las memorias culinarias que guardan y comparten con su descendencia: el charqueado de pescados tales como la jerguilla o el jurel; el salado para conservar mariscos como el piure y la lapa; entre otros. Una herencia cultural incalculable y que es imperecedera.

Las costas del sur de Chile, en su abrupta geografía litoral, tan cambiante y diversa, han albergado por miles de años a poblaciones dedicadas a la pesca, el buceo y la recolección, lo cual ha desarrollado una ancestral cultura del mar cargada de conocimiento y sabiduría respecto a la alimentación y conservación de estos saberes como parte de su patrimonio cultural. La gente de mar, el pueblo lafkenche, se distribuye en las costas de las regiones del Biobío, La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. Históricamente han sido grandes navegantes, al igual que los antiguos mapuches del sur (Bengoa, 2007). En el sector costero de Chan-Chan, al sur de la caleta Mehuín en la región de Los Ríos, se emplaza un pequeño caserío de pescadores y mariscadores indígenas perteneciente a esta etnia. Es ahí donde arqueólogos, como Osvaldo Menghin, encontraron evidencia de una antigua cultura costera que entre sus hábitos alimenticios consumían peces y moluscos, como nos muestra el material documentado. Hoy en día, la sierra es una de las especies más capturadas en este litoral, y algunas familias aún persisten en conservar, en formato salado y ahumado, el charqui de sierra.



# 6

## CAPACIDADES DE EMPRENDIMIENTO

Desde la Confederación Nacional de Pescadores de Chile, Conapach, han establecido cinco puntos claves para apoyar y contribuir a la pesca artesanal y a la seguridad alimentaria. El primero de ellos tiene que ver con fortalecer la capacidad productiva y comercial de la pesca artesanal, y luego siguen las acciones para apoyar la acuicultura en pequeña escala, facilitando la comercialización de los productos pesqueros, prefiriendo los alimentos producidos en nuestro país, controlando los impactos negativos de la acuicultura y la pesca industrial que afectan hoy día a la biodiversidad y dando acceso a las zonas pesqueras a aquellos que provoquen menos daños y den mayores garantías de sustentabilidad.

Todos ellos tienen relación con el apoyo a las capacidades de emprendimiento en la pesca artesanal para poder mejorar la oferta, mejorar la temporalidad y resguardar el espacio marítimo y terrestre donde realizan la actividad, para poder comercializar a un mejor precio y abastecer de proteína marina a los hogares.

Se han desarrollado una serie de proyectos para mejorar el entorno emprendedor de este rubro donde el turismo y las oportunidades de la entrega de productos a precios justos, reduciendo la cantidad de intermediarios es uno de los grandes desafíos.

Piero Carvajal, pescador de Tongoy, fue parte de un proyecto del Programa Apoyo al Entorno para el Emprendimiento y la Innovación Regional, "Fortalecimiento de la red de emprendedores de la pesca artesanal en la región de Coquimbo", que fue apoyado por Corfo Coquimbo y financiado por el Gobierno Regional en el año 2020.

Carvajal recuerda que sus ventas de productos del mar bajaron un 90 por ciento en abril de 2020 producto de la crisis del virus Covid-19. Piero es hijo del dirigente Leonardo Carvajal, fallecido en 2019, que lideró la reconversión de pescadores a acuicultores hace más de 30 años atrás en la Región de Coquimbo. Desde Tongoy se propuso mejorar la comercialización de productos como ostiones, ostras, palometa, chochas, entre otras, y luego de mucho trabajo



ya había logrado tener una clientela estable de restaurantes de Santiago y Valparaíso y todas las semanas hacía despachos en furgón con cámara de frío hacia esos destinos. En conversación personal, Piero cree que es necesario el apoyo en fórmulas de comercialización con pescado fresco congelado, pues la venta de productos fresco es muy difícil en el contexto actual. También cree que es necesario una mayor capacitación en redes sociales para dar a conocer el trabajo de la pesca artesanal.

