

VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia, 2007.

Historia de Vida de 2 Seres Marinos. La Mercantilización de la Naturaleza en dos Islas del Sur.

Cristian Morales Pérez.

Cita:

Cristian Morales Pérez (2007). *Historia de Vida de 2 Seres Marinos. La Mercantilización de la Naturaleza en dos Islas del Sur. VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/vi.congreso.chileno.de.antropologia/157>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/eCzH/7cU>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

luz por Don Antonio Valladares de Sotomayor, Tomo 23, pp. 163-249.- Madrid: Blas Roman, 1789.
VALDIVIA, Luis de (1887).- Arte, vocabulario y confesionario en la lengua de Chile.- Leipzig: B.G. Teubner.
VALDIVIA, Pedro de (1992).- *Cartas de relación de la conquista de Chile. Edición crítica de Mario Ferreccio P.*- Santiago: Editorial Universitaria.

VICUÑA MACKENA, Benjamín (1932).- *La edad del oro en Chile*. Tomo 1.- Santiago: Biblioteca Vida Chilena.
VIVAR, Gerónimo de (1987).- *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile*.- Santiago: Editorial Universitaria.
ZAVALA, José Manuel (2000).- *Les Indiens Mapuche du Chili*.- Paris: L'Harmattan.

PARTE IV: ESPACIOS MARGINALES, RECURSOS NATURALES Y MERCADOS

Historia de Vida de 2 Seres Marinos. La Mercantilización de la Naturaleza en dos Islas del Sur

Cristian Morales Pérez*

La ponencia que se presenta es básicamente la biografía o historia de vida de dos seres marinos; el pez «Merluza Austral» y el alga «Luga», en dos islas del sur. Como es obvio no se ha podido obtener información de primera mano -ni la merluza ni la luga me han dando algún tipo de entrevista- en su lugar se han realizado dos técnicas etnográficas; Una «observación participante» con el pez, -principalmente en su estado de pescado- y con el alga en dos islas de sur de Chile y una reconstrucción biográfica de estos seres marinos desde los relatos de quienes han convivido más directamente con ellos en estas islas, respectivamente en cada caso; pescadores artesanales y algueros.

La observación del mundo animal se ha ocupado en ciencias sociales como analogía de la sociedad; colmenas y hormigueros han sido ocupados históricamente como metáforas de la estructura social -Radcliffe Brown considera este tipo de comparación como efectiva en términos pedagógicos pero que en ningún caso se deben tomar al pie de la letra- También se ha intentado relacionar aptitudes y personalidades humanas con ciertos animales, los fisonomistas del siglo XIX tenían entre sus labores el relacionar rostros y personalidades

con representantes del mundo animal, cuestión que permanece casi intacta en el sentido común. El mundo vegetal también es contenedor de metáforas y simbolismo sociales, el decir que un bosque es un pulmón es una extensión del cuerpo humano y apropiación simbólica de la naturaleza.

Ahora bien sobrepasando la creación de metáforas, la observación y análisis del mundo animal y vegetal se torna aún más interesante, toda vez que se le analiza desde su relación estructural con sociedades humanas. La influencia de los hombres en los animales y vegetales y la influencia de animales y vegetales en los hombres.

La influencia de sociedades humanas en los perros, en los pollos, en las ratas, en las palomas, en los leones, en los osos, en los peces, en las flores, en los árboles, en las papas, en las algas etc. Y la influencias de todos estos en sociedades humanas.

La observación de animales o vegetales en antropología no es para nada un tema nuevo; estudios etnográficos se han enfocado en la producción de materialidades y simbolismos culturales desde la relación entre el hombre y la naturaleza y dentro de esto la relación tanto con el mundo animal como vegetal.

* Egresado de la Carrera de Antropología de la U.A.H.C. Tesista del Núcleo de Islas y Archipiélagos de la U.A.H.C. Miembro del Grupo de investigación en ciencias sociales y economía (GICSEC)

El totemismo, la observación del mundo animal y vegetal y su relación con construcciones sociales tales como la concepción del tiempo o la relación entre la clasificación de la naturaleza y los límites y alcances de la cultura.

Gregory Bateson, mas rupturista, ha sido quien directamente ha aplicado las técnicas etnográficas a animales, con nutrias y delfines, acercándose a la etología pero sin dejar de lado técnicas de observación y recopilación de datos antropológicas.

En cuanto a la reconstrucción biográfica, podemos decir que el realizar biografías de sujetos desde la apreciación de quienes conviven con ellos, es una técnica conocida en las metodologías de «historia de vida», se realiza usualmente con personajes muertos o a los cuales no se tiene acceso directo. Una de las limitantes de esta aplicación metodológica es que claramente al no trabajar con información de primera mano, finalmente la historia de vida lograda mas que del sujeto en si, pasa a ser la historia de vida del sujeto desde la perspectiva de nuestros entrevistados, ahora bien, esta limitante es también un alcance, pues en los relatos expuestos también se presenta aspectos de la «historia de vida» de quienes entrevistamos, los interpelados por la historia del sujeto biografiado, sus relatos se conectan en la mayoría de las oportunidades con nuestro protagonista, no obstante inevitablemente también se escapan y terminan por definir sus propias vidas, sus aspiraciones y conflictos.

Este pez y esta alga tienen largo tiempo en este territorio, incluso más que el hombre, que los pueblos prehispánicos y la formación de estados. Esta ponencia se centrará en los últimos 20 años de su historia, específicamente en los episodios de estos dos seres marinos como mercancías de interés internacional. Se examinan los relatos de quienes se les relacionaron de forma más directa, desde su definición como mercancía; pescadores artesanales en un caso y algueros en el otro. En este sentido las historias de la merluza austral y luga -en estas islas- son también la historia de pescadores artesanales y algueros respectivamente, es por esto que además de la historia también se profundiza en la vida social ligada a estas mercancías, entre quienes la extraen y comercializan.

Ahora bien no son en ningún caso historias/vidas sociales particulares, se ha observado que tanto la historia/vida social de la luga como la de la merluza austral se reproducen en forma muy similar en otras islas del sur Chile o regiones continentales de la zona y en algunos aspectos -como la extracción de recursos natura-

les en pequeñas localidades, comercializada a un precio considerablemente bajo a su precio final- su historia es similar a la de considerable parte del planeta.

La selección de las islas ha sido en un primer momento azarosa, en «isla Apio» la primera localidad visitada -2003- se realizó una investigación exploratoria -junto a dos compañeros¹- que finalmente derivó en *tres ensayos antropológicos*², particulares y en gran medida independientes. El ensayo realizado por quien escribe, se orientó a describir la economía y cultura asociada a la extracción de luga, mercado que tenía ocupada a la gran mayoría de los apiaguinos durante nuestra visita. La opción teórica-metodológica aplicada en este terreno, fue la realización de una biografía de la mercancía y descripción de vida social que se le relacionaba. A puerto Gala llegué por proyecto del núcleo de islas y archipiélagos, la tremenda importancia del recurso «Merluza Austral» en esta localidad me llevó a optar por el mismo constructo teórico-metodológico aplicado en isla Apio. La potencia de esta línea teórica, su eficaz aplicabilidad como técnica de recopilación de datos y las interesantes conexiones y contrastes entre los casos estudiados, me llevó a decidir realizar un estudio centrado en la comparación de estos casos. Es así como cuatro experiencias de terreno, dos en cada isla, dos en cada mercancía, son la base de esta ponencia. En el desarrollo de este texto se presenta una breve discusión teórica sobre «la vida social de las mercancías» y posteriormente se expone el estado actual de las biografías hechas a estos seres marinos, a estas mercancías. Biografías que siguen en proceso y que junto a su reflexión comparativa son la base de un proyecto de tesis en curso.

