



**Susana Cárcamo Rojas**

Laboratorio de Estudios Socioecológicos, Departamento de Ecología,  
Facultad de Ciencias Biológicas, CAPES<sup>1</sup> /  
[PUC/su.transcripciones@gmail.com](mailto:PUC/su.transcripciones@gmail.com)

Fecha de recepción: 30 de junio de 2020

Fecha de aprobación: 16 de julio de 2020

**E**l oficio de la pesca artesanal en Chile, en la actualidad, se forja con las manos de mujeres que comienzan a visibilizarse en este rubro históricamente masculino. Esta nación y Estado las conoce de manera somera; y aun así, son agentes imprescindibles y “silenciosas” de este sector estratégico para la economía del país. Las artesanas de la pesca actualmente son el veintitrés por ciento de las más de ochenta mil personas que trabajan como recolectores, armadores, buzos y pescadores a pequeña escala y construyen redes de contacto con otras y otros pescadores, a la vez que forjan un empoderamiento personal y social surgido con la apropiación cotidiana que hacen de sus territorios costeros; saben custodiar y propiciar comportamientos culturales como el conocimiento y aprovechamiento de los recursos que crecen en sus contextos socioecológicos. Éstos se vislumbran como sistemas en la medida que subsistemas naturales y sociales se acoplan y coevolucionan para acercarse a una sustentabilidad práctica.<sup>2</sup>

El vínculo: mujer, oficio y territorio se representa en estas fotografías. La fotografía como objeto visual<sup>3</sup> e imagen fija documenta y representa el acontecimiento y la especificidad cultural; la narra de modo interno y externo, construye una historia a la que describe e interpreta y lo hace aquí desde una mirada antropológica que enfatiza esa relación; trabajadora y ambiente singularizada por la presencia de *la mar*. Así le dicen pescadoras y pescadores a esa masa de agua que en Chile, longitudinalmente, llega a los más de seis mil kilómetros de extensión. Las fotografías se tomaron en 2017 y 2018<sup>4</sup> en las zonas centro y sur de Chile. La disposición de las imágenes traza el recorrido: parten de la localidad de Pichicuy (Petorca, V Región); pasan por Las Cruces (El Tabo, V Región), Navidad (Navidad, VI Región); llegan al sur, en las localidades de La Panpina (Los Muermos), Lolcura (Maullín), Pureo Alto (Calbu-

<sup>1</sup> Centro de Ecología Aplicada y Sustentabilidad. Centro UC, Chile.

<sup>2</sup> Andrés Marín y Stefan Gelcich, Gobernanza y capital social en el co-manejo de recursos bentónicos en Chile: aportes del análisis de redes al estudio de la pesca artesanal de pequeña escala, *CUHSO. Cultura, Hombre, Sociedad*, núm. 22 (2012): 131-153, 133.

<sup>3</sup> Marcus Banks, *Los datos visuales en investigación cualitativa* (Madrid: Ediciones Morata, 2010), 32.

<sup>4</sup> Corresponde al trabajo de campo para un libro sobre innovación alimentaria y autoconsumo de recursos del mar con enfoque de género, que actualmente se encuentra en etapa de edición. El trabajo se llevó a cabo en dos fases; la primera, entre junio y noviembre de 2017, y la segunda, entre diciembre y abril de 2018 en un total de doce localidades, y con 13 mujeres.

co), Isla Caucahué (Quemchi, Isla Grande de Chiloé), y finalizan en Contao (Hualaihué), estas últimas cinco pertenecen a la X Región de Los Lagos.

Mujeres en la orilla o en el borde costero como la de Pichicuy, Las Cruces, Navidad, La Panpina, Pureo Alto, Lolcura y Quemchi, y en el espacio de las cinco millas mar adentro que a la pesca artesanal le está permitido trabajar, como en Contao. Aquí se desarrolla la pesca demersal; la de la merluza austral, a 350 metros de profundidad, que es cuando se cala el espinel de fondo con la línea de mano o línea madre. Todas extraen, recogen o pescan estos recursos marinos, que componen la primera fase de la cadena productiva. Luego, los transforman y comercializan en línea de procesados y frescos; innovan, sustituyen y también los autoconsumen. Ésta es la forma en que la mujer, en su función de mariscadora, alguera y pescadora, practica un rol trascendente: promueve el quehacer y la alimentación en sus hogares y localidades.

Los recursos del mar sólo logran salir de su condición natural y convertirse en sustento alimenticio a través de la memoria corporal y biocultural<sup>5</sup> de estas mujeres, cada una en su propio tiempo y de acuerdo con su sistema local. Por eso no es sólo el espacio físico, es también el territorio vivido;<sup>6</sup> cada cual y en conjunto, lo construyen. La captura fotográfica, además, recobra la biodiversidad de paisajes, de vegetación y fauna. En cada lugar abundan o escasean colores, y con ello determinadas riquezas marinas que tal vez ya no rebosan en la actualidad, como las machas en Pureo Alto; sin embargo, sale el caracol, la almeja, la lapa, el piure y a veces el erizo renace en esta playa de bolones.