Muy cerca de allí, la Asociación de Gremial de Pescadores Artesanales y Buzos Mariscadores de la Caleta San Pedro de La Serena tiene historia desde 1854 pero ahora su mayor orgullo es contar con la primera planta de proceso administrada por el propio gremio en la Región de Coquimbo. La iniciativa se inauguró en 2015 para dar respuesta a las dificultades de infraestructura que enfrentaban los pescadores para elaborar y comercializar los productos que extraían del mar y, al mismo tiempo, para darles mayor valor agregado. Han participado en distintas ferias gastronómicas, incluidas las Ferias Internacionales de Productos del Mar en Estados Unidos y Bruselas, Bélgica.

La caleta de San Pedro se ubica en el banco natural de extracción de machas más grande de Chile. La Asociación gremial cuenta también con un centro gastronómico marino. Están trabajando con valor agregado para desarrollar productos listos para consumir con las machas y ostiones a la parmesana, e incluso una conserva de paté de machas, con proyectos apoyados por Corfo y Sercotec, junto al Centro de Regional de Estudios de Alimentos Saludables, Creas. Cuentan con un furgón para distribuir sus productos en Valparaíso y Santiago.

Casi en el límite con la región de Atacama, en la caleta de Punta de Choros salen embarcaciones de pesca artesanal que realizan turismo marino para bordear las costas de las tres islas que forman la Reserva Nacional Pingüino de Humboldt, donde viven lobos marinos, zonas de anidación de aves, nutrias marinas, delfines nariz de botella y, por supuesto, al famoso pingüino de Humboldt que aquí forma sus colonias. Después de navegar casi unos 2 km, los botes atracan en las paradisíacas playas de Isla Damas, la única donde se permite el desembarco de turistas. Después de una o dos horas, los botes



regresan a Punta de Choros. Al regresar se puede disfrutar de la gastronomía local.

La caleta también cuenta con una planta de proceso para los locos que se extraen legalmente en las áreas de manejo. Desde 2018 se realiza una Fiesta del Loco, organizada por los pescadores en enero de cada año. El Covid provocó que se cancelaran las últimas versiones, pero están esperando que se puedan volver a realizar actividades masivas para poder entregar a la comunidad un día de celebración para disfrutar de más de dos mil locos en preparaciones desarrolladas por las mujeres de los pescadores que se agruparon en la organización Eco Futuro y que cuentan con cocinerías con productos del mar.

Más al sur, Juan García, presidente del Sindicato de Pescadores de Caleta Anahuac en Puerto Montt que desde 2014 trabaja para establecer una ruta de turismo marino o la ruta del Pescador Artesanal como la han denominado, indica que no son procesos rápidos y que existe desconfianza entre sus pares cuando se presentan estas iniciativas de diversificación pero que siempre debe haber un plan B o Plan C para volver a reinventarse.

*“ Si bien es cierto no ha sido fácil convencer a los “viejos” el tema del turismo gastronómico cuando todo en la vida ha sido trabajar como pescadores de la merluza o el congrio, pero a medida que vemos que en invierno se hace insostenible salir a pescar por problemas como los lobos marinos , hoy los pescadores han tenido un cambio muy radical, incluso haciendo sus propias embarcaciones para poder pasear gente y hacer turismo, pues han visto el trabajo que lideramos como Anahuac donde lo principal ha sido la perseverancia, pues solo así tienes la posibilidad de seguir avanzado.*

*Yo creo mucho en el turismo vivencial como la ruta del pescador artesanal que desarrollamos en la Isla Capera y sabemos que a la gente le gustó mucho, pero no hemos tenido continuidad, pero también desarrollamos un tour de navegación con gastronomía a bordo y también otros convenios con municipalidades para incluir el turismo inclusivo para gente con distintos tipos de discapacidad.” ( Juan García, diciembre 2021)*





# 7

## ACUICULTURA A PEQUEÑA ESCALA

Desde las ostras de Ancud con más de 200 años de historia que se disfrutaban en los salones de baile de Valparaíso hasta la opción más reciente que presentan las ostras provenientes de acuicultura de pequeña escala de Tongoy o Caleta Apolillado en la Región de Coquimbo, la posibilidad de que los pescadores puedan cultivar en sus áreas de manejo de explotación de recursos bentónicos (AMERBS) abre nuevas oportunidades para la gastronomía asociada al mar.

