

Relatos de Familias Changas



FUNDACION
SUPERACION
DE LA POBREZA

SERVICIO PAÍS

RELATOS DE FAMILIAS CHANGAS

AUTORES

© Fundación Superación de la Pobreza 2023
Distribución gratuita

COORDINADORA DE PROYECTO

Carolina Tamayo

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

Nicolás Tabilo
Belén Cortés
Andrea Hernández
Francisca Briones

IMAGEN DE PORTADA

Nicolás Tabilo

EDICIÓN DE CONTENIDOS

Mauricio Rosenbluth
Miguel Becerra

EDICIÓN GENERAL

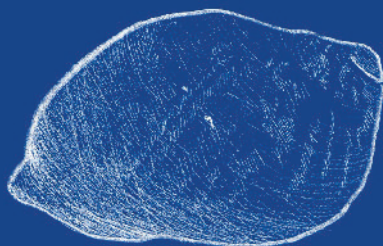
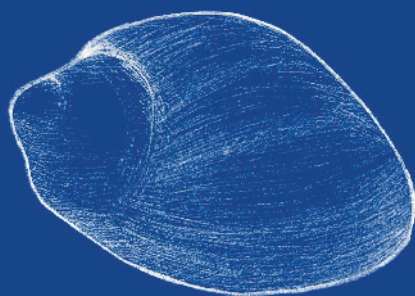
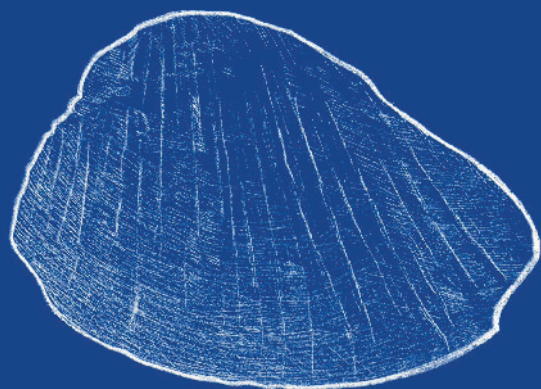
Claudia Marchant

DISEÑO, DIAGRAMACIÓN, FOTOGRAFÍA e ILUSTRACIÓN

Nicolás Tabilo

Agradecemos y reconocemos el aporte de cada una de las familias changas participantes de este proyecto

Relatos de Familias Changas



Indice

Introducción	06
Familia Vergara	09
Familia Contreras	25
Familia Valdivia Pastén	37
Familia Velásquez	47
Familia Tapia	57
Punta de Choros	73

Introducción

En la búsqueda de relatos changos nos adentramos en las narraciones de un pueblo costero que hoy busca reivindicación, donde en algún momento de la historia chilena se desconoció su existencia, a su gente, su cultura. Hoy, este pueblo trata de dar sentido a la poca información.

Busca reescribir una historia mal contada o una historia a medias, como dicen ellos, en donde la conversación es la manera de sentirse vivos en el territorio y es ahí donde aflora el carácter que todo chango tiene.

El orgullo que sienten por sus raíces, los hacen volver a las memorias guardadas de antaño, cuando solo era un pueblo que existía en libros de cronistas y que hoy son relatado por ellos, por sus protagonistas, quienes le dan sentido a su historia,

ponen en valor sus memorias familiares ancestrales. Plasmar una historia, un relato local sobre la vida de algún chango, es el anhelo que ha tenido este pueblo por muchos años, debido a su conciencia de la gran importancia de estos saberes. Esto no está concluido, es sólo un muy buen inicio y aún queda mucho por contar de este pueblo y su gente. La reconstrucción de historias ancestrales familiares, es el primer paso para seguir avanzando como pueblo vivo.

Carolina Tamayo





En la fotografía, de izquierda a derecha: Wilson, Héctor, María Eugenia y Rosa del Carmen Vergara en casa de María Piñones en Bahía Carrizalillo.



En la fotografía, de izquierda a derecha: María Piñones, Daniel, Rolando y María Eugenia Vergara, en casa de María Piñones en Bahía Carrizalillo.

Familia Vergara

Bahía Carrizalillo

Nuestro viaje por los relatos de familias changas se inicia en Bahía Carrizalillo, una localidad costera de la comuna de Freirina. Se encuentra a menos de 10 km de Caleta Chañaral de Aceituno y forma parte del extenso litoral de la región de Atacama. Posee un mar muy fértil que contrasta con la aridez que reina en tierra firme. No obstante en años lluviosos Bahía Carrizalillo y sus alrededores son el epicentro de uno de los espectáculos naturales más excelsos: el desierto florido. También este territorio ha acogido desde tiempos muy remotos a poblaciones humanas. En la actualidad algunos de los descendientes de estos primeros habitantes siguen viviendo y prosperando en Caleta Carrizalillo.

Al llegar, junto con la brisa marina nos reciben los Vergara, uno de los troncos familiares más antiguos

del lugar. Son una familia numerosa compuesta por pescadores y crianceros del borde costero. Nos invitan a pasar a su hogar. Parten hablándonos de la importancia del reconocimiento del pueblo chango como pueblo vivo. Durante décadas el Estado de Chile consideró a los changos o camanchacos como un pueblo extinto, como si tal cosa pudiera decretarse.

Sin embargo sus descendientes, y entre ellos la familia Vergara, han dado una larga lucha por el reconocimiento oficial de su existencia. Finalmente en octubre de 2020, y luego de años de presión, se logró que el Parlamento chileno reconociera que el pueblo chango seguía vivo.

Para la familia Vergara esto es algo importante y digno de ser conversado y relatado una y mil veces. Pero para entender el real significado de

este hito la familia Vergara ahonda en sus anécdotas y travesías desde tiempos muy remotos. Su historia es una cronología de mucha dedicación y sacrificio.

Reconocen que todas estas experiencias de vida los han hecho personas resilientes y orgullosas de su herencia cultural ancestral, herencia que levanta como figuras icónicas a Hilario y Lorenzo Vergara, abuelos de Rolando, Héctor, María y Carmen.

Así comienza este texto, bajo el abrigo y voz de los hermanos y hermanas Vergara.

Ser chango, ser changa

Ser chango o changa se relaciona con la familia donde las personas nacieron y fueron criadas. Tiene que ver con la relación íntima y profunda con el mar que les inculcaron padres, madres, abuelos y abuelas. Es ser portadores de una historia y cultura única. Ser criados amando el mar, aprendiendo a mariscar, manejando artes de pesca, recolección y una culinaria propia.

Es ser poseedores de un conocimiento muy profundo sobre el territorio y el maritorio que se habita y recorre, conocerlo como la palma de la mano.

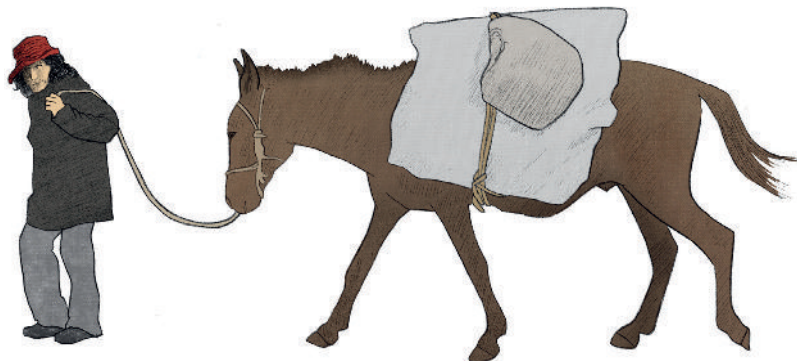
“Yo, Rolando Vergara, me considero chango. Mi taita también era chango. Otro chango neto era Osciel Vergara de Punta de Choros. Él era pescador. Personalmente considero que el chango es la persona que siempre ha vivido en el mar, que ha estado siempre conectada con el mar. Por ejemplo, no porque un pescador que venga de Santiago a instalarse aquí se va a convertir en chango. Para mí es el que ha vivido toda su vida en el mar y ha tenido sus ancestros y sus abuelos aquí. Los changos son los que andan por la orilla nomás, como esas pajaritas chiquititas, negritas que están por la orilla de la costa. Entonces los que son changos son los que están en la orillita nomás, igual que los pajaritos negros, porque los que andan [en] alta mar son marineros, no son changos. Los pescadores, los crianceros y las personas que siempre han vivido por estos lugares cerquita de la costa son los changos”.

Pescar y mariscar

“Cuando se vive a orillas de costas no se pasa hambre, ya que uno va y saca cualquier marisco para hacer comida, para alimentarse, para sobrevivir”.

Rolando se ha desempeñado como pescador artesanal. Realizó todo tipo de pesca en su juventud y la recolección de mariscos ha sido una actividad central y significativa para él. Menciona que cuando era joven andaba en el bote con alguno de sus hermanos, Héctor y Germán. Solían pescar juntos y hacer frente a las altas olas del mar.

Gracias a las enseñanzas del abuelo, toda la familia sabe charquear los mariscos. Primero sacaban el marisco del mar, luego lo cocían y después lo dejaban secar en la totora. Así lo mantenían por mucho tiempo más. El marisco preparado y secado correctamente puede guardarse por un largo periodo. Luego, para cocinarlo, se suele dejar en remojo. Ahí vuelve a adquirir su consistencia blanda, como “marisco fresquito”.



Intercambios

Con los pescados y mariscos secos la familia Vergara realizaba trueques y también ventas. María recuerda: “Mis hermanos tenían en la playita un bote. Ellos recalaban para ir un poquito más allá y sacaban el pescado. Lo enredaban en la red y allí sacaban muchos pescados. En esos tiempos, cuando yo estaba niña, yo les ayudaba a ellos, de acá pa’ allá. Me mandaban en un burro a vender en Carrizalillo. Como medio de transporte utilizábamos mucho el burrito”.

También otros arrieros llegaban periódicamente a Bahía Carrizalillo. Solían comprar pescado en el lugar,

el que después era llevado a distintas localidades cercanas del interior.

El abuelo de los Vergara hacía lo mismo. Preparaba las arrieras, cambalaches y esas cosas. Iba vendiendo por el borde costero.

Criancería

Se suele asociar al pueblo chango solo con el mar, lo que constituye una imagen equivocada. Además de pescar y mariscar muchas familias changas dedican parte de su tiempo a la criancería y a la recolección. Los hermanos Vergara no son la excepción. Además de pescadores y mariscadores, pastorean cabras y de ellas obtienen carne, leche y cuero.



Los afuerinos

Los Vergara cuentan que ser chango o changa ha sido difícil. No solo porque el Estado de Chile negó la existencia de su pueblo por décadas, sino también porque hoy existen múltiples barreras para vivir el modo de vida de los changos. Se han levantado diversas restricciones a la pesca y recolección de orilla y se han aplicado normas y regulaciones que han pasado por alto la forma de vida y ocupación del territorio y maritorio ancestral-tradicional del pueblo chango. También la sobreexplotación de la pesca industrial, la contaminación minera, las cuotas de pesca y las concesiones han acorralado a los changos y changas, y debido a ello muchos no han podido seguir practicando sus labores tradicionales o lo hacen con mucha dificultad.

Con la llegada de los afuerinos, que han aparecido súbitamente y en gran cantidad, de la mano de tomas ilegales, parcelaciones de agrado, empresas, etc., los changos han sido invisibilizados en sus propias calatas.

“Nosotros antes... desde aquí po-

díamos mirar las islas y escuchar los sonidos de los botes acercándose a la orilla... pero ahora no se puede escuchar nada, no se puede ver nada. Con las flores silvestres pasa igual. Antiguamente uno transitaba de una casa a otra y era pura malvilla o flores. Ahora no se ve nada. Es puro camino, puras casas, todo el borde costero está cercado y construido. Las mismas personas que hacían la extracción del huiro antiguamente podían pasar con la carretilla por cualquier lado. Se ha dejado invisibilizada a la gente que es autóctona o nativa. Antiguamente las casas eran abiertas para todos. Si se tenía que dejar la casa abierta se dejaba. Nadie te iba a robar. Pero ahora la gente nativa cierra las casas porque igual llega la delincuencia, la droga”.

Debido a la ocupación del territorio y el maritorio por personas externas, los changos se han visto forzados a dejar muchas de sus costumbres ancestrales, ya que no pueden practicar la trashumancia, la pesca y la recolección como antes. Afectados por prohibiciones de diverso tipo, no pueden visitar algunos de sus lugares de significación cultural y espiritual. Se han levantado

alambradas, segundas viviendas y se han realizado obras viales y de infraestructura productiva que han afectado conchales, cementerios, pictografías, etc.

Los Vergara sostienen que es fundamental e insoslayable que las y los changos que han vivido toda su vida en el borde costero sean reconocidos como habitantes originarios del territorio.

Respeto por el mar

Para los Vergara ser changos y changas implica cultivar un gran respeto por el mar. Se trata de un valor que se inculca y hereda de generación en generación. De abuelos y abuelas han recibido esta enseñanza y valor: en todo momento se debe mantener una conducta de respeto hacia el mar: al ir a pescar, a marisquear o inclusive cuando los niños y niñas salen a jugar a la playa y roqueríos.

Vestigios

El territorio alberga muchísimos vestigios arqueológicos del pueblo chango y su pasado. Los conchales son uno de ellos, que corresponden a montañas de conchas acumuladas en un sector de la playa y/o campos dunarios donde antiguamente los changos y changas desconchaban su comida. En ellos se suelen hallar más que restos de moluscos.

En la localidad de Carrizalillo aún existen conchales changos. Se trata de zonas que sirvieron para limpiar y preparar los productos que conseguían sus antepasados mariscando en el lugar. En estos sitios es posible hallar puntas de flechas, restos de cerámicas y utensilios que utilizaban en las faenas de limpieza y desconche. Para los Vergara estos sitios son muy importantes. Son parte de un invaluable patrimonio físico que es necesario conocer y proteger.

