

Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA  
N° ID: 4889-41-LE13

---

## EXPEDIENTE: FAENA CHOLGA SECA GUAITECAS - ZONA LITORAL



Coyhaique, 30 de septiembre de 2013

**Equipo Profesional:**

Dra. Trace Gale

Sra. Gabriela Espinoza

Sr. Jimmy Valdés

# Expediente: Faena Cholga Seca

## Zona Litoral

<b>1. Nombre del Elemento: Faena de la Cholga Seca</b>	<b>4</b>
a. Identificación: Nombre principal por la que es conocida y otros nombres que recibe: cholga seca, “trabajar a la cholga”, secado de cholga.	4
<b>2. Descripción de la Metodología Utilizada</b>	<b>6</b>
a. Consentimiento de la Comunidad. Debe quedar consignado por escrito la voluntad de la comunidad de participar en la investigación.	6
b. Descripción del equipo de trabajo.	6
c. Metodología, técnicas y actividades desarrolladas y su pertinencia como metodología participativa. (En el caso de temáticas vinculadas a pueblos Indígenas, se deberá hacer actuar conforme a los convenios internacionales actualmente vigentes en Chile).	6
<b>3. Descripción del Elemento</b>	<b>8</b>
a. Ámbito: Vinculación con ámbitos del PCI. Destaque el principal y justifique la vinculación del elemento con este. Si considera que se vincula con otro(s) ámbito(s), especifique el dominio y justifique en cada caso.	8
b. Ubicación del elemento. Georeferenciación: Coordenadas y mapa.	9
c. Antecedentes histórico-culturales del elemento.	10
d. Valorización e impacto social del PCI de y en la comunidad.	11
e. Descripción de la materialidad asociada al elemento.	11
f. Vínculos ecológicos necesarios para su reproducción: apropiación territorial, vinculación con objetos muebles, inmuebles y naturales.	14
g. Dimensión simbólica: Considerar especialidades dentro del elemento.	14
<b>4. Identificación de la Comunidad / Familia / Sujetos Cultores / Portadores del Elemento</b>	<b>16</b>
a. Descripción de Roles / Especializaciones dentro del elemento.	16
b. Identificación de Cultores. Cantidad de cultores. Referencia a fichas de registro SIGPA (de no existir, estas deben ser completadas en la investigación).	18
c. Identificación de diversidad de intereses / visiones dentro de la comunidad de practicantes.	18

## 5. **Justificación: Vinculación con Política Cultural y Convención para la Salvaguardia del PCI 19**

- a) Aporte de la inclusión del elemento en el inventario para el reconocimiento de la multiculturalidad tanto a nivel nacional como regional \_\_\_\_\_ 19
- b) Aporte de la inclusión del elemento en el inventario para la promoción del diálogo y respeto entre las comunidades y cultores. \_\_\_\_\_ 20

## 6. **Riesgos y Salvaguardia** \_\_\_\_\_ 21

- a. Identificación de riesgos sociales, culturales y medioambientales para el elemento. \_\_\_\_ 21
- b. Mecanismos tradicionales de transmisión del elemento. \_\_\_\_\_ 21
- c. Características de los riesgos del elemento. \_\_\_\_\_ 22
- d. Acciones de Salvaguardia desarrolladas por la(s) comunidad (es). \_\_\_\_\_ 22
- e. Acciones de Salvaguardia desarrolladas por el Estado. \_\_\_\_\_ 22
- f. Metodología participativa propuesta para la elaboración de un Plan de Salvaguardia. \_ 23

## 7. **Bibliografía** \_\_\_\_\_ 24

## 8. **Anexos** \_\_\_\_\_ 25

- a. Carta de solicitud de inscripción al inventario nacional de comunidad / familia / sujetos cultores / portadores del elemento. \_\_\_\_\_ 25
  - 1) \_\_\_\_\_ 32
- b. Fichas SIGPA manifestación “Faena de la Cholga Seca”. \_\_\_\_\_ 48
  - Ficha n°42 JOSÉ DEL CARMEN VERA PÉREZ: *Pescador Artesanal* \_\_\_\_\_ 48
  - Ficha n° 46: CECILIA LEVIÑANCO LEVIÑANCO: *Artesana en Manila y Cholga Seca* \_\_\_\_\_ 57
  - Ficha n° 47: FERMÍN LEPÍO LEPÍO: *Navegación en Chalupa a Vela y Pescador Artesanal* \_\_\_\_\_ 66
  - Ficha n°49: JOSÉ RENÉ SALDIVIA SALDIVIA: *Pescador Artesanal con Especialidad en la Cholga Seca y Tejuelero* \_\_\_\_\_ 72
  - Ficha n°53: ALBERTO CARIMONEY LEPÍO: *Pescador Artesanal, Carpintero de Ribera* \_\_\_\_\_ 80
  - Ficha n° 55: FESTIVIDAD DE SAN PEDRO DE MELINKA: *Calendario Litúrgico – Santoral* \_\_\_\_\_ 89
  - Ficha n° 56: FESTIVIDAD DEL CURANTO DE REPOLLAL ALTO: *Festival Cultural Litoral – Pescadora* \_\_\_\_ 94
- c. **Otros** \_\_\_\_\_ 99
  - i. Receta: SOPA CHOLGAS SECAS \_\_\_\_\_ 99

## 1. Nombre del Elemento: Faena de la Cholga Seca

### a. Identificación: Nombre principal por la que es conocida y otros nombres que recibe: cholga seca, “trabajar a la cholga”, secado de cholga.

El secado de cholga es una de las faenas más tradicionales entre las comunidades del litoral de Aysén, especialmente en los archipiélagos de Las Guaitecas.

Es una actividad ancestral de autosustento de origen prehispánico, que fue traspasada de los pueblos canoeros a los huilliches de Chiloé. Su virtud es que permite la preservación por largo período de 3 años en condiciones secas.

Tiene un fuerte carácter tradicional, palpable en el rito de procedimiento, descrito en apartado 3 c y e.

Sus orígenes como faena económica orientada más allá de la subsistencia de las familias productoras, se remontan a la primera mitad del siglo XX. Por aquella época, pequeños y medianos capitales asentados en Chiloé y que ya trabajaban la explotación de recursos como el Ciprés o las pieles de lobos marinos, habilitando (surtiendo de víveres y herramientas para las temporadas de trabajo que duraban meses) a cuadrillas de trabajadores de Las Guaitecas, encontraron que este nuevo recurso junto a la elaboración de pescado seco, también podía ser comercializado con éxito en Puerto Montt. Así, muchas familias litoraleñas comenzaron a trabajar la cholga habilitados por comerciantes chilotes. La producción de este alimento constituyó una importante fuente de ingresos monetarios y no monetarios para las familias del litoral aysenino por muchas décadas.

Sin embargo, el apogeo hubo de terminar y la faena de la cholga seca volvió a ser una actividad orientada al autoconsumo o al intercambio local de productos. Hoy, esta actividad, así como otras asociadas a los recursos bentónicos del litoral, se encuentran fuertemente limitadas por la presencia de marea roja<sup>1</sup> en muchas zonas históricamente usadas por los pobladores para la



Cuelgas de cholga seca. Cecilia Leviñanco. Ficha n° 46

<sup>1</sup> Floraciones Algales Nocivas (FAN): están constituidas por organismos planctónicos portadores de toxinas que pueden causar diversos trastornos al ser ingeridas por moluscos bivalvos filtradores que actúan como bioacumuladores de las toxinas. Los moluscos se constituyen en vectores que transfieren estos venenos a niveles superiores de la cadena trófica. Los más comunes son cholgas, choritos (también llamados



extracción de alimentos. Pese a ello, el oficio y todo el conocimiento que se requiere para realizarlo, se mantiene vivo en las comunidades (AysénProfundo, 2009 y Saavedra, 2007).

---

mejillones), choro zapato, almejas, ostiones, ostras, culengues, navajuelas, machas y gasterópodos como locos, así como también picorocos, caracoles y lapas (Instituto de Salud Pública de Chile).

## 2. Descripción de la Metodología Utilizada

### **a. Consentimiento de la Comunidad. Debe quedar consignado por escrito la voluntad de la comunidad de participar en la investigación.**

El consentimiento de las comunidades y cultores individuales fueron manifestadas a través de declaraciones firmadas donde se expresa el conocimiento del proyecto y el deseo de participar para los fines de salvaguardar el patrimonio en cuestión se recopiló en la primera etapa del proyecto. En el punto 8.a del presente documento se adjuntan las declaraciones de aquellos cultores de la faena de la Cholga Seca.

### **b. Descripción del equipo de trabajo.**

La segunda etapa del proyecto continúa a cargo de la Dra. Trace Gale, Jimmy Valdés, comunicador audiovisual; y se incorpora la socióloga de la U. de Chile, Gabriela Espinoza. Además del respaldo de equipo de profesionales del CIEP

### **c. Metodología, técnicas y actividades desarrolladas y su pertinencia como metodología participativa. (En el caso de temáticas vinculadas a pueblos Indígenas, se deberá hacer actuar conforme a los convenios internacionales actualmente vigentes en Chile).**

En la primera parte, la metodología utilizada para los talleres comprendió la recolección de información etnográfica para la elaboración de los expedientes. Principalmente se centró en la investigación social participativa. En éstos se dieron a conocer, a través de una presentación gráfica, la utilidad de los expedientes y mecanismos de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, recalando la generación de empoderamiento de la comunidad con respecto al reconocimiento de los elementos del PCI. El objetivo fue que los asistentes identificaran por una parte las expresiones vigentes y de importancia y por otra parte a lo/as cultores colectivos, individuales y a los lugares gastronómicos y fiestas populares donde se identificara a sus portadores. (CIEP, 2013: 13).

La segunda etapa contempló la visita en terreno a los cultores identificados en la primera y a las comunidades a través de encuentros de mesas de trabajo, donde, a través de conversación guiada, se revisaron los expedientes y las propuestas de planes de salvaguardia, de manera de socializarlas, obtener aportes, acuerdos y validarlos. Se realizó una versión acotada y didáctica de ambos documentos, de manera tal que sean fáciles de comprender, con el objetivo que las

personas puedan colaborar para su perfeccionamiento y principalmente apropiarse de las mismas en pos de la salvaguarda de la manifestación en cuestión.

En detalle, las visitas personalizadas tendrán una duración máxima de 1 hora, respetando el tiempo de los entrevistado/as, en 20 minutos se transmitieron los aspectos principales del expediente buscando retroalimentación por 10 minutos y luego el mismo tiempo para el plan de salvaguardia. Juntamente, se completan las cartas de apoyo a la inclusión de la manifestación en el inventario UNESCO y el compromiso personal con el plan de Salvaguardia. Se fotografiará la instancia y grabará el audio de la entrevista.

Por su parte, la sesiones en mesas de trabajo tuvieron una dinámica similar, pero con mayor uso de gráfica de apoyo en una breve y didáctica presentación, se trabajó en conjunto, identificando las acciones tomadas en el pasado y las instancias en las que se pueden hacer las intervenciones, por ejemplo, en la Escuela, en la fiesta costumbrista, en los locales turísticos, entre otros, para hacer así los aportes haciendo hincapié en plan de salvaguarda y sobre todo a consensuar su viabilidad, las gestiones y redes necesarias y el compromiso de la comunidad, idealmente identificada en sus organizaciones, para la implementación del mismo.

### 3. Descripción del Elemento

**a. Ámbito: Vinculación con ámbitos del PCI. Destaque el principal y justifique la vinculación del elemento con este. Si considera que se vincula con otro(s) ámbito(s), especifique el dominio y justifique en cada caso.**

La faena de la cholga seca es una técnica artesanal tradicional que se realiza desde hace cientos de años.

En la primera etapa del proyecto se planteó que en el caso de la faena de la cholga seca y el pescado seco, son consideradas prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy, como algo cotidiano y práctico. Según Saavedra (2011), estas prácticas se encuentran íntimamente relacionadas a las extintas economías canoeras y de esta forma no son ajenas a las actuales. Ya que los canoeros navegaron por estas aéreas, por lo menos hasta el siglo XVIII. Donde este tipo de faenas permitía a las familias recorridos extensos en espacio y tiempo.

Además la deshidratación como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

En segundo lugar requiere conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, ya que los practicantes necesitan conocer el mar, la navegación, los vientos, reconocimiento de los lugares donde se encuentra la cholga, saber cuales están adultas, en tamaño para ser extraída, entre otras cosas.

Guaitecas, quiere decir “Paso al sur” lengua huilliche revela su conexión con el la historia y patrimonio cultural de la cultura chilota precolombina.

En “Velas del Corcovado” (De la Fuente y otros, 2009) se destaca la cultura de los guaitequeros como parte del patrimonio cultural inmaterial de Chile.

Se vincula con las faenas que se realizaban a bordo de las chalupas hacia las guaitecas. La mantención de actividades marítimas paralelas a las explotaciones madereras, como la caza de mamíferos marinos (trabajo en pieles) y el trabajo con recursos deshidratados (recolección y secado de mariscos (cholga) y pescados) configuran en conjunto, la vida económica y cultural de estos asentamientos. Y hasta los días de hoy, son una pieza clave en la historia, conocimiento y tradiciones sobre el ecosistema marino. Siguiendo a Saavedra (2007), podemos afirmar, que la economía primario- exportadora de nuestro país, en plena expansión durante la segunda mitad del siglo XIX, demandó los recursos prístinos del territorio nacional, entre ellos los presentes en este archipiélago. El establecimiento de Melinka, como poblado oficial, no es casual, y obedece al incremento y diversificación de las explotaciones, a la instauración de nuevas modalidades y



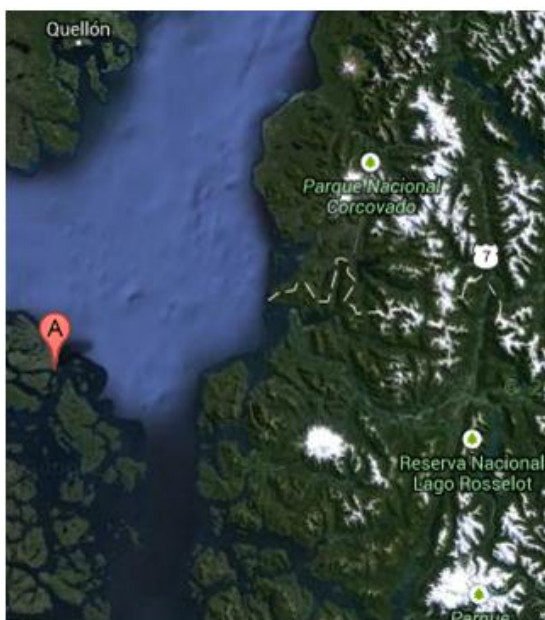
racionalidades extractivas y a la institucionalización de mecanismos orientados hacia el primario exportador de los recursos del litoral. (Navarro, 2008)

## b. Ubicación del elemento. Georeferenciación: Coordenadas y mapa.

Faena de la Cholga Seca	
Distribución geográfica de la manifestación	Zona Cultural Litoral Norte
Antigüedad de la manifestación en Aysén	Siglo XIX
Nivel de riesgo	Alto
Zonas Culturales	Litoral

9

- **Melinka y Repollal:**



Google Maps 2013

Ubicado en la comuna de Las Guaitecas, perteneciente a la región de Aysén, comprende el área al norte de los canales Tuamapu y del Chaco, localizada en el 43° 56' de latitud sur y los 74° 50' de longitud oeste. La conforma un territorio de 460 km<sup>2</sup>, lo que equivale al 18% de todo el territorio insular de esta región. Al norte limita con la isla de Chiloé, al oeste con el océano pacífico, al este con la comuna de Puerto Cisnes y al sur con el resto del sistema insular, perteneciente también a la comuna de Puerto Cisnes. Su capital comunal es Melinka y se ubica junto a la localidad de Repollal en la isla Ascensión que forma parte del llamado "Archipiélago de Las Guaitecas", el cual se conforma por aproximadamente 40 islas de distintas dimensiones, destacando por su tamaño la isla Gran Guaitecas, le sigue Leucayec, Ascensión, Betecoy, Clotilde, Mulchey e isla Elvira (Pladeco Guaitecas, 2005 en Sernatur 2009).



Google Maps 2013

Según el estudio de Identidad Regional elaborado por GORE Aysén en 2010 (EIR), la desmembrada zona Litoral se encontraría hacia el oeste y abarcando desde el archipiélago de Los Chonos por el sur de la Región de Aysén hasta el archipiélago de Las Guaitecas al norte.

Esta área geográfica-cultural hace de miles de años atrás fue poblada por grupos canoeros que se conocen actualmente con el nombre de Chonos.

### c. Antecedentes histórico-culturales del elemento.

Relación de origen entre la chalupa a vela y el secado de la cholga se remite en lo cercano a los migrantes de Chiloé, especialmente de Quellón y Chonchi que poblaron la bahía de Melinka, herederos de la cultura huilliche-veliche, que a su vez tuvieron interacción con los pueblos canoeros, chonos especialmente, donde el origen se remonta, según los indicios, a 6000 años de antigüedad, habiendo vestigios que alcanzan los 13.000 años de data. Esta avezada cultura desarrolló técnicas de navegación en las conocidas dalcas (embarcaciones formadas por tres tablones, forradas en piel de lobo y “calafateadas”, es decir, aceitadas con grasa de lobo marino y aceites de frutos), además trabajaron la tierra con papas y maíz, tuvieron perros entrenados en la caza del lobo marino y desarrollaron técnicas de conservación, como el secado, salado y deshidratación (Ponce y otros, 2008).

Según Saavedra (2007) y Osorio (2010), el litoral de Aysén es un área que se distingue del resto de las zonas culturales por el hecho que en la actualidad reproducirían pautas culturales de antigua data, que como indica el autor, podrían relacionarse con la raigambre chona y con seguridad de influencia mapuche-huilliche y chilota.

*"(...) Los estilos de vida seminómadas que aún hoy son posibles de observar han soportado fuertes transformaciones económico-culturales y mantienen aún modos tradicionales de subsistencia que conviven en tensión permanente con los modelos de explotación instalados en el área (...)"*(Gore Aysén, 2010:40)

A este estilo de vida se le agrega una diferenciación interna en relación a las economías de las comunidades: las isleñas (isla Las Huichas e isla Las Guaitecas) de tradición bentónica y profundidad histórica considerable y las comunidades costeras (Puerto Cisnes, Gala, Toto, parte del mismo Puerto Aysén, entre otras) que han desarrollado una cultura asociada a la extracción demersal.

Con respecto a la identidad litoraleña el EIR (Gore Aysén, 2010), nos indica que ésta es representada por comunidades que habitan los archipiélagos de Las Guaitecas y Los Chonos, donde el mar es el territorio que da sentido y proyección a las prácticas y saberes culturales y es donde las comunidades costeras e isleñas desarrollan su vida y reciben la influencia de ésta.

El componente fundacional de esta identidad tiene que ver, como otras zonas culturales, con la migración que en este caso, como se mencionó anteriormente, se encuentra asociado al mundo huilliche-chilote y tramas socioculturales asociadas a las comunidades indígenas originarias de los canales. (Saavedra, 2007).

"(...) *Los usos y costumbres, además del idioma de la isla, conformaron el habla y el habitar de Aysén Litoral y su mezcla con los pobladores, que habían venido de las pampas, determinaron la idiosincrasia de los que ahí han permanecido (...)*" (González, 1998:7)

En la actualidad existe el componente migratorio asociado hacia las costas del continente, donde se han formado los pueblos de Toto, Gala y Gaviota.

La economía general de esta identidad ha sido y sigue siendo la extracción de recursos bentónicos y demersales.

En relación a la música lo chilote tiene gran arraigo y presencia en las comunidades del litoral, donde se cultiva la música y el baile de raíz chilota combinándose con la cueca.

Según el EIR las expresiones artístico-culturales que se encuentran asociadas a la influencia chilota son indisolubles de las manifestaciones de religiosidad popular se relacionan a esta vertiente cultural, como las celebraciones de santos (San Pedro, San Juan) y a Cristo en la imagen del Nazareno de Caguach.

11

#### **d. Valorización e impacto social del PCI de y en la comunidad.**

La comunidad reconoce al secado de la cholga como un medio de supervivencia ancestral y parte de la identidad de las Guaitecas, pero hoy en día no es realizada como una tradición de importancia económica. Pero a través de iniciativas de rescate, como Aysén Profundo (2010) se le ha rescatado como un patrimonio de "los antiguos", como llaman a los ancianos guaitequeros, los que principalmente realizan la faena de la cholga seca (ver video Aysén Profundo). Siendo que antes era tarea de toda una familia:

*"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana". (Saavedra, 2011:217).*

#### **e. Descripción de la materialidad asociada al elemento.**

Según Saavedra (2011) la cholga seca (*Aulacomya Ater*) y el pescado seco podrían considerarse arquetipos de prácticas de reproducción material de la vida social. Prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy.

"No sólo porque aún existan viejos cholgueros, sino porque en todas las faenas contemporáneas - con excepción de la salmonicultura, que en ciertos aspectos, ha impedido seguir concibiendo la matriz tecnológica local como un continuum- algo del mundo de la deshidratación sigue vivo y se recrea constantemente (...) en realidad hablamos de algo cotidiano y práctico, o para decirlo con Bourdieu, un habitus cholguero que se mantiene –variado obviamente- en algunas comunidades costeras de Aisén" (Saavedra, 2011: 216)

Además la deshidratación, como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana". (Saavedra, 2011: 217).