La nueva normativa pesquera autoriza a que los pescadores puedan realizar cultivos de ostras, ostiones, piures, algas y otros recursos similares en hasta el cuarenta por ciento de la superficie de sus parcelas de mar, o AMERBS, áreas que son administradas por los pescadores.

¿Por qué reconvertirse desde pescador a acuicultor?. En palabras de Zoila Bustamante, presidenta de la Confederación Nacional de Pescadores de Chile, Conapach, *“nosotros somos extractores, somos productores de alimentos naturales, pero también somos innovadores en acuicultura de pequeña escala de mitílidos y de peces nuestros, no de los peces que tienen el borde costero contaminado como son los salmones. Nosotros no hacemos ese tipo de acuicultura, nosotros estamos sembrando algas. Pero no es por el boom de su consumo... sino porque creemos que si queremos recuperar esos productos, para ellos debemos contribuir a su plantación”*, ( Bustamante, charla en Cocinas , Alimentos y Símbolos, CNCA 2017)

Quien vio en los cultivos marinos una oportunidad hace más de tres décadas atrás fue Leonardo Carvajal, destacado dirigente de la Agrupación Gremial de Tongoy, quien lideró la reconversión de los pescadores hacia la acuicultura de pequeña escala en la Cuarta región. Uno de sus logros fue llegar con sus ostiones de Tongoy al mercado europeo con una cooperativa de pescadores que hoy suma a más de 200 pescadores acuicultores activos.

El reconocido dirigente, explicó en su última entrevista a Revista Visión Acuícola que fue la necesidad la que los hizo cultivar ostiones hace más de 30



años, cuando tuvieron que enfrentar todos los trámites administrativos para contar con concesiones de acuicultura formales. Incluso, recuerda y enumera a cada uno de los subsecretarios de las carteras de Pesca y de Marina que firmaron los decretos para que el cultivo de ostiones del norte fuera una realidad.

*“En la zona donde nosotros pescábamos jureles en los años ochenta una entidad de cooperación japonesa entregó estudios y confirmó que en la bahía de Tongoy se podían cultivar moluscos. Luego la Universidad Católica del Norte consiguió los permisos con la subsecretaría de Pesca y Acuicultura, mientras nosotros mirábamos cómo instalaban las boyas y ponían cordeles. Fueron muchos años de lucha y peleas entre industriales y artesanales, pero ganamos”.*

*“En la minería, por ejemplo, no hemos sido capaces como país de entregarle un valor agregado al cobre y eso es dramático porque una vez que se saca, no sale más. Eso no nos puede pasar con el mar. Si tenemos la posibilidad de captar las semillas, tenemos también que ser capaces de que siga creciendo y reproduciéndose. Tenemos que trabajar con el valor agregado con los productos del mar. Mi legado es que hoy día tengo 200 acuicultores en Tongoy con buena solvencia después de todos estos años”.* (Carvajal en entrevista para Visión Acuícola)

Este año 2021 además un grupo de mujeres de Tongoy que cultivan ostras japonesas, se organizaron en un gremio y están desarrollando la ruta del ostión y del piure para aprovechar el atractivo turístico que tiene la zona.

Al respecto, Dévora García, acuicultora de Acuipesca Tongoy Mujeres, piensa que se vienen muchos desafíos importantes en aspectos de poder cultivar el mar, y para ello han formado mesas de trabajo con orilleras, encarnadoras, macheras y pescadoras, para hacer más visibles a las mujeres del mar, especialmente en 2022 que será el año internacional de la pesca y la acuicultura de pequeña escala.

*“La mujer puede ser la mandatada para renovar la pesca artesanal y renovar la acuicultura de pequeña escala, evitando malas prácticas del pasado, y así poder darle otra mirada en conjunto con los hombres. Queremos que el mar sea un espacio para cultivar y cosechar sana y responsablemente, en un formato de granja marina que podamos cuidar.”* (conversación personal García, diciembre 2021)



# 8

## MANOS DE MUJERES EN LA PESCA Y ACUICULTURA

En el libro “ Mujeres recolectoras y algueras de Queilén” el antropólogo Rodrigo Díaz Plá, explica que las mujeres han formado parte de los espacios domésticos, administración y comercialización, recolección, elaboración de artes de pesca y seguridad alimentaria.