“Hemos encontrado y utilizado distintos tipos de anzuelos, los que dependen del tamaño y la boca del pez... si son grandes, si son chicos. Antiguamente los changos, para trabajar en la pesca, utilizaban un huesito como anzuelo”.

Actividades de la familia

Rolando Vergara en su juventud fue pescador artesanal de corvinas y todo tipo de pescado. Él y su hermano pescaban con redes. Por su parte Daniel Vergara se desempeña actualmente como recolector de algas. Leonor Vergara, hija de Rolando, se dedica al cuidado de su padre y también a la recolección de huiro. María Piñones, esposa de Wilson Vergara, es alguera y criancera desde muy pequeña y sabe mucho de la práctica de recolección del huiro. En la actualidad también realiza distintas labores del hogar. Rosa del Carmen se dedica a las labores de la casa. Y Maria Eugenia combina las gestión de la casa con labores de mar, como la recolección de orilla. También se considera a sí misma como campesina, ya que sabe sacar leche, hacer queso y cuidar cabras, entre otras cosas.

Tradiciones

Una de las tradiciones familiares más queridas de los Vergara es la reunión en torno al brasero. Se trata de una actividad de encuentro y esparcimiento donde toda la fami-

lia puede estar y compartir. Participan tanto adultos como niños, aunque los más pequeños deben permanecer mayormente en silencio, porque de lo contrario se les suele considerar entrometidos.

En el brasero nunca puede faltar un buen mate. También es habitual la preparación de churrascas al rescoldo y tortillas con mantequilla. Antiguamente a los más pequeños se les solía dar té en tarritos de leche condensada. Para que no se quemaran con el calor del té caliente a los tarros se les hacía un manguito.

Si bien hay cosas que han cambiado, reunirse alrededor del brasero es algo que se conserva hasta el día de hoy. La familia forma una ronda alrededor del fuego, sentados en banquitos de madera. Es el escenario predilecto para conversar de todo. Se cuentan las anécdotas sobre lo que se hizo durante el día y también se comparten y repasan las labores que se realizarán al día siguiente. Se habla sobre un sinfín de temas que pueden aparecer en el momento y, como se dice coloquialmente, “pelambrear su poco”.

También es el espacio para compartir con las nuevas generaciones



las historias de los antepasados, de los abuelos y abuelas. Al calor del brasero se traspasan y heredan las narraciones e historias que les conforman como pueblo.

Juegos de la niñez

Los Vergara recuerdan que de niños se entretenían con diversos juegos. Por ejemplo hacían camioncitos de madera. En ellos llevaban botellitas de agua que transportaban de un lugar a otro. También jugaban con caracolas de varios tamaños (chicas, medianas y grandes), las que recogían en los conchales, en las playas y el campo. Las coleccionaban. Armaban una especie de corral en miniatura y colocaban en su interior las conchitas, las que según tipo, coloración y tamaño representaban a corderos, cabritos, ovejas, etc. Las caracolas más grandes solían representar ovejitas, las más pequeñas corderitos. Las largas solían ser cabritos. La cota, que es un huesito de las falanges de las cabras, era otro juego con casi la misma dinámica, donde se representaba a integrantes de la familia; la cota grande era el abuelo y las cotas medianas eran los hijos.

En el desarrollo del juego de las conchitas ellos mismos definían el espacio de emplazamiento de los corrales y su materialidad. Leonor Vergara cuenta: “¡Es que nuestra familia era tanta!. Los primos y los hermanos jugábamos en la playa cuando éramos niños. Mi papá nos llevaba para que jugáramos. Y para saber de quién era cada caracol los marcábamos, les poníamos las iniciales”.

Para poder jugar y encontrar caracoles solían recorrer el lugar en busca de aquellos que por sus características fueran los más apropiados. Es un juego que ha pasado de generación en generación.

También los niños solían divertirse y bañarse en el mar. A veces los juegos y los deberes se entremezclaban a partir de tareas asignadas por los mayores. Cuidaban y jugaban con las cabras, iban por agua al pozo mientras cantaban y corrían, mariscaban, ayudaban a cargar y acarrear los productos (ya fueran mariscos o pescados), buscaban leña y se escondían, entre otros muchos juegos y labores.

Traslado

En el recuerdo de los hermanos y hermanas Vergara, hasta hace no mucho tiempo, las personas se trasladaban en burros de una localidad a otra. El que no tenía un burro debía viajar a pie. Debido a las dinámicas de comercio e intercambio los viajantes solían dirigirse al pueblo de Carrizalillo, donde vendían mariscos, pescados y algas, entre otras cosas.

La recolección de la leña era una labor que involucraba mucho a los niños de antaño. Se realizaba cerca de casa, a no más de dos kilómetros de distancia. En esos años era de vital importancia recolectar ramas y maderos, ya que todo lo que se cocinaba y calentaba se hacía por medio de braseros y fogones. Era una actividad diaria que obligaba a los niños a recorrer y conocer los recursos que ofrecía su entorno cercano.

Aprender en familia

Antiguamente no había escuela en la zona. Eran pocos los niños y niñas que se aventuraban en el sistema escolar. Sin embargo, todos y

todas recibían formación y educación de sus padres y abuelos. Se trataba de una educación en oficios y labores de mar, basada en la transmisión oral y vivencial en artes de pesca, recolección de orilla, construcción y reparación de embarcaciones y viviendas, etc. A veces esto era complementado con el estudio del silabario, que permitió que algunos pudieran aprender a leer y escribir. Pero más allá de la escritura, los changos y changas de antaño siempre fueron buenos para las matemáticas. Se manejaban muy bien en temas de pagos y comercio en general. Nunca se les podía pasar gato por liebre en estos menesteres.

Respeto a la abuela y al abuelo

Los Vergara tienen un gran respeto y cariño por sus abuelos y abuelas. Por medio de ellos y ellas han aprendido y heredado una parte importante e incluso crucial de la cultura de sus ancestros. Sus historias, vivencias y orígenes representan un cúmulo invaluable de enseñanzas, conocimientos y valores que les acompañan día y noche. Para Rolando y sus hermanos los abuelos eran los sabios de la familia. Las cosas debían hacerse tal y

como ellos ordenaban. Se entendía que dichas órdenes no eran arbitrarias, sino que derivaban de la gran experiencia y los aprendizajes que habían acumulado por décadas.

Vivienda

Suelen existir dos tipos de vivienda entre las comunidades costeras de la zona. Una de material sólido, habitualmente de madera o concreto, donde la familia vive gran parte del año, y que cuenta con un mejor equipamiento y servicios. La otra es el ruco, una vivienda temporal de material ligero que tiene una finalidad más bien laboral. Se suele ubicar a algunos kilómetros de la vivienda principal (a veces muy lejos), en zonas de extracción de algas, recolección de orilla y/o pesca. Es ocupada mayormente por los hombres, aunque tampoco es infrecuente ver a algunas mujeres y niños, en especial en épocas de receso escolar. Estas casas también reciben el nombre de toritos. Antiguamente eran construidas con materiales que brindaba el entorno, como piedras, tierra, totora, cueros, etc. En la actualidad se han incorporado otras materialidades como las planchas de zinc, los paneles de aglomerados, plásticos, etc.

En el pasado para iluminar las vi-

viendas se ocupaban velas y elaboraban “chonchones” (un tipo de lámpara), confeccionados a partir de una botella de vidrio y un pabilo.

Antiguamente se iba a buscar el agua a las norias por la playa cerca de Punta de Choros; hoy existe por la playa de Bahía Carrizalillo un pozo para los animales y otro para el consumo humano. La gran mayoría se abastece de él, quien descubrió el pozo de las cabras en el año 1980 fue Galvarino Vergara, padre de Rolando y el pozo para consumo humano fue descubierto en el año 1922 por Lorenzo Vergara, el abuelo de Rolando Vergara.

Roles

Con algunas diferencias, tanto hombres como mujeres solían desempeñar roles similares. Las mujeres de Bahía Carrizalillo iban a pescar, mariscar y pastorear. Otra tarea que realizaban comúnmente era armar y reparar las redes. Lo hacían con una aguja de madera que elaboraban a partir de una tablita. Esta técnica sigue vigente hasta el día de hoy. Muchas familias aún mantienen sus agujas de madera en las casas, ya sea como recuerdo o en algunos casos porque las siguen utilizando en la reparación de las redes.

Cuero de Lobo

Una práctica que está profundamente asociada al imaginario ancestral del pueblo chango es la construcción de balsas a partir de cuero de lobo marino inflado, afirmado y amarrado con sogas y madera. Según se cuenta, las embarcaciones eran grandes y los cueros se cosían con espinas, pero se desconoce en detalle las técnicas utilizadas en su elaboración, ya que hace muchísimos años que no se fabrican. Debido a que el cuero de lobo es muy duro, los hermanos Vergara sostienen que es muy probable que lo cosieran cuando aún estaba fresco. En ese estado posee una mayor ductilidad que permite darle la forma y poder maniobrarlo.

Los lobos marinos escogidos para elaborar las balsas solían ser los más viejos y más grandes. Se requerían cuatro lobos para armar una balsa. Para darles volumen se tenían que inflar a puro pulmón y con un hueso de pajarronilla.

Hace ya muchas décadas vivía Justo Espejo. El hacía balsas y le enseñó al abuelo Hilario.

Según se cuenta en la familia Vergara el tío Nicolás le enseñó a construir las balsas al chango Robe de Chañaral, que fue un gran referente en esta materia y uno de los últimos constructores de balsa en la zona.

El cuero de lobo no solo se utilizó para construir balsas. Al ser un material muy versátil y firme fue utilizado en la elaboración del capacho, que era un saco fabricado por los pirquineros para cargar los minerales que eran extraídos de las montañas. También se usó para elaborar monturas de caballos, cuerdas, pantalones y hasta puertas.



Lo mejor de vivir en Bahía Carrizalillo

Según Rolando y sus hermanos lo mejor de vivir en Carrizalillo es la tranquilidad y la unión que tienen con sus familiares. Nacieron y se criaron en estas costas y uno de sus mayores deseos es vivir hasta el último de sus días en la bahía.

Los hijos y nietos de los Vergara también son partidarios de la misma idea. Les gusta vivir en este espacio ya que les genera paz, tranquilidad, estabilidad y amor por el mar.

Los platillos

La familia Vergara, al igual que todas las familias changas del sector, es experta en la preparación de diversos platos como la ensalada de luche con papas, el salpicón de mariscos y el platillo de jerguilla.

El salpicón de mariscos se suele hacer con mariscos, aceitunas, cebollas, papas, cilantro y aceite de oliva, que se unen durante la cocción.

El platillo de jerguilla, por su parte, también es un plato reconocido del pueblo chango que puede ser comido como caldillo o asado. Usualmente se prepara como caldillo para las mujeres embarazadas, con el propósito de facilitar que “les baje la leche”.

Otro platillo es el loco, un tipo de cazuela que se prepara con carne de cabra, trigo majado, avena o chuchoca.

Las hierbas

Existen diversos remedios naturales basados en el conocimiento de las hierbas que crecen en el entorno. Un ejemplo de ello es la “hierba de tapón”. Suelen consumirla personas que están enfermas del estómago. En el pasado también se realizaban friegas con aceite de lobo para quienes estaban con alguna dolencia pulmonar. También, luego de freír chicharrones con aceite de lobo marino, éste se guardaba y luego se ingería con una cucharadita en ayunas.



Flores del desierto del sector de Bahía Carrizalillo después de las lluvias.

Para las nuevas generaciones

“Esperamos lo mejor para nuestro pueblo, para los más jóvenes. Que sigan adelante, nomás, que esto siga para las nuevas generaciones. Que se cuide el borde costero como lo cuidaron los antepasados de uno. Porque lamentablemente ya no se está cuidando. Si esto no se sigue cuidando, en unos años más ya no van a haber recursos para las futuras generaciones. Los niños que vienen serán los que sufrirán todas las consecuencias. Igual por otra parte no se respeta... El borde costero está cerrado. Vienen personas de afuera sin respetar a los que han vivido toda su vida aquí. El ambiente, las personas, los viejitos y los más jóvenes queremos vivir con bienestar. Y que se sigan las tradiciones. Somos del mismo apellido, somos los Vergara, nos une el apellido y la historia”.

María Piñones en su casa de Bahía Carrizalillo





En la fotografía, de izquierda a derecha: Georgina, Lidia y Rosa Contreras en la casa familiar. Caleta San Pedro.

Familia Contreras

Caleta San Pedro

Seguimos recorriendo hacia el sur y nuestra siguiente parada se ubica solo cinco kilómetros al norte de la ciudad de La Serena. Se trata de la Caleta San Pedro, cuyo origen se remonta a más de 150 años, con la llegada de las primeras familias pescadoras. Arribaron a este sector para recolectar machas y almejas. En esa época fueron cuatro las familias que llegaron a fundar esta caleta con el interés de asentarse y recolectar productos del mar. Una de ellas fue la familia Contreras, la que hasta el día de hoy sigue siendo parte de las familias que se han asentado en el territorio, permanecen en él y se encuentran unidas por su identidad changa. Es frecuente escuchar de familias con apellidos como Godoy, Munizaga, Valdivia, Velásquez, Arancibia y Camacho.

La práctica de recolección changa es la que se mantiene hasta el día de hoy por excelencia en la zona. Aún es posible ver trabajar en el mar a integrantes de esta familia, cuyo vínculo con el mar y la costa es indisoluble. Mal que mal es una relación que se nutre día a día, oleada a oleada.