En relación a la pesca artesanal, más allá de lo mercantil, según Saavedra (2011), las salidas extractivas o faenas, comprenden un acontecimiento que recrea el sentido de la vida de las comunidades. Considerando el trabajo colectivo, relacionado a las exigencias y riesgos que se imponen. Como plantea el autor, no es simplemente ir a mariscar, ya que se trataría de uno de los momentos más decisivos de la vida comunitaria, materialmente y espiritualmente, siendo allí donde se hace posible su reproducción.

En el documental Velas del Corcovado se relata que: "Por la necesidad de vivir, de subsistir"... "Algo duro era, había que hacerlo...no había qué más hacer" "Íbamos a trabajar para mantenernos" (CRCA Los Lagos, 2009).

Los espacios y utensilios de la faena de la cholga seca son:

- Botes, lanchas y/o chalupas (embarcación de dos proas que se utiliza a remo o vela; ver expediente "Construcción y Navegación en Chalupa a Vela): para trasladarse a la zona de extracción.
- Rancho o ruca: es una construcción liviana, con madera y revestida de canutillo donde se pernocta por tiempo que dura la faena. En el mismo espacio o una división, se realiza el ahumado de las cholgas.
- Ganchos de fierro para la extracción: la cholga se encuentra en fondos barrocos unida en montones que llevan piedras, el gancho permite desprenderla.
- Para el cocimiento: se realiza tradicionalmente "curanteado", es decir en el tradicional curanto chilote que se realiza con fuego en un hoyo en la tierra al que luego se le aplican piedras y luego que se consume la leña, se agregan las cholgas, de manera que no se quemem. Finalmente se cubre con pangues, que son las hojas grandes de la nalca (*Gunnera chilensis*). Se cuecen en cerca de 40 minutos. Alternativamente se cuece en

tambores de hierro, comúnmente reutilizando los industriales (de 200 litros de capacidad aproximadamente).



[www.aysenprofundol.cl](http://www.aysenprofundol.cl), directo: <http://www.youtube.com/watch?v=R0OYdgXvY1Y>

- Cuchillos: para el desconche de la cholga cocida que va al secado.
- Secador: es una parrilla de de metal o de quilas (Chusquea quila) paralelas. Sobre ésta se ponen hojas o ramas de helechos o ilcas (quilquilco, *Blechnum chilense*) para que no se pegue la cholga en la secadora, donde se deja por una hora a una hora y media sobre fuego a leña de ahumado.
- Carpa: tela o manta que se utiliza para vaciar las cholgas del secador para organizarlas para ensartarlas.
- Canutillo: el nombre común no coincide con las búsquedas<sup>2</sup>, ya que se refiere a un tipo de junquillo más largo y firme que se machaca y moja para darle mayor flexibilidad. Éste se trenza y se le hace un nudo en la punta, de manera que las cholgas que se ensartan con una aguja grande vayan formando la cuelga, la que tiene un largo de 14 pulgadas, la que contendrá en promedio 7 cholgas grandes.

<sup>2</sup>[http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/fichas9proceso/FICHAS\\_INICIO\\_9o\\_PROCESO\\_PDF/Equisetum\\_giganteum.pdf](http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/fichas9proceso/FICHAS_INICIO_9o_PROCESO_PDF/Equisetum_giganteum.pdf)  
<http://www.chileflora.com/Florachilena/FloraSpanish/HighResPages/SH0574A.htm>

- Canastos de manila (*Phormium tenax*): artesanías típicas de Chiloé que se utilizan para trasladar cholgas recolectadas de los botes a las ranchas y luego para dejar las sartas cuando están terminadas.

#### **f. Vínculos ecológicos necesarios para su reproducción: apropiación territorial, vinculación con objetos muebles, inmuebles y naturales.**

Cada uno de los elementos nombrados en el apartando anterior son necesarios para la preservación de la faena de la cholga seca de forma tradicional. Ahora bien, lo primordial son las cholgas en sí misma y los cholgueros: es decir, personas que cuenten con los conocimientos de la práctica y las capacidades físicas para hacer el trabajo.

Formalmente se requiere de permisos de la autoridad marítima, ya que para extraer se debe contar con tarjetas de recolector de orilla o de pescador artesanal, así también para las embarcaciones, permiso de navegabilidad vigente y tarjeta de patrón de nave menor o de pescador artesanal para obtener el permiso de zarpe.

En el ámbito social, para la reproducción de esta tradición se requiere de demanda por los productos, conocimiento y difusión de recetas antiguas de preparaciones como las de la sopa de cholga seca.

En el ámbito de salud se requiere de garantías que la cholga esté libre de marea roja, para lo que se deben enviar muestras de las cholgas extraídas. Lo que actualmente está organizado desde el Departamento de Salud en Guaitecas con quienes extraen mariscos frescos y está pendiente con la faena de la cholga seca, ya que existe reticencia a realizar el trabajo en las condiciones requeridas por la autoridad sanitaria, lo que implica no hacerlo en los campamentos de faena, sino en una planta simple que cuente con un área sucia para la limpieza el marisco y otra limpia para su cocimiento, desconche y posterior ahumado y ensarte. La Municipalidad de Guaitecas proyecta la construcción de una planta comunitaria con estas condiciones en Repollal Alto (las diferentes posturas se detallan en Bitácora Anexo I-a).

#### **g. Dimensión simbólica: Considerar especialidades dentro del elemento.**

La faena de la cholga seca es ícono del autosustento que entrega la vida de mar para el guaitequero que encuentra desde leña, pescados, antiguamente abrigo en las pieles (que hoy está prohibido cazar y que además ya no se requiere porque es posible comprar ropa) y mariscos, cholgas especialmente y preservarlas.

Existe un ámbito melancólico de lo simbólico que se manifiesta en la sensación de que “se está perdiendo” esta tradición (ver cartas en Bitácora, Anexo I- b y c). Ciertamente, en la actualidad este tipo de faenas, han ido desapareciendo por diferentes motivos, como por ejemplo la llegada de empresas conserveras, compradoras de marisco fresco. Paulatinamente ha bajado el trabajo de la cholga seca, porque se desarrollaron otros recursos que son y fueron más sustentables para las familias de Melinka, como la centolla y el loco. Por lo que en un proceso rápido, las personas que se dedicaban a la cholga seca y el pescado seco, comenzaron a acercarse a los productos frescos, los cuales era posible venderlos a comerciantes en la misma isla. Como es en la actualidad la economía del erizo, que implica menos trabajo para su entrega, en comparación con la extensa faena que implican los productos ahumados, los que además son superados en sus precios de venta.

15

*"Por ejemplo me iba a trabajar hoy día, entregaba mi recurso y quedaba listo al tiro en cambio el proceso del marisco y el pescado, era más de lo que uno trabajaba. Había que sacar el pescado, había que salar el pescado, había que dejar un día que repose la sal para que pueda entablillarlo y colocarlo al humo, para que pueda pasar la sal" (Ficha n° 42, J. V.).*

Al comenzar a trabajar por mayor dinero, las personas comenzaron a acomodarse de a poco, comprando botes y motores nuevos, dejando de lado las velas y los remos.

*"Entonces a quien no le gustaría andar más aliviado, entonces se empezaron a dejar por ese motivo (...) pero uno la experiencia que le queda del trabajo, no se la va a uno de su mente, porque uno sigue trabajando en el mar, solamente que cambio el rubro del trabajo no más, pero en cuanto a uno la experiencia de navegar en los mares y a conocer las mareas, los vientos, eso no se le olvida a uno, porque siempre está navegando en el mar" (Ficha n° 42J. V.).*

Por otra parte, hay una dimensión de respeto y valoración, ya que la faena de la cholga seca es hoy reconocida por los melinkanos y especialmente por los repollalinos, como patrimonio de “los antiguos”, que para los herederos que hoy viven en Guaitecas es muy importante y se manifiesta el profundo deseo de preservarlo. Ello se explicita en las cartas de apoyo a la manifestación en las de compromiso con el plan de salvaguardia que se encuentran en Bitácora, Anexo I- b y c.

En cuanto a las especialidades, se distinguen las que implican fuerza, como a extracción de leña, las de buceo y las de proceso, tales como el cocimiento, desconche, trenzado y ensartado. Las especializaciones van de acuerdo a las mejores capacidades y al complemento de éstas. Antiguamente, como se menciona en los antecedentes históricos, desde Guaitecas a diferencia de Chiloé, era habitual que familias completas fueran a la faena de la cholga seca, ya que había menos actividades de campo y menos riesgos en la navegación a remo y vela al no tener que atravesar al Golfo de Corcovado. Así, dentro del grupo familiar darían especialidades generalizables en que los hombres de edad media normalmente bucean, los ancianos se encargan de la leña, las mujeres con ayuda de los niños y ancianos, se encargarán de extraer a las orillas con ganchos; cocer, secar, hacer las canastas y las trenzas de canutillo y ensartar las cholgas.

## 4. Identificación de la Comunidad / Familia / Sujetos Cultores / Portadores del Elemento

### a. Descripción de Roles / Especializaciones dentro del elemento.

La faena contempla el desplazamiento desde el sector de Melinka-Repollal hacia el sur, por el canal de Poquitín a las zonas de extracción, ya identificadas por parte de los cholgueros. Cuando las faenas son cortas, en caso de ir a lugares cercanos es más probable que se trabaje en grupos más pequeños de 2 a 4 personas. Y cuando las faenas son más largas, de 2 a 3 meses (invierno), los grupos son más grandes, para turnarse y dividir funciones, de 8 a 12 personas.

Los roles se dividen en los de mar (extracción) y los de tierra; leña (se utiliza mucha leña en esta faena), canastos de manila o junquillo, construcción del secador, trenzado de canutillo para las sargas, cocimiento de cholgas, desconche o “degranado” de cholgas, secado – ahumado y ensartado.

Cuando van dos personas puede quedarse uno en tierra en la mañana dedicándose a la leña y luego que llegan las cholgas, ambos trabajan en las tareas siguientes.

Cuando van 4 personas, lo normal es que una se quede en tierra y tres vayan a la extracción. Si van por varios días, se quedarán dos y saldrán dos, ya que el compartir y el mate son parte del rito asociado a la faena.

En grupos grandes de 8 a 12 personas: 4 se quedan en tierra y 8 salen al mar. La extracción se puede realizar buceando con manquera o juca (antes con escafandra) o de orilla cuando la marea está baja en lugares displayados (donde es bajo y queda una explanada seca). Cuando los grupos son mixtos las mujeres se dedican principalmente a la extracción de orilla (gancho) y al cocimiento, secado, ensarte y tareas asociadas.

Referencias de producción:

- Día: 40 a 50 sargas
- Dos meses de faena entre dos personas: vuelven con 5000 sargas.
- Cuando van grupos de 10 a 12 personas vuelven con 10000 a 15000 sargas.

La faena de la cholga seca tiene el siguiente proceso:

Para la extracción de la cholga se utilizan ganchos de fierro de tres patas amarrados a una vara larga. Primero se identifica el lugar donde se encuentra la cholga y se van enganchando y subiéndolo, lo que se denomina *trabajar a gancho*.



Cuando bajaba la marea se raspaba la cholga con unas paletas de fierro para que se suelte de la piedra y poder llevarlas en canastos de manila (*Phormium tenax*) a los botes, el cual se traslada al campamento.

Comienza el cocimiento en tambores, los cuales se llenan con cholgas y se cubren con agua de mar. Se colocaban unos rieles de fierro debajo de los tambores y se prende fuego. Pueden ser hasta tres tambores, la idea es optimizar la leña, al igual que todo recurso que se encuentre disponible. Los tambores se tapan con paños u hojas de nalca. Para que el vapor quede dentro, confeccionando una gran olla a presión.

Ya cocinados los mariscos, los tambores se dan vuelta entre dos personas. Se espera que las cholgas se enfríen un poco y se comienza el desconche con cuchillo. Una vez desconchado, se traslada al campamento donde se encuentra el fogón, en el cual se ensartan al piso cuatro horcones, que son estacas terminadas en V y sobre éstos unas varas cruzadas que soportaran unas varas trenzadas con matas de coigüe (*Nothofagus dombeyi*), donde irán las cholgas desconchadas y cocidas para su posterior secado.

El fuego debe ser bien controlado para que seque la cholga y no la quemé, se colocan piedras alrededor del fuego, para que la ceniza no se esparza, ya que servirá para cocer las tortillas al rescoldo.

Este proceso en el secador tiene la función de endurecer la cholga, ya cuando esto se logra, se toma el secador entre dos personas y se lleva a un costado del campamento y se da vuelta sobre una lona, para que las cholgas no se ensucien con la tierra. Aquí se espera a que se enfríe la cholga y con una aguja de cobre de unos 20 centímetros de largo y con un junquillo partido, como hilo, resistente al cual se le puede hacer nudo, se comienzan a formar las sartas, que son tiras de junquillo con nueve cholgas.

*"Un junquillo especial, antes aquí la gente antes de salir a la cholga hacían el junquillo decían ellos. Hacer el junquillo significaba ir a donde estaban los junquillos, ir a cortar el junquillo, majar el junquillo, darle, se buscaba una piedra y se empezaba a majar (golpear) el junquillo, maja, maja para que quede el junquillo bien suavcito. Después se deja secar un poquito, los manojos que se llamaban y después que estaba seco se guardaba en bolsas, para llevarlo para abajo, donde uno se iba"* (Ficha n° 42, J. V.).

Se ensartaba la cholga en la aguja y pasaba al junquillo, para de esta forma hacer la sarta. *"Usted pesca la cholga del potito hacía adelante y empezaba con la aguja. Y abajito usted le hacía un nudo para que no pase. Entonces hasta llegar a la medida del paquete"* (Ficha n° 42, J. V.).

Cuando ya está toda la cholga ensartada se reúnen en sartas de cuatro patas cada una, es decir, en tiras de juncos, para luego colgarlas del *uculhue*, que es una vara que se coloca sobre el fogón, cerca del techo del campamento, donde se ahumaran las cholgas a través del humo generado por

el fuego del fogón, que se utiliza para cocinar y calentar el campamento. Aprovechando al máximo la energía.

Cuando ya está lista la cholga seca, se comienzan a armar los paquetes de 20 patas o juncos, las que serían cinco sartas de cuatro patas cada una. Se juntan todas, se amarran y se trenzan en la parte superior del paquete, colocando dos amarras en el medio para que no queden sueltas.

### **b. Identificación de Cultores. Cantidad de cultores. Referencia a fichas de registro SIGPA (de no existir, estas deben ser completadas en la investigación).**

- Ficha n°42 JOSÉ DEL CARMEN VERA PÉREZ: Pescador Artesanal.
- Ficha n° 46: CECILIA LEVIÑANCO LEVIÑANCO: Artesana en Manila y Cholga Seca.
- Ficha n° 47: FERMÍN LEPÍO LEPÍO: Navegación en Chalupa a Vela y Pescador Artesanal.
- Ficha n°49: JOSÉ RENÉ SALDIVIA SALDIVIA: Pescador Artesanal con Especialidad en la Cholga Seca y Tejuelero.
- Ficha n°53: ALBERTO CARIMONEY LEPÍO: Pescador Artesanal, Carpintero de Ribera.
- Ficha n° 55: FESTIVIDAD DE SAN PEDRO DE MELINKA: Calendario Litúrgico – Santoral.
- Ficha n° 56: FESTIVIDAD DEL CURANTO DE REPOLLAL ALTO: Festival Cultural Litoral – Pescadora.

### **c. Identificación de diversidad de intereses / visiones dentro de la comunidad de practicantes.**

Actualmente, dentro de Guaitecas se puede diferenciar en primer lugar entre la visión de Melinka y Repollal. La primera ha tomado formado una idiosincrasia más urbana, donde la cholga seca es menos practicada y consumida ocasionalmente. En el trabajo en terreno se observó una contradicción entre la valoración a la tradición y un sutil menosprecio a las preparaciones, como la cazuela de cholga seca. Las razones, se infiere que están en el deseo de “normalizarse” en relación a los modelos recibidos del resto del país a través principalmente de la televisión. En contraposición con personas que la valoran altamente en la gastronomía, como por ejemplo la Sra. Gavi Chiguay de la Posada del Ciprés (Terreno 2).

A diferencia de Repollal, que se encuentra a 17 km., dispersa en zonas de caseríos y dividida entre Repollal Alto y Bajo, el primero más alejado de Melinka. Aquí e paradigma es otro; no cuentan con electricidad ni señal de telefonía móvil. Hay viajes subsidiados 3

veces al día hacia Melinka, también un bus escolar que traslada a los estudiantes a la Escuela en Melinka; para los que prefieren estudiar en Repollal, existe una escuela unidocente (un solo profesor, trabajan en plenaria) con aproximadamente 20 estudiantes en total.

Los extractores productos del mar, cholgas, erizos, centollas, principalmente, son de Repollal, aquí la cholga fresca es un importante recurso, como fuente laboral y la cholga seca es elaborada para la venta por pocas personas, quienes las venden en Melinka informalmente, ya que la faena tradicional no cumple con los requerimientos de salud (para mayor detalle al respecto ver Plan de Salvaguardia y Bitácora Anexo I). Es apreciada como comida, los habitantes de Repollal lo consideran mucho mejor que la cholga fresca en sabor, por lo que se dan sargas como regalo entre cercanos y se realiza para el consumo doméstico.

19

## 5. Justificación: Vinculación con Política Cultural y Convención para la Salvaguardia del PCI

### a) Aporte de la inclusión del elemento en el inventario para el reconocimiento de la multiculturalidad tanto a nivel nacional como regional

La región de Aysén se conformó culturalmente por las migraciones dadas por faenas de trabajo y por aventureros que vinieron a buscar el porvenir en tierras lejanas, chilenos que vivían en la provincia de Chubut en Argentina, llanquihuano y chilotos, en menor proporción y posteriormente de la zona centro sur del país. Este puzzle, junto con el aislamiento, que hasta hace unos años se sentía con más fuerza, pero que aún persiste para zonas alejadas del centro regional, ha conformado una fuerte identidad aisenina patagónica; donde distintas manifestaciones de patrimonio cultural se han adaptado dando un carácter singular que apremia su divulgación y preservación.

En particular la manifestación de la *cholga seca* está cargada de historia, tradición y las raíces de la formación cultural del litoral regional, ya que gracias a esta técnica de preservación comenzaron el incipiente comercio de los recursos del mar, sobrepasando la etapa de sólo autoconsumo.

En la Política Cultural de Chile 2011-2016, se destaca transversalmente el ámbito nacional e internacional a través del convenio ratificado los términos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. UNESCO considera PCI las siguientes prácticas y actividades: a) las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje; b) las artes escénicas; c) las prácticas sociales rituales y festividades, en tanto prácticas que refuerzan la identidad; y d)

las artesanías tradicionales (CNCA, 2011:44). La faena de la cholga seca se caracteriza como un ritual social relacionado con la alimentación y con una impronta ancestral.

UNESCO (2003:2) en el artículo 2 número 1 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial define “patrimonio cultural inmaterial” como:

*“Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son **inherentes**- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de **generación en generación**, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de **identidad y continuidad** y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”.*

20

En este sentido, la faena de la cholga seca es patrimonio cultural inmaterial esencial de Guaitecas y a su vez de Chile; fundamentado en su carácter ancestral, transmitido de generación en generación con un ritual específico y su inclusión en el inventario priorizado de patrimonio cultural inmaterial de Chile contribuye al relevo de la cultura e historia local de la región de Aysén-Zona Litoral; a su conocimiento y divulgación en pos de la valoración de la diversidad cultural en Chile. Es una práctica que representa una identidad guaitequera que sigue presente y con alto interés en la comunidad por su preservación y difusión.

## **b) Aporte de la inclusión del elemento en el inventario para la promoción del diálogo y respeto entre las comunidades y cultores.**

La inclusión de la faena de la cholga seca en el inventario contribuiría grandemente a rescatar un saber, una historia y una tradición que penden de una generación. Si mueren sus cultores, sólo será historia, mientras que si se fomenta y apoya su transmisión a las generaciones actuales y futuras, sus raíces culturales se fortalecerán y se darán a conocer al resto de Chile y el mundo.

## 6. Riesgos y Salvaguardia

### a. Identificación de riesgos sociales, culturales y medioambientales para el elemento.

Como lo mencionan los textos y los testimonios, la faena de la cholga seca es cada vez más escasa, por la veda, la marea roja, la exigencia de tarjetas por parte de la Armada para trabajar, como de pescador artesanal, buzo mariscador y recolector de orilla, según sea la forma de extracción. Para todas estas tarjetas es requisito mínimo de estudio contar con octavo básico, cuestión que en sólo para la generación cercana hoy a los 30 años es posible cumplir mayoritariamente, no así con los mayores. También está la posibilidad de emplearse en la salmonicultura o la explotación de otros recursos, como la centolla, y el trabajo con recursos frescos dada la mayor rapidez y técnicas de transporte.

La cholga seca antiguamente, se vendía a comerciantes que llegaban a Melinka, quienes no pagaban un buen precio. El dinero que se pagaba por la cholga seca, alcanzaba sólo para subsistir (Ficha n° 42, J.V.).

La cholga al igual que gran parte de los productos del mar, entra en veda, específicamente entre el primero de septiembre y el quince de enero. Ésta se encuentra en bancos naturales, los cuales son identificados por los cholgueros, para luego armar campamento cerca de estos. La estadía en estos campamentos es variable, según la cantidad de paquetes que se estime conveniente producir. Los antiguos cholgueros, los padres de los actuales pescadores artesanales, llegaban a estar hasta tres meses en los campamentos, ya que para los más antiguos, la cholga seca era su principal economía (Ficha n° 42, J.V.).