Vida social y mercancías

«Las cosas pueden entrar o salir del estado mercantil y tales movimientos pueden ser lentos o rápidos, reversibles o terminales o normativos o desviados» (Appadurai, 1991 p: 29)

El análisis de la «vida social de las mercancías» es un estudio más minucioso que la mera descripción de la trazabilidad de un producto -es decir la caracterización de las distintas etapas por las que pasa una mercancía desde su extracción como materia prima a su comercialización como bien acabado- Este análisis implica una descripción biográfica social de la mercancía, su paso por la historia y además una caracterización de su estado actual en el orden de la cultura desde donde es analizada.

El análisis de la «vida social de las cosas» tiene sus primeras expresiones en antropología con Rivers (1910) quien en su estudio en torno al método de investigación antropológica hace notar que por medio del análisis del «movimiento real» de las cosas, por ejemplo de un «pedazo de tierra» podemos acercarnos a categorías del parentesco o a otras esferas de la vida social de la comunidad con la cual trabajemos.³ Bronislaw Malinowski (1922) citado anteriormente, realiza una acabada descripción del circuito de collares y brazaletes en las islas Massim, que nos estaría hablando de un complejo sistema socioeconómico: «el Kula». Clifford Geertz (1979) -antropólogo mas contemporáneo- por su parte, realiza un minucioso estudio de las mercancías y objetos contenidos en los «bazares marroquíes», estos son presentados como universos simbólicos, significantes culturales que nos permitirán interpretar una particular ordenación del espacio⁴. Mary Douglas y Baron Isherwood (1981) abordan la temática desde los «sistemas de clasificación», la Taxonomía, es decir, como la definición de lo que es un «bien» y de lo que no lo es, sería una expresión de los límites tanto materiales como simbólicos de la cultura, lo que es definido como «bien» o «mercancía» es en gran medida una extensión cultural:

«En lugar de suponer que los bienes son fundamentalmente necesarios para la subsistencia y despliegue competitivo, asumamos que son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de la cultura (...) extráigaselos de la interrelación humana y se habrá desmantelado así todo conjunto. Al ser ofrecidos aceptados o rechazados refuerzan o socavan los límites de la existencia. Los bienes materiales son al mismo tiempo el componente material e inmaterial por así decirlo, de un sistema de información cuya preocupación principal es verificar su propio desempeño» (Douglas e Isherwood 1990)

En esta selección sin duda he olvidado algunos, sin embargo lo concreto es que Arjun Appadurai (1991) apoyado principalmente por Igor Kopytoff (1991) –ambos desde la escuela norteamericana- son quienes instalan esta línea temática como una perspectiva de análisis diferenciada y eventualmente fructífera en antropología.

Siguiendo a Douglas e Isherwood, reconocen en el estudio de las mercancías un «medio» para traducir el enigma cultural, finalmente lo que se diga de las mercancías habla tanto de ellas mismas como de quienes las extraen, producen, procesan o comercializan:

«Las mercancías representan formas sociales de conocimientos muy complejas. En primer lugar y en términos generales tal conocimiento puede ser de dos tipos: El conocimiento (técnico, social, estético y otros) que acompaña a la producción de la mercancía y el conocimiento que acompaña al consumo apropiado de la mercancía» (Appadurai, 1991 p:60)

«Desde el punto de vista cultural la producción de mercancía es también un proceso cultural y cognoscitivo: las mercancías no solo deben producirse materialmente como cosa, sino también deben estar marcadas culturalmente como un tipo particular de cosas. En la gama total de cosas disponibles en una sociedad solo algunas de ellas se consideran apropiadas para ser clasificadas como mercancías. (Kopytoff, 1991 p: 89)

Ahora bien, sus mayores aportes a lo que ya podríamos llamar «teoría de las mercancías en la cultura» es enfatizar en: a) el enfoque biográfico de los bienes, su historia vital b) Las redes sociales asociadas a una mercancía, no solo su historia sino también las condiciones presentes sobre las cuales se sustenta:

«Si concebimos que algunas mercancías tienen una «historia vital» o una «carrera» en un sentido significativo, entonces se vuelve útil considerar la distribución del conocimiento en distintas etapas de su carrera» (Appadurai, 1991 p: 61)

«Lo que se destaca en la biografías tanto de los miembros como de las cosas de las sociedades es, ante todo, el sistema social y las interacciones colectivas en que descansan» (Kopytoff, 1991 p: 119)

Bajo esta retórica es que la investigación indagó en los hitos mas importantes relacionados con la mercancía/ Luga en la localidad de Apiao, y la mercancía/ Merluza Austral en la localidad de Puerto Gala. Su historia, las atribuciones simbólicas y redes sociales que se le asocian.

La Merluza Austral

«El Pez Pueblo»

Waicas y sapos

La Merluza Austral⁵ es un recurso preciado en el mercado nacional (Chile); principalmente por el interés que detenta en mercados internacionales, esto ha generado su intensiva extracción en las regiones X XI y XII, no obstante, antes de existir tal escenario en esta zona del país este pez no era considerado una mercancía

valiosa, ni siquiera era «La Merluza Austral» sino «la Waica»/«Wilca» o incluso eran conocidas, como «Sapos»; «una plaga», pez de alta abundancia y pocopreciado.

Wilca o Waica, son conceptos que solían emplearse en Puerto Cisne y sus alrededores para referirse indistintamente a la hoy «Merluza Austral» y a la «Coliguaica»⁶, esta última hoy es diferenciada de la «Merluza Austral» y considerada como un familiar de baja calidad del preciado pez. Según nos cuentan pescadores de la zona antiguamente era muy común que estos peces –indistintamente– fueran destinados a alimentar a otros animales.

«antiguamente la merluza, la waica, por que la waica le decíamos, se las dábamos a los perros, si salía una o las que fueran, ningún interés, no es como ahora.» (P.E, Pescador de Puerto Cisne.)

El denominativo «Sapos» era empleado por pescadores de la décima región, principalmente Puerto Montt, J.C, viejo pescador de tal zona, hoy radicado en Puerto Gala, nos cuenta que la Merluza Austral se extraía solamente para sacarle la pana, la cual se vendía a industrias que producían «aceite de bacalao»; según J.C esta conocida aceite se producía de panas de «Sapos» –hoy Merluza Austral–, versión confirmada por diversos pescadores. Tras sacar la pana, «Los Sapos» se botaban al mar, no tenían mayor valor.

«Por que íbamos a comer esos sapos si salía tanto pescado rico, la sierra, el mismo róbalo...»

Nótese que «el Róbalo» -uno de los peces citado por J.C- hoy es usado como carnada para la hoy «Merluza Austral».

P.P, pescador de la zona de Puerto Cisne nos comenta que nunca se ha quitado la imagen de este pez como comida para perros, y por esta razón, a pesar de varios intentos nunca ha conseguido que le guste el sabor de la «Merluza Austral». El nuevo estatus que cobra esta mercancía-pez sería lo que haría a P.P tratar de que le guste «La Merluza Austral», cosa que en ningún caso hubiera tratado con «la waica». Su caso no es tan distinto de quien se esfuerza por que le guste el *Sushi*, a pesar de nunca haber concebido comer rollos de arroz pegoteado con pescado crudo.

¿A qué nuevo estatus entra «la waica» o «el sapo»?; al de «**mercancías de internes internacional**». En la zona donde se extrae este pez ni siquiera era considerado un recurso estimable, era casi una plaga, esto hasta que se descubre su valor en el extranjero, especialmente España. Como todos -o por lo menos mu-

chos- recursos que se trasforman en mercancías valiosas, o se les da una renovada importancia; cambia a un nombre mas «vendible» o mas adecuado a la nueva clase social que los comienza a consumir; los «anticuchos» se trasforman en «brochetas», la «marraqueta» en «Pan francés», Los «panfletos» en «flayers» «Amenaza» en «Orishas». Así «wilkas» «waicas» y «Sapos», pasan a llamarse «Merluza Austral».