Georgina Contreras

La gran responsable hoy en día de que esta familia mantenga esta historia tan viva es también quien ha mantenido a la familia unida, desplegada y presente en las costas de esta caleta. Se trata de Georgina Contreras, quien aprendió a trabajar el mar desde los 14 años como machera y hoy ya llega a los 91. Ella es portadora de una historia de sacrificio, entrega y amor hacia su familia expresados en cada día y cada año de su existencia e incorporados en los relatos de cariño, admiración y también en el profundo conocimiento y aprecio al trabajo en el mar que tiene su familia.

Siempre en el mar

Mucho antes, en sus inicios, los recuerdos de Georgina la llevan a la felicidad y la alegría de su juventud y la vida con su familia. Ella heredó de su padre la manera de estar y relacionarse con el mar con el fin de extraer las machas, lo que le permitió más adelante llegar a trabajar a la par con su padre, quien terminaba cerrando la jornada de recolección diciéndole a una joven y activa



Georgina: “Tá bueno, m’ija, ya estoy cansado de tanto sacar macha, tenemos el canasto lleno”.

De alguna manera Georgina marca un quiebre con la manera familiar de trabajar que existía hasta ese momento, ya que la labor de recolección mencionada solo le correspondía a su padre y a sus hermanos hombres. Su madre no era parte de este trabajo y tenía otras ocupaciones. Esta familia debía enfrentar la falta de dinero y la escasez dedicándose en su totalidad a trabajar, aun en su niñez, en un esfuerzo conjunto de parte de todos los integrantes de la familia, quienes, en suma, sienten que tanta dedicación valió la pena y surtió frutos.

Los orígenes de la caleta

Al llegar a la caleta, en sus orígenes, esta familia debió armar de cero el hogar donde vivirían. En aquella época la solución con la que dieron fue construir rucos, que son construcciones triangulares en su mayoría, las que se componen de diversos materiales como adobe, madera, barro o greda, y cuyos techos estaban hechos generalmente de totora.

La totora, presente en la historia de esta familia desde hace tanto tiempo, es de gran importancia para los Contreras y para la caleta, ya que ha sido un elemento importante en la fabricación de casas, muñecas, canastos, cañas, muebles y muchos otros elementos. La familia Contreras tiene entonces también una tradición artesanal, ya que antiguamente iban a buscar totoras a las lagunas de la zona, las que por petición expresa de las personas eran trabajadas por don Juan Contreras para fabricar sillas, sillones, lámparas y un sinfín de artículos que eran entregados a pedido.

Los recorridos familiares

La historia de esta familia también es una historia de trashumancia. Nuestra protagonista, Georgina, haciendo sus labores de recolección es un claro ejemplo de ello. Trabajó en Tongoy, Los Choros, Huasco y sus hijas llegaron desde Mejillones hasta el extremo de nuestro país, Punta Arenas, a trabajar en el proceso de los erizos y los ostiones. En estos largos viajes la familia completa se reorganizaba para que todos pudieran cumplir con un rol. Mientras los hijos más pequeños se quedaban bajo el cuidado de alguna hermana mayor, Georgina llevaba a sus hijos más grandes a recorrer distintos sectores de las ciudades de La Serena y Coquimbo para la venta de machas.

Hace ya más de cincuenta años ella trabajaba el luche con su marido Juan, y una vez que lograban recolectar todo lo necesario montaban en su burrito el saco lleno de luche y macha para luego emprender el camino de regreso a su hogar. Ella recuerda con gran cariño esos viajes junto a su burrito cargado, de vuelta a casa.

Eran otros tiempos, claramente, y las casas en las que vivían no tenían cercas ni eran cerradas, lo que contrasta fuertemente con lo que se puede ver hoy en día en la caleta, ya que se urbanizó y comenzaron a llegar muchas más personas de distintos lugares.

El mar para Georgina

El relato de Georgina demuestra lo que es una vida de apego al mar y a sus vaivenes y da cuenta de cómo ella tiene un apego tal que no existen limitantes que la puedan hacer alejarse de él, dejar de ser parte de su vida.

“Realmente toda una vida le he tenido respeto al mar, yo le digo a las niñas que si yo no sufriera de las piernas y mis manos aún estaría sacando machas. Cincuenta y tantos años trabajando como machera. Yo trabajé años y años hasta que el permiso de la Gobernación me lo privaron, no me lo iban a dar porque tenía mucha edad. Me dijeron que si quería seguir trabajando tenía que hacerme responsable. Que si me pasaba algo en el mar ellos no iban a tener culpa, porque ya no estoy en edad para trabajar en el mar.

Aún extraño mucho el mar, y es una cosa muy linda para mí y para toda mi familia”.

“He tenido muchos recuerdos y los sigo formando. Con el mar me crié yo, crié a mis hijos, fue una fuente de sobrevivencia, ya que de eso trabajaba y les daba de comer. También sufrí muchas cosas, pasamos por momentos buenos y malos, una vida llena de sacrificios, pero todo siempre lo hice por ellos, por mi familia. Y me emocionó mucho el hablar de esto, al recordar cuando era machera, traer a mis burritos, las cargas, negociar las cosas para La Serena y Coquimbo, y realizar esa labor con todo el amor del mundo”.

Esta larga experiencia le permitía a Georgina tener un real y profundo conocimiento del mar y su comportamiento. La relación que mantiene con el mar es de agradecimiento, amor y también mucho respeto. Ella reconoce que hay sectores a los que hay que acceder con cautela, incluso con miedo, ya que la corriente representa un peligro, por mucho que se sepa del mar. Esto ilustra que su relación con el mar no es solo de respeto y agradecimiento, sino que también de conciencia de los riesgos y las dificultades.

Un registro único y atesorado

Existe una fotografía que resulta un gran recuerdo de esta historia de resistencia y conexión con el mar, que además muestra a Georgina joven y haciendo aquello que la caracteriza: recolectando machas.

“Cuando tenía 33 aproximadamente, en ese momento estaba sacando macha a la orilla del mar. Cuando iba saliendo por la arena se acerca

leña a sacarme esa fotografía a mí. En ese momento se encontraba en la playa y él me dijo: ‘¿me permite sacarle una foto?’. Y yo me reía y me dijo: ‘no, de verdad’. Y me la sacó”.

La fotografía fue tomada aproximadamente en el año 1960 en la Playa Caleta San Pedro, y el nombre de la persona que la tomó se desconoce al día de hoy.

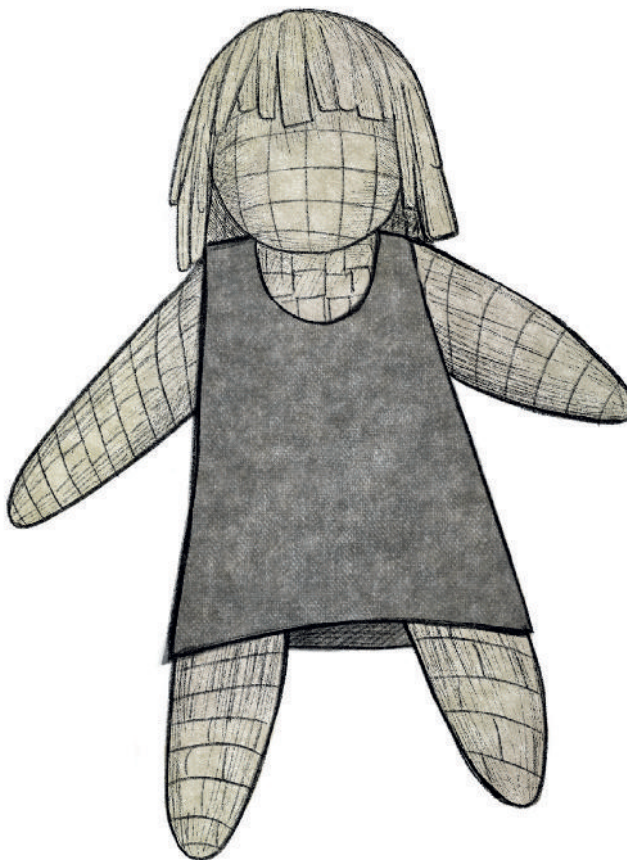


Los juegos de niñez en la caleta

Los niños en la caleta estaban a cargo del cuidado de los animales, ya que la familia además de recolectora era criancera, y tenían chanchos y cabras. Esta era una tarea que solo estaba destinada a los niños. Cuando eran más pequeños también jugaban al luce o a la pilluca, que es un juego en el que se podían usar tanto piedras como conchitas.

La experiencia de las niñas era totalmente diferente. La madre de Georgina confeccionaba con totora muñecas para que jugaran, y les daba forma por medio de alambres. Además agregaba zapatos y vestidos hechos de género, y luego con la parte superior de la totora les formaba el pelo, que podía tener distintos peinados, aunque el más frecuente era el de dos trenzas.

Ya más grandes, niñas y niños también tenían distintos juegos. Mientras los niños jugaban con bolitas u otros elementos, las niñas se equipaban con calcetines y armaban una pelota para poder ir a jugar fútbol a la orilla del mar. Este era un juego algo brusco, pero que les resultaba muy divertido.



El hallazgo de una balsa de cuero de lobo

De acuerdo con los relatos de la familia Juan Bautista Contreras y Guillermo Munizaga encontraron una balsa de cuero en Punta de Choros. El avistamiento ocurrió mientras Juan y Guillermo se encontraban transitando en bote para extraer erizo y lapas, momento en el cual distinguen la figura de esta balsa —a la que le faltaba una parte— varada a la orilla de la costa. Era de tal importancia este hallazgo que luego del descubrimiento llevaron la balsa al museo de La Serena.

Una reunión familiar

Todos los fines de semana la familia se reúne junto al brasero para tomar mate y comer churrascas. El brasero es el punto de encuentro familiar, donde no faltan las anécdotas y las risas, y reúne a grandes y chicos. Mientras a un lado se encuentran los niños tomando té, en el otro extremo del brasero se encuentran los adultos tomando el mate.

Las comidas de los changos

Así como el brasero es un punto de reunión familiar, también lo son los platos típicos, que son característicos de la zona. Uno de ellos es el luce con papas, que reúne productos del mar y de la tierra. Junto con ello también son mencionados la carbonada de macha, los caldillos de pescado de peña y los salteados de mariscos y machas. El charqui de pescado es uno de los alimentos que más se utilizaba en la familia, el cual se comía con verduras, en caldillos o solo calentado en el brasero.

La cocina de los Contreras naturalmente reúne los sabores del mar, pero ellos no solo se dedican al trabajo en el mar, sino que también lo complementan con sus prácticas crianceras. La crianza de chanchos y cabras no se destinan a la venta, sino que es exclusivamente para consumo familiar. Esto permite que sus platos se nutran de productos de tierra y mar.

El lance

Antiguamente los changos utilizaban la técnica del lance para recolectar. Esta consistía en el estiramiento de una red desde la orilla de la playa, la que debía ir introduciéndose mar adentro. En este proceso una persona debía lanzarse al mar tomada de las redes para mantener su control a fin de que luego el resto de los recolectores recogiera a esta persona junto con todo lo que se lograba capturar.

Este lance debía ser hecho exclusivamente por hombres, ya que si las mujeres asistían a esta práctica se creía que atraían la mala suerte y no se lograba sacar nada. Es por ello que hasta el día de hoy, mientras los hombres van a recolectar productos del mar, las mujeres se quedan tra-

Es fundamental que esta actividad se haga de la manera más silenciosa posible, ya que el ruido espanta a los peces. A todos los ritos ya señalados se suma la importancia de persignarse, y en el caso de la familia Contreras, encomendarse a Dios y la Virgen.

Los materiales de pesca son confeccionados por los mismos integrantes de la familia.

El origen de los changos en la caleta

Para la familia Contreras los verdaderos changos son sus abuelos y antepasados. Ellos son quienes comenzaron estos largos años de tradición y trabajo en el mar, y son quienes han permanecido ininterrumpidamente vinculados al mar, yendo y viniendo por el borde costero.

“Son los más antiguos, los abuelos, tienen la verdadera sangre changa. También los nómades que se trasladaban para allá y acá. Ellos vivieron siempre enfocados a su pueblo, aunque pernoctaran (fuera de casa) meses fuera por el tema de las machas, ellos volvían igual”.

“Nuestros changos, que tienen que aparecer en la historia, son primero mi papá, don Juan Bautista Contreras, el abuelito Ruperto, el abuelito Lorenzo, el abuelo Lucho”.

Los changos y las nuevas generaciones

Existe un legado que ha sido heredado desde aquellos primeros changos que se instalaron en la caleta. Una herencia de conocimientos e historias que, como la brisa marina, son parte de los Contreras. La relación con el mar es algo que no se extingue con el tiempo ni con las dificultades, como lo expresa Georgina: “Quiero dejar el legado de que mi abuela trabajó en el mar como machera. Que puedan seguir haciendo las labores, ya que hay mucha generación que viene por delante y que sería lindo que ellos pesquen, saquen machas, que saquen en lo que trabajamos nosotros. Que se mantenga la tradición y no se pierda. Me gustaría que cuidaran y adoraran al mar como yo lo sigo haciendo hasta este tiempo, porque el trabajo del mar es muy lindo. Yo lo tengo en mi corazón mi trabajo, lo quiero mucho. Lo adoro porque desde muy niña trabajaba en el mar, y ahora con 91 años me sigue encantando. Si yo pudiera seguiría con esta linda labor. Amo mucho el mar y los burritos”.