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 fundamental de la economía familiar. También se registra participación femenina en la pesca de orilla en Rapa Nui, actividad exclusiva de las mujeres en la isla, lo que también se replica en la costa norte, centro y sur con la recolección de las algas.

Desde hace unos treinta años, esta dinámica de una mayor presencia de la mujer ha ido evolucionando. Por ejemplo, en La Fiebre del Loco, fenómeno de un intenso periodo de comercialización del molusco en la zona sur austral, hizo que todas las manos fueran necesarias para aprovechar los periodos cortos de extracción.

La pesca del loco era un trabajo familiar, nadie se quedaba en tierra, pues niños, mujeres y hombres de la mar se ocupaban de todas las labores para aprovechar la breve temporada. Se amanecían cargando las camionetas de producto que luego iba a las plantas de proceso y desde allí rumbo a la exportación. Cada año, una vez que se iniciaba la veda en la zona de Estaquilla, región de Los Lagos, la familia de Zoila Bustamante, ayudante de buzo mariscador, cargaba los botes a un camión y cruzaban en barcaza hacia las islas de la Patagonia Austral para aprovechar la apertura de la veda del loco en otros lugares lejanos como Puerto Aguirre, Región de Aysén.

“Recorríamos el sur de Chile. En el lugar donde se abría la temporada de loco, allí estábamos trabajando como familia. Fue un trabajo grande y muy bueno. Aquel que supo aprovechar en la época su dinero, pudo comprar campos,



casas y mejorar sus embarcaciones, mientras que los que no, cerraban los bares durante un mes y cuando se daban cuenta, salían hasta sin pantalones, porque lo habían perdido todo”, ( Conversación personal Bustamante noviembre 2021). “No podemos salir con mujeres al mar” le dijeron a Ana Romero, pescadora artesanal, patrón de nave menor, tripulante de nave menor y emprendedora de Mehuín de Ahumados Ana y Gastón, en su relato destacado en el libro “Fueres como el mar” .

Tenía 28 años cuando vio la posibilidad de hacer un curso de buceo donde el único requisito era ser chileno y mayor de 18 años, no había ninguna mención al género.

*“Fuimos mal miradas por los hombres, según ellos nosotras teníamos que quedar en casa, parir, criar y hacer comida. El mar era pega de hombres”.*( Medina,2020)

Sin embargo, Ana superó todas las complicaciones y completó el curso para obtener su permiso de buceo y se fue a Bahía Mansa y Carelmapu para trabajar en la extracción de locos durante la Fiebre.

*“Fue una experiencia inolvidable porque son unas historias que, aparte de ir a trabajar por necesidad, es una experiencia que no se olvida. Yo iría de nuevo, porque fue una experiencia muy linda. Son anécdotas, risas, llantos, de todo”.*

*“Como pescadores, como gente de mar, nos ayudábamos unos a otros. Ahí en esa lancha, no andaban mujeres, andaba gente que trabajaba. No eran machistas, éramos compañeros”* ( Medina, 2020)

La actual presidenta de la agrupación principal de pescadores de Chile, Zoila Bustamante, reafirma esta idea.

*“Mi padre nos enseñó que tenemos que trabajar a la par para que seamos respetadas, nadie tiene que hacer nuestro trabajo, tenemos que hacerlo en conjunto. Es una sociedad de personas que trabajan y esa sociedad tiene que trabajar a la par, sobre todo, para que ese par rinda. Lo importante es que ese rendimiento vaya a la familia en la seguridad alimentaria. ( Bustamante en charla en Cocinas, Alimentos y Símbolos, 2017).*

Al respecto, Dévora García, recuerda la tremenda responsabilidad que tenemos no solo desde Chile, sino desde Latinoamérica para ser una despensa alimentaria para nuestros hijos y nietos. *“ Por ellos tenemos que cuidar el mar. Tenemos un país costero y no ha sido visto por el Estado de Chile. Es importante que en los colegios podamos educar a los niños sobre el mar, sobre los recursos pesqueros y cómo nos alimentamos del mar de una forma responsable”.*



## Nuestro Mar

Entonces con todo lo que contamos, esa loca geografía, esas aguas gélidas pero que permiten una diversidad de alimentos del mar que pocos países tienen, esa capacidad de los pescadores de reinventarse, ya es hora de concentrarnos en cómo valoramos lo que a tantos extranjeros ha sorprendido desde tiempos tan lejanos como la expedición científica de Charles Darwin.

**Chile es mar** y nos toca construir relatos que den espacios a sus principales actores como pescadores, recolectoras de orilla, marineros de alta mar y a esas mujeres de la mar que se abren camino en este océano nada pacífico.

**Chile es una nación pesquera** y nos corresponde poder mostrar y sentirnos orgullosos en nuestras casas, en nuestras cartas de restaurantes, en los eventos y congresos nacionales e internacionales y hasta en los supermercados y tiendas de barrio de la diversidad de productos del mar que tenemos a lo largo de nuestra costa y aprender sobre temporadas, vedas y alternativas de productos del mar con foco en la pesca y acuicultura responsables.

**Chile tiene pescados con nombre y apellido** y debemos seguir haciendo visibles a los últimos cazadores recolectores que nos traen pescado fresco a nuestros hogares, fomentando una compra directa, con menos intermediarios y a precio justo para los pescadores y el consumidor. Debemos reforzar la identidad de lugares o caletas asociadas a los recursos pesqueros, tal como antes se conocían a las langostas de Juan Fernández, las ostras de Ancud o los erizos de Papudo, junto con potenciar sus fiestas gastronómicas.

**Chile tiene una marcada identidad marina** y tenemos la tarea de rescatar esas historias o leyendas, esas recetas de pueblos prehispánicos que fueron pescadores y concheros. Todos valiosos patrimonios que constituyen una oportunidad única para el desarrollo del turismo gastronómico, pero con una identidad distinta de norte a sur.



## Bibliografía

Alcalá, G. & Camargo, A. (Editores). 2012. **Pescadores en América Latina y el Caribe. Espacio, población, producción y política.** Primera Edición. UNAM. D.F., México.

Aguilera, D; Díaz Plá, R; Rivera, F; Valdés, J; Zepeda, N. 2017. **Entre la tradición y devenir. Mar, trabajo y memoria social de Caleta Chañaral de Aceituno.** Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Región de Atacama.

Aleman, A. 2019. **Mujeres de los Mares.** Ediciones al Viento. A Coruña, España.

Basulto, S. 2014. **Noticias pesqueras de cinco siglos.** Chile (1520-2000). Ocho Libros Editores. Santiago, Chile.

Díaz Plá, R. (Compilador). 2015. **La Pesca Artesanal en Chile. Puntos de vista y diálogos desde la Antropología.** Colección Etnografías del Siglo XXI. Santiago, Chile.

Díaz Plá, R; Rodríguez, M; Gorgerino, C; Villablanca, G; Valdés, J. 2019. **Mujeres recolectoras y alqueras de Queilen.** Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Santiago, Chile.

Escandón, P. 2018. **Algas pacíficas. Mar y cocina de Chile.** Editorial María Dolores. Santiago, Chile.

Medina, G. 2020. **Fuertes como el Mar. Relatos de emprendimientos femeninos en la pesca artesanal.** Región de Los Ríos, Chile.

Miranda, F; Díaz Plá, R; Cisternas, C; Aravena, C; Valdés, J. 2015. **Pescadores Artesanales y San Pedro en la Región de Coquimbo. Entre el trabajo, la creencia y la devoción.** Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Santiago, Chile.

Pereira, J; Gorgerino, C. & Jofré, D. 2009. **Caleta El Membrillo. Más allá de las postales.** Consejo Nacional de las Culturas y las Artes. Valparaíso, Chile.

Rivera, F; Díaz Plá, R; Álvarez, C; Zepeda, N; Aguilera, J; Portus, V; Valdés, J; Chamaca, G. 2020. **Abrí los ojos bajo el mar. Memorias de los changos de la comuna de La Higuera en la región de Coquimbo.** Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Región de Coquimbo.

Tang, M. 2017. **En la Ruta del Choro Zapato de Chaihuín.** Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Región de los Ríos, Chile.