El Cojo y las cocochas

El mito de origen que relata el descubrimiento de la waica o sapo como Merluza Austral, que transforma la piedra en oro, habla de un personaje casi épico; «El Cojo Larrea»; pescador vasco que trabajando el bacalao en el sur de Chile, se percata del «desperdicio» del tan preciado pez en España. Al no tener los recursos para comenzar una extensiva extracción y exportación del pez, decide comenzar por la exportación de «Cocochas»; mejillas del pez, consideradas en España como una de las partes más deliciosas del animal. Según cuenta uno de los pescadores más viejos, (P. G), El cojo Larrea comenzó por reclutar pescadores en Puerto Montt y Puerto Cisne, a los cuales les enseñó las artes de la pesca de la Merluza de Vico, España; «el sistema de arpas». La historia cuenta que Larrea instalo un arpa en su bote y fue solo a pescar, asegurando que iba a llegar con mas pescado que cualquiera, en ese primer día, le fue pésimo, por el clima según explica P.G, no fue sino hasta el segundo día en que el actual sistema mostró su efectividad.

Larrea sabia perfectamente que el mercado de Merluza Austral era prometedor, en España el mismo pez o por lo menos uno de características muy similares, extraído de Vico (España) y Sudáfrica se vendía exitosamente, este escenario es lo que lo lleva a tomar la decisión de contactarse con un establecido comprador de merluza español; Aquelino Lopez, desde este momento la historia de la zona de los canales de la onceava región y de este pez en particular cambiara drásticamente.

¿Qué es una delicatesen? (o el desabrido gusto español)

«Allá (España) comer merluza es un lujo, es una delicatesen» (A.C, Pescador Artesanal de Puerto Gala)

Delicatesen es una de esas palabras en francés conocidas y ocupadas sin necesidad de hablar francés, po-

pularizada en el español y otros idiomas, palabras tales como garaje o champagne. También hace alusión a una supuesta característica del pueblo francés que sería la de producir y reconocer gustos exquisitos, decir que algo es delicioso en francés es como decir que es aun mas delicioso. Ahora bien una delicatesen no es solo una delicia, sino también un sabor, como lo indica la palabra, «delicado», esa particular asociación entre lo fino, lo distinguido con sabores suaves, siendo lo contrario; sabores fuertes y marcados asociados a lo popular.

Ahora bien esta es solo una forma de mirarlo o mejor dicho «un estilo de pensar»⁷. Cuando en Puerto Gala se refieren al consumo de merluza austral en España, se suele destacar el hecho de que en el viejo continente el pez extraído es considerado una «delicatesen», una delicia, un lujo –ocupando estas mismas palabras– No obstante también muchos aclaran no compartir tal apreciación, consideran que el sabor de la merluza es desabrido o insípido, en comparación con otros peces como la sierra o el congrio.

Decir que la merluza es una delicatesen y decir que es de un gusto desabrido o insípido, es referirse a la misma característica del animal pero desde distintos universos simbólicos; es exactamente lo mismo -o muy parecido- cuando un sujeto (a) aprecia a un sujeto (b) por sus características físicas, que define como finas y un tercer sujeto (c) las des-aprecia, por considerar las mismas características físicas como desabridas o insípidas. «La Merluza como delicatesen» y «la rubia de finos rasgos», son expresión un estado del gusto distinto –quizás contrario- al que considera «merluzas desabridas» y «rubias insípidas». Mas allá de definir «gustos de la elite» o «sazón popular», esto debe entenderse como sistemas de apreciación que acontecen, no como determinantes de la cultura, lo fundamental es finalmente ver como estos «estilos de pensar» se manifiestan en acciones cotidianas, observables y registrables; un ejemplo de esto es el cambio en las prácticas alimentarias asociadas a la Merluza austral, de ser alimento de perros mientras era waica, pasa a plato de lujo para europeos, esto ha derivado en que la merluza pase a ser también un platopreciado en las caletas de los canales de la onceava región y en Chile, ahora bien nunca al nivel que se le otorga en España; la Merluza Austral no es apreciada por mercados nacionales como un recurso de alto nivel. En Puerto Gala podemos ver como se ha ido transformado en un recur-

so medianamentepreciado, ideal para ofrecerlo a visitas afuerinas, pues el pez, el plato, el almuerzo iría acompañado de una historia, -historia que en parte acá estamos tratando de reflejar- Ocurre que este pez entra a nueva categoría social en el orden de la cultura, por lo tanto se re-socializan las practicas asociadas a ella, dentro de estas el gusto. La definición de la merluza austral como bienpreciado permite que se re examinen sus características. P.P el pescador -antes citado- que ha intentado que le guste la merluza austral, pero no ha podido, es un ejemplo del conflicto producido por la superposición histórica-cultural de conceptos. P.P hombre quizás particularmente sincero y consecuente con su paladar, no puede dejar de ver como waica el pez que vende como merluza austral.

La merluza austral y «la pescá»

La merluza, como concepto-pezo no era del todo desconocida en Chile, la merluza de la zona central se extrae históricamente, ahora bien debe quedar en claro que la merluza de la zona central y la merluza austral son especies distintas. La merluza de la zona central se asemeja más a la coliguaica o merluza de cola, científicamente se le denomina «Merluza Galli-Galli» su carne es de color café y blanda, el mercado al cual se le asocia es el de pescado congelado. La merluza austral o «Merluis Australis» por el contrario es mucho mas grande, su carne es blanca y apretada, y su mercado es el de pescado fresco. Estas descripciones las obtuve en un primer momento de pescadores de la onceava región y posteriormente las confirme con pescadores de la zona central, estos últimos hablan de la merluza austral como el «recurso perfecto» el «animal desarrollado». Los pescadores de la zona de los canales de la onceava región son aun más agudos en las descripciones y apreciaciones vaciadas al pez; para estos pescadores la merluza austral es entre otras cosas; grande, bonita, apretadita, y hasta caprichosa:

«A la merluza hay que tratarla bien, hay que darle lo que quiere, si quiere robalo se le da robalo, si quiere pejerrey, se le da, a veces hay que hacerle sanguchitos de carnada, si es caprichosa la doña» (conversaciones con A.P, pescador de la zona).

Finalmente debe entenderse que no es que merluza austral sea una merluza central mejorada sino que como recursos son distintos y como mercancías diametralmente diferentes.

La fiebre de la merluza austral

Los primeros «merluzeros» de la zona austral serán pescadores de Puerto Cisnes y sus alrededores, no obstante la abundancia de merluzas australes parecía inagotable y la oportunidad económica única, por lo cual gente no relacionada al mundo de la pesca se instruirá para poder extraerla. A pesar de la ola de nuevos pescadores en la zona, no se daba a vasto, la merluza seguía saliendo en grandes cantidades y los mercados internacionales no perdían interés. A finales de la década de los 70' y principio de los 80', todo esto derivó en lo que se ha denominado «fiebre de la merluza Austral» y como toda «fiebre económica» la merluza austral, atrajo sujetos de diversas partes, y no necesariamente pescadores. Esto ocurrió principalmente en la XI región ya que en la X habían pescadores de sobra, tanto así que muchos pescadores viajaron una región al sur para trabajar la merluza austral. En la XII, por su parte la extracción es mucho menor, es por esto que la gran mayoría de los afuerinos que viajan al sur a trabajar la emergente mercancía llegan a las islas de los canales de la XI región; los únicos requisitos eran contar con las condiciones físicas y económicas para trasladarse a la XI Región, y las agallas para aventurarse por una oportunidad económica. Personas de Puerto Montt, Talcahuano, San Antonio, Iquique e Isla de Pascua, solo para nombrar algunos, son los que llegaron a instalarse en la zona insular de esta región.

Trashumancia y masculinidad

Durante la «fiebre de la merluza» podemos ver una población masculina, dedicada a una pesca trashumante. No existía un pueblo, sólo islas donde se instalaban ranchos de plástico para guardar materiales y pernoctar.