Rosa Contreras, como hija de Georgina, muestra una combinación de

respeto, admiración y sentido familiar: “Yo respeto mucho a mi mamá por su amor hacia el mar y a todos mis hermanos y toda la gente que se ha desempeñado esto. Porque les gusta trabajar acá, tienen sus permisos, sus trajes y se nota mucho que la sangre llama y eso es el mar. Hay veces que las cosas no resultan, pero ahí estamos luchando. Espero que se solucionen todas esas cosas que los tienen con trabas, que ellos trabajen bien y sigan adelante con todas las cosas que quieran realizar en su vida”.

Según ella la vida cotidiana, laboral y familiar no están exentas de dificultades, pero lo más importante es la unión familiar, que parece inquebrantable: “Nuestra familia considera que aún es bien unida. Sí, hay problemas, pero igual estamos todos. Si alguno de mis hermanos se enferma o cualquier cosa, estamos todos con él. Nunca los dejaremos ni los dejamos solos. Siempre pendientes de lo que le sucede unos a otros, qué están haciendo, como toda una familia numerosa y la gran mayoría dedicados al mar”.

Lidia Contreras, también integrante de la familia, manifiesta la importancia para la conservación de la memoria del lugar que se dé a conocer la historia desde que se fundó la caleta: “Ojala que conozcan [las futuras generaciones] el producto

de todo esto, que lleguen a conocerlo, que conozcan la historia de todo lo vivido por estos territorios y la familia, ojalá mis nietecitos conozcan las machas y que las prueben también. Que la historia sea real, que puedan conocer sus orígenes y todo lo plasmado desde sus antepasados. Nos gustaría que apareciera el nombre de sus abuelos porque ellos fundaron aquí, los que se ganaron aquí, en este pueblito...”

También existe el profundo deseo de que pese a los cambios y desafíos de la vida actual se mantengan las tradiciones y prácticas vinculadas al mar y que han sido el otro pilar de esta unión familiar: “Siempre uno va a querer que los hijos sean mejor que el papá o la mamá, pero el trabajo en el mar es muy sacrificado por tema de que el mar un día está bueno, un día te da y te quita. Entonces la idea es que sí sería lindo que él o ella siguieran los pasos de su mamá o su papá, de su abuela, de su bisabuela, de sus tíos/tías. Pero también se pueden desarrollar en otro ámbito, pueden trabajar. Ser alguien más en la vida. Todo esto depende de cómo van a ser ellos en un futuro, si él o ella quieren dedicarse al mar será su decisión y lo apoyaremos”.



En la fotografía, nieto y bisnietos de la Sra. Georgina Contreras.



En la fotografía, Julio Valdivia y Edith Pastén en la casa familiar de Caleta San Pedro.

Familia Valdivia Pastén

Caleta San Pedro

Nos dirigimos a Caleta San Pedro, una localidad situada cinco kilómetros al norte de la ciudad de La Serena. Nos esperan Julio Valdivia y Edith Pastén, un matrimonio que ha trabajado y vivido de los recursos del mar y la crianza de animales. Con amabilidad nos invitan a pasar a su hogar y a ser testigos de sus innumerables relatos y anécdotas.

Julio cuenta que su padre provenía del campo, mientras que su madre era oriunda de la Caleta San Pedro. La conexión entre ellos se dio gracias a que la hermana de su madre vivía en el sector donde residía su padre. Julio creció con sus abuelos hasta los ocho años. Recuerda que pasó mucho tiempo rodeado de animales, en especial de ganado caprino. Sus abuelos le enseñaron todo lo relacionado con el oficio de criancero. Cumplió una labor muy importante en el cuidado y re-

padre mantenía en el sector de las “poblaciones nuevas”.

Desde muy jovencito Julio se dedicó también a sacar machas y otros recursos del mar. Comenta que “lo seguiría haciendo si no fuera por mis problemas de salud”.

Traslados

Julio recuerda que durante su niñez se trasladaban en burros y utilizaban sacos y canastos de caña para transportar todos los productos que extraían del mar. Los burros eran muy habilidosos y regresaban solos por el camino, sin necesidad de ser agarrados por el cuello o usando una cuerda. Solían vender sus productos en la ciudad de La Serena. Para ello desconchaban las machas y las acopiaban en bolsas de medio o un kilo. Lo que no vendían, era utilizado para alimentar a la familia. Además de machas también recolectaban luche y otras algas y productos de los roqueríos.

En aquellos tiempos la recolección de orilla y pesca se realizaba de manera más libre que en la actualidad. Los recursos del mar eran abundantes y no había contaminación como ahora. Julio recuerda que antiguamente llegaba a recolectar siete u ocho sacos de machas de ochenta a cien kilos aproximadamente. Con el paso del tiempo los recursos no eran tan abundantes ni tan grande la recolección. También se limitó la pesca y todo se volvió mucho más controlado.

Julio trabajó toda su vida recolectando mariscos y esto le permitió criar a sus ocho hijos con su esposa, Edith Pastén. Aunque el trabajo era sacrificado, la familia Valdivia Pastén tiene grandes y bonitos recuerdos de esos años. Dos de sus hijas aún se dedican a sacar machas.

Roles

En cuanto a los roles de género, tradicionalmente los hombres se encargaban de sacar los mariscos y las mujeres de las ventas. Pero Julio también se dedicó a la venta de sus productos. Era un trabajo duro y a menudo tenía que viajar al centro para vender sus productos. La familia experimentó momentos buenos y malos, de alegría y sufrimiento durante esos años.

Conchales

Julio recuerda que su abuela materna desconchaba las machas para cocinarlas. Este proceso implicaba ensartar las machas, locos o piures en una aguja de totora y luego se cocinaban. Los conchales eran el lugar ideal para realizar este proce-

so, ya que había mucha leña disponible. Sin embargo estos lugares se han ido perdiendo y deteriorando a lo largo del tiempo debido a la urbanización, las parcelaciones de agrado y otros proyectos de inversión. Por lo tanto urge su protección inmediata.

Los conchales son un recordatorio tangible de la conexión con el pasado del pueblo chango. Es de gran importancia preservar el patrimonio natural y cultural de la zona.

Tradiciones de la familia

Una de las prácticas o tradiciones más valoradas por los Valdivia Pastén es reunirse y conversar al calor de un buen mate con leche de cabra junto a sus vecinos y amigos. Es una forma de fortalecer los lazos y mantener las tradiciones. El mate de leche de cabra es una bebida muy apetecida por sus propiedades nutritivas y energéticas. Les permite mantenerse activos durante sus jornadas de trabajo en el mar.

Lo mejor de vivir en caleta San Pedro

Además de la tranquilidad y los bonitos recuerdos, Julio y Edith destacan otros aspectos positivos de vivir en Caleta San Pedro, como la belleza natural del lugar y la cercanía con el mar, que les permite dedicarse a la actividad de la extracción de machas y otros mariscos.

También valoran la cercanía y la solidaridad de la gente de la caleta. Todos se conocen y se ayudan mutuamente. Este modo de vida les permitió criar bien a sus hijos, en un ambiente sano y alejado del estrés y la contaminación de la ciu-

Juegos de infancia

Los juegos de la infancia en Caleta San Pedro incluían la escondida y el juego del “luche”. El “luche” consistía en saltar en unos cuadrados dibujados en el suelo. Para ganar no se debían tocar las rayas. Para el juego se debía tener cinco bolitas o piedras que se iban lanzando en las cuadrículas. Iban pasando por etapas, levantando y recogiendo bolitas o piedritas.

También disfrutaban bañándose en las lagunas y compitiendo por ver quién llegaba más rápido, aunque hubo momentos en que casi se ahogan. Afortunadamente nunca sufrieron un accidente grave. El amor por el mar siempre fue un motivo para estar en contacto con él, independientemente de la estación del año.

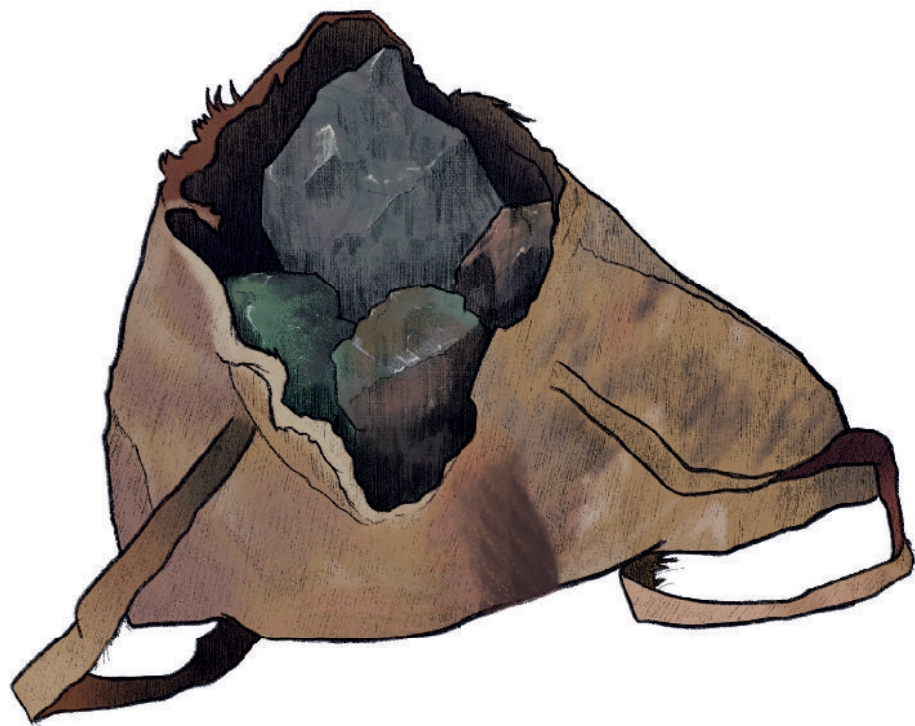
Los rucos

Cuando la familia Valdivia Pastén salía a trabajar fuera de la Caledonia San Pedro por un periodo relativamente largo era habitual que construyeran rucos con diversos materiales, privilegiando maderos y sacos. Se trataba de viviendas con una funcionalidad principalmente laboral de tipo temporal, usualmente emplazadas muy cerca de las zonas de recolección y extracción de recursos marinos. Estos rucos tenían una forma triangular. Su interior se usaba como vestidor para cambiarse de ropa. También se preparaban camas con frazadas para dormir durante la noche.

En el pasado, hace ya muchos años, era frecuente que las casas en la zona fueran construidas con maderas y totoras. Las murallas se hacían con llareta o monte, que era el nombre que recibían los arbustos y champas silvestres. Con cuero de



oveja o vaca se cubría el cielo del ruc. El tamaño del ruc dependía de la cantidad de personas que debían dormir en él, aunque era habitual que se hicieran habitáculos de 3 x 2 m para acomodar al menos una cama. El padre de la familia Valdivia Pastén solía construir uno donde pudieran pernoctar tanto él como su hijo. En ocasiones el mal tiempo y la lluvia los obligaban a cavar zanjales alrededor del ruc para que funcionaran como colectores de agua, a fin de evitar que entrara al interior de la vivienda.



Cuero de lobo

El cuero de lobo marino era un material muy apreciado en el pasado que no solo se utilizó para elaborar balsas. Tenía diversas aplicaciones, como la fabricación de capachos para transportar los minerales que se extraían de los socavones mineros. Es un cuero de gran firmeza. También se le utilizaba para forrar los aparejos de los burros en una especie de montura distinta a la comúnmente usada en caballos. Para construir estos aparejos primero se hacía un molde con totora sobre el lomo del burro y luego se tejían los bordes para evitar que se cayeran las cargas que se colocaban sobre él.

Gastronomía

Diversos son los platos y preparaciones que conforman la tradición culinaria de la familia Valdivia Pastén y de todo el pueblo chango. Sobresalen:

- La papa con luche
- El caldo de macha
- El paté de macha
- La empanada de macha
- El guiso de macha
- La macha a la parmesana

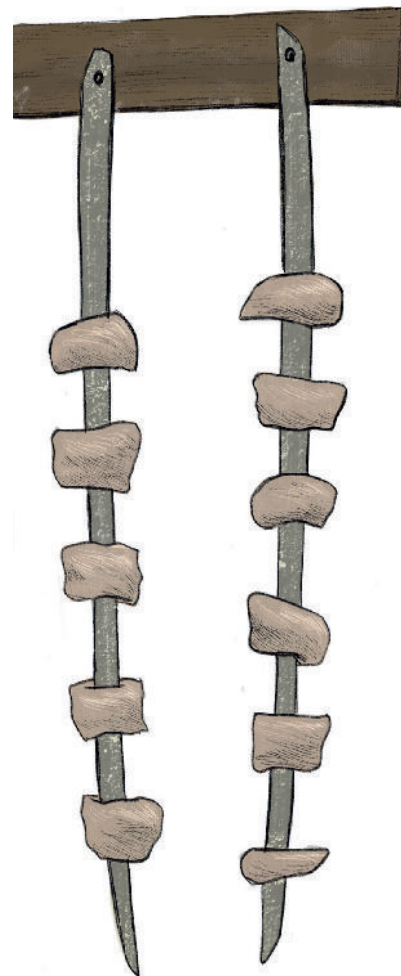
Paté de macha de Edith Pastén

“Para hacer el paté de macha se requiere una ración, nomás, algo poco, pueden ser sobras también. Las desconcho, las lavo bien lavaditas y después las cocino. Posteriormente las paso por la máquina moledora y se prepara la pasta de macha. Finalmente se le agrega mayonesa, sal, montecitos (plantas silvestres), cebollitas, ajito, de todo un poco. ¡Queda muy rico! Dura hartito si se lo deja en el refrigerador. Por mi parte no conozco a nadie que lo haga así tal cual”.