Es una práctica circunscrita a un contexto histórico y geográfico, donde eran los recursos disponibles y las necesidades de las familias las reprodujeron el conocimiento huilliche –heredado a los chilotes-, ciertamente fruto de la interacción de éstos con los chonos, que hoy queda en la generación que se va yendo, en quienes navegaron más de 50 años y que hoy son ancianos. Sin embargo se observa gran interés en la comunidad, especialmente de Repollal, por preservar esta práctica, tanto como tradición, como fuente laboral.

### b. Mecanismos tradicionales de transmisión del elemento.

La forma de entregar el conocimiento es netamente por la práctica, por el hecho de navegar con familiares con más experiencia. Los melinkanos salían en grupos familiares completos, por lo que desde la niñez, todos trabajaban y aprendían del secado de la cholga.

Según Ponce, Pastrían y Berríos (2008:59): *“Durante décadas la faena de la Cholga Seca fue la principal fuente de trabajo, para los habitantes del archipiélago de Las Guaitecas. Muchos de ellos se criaron en las islas trabajando la Cholga Seca, con sus Padres y Hermanos”.*

Hoy las faenas son menos prolongadas, ya que las embarcaciones motorizadas permiten trasladarse con mayor facilidad. Por lo que se hace en grupos más pequeños, de 2 a 4 personas, éstas normalmente son del mismo grupo familiar (también parejas), por lo que el conocimiento se transmite en la práctica. Muchos de los que hoy tienen entre 40 y 50 años estuvieron desde niños en las faenas y saben cómo es el proceso, pese a que no lo practiquen habitualmente; este es el caso de Melinka especialmente, ya que como se mencionaba ha tomado un carácter más urbanizado, a diferencia de Repollal, donde la vida se mantiene girando en torno a la actividad en el mar.

22

### **c. Características de los riesgos del elemento.**

Los riesgos están asociados al cambio de rubro de los pescadores artesanales y buzos mariscadores por faenas más seguras o rentables, tal como emplearse en una salmonera o trabajar embarcados en pesca industrial.

También el cambio de las rutinas de los más jóvenes, ya que antes era más ligada a los quehaceres del hogar, donde se era parte de los mismos trabajos y hoy en día la formalidad de la escuela toma buena parte de su tiempo y sus rutinas son más estándares dada la mayor conexión con los medios de comunicación y entretención.

### **d. Acciones de Salvaguardia desarrolladas por la(s) comunidad (es).**

La comunidad no tiene un plan especialmente para la cholga seca, pero sí se realizan encuentros costumbristas, registradas en las “Fichas de recursos turísticos culturales de la región de Aysén” de CIEP, IPT-UCEN (2013), tales como su aniversario (ID 620), la semana de la primavera (ID 622) y sobre todo en la fiesta de San Pedro (ID 619). Y se siguen consumiendo domésticamente, pese a las restricciones.

### **e. Acciones de Salvaguardia desarrolladas por el Estado.**

El proyecto Aysén Profundo realizó el aporte más consistente del que se tiene registro por valorizar y difundir con una nota y video de calidad la faena de la cholga seca, mostrando el proceso completo, con una mira poética hacia las tradiciones del Litoral Aysenino.

Además, se tiene registro de acciones de recopilación y difusión, destacando el trabajo citado “Velas del Corcovado” (De la fuente y otros, 2009) y su difusión en audio como relato fantástico, emitido por radios como Estrella del Mar, entre otras (CRCA Los Lagos, 2009).

En cuanto a la limitante de octavo básico para la obtención de tarjetas básicas de la Armada, se está trabajando en ello en el Proyecto FNDR-FIC que ejecuta el Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia, financiado por el Gobierno Regional de Aysén llamado “La Escuela del Pescador” que pretende que todos los pescadores y sus familias terminen sus estudios en una primera etapa hasta 8vo Básico y en una segunda etapa hasta 4to Medio, instalada en Melinka, desde este año 2013.

#### **f. Metodología participativa propuesta para la elaboración de un Plan de Salvaguardia.**

Se visitará en terreno tanto a los cultores, como a las comunidades ya registrados en las fichas SIGPA (anexo b), se pasarán avisos por la radio motivando a participar de los encuentros/ mesas de trabajo para consolidar los planes de salvaguardia. Se les presentará la propuesta, se recogerán aportes y sobre todo se sentarán las bases de la articulación de la comunidad para su ejecución. Identificando actores clave, como la Escuela, los comités de cultura, entre otros.

En esta instancia también se recabarán las cartas de solicitud de incorporación al inventario de PCI y de compromiso personal con el Plan de Salvaguardia.

## 7. Bibliografía

- AysénProfundo.cl, Trabajo de la cholga seca en Repollal Alto, Guaitecas. Disponible en <http://www.contenidoslocales.cl/sitio/9672/trabajo-de-la-cholga-seca-en-repollal-alto-guaitecas> Texto y video de 4 minutos.
- CIEP, IPT-UCEN, 2013. Informe: Catastro de Recursos Turísticos de la Región de Aysén, julio 2013. Instituto del Patrimonio Turístico, U. Central.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA), 2011. Política Cultural de Chile 2011-2016. Disponible en [http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2011/11/politica\\_cultural\\_2011\\_2016.pdf](http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2011/11/politica_cultural_2011_2016.pdf)
- Consejo Regional de la Cultura y las Artes –CRCA Los Lagos, 2009. Audio difusión cultural (25 min.) Velas del Corcovado. Disponible en: <http://www.goeat.com/listen/343c10b/velas-del-corcovado-cap1->
- De la Fuente y otros, 2009. Velas del Corcovado. Proyecto del CRCA Los Lagos y FONDART.
- González, 1998 (Detalle pendiente).
- GORE Aysén, 2010. Estudio de Identidad Regional (EIR). Disponible en [http://www.territoriochile.cl/1516/articles-83982\\_recurso\\_1.pdf](http://www.territoriochile.cl/1516/articles-83982_recurso_1.pdf)
- Instituto de Salud Pública de Chile. <http://www.ispch.cl/marea-roja-0>
- Navarro, 2008. “Comunidades Humanas y Poblaciones de Grandes Ballenas: una aproximación desde la antropología al patrimonio natural y cultural de las localidades del archipiélago de los chonos, región de Aysén, Chile”. Tesis para optar al título de Antropólogo (a) y grado académico de Licenciado (a) en Antropología. Universidad Austral, Valdivia.
- Ponce, V.; Pastrían, I. y Berrios, G. (2008). Guaitecas: Paso al Sur, Rancagua, Chile, Taller Dos Galerías.
- Saavedra, G.
  - 2011. Perspectivas Culturales del Desarrollo en las Costas Australes de Chile. Aproximación antropológica a las persistencias y transformaciones de las economías de pesca artesanal en el litoral de Aysén. Memoria para optar al grado de doctor. Universidad Complutense de Madrid.
  - 2007. “Las economías silenciosas del litoral aisenino”. En Otras Narrativas en Patagonia. Tres miradas antropológicas a la región de Aysén. Ed. Ñire Negro. Coyhaique Ponce, Viviana et al, 2009. Guaitecas: paso al sur. Autoedición.
- Tamayo Quilodrán, M. (2011). Las Vetas de un Saber Mestizo: Maestros de Ribera de Hualaihué. Santiago, Chile, Kultrún Ediciones.
- UNESCO, 2003. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>



## 8. Anexos

### a. Carta de solicitud de inscripción al inventario nacional de comunidad / familia / sujetos cultores / portadores del elemento.



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Carolina Villanuel Uta

Nombre:

Florentino Quedismán

Rut:

15.302.830-3

Teléfono:

92171441

Correo electrónico: PRINCESA.VILLANUEL@HOTMAIL.COM

Web/Facebook:

Carolina Villanuel Uta

Relación con la CHOLGA SECA:

mi esposa sabe y tiene conocimiento en el proceso de la cholga seca.

En Mejibka, el 12 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Mejibka, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

para mi es importante que no se pierda el trabajo de cholga seca ya que hoy se está perdiendo la generación que realmente sabía del proceso de elaboración de la cholga a parte de eso que es un trabajo rentable.

Carolina Villanuel  
Firma



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

26

Nombre:	Benjamin Pairo
Rut:	11598894-8
Teléfono:	95983148
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	Benjapairo@hotmail.com
Relación con la CHOLGA SECA:	Canasco El Proceso

En Meñuca, el 12 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Meñuca, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Yo apoyo a la tradición de faena de la Cholga Seca porque:

El caso de la cholga seca de Meñuca es tradicional donde la familia antigua era su fuente de trabajo muy sacrificada donde sabían por dos meses por e alimentar su familia



Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	FEPAG
Rut:	65522-950-3
Teléfono:	67-2-431702
Correo electrónico:	contacto@fepag.cl
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	

En Malinco, el 08 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Pto. Malinco, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Transver actividades que se realicen en  
Malinco, apoyando económicamente en  
lo que amerite según nuestras posibilidades,  
pasajes, aportes en dinero, material publicitario,  
transportes en Malinco.

**FEPAG**  
FEDERACION PESCADORES ARTESANALES  
DEL ARCHIPIELAGO DE LAS GUAITECAS - XI REGION  
FUND 28/03/2005 R.E.J. 11.02.0016 RUT: 65.515.950-3  
ADMINISTRACION

Firma  
José Luis Ruiz  
15.306.263-3



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Isaui Lourdes Chiguay Aguilar  
Rut: 8.899.991-6  
Teléfono: 067 2431543  
Correo electrónico: melinkaposedelcipm@gmail.com  
Web/Facebook:  
Relación con la CHOLGA SECA: gestoronomia

En MelinKa, el 10 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en MelinKa, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La cholga seca es una actividad mas  
antigua y nativa de nuestro archipiélago,  
y la noseo

  
Firma

Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

29

Nombre:	NOLDO LERIO CHIGUAY
Rut:	12.761.927-1
Teléfono:	77.447.125
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	EN MELINKA



En MELINKA, el 11 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en MELINKA, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Yo apoyo a la tradición de faena de la Cholga Seca porque:

ES UN TRABAJO SEGURO  
Y BIEN PAGADO

  
Firma

 Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13 

Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: FERNANDEZ LEPIA

Rut: 4.020082-4

Teléfono: 8.2543427

Correo electrónico: —

Web/Facebook: —

Relación con la CHOLGA SECA: trabajé a la calsa entre 1950 y 1970 aprox.

En Melinka, el 11 de septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Melinka, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Tendría que tomarlo la gente joven, que aprendan y no tienen práctica. puede ser una buena fuente de trabajo. El paquete de 5 sacas vale \$5000 (largo de 15 pulgadas). Se sabe que ahora se hace con faros y no curcukado.

Fernando Lepia  
Firma



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	Silvia Lepio Chiguay
Rut:	14.580.968-1
Teléfono:	97967896
Correo electrónico:	-
Web/Facebook:	-
Relación con la CHOLGA SECA:	mi papá la sabe hacer y yo la conozco.

31

En Melina, el 12 de septiembre 2013.



En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Melina, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Yo apoyo a la tradición de faena de la Cholga Seca porque:

porque para mí sería importante, para los Antiguos,  
para conservar su rutina diaria, porque para  
ellos eso era un trabajo. Con eso ellos alimentaban  
a la familia.

1)

Firma

 Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13 

Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Juan Ruben Justo

Rut: 10817567-2

Teléfono: 37250444

Correo electrónico:


Web/Facebook:

Relación con la CHOLGA SECA:

En Puerto Melinka, el 09 de septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Puerto Melinka, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Continúa a que no se pierda una de las fiestas más tradicionales de la zona, que sirvió en sus orígenes a las familias productoras y que con el correr del tiempo se transformó en un recurso que generó ingresos monetarios para familias de la zona. Preservar el estilo y todo el conocimiento en su elaboración se debe mantener como parte importante de la historia de nuestro pueblo.

  
Firma





Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	GIULO ARCADIO PIVCOL RAIN
Rut:	9 185.427-9
Teléfono:	81 87 99 44
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	

En Repollal Bajo el 10 de septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal Bajo, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

la cholga seca e seguir documentando  
trabajo para nuestro sector Repollal  
Bajo y que no se pierda la  
tradicional ya que por año es un  
trabajo

GIULO PIVCOL RAIN  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	EDUARDO ENRIQUE CRAMONET PÉREZ
Rut:	B.184.652-6
Teléfono:	770 487 22
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	

En REPOLLAL AITO, el 10 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en REPOLLAL AITO, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Considero que la elaboración y  
consumo de la cholga seca olivina  
de e sido por décadas fuente de olivina  
loción y venta de la parte de este sector  
tecnico, solo que mejor algunos aspectos

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: José Bernabé Sánchez Chiguay

Rut: 9.246.660-4

Teléfono: -

Correo electrónico: -

Web/Facebook: -

Relación con la CHOLGA SECA: Trabaja a la cholga seca, no se trabaja para mí, para comer, me gusta mucho

En Repollal Alto, el 10 de septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Para comer; tenemos áreas del sindicato, de cholgas, otras; hacia poanin.

Es importante que las nuevas generaciones aprendan porque la cholga dura más, dura años si la dejan al calor.



Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

36

Nombre: Alberto Curimoney

Rut: 3.278.713-4

Teléfono: No tiene.

Correo electrónico: No

Web/Facebook: No

Relación con la CHOLGA SECA: antiguamente trabajé a la cholga seca, hace

En Repollal Alto, el 10 de septiembre 2013. 40 años, cuando vino el sub. militar, no se compraba nada, no se pasaba de

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

porque además que sirve para alimento, sirve para el negocio. Ahora hay poco y la gente está causada del pollo, la carne y ni se venden la citología seca y pescados seco se venden bien. Antes era el único trabajo.

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Domingo Quiñero Hano  
Rut: 40013713-5  
Teléfono: 87372192  
Correo electrónico: dquintero@hotmail.com  
Web/Facebook:  
Relación con la CHOLGA SECA: lo conozco bien lo he hecho.

En MELIUNN, el 9 de septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en MELIUNN, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

ES valioso por su calidad y su  
comercialización sería una fuente  
económica importante.

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: RODRIGO FERNANDO SCHIPMANN GONZALEZ  
Rut: 10.239.214-0  
Teléfono: 94748208  
Correo electrónico: rfs@yaho.es; rschipmann@subpesca.cl  
Web/Facebook:  
Relación con la CHOLGA SECA:

En MELINKA, el 09 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en MELINKA REPOLLAL Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

QUE PRESERVAR LA MANIFESTACION DE LA CHOLGA SECA AYUDA A FOMENTAR LA CONSERVACION DE LAS TRADICIONES CULTURALES LOCALES Y AUTOCTONAS DEL DESARROLLO HISTORICO DE LA COMUNA.

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: meiviana Soledad Chiguay Canimovex  
Rut: 13 610.579-5  
Teléfono: 75 25 99 20  
Correo electrónico:  
Web/Facebook: Nickolas\_994-Bkn@HOTMAIL.COM.  
Relación con la CHOLGA SECA:

En Repollal BAJO, el 10 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal BAJO, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Mi idea es seguir fomentando el trabajo de la Cholga seca en nuestro sector y enseñar este oficio a las nuevas generaciones para que no se pierda con el tiempo y haci crear una nueva fuente de trabajo

meiviana Chiguay  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	Maria Benedetti Chiguay Carimenes
Rut:	10.006.901.6
Teléfono:	90794927
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	

En Repollal Bajo el 10 de septiembre del 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal Bajo, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

la cholga seca es una fuente  
de trabajo que con el tiempo  
se a perdido y es por eso que  
no sabemos que pierda la  
tradiccion cultural antigua

Maria Chiguay Carimenes  
Firma





Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

41

Nombre: CARLOS LUIS PARRA ARRIAGADA

Rut: 7.799.508-0

Teléfono: 78836485

Correo electrónico: CLparra50@hotmail.com

Web/Facebook: CARLOS LUIS PARRA ARRIAGADA

Relación con la CHOLGA SECA:



En PEROLLAL, el 09 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en PEROLLAL, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

YA EN TALCAHUANO EN 1960 ESCUCHABA  
DE DONDE PROVENIA ESTAS CHOLGAS SECAS QUE MI  
PADRE CONFECIONABA ESTOS GRANDIOSOS CALDILOS



Firma

 Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13 

Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Paulo Waxistón Vera Pérez

Rut: 13.826.298-7

Teléfono: 77433781

Correo electrónico:


Web/Facebook:

Relación con la CHOLGA SECA:

En Repollal, el 11 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Repollal Alto, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Mi compromiso tanto como pescador y como persona es mantener nuestras costumbres, haciendo que quienes por muchos años trabajaron en este pesiado recurso no quedem solo la historia sino que siga permanentemente en el tiempo.

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: JORGE HERNAN VALDEBENITO BUIZOS

Rut: 6704257-14

Teléfono: 82481854

Correo electrónico: MELINIA7@016@HOTMAIL.COM

Web/Facebook:

Relación con la CHOLGA SECA:



En MELINDA, el 09 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en TREPOLLAL, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

SE TIENE CONOCIMIENTO QUE ESTA ACTIVIDAD RUDI-  
MENTARIA SE HABIA COMENZADO A TRABAJAR EN EL  
SIGLO PASADO DÉCADA DEL 40, COMO UNA FORMA DE  
CONSERVAR EL PRODUCTO CHOLGA (EXTRACCION SECA DE Y  
ALMONADO) Y A PERMANECIDO EN EL TIEMPO, CONSIDERO  
QUE ESTO ES UN PATRIMONIO DE GUAITECAS YA QUE  
DESDE ESTE LUGAR SOLIAN TIRAR DE PAQUETES  
PARA SU VENTA Y CONSUMO HACIA TODA LA ZONA  
SUR DE CHILE, INCLUSO LLEGANDO A LA ARGENTINA.



Firma

 Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13 

Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Octavio del Carmen Chiquay Rain.

Rut: 10.890.398-8.

Teléfono: 75625210

Correo electrónico:


Web/Facebook:

Relación con la CHOLGA SECA: La trabajé por 15 años aprox.

En MELUNKA, el 09 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en MELUNKA, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Nos íbamos a faena por un mes y medio y nos demorábamos como 5 días en levantar las ranchas y dejar el campamento listo para trabajar. Las cholgas se bucean y se sacaban 12 taches y se cortan. Nos levantábamos a las 3 de la mañana. Una vez que se cocían, se desconchaban y se ponían a secar en un "secador" con fuego debajo, cuando estaba semi-seca se "ensartaban" en las varas con aguja y con puillo. Se ponían a atumar en una ranchar grande toda la noche

  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Jocelyn Paz Vargas Muñoz  
Rut: 10.763.585-7  
Teléfono: 82141105  
Correo electrónico: jou\_75@hotmail.com  
Web/Facebook:  
Relación con la CHOLGA SECA: Alimentación

En Puerto Melinka, el 10 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Puerto Melinka, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

Considero que la Cholga Seca es una muestra viva de las costumbres de nuestros antepasados. Además, sabiendo de su elaboración, contribuye a unión de las familias, donde viajaban en conjunto, viviendo en chozas, compartiendo experiencias.





Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre:	JUSTO ENRIQUE SILVA Ruiz
Rut:	13.410.183.0
Teléfono:	75 370055
Correo electrónico:	
Web/Facebook:	
Relación con la CHOLGA SECA:	

En REPOLLALBAJO, el 10 de SEPTIEMBRE 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en REPOLLALBAJO, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La cholga seca para Revivir una fuente de trabajo que se a perdido con el tiempo y poder transmitirlo a sus hijos nietos y los demas Jovenes de Melinka y Repollal

Justo E. Silva  
Firma



Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



### Carta de solicitud de incorporación al Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO

Nombre: Olegario Carimoney Teca

Rut: 6.540.4453-4

Teléfono: 82770772

Correo electrónico:

Web/Facebook:

Relación con la CHOLGA SECA: trabajó en la Cholga Secca

En Puerto Melinka el 10 de Septiembre 2013.

En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, declaro mi apoyo al proyecto de construcción de expediente y plan de salvaguardia para la manifestación de la CHOLGA SECA en Puerto Melinka, Guaitecas, Aysén, Patagonia chilena; y su incorporación en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

lo consumía antes y además era el sustento del hooar. Viajaban días para llegar al lugar donde extraían la cholga y ahí mismo la elaboraban.

Llevaba hartotrabajo, se juntaba leña, cocinarla, ensartarla, y se ahumaba con leña de tepú.

Es importante que los jóvenes sepan como se trabajaba antes, porque ya se está perdiendo.