«Yo me vine con mi hijo, pero no a este lugar. Nosotros vivíamos como nómades. La primera vez llegamos a un lugar que le dicen «Gato», sin saber ni leer ni escribir, y empezamos a pescar. En aquel tiempo había pesca, harta pesca, si uno tiraba por ejemplo ocho espineles, sacaba 300 kilos.» (Entrevista A.G)

De esta época se recuerdan diversas caletas, se destacan: Chonos, Casa de piedra, Gato, Puerto Cholgero, Toto, Atilio, Islas bajas, Calqueman, Seneq, Guayaneq, Punta Machilan, entre otras. Más de 5000 pescadores se apropiaron de esta zona, ahora bien no formado necesariamente un grupo, según explican pescadores de la zona; no existe en esta época una conciencia de pueblo o algo que se le parezca. El espacio funcionaba

básicamente como una zona de pesca en la cual confluyen pescadores que la rodean en busca de buenos caladeros -casa está lejos, la zona es de trabajo- un lugar donde se permanece para ganar dinero, el proyecto es hacer el esfuerzo de internarse por un tiempo y abandonar el hogar para posteriormente gozar de los frutos de un trabajo intenso pero bien remunerado, en un lugar «lejano». Muy parecido a «embarcarse», que de hecho en cierta medida lo es, el pescador abandona sus zonas de pesca histórica cuando estas merman o cuando aparece la oportunidad económica.

Sobre el carácter trashumante de la pesca, cabe mencionar que se ha relacionado con el carácter trashumante de la pesca chona, se ha supuesto una línea temporal diacrónica del espacio, el desarrollo de esta idea no es necesario para el enfoque de esta tesis, lo que acá se enfatiza es en que en un principio la pesca asociada a merluza austral era de carácter móvil y que no existía un pueblo en particular que la extrajera, sino mas bien un agregado heterogéneo de pescadores.

Al ser básicamente pescadores quienes pueblan las islas de los canales de la XI región y al ser los pescadores en su mayoría hombres, la población de esta época será primordialmente masculina, esta zona antes inhabitada se repletara de hombres detrás de merluzas.

«Cuando recién llegue, hace 17 años, era muy difícil ver una mujer, una cosa que era muy a lo lejos» (G.N Pescador de la zona)

La predominancia de hombres, según reflexionan los pescadores, producía una sociabilidad marcada por la violencia, la inseguridad, el alcohol, la fiesta y la distancia.

En Puerto Gala hasta el día de hoy sigue siendo poblado en su mayoría por hombres, esto se traduce en «situaciones sociales» observables, tales como: bromas -y no tan bromas- recíprocas en torno a: la homosexualidad, la infidelidad de esposas «comer carne de chivo» o mantener una relación sexual con la hermana de un amigo. Claro que cualquiera de estas bromas o no tan bromas son reconocibles en muchos lugares, lo que lo hacen característico de en Puerto gala es su intensidad, no existe una distinción de tipo sino mas bien de grado. Otra situación social observable, pero no de mayor intensidad que en otros lugares, es el de la pedofilia, tema tremendamente sensible y de una intensidad inestimable, presa de la prensa nacional. Ahora bien en Puerto Gala se ha observado desde una perspectiva distinta, los pocos casos concretos de relaciones entre mayores hombres y menores de edad mujeres, sancionados por la comunidad y la oficialidad, han

sido de relaciones médicamente establecidas y consentidas, por lo general hechas públicas y sancionadas por terceros afectados por la relación, a esto se suma el hecho que al analizar las edades de muchas de las parejas ya establecidas y de la edad de sus hijos, vemos que el patrón de edades de parejas no ha cambiado, si la opinión pública.

El far west criollo

Según recuerdan las historias en torno a los primeros años de extracción de merluza, la abundancia de hombres y de dinero no fue una mezcla afortunada, esta época es recordada como peligrosa, incluso podríamos decir que es recordado como un tiempo «barbárico», «como en el tiempo de las cavernas» -nos dice G.N.-, «como volver 100 ó 150 años atrás. La única comodidad era el fuego.» En esta época el programa de televisión el mirador hará un reportaje donde se criticará fuertemente el tipo de asentamiento y tipo de personas que vivían en estas islas, especialmente en la isla donde permanecía más gente: Isla Toto o el conjunto de Puerto Gala, serán calificadas por el programa como un «Far West criollo», entendiéndose por esto como un lugar sin reglas y tremendamente violento. Tras la difusión de estas islas como un lugar violento y peligroso, el gobierno mostrará su interés por desalojar a sus habitantes.

Por esta razón, se formaban bandas de pescadores. Dentro de éstas, la más recordada es la «La embajada», un grupo de entre 10 y 15 pescadores que compartían rancho, se protegían entre ellos y, según recuerdan, siempre andaban con navajas. Para G. N. el gran problema era el excesivo consumo de alcohol:

«Sí, acá se tomaba de forma escandalosa. La plata que se ganaba, se tomaba. A veces terminaba en pelea y se mataban. Incluso ahí al frente, en ese paso entre isla y isla, ahí hubo una muerte.»

Es recordada como una época precaria en comodidades, aislada, sin ninguna presencia estatal o policial; esto sumado a las grandes cantidades de dinero que portaban los pescadores en sus cuerpos, escondido o enterrado en alguna isla, hacía de la atmósfera social de la época peligrosa. G.N nos dice:

«Acá estaba revuelta la cosa, acá había gente que andaba arrancada incluso de la justicia. Una vez hicieron un chequeo de toda la gente y encontraron pucha gallos, otros que llegaban y arrancaban, que se iba a meter la policía a buscar cuando arrancaban»

El lugar, el pez y el cura; la formación del último pueblo del siglo XX

La época del «Far West» es la época de la fiebre de la merluza. Ésta dista en tiempo y en personas de lo que posteriormente será el pueblo, no obstante quienes se refieren a la historia del «pueblo» recuerdan esta época, sobre todo para diferenciarse, decir «esto ya no somos».

Da la impresión de que a pesar de otorgársele a tal época un carácter fundamentalmente negativo, de todas formas funciona como imagen primigenia de lo que sería el pueblo y es que a pesar de todo, nadie estaría en estas islas si no fuera por la merluza y la fiebre económica que se produjo en tal época

Durante la fiebre de la merluza austral un conjunto de islas -las que en la actualidad constituyen Puerto Galadquirirán relevancia sobre las demás, primero por encontrarse en una zona altamente productiva y segundo por que su geografía ofrecía un espacio de mar protegido, por las laderas montañosas. Esto de alguna forma asentará la pesca de la merluza, los ranchos en estas islas se harán más estables y se pescará principalmente entre los canales ubicados frente a sus salidas, el canal Moraleta y el Jacaf.

El padre Ronchi, conciente del tipo de asentamiento trashumante en la zona y de las particulares formas de vida que se le asociaban, trató de asentar las formas de vida en la Región según la modalidad de pueblo. Instaló iglesias en islas donde no existía más que población flotante, muchas de estas iglesias serán desmanteladas aprovechando así sus materiales. G. N, pescador de la zona, se refiere a la iglesia en isla en Casa de Piedra:

«En Casa de Piedra, acá dentro en Cholgeros, en todos lados ponía iglesia, pero la gente las desarmaba y sé las llevaba. Nosotros a veces, si andábamos en Casa Piedra, nos quedamos en la iglesia cuando llovía mucho, pero un día desapareció. La gente se robaba el armazón y las planchas zinc, era gente de afuera, yo nunca traje nada.»

Siendo más intensivo el asentamiento de los pescadores en el conjunto de islas entre los canales Jacaf y Moraleta, también se hizo más intensiva la labor del padre Ronchi: «*Empezando los campamentos, el cura puso la iglesia, el gimnasio, el paramédico*» Una de las islas, Toto, la más poblada, la con la costa interior más extensa, adquirirá una importancia política por sobre las demás islas, pues se instalaran las instituciones más importantes. Esto con el tiempo producirá algunos con-

flictos con pobladores de las otras islas que conforman Gala. C.C pescador de *isla Núñez*, llama a la gente de Toto de forma irónica el *jet set* de Gala.