Un alimento contundente y muy utilizado para dar energía durante todo el día es el cocho con grasa. El

cocho es una bebida realizada a base de harina tostada, con agua o leche y azúcar, muy parecida al ulpo, pero que se suele servir caliente. En este caso se le adiciona grasa. A las personas de Caleta San Pedro les gusta mucho esta preparación. Sirve para “matar el hambre en su momento”. En ocasiones se debe trabajar largas jornadas fuera de casa y se debe contar con un alimento que proporcione mucha energía rápidamente, y para eso el cocho con grasa es una gran solución.

También existen preparaciones a base de porotos y/o caldillos. El caldillo de jerguilla es utilizado como platillo alimenticio y medicinal a la vez, ya que contiene una alta concentración de yodo. Para los resfriados consumían un tipo de monte (planta silvestre) muy parecida a la salvia europea que crece en la costa de Punta de Choros. Antiguamente también se usaba el aceite de lobo para diversas afecciones.



Ensartado de machas en totora. Procedimiento cuyo fin es secar las machas en colgajos verticales. Esto asegura un proceso de deshidratación paulatino y controlado.

Monstruo marino

Julio relata: “Esta historia me aconteció en Tongoy. Debían ser como la una de la madrugada. Estábamos sacando machas. En esa parte de la playa donde estábamos nos decían que penaban. Bueno, yo estaba haciendo mis cosas, y en un momento empiezo a mirar mar adentro y había algo que brillaba en el agua. Unos niños decían que más allá, un poco más allá, se veía una especie de bulto. No se lograba identificar qué era. De repente se pega media vuelta y se va. Era como un monstruo, no lo sé. Empezó a nadar así pa’ dentro, y me dicen: ‘oye, ¿viste el animal que pasó?’”. Y yo les dije que sí lo había visto. No era un lobo de mar. No sé lo que era. Después conversé con un cuñado lo ocurrido, y me dijo que en ese lugar penaban re mucho y que se solía escuchar a una mujer gritar muy feo, como llorando, no lo sé”.

Los changos para Julio

Para Julio los changos son gente de mar, personas que siempre han vivido y han estado cerca del mar. Son quienes por generaciones se han dedicado a la pesca y a la recolección. También han practicado la crianza de animales como cabras o burros. Son gente de mucho trabajo y sacrificio.

Para las nuevas generaciones

Julio Valdivia

“Quiero dejar un poco de enseñanza de lo que yo sé hacer. Que las nuevas generaciones vean la trayectoria y todo lo que hemos hecho hasta el día de hoy. Ojalá que ellos sean iguales que nosotros y que reconozcan nuestra historia y pertenencia al pueblo chango. Todas estas anécdotas que vivimos serán nuestro legado y nos gustaría el poder ver ese proceso [de traspaso a las nuevas generaciones]. Podemos decirles a las nuevas generaciones que aprendan a proteger y cuidar el recurso. No como nosotros, que fuimos ignorantes, porque sacábamos para botar muchas veces. Me gusta que hagan esto con nuestras historias, que sean escuchadas y puedan ser retratadas. Está muy bonito, es darnos nuestra importancia, somos los que llevamos la historia”.



Edith Pastén

“Hemos sido parte de esta historia. Espero que las futuras generaciones sigan respetando el medio ambiente, el mar, para que todo esto no sea en vano. Todavía faltan muchas cosas por realizar y contar. Sería muy bueno que se valorizara mejor todo esto y seguir adelante como familia, siempre cuidando el mar”.





En la fotografía, Rosa y Armando Velásquez, en casa familiar. Caleta San Pedro

Familia Velásquez

Caleta San Pedro

Armando Velásquez y su hija Rosa Velásquez nos reciben en su casa en Caleta San Pedro. Comentan que son miembros de una familia dedicada a las labores del mar. El vínculo de los Velásquez con estas costas es muy antiguo y se remonta a épocas donde la memoria se pierde como un guijarro que se sumerge en el océano.

Los Velásquez están muy esperanzados luego del reconocimiento que se ha hecho del pueblo chango como un pueblo vivo. Quieren que se visibilice su historia familiar ligada al mar. Ellos se consideran a sí mismos como changos. Han trabajado y habitado toda la vida en estas playas, así como lo hicieron sus abuelos y bisabuelos en el pasado.

Durante mucho tiempo los changos fueron fuertemente discriminados e invisibilizados. Rosa recuerda: “cuando íbamos con mis primas a ver a nuestra abuela la gente del lugar nos decía: ‘mira, ahí vienen las changas a pata pelada’. Siempre nos

decían ‘changas a pata pelada’. Hasta el día de hoy ocurre”.

Armando continúa: “cuando vendíamos pescado con mi papá en Coquimbo nos gritaban: ‘allá vienen los changos’. Los verdaderos changos son los que andan a la orilla de playa, es el que traía el pantalón arremangado porque andaba en el mar”.

La madre de Rosa Velásquez, quien ya falleció, siempre mantuvo un fuerte arraigo al mar. Inclusive iba embarazada a trabajar sacando machas. “Cuando ella daba a luz descansaba una o dos semanas y luego volvía de nuevo a la recolección de las machas y otros productos extraídos del mar. Ella nunca dejó de ir a trabajar, hasta lo último que ella pudo dar. Los sacaba y los vendía. Fue toda una generación de macheros dentro de su familia”.

Rosa ha trabajado en la recolección de machas desde que tenía siete u ocho años. Continúa haciéndolo hasta la actualidad. Siente que na-

ció para hacer este trabajo que ha sido parte de su vida diaria. Si no va a trabajar a la playa llega a experimentar sentimientos de desesperación. Grande es su deseo de estar en contacto con el mar, la arena, el viento, el paisaje.

Por su parte Armando, a los siete años, en 1945, comenzó a trabajar con su madre y su padre en la recolección de ostiones y pescado. Solían levantarse a las dos de la mañana para ver qué podían recolectar. A menudo tenían suerte en su búsqueda. Recuerda que en una ocasión lograron extraer tantos ostiones que llenaron seis sacos grandes, llamados “platos”.

Al igual que la mayoría de las familias del territorio las anécdotas y conocimientos de los Velásquez también incluyen relatos de tierra firme. Las familias changas también practicaban la criancería de cabras, ovejas, chanchos y burros, y la reproducción de aves de corral.

Los conchales

“Antiguamente desconchábamos harta macha por acá. La gente compraba la macha desconchada. Entonces se formaba una ruma de conchas y a eso le decíamos con-

chales. Por Los Choros hay conchales de choros grandes, algunos morados y otros azules, era muy bonito”.

Los Velásquez sostienen que los conchales se han ido formando junto con la historia del pueblo chango. Son una manifestación de su pasado y su presente y por ello se deben cuidar y proteger, pues tienen una importancia patrimonial, histórica, cultural e inclusive poseen una relevancia en la prevención de riesgos naturales. Junto con ser un vestigio físico de sus antepasados y sus zonas de asentamiento sirven también como una barrera natural cuando sube la marea.

Los rucos

Los rucos eran un tipo de vivienda tradicional que se usaba antiguamente en la zona. Se construían con palos gruesos unidos en forma de cuadrado. Esta técnica era empleada también por los changos de generaciones anteriores. Después se empezaron a construir las primeras casas de quincho de totora, las cuales se fueron renovando con el tiempo hasta llegar a las viviendas actuales de madera y/o cemento.



Tradiciones familiares de los Velásquez

“Una tradición nuestra es que somos buenos para el mate... ¡todos!, hasta los niños chicos. Al menos nosotros no podemos vivir sin brasero, estamos acostumbrados a preparar las churrascas, las sopaipillas, hasta un kalanhuaco”, nos dice Rosa.

Armando menciona que cuando vendían pescados utilizaban una parrilla para asarlos primero. Pica-

ban cebollas y todos comían en familia. Viene de muchas generaciones la costumbre de comer pescado y utilizar el brasero. Armando comenta que a su padre no le gustaba que los niños y niñas se pararan en la puerta. Él prefería que comieran un poco y que siguieran jugando fuera de la casa, ya que luego se venían las conversaciones de adultos.

Rosa complementa: “Era un respeto único, po’. Cuando estábamos niños, mi papá y mis tíos conversaban y ese era el momento de que todos los niños saliéramos. Nadie podía meterse en la conversación de ellos porque se enojaban. ¡Todos pa’ afuera!, todos los grandes se quedaban ahí conversando”.



En la fotografía,
Armando Velásquez.

Cuero de lobo marino

Los Velásquez saben que sus antepasados fueron constructores de balsas de cuero de lobo marino. Recuerdan que Guillermo Muni- zaga encontró una balsa de cuero de lobo cerca de Punta de Choros, pero es un conocimiento que se perdió hace tiempo en la familia.

Los traslados

La madre de Rosa le decía lo siguiente: “Mi mamá nos decía: ‘¡niñas, vamos a la leña!’ y a nosotras nos encantaba ir a la leña. O si no cuando decía: ‘¡niñas, vamos a las machas!’ íbamos a pie, nomás, pero aun así nos encantaba. Trabajamos a pie en las machas, en el río a pie o para ir al sector de las parcelas. Con mis padres nos dirigimos a Tongoy, a Punta de Choros, y mis hermanas iban de Huasco a Caldera, de Caldera a Mejillones y de Mejillones a Arica, hasta ahí llegaron mis hermanas”.

Antiguamente el medio de transporte terrestre más usado por las familias changas era el burro. Gracias a los burritos se podía trasladar a personas y cargas. Solían cargar al burro con machas, pescado u otros productos frescos o procesados que



En la fotografía, Rosa Velásquez. Caleta San Pedro.

luego vendían en los pueblos y ciudades de destino. En ocasiones también utilizaban carretas para llevar consigo volúmenes mayores y hasta personas. Generalmente los abuelos eran llevados en las monturas y carretas. Los changos se movilizaban bastante por la costa y también hacia el interior de los valles para buscar distintos recursos e intercambiarlos, y así satisfacer diversos tipo de necesidades, desde alimentarias, de vestuario o materiales de construcción hasta la elaboración de herramientas.

Juegos en la niñez

Rosa relata que en su niñez se entretenía con muchos juegos. Uno de los que recuerda era el juego de la cambucha. También uno que consistía en construir “casitas de conchas, de macha, de locos”. Solía jugarlo con sus hermanas y sus primas. Consistía en formar un cuadrado de puras conchitas, donde algunas representaban las casas de cada cual.

Otro juego habitual era dramatizar las dinámicas de los adultos. Como estos últimos solían tomar té, los niños y niñas jugaban y simulaban lo mismo que hacían los grandes. Entonces recreaban el juego del té, pero en miniatura, “jugábamos a las

comadres y esa era la rutina que todos realizaban”.

“Antiguamente la niñez de uno fue muy bonita, todos jugábamos al volantín, jugábamos a la pelota, íbamos a la playa, nos bañábamos, volvíamos, jugábamos a las tacitas o las niñas jugaban a las muñecas. Ahora en la actualidad no se ve eso, los niños de ahora son puro celular”.

También comentan que se jugaba mucho a las muñecas, las que solían ser confeccionadas de trapo. Rosa menciona que su abuela vestía a sus tías con un color específico, desde los zapatos hasta las cintas que utilizaban en el pelo. Con ese mismo color se solía confeccionar la indumentaria de la muñequita. Por ejemplo ella se vestía solamente de color rojo, su hermana de color celeste, su otra hermana de amarillo y las muñecas de trapo de cada una también. Por otra parte, en esos años los niños solían utilizar de vestimenta pantalones cortos, pecheras y camisa.

El fútbol era el medio de entretenimiento predilecto de Armando y sus hermanos cuando eran niños. El juego lo aprendió de su papá, quien también le enseñó a fabricar una pelota hecha de medias y cordones.

Gastronomía

La culinaria de la familia Velásquez incluye una amplia variedad de preparaciones. Uno de sus platos favoritos es el kalanhuaco, que consiste en papas con cebolla en pluma freídas con poco aceite. Cuando está todo cocido se adicionan machas, cilantro, ajo y orégano. Según cuentan la madre de Rosa le puso ese nombre tan característico.

Otros platillos muy apetecidos en la familia son el tomaticán de macha, la carbonada de macha, la sopa de macha, el loco preparado con harina, las lapas, el cocho chango y un plato que se prepara con charqui, cebolla y harina tostada.

Medicina tradicional

En el ámbito medicinal antiguamente se utilizaba el aceite de lobo marino para el dolor de estómago y para realizar diversas “friegas”. Cuando se padecía de dolores musculares se preparaban baños de huiros con agua salada.

Lo mejor de vivir en Caleta San Pedro

“Anteriormente acá era tan tranquilo por estos lugares. Lo mejor que podía haber era la tranquilidad. Después empezaron a llegar las poblaciones y con ello se comenzó a ver la droga. Toda la gente acá era muy tranquila, antes no pasaba nadie aquí, por ninguna parte. Ahora andan todos discutiendo unos con otros y se ha perdido un poco la armonía de este sector. Aun así, nos gusta vivir en la Caleta”, dice Armando.

Por su parte Rosa comenta: “es que antiguamente siempre conversamos esta historia con mis hermanas y mi tía. Que vive cerca de nosotros, y como era tanta la tranquilidad y un ambiente bueno. Dejábamos las puertas abiertas. Entonces nadie sacaba nada, tampoco nadie entraba a las casas. Pero ahora uno tiene que tener todo cerrado, con cámaras, etc. Se puede decir que lo mejor de este lugar era la tranquilidad, ni siquiera una mosca se sentía en la calle, y lo negativo

sería la urbanización y todas las poblaciones que hay en estos momentos. Uno conoce el Pueblo, la Caleta San Pedro y a las personas se le conoce por los apellidos y los apodosos se mencionan. Como los Tilicos, los Rubio, los Cocoa, así po se reconocían.”