La fijación de la escena es espontánea y en paralelo, amortiza la condición del tiempo de la que la pescadora depende; jornadas de trabajo que se inician al amanecer, como en Quemchi, aquí la labor es rápida: en dos horas la marea sube y se puede perder lo recaudado. Otras siguen al mediodía o bien por la tarde, después de almuerzo, a eso de las cuatro p.m., cuando hay baja marea, porque con pleamar o marea alta y mucha neblina es difícil mariscar o recolectar alga como en Pureo, la Panpina, Las Cruces y en el sector de La Boca.

La serie se inicia con la alguera de Pichicuy; si bien no proviene de tradición pesquera, su saber y memoria corporal le indican por dónde ir en las mañanas. Identifica el intermareal, donde recoge el alga huiro palo (*Lessonia trabeculata*) que flota en la superficie; es su sustento monetario. La “arañita” —como extensión de sus brazos— alcanza lo que “la mar bota”, con ella recoge entre veinte y treinta kilos que transportará en sus hombros para secar y pesar.

Las otras recolectoras de orilla y mariscadora a pie recolectan con sus manos algas bentónicas con importancia económica y para consumo humano. Algas pardas como el alga cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) se encuentra entre los roqueríos o en borde mar, luego la ensacan y segan en las dunas. *La alguera extrae* el alga roja como el pelillo (*Gracilaria chilensis*) *de una parcela en el río* y lo guarda en una malla fabricada a base de nylon. Tienen otras herramientas —además de sus manos— hechas con madera y fierro, como es el “gualato”, para extraer almejas y

<sup>5</sup> El término ayuda a comprender el manejo que las sociedades y sistemas tradicionales de producción de pequeña escala hacen de su naturaleza más próxima. Mayor referencia en: Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols, *La memoria biocultural. la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales* (Barcelona: Icaria Editorial, 2009), 13 y 29.

<sup>6</sup> Francisco Ther Ríos, “Prácticas cotidianas e imaginarios en sociedades litorales. El sector de Cucao, Isla Grande de Chiloé”, *Chungará, Revista de Antropología Chilena*, vol. 40, núm. 1. (2008): 67-80, 68.

piure, o la varilla con dos azas para sacar erizo; el “palde”, para sacar choros del roquerío y para desenterrar la navajuela del suelo fangoso. Los canastos para que almacenen sus productos se confeccionan con fibras vegetales como la quila (*Chusquea quila*) y también con junquillo o junco.

Para concluir, aquí el significado antropológico es la presencia tácita de las mujeres, y lo que agrega el texto como accesorio descriptivo es fijar y concretar ciertas prácticas tradicionales, vigencia y memoria que denotan estos cuerpos empapados de indicaciones adaptativas, que les recuerdan lo que es el vivir de la tierra y de *la mar*. La fotografía es para ellas un recurso de identificación, proximidad y reflexión sobre su corporalidad, oficio y actitud.



Alguera con 25 kilos de huiro recolectados. Sector “Marisquero Largo”, Pichucuy.  
Autora: Susana Cárcamo Rojas.

Preparación de montoncitos de huiro para el pesaje, aproximadamente de 30 a 35 kilos cada uno. Sector “Marisquero Largo”, Pichucuy.  
Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Algueras de la cooperativa Puesta del Sol. Recolección de cochayuyo en Playa Negra, Las Cruces.  
Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Cochayuyo recolectado para autoconsumo. Playa Negra, Las Cruces. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Alguera. Recolección del cochayuyo en área de manejo sector La Boca, Navidad. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Alguera. Recolección del alga cochayuyo en playa El Pescao, La Panpina. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Alguera. Recolección del alga pelillo en río Lolcura, Lolcura. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Mariscadora con herramientas de trabajo durante marea baja; canasto elaborado con quila y varilla con dos azas de fierro para extraer erizos. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



“Manos con caracoles”. Mariscadora durante baja mar, Puro Alto (Calbuco).  
Autora: Susana Cárcamo Rojas. Revelado digital: María Cristina Raty de Halleux.



Preparación de línea de mano. Arte de pesca; espinel de fondo con guía de mano a pulso para la pesca de merluza austral. Golfo o seno de Reloncaví, Huilaihué. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



“Vivir el territorio”, mujer en la pesca de merluza austral en lancha “Caicuto”. Seno de Reloncaví, Huilaihué. Autora: Susana Cárcamo Rojas.





Pescadora y recurso marino; pescado róbalo que crece en estuario. Seno de Reloncaví, sector de Contao, Huilaihué. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



“Amanecer en Isla Caucahué”. Mariscadoras en baja marea recolectando navajuela con palde y a mano, Quemchi, Isla Grande de Chiloé. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Mariscadora en búsqueda del recurso con sus herramientas; canasto y “palde”.  
Isla Caucahué, Quemchi, Isla Grande de Chiloé. Autora: Susana Cárcamo Rojas.



Canasto con caracoles (siete kilogramos, aproximadamente), elaborado de junquillo y “palde”.  
Isla Caucahué, Quemchi, Isla Grande de Chiloé. Autora: Susana Cárcamo Rojas.