La retirada, el pueblo y los temporeros

Con el tiempo la merluza austral dejara de salir en exceso, el recurso migrará, esto se traducirá en una gran retirada de gente de la isla, la gente de Puerto Cisnes y los alrededores volverán a sus casas y a la pesca tras-humante. Sólo un grupo reducido de gente decidirá quedarse entre las islas del Jacaf y el Moraleda:

«Los demás desaparecieron todos, la única parte que queda es ésta. Por qué, porque hubo un tiempo en que la merluza se fue y todos abandonaron, menos yo. Aquí quedamos como cuarenta personas porque íbamos acá y a veces salían merluzas a cuarenta millas para abajo, cincuenta millas, íbamos allá a pescar. Nos demorábamos como cinco horas con el motor fuera de borda. A veces nos íbamos con lanchas» (G.N.)

Con esta reducción de personas el gobierno hará mas clara su intención de erradicar la población de estas islas, por lo cual propondrá, re-instalar a la población restante en el pueblo continental mas cercano; Melimoyu. No obstante para esta época la población presente en Gala ya estaba haciendo uso del colegio, de la iglesia y el gimnasio, aproximadamente desde el año 1985, la población empezó a traer a sus familias, ya existía una junta de vecinos, el asentamiento definitivo en islas Gala se hacia inminente.

Sin duda estas transformaciones son en gran medida mérito del padre Ronchi, no obstante el hito que finalmente harán de Gala un pueblo será obra de la junta de vecinos, que, en un movimiento claramente estratégico, harán ver al programa «Chile Barrio» los ranchos de plástico para la pesca de merluza como campamentos. Si tomamos en cuenta que las familias estaban empezando a asentarse en Gala esto en realidad se acercaba cada vez más a las condiciones que se estaban dando.

Finalmente el pueblo se asentó, e incluso hubo reconciliación con la televisión. Ya no serán «*el Far West*» del programa «*Contacto*» sino «*los colonos de la lluvia*» del programa de «*Al sur del Mundo*» y además de esto serán los protagonistas locales de la película «*La Fiebre del Loco*» de Andrés Wood. El pueblo será fundado en 1999.

La modalidad de pesca cambiará, la gente tendrá su casa en Gala no obstante saldrá a buscar la pesca en distintos lados de la zona, pues como se explicaba mas

arriba, hubo una retirada de la merluza. Con el tiempo la merluza volverá, saldrá tanto como en otros lugares de la zona, sin embargo jamás volverá a salir como en los años 80':

«Pero después volvió la merluza. Una vez estábamos pescando abajo y nos dijeron, 'no, si en gala está saliendo más que acá.' Y ya hacen sus seis años que ya volvió. Pero ya se está notando que se está yendo la merluza, porque vienen de Aguirre a pescar acá, de Aysén igual; porque en esta zona sale la mejor merluza, mejor que en todas las otras zonas, y como salía en cantidad – porque a veces nosotros sacábamos hasta mil kilos en el día en un solo bote. Claro que no todos sacaban lo mismo, algunos hacían cien, otros doscientos. Depende del empeño y de saber pescar también, porque a veces la merluza anda a trescientos metros, a veces sube a doscientos cincuenta, hasta doscientos metros, en un día. Y eso, cómo lo sabe uno, cuando tira el primer espinel en el primer día. Ahí uno ve tranquilo si está por debajo o por arriba, no sé por qué. Seguramente por las aguas o cuando anda bicho malo también abajo, un tiburón chico, pariente de los tiburones que se come a la merluza.» (G.N.)

Con la vuelta de la merluza a la zona, también volverán pescadores que antiguamente se asentaban en la isla. Sin embargo, al no quedarse a «formar pueblo» y al volver solo cuando el recurso se reestablece, éstos entrarán en una nueva categoría, la de «temporeros.» En ciertas ocasiones ocupada de manera despectiva la categoría «temporeros» es de gente «que solo viene a aprovechar los recursos de Gala y no entrega nada a cambio al pueblo.»

La merluza y las nuevas restricciones pesqueras

Actualmente la pesca artesanal se encuentra en una situación crítica, tanto por que los recursos han ido en franca decaída como porque el sector pesquero industrial ha hecho tarea propia el restringir el accionar de la pesca artesanal. En Puerto Gala estas restricciones hacen de la extracción de la merluza una práctica económica cada vez más inestable.

El año 2000 el sector industrial dentro del proyecto de «límite mínimo de captura por armador» propone regular los modos de extracción del pescador artesanal, bajo la restricción de días de extracción y la entrega de cuotas específicas y nominales.

Antes el pecador podía realizar sus faenas cualquier día del año, su única limitante era el clima. Ahora sólo tiene 7 días mensuales para pescar y un tonelaje anual que se reparte mensualmente:

«Ahora el pescador gana mucho menos, obvio, si limitaron la cuota... por ejemplo antes eran 15 días de pesca y en 15 días podías sacar 2000 kilos, 3000 kilos, con suerte... ahora te dan 300 kilos al mes... si el pescador con mas derecho histórico tiene 580 kilos al mes y el resto todo para abajo, hay gente que tiene 165 kilos, date cuenta que esa persona esta obligada a canjear sus meses, para que pueda ganar plata, por que con el precio del pescado de los insumos, que van a hacer con 165 kilos. Hay muchos cabros que esta trabajando afuera y pasan sus tickets, y ahí se van 50 y 50» (E.M)

Ahora bien, el proyecto de los industriales no solo limita los modos de extracción artesanal, sino que además permite la extracción industrial, el industrial entra a competir con el sector artesanal.

«Si el proyecto de limite mínimo de captura por armador, si con este proyecto presentaron una cantidad de desembarque, cosa que el artesanal nunca había hecho, acreditar la cantidad de pescado que sacaste, la cuota y ahí los industriales aprovechan de eso y presentan, acreditan su desembarque, y ahí quitaron cualquier pescado» (E.M)

Todas estas restricciones van acompañadas de una serie de reglamentaciones que el pescador debe incorporar:

«Antes había gente que andaba con el puro carné de pescador y nada mas, después se regularizaron, había que tener todos los papeles al día, lo que significa: Carné de pescador, fotocopia, fotocopia del carné de identidad, todos los documentos al día y los certificados de residencia y las matriculas de los botes, lo que antes nunca sé hacia. Entonces de a poco fue quedando gente atrás. Fueron eliminando gente, poniendo reglas»

Según E. M, pescador de la zona, el objetivo de los industriales era ir eliminado gente poco a poco, que cada vez hubieran menos pescadores artesanales, bajo este escenario es que el proyecto de la consultora privada AYCON (Aysén Consultores)

AYCON, instaura una nueva regulación, «la habitualidad.» Esta dice que un pescador que no acredite un mínimo de 6 meses de pesca deberá ser expulsado de

los registros de pesca artesanal, en circunstancias que la ley anterior exigía solo 1 mes. El método para controlar esto será la entrega de códigos de barras a cada pescador que deberá ocupar cada vez que venda pesca en un mes, en este sentido si un pescador presenta menos de 6 códigos al año, peligraría su permanencia en el registro de pesca artesanal.