Roles

Al interior de la familia Velásquez cada uno tenía sus deberes y sus tareas. Rosa menciona que su madre y ella se encargaban de recolectar machas. Se dedicaban a desconchar, lavar las machas y procesaban todo. Después su madre se abocaba a la venta de los productos y a la recolección de luche y elaboración del pan de luche, mientras que su padre se dedicaba al trabajo del campo cuidando a los caballos y yendo a buscar forraje para los animales. Cada uno tenía una tarea individual de la cual debía encargarse.

Conforme ha pasado el tiempo esta división de roles ha ido cambiando y en la actualidad mujeres y hombres realizan diversas labores que en el pasado solo realizaba uno de ellos.

El mar

La familia Velásquez cuenta que se desesperan por “La María”, (ellos bautizaron con ese nombre al mar). Relatan que le tienen mucho respeto ya que nunca saben si al momento de ingresar al océano, vayan a poder volver. Exceptuando eso, mencionan que para ellos la mar es su vida, por lo tanto es muy importante ya que por ella comen, trabajan y hacen todo.

Los changos para la familia Velásquez

La familia Velásquez considera que los changos son todos quienes han trabajado en el mar, sacando machas y pescados, los nativos de ese lugar. “Son changos las personas que se reconocen changos y tienen una historia familiar basada en el mar y la pesca”.



El legado de Rosa Velásquez

“Me gustaría que las nuevas generaciones siguieran la tradición de trabajar en el mar. Que sean macheros toda una vida. Yo creo que si mi hijo estuviera alentado sería machero igual que yo. Seguiría a mi generación. Sería machero. Me gustaría que los más chicos pudieran aprender esta hermosa labor para que no se perdiese. Porque lo más bonito, yo creo, es ser chango. Yo soy orgullosa de ser Velásquez y ser changa. Toda una vida trabajando en la playa y me encantaría seguir desarrollándolo hasta que Dios me de vida. Me gustaría que mi familia siguiera la tradición, que toda la familia Velásquez lo hiciera. Nosotros, los Velásquez, somos muy numerosos.

La generación de más adelante puede tener más perspectiva de que es ser un machero, yo creo que mucha gente va a seguir la tradición de nosotros. Por mi parte siempre estaré y estaremos con mi familia dispuestas a enseñarles el trabajo de sacar machas.

Mucha gente nos ha sacado fotos. Dicen que es un orgullo que nosotros seamos mujeres macheras trabajadoras. Personas de otros países nos han sacado fotos con las machas en la espalda o acarreándolas con los chinguillos. La gente nos ha aplaudido en la playa por ser lo que somos. Es mucha la felicidad que uno siente por esa hermosa labor”.



El legado de Armando Velásquez

“Espero que toda la familia y todos los compañeros de trabajo que tengo estemos siempre unidos. Se siente una gran felicidad el ver a mi familia y mis amistades y en general a todas las personas de la caleta. También espero que puedan ser respetuosos en la playa. Se junten unos con otros y sean bien caballeros, como nosotros cuando éramos jóvenes. Para mí es importante que se hable de los changos porque nosotros llevamos la sangre changa por parte de mis papás, mis abuelos y todos los que fueron macheros.”

Para la familia Velásquez el pueblo chango está vivo y está vivo más que nunca. Ha sido una vida llena de sacrificios, anécdotas, sufrimientos y cansancio. “Aun así no ha cambiado el amor que le tengo a mi territorio, a sus orígenes y su cultura”.

En la fotografía, de izquierda a derecha:
María Tapia, Eduardo y Jimena Leiva Tapia.
Los Vilos.



Familia Tapia

Los Vilos

Seguimos nuestro recorrido por la costa hacia el sur para dar con la ciudad de Los Vilos, justo a 246 kilómetros de La Serena hacia el norte y a igual distancia de Santiago hacia el sur. Ahí nos abre sus puertas la familia Tapia, de quienes aprenderemos sobre su conexión con el mar y con su pueblo, las historias y anécdotas que han vivido a lo largo de los años, y el significado de su lucha que mantienen hasta el día de hoy.

El mar y la noche

María Tapia, la matriarca de la familia, inicia este recorrido por los recuerdos junto con sus hijos a partir de la historia de su abuelo materno, Hilario Vicencio. Él era un pescador de aquellos que salían cuando la noche estaba más oscura y tomaba su bote de madera sin más implementos que una vela y un pedazo de lona de forma triangular, y se disponía a surcar el mar como si de una máquina a motor se tratara. Sin embargo, el viento no siempre se hacía presente en la costa, y para poder descifrar este enigma en plena oscuridad el gran punto de referencia era la luna: si se veía amarilla entonces habría viento y se podría navegar mar adentro.

Los Abuelos, la historia de una familia y de una cultura

Según María Tapia hasta cierto punto, nunca se había escuchado en el territorio que existieran los changos. Recién cuando en el morro cercano a donde vivía encontró una flecha roja, descubrieron la presencia de esta cultura. Su hijo Eduardo ya ha encontrado numerosos vestigios en las cercanías de los conchales que se encuentran próximos a su casa.

En una ocasión estaban escarbando en los arenales para formar un socavón que les permitiera plantar el palo y con ello quemar el año viejo. Sin embargo, antes de hacerlo encontraron algunos vestigios de notoria antigüedad. Al ver esto conectaron dicho hallazgo con la existencia de diversos restos de conchas, locos, lapas y otros muchos recursos marinos en las tierras en las que se encontraban, lo que motivó a Jimena Leiva Tapia, hija de María, a indagar en información de sus abuelos y bisabuelos.

Esta búsqueda por supuesto no es accidental, sino que se produ-

ce motivada por toda la historia que se va haciendo presente en los descubrimientos familiares del día a día. Lo que encontró Jimena da cuenta del vínculo familiar que tienen con el pueblo chango. Esta búsqueda fue fructífera y lograron conocer diversas anécdotas familiares que habían quedado guardadas en la historia.

Esta familia siempre ha vivido en el mar, y si bien se ha dedicado mayormente a trabajar en él, también ha tenido criaderos de animales. Esto se conecta con una vocación trashumante, ya que la abuela de Jimena se trasladaba al interior de la región mediante carretas y burros para hacer trueques, por ejemplo, de pescados por otros productos del interior. Ella solía ir a pie hasta Conchalí (dentro de la región), pero cuando llegaba a la altura de La Mostaza se sumaba a Israel, con quien completaba el recorrido a través de una carreta. La abuela cargaba sus cosas envueltas en un pañuelo (lulos) que afirmaba cerca de su cabeza para poder trasladar los productos durante estos largos trechos. Llevaba locos, lapas, pescados, caracoles, lanas y papas, por nombrar algunos.

Entre los productos que obtenían mediante el trueque se encontraban el membrillo y la pera, y a

partir del membrillo elaboraban un dulce que posteriormente también se vendía. Pese a que no sabía leer ni escribir desarrolló su capacidad para negociar y para sacar cálculos de forma rápida, lo que le permitía negociar e intercambiar.

Al encuentro de la historia familiar

Para Jimena lograr dar con la historia de sus abuelos y bisabuelos implicó muchas dificultades. Encontrar estos relatos familiares requirieron que ella, su hijo, su marido y su madre, María, recorrieran los más diversos lugares indagando para conocer sus orígenes. Este recorrido fue clave para generar un relato familiar e histórico en torno a los Tapia. Jimena recuerda incluso que su madre participó de un estudio vinculado a la etnia changa, pero no recuerda cuándo se llevó a cabo.

Desconocer su historia provocaba que, como familia, se sintieran solos, pero cuando empezaron a indagar, la riqueza de las historias familiares les permitió reconstruir su relato y entenderse como parte de esta cultura. Han comenzado a encontrar y entender la pieza que les

y entender la pieza que les faltaba, parte de su propia identidad.

Entre sus periplos por las zonas en las que supuestamente sus antepasados habían residido, encontraron en la iglesia de Quilimarí un registro de sus nombres. Sin presencia del Registro Civil, antiguamente era la Iglesia Católica la que tomaba registro de bautizos, nacimientos y otros. Tomaron contacto con el padre Luis para que les pusiera en contacto con Luisa, la persona capaz de revisar los libros que mantenía la iglesia, y poder extraer información veraz a partir de ellos. Llegar a ponerse en contacto con ella era todo un logro, ya que no facilitaría información si no era contactada a través de alguien conocido y de confianza, debido a que la información que está en esos documentos es confidencial y su interpretación requiere capacitación previa.

Fue tal el grado de delicadeza del tratamiento de la información que le prohibieron a Jimena grabar y tomar fotografías. Luisa logró ofrecer antecedentes familiares a Jimena y a María: “Si, el Padre Luis me dijo, más o menos, que usted tenía una tentativa de años, como del 1800 y tanto, el Padre Luis me mencionó el nombre de la persona que ustedes están

buscando, don Eduardo Tapia Villaruel”.

Efectivamente buscaban información de él y su familia, y Luisa procedió a relatar distintos aspectos de su vida. El propósito de Jimena era que María supiera de primera fuente la historia de sus abuelos. Luisa prosiguió: “Mire, lo que pasó es que su abuelo Eduardo y su abuela Adelaida tuvo que haber sido un matrimonio arreglado”. El arreglo de matrimonios en esos tiempos se hacía para proteger a las niñas de los requerimientos de los señores españoles hacendados, por lo que las familias las comprometían con otros con el fin de que esos requerimientos no fueran concretados.

En este caso el matrimonio ocurrió cuando Eduardo tenía 16 años y Adelaida 14. Para poder casarse, previamente al parecer, sus padres (hombres) concertaron el día y la hora del matrimonio en la iglesia de Quilimarí. Viajaron desde Huentelauquen junto a los padres de ambos y a los testigos, en una travesía que duró cerca de una semana mediante carreta y mula, pernoctando en distintos sectores hasta llegar a Quilimarí.

Los rucos

La familia vivía en rucos, que consisten en construcciones que emplean pircas, palos, ramas, barro y otros materiales. Estos son una expresión de la vida vinculada al mar y fuente de inspiración y emoción para quienes reconocen en ese pasado también su amor y dedicación al mar.

Eduardo comenta que es importante para él reconocer las raíces de donde proviene y a partir de ellas entender su gusto por el mar, por el borde costero, por las labores de pesca y por el buceo que practicó en su infancia y adolescencia. Asimismo, los relatos de sacrificio y las dificultades que vivieron sus abuelos son muy significativas para entender que hoy se encuentran bien gracias a ese esfuerzo de antaño.

Eduardo se reconoce como chango y se puede ver que porta muchas de sus prácticas, conocimientos y modos de ver la vida, como las salidas al mar, la construcción de rucos, el arreglo de las pircas, la identidad pescadora y las ganas de permanecer en el territorio hasta sus últimos días.

En la fotografía, ruco tradicional de la
Familia Tapia. Los Vilos.



Eduardo

En su relato Eduardo recuerda que desde siempre quiso ser pescador, y que eran sus papás quienes no querían que lo fuera debido a los riesgos que conllevaba ese oficio. Fue por ello que lo enviaron a Illapel, para que pudiera estudiar cualquier cosa que lo alejara del trabajo en el mar. Sin embargo, las ganas de estar en el mar y trabajarlo no le permitían concentrarse y se sentía mal a tal punto que permanecía enfermo la mayor parte del tiempo.

Era muy duro para él estar lejos considerando que “parecían pumpullos por estar todo el día en el mar”. Su madre señala que no quería que su único hijo hombre se involucrara con el mar por los riesgos y sacrificios que este implica. Sin embargo, ya a sus 14 años Eduardo salía con su tío a cazar albacora de día, y para ello debían navegar cuatro a cinco horas mar adentro, permanecían todo el día en el mar hasta la noche y regresaban a las dos de la mañana.

Estas salidas las sigue haciendo hasta el día de hoy, y ha llegado incluso hasta Taltal. Muy pocas personas siguen capturando albacora y la familia Tapia aún se dedica a esto. Todavía a María,

madre de Eduardo, le parece que es un trabajo muy sacrificado, y a pesar de ello siempre le prestó todo el apoyo posible. Cuando el tío de Eduardo le indicó que saldrían por primera vez a las cinco de la mañana, él no podía sentirse más ávido y listo para partir: “Yo no dormí toda la noche, cuando vino a golpear la puerta yo ya estaba listo con el bolso con los panes, con todo. Y ahí fuimos a un botecito chico de cinco metros más o menos, ahora nosotros tenemos un bote de diez metros para salir, salimos y pillamos unos atunes, después llegó una albacora y “pium”, la pillamos. Fue y es lo más hermoso para mí. El hecho de pescar, para mí y para míos tíos, es lo más lindo, es la pesca más hermosa que hay, nosotros salíamos de cinco a seis horas para fuera. El año pasado maté una yo solo con otro tío que también es un chango.

Nosotros los Tapia seguimos realizando esta labor y se la enseñamos a cabros más jóvenes que puedan realizarla también, porque a mí cuando me enseñaron me dijeron que era muy chico y que tenía que atajar entonces el pescado a la popa del motor, y me dijeron una frase que también la repito: “A los habilidosos se les enseña una

vez, no dos, ni tres, solo una vez”.

Eduardo al día hoy practica la pesca ancestral de la albacora junto a sus tíos y pesca con varas de madera con mariposa. Ellos mismo son quienes confeccionan sus herramientas de caza.

La vida en el bote implica muchas veces alimentarse allí mismo. Llevan un caldero de fierro en el cual cocinan y calientan sus alimentos. Saben que al salir al mar deben ir con suficiente alimento y combustible pues esta caza no tiene un tiempo predecible, por lo que deben estar preparados para largas jornadas.