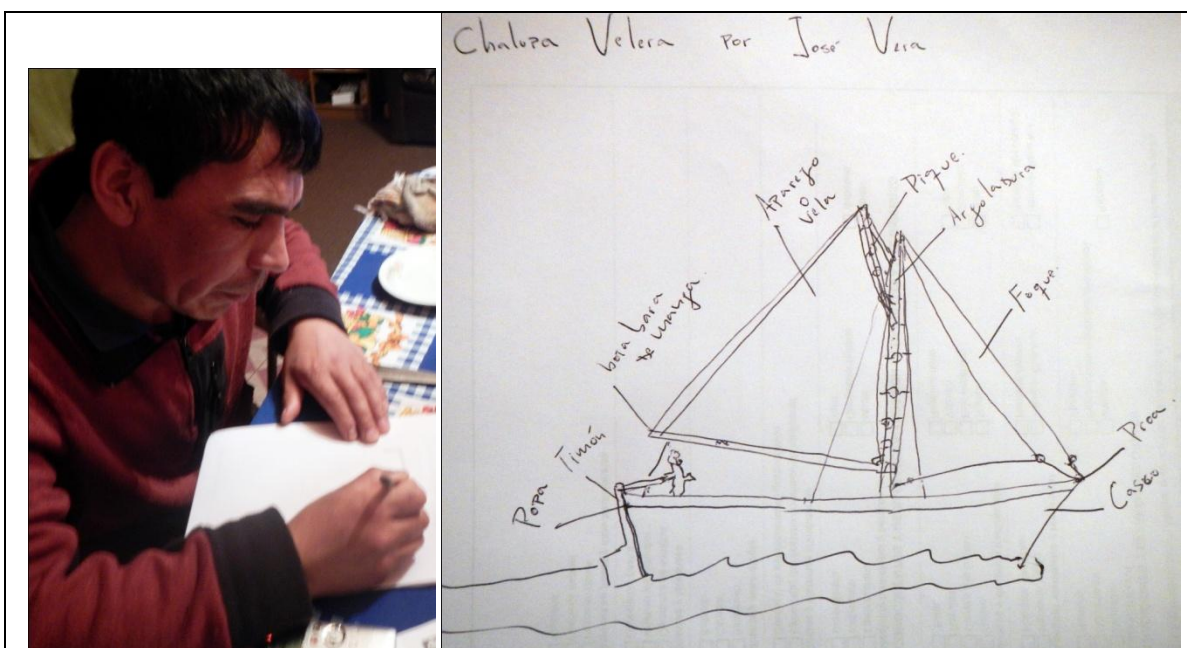
Olegario Carimoney

Firma

## b. Fichas SIGPA manifestación “Faena de la Cholga Seca”.

### Ficha n°42 JOSÉ DEL CARMEN VERA PÉREZ: Pescador Artesanal

48



#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA

Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón

1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)

1.3 Fecha de registro: 28 de julio

#### 2. ANTECEDENTES BÁSICOS

2.1 RUN: 12.204.026-7

2.2 Apellido paterno: Vera

2.3 Apellido materno: Pérez

2.4 Nombres: José del Carmen

2.5 Género: Masculino



2.6 Proveniencia Cultural: Chilote
2.7 Lengua(s): Castellano
<b>3. ANTECEDENTES DEL NACIMIENTO</b>
3.1 Fecha: 28 de agosto de 1972
3.2 Comuna: Guaitecas
3.3 Lugar: Melinka
<b>4. LOCALIZACIÓN</b>
4.1 Comuna: Guaitecas
4.2 Ciudad: Melinka
4.3 Dirección: Angamos esquina Leucallen s/n
<b>5. DATOS DE CONTACTO</b>
5.1 E-mail: No posee
5.2 Sitio Web, Facebook, etc.: No posee
5.3 Teléfono móvil: 77441826 – 81854457 (María Nahuen, esposa)
5.4 Teléfono Red Fija: No posee
<b>6. CULTOR</b>
6.1 Antecedentes biográficos: José Vera Pérez, nace un 28 de agosto de 1972, en la localidad de Melinka, donde al igual que muchos otros habitantes, su parto fue asistido por la partera del sector. Los padres de José, provienen de Chiloé, de San Juan de Chadmo y Auchac, sectores costeros de la Isla Grande de Chiloé, donde se encuentra buena parte de su familia. Emigraron aproximadamente el año 1957, por los trabajos que se desarrollaban en ese entonces, en base a la extracción de ciprés de Las Guaitecas ( <i>Pilgerodendron uviferom</i> ).  <i>"Antiguamente se trabajó mucho el ciprés aquí en esta zona, pal' ferrocarril que se hizo pal' norte según conversaban ellos (...). Y de por ahí vinieron con ese afán a trabajar a la zona y de ahí se quedaron acá, hicieron patria"</i> (J. V.).  José, junto a su esposa María Nehuen, tienen tres hijos, uno pequeño de nueve años, un joven de quince años, que se encuentra cursando tercero medio en la localidad de Castro y una hija de dieciocho años, que volvió a Melinka después de haber terminado sus estudios secundarios y que en la actualidad trabaja en la Municipalidad de la localidad.  Siempre ha vivido en Melinka y como nos indica, es <i>"criado con todas las raíces de Las Guaitecas"</i> , lo que le ha permitido conocer y practicar las principales manifestaciones económicas tradicionales, que se han llevado a cabo en la localidad, como por ejemplo la cholga seca ( <i>Aulacomya ater</i> ), el pescado seco, la extracción de almeja, jaiba,

centollas y en la actualidad el erizo. Además ha trabajado en la industria salmonera, como buzo por varios años y ha vuelto nuevamente a trabajar en la extracción de productos bentónicos, específicamente el erizo.

*"Por la cuestión del virus isa (Anemia Infecciosa del Salmón), las salmoneras anduvieron decayendo y contrataron poca mano de obra, así que traté de volver al mar de vuelta" (J. V.).*

## 7. ACTIVIDAD DEL CULTOR

7.1 Especialidad(es)\*: *Marque una o muchas. Si no aparece en el listado escríbala en el recuadro de abajo.*

### **TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES**

- Técnicas de pesca y caza tradicionales
- Navegación en chalupa a vela

7.2 Antecedentes de la especialidad o práctica:

#### **Contexto:**

#### ***Navegación en chalupa a vela***

Tamayo, en su libro *Las Vetas de un Saber Mestizo*, comenta: *"La zona comprendida entre el actual Puerto Montt y las Islas Guaitecas, y entre la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico, es llamada el Gran Chiloé. (...) Las riquezas del mar y el refugio del bosque posibilitan la ocupación a diversos grupos, con tecnología y rasgos culturales distintivos. (...) Islas, fiordos, archipiélagos y cruces cordilleranos, lagos y ríos, fueron zona de movilidad y asentamiento de antiguos cazadores recolectores, con fuerte dependencia marina. En el mismo texto dice "Se deduce que posiblemente los grupos williches son los herederos de aquellas primeras poblaciones. Se plantea que estos grupos se vinculan con la cultura de la madera, en referencia al uso primordial de este elemento en su cultura material: viviendas, artes de pesca, armas de caza y herramientas. Esta cultura será fundamental para la adaptación y domesticación del hábitat marítimo, ya que permite crear las primeras embarcaciones (Álvarez 2002). La trascendencia cultural de la madera y la confección de embarcaciones comienza miles de años atrás, y serán determinantes en las sociedades costeras"* (Pág. 12-14).

Según Tamayo, (2011). *"Abundaron las pequeñas embarcaciones (dalcas, botes a remos, chalupas, lanchas, chalupón chilote). Las goletas o veleros, de dos mástiles, de gran tonelaje y para largos viajes, fueron fabricadas solamente en ciertos lugares, allí donde existían las condiciones para la instalación de <astilleros> importantes, a veces en lugares poco conocidos, como en el caso del Estero de Tocoihue, cerca de Calen,*

*comuna de Dalcahue; o en la cordillera de Chiloé continental, sobre las costas de Hualaihué y en sectores como La Poza, Aulen, Mañihueico, Hualaihué Estero. Comprender por qué se difundió tanto el arte de las lanchas en el área de Chiloé, es preguntarse por una cultura característicamente integradora y creativa". (Pág. 127).*

### **Faena de la Cholga Seca**

Otras de las prácticas de las cuales tiene conocimiento don Alberto Carimoney, es la cholga seca (*Aulacomya ater*). Según Ponce, PASTRIÁN y BERRÍOS (2008): *"Durante décadas la faena de la Cholga Seca fue la principal fuente de trabajo, para los habitantes del archipiélago de Las Guaitecas. Muchos de ellos se criaron en las islas trabajando la Cholga Seca, con sus Padres y Hermanos". (Pág. 59).*

Según Saavedra (2011) la cholga seca (*Aulacomya Ater*) y el pescado seco podrían considerarse arquetipos de prácticas de reproducción material de la vida social. Prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy.

*"No sólo porque aún existan viejos cholgueros, sino porque en todas las faenas contemporáneas -con excepción de la salmonicultura, que en ciertos aspectos, ha impedido seguir concibiendo la matriz tecnológica local como un continuum- algo del mundo de la deshidratación sigue vivo y se recrea constantemente (...) en realidad hablamos de algo cotidiano y práctico, o para decirlo con Bourdieu, un habitus cholguero que se mantiene -variado obviamente- en algunas comunidades costeras de Aisén" (Saavedra, 2011, p.216)*

Saavedra (2011) plantea que este tipo de prácticas se encuentran íntimamente relacionadas a las *extintas* economías canoeras y de esta forma no son ajenas a las actuales. Ya que los canoeros navegaron por estas aéreas, por lo menos hasta el siglo XVIII. Donde este tipo de faenas permitía a las familias recorridos extensos en espacio y tiempo.

Además la deshidratación, como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

*"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana". (Saavedra, 2011, p.217).*

En relación a la pesca artesanal, más allá de lo mercantil, según Saavedra (2011), las

salidas extractivas o faenas, comprenden un acontecimiento que recrea el sentido de la vida de las comunidades. Considerando el trabajo colectivo, relacionado a las exigencias y riesgos que se imponen. Como plantea el autor, no es simplemente ir a mariscar, ya que se trataría de uno de los momentos más decisivos de la vida comunitaria, materialmente y espiritualmente, siendo allí donde se hace posible su reproducción.

### **Practica:**

#### ***Navegación en Chalupa a Vela***

Para poder navegar en la chalupa a vela se dependía de los vientos para zarpar, tener el viento a favor o el viento de costado que también permite navegar. La idea es aprovechar de la forma más eficiente los vientos, por lo que se busca la mejor posición de la vela y se atrinca o se sujeta como nos indica José. *"Hay que atrincar la vela para que agarre viento, entonces el timón se carga más a un costado, hace una fuerza al timón, pero también corre la embarcación"* (J. V.).

Cuando el viento jugaba en contra, se debían *bordear* las embarcaciones, es decir, navegar de costado, en zig-zag, lentamente llegando al lugar objetivo. *"Para que corra, tengo que yo por ley, tener un poco de viento a mi favor, aunque sea un poquitito de viento, atrincando bien la vela puedo bordear, puedo irme para allá y después volver para acá, depende de las mareas, entonces de a poco me voy acercando al lugar que yo quiero llegar. Por eso que la gente antigua no es como nosotros que andamos rápido, queremos ir rápido, ellos sus viajes eran largos, lo poco era un mes que ellos salían acá de Melinka"* (J. V.).

Las velas eran confeccionadas con una tela blanca llamada *crea*, la cual se teñía con corteza de tenío o tineo (*Weinmannia trichosperma*), árbol de zonas costeras, para otorgarle mayor duración, ya que al ser de color blanco, la tela se deteriora con mayor rapidez por los efectos del sol y la sal del mar. *"Acá se usaban de esos tambores de petróleo, los cortaban y colocaban el cuero del tenío, la corteza del tenío y lo ponían a hervir ahí, entonces cuando está hirviendo largaba la tinta el cuero (...) esa era su tinta para teñir (...) quedaba medio cafecito"*

La vela es parte del *aparejo* de una embarcación, el cual es el conjunto de palos, velas, cables y cabos que mantienen firme los mástiles, los cuales permiten poner en movimiento la chalupa. Aunque José solo le llama *aparejo* a la vela mayor. La chalupa utilizaba dos velas, una es la vela grande y el foque que va en la proa o parte delantera de la embarcación. El timón era de madera, de un peso proporcional a la chalupa y que permitiera que éste se mantuviera en el agua para no levantarse.

*"Es un palo rústico que es pesado, uno apenas lo puede y una vez que esté ahí para que no se levante y lleva unos machos (tarugos de madera) que se le llama que van metidos atrás, no van apernados"* (J. V.). La chalupa a vela, tanto la proa como la popa, terminan en punta, lo que permite una navegación más rápida. *"Una embarcación a*

*vela corre mucho más que un bote a motor, cuando hay viento, esa va pasando no más, va como de costadito, cuando hay viento bonito y parejo. Y no siente ningún ruido, uno puede ir conversando, no como el ruido del motor que no se puede ni conversar" (J. V.).*

Cuando hay demasiado viento es necesario bajar la vela grande, pero el foque se mantiene, el cual sólo sirve para navegar de costado, ya que éste es fijo y sólo se ocupa para *bordear*. En el caso de que no exista viento, se hace necesario utilizar los remos.

Se considera que es peligroso manejar una embarcación a vela, ya que es fácil que se dé vuelta, si es tripulada por personas sin el conocimiento previo de los vientos y mareas. En el caso de José, éste aprendió de su padre y éste de su padre, convirtiéndose en un conocimiento tradicional, que se ha mantenido de generación en generación y que en la actualidad, tiene un gran riesgo de desaparecer.

José considera que hace aproximadamente treinta años que se ha perdido éste tipo de navegación. Recuerda que comenzaron faenas como la del loco (*Concholepas concholepas*) donde se ganó mayor dinero, lo que permitió comprar embarcaciones nuevas con motor, olvidando la antigua chalupa a vela. Lo que se complementó con la escasez de cholga y pescado seco, generando que los compradores de ese producto dejaran de visitar la isla. La chalupa en la actualidad se sigue utilizando, pero en menor medida en la navegación a vela, ya que a la chalupa se le ha adaptado un motor.

En la actualidad José se dedica al buceo, práctica que realiza hace aproximadamente veinte años, tanto en faenas como el erizo, la que tiene una temporada entre marzo y octubre de cada año y en el verano se trabaja la alga luga (*Gigartina skottsbergii*).

### ***Faena de la Cholga Seca***

En la actualidad este tipo de faenas, han ido desapareciendo por diferentes motivos, como por ejemplo la llegada de empresas conserveras, compradoras de marisco fresco. Para José, se dejó de trabajar la cholga seca, porque se desarrollaron otros recursos que son y fueron más sustentables para las familias de Melinka, como la centolla y el loco. Por lo que en un proceso rápido, las personas que se dedicaban a la cholga seca y el pescado seco, comenzaron a acercarse a los productos frescos, los cuales era posible venderlos a comerciantes en la misma isla. Como es en la actualidad la economía del erizo, que implica menos trabajo para su entrega, en comparación con la extensa faena que implican los productos ahumados, los que además son superados en sus precios de venta.

*"Por ejemplo me iba a trabajar hoy día, entregaba mi recurso y quedaba listo al tiro en cambio el proceso del marisco y el pescado, era más de lo que uno trabajaba. Había que sacar el pescado, había que salar el pescado, había que dejar un día que repose la sal*

*para que pueda entablillararlo y colocarlo al humo, para que pueda pasar la sal" (J. V.).*

Al comenzar a trabajar por mayor dinero, José nos indica que las personas comenzaron a acomodarse de a poco, comprando botes y motores nuevos, dejando de lado las velas y los remos.

*"Entonces a quien no le gustaría andar más aliviado, entonces se empezaron a dejar por ese motivo (...) pero uno la experiencia que le queda del trabajo, no se la va a uno de su mente, porque uno sigue trabajando en el mar, solamente que cambio el rubro del trabajo no más, pero en cuanto a uno la experiencia de navegar en los mares y a conocer las mareas, los vientos, eso no se le olvida a uno, porque siempre está navegando en el mar" (J. V.).*

La cholga al igual que gran parte de los productos del mar, entra en veda, específicamente entre el primero de septiembre y el quince de enero. Ésta se encuentra en bancos naturales, los cuales son identificados por los cholgueros, para luego armar campamento cerca de estos. La estadía en estos campamentos es variable, según la cantidad de paquetes que se estime conveniente producir. Según José, los antiguos cholgueros, como sus padres, llegaban a estar hasta tres meses en los campamentos, ya que para los más antiguos, la cholga seca era su principal economía. José llegó a estar un mes en la faena.

Para la extracción de la cholga se utilizan ganchos de fierro de tres patas amarrados a una vara larga. Primero se identifica el lugar donde se encuentra la cholga y se van enganchando y subiendo, lo que se denomina *trabajar a gancheo*.

Cuando bajaba la marea se raspaba la cholga con unas paletas de fierro para que se suelte de la piedra y poder llevarlas en canastos de manila (*Phormium tenax*) a los botes, el cual se traslada al campamento.

Comienza el cocimiento en tambores, los cuales se llenan con cholgas y se cubren con agua de mar. Se colocaban unos rieles de fierro debajo de los tambores y se prende fuego. Pueden ser hasta tres tambores, la idea es optimizar la leña, al igual que todo recurso que se encuentre disponible. Los tambores se tapan con paños u hojas de nalca. para que el vapor quede dentro, confeccionando una gran olla a presión.

Ya cocinados los mariscos, los tambores se dan vuelta entre dos personas. Se espera que las cholgas se enfríen un poco y se comienza el desconche con cuchillo. Una vez desconchado, se traslada al campamento donde se encuentra el fogón, en el cual se ensartan al piso cuatro horcones, que son estacas terminadas en V y sobre éstos unas

varas cruzadas que soportaran unas varas trenzadas con matas de coigüe (*Nothofagus dombeyi*), donde irán las cholgas desconchadas y cocidas para su posterior secado.

El fuego debe ser bien controlado para que seque la cholga y no la quemee, se colocan piedras alrededor del fuego, para que la ceniza no se esparza, ya que servirá para cocer las tortillas al rescoldo.

Este proceso en el secador tiene la función de endurecer la cholga, ya cuando esto se logra, se toma el secador entre dos personas y se lleva a un costado del campamento y se da vuelta sobre una lona, para que las cholgas no se ensucien con la tierra. Aquí se espera a que se enfrié la cholga y con una aguja de cobre de unos 20 centímetros de largo y con un junquillo partido, como hilo, resistente al cual se le puede hacer nudo, se comienzan a formar las sartas, que son tiras de junquillo con nueve cholgas.

*"Un junquillo especial, antes aquí la gente antes de salir a la cholga hacían el junquillo decían ellos. Hacer el junquillo significaba ir a donde estaban los junquillos, ir a cortar el junquillo, majar el junquillo, darle, se buscaba una piedra y se empezaba a majar (golpear) el junquillo, maja, maja para que quede el junquillo bien suavcito. Después se deja secar un poquito, los manojos que se llamaban y después que estaba seco se guardaba en bolsas, para llevarlo para abajo, donde uno se iba" (J. V.).*

Se ensartaba la cholga en la aguja y pasaba al junquillo, para de esta forma hacer la sarta. *"Usted pesca la cholga del potito hacía adelante y empezaba con la aguja. Y abajito usted le hacía un nudo para que no pase. Entonces hasta llegar a la medida del paquete" (J. V.).*

Cuando ya está toda la cholga ensartada se reúnen en sartas de cuatro patas cada una, es decir, en tiras de juncos, para luego colgarlas del *uculhue*, que es una vara que se coloca sobre el fogón, cerca del techo del campamento, donde se ahumaran las cholgas a través del humo generado por el fuego del fogón, que se utiliza para cocinar y calentar el campamento. Aprovechando al máximo la energía.

Cuando ya estaba lista la cholga seca, se comienzan a armar los paquetes de 20 patas o juncos, las que serían cinco sartas de cuatro patas cada una. Se juntan todas, se amarran y se trenzan en la parte superior del paquete, colocando dos amarras en el medio para que no queden sueltas. *"Ya estaba todo listo, los paquetes ahumados, además se hacía una chigua atrás, donde se iba dejando la cholga ya lista, listos para traerlos cuando uno se venía. Entonces en esa chigua traes unas varas grandes, más gruesas que traes atravesadas y ahí se iba dejando toda la cholga (...). Se hacían cajones*

*de madera y en esos cajones se metía la cholga, entonces el barco tenía un winche que se llamaba y ese cajón lo pescaba y lo embarcaba y los pescados los llevaban en chigua que les llamaban (...) los comerciantes los llevaban a Chiloé y por ahí lo negociaban" (J. V.).*

La cholga seca antiguamente, se vendía a comerciantes que llegaban a Melinka, quienes no pagaban un buen precio. Según José el dinero que se pagaba por la cholga seca, alcanzaba sólo para subsistir.

#### FUENTES:

- Ponce, V.; Pastrían, I. y Berríos, G. (2008). *Guaitecas: Paso al Sur*, Rancagua, Chile, Taller Dos Galeria.
- Saavedra, G. (2011). *Perspectivas Culturales del Desarrollo en las Costas Australes de Chile: Aproximación antropológica a las persistencias y transformaciones de las economías de pesca artesanal en el litoral de Aysén*. Memoria para optar al grado de doctor. Universidad Complutense de Madrid.
- Tamayo Quilodrán, M. (2011). *Las Vetas de un Saber Mestizo: Maestros de Ribera de Hualaihué*. Santiago, Chile, Kultrún Ediciones.