EM, nos dice:

«Eso es lo que digo, que vino la regularización del registro artesanal metido en el proyecto de Limite de captura por armador, en su proyecto decían que tenia que regularizarse el sector pesquero artesanal, de esta forma el industrial tiene a mano la información del artesanal, saben cuantos son, que pescador esta al día y cual no, entonces pensaban si hacemos esto, van a quedar tanto afuera, de un solo huasco le vamos a cortar la cabeza a 2000, me entienden, tienen la estadística. Después llevo AYCON con su proyecto, ahí tenían que tener habitualidad de 6 meses, si no la tenias ahí... para fuera»

En un momento hubieron alrededor de 5000 pescadores en la XI región, hoy hay menos de 1500, la merluza baja el precio todos los años, los tiempos de la «fiebre de la merluza» quedaron en el pasado, el futuro es percibido como incierto, pues cada vez tiene menos injerencia y poder de decisión en la única actividad económica de pueblo; la pesca.

«El futuro no se... por que de una u otra forma cada vez nos van acorralando, tal vez vamos a seguir pescando pero con todas las mismas reglamentaciones, todas las exigencias que vienen, se habla de normas sanitarias en los botes, se habla de muchas cosas, muchos cambios para nosotros, pero si tu tocas el tema precio no hay ningún cambio, ósea claro, por ejemplo las normas sanitarias para poder vender, tienes que hacer bodegas de fibra, ene cantidad de cosas, según lo que dicen»

«Lo malo del cuento es que cuando seas un antropólogo más viejo y vengas en diez o quince años más a ver acá, vas a ver dos cosas: o ya no vamos a existir, vamos a ser igual que las pampas salitreras, similar -ahí se movió mucha plata y donde el que la llevaba no era chileno, era inglés-, una cosa así, esto va a tener apellido, el Canal Moraleda va a ser Saldívar, Anacleto Angelini o puede ser Aquilino López, ¿cierto? A eso apunta. El que no tiene esto para pensar no se da cuenta ni ve más allá de su nariz, pero no

somos todos tontos. Eso es lo que va a pasar algún día» (L.S)

La Luga

De Apiao a la pasta de dientes

Los principios de la Luga

Hoy en día prácticamente todo Apiao se dedica a la extracción/ recolección y comercialización de Luga, sin embargo no siempre fue así. Los más antiguos de Apiao recuerdan que en sus tiempos consideraban que meterse al mar a extraer algas era «cosa de pobres», que no había por que rebajarse ha hacer eso, no era considerada una mercancía, por la mayoría de los apiaguanos, de hecho no lo es en la actualidad, fuera de los meses estivales (recordemos que no tiene otro uso que la comercialización).

Considero que esta apreciación se daba principalmente por que antes de que la Luga entrara a la economía apiaguana, del mar se extraían solo pescados y mariscos razón por la cual consideraban denigrante que alguien se dedicara a sacar «maleza marina».

No obstante como nos explica Appadurai y Kopytoff, lo que para unos es basura para otros puede ser, sin problemas, una mercancía.

La afirmación de que sacar Luga era «cosa de pobres» no se alejaba tanto de la realidad pues al ser la economía apiaguana principalmente familiar, son los mas desprotegidos en cuanto parentela y tierras quienes trabajan para otros. Si tomamos en cuenta que la Luga desde sus principios se presenta como un trabajo realizado para terceros, se entiende por que se le consideraba «trabajo de pobres»

A.F me cometa en una caminata por la playa:

«Mire ese viejo sacando Luga (apuntando a un señor de edad unos metros lejos) ese viejo era igual que todos en su época, lo miraban en menos a uno por sacar Luga,, decía que eso era para los pobres, que como iban a andar sacando un alga que no sirve para nada. Mírelo ahora»⁸

J. C reconocido entre sus pares como el primer «lugero» compró la primera lancha de Apiao, la «Apaiguana» con esta llevaba desde Apiao a Achao la Luga que sacaba y además compraba la de los otros. Hoy J.C tiene tres lanchas y es una de las personas con más poder económico de la isla. Antes de la Luga (según el cuenta) pertenecía a una de las familias mas pobres de Apiao, y Además una familia con padre ausente, lo cual como sabemos puede ser un serio desmedro en una economía familiar

La gente recuerda que la Luga era muy mal pagada, sin embargo igual la trabajaron porque por primera vez un producto estaba ofreciendo dinero de manera directa. La Luga y el dinero los acercó Achao, la gente empezó a ir todos los meses a comprar, prácticamente toda la isla dejo de plantar trigo pues ahora compraban harina, y a su vez mate, azúcar, vinos y cervezas principalmente. En poco tiempo la inserción de la Luga cambio muchas de las prácticas económicas y valoración de recursos de los apiaguanos.

La Luga y la modernidad

Con el pasar del tiempo la extracción y recolección de Luga en los meses estivales se hizo generalizada, empezaron a llegar intermediarios desde Achao, el número de lanchas se engrosaba cada año, después de J.C, vinieron muchos. Prácticamente todos trabajan la Luga: profesores, niños, viejos, jóvenes, hombres, mujeres etc., todos los veranos las playas se llenan de montones de algas al sol y la afluencia de lanchas es la mas alta en el año.

Los apiaguanos reconocen en la inserción del comercio con algas un factor modernizante, pues para ellos trabajar la Luga ha significado en gran medida:

a) Acercarse más a Achao: Sobre todo por que con la inserción del comercio en algas, la cantidad de lanchas en Apiao subió considerablemente.

b) Manejar dinero: Sin duda esto concuerda con la relación que George Simmel establece entre dinero y modernidad, esta dice que «*En la medida que el dinero equilibra uniformemente todas las diversidades de las cosas y expresa todas las diferencias cualitativas entre ella por medio de diferencias acerca del cuanto, en la medida en que el dinero con su falta de color e indiferencia se erige en dominador común de todo valor, en esta medida se convierte en el nivelador y pavoroso, socava irremediablemente el núcleo de las cosas, su peculiaridad, su valor específico, su incorporabilidad*» (Simmel 190, P. 252)⁹. Esto se puede ver claramente en la irrelevancia que cobro el plantar trigo. Una práctica asociada tradicionalmente a la economía apiaguana fue desmantelada por la inserción del dinero. La mercancía «harina» entrara en la misma categoría que una serie de nuevas mercancías que se obtiene por el contacto con Achao, tales como mate azúcar vinos y cervezas etc., la categoría del «cuanto».

El dinero se asocia, entre otras cosas a la implementación de negocios en Apiao, que acercan los bienes más preciados (mate, azúcar, vinos y cervezas) y al acceso a bienes materiales nunca antes vistos en la

isla, tales como televisores funcionando con generadores de electricidad

Ahora bien, frente a la inserción del dinero existe una fuerte crítica, hecha principalmente por las mujeres, esta se refiere a la relación: Luga-dinero-alcoholismo, esta dice de que la acumulación de dinero en poco tiempo deriva en que los hombres gasten mucha plata en alcohol, las mujeres de Apiao dicen que antes de la Luga se tomaba pero no tanto como ahora. Hoy hay negocios que se dedican principalmente a tener constantemente vino y cervezas durante el verano.

c) Relación con mercados internacionales: El factor modernizante es también reconocido entre los apiaguano en la nueva relación con mercados internacionales. Ahora bien, este reconocimiento va acompañado de una conciencia colectiva de los apiaguano de su posición en el ciclo económico de la Luga, esta relación económicamente moderna para los apiaguano, los instala como el último y menos beneficiado eslabón de un proceso internacional, critican vender materia prima barata a Japón y que este después la venda cara en productos acabados

Como podemos ver los apiaguano reconocen en su inserción a la economía de la Luga un positivo acercamiento a la modernidad, sin embargo también critican esta modernidad principalmente por los vicios que trae la acumulación de dinero y en las injusticias de un contexto «económicamente moderno».

Ciclo económico de La Luga:

De japoneses y Apiaguano

Como creamos y difundimos imaginarios del «otro» es una de las característica que nos evidencia culturalmente, las atribuciones que otorgamos a nuestros pares finalmente están representándonos mas a nosotros mismos que a quienes estamos caracterizando. En este juego de representaciones del otro llama mucho la atención las atribuciones que los Apiaguano otorgan a los japoneses, pues la imagen más difundida se articula como una **exo-denominación** de «lo lejano» de «lo radicalmente distinto» pero a su vez de «lo relacionado» en términos del ciclo económico de la Luga. Es recurrente escuchar entre los apiaguano y chilotos en general, historias sobre los japoneses que llegan a las salmoneras o a la compra de algas, los describen como «máquinas» que comen de todo, trabajan mucho y bien, y no desaprovechan nada. Estas atribuciones que quizás sean reconocibles para concepciones mas generales de «la cultura japonesa» los apiaguano

los sustentan con experiencias cotidianas, pues muchos han convivido laboralmente, aunque sea una vez, con japoneses.

I.C nos dice:

«Una vez estaba en la línea donde se revisaban los alevines de salmón, y de repente llego un japonés, que venia a comprar para llevarse para su país, fue para la línea y se mando dos huevos crudos, todos lo queramos mirando»

M.S dice:

«Yo me embarque con los japoneses, esos gallos no paran, trabajan calladitos y super bien, se la arreglan con lo que sea y aprovechan todo al máximo, a mi me llaman la atención, fíjese que una vez desembarcamos y todos fuimos a parar a casas de mujeres, buscando una atención, los japoneses iban rapidito no perdían tiempo, altiro a la cama na de baile ni trago, hasta en eso no desaprovechaban tiempo»

En el caso de los apiaguano todas estas atribuciones hacia los japoneses son especialmente vaciadas en la explotación y comercialización de la Luga. Los apiaguano reconocen en los japoneses la etapa final del ciclo económico que involucra a la Luga, este reconocimiento viene estrechamente acompañado de una fuerte crítica al capitalismo japonés, que compra la materia prima: «Luga» a bajo costo y produce por medio de tecnología, la costosa sustancia «Agar-Agar», con la cual usufructúan en el ámbito comercial, produciendo pastas de dientes, geles y cosméticos entre otros, y en el ámbito científico usando y vendiendo el Agar-Agar para estudios microbacteriológicos.

J.C nos dice

«Los japoneses hacen con la Luga el agar-agar, y con eso hacen de todo si hasta pasta dientes, y después la venden a nosotros mismos mas caro»

M.S

«El agar-agar es super importante, un vez un biólogo marino que trabajaba por acá me dijo que con este se hacían estudios microbacteriales, y para eso tenían que comprárselo a los japoneses. Y eso que esta acá, si es de la misma Luga».

Appadurai, nos dice que una de las características de los intercambios de mercancías en circuitos amplios, es la aparición de «mitos» entre productores, comerciantes y consumidores en torno, al origen o destino —depende desde donde no situemos— de las mercancías.

«Las historias e ideologías culturalmente construidas acerca del flujo mercantil constituyen un

lugar común en todas las sociedades. Sin embargo, tales historias adquieren cualidades particularmente intensas, novedosas y sorprendente, cuando son muy grandes las distancias espaciales cognitivas o institucionales entre producción, la distribución y el *consumo*.» (Appadurai 1991, p: 67-68)

El autor hace notar que muchos de estos mitos suelen caer en exageraciones, aunque no todo es fantasía:

«La mitología de circulación generada en los mercados de mercancías, es una mitología del rumor mezclada con información mas confiable referida a las reservas mercantiles, las regulaciones gubernamentales, los cambios de estación, las variables del consumidor, el desarrollo intramercado (incluyendo la intención o los motivos divulgados por otros especuladores), Etc» (Appadurai 1991, p: 71)

El carácter mítico del que Appadurai nos habla no se daría específicamente en la conceptualización del los japoneses como la ultima etapa del ciclo económico que involucra a la Luga, esto es efectivamente así, además en conversaciones con Biólogos Marinos pude comprobar que la sustancia «Agar-Agar» efectivamente se hace con Luga, y que son los Japoneses quienes principalmente la suministran. La «ilusión» en el flujo mercantil se daría mas específicamente en la imagen del «japonés-capitalista-antagonista», esta ocultaría o por lo menos desviaría la mirada al hecho de que quienes se enriquecen con su trabajo son también intermediarios directos y por sobre todos indirectos, me refiero a quienes se encargan finalmente exportar al Japón la Luga de Apiao y de cientos de otras comunidades algeras.

Ahora bien el autor aclara que estas «mitologías» pueden intensificarse, independientemente en cada caso, entre productores o consumidores Según mi opinión donde reina la ambigüedad es sobre todo en la esfera de los consumidores, lo que Appadurai llama «*consumidores alienados*» que no tienen la mas mínima idea del origen de los productos que consumen. Me pregunto ¿cuantos de quienes leen estas líneas tienen una tesis más sólida en torno al origen de cosméticos, geles o pastas de dientes?

Al comenzar este apartado decíamos que las representaciones que tenemos del otro en gran medida simbolizan a uno mismo más que al caracterizado. En este sentido la conceptualización apiaguana de japoneses como icono del enriquecimiento con la Luga tiene directa relación con 1) su **endo-denominación** inheren-

te a una conciencia colectiva que se autoreconoce como el grupo menos beneficiado en el ciclo económico de esta mercancía, pero también 2) Con una inconciencia relativa al enriquecimiento de intermediarios directos e indirectos, toda vez que estos pagan una miseria por el arduo trabajo de extraer y recolectar Luga. Finalmente se da un proceso sinérgico, -es decir el entender todo por una parte¹⁰- se vacían todas las críticas en la imagen del «mercado Japonés»; olvidando las responsabilidades del «mercado nacional»

Luga: El alga moderna, el plástico marino

La diversidad de productos asociados a la Luga no es del todo sorprendente, esto pasa por que su propia materialidad es «plástica» cuando esta mojada es plasmática como un gel, si se pudre incluso llega a ser como una pasta, húmeda en su estado ideal para la comercialización es como un globo si se extiende aumenta su transparencia y demasiado seca es como plástico quemado.

M.S dice:

«La luga es moderna, es como el plástico, si esta mojada es como globo y si esta seca como plástico duro. Yo creo que por esto le gusta a los japoneses, no ve que esos hacen todo de plástico»

Lo más interesante según mi opinión es que la Sra M.S hace una excelente descripción de la materialidad de la Luga, que se asemeja mucho al plástico, las semejanzas de la Luga con el plástico no son solo visuales sino también y principalmente táctiles.

Como esta mercancía de la modernidad en Apiao se asemeja tanto al icono de la mercadería de la modernidad a nivel mundial no deja de inquietar.

El plástico es la sustancia de la transformación moderna, dirá Ronald Barthes:

«El plástico resulta un espectáculo a descifrar: el espectáculo de sus resultados. Ante cada forma terminal (vajilla, cepillo, carrocería de auto, juguetes, tela, tubo, palangana o papel) el espíritu no deja de imaginar la materia primitiva como un jeroglífico» (Barthes, 1981 p: 176).

La Luga es efectivamente muy parecida al plástico en su materialidad y según creo, también en los términos que Barthes reflexiona, un alga que se transforma en geles para el pelo, cremas antiarrugas, pasta de dientes y conductor para estudios biológicos, sin duda tiene algo de sustancia jeroglífica.

Redes y estrategias culturales en torno a la Luga

La fuerte crítica hecha al capitalismo japonés ha derivado en redes, compromisos y estrategias culturales que intentan potenciar los beneficios económicos de la extracción de Luga, pero por sobre todo colectivizan y socializan esta práctica económica transformándola así en una práctica claramente cultural.

Cuando llegamos por primera vez a la playa, llamó mucho la atención de que la gente dejaba montones de Luga en diferentes partes de la playa, sin seguir «ningún orden» ¿cómo la gente reconocía sus montones? y por sobre todo ¿cómo sabían que montón era de quien?, y efectivamente lo sabían, doña M.M sin ninguna complicación me decía por ejemplo: ese montón es de la V.S ese de T.S, ese de allá es de don A.R y ese no se, pero debe ser de don M.S

Este conocimiento se articula por medio de la constante transmisión de información entre los lugeros, de quien saco luga, de donde saco, cuanto lleva acumulado etc. Toda esta información es ocupada para formar **redes** de apoyo, entre grupos de familiares o amigos.