El lance

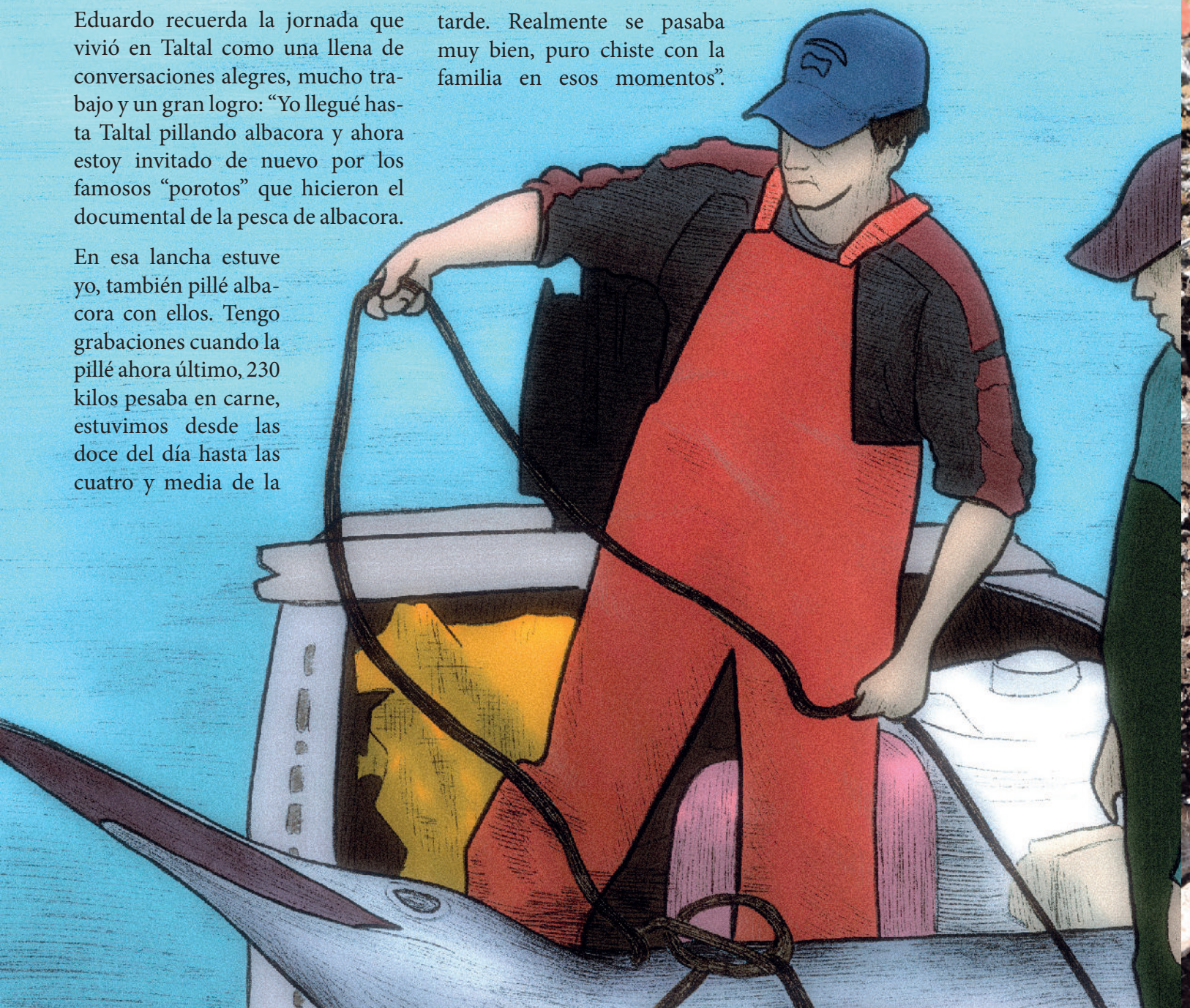
Es un tipo de pesca de arrastre hasta la orilla. El lance se hace según el mar. La calma del mar viene generalmente en primavera y salen dos o tres botes y se tiran dos pescadores nadando hacia la tierra con las dos puntas de las redes. Ahí se pone un punto fijo donde se amarra una punta de la veta y la otra se tira a tierra gracias a otros familiares que apoyan la labor. Antiguamente se utilizaba simplemente un traje de baño y aún hoy en día hay gente que sigue usándolo, mientras que otros utilizan una vestimenta más elaborada para esta labor.

El viaje a Taltal por la albacora

Eduardo recuerda la jornada que vivió en Taltal como una llena de conversaciones alegres, mucho trabajo y un gran logro: “Yo llegué hasta Taltal pillando albacora y ahora estoy invitado de nuevo por los famosos “porotos” que hicieron el documental de la pesca de albacora.

En esa lancha estuve yo, también pillé albacora con ellos. Tengo grabaciones cuando la pillé ahora último, 230 kilos pesaba en carne, estuvimos desde las doce del día hasta las cuatro y media de la

tarde. Realmente se pasaba muy bien, puro chiste con la familia en esos momentos”.





Vestigios y conchales

Los conchales son de gran importancia para los changos, ya que son un testimonio de sus raíces. Debido a la formación de los conchales fue posible encontrar vestigios de personas pertenecientes a la etnia changa. Su especialidad era sacar todo lo que se podía ocupar del mar, lo que quedaba en evidencia por la existencia de espacios donde los changos manipulaban estos elementos y donde fue posible encontrar trozos de jarros, cerámicas y ollas, entre otros.

Los conchales contienen los utensilios con los que los changos elaboraban y preparaban productos, y entre ellos se pueden encontrar elementos como huesos de lobos, huesos de pájaros, choros, lapas, conchas, etc. A la vista de todo esto cuesta creer que se pensara que esta cultura no existió, siendo que este pueblo está vivo, sigue vivo.

Recuerdan que hubo un joven que grabó con su teléfono móvil una mandíbula con inmensos dientes, y señalan que debió ser un gigante. Se mantiene en ellos la impor-

tancia que tiene el mar como el lugar donde han vivido toda su vida y en el que seguirán viviendo, y es el lugar que les da el sustento de vida, el trabajo y también es el espacio donde practican sus pasatiempos. Uno de los lugares que tienen más presentes es el llamado “varadero de los changos”.

Tradiciones de la familia Tapia

Junto con la caza de la albacora, otra de las tradiciones de la familia Tapia es la de quemar un monito que tiene como significado quemar el año viejo que recién pasó.

Comentan que para las fiestas del 18 de septiembre, armaban ramadas en sus hogares y hacían grandes cantidades de empanadas (cerca de 200). Mataban chanchos y la abuela se dedicaba a preparar tortillas de rescoldo. Las prácticas se diferenciaban entre hombres y mujeres, ya que los hombres se dedicaban a la pesca, al lance, mientras que las mujeres se dedicaban a la crianza de animales como chanchos, ovejas o cabras. Esto refleja que mientras existe una profunda conexión changa con el mar, también tenían dedicación y conexión con la tierra, la ganadería y los cultivos.

Por su parte los niños se dedicaban a jugar, correr y bañarse en el mar, y ayudaban a trasladar los productos recolectados en el mar. Para María vivir en Los Vilos, es de profunda importancia por las

infinitas experiencias que ha vivido junto con sus hijos, su marido Eduardo, el gran amor de su vida, a quien lo recuerda con mucha nostalgia de ser un chango que desde los 8 años se hizo a la mar, en donde su experiencia le dio el apodo de “El buzazo”, por la habilidad que tenía al momento de sumergirse en el mar.

Principales actividades

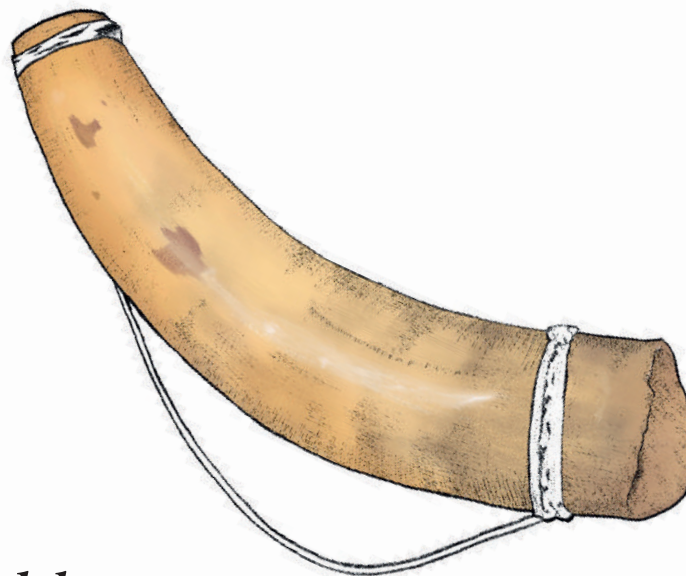
Por otra parte, Jimena trabaja también con los productos del mar, incluso se desempeñó en una caleta. Siempre se ha dedicado al trabajo con mariscos en el sector gastronómico, vinculada al mar, y sabe que va a vivir hasta sus últimos días en Los Vilos. También es parte de la lucha del pueblo chango, y al momento de la entrevista se disponía a realizar un banderazo con el propósito de expresar su protesta hacia la minera Los Pelambres. “Unas veces acompañaba a mi papá para ir a calar a Punta Chungo, a calar la red por la orilla o íbamos a calar allá a Conchalí, allí nos metíamos con un traje”.

Jimena Leiva Tapia señala: “Siempre calábamos con red. Pero lo más genial es pillar el pescado con la mano, nosotros nos tumbábamos en la totora, nos metíamos así y ahí nos quedábamos mitad de cuerpo sumergido en el agua y con una mano

en el agua nos tumbábamos de lado y con la mano abierta sentíamos al pescado y lo agarrábamos. Y después llevábamos a la casa las fritangas de lisas, una bandeja de lisas”.







El sonido del cuerno

Eduardo relata la historia del cuerno: “Por un tío conozco la historia del cuerno, él decía que cuando salían al mar en la noche él llevaba el cuerno. Había que estar atento por si se encontraban congrio, ya que en ese momento lo tocaban, y cuando había neblina también se llamaba con el cuerno para que los pescadores no se perdieran. Con el sonido del cuerno todos se juntaban en los botes. Eso era para avisar que venía la neblina y se quedaban juntos”.

Los changos

Para la familia Tapia los verdaderos changos son aquellas personas que siempre han estado a la orilla del mar, que han vivido del mar y también lo han cuidado. La historia de sacrificio de sus bisabuelos fue heredada y se observa en el esfuerzo de los abuelos, en la crianza dedicada de los padres. De todos ellos destacan su profunda identidad y los consideran como los verdaderos changos. Creen que tienen en la sangre lo de ser changos.

Las nuevas generaciones

Maria, señala que la pérdida de su esposo y la pronta partida de su hija Sarita, le hizo replantearse las cosas malas y buenas vividas en Los Vilos. Relata lo dura que fue la muerte de su hija, pero que la inauguración del centro de diálisis, iniciativa de Sarita, le recuerda lo importante que es el no querer estar en otro sitio. Asegura que estarían muy orgullosos de la lucha que se está dando por el reconocimiento del pueblo chango y las nuevas generaciones de su familia deben continuar con este trabajo.

Jimena señala que de las nuevas generaciones esperan que los changos persistan en la memoria y que sea fuente de orgullo: “En general esperamos que sea reconocido. Que nuestros hijos y nietos puedan reconocer su etnia changa y sepan que nuestro pueblo sí existe y existirá para siempre. Daremos la lucha para que esto siga adelante y se

sientan orgullosos de todo el proceso que hemos conseguido. Nos sentimos muy emocionados de poder contar y ser partícipes de todo esto. Creemos firmemente que esta lucha que estamos realizando hoy en día es muy importante porque nos consideramos originarios de acá. Hemos conocido la historia de nuestra familia, la historia de nuestros padres y abuelos, y no queremos que nuestra historia no sea contada. Al contrario, queremos que nuestra historia sea contada y que sea importante para mis nietos”.

Jimena deja muy clara esta convicción que se proyecta a futuro: “Nosotros no tenemos plata, pero sí orgullo. Así será marcado para las nuevas generaciones. Nuestros orígenes nos hacen ser más valiosos, esperanzados y felices, que en esta tierra todos valemos como personas, pero el orgullo que uno puede tener se da en base a sus orígenes y eso es lo que destacaremos toda una vida y quedará marcado en la historia”.



En la fotografía, Rafaela Barrientos Leiva y Eduardo Leiva Tapia. Los Vilos.



Punta de Choros

Carolina Tamayo

El ADN cultural del pueblo chango

Nos trasladamos hacia la caleta Punta de Choros, ubicada a 114 kilómetros de La Serena, en la comuna de La Higuera. Esta zona tiene múltiples encantos naturales vinculados al mar y la tierra. Ahí nos encontramos con Carolina Tamayo, quien nos cuenta de qué se trata para ella ser parte del pueblo chango: “Es importante por la historia familiar que teníamos hacia atrás y hoy en la actualidad. Se nos reconoce a nosotros los Vergara, como uno de los primeros apellidos changos. Los Vergara fueron los que transmitieron la técnica de construcción de la balsa de cuero de lobo. Y eso es importante que se dé a conocer y quienes estuvieron detrás de esa historia de la balsa. Que en este caso sería como un elemento fundamental del pueblo chango. Por todo el sacrificio ancestral que tuvo mi familia. Si yo pudiera describir en tres pala-

bras el ser chango sería el amor incondicional al mar, existen muchas palabras, no solamente una. El ser chango es estar conectado al mar.” Son años de historia familiar que hacen que el mar sea el espacio donde el día a día de Carolina y su familia se ve expresado en ese amor y esa unión hacia la caleta. “Tener en el ADN el sentir de las olas, el escuchar las gaviotas, en sí todo lo relacionado al mar. Es simplemente hermoso el tener eso marcado.”