**Ficha n° 46: CECILIA LEVIÑANCO LEVIÑANCO: Artesana en Manila y Cholga Seca**



<b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA</b>
Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón
1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 27 de Julio
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 RUN: 12.761.198-k
2.2 Apellido paterno: Leviñanco
2.3 Apellido materno: Leviñanco
2.4 Nombres: Cecilia Alejandra
2.5 Género: Femenino
2.6 Proveniencia Cultural: Chilote
2.7 Lengua(s): Castellano
<b>3. ANTECEDENTES DEL NACIMIENTO</b>
3.1 Fecha: 11 de febrero de 1975
3.2 Comuna: Quinchao
3.3 Lugar: Achao

#### 4. LOCALIZACIÓN

4.1 Comuna: Guaitecas

4.2 Ciudad: Melinka

4.3 Dirección: Repollal Alto S/N

#### 5. DATOS DE CONTACTO

5.1 E-mail: No posee

5.2 Sitio Web, Facebook, etc.: No posee

5.3 Teléfono móvil: 84550465

5.4 Teléfono Red Fija: No posee

#### 6. CULTOR

6.1 Antecedentes biográficos:

Cecilia Leviñan Leviñanco, nació un 11 de febrero de 1975 en la localidad de Caguach, comuna de Quinchao, Isla Grande de Chiloé. Sus padres son nacidos y criados en Caguach, al igual que sus abuelos. Caguach, como nos comenta Cecilia, es una isla que tiene su principal conexión con Achao, con la cual se comunica a través de lancha *"...Hacer cualquier diligencia en lancha, o en Castro, llegamos a Achao y tomamos el bus pa' ir a Castro (...) hasta la fecha es pura lancha, pero es más rápido si" (C. L.)*. En la isla se dedican *"...A la mariscá, al pescado, ahí se usa harto el tejido de lana de oveja, se vende harto eso (...) se trabaja el pelillo, la luga en Caguach..."*

Vivió en la localidad hasta la adolescencia, donde pudo ganarse la vida por sí sola, nos cuenta *"...Hasta que ya nos ganamos la vida solos, salimos a trabajar a Castro (...) tenía 16 años cuando me fui a trabajar, que allá había estudio hasta sexto básico y de ahí los padres tenían que pagarle pa' salir pa' fuera, pa' salir a estudiar y los medios no habían como ahora, el que tenía plata no más salía, el que no, no, a trabajar"* Su vida fue muy sacrificada. Nos cuenta que antes de irse a Castro a trabajar *"... yo trabajé en Caguach, una señora que tenía un restorán y yo le digo a ella, se todo lo que se (...) esa señora era bien rápida, uno no podía andar lento, ni sacando la vuelta nada (...) y yo de ahí soy rápida para mis cosas, a mi nada me queda grande, porque aprendimos a picar leña, sacar papas, hacer camas, hacer comidas, todo y la señora atendía su bar y nos mandaba a hacer leña arriba en el bosque, a sacar papas, remover papas, todo eso" (C. L.)*.

Llegó a trabajar a Castro como empleada doméstica, en Castro no se sintió cómoda, por lo que estuvo tan sólo una semana y se devolvió a Caguach, su madre no quiso que volviera, por lo que se quedó en la casa solo con el favor de su padre. Pasó un año y nuevamente probó salir de su hogar volviéndose a Castro, ciudad de la cual no se fue hasta que se casó a los 20 años de edad. Sus padres se separaron y ella viajó a su pueblo de origen a apoyar a su padre. Ahí trabajó por un tiempo en las faenas de la

luga y el pelillo, algas que se extraen del mar. Su marido trabaja en las salmoneras y cuando está de descanso trabaja en la leña, junto a él tiene 3 hijos, el mayor tiene 18 años.

## 7. ACTIVIDAD DEL CULTOR

7.1 Especialidad(es)\*: *Marque una o muchas. Si no aparece en el listado escríbala en el recuadro de abajo.*

### TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

- Faena de la Cholga Seca
- Cestería en Junquillo y Manila

7.2 Antecedentes de la especialidad o práctica:

#### **Contexto:**

##### ***Artesana en Manila***

Según el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes de Chile y su Wiki SIGPA, la Cestería es la técnica artesanal de creación de objetos en base al entramado o tejido de fibras de origen vegetal, animal o sintético.

En Chile, para la confección de cestería se utilizan principalmente fibras vegetales, encontrando entre las más usadas a la totora, el mimbre, la paja de trigo, la hoja de choclo, la ñocha, la quilineja, el voqui y el junquillo. La tradición de cestería más relevante en base a fibras de origen animal es la artesanía en crin confeccionada por las mujeres de Rari.

Existe una enorme diversidad de objetos de cestería, los que se pueden caracterizar de acuerdo a su utilización en funcionales, funcionales-decorativos y decorativos. También hay una gran variedad de técnicas empleadas en la confección de estos objetos, las que corresponden a criterios funcionales y estéticos presentes en las distintas tradiciones culturales y artesanales de nuestro país. (Wiki SIGPA, Julio 2013).

Principalmente los cestos fueron y son utilizados para trasladar y almacenar productos y alimentos.

##### ***Faena de la Cholga Seca***

Otras de las prácticas de las cuales tiene conocimiento don Alberto Carimoney, es la cholga seca (*Aulacomya ater*). Según Ponce, PASTRIÁN y BERRÍOS (2008): *“Durante décadas la faena de la Cholga Seca fue la principal fuente de trabajo, para los habitantes del archipiélago de Las Guaitecas. Muchos de ellos se criaron en las islas trabajando la Cholga Seca, con sus Padres y Hermanos”*. (Pág. 59).

Según Saavedra (2011) la cholga seca (*Aulacomya Ater*) y el pescado seco podrían considerarse arquetipos de prácticas de reproducción material de la vida social. Prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy.

*"No sólo porque aun existan viejos cholgueros, sino porque en todas las faenas contemporáneas -con excepción de la salmonicultura, que en ciertos aspectos, ha impedido seguir concibiendo la matriz tecnológica local como un continuum- algo del mundo de la deshidratación sigue vivo y se recrea constantemente (...) en realidad hablamos de algo cotidiano y práctico, o para decirlo con Bourdieu, un habitus cholguero que se mantiene -variado obviamente- en algunas comunidades costeras de Aisén"* (Saavedra, 2011, p.216)

Saavedra (2011) plantea que este tipo de prácticas se encuentran íntimamente relacionadas a las *extintas* economías canoeras y de esta forma no son ajenas a las actuales. Ya que los canoeros navegaron por estas aéreas por lo menos hasta el siglo XVIII. Donde este tipo de faenas permitía a las familias recorridos extensos en espacio y tiempo.

Además la deshidratación, como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

*"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana".* (Saavedra, 2011, p.217).

En relación a la pesca artesanal, más allá de lo mercantil, según Saavedra (2011), las salidas extractivas o faenas, comprenden un acontecimiento que recrea el sentido de la vida de las comunidades. Considerando el trabajo colectivo, relacionado a las exigencias y riesgos que se imponen. Como plantea el autor, no es simplemente ir a mariscar, ya que se trataría de uno de los momentos más decisivos de la vida comunitaria, materialmente y espiritualmente, siendo allí donde se hace posible su reproducción.

#### **Practica:**

##### **Práctica Tejido en Manila**

Cecilia Leviñanco, es una mujer que posee diversos conocimientos y prácticas tradicionales del litoral Austral de Chile, como es el trabajo en junquillo, manila y boqui que se establecen bajo la categoría artesanía tradicional en cestería. Además conoce y práctica la faena de la cholga seca.

En su lugar de origen, Caguach, aprendió todo lo que práctica en Repollal que son prácticas, casi iguales a las que se desarrollan en la localidad, como el trabajo en

manila y junquillo, o el tejido como nos comenta ella, el cual era practicado tanto por su madre como por su padre. "*Hacía canastos grandes, chiquititos, mi papá hacia del boqui, hacían canastos de boqui igual (...) es más resistente, pero menos se usa sí, es más para cosas pesadas. Es que allá se trabaja harto la papa, a si es que se hacía tremendo canasto de papa*" (C. L.).

Ambas fibras vegetales (junco y manila), Cecilia las recolecta en Repollal Alto. En el caso de la manila, ésta se corta con un cuchillo, se escogen las hojas más largas que se encuentran en medio de la planta, dejando las hojas de fuera para una próxima recolección. La hoja de manila ya recolectada debe perder humedad para poder trabajarla, por lo que se debe dejar orear por unos tres días, sin que ésta se seque ya que no serviría para torcerla y sí se ocupa sin orear las cestas confeccionadas quedaran sueltas.

En el caso del junquillo, éste se corta desde su base y se deja secar al sol completamente, para luego escoger las mejores y más largas hebras. "*Corta el junquillo, le sacamos las cositas que tiene arriba (semilla) y lo pasamos al fuego, dentro del fuego y de ahí lo sacamos y lo dejamos afuera para secar, una vez cuando ya esté seco se teje, también se hace de verde pero, este el verde queda más débil, porque como este verde, después seca y queda muy sueltcito y en cambio estando seco, uno lo teje y no queda suelto, por eso se espera que seque mejor, para darle más seguridad al tejido*" (C. L.). "*La manila es lo mismo, la sacamos igual lo tostamos y de ahí lo hacemos con tiritas, para hacerlo como un hilo... según el tejido (...)*" (C. L.).

La etapa de confección de las cestas implica utilizar una aguja firme, la cual permite ir amarrando un conjunto de hebras entre sí en la medida que éstas se van enrollando en forma de espiral, siguiendo el círculo del canasto, sin utilizar moldes de ningún tipo. El tejido comienza desde la base hacia arriba, de esta forma las hebras se van estirando y se tejen con la aguja.

Cecilia también trabaja el quiscal o chupón (*Greigia landbeckii*) que se le llama, el cual se encuentra de menor forma en la localidad de Repollal Alto y sus alrededores. "*El quiscal le hacemos lo mismo como el junquillo, pero el quiscal se hierve en el agua (...) es una cosa larga. Ese tiene una espinita a los laditos, ese lo cortamos, se tira no más y salen solitos y le sacábamos todas las espinitas a los lados y dejábamos el de adentro y lo hacíamos en cosas chiquititas y lo metíamos al perol, hervirlo y de ahí se dejaba al sol y quedan blanquitos y de ahí hacíamos hartas canastas, yo las más las regalé todas que tenía*" (C. L.).

"*La técnica del chupón es que uno lo deja más anchito la franja, no como la manila que*

*deja delgada, el chupón lo vamos arrojando (...) por ejemplo lo de adentro es manila y se tapa con el quiscal (chupón), para que tenga la firmeza de la manila y el quiscal lo tapa" (C. L.).* El trabajo en manila no es estable, Cecilia vende sus productos en eventos que se desarrollan esporádicamente en la localidad, como una forma de otorgarle identidad a éstos, una preocupación que nace de su calidad de dirigente social en la localidad de Repollal.

### **Práctica Cholga Seca**

Para la extracción de la cholga se utilizan ganchos de fierro de tres patas amarrados a una vara larga. Primero se identifica el lugar donde se encuentra la cholga y se van enganchando y subiendo las matas de éstas, lo que se denomina *trabajar a gancheo*. Cuando bajaba la marea se raspaba la cholga con unas paletas de fierro para que se suelte de la piedra y poder llevarlas en canastos de manila (*Phormium tenax*) a los botes, el cual se traslada al campamento. Recolectan en la orilla, pero en baja mares como nos cuenta Cecilia. El recolector de orilla es una especie de gancho con tres patas de unos 30 centímetros de largo.

Fuera del campamento comienza el cocimiento, en tambores de petróleo llenos de cholgas y cubiertos de agua de mar. Se colocaban unos rieles de fierro debajo de los tambores y se prende fuego. Pueden ser hasta tres tambores, la idea es optimizar la leña, al igual que todo recurso que se encuentre disponible. Los tambores se tapan con paños u hojas de nalca para que el vapor quede dentro, confeccionando una gran olla a presión.

Ya cocinados los mariscos, los tambores se dan vuelta entre dos personas ya que el peso es demasiado. Se espera que las cholgas se enfríen un poco y se comienza el desconche con un cuchillo. Ya todo desconchado, se traslada al campamento donde se encuentra el fogón, en el cual se ensartan al piso cuatro horcones, que son estacas terminadas en V y sobre éstos unas varas cruzadas que soportaran unas varas trenzadas con matas de coigüe (*Nothofagus dombeyi*) donde irán las cholgas desconchadas y cocidas para su posterior secado. La idea de las matas de coigüe, es que éstas se den vuelta junto con las cholgas, permitiendo un secado óptimo de éstas sin la necesidad de levantarlas una por una sobre el secador.

El fuego debe ser controlado, la idea es que este seque la cholga y no la quemé, se colocan piedras alrededor del fuego para que la arena no se esparza, ya que servirá para coser las tortillas al rescoldo.

Este proceso en el secador tiene la función de endurecer la cholga, ya cuando esto se

logra, se toma el secador entre dos personas y se lleva a un costado del campamento y se da vuelta sobre una lona para que las cholgas no se ensucien con la tierra. Aquí se espera a que enfrié la cholga y con una aguja de cobre de unos 20 centímetros de largo y con un junquillo partido, como hilo, resistente al cual se le puede hacer nudo y no se quiebra se comienzan a formar las sartas que son tiras de junquillo con nueve cholgas. Se ensartaba la cholga en la aguja y pasaba al junquillo, para de esta forma hacer la sarta. Cuando ya está toda la cholga ensartada se reúnen en sartas de cuatro patas cada una, o sea en tiras de juncos para luego colgarlas del *uculhue*, que es una vara que se coloca sobre el fogón, cerca del techo del campamento, donde se ahumaran las cholgas a través del humo generado por el fuego del fogón que se utiliza para cocinar y calentar el campamento. Aprovechando al máximo la energía.

Cuando ya estaba lista la cholga seca, se comienzan a armar los paquetes de 20 patas o juncos, las que serían cinco sartas de cuatro patas cada una. Se juntan todas, se amarran y se trenzan en la parte superior del paquete, colocando dos amarras en el medio para que no queden sueltas. *"A los cinco días se termina el ensarte de la cholga y uno manteniéndolo en un lugar seco puede durar cualquier tiempo, dejando en un lugar que tenga calor, no en una despensa que tenga humedad, porque al llegar la humedad, se blanquean, pero no se echa a perder, pero la sal lo blanquea (...) lo lava no más y no hace nada"* (C. L.).

La cholga seca antiguamente se vendía a comerciantes que llegaban a Melinka, quienes no pagaban un buen precio. En la actualidad existen procesos que validan el consumo de cholga, esto debido a la presencia de marea roja en litoral de Chile, por lo que es necesario realizar diversos pasos para poder consumirlos ya cocinados. *"Traemos al muelle y del muelle mandamos a analizar, viene el de salud saca el muestreo, declaramos diez mallas, saca cinco quilos de marisco y eso el lo parte. Aquí mismo lo hacemos (en su casa) (...) y el lleva todo listito pa' llegar y enviarlo en el avión y después de eso, nosotros empezamos a subirlo en carretilla y lo ponemos en esos tachos (de petróleo de 200 litros) para cocer, con dos rieles de fierro para que abajo salga el fuego y se deja con mar o con agua (...) en veinte minutos habiendo harto fuego, harta leña buena y de ahí lo damos vuelta y una vez que se enfrié un poco empezamos a limpiar a desconchar y después viene el secado, se hace en una bodeguita y se hace tipo un .... Con palitos se teje y se seca, se pone ilca (*Blechnum chilensis*) y encima el marisco y ahí se pone fuego abajo y empieza a secarse, no tan fuerte el fuego y de ahí uno lo va dando vuelta y todo y cuando esta seco, se saca y lo colocamos en gamela (fuentes) y lo traemos a las casas y se ensarta, hacemos las sartas y los paquetes ahumados (...) con tepú, coihue, menos canelo, canelo lo deja picante"* (C. L.).

#### FUENTES:

- <http://www.botanicayjardines.com/juncus-procerus>. Consultada 31 de julio, 2013.
- <http://wiki.portalpatrimonio.cl/index.php?title=Cester%C3%ADa>. Consultada 31 de julio, 2013.
- <http://www.chileflora.com/>, 2009. Consultada 31 de julio, 2013.
- Ponce, V.; PASTRIÁN, I. y BERRIOS, G. (2008). *Guaitecas: Paso al Sur*, Rancagua, Chile, Taller Dos Galería.
- Saavedra, G. (2011). *Perspectivas Culturales del Desarrollo en las Costas Australes de Chile: Aproximación antropológica a las persistencias y transformaciones de las economías de pesca artesanal en el litoral de Aysén*. Memoria para optar al grado de doctor. Universidad Complutense de Madrid.





Consultoría para la Realización de 3 Expedientes de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial y  
Elaboración de 56 Fichas SIGPA. N° ID: 4889-41-LE13



**Ficha n° 47: FERMÍN LEPÍO LEPÍO:** *Navegación en Chalupa a Vela y Pescador Artesanal*



**1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA**

Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón

1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 28 de julio
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 RUN: 4.020.082-7
2.2 Apellido paterno: Lepío
2.3 Apellido materno: Lepío
2.4 Nombres: Fermín
2.5 Género: Masculino
2.6 Proveniencia Cultural: Chilote
2.7 Lengua(s): Castellano
<b>3. ANTECEDENTES DEL NACIMIENTO</b>
3.1 Fecha: 12 de abril de 1937
3.2 Comuna: Quellón
3.3 Lugar: Quellón
<b>4. LOCALIZACIÓN</b>
4.1 Comuna: Guaitecas
4.2 Ciudad: Melinka
4.3 Dirección: Estero Álvarez s/n
<b>5. DATOS DE CONTACTO</b>
5.1 E-mail: No posee
5.2 Sitio Web, Facebook, etc.: No posee
5.3 Teléfono móvil: 82543727
5.4 Teléfono Red Fija: No posee
<b>6. CULTOR</b>
6.1 Antecedentes biográficos: Don Fermín Lepío Lepío, nació un día 12 de abril de 1937, en la localidad de Quellón, Isla Grande de Chiloé. Llegó de seis meses al sector de Repollal, caserío ubicado a 15 kilómetros de Melinka, en este lugar vivió gran parte de su vida, teniendo en cuenta que, en la actualidad tiene 76 años y llegó hace 30 a vivir en la isla. Los padres de Don Fermín, específicamente llegaron a un sector llamado El Conchal, el cual se ubica frente a Repollal.  <i>"Cuando salieron de Quellón, aquí Melinka no era nada todavía, habían unas cinco, seis casitas (...) los mayores míos fueron los primeros fundadores" (F. L.).</i>  Don Fermín Lepío, se casó en Repollal y junto a su esposa tuvieron ocho hijos, cinco hombres y tres mujeres. A los cuales crió en base al trabajo en el mar, trabajo que ha llevado a cabo toda su vida, en faenas como la pesca, cholga ( <i>Aulacomya ater</i> ),

pescado seco y la explotación del ciprés de Las Guaitecas (*Pilgerodendron uviferum*).

"He corrido buenos vientos, cuando era viajero era aparejao' haciendo mi embarcación (...) así yo pase mi vida pa' que crezca mi familia, puro viaje no más... un mes, dos meses, tres meses andaba a veces, trabajando por abajo" (F. L.).

"En la madera estuvimos una vez, estuvimos dos veces pa' bajo en Las Guaitecas, trabajando en madera, estacones (...) en esos años habían patrones. Se compró mucho en ese tiempo la madera, hasta la gente de Chiloé vino por abajo, a trabajar (...) se reunía miles y miles de piezas de madera, con veinte, treinta o cien mil piezas, si era una temporada entera, empezaba de octubre noviembre diciembre, enero, febrero, hasta marzo se dejaba el trabajo de madera y de ahí, venía el trabajo de cholga o pesca, todo el invierno se pescaba y se cholgeaba ... venía el verano a la madera, así fue mi vida aquí en Melinka ahora cambio al cien por ciento, como era la vida, la gente trabaja más desahogadamente, con el erizo, la luga que le dicen" (F. L.).

## 7. ACTIVIDAD DEL CULTOR

7.1 Especialidad(es)\*: Marque una o muchas. Si no aparece en el listado escríbala en el recuadro de abajo.

### TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

- Navegación en Chalupa a Vela
- Pescador Artesanal

7.2 Antecedentes de la especialidad o práctica:

#### Contexto:

Tamayo, en su libro *Las Vetas de un Saber Mestizo*, comenta: "La zona comprendida entre el actual Puerto Montt y las Islas Guaitecas, y entre la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico, es llamada el Gran Chiloé. (...) Las riquezas del mar y el refugio del bosque posibilitan la ocupación a diversos grupos, con tecnología y rasgos culturales distintivos. (...) Islas, fiordos, archipiélagos y cruces cordilleranos, lagos y ríos, fueron zona de movilidad y asentamiento de antiguos cazadores recolectores, con fuerte dependencia marina. En el mismo texto dice "Se deduce que posiblemente los grupos williches son los herederos de aquellas primeras poblaciones. Se plantea que estos grupos se vinculan con la cultura de la madera, en referencia al uso primordial de este elemento en su cultura material: viviendas, artes de pesca, armas de caza y herramientas. Esta cultura será fundamental para la adaptación y domesticación del hábitat marítimo, ya que permite crear las primeras embarcaciones (Álvarez 2002). La trascendencia cultural de la madera y la confección de embarcaciones comienza miles de años atrás, y serán determinantes en las sociedades costeras" (Pág. 12-14).

Según Tamayo, (2011). "Abundaron las pequeñas embarcaciones (dalcas, botes a

remos, chalupas, lanchas, chalupón chilote). Las goletas o veleros, de dos mástiles, de gran tonelaje y para largos viajes, fueron fabricadas solamente en ciertos lugares, allí donde existían las condiciones para la instalación de <astilleros> importantes, a veces en lugares poco conocidos, como en el caso del Estero de Tocoihue, cerca de Calén, comuna de Dalcahue; o en la cordillera de Chiloé continental, sobre las costas de Hualaihué y en sectores como La Poza, Aulen, Mañihueico, Hualaihué Estero. Comprender por qué se difundió tanto el arte de las lanchas en el área de Chiloé, es preguntarse por una cultura característicamente integradora y creativa". (Pág. 127).

### Práctica:

Don Fermín Lepío, aún conserva la manifestación de la navegación en chalupa a vela, práctica que aprendió de su padre y como nos comenta "*a puro aparejo nos crecimos*". Es uno de los únicos en Melinka, junto a un vecino, que aunque tiene motor aprovecha los vientos, como una forma de ahorrar combustible. "*Si yo cuando tengo que ir para abajo, por ahí aparejo mi chalupa, pero también ocupó mi motor, como tiene un motorcito mi chalupa (...) A veces voy a la pesca a la leña voy, tengo mis remos (...) a veces por verano llevamos el aparejo porque cuando el viento le da bien (...) en la tarde llegan esos weste y ponemos la vela mejor, el motor a esa hora descansa y ahorramos bencina, bencina cara, mil pesos vale un litro de bencina aquí (...) con un buen viento corre igual que un motor la embarcación*" (F. L.).

"*Yo me crecí andando a pura vela no más, hasta ahora que estoy en edad. Cuando empecé, era puro remo y vela no más (...) Casi toda la gente fue de velero, allá arriba (Repollal) era pura vela no más, vela y remo*" (F. L.).

La vela es parte del *aparejo* de una embarcación, el cual es el conjunto de palos, velas, cables y cabos que mantienen firme los mástiles, los cuales permiten poner en movimiento la chalupa. La chalupa utilizaba dos velas, una es la vela grande y el foque que va en la proa o parte delantera de la embarcación. El timón era de madera, de un peso proporcional a la chalupa y que permitiera que éste se mantuviera en el agua para no levantarse. Tanto la proa como la popa, terminan en punta, lo que permite una navegación más rápida.

Cuando las chalupas de Don Fermín tienen alguna avería el mismo las repara y como nos indica, "*cuando me faltan tablas, cualquier cosa a mi bote, lo arreglo solo*". Práctica que en la actualidad lleva a cabo solo para él, ya que el peso de los años no le permite trabajar haciendo demasiada fuerza.

Para poder navegar en la chalupa a vela se depende de los vientos para zarpar, tener el viento a favor o el viento de costado, que también permite navegar. La idea es

aprovechar de la forma más eficiente los vientos, por lo que se busca la mejor posición de la vela y se atrinca o se sujeta.

Cuando el viento juega en contra, se debe *bordear* las embarcaciones, lo que quiere decir que se debía navegar de costado, en zig-zag, lentamente llegando al lugar objetivo. Cuando hay demasiado viento es necesario bajar la vela grande, pero el foque se mantiene, el cual sólo sirve para navegar de costado, ya que éste es fijo y sólo se ocupa para la *bordeá*. En el caso de que no existiera viento, se hace necesario utilizar los remos. *"Usted el viento que le viene a proa ya no puede seguir a vela (...) una vez que viene el viento a proa ya no puede navegar, se tienen que bajar, pescar sus remos y buscar tierra según la parte que este, buscar un puerto"* (F. L.).

Se considera que es peligroso manejar una embarcación a vela, ya que esta es fácil que se dé vuelta, si es tripulada por personas sin el conocimiento previo de los vientos y mareas. *"Tengo pasado buenos atracaderos, una vez cruzamos ... treinta millas afuera de aquí esta isla afuera al océano, íbamos a trabajar a esas islas, tengo corrido un temporal muy feo, ese día nosotros no esperábamos un sur westazo, nosotros traíamos una aparejo nuevo y chalupa nueva igual, chalupa grande y vino ese temporal de por abajo, después embarcamos todo el aparejo adentro porque la chalupa tomaba mucha carrera con aparejo, a puro foque no más, tremendo temporal, nos pescó ese día, ese a nosotros nos cubría enteritos, ese golfo. Pero pasamos si po' "* (F. L.).

Aproximadamente hace treinta años, que se ha perdido éste tipo de navegación. Desde que comenzaron faenas como la del loco, donde se ganó mayor dinero, lo que permitió comprar embarcaciones nuevas con motor, olvidando la antigua chalupa a vela. Lo que se complementó con la escasez de cholga y pescado seco, generando que los compradores de ese producto dejaran de visitar la isla. La chalupa en la actualidad, se sigue utilizando, pero en menor medida la navegación a vela ya que a la chalupa se le adapta un motor. *"Ni tienen bote acá, la gente ahora toda andan en vehículo ahora que hay carretera (camino a Repollal), antes no, antes de haber carretera se andaba en puro bote (...) eso ya se perdió ya (la navegación) ya no hay pescador, no hay cholguero, no hay nada, puro trabajo de erizo no más"* (F. L.).

En tiempos de escasez en el archipiélago de Las Guaitecas, los pescadores debían recorrer grandes distancias en busca de los bancos de cholgas, y como nos comenta don Fermín podían hacer viajes desde Melinka hasta la Laguna San Rafael, travesía que llevó a cabo el año 1986 y tuvo una duración de cinco meses, en cual participaron cinco chalupas a vela de Melinka, con sus pilotos correspondientes. *"Estuvimos afuera del faro Raper, **había mucha cholga si po', ahora no pasa ninguno por ahí po' (...)** todos esos viajes a remo y vela pa' bajo (...) hicimos ranca, hicimos una*

***casa grande, techo de canutillo, una casa grande ahí"*** (F. L.).

Un segundo viaje con chalupa a vela hacía la laguna San Rafael, lo realiza durante el verano del año 1988, contratado por la Operación Raleigh, quienes buscaron a don Fermín para que los guiara, como éste ya había hecho el viaje anteriormente. Ahí ya viajaron sólo a la Laguna San Rafael, con una duración de un mes, ida y vuelta. *"Yo anduve en la laguna San Rafael con la Operación Raleigh, anduve dos veces y la primera vez cuando conocí la laguna, estuvimos trabajando la cholga afuera, a Raper (faro) (...) por el Itsmo de Ofquí donde los gobiernos más antiguos quisieron cortar ese paso, pero no lo hicieron nunca"* (F. L.).

FUENTES:

- Tamayo Quilodrán, M. (2011). *Las Vetas de un Saber Mestizo: Maestros de Ribera de Hualaihué*. Santiago, Chile, Kultrún Ediciones.

**Ficha n°49: JOSÉ RENÉ SALDIVIA SALDIVIA:** *Pescador Artesanal con Especialidad en la Cholga Seca y Tejelero*



72

<b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA</b>
Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón
1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 28 de Julio
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 RUN: 3.773.858-1
2.2 Apellido paterno: Saldivia
2.3 Apellido materno: Saldivia
2.4 Nombres: José René
2.5 Género: Masculino
2.6 Proveniencia Cultural: Chilote
2.7 Lengua(s): Castellano
<b>3. ANTECEDENTES DEL NACIMIENTO</b>



3.1 Fecha: 10 de enero de 1933
3.2 Comuna: Quellón
3.3 Lugar: Huildad
<b>4. LOCALIZACIÓN</b>
4.1 Comuna: Guaitecas
4.2 Ciudad: Melinka
4.3 Dirección: Costanera sin número.
<b>5. DATOS DE CONTACTO</b>
5.1 E-mail: No posee.
5.2 Sitio Web, Facebook, etc.: No posee.
5.3 Teléfono móvil: 68974028
5.4 Teléfono Red Fija: No posee.
<b>6. CULTOR</b>
6.1 Antecedentes biográficos: Don José Saldivia Saldivia, nació un día 10 de enero de 1933, en la localidad de Huildad, cercana a Quellón, en la Isla Grande de Chiloé. Llegó de tres años a Melinka junto a sus nueve hermanos y sus padres. Su padre, nativo de Chiloé al igual que su madre, fue un ballenero que viajó por el mundo, llevando a cabo dicha faena, la cual desde 1986 se encuentra prohibida. Su padre al llegar a Melinka se dedicó a construir casas con tejuelas, práctica que su hijo José también llevaría a cabo. Pero como nos comenta conoció mejor la práctica a través de un maestro tejuelero de Quellón.  Don José recuerda que la mayoría de las casas del Melinka de su infancia eran confeccionadas tanto con tejuela, como con canutillo, una especie de fibra vegetal utilizada para construir los techos y paredes de viviendas parecidas a las rukas del pueblo Mapuche. " <i>Cuando yo llegué aquí, habían algunas casas, pero casi no de tejuela eran de tabla que hacían no más y la cortaban y la hacían tejuela y de eso hacían las casas, el techo y el resto era puro canutillo, antes no había cocina, cocina de ésta estufas no habían, había fogón</i> " (J. S.).  Don José, se casa a los 20 años de edad con María Pérez Chiguay con quien tuvieron siete hijos, tres mujeres y cuatro hombres, todos vivos en la actualidad. Quienes fueron criados en la vida del mar donde la familia completa participaba de las faenas de la cholga seca y el pescado ahumado. Recuerdan que un tiempo en Melinka se trabajaba con el intercambio de los productos como la cholga y el pescado que se intercambiaban por víveres a los patrones, tiempos en que no se conocía el valor de su trabajo nos comentan. Con el paso del tiempo, los recursos existentes en las Guaitecas se fueron agotando, lo cual fue generando que los pescadores de la zona deban migrar a buscar su producto a lugares más lejanos, como por ejemplo Puerto

Edén o la Laguna San Rafael. *"Yo he estado oreando pescado ajuera del San Rafael, ahí tenemos casa de pesca nosotros, estuvimos oreando pescado una vez"* (J. S.),

La familia de Don José y la señora María, vendieron su casa para trasladarse a Puerto Aguirre ya que en Melinka estaba muy escaso el trabajo, como recuerdan, fue un viaje de quince días con la chalupa a vela y remo. En Aguirre, se dedicaron a trabajar la cholga seca, pero aunque había mariscos, no existía dinero para comprarlos ni venderlos. *"En puerto Aguirre no había nada que hacer, si usted llevaba mariscos, tenía que comerlos solo a quien le iba a vender si nadie tenía plata, había cosas abundantes pero no había plata pa' comprar, mire que de Aysén hacia llegar hallullas a Puerto Aguirre, claro porque nadie tenía para comprar harina y la gente ya acostumbra juntaba unos cuatro, diez pa' que compren un quintal de harina, si estuvo muy malo"* (J. S.).

La familia de don José y María, decidieron trasladarse a Coyhaique a vivir con sus siete hijos, localidad en la cual vivirían 28 años, donde pasarían diversas experiencias, tanto buenas como malas. En ese lapso, don José seguiría trabajando en el mar enviando sus productos para que su esposa los vendiera en la ciudad y alrededores. En la actualidad don José, se encuentra viviendo nuevamente en Melinka, junto a su esposa y algunos de sus hijos. Y ya hace un par de años que se está alejando de las faenas del mar.

## 7. ACTIVIDAD DEL CULTOR

7.1 Especialidad(es)\*: *Marque una o muchas. Si no aparece en el listado escribala en el recuadro de abajo.*

### TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

- Técnicas de pesca y caza tradicionales
- Pescador artesanal
- Conocimiento en confección de tejuelas.

7.2 Antecedentes de la especialidad o práctica:

#### Contexto:

#### **Faena de la Cholga Seca**

Otras de las prácticas de las cuales tiene conocimiento don Alberto Carimoney, es la cholga seca (*Aulacomya ater*). Según Ponce, Pastroján y Berríos (2008): *"Durante décadas la faena de la Cholga Seca fue la principal fuente de trabajo, para los habitantes del archipiélago de Las Guaitecas. Muchos de ellos se criaron en las islas trabajando la Cholga Seca, con sus Padres y Hermanos"*. (Pág. 59).

Según Saavedra (2011) la cholga seca (*Aulacomya Ater*) y el pescado seco podrían considerarse arquetipos de prácticas de reproducción material de la vida social.

Prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy.

*"No sólo porque aún existan viejos cholgueros, sino porque en todas las faenas contemporáneas -con excepción de la salmonicultura, que en ciertos aspectos, ha impedido seguir concibiendo la matriz tecnológica local como un continuum- algo del mundo de la deshidratación sigue vivo y se recrea constantemente (...) en realidad hablamos de algo cotidiano y práctico, o para decirlo con Bourdieu, un habitus cholguero que se mantiene -variado obviamente- en algunas comunidades costeras de Aisén"* (Saavedra, 2011, p.216)

Saavedra (2011) plantea que este tipo de prácticas se encuentran íntimamente relacionadas a las *extintas* economías canoeras y de esta forma no son ajenas a las actuales. Ya que los canoeros navegaron por estas aéreas por lo menos hasta el siglo XVIII. Donde este tipo de faenas permitía a las familias recorridos extensos en espacio y tiempo.

Además la deshidratación, como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

*"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana".* (Saavedra, 2011, p.217).

En relación a la pesca artesanal, más allá de lo mercantil, según Saavedra (2011), las salidas extractivas o faenas, comprenden un acontecimiento que recrea el sentido de la vida de las comunidades. Considerando el trabajo colectivo, relacionado a las exigencias y riesgos que se imponen. Como plantea el autor, no es simplemente ir a mariscar, ya que se trataría de uno de los momentos más decisivos de la vida comunitaria, materialmente y espiritualmente, siendo allí donde se hace posible su reproducción.

### **Tejelero**

Investigadores Carlos Castillo y Marcelo Sanhueza (2013) comparten que: *"El tejuleo como oficio arraigado en el sur de Chile, centró sus orígenes en las primeras explotaciones de los bosques de alerces (*Fitzroya cupressoides* (Mol.) Johnston.), ocurridas desde los siglos XVII y XVIII en adelante, principalmente en las zonas de Chiloé, Puerto Montt, Osorno y Valdivia. Durante este proceso de explotación, los productos madereros obtenidos del alerce, fueron enviados principalmente a la zona*

norte del país para la confección de ferrocarriles (durmientes) y construcciones habitacionales (agregar teuelas en construcciones de la zona). En décadas posteriores y con la migración de los trabajadores alceros hacia el sur del país, el oficio rápidamente se comenzó a expandir y el conocimiento a traspasarse a las generaciones más jóvenes durante las actividades cotidianas de trabajo en el bosque. Este modo de vida (tejueleo) pasó a formar parte de la identidad cultural del individuo y de la comunidad donde estaba inmerso.” (Castillo y Sanhueza,2013)

El origen exacto de los primeros tejueleros que llegaron a desempeñar su oficio Aysén, se desconoce. Pese a esto, puede ser atribuida a pobladores que llegaron desde Chiloé y sectores cercanos a Puerto Montt. El “tejueleo” como oficio tradicional llegó para ser transformado y adaptado a las exigencias locales, entre las que destacan diferentes especies, clima y geografía. El amplio conocimiento sobre la explotación y uso de las maderas nativas existentes en su lugar de origen, permitieron al trabajador chilote enfrentar los desafíos con creatividad, y hacer uso de los recursos presentes en la región, para levantar sus viviendas de cobijo, “Cuando surgieron los primeros poblados en Aysén, allí estuvieron, haciendo tejuelas, armando casitas de dos aguas, plantando papas, arvejas, árboles, criando cerdos, recetando curas de hierbas, compartiendo secretos ancestrales y dando sin esperar recibir, que es la marca del ancestro chilote en Aysén y donde quiera que vaya”. Este oficio es parte un trazo relevante con el cual se ha esbozado el perfil de la identidad actual de los aiseninos.” (Castillo y Sanhueza,2013)

Leonel Galindo agrega más especificad sobre las tejuelas en Aysén: “Las tejuelas son tablillas de madera de lenga o de coihue, de unos 45 cm de longitud, 1,5 cm de ancho y 1,22 cm de espesor. A diferencia de Chiloé, en los campos de Aisén Continental, no fue de uso común el revestimiento de las superficies exteriores con tejuelas, en su lugar emplearon los tabloncillos dispuestos de manera vertical... En cambio en el litoral y en los pueblos de la costa, al igual que en los poblados de Aisén y Coyhaique sí son comunes los muros revestidos con tejuelas, lo que demuestra el influjo de sus forjadores. (Galindo, 2004).

### **Práctica:**

#### **Tejuelero**

Para la confección de tejuelas don José nos explica lo siguiente: "Usted corta un palo con la moto, antes a puro hacha, si corta un palo, éste siempre tiene una parte que tiene una cicatriz así, un poco abierto, así que usted tiene que pegarle a ese lado, ahí le va a salir la tejuela bien (...) hay alguno que parten con un machete en V y otros con un cuchillón así no más, yo vi un hombre que se partía mil tejuelas al día (...) tiene que buscar la hebra al palo, hay palos que tienen la hebra encima del cuero por lo menos una pulgada y tiene torcida, entonces los hombres que ya se acostumbraron le saca eso

*y adentro esta la madera licita, sino tiene mucha maña pa' hacer la tejuela"*

En la zona de Melinka, principalmente las tejuelas se elaboran con ciprés de las Guaitecas (*Pilgerodendron uviferum*), aunque también se utilizan otras maderas nativas, como el canelo (*Drimys winteri*). *"Yo hice tejuela de canelo también, un palo grande que había lo eché abajo y lo empecé hacer tejuelas, pero un lado no más sirve en canelo, un lado no más, no sé si es el lado que llega el viento que queda medio helado... el canelo igual dura si acaso usted lo pinta dura harto tiempo, pero si no lo pinta no dura mucho"*

### **Contexto Cholga seca:**

Don José, nos indica que llegó a ser jefe de dos cuadrillas de cholgueros, los cuales debían estar en buena condición física para poder llevar a cabo los esfuerzos físicos que implica una faena de este tipo. *"Un tiempo estuve muy gordo y ya no tenía agilidad, porque ya el hombre tenía que ser ágil para andar en las piedras"* (J. S.).

Para la extracción de la cholga se utilizan ganchos de fierro de tres patas amarrado a una vara larga. Primero se identifica el lugar donde se encuentra la cholga y se van enganchando y subiendo las matas de éstas, lo que se denomina *trabajar a gancheo*. Cuando bajaba la marea se raspaba la cholga con unas paletas de fierro para que se suelte de la piedra y poder llevarlas en canastos de manila (*Phormium tenax*) a los botes, el cual se traslada al campamento.

Fuera del campamento comienza el cocimiento, en tambores de petróleo llenos de cholgas y cubiertos de agua de mar. Se colocaban unos rieles de fierro debajo de los tambores y se prende fuego. Pueden ser hasta tres tambores, la idea es optimizar la leña, al igual que todo recurso que se encuentre disponible. Los tambores se tapan con paños u hojas de nalca para que el vapor quede dentro, confeccionando una gran olla a presión.

Ya cocinados los mariscos, los tambores se dan vuelta entre dos personas ya que el peso es demasiado. Se espera que las cholgas se enfríen un poco y se comienza el desconche con un cuchillo. Ya todo desconchado, se traslada al campamento donde se encuentra el fogón, en el cual se ensartan al piso cuatro horcones, que son estacas terminadas en V y sobre éstos unas varas cruzadas que soportaran unas varas trenzadas con matas de coigüe (*Nothofagus dombeyi*) donde irán las cholgas desconchadas y cocidas para su posterior secado. La idea de las matas de coigüe, es que éstas se den vuelta junto con las cholgas, permitiendo un secado óptimo de éstas sin la necesidad de levantarlas una por una sobre el secador. *"Aquí los bancos de*

*cholga están en costa así... se hace un rancho no más miércale y se corta harta leña, si es harta leña, pa' horear cholga, pa' cocer la cholga" (J. S.).*

El fuego debe ser controlado, la idea es que este seque la cholga y no la quemé, se colocan piedras alrededor del fuego, para que la arena no se esparza, ya que servirá para cocer las tortillas al rescoldo.

Este proceso en el secador tiene la función de endurecer la cholga, ya cuando esto se logra, se toma el secador entre dos personas y se lleva a un costado del campamento y se da vuelta sobre una lona para que las cholgas no se ensucien con la tierra. Aquí se espera a que enfrié la cholga y con una aguja de cobre de unos 20 centímetros de largo y con un junquillo partido, como hilo, resistente al cual se le puede hacer nudo y no se quiebra se comienzan a formar las sartas que son tiras de junquillo con nueve cholgas. Se ensarta la cholga en la aguja y pasaba al junquillo, para de esta forma hacer la sarta.

Cuando ya está toda la cholga ensartada, se reúnen en sartas de cuatro patas cada una, o sea en tiras de juncos para luego colgarlas del *uculhue*, que es una vara que se coloca sobre el fogón, cerca del techo del campamento, donde se ahumaran las cholgas a través del humo generado por el fuego del fogón que se utiliza para cocinar y calentar el campamento. Aprovechando al máximo la energía. *"Se ponen dos trozos de madera que sean gruesos, entonces el tacho se arrima encima y se le hace fuego debajo y la tapa arriba, bien tapado con ropa vieja y de ahí cuando ya está cocido ya se vota no más y se desconcha la cholga y se pone otra en caso tenga más y ya tiene un secador con cuatro horcones y los secadores se los pone encima y se le hace fuego abajo y cuando ya están oreados se vota por los lados y después a ensartarlo, se ensarta y después se cuelga arriba, se ensarta en junquillo, antes ensartaban en quila no más los antiguos, los de Chiloé. De ahí los cuelga uno, decir pone de a veinte sartas, las sartas son de cuatro patas entonces dos por un lado y dos por el otro lado" (J. S.).*

Cuando ya estaba lista la cholga seca, se comienzan a armar los paquetes de 20 patas o juncos, las que serían cinco sartas de cuatro patas cada una. Se juntan todas, se amarran y se trenzan en la parte superior del paquete, colocando dos amarras en el medio para que no queden sueltas. *"Llega hace un rancho, hace un rancho con canutillo, con nylon, cuando ya vino el nylon se hacían ranchos a puro nylon. Y usted llega y hace su rancho con horcones y bueno que sea bien firme. Después se hace el secador que es una cuestión con varas cruzadas así, donde se seca la cholga. Cuando tiene todo listo usted puede sacar la cholga y la deja amontonada ahí, lo empieza a producir y lo cuece (...) antes era puro curanto, traían sus piedras de Chiloé" (J. S.).*

La cholga seca antiguamente se vendía a comerciantes que llegaban a Melinka, quienes no pagaban un buen precio. Según José el dinero que se pagaba por la cholga seca, alcanzaba solo para sustentarse como dice él.

#### FUENTES:

- Galindo L. (2004). *Aisén y su Folclor*, Fondo Regional de las Artes y la Cultura, Coyhaique Patagonia Chilena.
- Castillo, C. y Sanhueza, M. (2013). Sitio web del proyecto, *Tejuelo en Patagonia*. <http://www.tejueleoenpatagonia.cl/>. Consultado el 15 de Julio, 2013.
- Ponce, V.; Pastroián, I. y Berrios, G. (2008). *Guaitecas: Paso al Sur*, Rancagua, Chile, Taller Dos Galeria.
- Saavedra, G. (2011). *Perspectivas Culturales del Desarrollo en las Costas Australes de Chile: Aproximación antropológica a las persistencias y transformaciones de las economías de pesca artesanal en el litoral de Aysén*. Memoria para optar al grado de doctor. Universidad Complutense de Madrid.

**Ficha n°53: ALBERTO CARIMONEY LEPÍO:** *Pescador Artesanal, Carpintero de Ribera*



<b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA</b>
Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón
1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 29 de julio
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 RUN: 3.378.713-4
2.2 Apellido paterno: Carimoney
2.3 Apellido materno: Lepío
2.4 Nombres: Álberto
2.5 Género: Masculino
2.6 Proveniencia Cultural: Chilote
2.7 Lengua(s): Castellano
<b>3. ANTECEDENTES DEL NACIMIENTO</b>



3.1 Fecha: 04 de febrero de 1930
3.2 Comuna: Quellón
3.3 Lugar: Isla Laitec
<b>4. LOCALIZACIÓN</b>
4.1 Comuna: Guaitecas
4.2 Ciudad: Repollal Alto
4.3 Dirección: Repollal Alto s/n
<b>5. DATOS DE CONTACTO</b>
5.1 E-mail: No posee.
5.2 Sitio web, Facebook, etc.: No posee
5.3 Teléfono móvil: No posee
5.4 Teléfono red fija: No posee
<b>6. CULTOR</b>
6.1 Antecedentes biográficos:  <p>Don Alberto Carimoney Lepío, nace el cuatro de febrero del año 1930, en Isla Laitec, comuna de Quellón, Isla de Chiloé, al igual que sus padres, don Desiderio Carimoney y doña Magdalena Lepío. Don Alberto relata <i>“(...) nací en la Isla Laitec, frente a Quellón, ahí me vine cabro, de 6 años me vine yo, dejé toda mi juventud aquí, en esta isla (...) en ese tiempo que nací, que vine al mundo, no se usaban los segundos nombres, así que Alberto no más”</i>.</p> <p>A partir de sus recuerdos, don Alberto rememora haber llegado primero con su familia a la Isla Gran Guaiteca, frente al actual Repollal alto, luego se establecieron en el sector de Repollal, <i>“(...) ahí pasamos a hacer ranchito, por ahí cuando nos vinimos, la vida nuestra antigua, van a hacer ya más de 80 años, la vida no era como hoy día se ve, era para morir nomás, porque no había trabajo, nosotros no sabíamos cuánto nos pagaba el que tenía más plata, lo que vamos a sacar del cuarto del patrón, no sabíamos cuánto nos cobraba un paquetito de yerba, de azúcar, nada, vivimos años así nosotros”</i>.</p> <p>Los recuerdos de esos años, son duros para él, ya que trabajaba apatronado, y sin saber el valor que tenía el trabajo que realizaban o los víveres que adquirirían a partir de su propio trabajo... <i>“Antes no conocíamos los precios, nos pagaban con un pancito de luche, un paquete de cholga ahumada, un pescado ahumado, y bueno, nuestros padres pedían las cositas cuando ya les faltaba, a veces los retaban, les decían como comes tanto hombre, (...) la vida antigua era muy dura aquí en las Guaitecas”</i>.</p> <p>De manera clara don Alberto, recuerda las razones por las cuales se estableció definitivamente en el sector de Repollal, aludiendo al dantesco terremoto de Valdivia,</p>

que ocurrió el 22 de mayo de 1960. Los recuerdo de don Alberto se mantienen vivos, *“Después del sismo vine (...) El 60 me pescó pa’ abajo, andábamos en la pesca del róbalo, veníamos por una isla que le llaman Telle, la tenía arrendada esa isla unos ricos que los metían en el Escorpio, todo eso (...) tenían un inquilino, nos vinimos ese tiempo en un Chalupón (velero) y una chalupa chica (velero chico), con cholga, nos pescó el viento norte y nos pasamos a arrancar adentro, días de lluvia, ahí estábamos nosotros, contentos ese rato (...) de repente uno de nuestros compañeros empezó a afirmarse en la pared, y dijo un temblor cabros y fuerte y fuerte, nos azotábamos, y salimos pa’ afuera, esos árboles estaban fuertes, terremoto, maremoto”*.

A pesar del susto que pasó con sus compañeros, don Alberto refiere que lograron salir bien de dicha situación, con sus compañeros, decidieron subirse a las chalupas (velero), y avanzar por el mar hacia otra Isla cercana, con más altura, lugar en que descargaron la carga de cholga y armaron una carpa para refugiarse, mientras pasaba la noche. *“(…), llegamos a esa isla grande (...), entonces ahí tuve hartito susto, yo pensé entre mi, éstos son los últimos momento de mi vida, claro porque esta cuestión va a subir la isla, y claro qué le vamos a hacer po’ ”*. Al pasar las horas, don Alberto se percató que la marea continuaba subiendo, pero de manera mucho más lenta, situación que corroboró enterrando un palo en la tierra, y observándolo cada media hora, para ver si éste se encontraba sumergido bajo el agua: *“(…) así hice como tres marcas, hasta ahí llegó el agua, pero los temblores seguían, ese temblor, el más grande que se registra en Chile, que fue en todo el país”*. Otro de los indicadores que recuerda de manera clara, es haber escuchado el canto de Quetros, hecho que relacionó a que la tierra y el mar se habían calmado.

Al llegar al sector de Repollal, don Alberto dirigió su mirada hacia el sector donde estaba ubicada su casa, momento en que se dio cuenta que se veía sólo el techo, la estructura estaba sumergida en el agua, *“(…) así que nos vinimos para acá, y de ahí vine a hacer casa para acá, primero estaba un poquito más abajo, después como hace 30 años vinimos aquí a esta parte, ya aquí estamos viviendo hasta la fecha, haciendo patria”*.

Variados han sido los trabajos en los que se ha desempeñado don Alberto, pasando por la recolección de madera- particularmente ciprés- *“(…)empezamos a trabajar con el rodrigón de palo, ciprés seco, ciprés muerto, en ese tiempo unos ricos, transportaban miles y miles de rodrigones de tres por tres y lo mandaban pal’ extranjero (...) me acuerdo yo en Melinka del Faro, donde está la cruz, esa bahía estaba llena de balsas de ciprés, era un solo plano de madera en el mar, llegaban esos barcos grandes de carbón, con tremendas bodegas, pasaban semanas cargando, tremendo movimiento que había en ese tiempos pos’ oiga”*.

Además, ha practicado la recolección de la Cholga y su proceso de ahumado, y la carpintería de botes, específicamente en la construcción de chalupas (veleros).

Sobre su familia, don Alberto relata haberse casado, sin embargo, su *patrona* como llama a la madre de sus hijos, falleció hace 30 años atrás, “(...) *perdí a la patrona hace 30 años, la tengo en Puerto Montt, se fue media enferma de aquí, se hospitalizó y no salió del hospital viva*”. Tuvo 5 hijos, dos de los cuales viven con él en Repollal, y uno se encuentra casado, viviendo en las cercanías, además, tiene una hija que reside en Argentina y otra en la ciudad de Puerto Montt. En la actualidad a sus 83 años, sus hijos, lo han hecho abuelo de 4 nietos.

## 7. ACTIVIDAD DEL CULTOR

7.1 Especialidad(es)\*: *Marque una o muchas. Si no aparece en el listado escríbala en el recuadro de abajo.*

### TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

- Pescador artesanal (Cholga seca)
- Carpintero de Ribera

7.2 Antecedentes de la especialidad o práctica:

#### Contexto:

#### ***Construcción de Chalupas (embarcación a vela)***

Una de las actividades que ha llevado a la práctica don Alberto ha sido la carpintería de bote, particularmente la construcción de embarcaciones llamadas “*Chalupas*”. Según Tamayo, 2011. Respecto a la carpintería de ribera, señala que “el comienzo de la construcción artesanal es conseguir las maderas adecuadas según el tamaño de lo solicitado o deseado. Junto a la extracción de piezas y formas precisas, todavía suelen sacar grandes troncos para el entablado y la mayor parte de la madera que requieren. Apenas llegan al taller-astillero, se mantienen en una etapa de secado que favorecerá su traslado, manejo y calidad de la nave. (Tamayo, 2011, Pág.106).

Según Tamayo, 2011. Este oficio es una antigua estrategia de subsistencia y un trabajo que integra la identidad regional. El arte de la construcción naval fue desarrollado en la mayor parte de las islas de Chiloé y las tierras continentales como Hualaihué. Abundaron las pequeñas embarcaciones (dalcas, botes a remos, chalupas, lanchas, chalupón chilote). Las goletas o veleros, de dos mástiles, de gran tonelaje y para largos viajes, fueron fabricadas solamente en ciertos lugares, allí donde existían las condiciones para la instalación de <astilleros> importantes, a veces en lugares poco conocidos, como en el caso del Estero de Tocoihue, cerca de Calen, comuna de Dalcahue; o en la cordillera de Chiloé continental, sobre las costas de Hualaihué y en

sectores como La Poza, Aulen, Mañihueico, Hualaihué Estero.

Comprender por qué se difundió tanto el arte de las lanchas en el área de Chiloé, es preguntarse por una cultura característicamente integradora y creativa". (Tamayo, 2011, Pág. 127).

### ***Faena de la cholga seca***

Otras de las prácticas de las cuales tiene conocimiento don Alberto Carimoney, es la cholga seca (*Aulacomya ater*). Según Ponce, Pastrían y Berríos (2008): *"Durante décadas la faena de la Cholga Seca fue la principal fuente de trabajo, para los habitantes del archipiélago de Las Guaitecas. Muchos de ellos se criaron en las islas trabajando la Cholga Seca, con sus Padres y Hermanos"*. (Pág. 59).

Según Saavedra (2011) la cholga seca (*Aulacomya Ater*) y el pescado seco podrían considerarse arquetipos de prácticas de reproducción material de la vida social. Prácticas que se transforman y se recrean hasta el día de hoy.

*"No sólo porque aun existan viejos cholgueros, sino porque en todas las faenas contemporáneas -con excepción de la salmonicultura, que en ciertos aspectos, ha impedido seguir concibiendo la matriz tecnológica local como un continuum- algo del mundo de la deshidratación sigue vivo y se recrea constantemente (...) en realidad hablamos de algo cotidiano y práctico, o para decirlo con Bourdieu, un habitus cholguero que se mantiene -variado obviamente- en algunas comunidades costeras de Aisén"* (Saavedra, 2011, p.216).

Saavedra (2011) plantea que este tipo de prácticas se encuentran íntimamente relacionadas a las *extintas* economías canoeras y de esta forma no son ajenas a las actuales. Ya que los canoeros navegaron por estas aéreas por lo menos hasta el siglo XVIII. Donde este tipo de faenas permitía a las familias recorridos extensos en espacio y tiempo.

Además la deshidratación, como sistema de conservación resuelve el problema de la putrefacción y permite, por un tiempo más prolongado, la comercialización del producto.

*"Una familia o en otro caso una cuadrilla cholguera o maderera, chilota lo más probable, podía internarse en el vasto archipiélago por cuatro, cinco, seis meses, un año incluso, instalarse tal vez en algún punto indeterminado, construir las "infraestructuras" básicas para el secado de los peces o los mariscos y procesar en ese lugar. Luego regresar a Chiloé o Melinka o bien "entregar" en alguna costa cercana"*.

(Saavedra, 2011, p.217).

En relación a la pesca artesanal, más allá de lo mercantil, según Saavedra (2011), las salidas extractivas o faenas, comprenden un acontecimiento que recrea el sentido de la vida de las comunidades. Considerando el trabajo colectivo, relacionado a las exigencias y riesgos que se imponen. Como plantea el autor, no es simplemente ir a mariscar, ya que se trataría de uno de los momentos más decisivos de la vida comunitaria, materialmente y espiritualmente, siendo allí donde se hace posible su reproducción.

### **Práctica:**

#### ***Construcción de Chalupas (embarcación a vela)***

A sus 83 años de vida, los recuerdos de don Alberto sobre la construcción de “chalupas” se evocan en contar parte del proceso de construcción de la embarcación, recalcando que las herramientas que utilizaban era un hacha de mano, martillo y un cepillo: *“De repente se ve en la televisión que hay un bote, un bote armado de los carpinteros de ribera, pero trabajan con máquinas... no son como nosotros que trabajamos con el puro cepillo, martillo, y un hacha de mano y nada más, así lo hacíamos, artesanal”*.

Refiere que, en una primera instancia, es necesario conseguir madera de ciprés seca, y comenzar a darle la forma característica de la chalupa: *“Hay que comprar o conseguir la madera, calentar con un tubo grande la cuerna, hacíamos fuego y sobábamos (...) hay que meter la cuerna arregladita, y con el vapor del agua queda blandas y se les da la forma. O sea que se le hace la moldura con cualquier madera palo seco que uno busca, con eso se hace la forma”*. Luego se pueden utilizar otras maderas para darle resistencia a la construcción de la embarcación, *“(...) hay otras maderas que se usan para que se aguante. De ahí, se le pone un tablón de popa a proa y se le clava, cuando seca queda hormada, pero le saca la horma y queda hormadito el asunto y ahí viene el entablado*.

Las velas eran confeccionadas con una tela blanca llamada *crea*, la cual se teñía con tenío (*Weinmannia trichosperma*), para otorgarle mayor duración, ya que al ser de color blanco, la tela se deteriora con mayor rapidez por los efectos del sol y la sal del mar

La vela es parte del *aparejo* de una embarcación, el cual es el conjunto de palos, velas, cables y cabos que mantienen firme los mástiles, los cuales permiten poner en movimiento la chalupa. Aunque José sólo le llama *aparejo* a la vela mayor.

La chalupa utilizaba dos velas, una es la vela grande y el foque que va en la proa o parte delantera de la embarcación. El timón era de madera, de un peso proporcional a la chalupa y que permitiera que éste se mantuviera en el agua para no levantarse. La chalupa a vela, tanto la proa como la popa, terminan en punta, lo que permite una navegación más rápida.

La chalupa en la actualidad se sigue utilizando, pero en menor medida la navegación a vela ya que a la chalupa se le adapta un motor.

### ***Faena de la cholga seca***

En la actualidad este tipo de faenas han ido desapareciendo por diferentes motivos, como por ejemplo la llegada de empresas conserveras, compradoras de marisco fresco. En un momento también, la cholga se agotó en el sector de Melinka, tal como relata don Alberto:

*“Acá se estaba escaseando mucho ya la cholga (...) cuando se agota la crianza, siempre se demora 10 o 15 años para volver otra vez, entonces nos conversó una persona y nos dijo: chicos dicen que en por allá hay mucha cholga, por qué no se van para allá a trabajar dos cuadrillas”.*

Menciona que en esa ocasión se embarcó en un barco de la Armada, llamado “Colo Colo”, con destino a Cabo Raper, sector cercano al Istmo de Ofqui y Laguna San Rafael, donde trabajó en la extracción de la cholga, con los empleados del Faro Raper. De dicha faena no la conserva los mejores recuerdos: *“Navegábamos a la vela cuando teníamos favor del viento y después a remo no más, cuando nosotros nos vinimos de Cabo Raper ese tiempo, pusimos como 15 días, arrastramos nuestro bote en Ofqui, mal tiempo, había norweste así que a remo no más, después la lluvia, las tempestades. Hacíamos carpa en tierra, íbamos a la intemperie, teníamos buena tapa de carga, y sacábamos el apareo de la vela, hacíamos carpa en tierra y ahí dormíamos, sufrimos mucho en ese tiempo nosotros”.*

La cholga al igual que gran parte de los productos del mar, entra en veda, específicamente entre el primero de septiembre y el 15 de enero de cada año.

Éste bivalvo se encuentra en bancos naturales, los cuales son identificados por los *cholgueros* para luego armar campamento cerca de estos. El tiempo de estos campamentos es variable, según la cantidad de paquetes que se estimara conveniente producir. Según don Alberto, en una ocasión llegó a estar tres meses en la faena de la cholga: *“Una vez estuvimos en la cholga en Cabo Raper por tres meses nosotros, tiempo malo riguroso, Estuvimos en curanto pa cocer un mes, ese daba como cuatro mil sartas, 3 o 4 días desconchándolo 8 hombres, había mucha cholga en ese estero”.*

Para la extracción de la cholga se utilizan ganchos de fierro de tres patas amarradas a una vara larga. Primero, se identifica el lugar donde se encuentra la cholga y se van enganchando y subiendo las matas de éstas, lo que se denomina *trabajar a gancheo*. *“(...) para sacar del mar, nosotros usábamos los ganchos como rastrillos, y cuando bajaba el mar, balde no más pa’ sacar”*

Cuando bajaba la marea, se raspaba la cholga con unas paletas de fierro para que se suelte de la piedra y poder llevarlas en canastos de manila (de una fibra vegetal de la zona) a los botes, el cual se traslada al campamento.

Fuera del campamento comienza el cocimiento de la cholga, el que se realizaba, en este caso, utilizando la técnica del *curanto al hoyo*. Primero, se hacía un hoyo en la tierra, considerando para ello la cantidad de cholga que se quería cocer, en el interior se prendía fuego y se tiraban piedras, las que servirán para conservar el calor, al momento en que se consuma la madera y se viertan las cholgas en el hoyo.

*“(...) ya tenía que cocerse en curanto, hacer leña, colocar piedras, tal como lo hacen los chilotes por ahí, y después cuando termina la leña, las piedras quedan calientes, se sacan todos los tizones y se echa cholga ahí, y se cubre con hojas, se hacían tremendas rumas de cholga oiga, no se veía un hombre al otro lado tampoco”*

Ya cocinados los mariscos, se espera que las cholgas se enfríen un poco y se comienza el desconche con un cuchillo. Ya todo desconchado, se traslada al campamento donde se encuentra el fogón, en el cual se ensartan al piso cuatro horcones, que son estacas terminadas en V y sobre éstos unas varas cruzadas que soportaran unas varas trenzadas con matas de coigüe (*Nothofagus dombeyi*) donde irán las cholgas desconchadas y cocidas para su posterior secado. La idea de las matas de coigüe, es que éstas se den vuelta junto con las cholgas, permitiendo un secado óptimo de éstas, sin la necesidad de levantarlas una por una, sobre el secador.

Este proceso en el secador, tiene la función de endurecer la cholga, ya cuando esto se logra, se toma el secador entre dos personas y se lleva a un costado del campamento y se da vuelta sobre una lona, para que las cholgas no se ensucien con la tierra. Aquí se espera a que enfríe la cholga y con una aguja de cobre de unos 20 centímetros de largo y con un junquillo partido, como hilo, resistente al cual se le puede hacer nudo y no se quiebra, se comienzan a formar las sartas, que son tiras de junquillo con nueve cholgas. Se ensartaba la cholga en la aguja y pasaba al junquillo, para de esta forma hacer la sarta.

Cuando ya está toda la cholga ensartada, se reúnen en sartas de cuatro patas cada una, es decir, en tiras de juncos para luego colgarlas del *uculhue*, que es una vara que se coloca sobre el fogón, cerca del techo del campamento, donde se ahumaran las cholgas, a través del humo generado por el fuego del fogón, que se utiliza para cocinar y calentar el campamento. Aprovechando al máximo la energía.

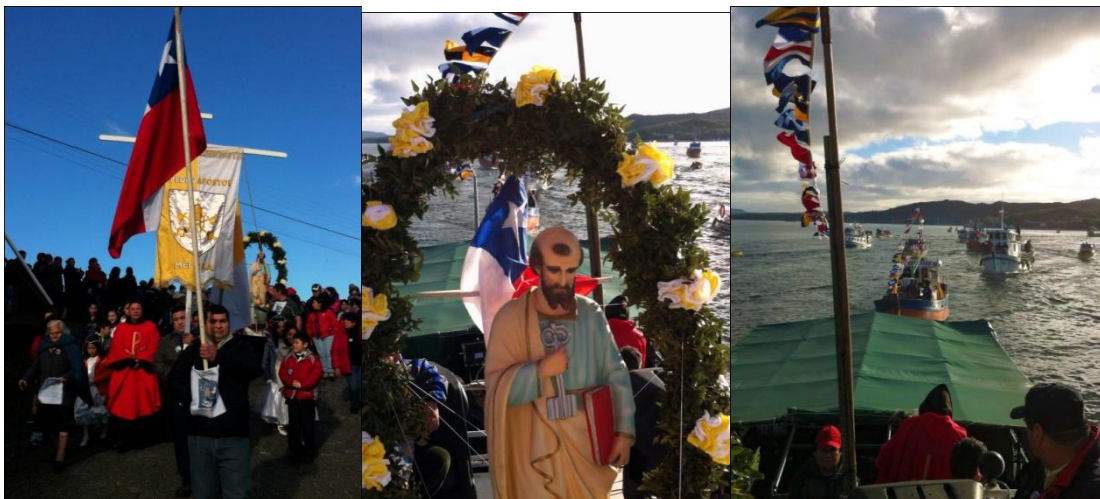
Cuando ya está lista la cholga seca, se comienzan a armar los paquetes de 20 patas o juncos, las que serían cinco sartas de cuatro patas cada una. Se juntan todas, se amarran y se trenzan en la parte superior del paquete, colocando dos amarras en el medio para que no queden sueltas.

#### FUENTES:

- Ponce, V.; PASTRIÁN, I. y BERRIOS, G. (2008). *Guaitecas: Paso al Sur*, Rancagua, Chile, Taller Dos Galería.
- Saavedra, G. (2011). *Perspectivas Culturales del Desarrollo en las Costas Australes de Chile: Aproximación antropológica a las persistencias y transformaciones de las economías de pesca artesanal en el litoral de Aysén*. Memoria para optar al grado de doctor. Universidad Complutense de Madrid.
- Tamayo Quilodrán, M. (2011). *Las Vetas de un Saber Mestizo: Maestros de Ribera de Hualaihué*. Santiago, Chile, Kultrún Ediciones.



**Ficha n° 55: FESTIVIDAD DE SAN PEDRO DE MELINKA: *Calendario Litúrgico – Santoral***



<b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA</b>
Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra / Ximena Mansilla Ossandón
1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 28 de julio, 2014
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 Nombre: Festividad de San Pedro
2.2 Fecha de inicio: 20 de junio
2.3 Fecha de término: 29 de junio
2.4 Día principal: 29 de junio
<b>3. DESCRIPCIÓN DE LA FESTIVIDAD</b>
3.1 Reseña (relación ordenada de los eventos que constituyen la festividad):  San Pedro es el patrono de los pescadores en gran parte del litoral de Chile. Éstos acuden a él en busca de protección de los peligros que se corren en el mar, además de que sus esfuerzos sean recompensados en la cantidad de productos extraídos en cada faena. En Chile cada 29 de junio se conmemora el día de San Pedro, en devotas celebraciones por todo el litoral; donde la región de Aysén y en particular Melinka y Repollal no se encuentran ajenos a dicha manifestación.  Melinka se ubica en el litoral norte de la Región de Aysén, al sur de la Isla Grande de Chiloé, en el llamado Archipiélago de los Chonos o también denominado Archipiélago

de las Guaitecas; este poblado pertenece a la comuna de Las Guaitecas, que está compuesta además por Repollal Bajo, Medio y Alto.

La festividad de San Pedro, al igual que en todo Chile, comienza el día 20 de julio con la Novena, que es un ejercicio de devoción que se practica durante nueve días para obtener alguna gracia. Que en este caso se dedica a San Pedro durante nueve días consecutivos que finalizan con la procesión.

*"Se comienza con toda una preparación en la iglesia, donde se adorna con guirnaldas, mucha preparación, las primeras comuniones los bautizos, eso todo, nueve días que es una novena, que se reza el rosario, las oraciones de San Pedro, después, si hay sacerdote se hace la misa o la celebración litúrgica, nueve días" (J. B.).*

Para iniciar la Novena, se realizan reuniones de preparación de los grupos pertenecientes a la parroquia de San Pedro de Melinka, como son los sindicatos de pescadores, grupo de catequistas, el grupo Hijas de Ana, que son las encargadas del aseo de la parroquia, Sagrado Corazón la cual es una agrupación de mujeres que se preocupa de la confección de guirnaldas de avellano, el cual es recolectado por los sindicatos de pescadores.

Los sindicatos de pescadores, aportan con la confección de arcos que cruzan las calles de Melinka, los cuales son elaborados con ramas de avellano verde, que ellos mismos salen a buscar. Los lugares por donde se instalan estos arcos, es por donde caminará la procesión.

*"Primero comienza con reuniones de preparaciones de todos los grupos de la parroquia para poder preparar, lo que es hacer las guirnaldas, todo lo que es adorno de la iglesia, en eso también se llama a los pescadores, todo los sindicatos, para que puedan hacer arcos por las calles, van a buscar rama verde. Tradicionalmente se usa el avellano, ellos mismos lo van a buscar y lo adornan para que el día de la fiesta, pueda pasar la procesión por esos lados" (J. B.).*

Durante la Novena se promueve la realización de los sacramentos, los que son una serie de actos de carácter cristiano, a través de los cuales, los creyentes exteriorizan su relación con Dios, entre éstos se identifican el bautismo y la comunión.

Con esta intención se comienzan las reuniones para los bautizos, se citan a las catequistas para identificar cuántos niños harán la primera comunión, lo que implica realizar charlas con padres y padrinos. Igualmente en esta etapa se desarrollan los preparativos para matrimonios y renovación de votos.

Todas estas preparaciones se llevan a cabo, hasta el día 28 de julio, día en que se

efectúan los sacramentos descritos.

*"Tenemos la oportunidad de motivar ahí, tenemos una noche de cantata donde van los conjuntos folclóricos a bailar a cantar a la iglesia (...) todas las noches hay celebración, un día canta el coro de adultos de la iglesia, otro día canta el coro de niños, otro día puede ir a cantar la escuela. Hay muchas canciones tradicionales compuestas por los mismos grupos de acá y se incorporan a la celebración litúrgica" (J. B.).*

El 29 de julio es el día principal y es el último día de la festividad que comienza con la misa principal a las once de la mañana. En ésta se llevan a cabo los principales sacramentos, como es la primera comunión de los niños de la comunidad de Melinka.

*"La preparación son esos nueve días, el día 28 en la noche a las siete de la tarde, comienzan los bautizos y si hay matrimonio también, renovación de votos y el 29 a las once de la mañana es la misa principal y con primeras comuniones. Dos y media de la tarde se sale en procesión. La gente se da el espacio, para que vayan a almorzar, a comer algo a su casa y los demás comienzan a preparar sus embarcaciones, engalanarlas y de ahí a procesión" (J. B.).*

Finalizada la misa, se le otorga un espacio a la comunidad para almorzar, mientras los pescadores terminan de engalanar sus embarcaciones, para comenzar la procesión de la imagen de San Pedro.

Algunas personas aplauden y fotografían la salida del patrono de la capilla. Mientras es trasladado al muelle de la localidad. En lo alto se ve a San Pedro como si guiara al pueblo, que lo sigue en una gran fila del ancho del muelle y con sumo cuidado, es colocado en una lancha, que lo trasladará en su procesión. La lancha que la transporta, se caracteriza por ser la de mayor tamaño y es la que dirige la procesión por el mar, teniendo en cuenta que ninguna otra embarcación puede adelantarse a ella. En ésta se transporta también al coro de la parroquia, quienes acompañan la procesión con sus cantos e instrumentos tradicionales.

En las embarcaciones se sirven empanadas y navegado (vino caliente con naranja) que tiene como fin ayudar a capear el frío del invierno en el litoral austral de Chile. Según Juan Carlos Barría, quien trabaja en la parroquia por más de veinte años:

*"La lancha principal, que tendría que ser la más grande, donde lleva al coro de la parroquia, todo lo que es instrumento y los que cantan, ahí va la imagen de San Pedro, que es la que va adelante dirigiendo la procesión, lo ideal es que nadie pase adelante de esa embarcación y bueno hay canto, bailan cueca. Depende también de la gente de la embarcación, de repente sirven algo como empanadas, puede ser un vaso de navegao', van compartiendo" (J. B.).*

En las demás embarcaciones, que acompañan la procesión, puede subirse y participar cualquier persona, que desee formar parte de la procesión. La cual tiene su ruta definida por la bahía de Melinka.

Marcos Silva, dirigente de los pescadores, cuenta en un documental, en detalle la celebración, mientras acompaña la procesión desde una lancha.

*"(...) Hoy 29 de junio, celebramos la fiesta de San Pedro, como cada año, no es la excepción, esta vez, las condiciones estaban un poco adversas en la mañana, pero como podemos apreciar están en este minuto bastante considerables para poder efectuar la procesión, estamos de alguna manera tratando de ayudar (...) la navegación, traemos un navegao' unas empanaditas, para la gente que se embarca, como es tradición cada año, gracias a Dios hace 10 años, ya tenemos embarcaciones mayores que podemos pasear nuestro santo, antes se hacían en bote. Una tradición muy bonita por lo demás, pero que hoy día, con todo el tema de seguridad, es importante contar con embarcaciones de esta envergadura, así que muy contento de estar acá nuevamente, acompañando a nuestro patrono (...)"*. (Marcos Silva).

Los fieles aprovechan de orar y depositar ofrendas florales en el mar, en memoria de quienes han perdido sus vidas en el mar, implorando la protección de sus almas.

Después de la procesión por el mar, en muestra de agradecimiento por la buena navegación, se entrega una pieza de cueca sobre el muelle de la caleta, mientras las personas aplauden siguiendo el ritmo de la música, que es tocada por grupos folclóricos, acompañados por bombo leguero, acordeón y guitarra. Finalizando se oye el grito de una mujer "Viva San Pedro" y la comunidad responde VIVA.

Finaliza la procesión y la festividad, cuando se traslada la imagen de San Pedro nuevamente a la parroquia, esperando hasta un próximo año.

### 3.1 Antecedentes (datos históricos):

De la historia de la celebración de la festividad de San Pedro en las Guaitecas, no existen muchos antecedentes, según Juan Carlos Barría, dirigente social que ha participado por más de veinte años en las actividades de la parroquia de Melinka, esta festividad tendría aproximadamente sesenta años llevándose a cabo en la localidad.

*"Si mal no recuerdo un sacerdote celebró cincuenta años acá, que estaba viniendo acá a Melinka y eso ya hace más de diez años, ya falleció, era un cura que nos acompañó cincuenta años en la festividad de San Pedro"* (J. B.).

#### 4. LOCALIZACIÓN

4.1 Comuna: Guaitecas

4.2 Ciudad: Melinka

4.3 Dirección: Parroquia San Pedro de Melinka

#### 5. DATOS DE CONTACTO

5.1 Nombres: Juan Carlos

5.2 Apellido paterno: Barría

5.3 Apellido materno: Cárdenas

5.4 Email: jcbarria7@hotmail.com

#### 6. ÁMBITOS CULTURALES

6.1 Ámbitos culturales: *Marque 1 o varios. Si no aparece en el listado agréguelo en el recuadro de abajo.*

- Litoral – Pescador Zona Sur

#### 7. ÁMBITOS DE LA FESTIVIDAD

Otro ámbito simbólico no contemplado en esta lista

##### Calendario Litúrgico

Santoral

#### 8. AGENTES

8.1 Agentes (cargo o institución participante):

##### Agentes Colectivos

- Comunidad Vecinal
- Sindicato de Pescadores

##### Agentes Institucionales

- Organización Comunitaria Territorial

**Ficha n° 56: FESTIVIDAD DEL CURANTO DE REPOLLAL ALTO: Festival Cultural**  
*Litoral – Pescadora*



<b>1. IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA</b>
Nombre documentadores: Sebastián Miranda Saavedra /Ximena Mansilla Ossandón
1.2 Organización/Institución: Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia (CIEP)
1.3 Fecha de registro: 29 de julio
<b>2. ANTECEDENTES BÁSICOS</b>
2.1 Nombre: Festividad del Curanto y Comidas Típicas de Repollal Alto
2.2 Fecha de inicio: Primer fin de semana de febrero
2.3 Fecha de término: día domingo
2.4 Día principal: día sábado
<b>3. DESCRIPCIÓN DE LA FESTIVIDAD</b>
3.1 Reseña (relación ordenada de los eventos que constituyen la festividad):

La localidad de Repollal Alto, lugar donde se realiza la festividad, pertenece a la comuna de las Guaitecas, al igual que Repollal Medio y Bajo, se ubica en el litoral norte de la Región de Aysén, al sur de la Isla Grande de Chiloé, en el llamado Archipiélago de los Chonos o también denominado Archipiélago de las Guaitecas.

La señora Cecilia Leviñanco, presidenta de la Junta de Vecinos de Repollal Alto, explica el desarrollo de la festividad.

La Festividad del Curanto y Comidas Típicas de la localidad de Repollal Alto, comienza el primer fin de semana del mes de febrero. El día principal de la festividad es el día de la inauguración, día sábado, donde asisten autoridades, y se comienza con los preparativos para la cocción del curanto al hoyo, el que rendirá para 300 personas aproximadamente.

Precedente al inicio de la festividad, se hace difusión de la misma por medio de las radios regionales, con el objetivo de invitar a las comunidades a que asistan a las actividades. También, se comienzan a organizar los fondos con los que cuenta la junta de vecinos para realizar las actividades, y a conseguir donaciones o préstamos para las mismas.

La primera actividad es comenzar con los preparativos del curanto en hoyo. En primera instancia, se cava un hoyo en la tierra, actividad que se inicia a las 10 de la mañana, luego dentro del hoyo, se prende fuego con madera de tepú, la que se caracteriza por su intensidad calórica, y se insertan piedras.

Paralelamente los organizadores, hacen chapaleles, milcaos y pican chicharrones. Cuando ya se ha consumido la leña, y las piedras mantienen una temperatura alta, se sacan algunos palos que han quedado sin consumirse, y se comienzan a insertar en el hoyo los mariscos, como cholgas, choro zapato, choritos, piure, almejas, también carne de cerdo ahumada, longanizas, pollo, y por último chapaleles y milcaos. Los mariscos, carnes rojas y masas, van separados por un ramal de arbusto verde llamado ilca, el que se utiliza para otorgar sabor a los diversos ingredientes.

*“Entonces se ponen los mariscos y se le coloca un ramal de ilca, y luego la carne, la longaniza el pollo todo, otro ramal de ilca y luego vienen los chapaleles, los milcaos, la utilizan para separar la ilca, y para el sabor, deja un sabor rico, gustoso”. (C.L.).*

Cuando todos los ingredientes se han insertado en el hoyo, éste se tapa con pangues, hojas de Nalca, (*Gunnera tinctoria*), planta característica de las zonas húmedas, que se utiliza para separar los ingredientes y para impedir que se escape el calor del hoyo hacia el ambiente, con el mismo objetivo se utilizan champas de pasto: *“(...) eso se tapa con hartos pangues, y luego con champas de pasto para que no filtre el aire, el vapor porque o si no quedan crudos los productos. (C.L.).*

La cocción de los mariscos y demás ingredientes, dura aproximadamente 2 horas, tiempo en que se pican cebollas, tomate, cilantro y ajo para preparar pebre, el que acompañará el plato de curanto. Si la preparación se inicia a las 10 de la mañana se estará destapando el curanto a las 12 del día. Según doña Cecilia, los asistentes al curanto llegan, generalmente a las 11:30 de la mañana, con el fin de ver el momento en que se destapa el curanto y comienzan a servirse los platos de mariscos.

Mientras los platos de curanto se van sirviendo, los asistentes compran su porción a \$3000, se les entrega un ticket, el que luego facilitan a las personas que se encuentran sirviendo los platos de curanto, de esta manera la organización es más fluida.

Además del curanto, éste año, distintas familias se unieron y organizaron para preparar otras comidas típicas para vender (...) *nos unimos dos familias, hicimos choro zapatos, chuchoca y tortillas al rescoldo, para vender, mi hermana con otra familia, vendió cosas dulces, calzones rotos, küchen, brazo de reina, pastel de papa, mote con huesillos. Otros vendieron cazuela de luche con vacuno, cazuela de cholga con repollo, caldillo de mariscos, choro al alicate, empanadas, de todo se vendió ese día.* (C.L.).

Al terminar de comer y reposar, empiezan las actividades en la cancha de la localidad, como tirar la cuerda, carreras en saco, búsqueda del tesoro, jugar a la pelota, competencias de baile de chamamé y cueca. Este año, además tenían la idea hacer competencia de regata de botes, sin embargo el tiempo no acompañó para llevar a cabo la actividad.

Paralelo a todas las actividades, se dispone de un pequeño museo, como lo llama la señora Cecilia, donde exhiben artefactos antiguos, y además artesanías que los propios habitantes de la comunidad confeccionan, como tejidos de manila, piedras talladas con distintas figuras también "(...), *en ese museíto, colocamos una caparazón de tortuga, un cráneo de delfín, todo eso, cosas antiguas, artesanías, piedras con figuras, hartas cositas*". (C.L.).

Al llegar la noche, se hace una fiesta en el cuartel de bomberos de Repollal Alto, la que es amenizada con música en vivo y envasada. También se vende alcohol y algunas comidas.

El siguiente día de la festividad, domingo, se realiza una repetición de las mismas actividades del día sábado: curanto al hoyo, actividades varias, y fiestaailable por la noche.



### 3.2 Antecedentes (datos históricos):

La primera versión de la Festividad del Curanto y las Comidas típicas de Repollal Alto, fue el año 2010, momento en que el municipio de la comuna de las Guaitecas, motivó a la comunidad de Repollal Alto, otorgando fondos económicos para comprar los ingredientes que lleva el curanto, y así poder vender un plato de curanto a los turistas que llegaban a la localidad.

Los recuerdos de doña Cecilia son claros: *“Primero lo organizó el municipio, fue como una donación que hizo el municipio a Repollal Alto, ellos nos dieron todo, todo lo que lleva el curanto y la plata que se ganó la repartimos entre todos los que trabajamos en el curanto, ellos no sacaron nada.* (C.L.). Tal como refiere, en esa ocasión las ganancias fueron repartidas entre todas las personas que trabajaron en la organización del curanto. Al año siguiente, la misma comunidad se motivó para organizar la festividad, particularmente la junta de vecinos.

Generalmente, la fecha en que se lleva a cabo la festividad, es la primera semana de febrero, sin embargo, según la señora Cecilia, la fecha puede variar, ya que se mantienen en contacto con la comunidad de Melinka, para que la festividad no coincida con la Semana Melinkana: *“La fecha también se ve con Melinka, qué fecha cae la semana melinkana, puede atrasarse o puede adelantarse, así cada uno tiene su espacio y su tiempo”.* (C.L.).

A medida que los años han ido pasando, la afluencia de público a la festividad ha sido cada vez mayor, los visitantes que llegan, son turistas de diferentes localidades de la región de Aysén, y demás regiones del país: *“El año 2012 llegaron más de 1000 personas, gente de todos lados”.*(C.L.).

## 4. LOCALIZACIÓN

4.1 Comuna: Guaitecas

4.2 Ciudad: Repollal Alto

4.3 Dirección: Repollal Alto S/N

## 5. DATOS DE CONTACTO

5.1 Nombres: Cecilia Alejandra

5.2 Apellido paterno: Leviñanco

5.3 Apellido materno: Leviñanco

5.4 Email: no posee

5.5 facebook: no posee

5.6 Teléfono móvil: 84550465

5.7 Teléfono red fija: No posee.

## 6. ÁMBITOS CULTURALES

6.1 Ámbitos culturales: *Marque 1 o varios. Si no aparece en el listado agréguelo en el recuadro de abajo.*

- Litoral – Pescador Artesanal

## 7. ÁMBITOS DE LA FESTIVIDAD

7.1 Ámbitos de universos simbólicos que motivan u originan la festividad: *Marque 1 o varios. Si no aparece el listado escríbalo en el recuadro de abajo. Los rituales están ordenados por Universo Simbólico.*

### **Festival Popular**

## 8. AGENTES

8.1 Agentes (cargo o institución participante): *Marque 1 o varios. Si no aparece en el listado agréguelo en el recuadro de abajo.*

### **Agentes Colectivos**

Comunidad vecinal

Familias

### **Agentes Institucionales**

Junta de Vecinos

## c. Otros

### i. Receta: SOPA CHOLGAS SECAS

Fuente: <http://comidachile.blogspot.com/2010/09/sopa-antigua-de-cholgas-secas.html>



99

Re editada julio 2012

Cuando yo era niña vivía en el campo al sur de Chile, lugar bastante lluvioso , los inviernos son fríos y la sopa es la mejor comida para este clima.

Recuerdo mi padre (60 años mayor que yo) el pedía que le hagan "comida antigua".

Irene , señora que trabajaba en casa preparaba una sopa muy parecida a esta Es bastante especial; en esos tiempos en que no existía el refrigerador lo que se consumía era lo que había de temporada ,conservas o alimentos que se secaban al calor

En el sur chileno unas de las formas de conservar alimentos es ahumando.

Cholgas y otros mariscos secos colgados en sarta en el mercado de Angelmó.



<http://www.panoramio.com/photo/32137522>

Las venden en sarta que secan al calor de las cocinas a leña quedan bastante secas y duras pero pueden durar muchos meses



Mejillón hidratado  
Esto lo acompañé de mote



Trigo pelado (mote)

Ingredientes para esta sopa de mejillones secos

1sarta de cholgas secas

1 cebolla mediana cortada en cuadritos

1 diente de ajo

2 hojas de repollo cortada en trozos gruesos

500 gr de papas cortadas en cuartos

400 g de zapallo calabaza cortada en trozos

sal ají (merquen) orégano



La noche anterior lavas las cholgas y la dejas en remojo en bastante agua (para que después uses el agua para la sopa)

cuando estén hidratados picas los mejillones



Sofreír la cebolla cholgas ajo y ají agregar agua donde se remojo las cholgas



Agregar las papas zapallos (calabaza) mote y repollo y condimentar y dejar cocinar



El mote puedes cocinarlo con anterioridad y agregarlo al final de la cocción



Prueba este tipo de comida elaborado con ingredientes de la estación y quizás de tu propia huerta

Es una sopa con un sabor muy fuerte a marisco

Esta sopa me recuerda esos días de niña cuando mi madre orgullosa decía todo lo que están comiendo se produjo en el campo hasta el trigo.