Dentro de las ayudas colectivas que se intercambian están: a) La protección al robo externo (pues no se concibe la posibilidad de robo interno), b) Tapar la Luga de los otros si llega la noche o si llueve repentinamente. Un día empezó a llover y pregunté a doña M.M porque no íbamos a tapar la luga y contesto:

«No te preocupes si la V.S me la tapa, total yo se la tapé anoche»

Inmediatamente pregunte: ¿qué pasa si V.S no está en la playa ahora?, A lo cual contesto:

«No, si a esta hora ella va para allá»

Efectivamente fue así, el conocimiento de los tiempos de una y otra finalmente les permite complementarse y apoyarse.

Al referirnos a **estrategias** culturales en torno a la Luga, nos referimos principalmente a las técnicas usadas por los apiaguano para subir el peso de la Luga y por ende cobrar más por menos alga. Caracterizamos esta práctica como cultural porque finalmente es el resultado y respuesta a una conclusión colectiva de los lugareños frente a la injusta posición que tienen en el ciclo económico de la Luga, el cual se acentúa con los bajos precios que pagan los intermediarios. Don A.R nos dice.

«Antes nosotros no sabíamos, entregábamos la Luga limpia y sequita y teníamos que hacer sacos y sacos para sacar algo de plata, en cambio los intermediarios de Achao habrían la bolsa las mojabán y tiraban un poco de arena... sacaban

mucha más plata. Ahora se sabe acá, la Luga antes de venderla hay que por lo menos bendecirla, para que suba el peso, si en el fondo no te están pagado nada por todo el trabajo que uno hace»

Las estrategias para subir el peso son diversas: aplicar arena, piedrecillas o conchas a los sacos sin embargo lo más usual es humedecer la Luga con agua, ya se dejándola uno o dos días en un piso de tierra húmedo o «bendiciéndola», bendecir la Luga significa salpicar abundante agua en la Luga (asemejando así a un cura bendiciendo) poco antes de que llegue el intermediario a pesar, de esta forma los sacos de Luga suben su peso.

La bendición de la Luga es realizada prácticamente por todos los lugeros y lugeras, en cuanto al relleno de arena y piedrecillas son mas recatados pues son muchas la historias que circulan en torno a intermediarios que rajan bolsas ven el engaño y cancelan la compra de toda la Luga de la lancha, incluso la de otros vendedores. Los intermediarios pueden hacer esto por encontrarse en una situación privilegiada, alqueros hay por montones en Apiao y en Chile

Notas

¹ Pablo Acuña ensayo sobre las relaciones étnicas y Diego Muñoz quien lo hizo sobre la religiosidad.

² Núcleo de investigación en Islas y Archipiélagos, U.A.H.C. dirigido por Andrea Sellenfreund.

³ Rivers citado en Kopitoff (1991).

⁴ Geertz citado en Appadurai (1991).

⁵ Merluis Australis.

⁶ Merluza de Cola.

⁷ Mary Douglas.

⁸ Cabe destacar que tras conversar con el hombre imputado me confirmo la tesis de don A.F. trabajar la Luga era considerado «de pobres».

⁹ Esta cita es sacada del texto: «*El individuo y la libertad; ensayos de crítica de la cultura* Ed. Península (1970), el autor desarrolla mas esta idea en el texto «*Philosophy of Money*» (1907).

¹⁰ Sinegdoque, término introducido por Ferdinand de Sussure, se refiere entender la totalidad de un fenómeno sólo por un parte seleccionada.

Bibliografía

ACUÑA Pablo, MORALES Cristian, MUÑOZ Diego: *Etnografía en Apiao; Tres Ensayos Antropológicos sobre una isla Chilota*, Documentos del núcleo de realidad insular de la U.A.H.C, Santiago 2003. <http://www.academia.cl/islas/mas-apiao.htm>

APPADURAI Arjun: «Las mercancías y la política de valor» en *La vida social de las cosas*. Editorial Grial, México, 1991

BARTHES Roland: *Mitologías*, Editorial FCE, México 1991.

BOURDIEU Pierre: *Los investigadores y el movimiento Social*, Le monde Diplomatique, Edición Cono Sur, Número 32, Febrero de 2002.

BRINK Guillermo: *Plástico/endémico; Identidad y asilamiento en el Archipiélago de Juan Fernández*, Tesis de Grado, Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago 2005

DOUGLAS Mary e ISHERWOOD B: *El mundo de los bienes; hacia una antropología del consumo*, Editorial Grial, México, 1990

DOUGLAS, Mary. *Estilos de pensar*. Series en Cladema. Barcelona, España: Gedisa, 1998

GEERTZ Clifford: *La interpretación de las culturas*. Series en Cladema. Barcelona, España: Gedisa, 2005.

KOPYTOFF Igor: «Biografía cultural de las cosas» en *La vida social de las cosas*, Editorial Grial, México, 1991.

MALINOWSKI Bronislaw: *Los argonautas del Pacífico Occidental; Un estudio sobre el comercio y aventura entre los indígenas del archipiélago de la Nueva Guinea Melanesica*, Editorial Península, Barcelona 1995

SAAVEDRA Leandro. *La decisión de quedarse*. Programa Ciudadanía y gestión local, Zona Sur, Ciclo 1999-2000. <http://www.ciudadania.uchile.cl/pdf/SUR6.pdf>

SIMMEL George: *El individuo y la libertad; Ensayos de crítica de la cultura*. Ed Península, Barcelona 1998.

Aproximación Hermenéutica a la Historia de la Explotación Maderera en Curacautín y Lonquimay (Araucanía, Chile): Mundo de Vida y Actores Sociales (1938-1976)¹

Fabian Paillacheo Cancino*

Resumen

Para abordar la historia de la explotación maderera en Curacautín y Lonquimay (Araucanía, Chile), la investigación se posiciona teóricamente desde la corriente hermenéutica dentro de las ciencias sociales. El eje central lo constituye el concepto de *mundo de vida*, el cual se utiliza para abordar el saber histórico compartido que poseen los actores en la actualidad. Pero antes de adentrarse en este ámbito, la investigación toma en consideración los antecedentes históricos del área de estudio, para no perder de vista los factores externos que influyen en la transformación del mundo de vida local, en particular el desarrollo de la economía de mercado en la zona. En este sentido, se toma como acontecimiento histórico la instalación de la Fábrica Mosso en Curacautín (1938), la cual estimula todo un cambio estructural en la economía local. Con la Fábrica Mosso emergen nuevos actores sociales en torno a la explotación maderera, entre ellos, obreros de fábrica y de faena, comerciantes, propietarios indígenas y

empresarios locales. Luego, para los fines de la investigación, este antecedente solo se considera como preámbulo y contexto general de las interacciones sociales. Para acceder al mundo de vida local, el elemento central lo constituye la *narración* llevada a cabo en un contexto comunicativo, donde los actores explicitan su saber histórico en términos discursivos. Para ello se utiliza el concepto de *etnodescripciones*, que surge del registro de estas narraciones en el contexto de una entrevista. A partir las etnodescripciones recopiladas, se optó por centrar la interpretación solo en dos de los actores identificados, el *comerciante intermediario* y el *longko mapuche*, y en sus interacciones en el contexto maderero. Finalmente, el propósito es profundizar en la fundamentación teórica de la historiografía social a partir de un abordaje hermenéutico, que le concierne tanto a la misma historiografía, como a la sociología y a la antropología.

Palabras Claves: Curacautín, Lonquimay, mundo de vida, narración, saber histórico, comerciante intermediario, longko pehuenche.

* Escuela de Antropología, Universidad Austral de Chile. f_paillacheo@yahoo.es