La familia

Toda la familia y las personas que han sido parte del día a día de Carolina, han trabajado y vivido en el mar. En su núcleo familiar podemos encontrar pescadores, mariscadores, algueros y un sinnúmero de ocupaciones que se realizan en el

borde costero de Punta de Choros. Sin embargo, como ya fue mencionado, también tienen una vocación por el trabajo en la tierra y en particular, como crianceros. En el caso de la familia de los Vergara, es posible hallar una tradición pesquera, pero también criancera.

Vestigios

En Punta de Choros, los vestigios de conchales en el borde costero han existido desde que los changos tiene memoria. Hasta el día de hoy se pueden ver, ya que son comunes en este lugar. Así es como cualquier día, una persona que va caminando por la zona, puede encontrar puntas de flechas, cerámicas, huesos y restos arqueológicos de distinta índole pertenecientes al pueblo chango. Debido a que este pueblo está siendo reconocido hace poco, aún estos vestigios históricos de tanto valor para su gente, no están siendo cuidados de forma adecuada, y es el pueblo chango el que está buscando su protección. Ven en ellos las historias de sus antepasados y la herencia changa.



El mar

El mar es fuente de inspiración, de experiencias, de recuerdos de la familia changa. En el mar está contenida su historia, su tradición y el pasado que existió antes de ella y que son sus orígenes. Hoy en día, Carolina trabaja como guía turística en los botes, y a través de esto intenta rescatar y mantener

a flote su territorio: “No se están cuidando, ya que antiguamente en los pueblos, habitaban pocas personas y por ende habían pocas casas. Ahora el borde costero se está viendo inundado de personas externas al territorio. Ejemplos: Santiaguinos que han ido a poner sus cabañas, sus chalets y han cerrado. Incluso han puesto sus propiedades arriba de conchales...”



Tradiciones familiares

Entre las tradiciones familiares que más recuerda Carolina, se encuentra el mate en torno al brasero de la casa, donde se reunían.

Junto con su abuela llamada Adela Vergara, se reunían en familia y se sentaban o bien en banquillos de plumavit o en sillas formando un círculo en torno al brasero de la casa. Era el momento en el que conversaban lo que pasaba en el día a día, y era un espacio de adultos, donde los niños y niñas no podían entrometerse.

Cada familia disponía distintos alimentos para acompañar el mate en el brasero, como queso de cabra, pescado, churrascas, pan u otros. Algunos temas que trataban tenían que ver con lo que pasaba en la familia, los quehaceres diarios, o lo que se haría al día siguiente o a futuro. Era una oportunidad de comentar sus anécdotas diarias, entre muchas otras cosas: “El brasero es y era compartir, lo que te había pasado y lo que te iba a pasar.”

Lo mejor de vivir en Punta de Choros

Para los changos de Punta de Choros, lo mejor es vivir cerca del mar, de la brisa marina, sentir el sonido inconfundible de las olas a lo lejos, el de las aves que vuelan libremente, y también aprecia los recursos en torno al mar, la paz y la tranquilidad que le brinda este lugar.

Lamentablemente, muchos changos han tenido que dejar el territorio de Punta de Choros para poder acompañar el proceso educativo de sus hijos, ya que la caleta no ofrece las oportunidades educativas que necesitan. De lo contrario, seguirían viviendo con sus familias en su territorio.



Los rucos del abuelo

Carolina junto a sus primas visitaban a su abuelo en vacaciones de verano en Isla Gaviota, lugar donde él había construido rucos que algunas veces estaban emplazados en un sector, y después en otro. Según ella, este tipo de vivienda era utilizado mayoritariamente para trabajar. Sin embargo, también se utilizaba para vivir durante todo el año, ya que a su abuelo no le gustaba volver al pueblo. Le gustaba quedarse en su isla.

Este tipo de vivienda era construida con madera, aprovechando cualquier cosa que hubiera a mano para poder forrarla y armar el techo. Todo elaboraba con materiales que se encontraban en el mismo pueblo.

Los juegos de niñez

Los juegos de niñez en Punta de Choros estaban totalmente conectados con el entorno marítimo y terrestre. Se aprovechaban la diversidad de elementos que le ofrecía la caleta a los niños: “En estas fechas, nos íbamos a la caleta a buscar pescaditos en las posas o conchitas para hacer pulseras y collares, las conchas de locos, lapas o almejas, las reunían para poder coleccionarlas, jugar con ellas como utensilios. Todo esto para poder pasar un buen ambiente entre familiares y amigos.

También otros juegos eran juntarnos con las niñas a jugar a las pillás, escondidas, etcétera, cosas más actuales. Por otra parte, cuando venía el tema de la primavera y se empezaba a florecer todo. Nosotros también íbamos a buscar cualquier tipo de bichos, como las cuncunas, que les llamamos chombloi, también buscábamos lagartijas, entre otras cosas. Esos eran nuestros juegos, nada tecnológico como se ve hoy en día. Esto se trataba de disfrutar el momento, lo que se tenía a la mano.”

Balsas de cuero de lobo

Fueron los Vergara quienes transmitieron el conocimiento de la construcción de la balsa de cuero de lobo en el sector, lo que reafirma la importancia de esta familia en la herencia changa de la zona. Sin embargo, Carolina no alcanzó a conocer estas construcciones en su momento, ni cómo se confeccionaban. Sólo ha llegado a ellas por los relatos que ha logrado rescatar de algunas personas y libros.

Uno de los elementos que recuerdan otras personas respecto de la fabricación de estas balsas, era que los niños más pequeños iban a buscar espinas para poder coserlas.

Gastronomía y medicina en la caleta

De acuerdo a nuestra entrevistada, entre los platillos tradicionales de la zona se encuentran la carbonada de lapa, la mazamorra de loco, el salpicón de lapa y el luce con papas, entre muchos otros platillos.

Queda en evidencia que la dieta de la familia estaba basada en productos marinos. No se utilizaban muchos otros elementos para cocinar estos platos, salvo las verduras que se adicionaban para la comida. La base de alimentación es marina. Antes no tenían luz y por ende los refrigeradores no existían, por lo que se consumía lo que se iba obteniendo día a día. De los platos mencionados, el favorito de Carolina era la mazamorra de loco.

El abuelo se encargaba antiguamente de la extracción de aceite de lobo, el que era utilizado como remedio para beber en caso de que alguien se sintiera enfermo, por ejemplo, si la persona se encontraba “empachada”, resfriada o sentía otro tipo de males. Sin embargo, hoy en día, el uso de este aceite se encuentra prohibido.

Quienes son los changos

Al igual que otras personas entrevistadas, para Carolina es importante rescatar los orígenes changos, quienes son los verdaderos y originales portadores de esta identidad: “Para mí, los changos son los que han vivido ancestralmente con toda su familia en el borde costero. Los antepasados que vivieron siempre en el mar. Para mí esos son los changos. Considero que los changos actuales debieran tener su ancestralidad, con todo lo relacionado al sector marítimo y con ello todos los conocimientos de sus antepasados; y lo llevan a la práctica hoy en día. Y así ellos mismos vayan a transmitir el conocimiento y experiencias a las nuevas generaciones”.

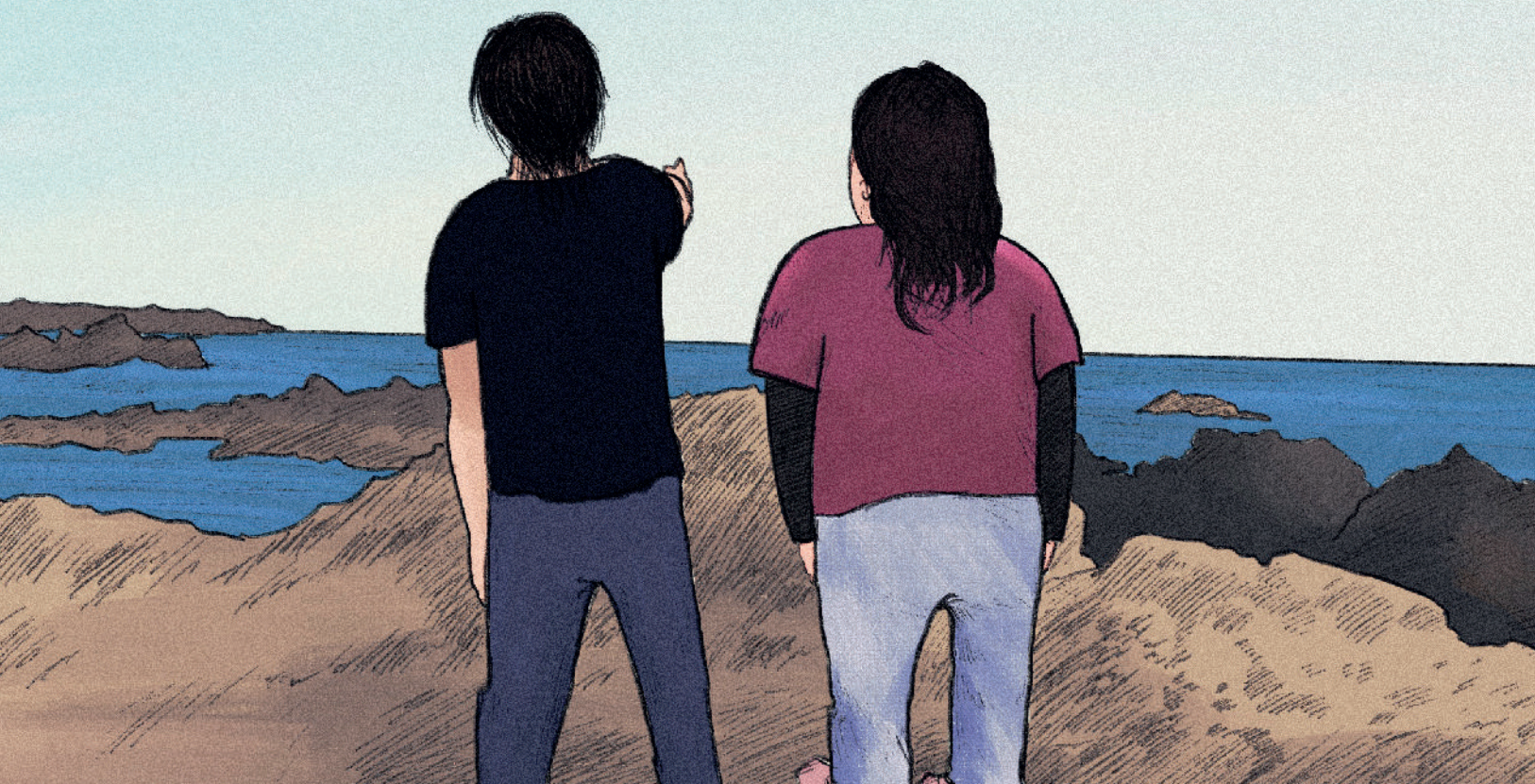
Para ella, ser chango es algo indisoluble con la vida conectada al mar: “Los que viven, vibran y tienen una conexión con el mar. Que no cualquiera lo tiene o le toma el peso a ello.”



Un legado para las nuevas generaciones

El legado para las próximas generaciones debería ser asegurar que los niños puedan disfrutar de la libertad y tranquilidad para gozar del mar y la vida en este territorio: “Desearía que pudieran vivir lo que yo cuando chica pude vivir. Andar por el borde costero sin miedo a que te echen o porque esté cerrado en al-

gún paso. Eso es lo que quiero. Que puedan vivir y puedan disfrutar lo que yo viví. Tener un mar limpio y sin contaminación. Que todo eso se pueda cuidar y lo podamos proteger para las nuevas generaciones. Sin infraestructuras, sin puertos perjudiciales para el mar.”







En la fotografía, Carolina Tamayo y Eduardo Leiva Tapia caminan hacia el mar. Los Vilos

SOMOS una institución privada, sin fines de lucro y con intereses públicos, cuyos orígenes se remontan a 1994.

CREEMOS que superar la pobreza que experimentan millones de chilenos y chilenas en nuestro país ha sido y sigue siendo un desafío de equidad, integración y justicia social. Que lo importante hoy no es solo saber a quiénes afecta la pobreza. Lo fundamental es escuchar, integrar y garantizar un piso de bienestar a todas y todos.

CONTRIBUIMOS a la superación de la pobreza promoviendo mayores grados de equidad e integración social en el país, que aseguren el desarrollo humano sustentable de las personas que hoy viven en situación de pobreza y exclusión social.

DESARROLLAMOS nuestro quehacer en dos líneas de trabajo: por una parte, nuestras intervenciones sociales a través del programa SERVICIO PAÍS, ponen a prueba modelos innovadores y replicables para resolver problemáticas específicas de pobreza. Y por otra, elaboramos propuestas para el perfeccionamiento de las políticas públicas orientadas a la superación de este problema a nivel nacional, territorial y local. Así, desde nuestros orígenes hemos buscado complementar, desde la sociedad civil, la labor de las políticas sociales impulsadas por el Estado de Chile.

Desde nuestros inicios trabajamos en alianza con el Estado de Chile y municipios de las 16 regiones del país. Contamos con financiamiento de entidades privadas y fondos públicos provenientes de los ministerios de Vivienda y Urbanismo y de Desarrollo Social y Familia.

www.superacionpobreza.cl
www.serviciopais.cl



@superarpobreza



@serviciopais
@superarpobreza



@serviciopais



@serviciopais



@superacionpobreza



@superarpobreza

Con el financiamiento de:

