

*BIBLIOTECA NACIONAL*

*Oreste Plath*

Folklore alimentario

*EDICIONES DE LA REVISTA*

**MAPOCHO**

*Organo de la Extensión Cultural*

Tomo V, N.º 1 de 1966

# Oreste Plath: Folklore alimentario

## PESCADOS, MARISCOS Y ALGACEAS

### *El mar de Chile*

LA EXTENSION del litoral chileno es de 4.500 kilómetros; el fondo de pesca abarca 200 km. cuadrados. Posee el privilegio a lo largo de su costa de tener agua de tres temperaturas medias diferentes, lo que determina medios distintos, y da lugar a que una variedad de especies se multipliquen en cantidades que no es posible determinar. Igualmente costas, islas, estuarios y canales del Sur, son abrigo incomparable para el refugio y reproducción.

Chile cuenta con productos marinos que faltan en el mercado mundial. El litoral chileno posee casi todas las variedades de peces y organismos marítimos que tienen importancia en el mercado mundial, debido a las diferentes temperaturas que bañan sus costas, pues en el Norte se tiene una temperatura acuática semitropical; en el centro, templada, y en el Sur, semifría, permitiendo el desarrollo de peces de especies semitropicales, templadas y polares.

*Riqueza de la materia prima del mar.* La riqueza de peces en el litoral se la divide en tres zonas: de Iquique a Coquimbo, rica; de Tongoy a Constitución, menos rica; de Talcahuano a Chiloé y Magallanes, muy rica.

Chile ofrece para muchos años, incalculables años, una mina interminable de pesquería. La pesca destaca cantidad, variedad y calidad. Asimismo el tamaño y peso de algunas de sus especies asombra. Los ejemplares más grandes de albacora (*Lichia albacora*) pescados hasta ahora en el mundo han sido todos cogidos en las afueras de Tocopilla, uno de ellos pesó 495 kilos. La albacora abunda en Arica, Iquique y Tocopilla.

Junto a la abundancia de peces, las aguas se prestan admirablemente para la reproducción de moluscos y crustáceos, de buena calidad. Abundan los mariscos de prestigio mundial, como la ostra (*Ostraca chilensis*), y la centolla (*Lithodes antarctica*). Todo esto, sin mencionar a la langosta (*Palinurus frontalis*) chilena, plato preferido y de alto precio en las mesas refinadas del mundo entero.

*Algunos peces, equinodermos, moluscos, tunicados y algas comestibles.* No se sabe cuántas especies se tienen. Por muchos años se ha hablado de 242 especies comestibles. Un catálogo moderno de los peces de Chile probaría una mayor abundancia. Se entrega una lista de los más conocidos con una distribución que no debe considerarse precisa, sino como una mera orientación. Los límites de las regiones no son infranqueables para los peces<sup>1</sup>.

#### <sup>1</sup>PESCES COMESTIBLES:

*Mares litoral y territorial del Norte, Centro y Sur.*

Anchoa o anchoveta (*Engraulis ringens*), atún (*Thyrsites atun*), Bagre (*Porichtheys porosus*), corvina (*Cilus montti*), furel o jurel (*Trachurus trachurus* y *Tr. picturatus*), jerguilla (*Haplodactylus guttatus*), lenguado (*Paralichthys kingüi*), machuelo (*Clupea maculata*), pescada común (*Merluccius gayi*), sardina (*Lysengraulis grossidens*), sardina español-

La ostra chilena (*Ostraca chilensis*) es famosa y su imperio es el archipiélago de Chiloé. Está entre los más finos y valiosos moluscos chilenos. La región que produce la mejor ostra es la del Golfo de Quetalmahue y la bahía de Ancud.

*La ostra, la langosta y la centolla*

La fauna marítima de Juan Fernández que es riquísima, destaca el crustáceo, la langosta (*Palinurus frontalis*), del orden de los decápodos y que es ciertamente la de mayor tamaño en el mundo, llegando a medir hasta 80 centímetros, con 5 kilos de peso.

Con el fin del siglo pasado, Juan Fernández canaliza su vida económica con la organización de la pesca de la langosta. La industria langostera fue creada en el año 1893 y desde esta fecha han sido varias las compañías pesqueras que desempeñan sus actividades en la isla.

La primera remesa de langosta de Juan Fernández que se hizo a Buenos Aires, donde encontró inmediato y celebrado consumo, fue en 1903, según un cronista, de banquetes de esa época.

En la Isla de San Ambrosio y en la lejana Isla de Pascua, también se produce la langosta.

Y en la zona austral, en Chiloé y Magallanes, la centolla (*Lithodes antarctica*)

la (*Clupea sagar*), sierra (*Thyrstitops lepidopoides*), tollo (*Galeorhinus mento*), vieja colorada (*Sebastes chilensis*), Vieja negra (*Graus nigra*), lisa (*Mugil cephalus*, *Mugil rammelebergi* y *Mugil curema*) y blanquillo (*latilus jugularia*).

*En los mares litorales se encuentran:*

Cauque (*Atherinichthys lacticlavia*), pampanito (*Stromateus maculatus*), pejerrey de Iquique (*Atherinichthys affinis*), pichihuén (*Umbrina ophicephala*) y rollizo (*Pinguipes chilensis*).

*En los mares territoriales del Norte, Centro y Sur, se encuentran:*

Albacora (*Lichia albacora*), anguila de mar (*Ophichthus ocellatus* y *Ophichthus pacifici*), blanquillo y cabrilla (*latilus jugularis*), cabinza (*Isacia conceptionis*), congrio colorado (*Genypterus blacodes*), congrio negro (*Genypterus chilensis*), hacha (*Brama chilensis*), jerguilla (*Haplodactylus gattatus*), machuelo (*Clupea maculata*), peje gallo (*Callorhynchus callorhynchus*), robalo (*Eleginus maclovinus* y *Eleginus punctipensis*), raya (*Raja chilensis* y *raya steindachneri*).

*En los mares territoriales del Norte y Centro:*

Bilagay (*Cheilodactylus antonii*), bonito (*Sarda chilensis*), cabrilla común y española, machete (*Clupea nothacantha*) y mojarilla (*Serranus conceptionis*).

*En los mares territoriales del Centro y Sur:*

Cojinova (*Serirolella porosa*), propias de los mares territoriales del Sur son las siguientes variedades de anguilas de mar: *Gymnelis pictus*, *Huocotes fimbriatus*, *Maynea patagonica*, *Ophichthus ater*, *Phuocoetes latitans*, *Ph. platei* y *Ph. variegatus*, *Platea insignis*.

Lenguado falso (*Thysanopsetta naresi*), raya (*Raja Brachyura* y *Raja magellanica*), robalo de piedra, robalo negro y trama (*Notothenia porteri*).

—CRUSTÁCEOS COMESTIBLES: *En los mares litorales.*

Camarón (*Rhynchocinetes typus*), jaiva blanca (*Platyonichus purpurea* y *Ovalipes bipustulatus*), jaiva común o jaiva mora (*Xantho planus*), jaiva morada (*Platycarcinus dentatus*), jaiva peluda grande (Cáncer plebejus), jaiva talicuna (*Epialtus dentatus* e *Inachus mitis*), pico grande (*Balanus psittacus*).

*Propio del mar litoral del Sur:*

Centolla (*Lithodes antarctica*).

*En los mares territoriales del Norte, Centro y Sur:*

Langostín (*Galathea monodon*), esquila (*Pseudosquilla lessoni* y *Squilla monoceros*).

alicateada, rojiza, de gran peso y cuya pesca aumenta en forma progresiva. Este singular crustáceo se refugia en las aguas frías. De gran calidad es la centolla fueguina, por vivir en linfas muy frías.

#### Conservaría

La producción pesquera se utiliza en estado fresco y también se elabora industrialmente, ya sea en salmuera, en salsa de tomate, en aceite y jalea. Existen numerosas fábricas conserveras de pescado y marisco distribuidas en Arica, Iquique, Coquimbo, Quintero, Valparaíso, Viña del Mar, San Antonio, Santiago, Talcahuano, Valdivia, Calbuco, Porvenir y Punta Arenas.

Existe una demanda siempre creciente por el atún (*Thyrsitae atun*) envasado. Entre las especies de atún, el "bonito" (*Sarda chilensis*) goza de gran aceptación en Europa.

En Chiloé la preparación de marisco ahumado y pescado salado es un capítulo de la industria conservera casera. Para la ahumazón del marisco recurren al método del "curanto". Hay "curantos" que tienen por objeto cocer y desconchar los mariscos para ensartarlos y en seguida sécarlos al humo.

Los productos congelados se facturan por industrias establecidas en Iquique, Caldera, Quintero, Valparaíso, Viña del Mar y San Antonio, siendo mayor la cantidad que sale al extranjero, que la que se queda en el país.

Los mayores cargamentos congelados son de centollas (*Lithodes antarctica*), langostinos (*Galathea monodon*) y camarones (*Rhynchocinetes typus*), los que van hacia los Estados Unidos de Norteamérica.

En Chiloé, la industria aprovecha las valvas de almejas (choros) (*Mytilus chilensis*) y tacas (*Venus Thaca*) para la fabricación de cal y como conchuela en la fabricación de los alimentos para las aves.

#### Harina y aceite de pescado

La industria de la harina de pescado es importante en Chile, como rubro de producción y exportación.

En la zona norte hay dedicación a la pesca de la anchoa (*Engraulis ringens*) que algunos llaman anchoveta y otros, chicoria.

#### — EQUINODERMOS COMESTIBLES:

En los mares litorales del Norte, Centro y Sur: Erizo (*Strongylocentrotus albus*).

En los mares del Centro y Sur: Pepino de mar (*Holothuria platei* y *Poliphorud chilensis*).

#### — MOLUSCOS COMESTIBLES:

En todos los mares litorales: Choro grande (*Mytilus coru* y *Mytilus conceptionis*). Loco (*Concholepas peruviana*). Macha (*Mesodesma donacia*). Osfión (*Pecten purpuratus*). Taca (*Venus peruviana*).

En los mares litorales del Norte: Chaperina o chape (*Fissurella picta*). Traquilla (*Mactra coquimbensis*).

En los mares litorales del Centro: Calamar (*Loligo gayi*). Caracol (*Monoceros crassilabrum* y *Trochus araucanus*). Jibia (*Ommastrotrepes gigas*). Melonhué (*Trochus ater*). Pulpo (*Octopus fontanei*).

En los mares litorales del Sur se encuentran las mismas especies de los del Centro y además: Cholga (*Mytilus magellanicus*). Comes (*Pholas chiloensis*). Navajuela o quivi (*Solenocurtus dombegi*). Palupalu (*Fusus sulcatus*). Quilmahue (*Mytilus dactyliformis*).

#### — TUNICADOS:

En los mares litorales de todo el país se encuentra: Piure comestible (*Ascidia chilensis* - *Pyura Molinae*).

#### — ALGAS COMESTIBLES:

Abunda en el litoral chileno una gran variedad de algas; entre ellas están las industriales, las algas coloradas pertenecientes a los géneros *Laurentia*, *Gigartina*, *Chondrus*, *Laminaria*, etc., y las comestibles, como las siguientes: Cochayuyo (*D'Urvillaea utilis*). Luche (*Ulva latissima*).

En Chile juega un papel como ingrediente de forrajes, destinado principalmente a la alimentación de ganado porcino y a la avicultura, siendo muy pobre su aprovechamiento para fines de alimentación humana.

Las ventajas del consumo de harina de pescado como alimento humano, nadie lo discute. Hay países que producen galletas, pan y salchichas a base de harina de pescado (anchoveta). El pan que contiene un porcentaje de harina de pescado sirve para suplir la deficiencia de proteínas en la dieta diaria de muchas personas.

La industria de la harina de pescado se divide en dos grupos bien característicos:

- 1) Las industrias y empresas de Arica hasta Tocopilla producen harina de anchoveta para la exportación;
- 2) Las industrias y compañías pesqueras desde Antofagasta a Punta Arenas, producen harina de pescado para consumo interno.

En el segundo caso, las industrias elaboran harina de pescado solamente como subproducto de la industria conservera o de la pesca de arrastre para consumo humano (venta de pescado fresco en los mercados o ferias).

El aceite de pescado, subproducto de la fabricación de harina, se utiliza como aceite comestible, margarina, pinturas y productos químicos que cuentan con una demanda estable de los países europeos.

Entre las algas marinas, Chile posee una extensa y variada gama. Proliferan en mayor o menor cantidad, prácticamente todas las especies de algas explotadas con fines industriales y científicos en otras regiones del mundo.

Especial destaque tienen aquí las algas coloradas pertenecientes a los géneros "Laurentia", "Gigartina", "Chondrus" y "Laminaria".

En 1947 se inició en el país la industria del "Agar" y actualmente existen fábricas que entregan una gran producción al año.

La explotación más sostenida para la alimentación es la del cochayuyo y el luche que los pescadores venden a los intermediarios y éstos a su vez lo venden a los almacenes y mercados.

Las poblaciones costeras consumen de preferencia la parte fresca del cochayuyo, a la que se le da el nombre de "ulte" (*Macrocysti pyrifera*). Estudiosos han dicho que la configuración geográfica de Chile es ideal para una racional explotación de las algas con fines agrícolas, donde se destinarían tanto a fertilización de los campos como a la alimentación de los animales. X

Y en la cosecha del océano falta la explotación de los "pastos flotantes" formados por plantas minúsculas (Plancton vegetal) y por miríadas de animales microscópicos (Plancton animal).

En lo referente a la ballena, Chile se encuentra entre los centros balleneros del mundo: está en el cuarto lugar, aventajándolo en este sentido sólo las islas Shetland, el Africa Ecuatorial Francesa y la Columbia Británica.

Es sabido que Chile es uno de los países que mayor interés tiene sobre el territorio antártico. Es dueño de 1.250.000 kilómetros cuadrados, y entre su fauna acuática, la principal riqueza es la ballena.

Pescadores chilenos fueron los primeros en cazar estos cetáceos en las proximidades del Polo.

Modernas y poderosas flotas balleneras con distintas banderas realizan fructíferas cacerías en la zona chilena antártica y los mares adyacentes.

En 1790, un ballenero norteamericano que capitaneaba una flota pesquera británica fracasó en su gira en el Atlántico y, presintiendo que había muchas ballenas en el Pacífico Sur, cruzó el Estrecho de Magallanes y empezó a recorrer la parte

*Las algáceas:  
cochayuyo,  
luche*

*La ballena  
y centros  
balleneros*

austral de Chile. Su cacería de ballenas azules, de cachalotes y otras especies valiosas le dio fama. En pocos años balleneros de varios países se jugaron la vida entre las costas de Australia y Tasmania y las tierras australes y antárticas de Chile.

Alrededor del año 1804, se estableció en Más a Tierra una estación de cazadores de ballenas y de lobos de mar. Años de continua persecución terminaron casi completamente con estos animales. Hoy en día, solamente en los meses de octubre hasta diciembre, un menor número de lobos marinos aparecen en algunas riberas solitarias de las islas.

En la historia del salitre y la minería del norte se menciona a los balleneros que llegaban a los puertos de Cobija, Arica e Iquique entre los años 1830 y 1860. Eran balleneros de diferentes países y algunos llevaron salitre y minerales que embarcaron en esos puertos.

Su pesca la hacían principalmente en los mares del sur y tenían como punto de arribo la Mocha, Talcahuano y Valparaíso, cuando perseguían las ballenas que nadaban hacia el Mar de Drake y otras regiones antárticas. Pero también las seguían hacia el norte en su viaje a las costas ecuatoriales y era así como recalaban en los puertos del norte en gran cantidad y recogían minerales y ayudaban al abastecimiento de agua y víveres.

Chile concedió en el siglo pasado algunos permisos a cazadores de ballenas en la Antártida. Entre las concesiones para la explotación de la ballena en la Antártida figura la que el gobierno otorgó a la Sociedad Ballenera de Magallanes en 1906. Dicha empresa ocupó la Isla Decepción.

*Explotación industrial de la ballena*

La ballena en Chile lleva una vida migratoria. Los rebaños viajan, según la temporada, desde los mares glaciales a los tropicales. Durante el estío austral, es decir, de noviembre a abril, los cetáceos se congregan en el Artico. Llegado el otoño, y con él el comienzo de los grandes fríos, las ballenas inician su migración hacia el norte, hacia las tibias aguas de los mares tropicales y ecuatoriales. Este viaje es llamado por los biólogos "la migración de la reproducción". Y regresan posteriormente al sur seguidas de sus crías.

De todas las especies, se prefiere para la explotación industrial la ballena verdadera, que produce las barbas de mejor calidad. Es la de más fácil caza, porque se acerca a las costas y se interna en los estuarios y canales del sur.

La ballena azul, que es la más grande de todas las conocidas, alcanza hasta treinta metros de largo y 87 toneladas de peso y por estas cualidades es una de las más apreciadas; la ballena de esperma o cachalote, que prefiere las corrientes frías que bañan el litoral chileno hasta 100 millas afuera, produce gran cantidad de blanco de ballena (espermaceti) y ámbar gris, de gran riqueza para la industrialización del aceite y harina de fibra y de solubles; y la ballena jibosa o jorobada, de la cual existen numerosas variedades.

Las especies que se capturan en el mar del norte son azules; la esperma o cachalote; la Finback, que se caracteriza por una aleta sobre el lomo, y la Seiwall, esta última de carne comestible.

La industrialización de la ballena se lleva a efecto en factorías terrestres, en Caleta los Molles, Iquique; Caleta Quintay, Valparaíso; y en el Golfo de Arauco; y en el extremo sur, mediante la utilización de buques-fábricas.

Las ballenas suministran aceite comestible, el aceite de ballena se utiliza en la fabricación de margarina, grasa de cocina, cosméticos, aceites lubricantes, jabón y muchos otros productos. También proporcionan muchos subproductos, como hormonas, insulina, carne y huesos en polvo, abonos, alimentos para el ganado y

volatería, extractos de vitaminas y barbas para la fabricación de cepillos y otros objetos.

La carne fresca de ballena se expende en el comercio, especialmente el filete, siendo en general su carne de escaso consumo.

En la actualidad, se constata la transmisión de conocimientos de pescadores indígenas a los actuales pescadores, los que ocupan las mismas caletas y cuyos procedimientos apenas han superado —embarcaciones, anzuelos— pero las especies son las mismas que pescaban los indígenas y se les nombra con los mismos nombres araucanos o quechuas.

Hay numerosas caletas en que los pescadores efectúan sus faenas en forma primitiva y otros que realizan la pesca pieza a pieza, lo que no puede influir en el abaratamiento, consumo ni en la alimentación.

Hay mariscadores que exponen su vida a mil peligros. Sus herramientas son: el "chape", un fierro curvo en una de sus puntas, arreglado para facilitar la extracción de los locos, erizos, lapas, jaivas y demás mariscos pegados en las rocas del fondo o paredes del mar junto a la costa; y el "chinguillo", red o canasto colgado a su cinturón o a una balsa formada por cámara de neumáticos inflada.

En Chiloé, los pescadores son en su mayoría por afición antes que de oficio. En muchos lugares, la pesca se hace por medio de corrales, esto es, que se levanta un cerco junto a la playa de la casa. Este corral es un cuadrilátero o círculo de piedras o ramas de árboles y arbustos. Cuando la marea está de alta, entran y cuando está de baja los peces quedan allí aprisionados. Este curioso sistema sólo se presenta en esta provincia.

Realizan las faenas de pesca en botes o chalupas dirigidas a remo o vela. Los implementos de pesca que usan son una lienza con tres o cuatro anzuelos.

Entre los sebos y carnadas que utilizan, está la carne de jibia. Las redes son muchas veces atacadas, destruidas por el lobo de mar de un pelo, los que a su vez consumen la pesca.

Los mariscadores trabajan con arpón de tres dientes para coger los mariscos que están en el agua. Pueden tener hasta diez metros de largo, según sea la profundidad. La parte de su extremo es más gruesa y está partida en cruz a fin de que ofrezca una especie de boca para coger las chogas u otros mariscos.

Las mariscadoras descienden hasta la playa, con las polleras recogidas y atadas a la cintura, portando un canastito y un instrumento llamado "palde" que sirve de excavador. El palde es un instrumento primitivo consistente en una vara recia de 40 a 50 centímetros, aguzada en un extremo, que sirve para mariscar. Se aprovecha para revolver la arena o el fango en las playas, a fin de descubrir los mariscos. Cavan en la arena y sacan mariscos, especialmente quilmahues. Recogen lo necesario para su cena. Este trabajo se repite cotidianamente.

Está afectada por algunos problemas, los cuales se están enfrentando por organismos estatales, hombres de estudio del país y organismos preocupados de la agricultura y la alimentación.

No se puede decir que existe la clasificación de los peces para la pesquería. Falta el Catálogo de los Peces de Chile, con las clasificaciones modernas, la distribución geográfica, sus viajes migratorios y demás condiciones biológicas.

El conocimiento de las actividades pesqueras supone un dominio de la fauna marina; estaciones de Biología Marina, y barcos de estudios oceanográficos.

Supone, además, las investigaciones sobre la contaminación del medio marino, que es lugar de descarga de los depósitos de combustible de los navíos; los petroleros lavan sus cisternas a pocas millas de la costa; capas flotantes de residuos pro-

*Pescadores  
precolombi-  
nos y  
pescadores  
del presente*

*Problemas  
de la pesca*

ducen estragos en la fauna, y los peces abandonan las zonas contaminadas. Las aguas residuales, las alcantarillas, lanzan miles de gérmenes patógenos; los residuos industriales, minerales, destruyen el poder autodepurador de las aguas vivas.

Hay que hacer investigaciones sobre la contaminación del mar e intensificar los intercambios científicos sobre el tema. La imprevisión puede llegar a vaciar los océanos de su fauna y de su flora, y a destruir todas las virtudes terapéuticas.

No hay que olvidar que científicos de Europa están preocupados de los residuos radiactivos procedentes de las explosiones nucleares y de las fábricas y centros atómicos.

Falta un mayor número de Escuelas Técnicas de Pesca.

Astilleros que construyan embarcaciones apropiadas para la pesca y con equipos modernos de radio o radiosonda.

Habilitación de puertos pesqueros, conforme el litoral de pesca los necesite.

Frigoríficos en los puertos pesqueros para la regularización de excedentes de pescado.

Flota de transporte terrestre frigorizada para la distribución.

Construcción de caminos transversales, antes que longitudinales, ya que la distribución de pescado y marisco no se podría hacer a los pueblos del interior o se reduciría su reparto debido a la falta de condiciones de transporte.

Apertura de mercados de pescado y mariscos o habilitación de secciones de pescado y mariscos en las carnicerías.

En las áreas rurales, en los pueblos mediterráneos, no hay distribución, simplemente. En lo referente a los ribereños, los costeros gozan del pescado, porque como es lógico lo tiene más cercano; y los habitantes de pueblos interiores no comen por la irregularidad en el abastecimiento, por los precios altos a que llega y, lo que es más, debido a la falta de hábito de comer pescado y a la afición afincada a comer carne.

#### *Fenómenos culturales*

El pueblo que come pescado, innegablemente gusta de él. ¿Qué pescado conoce de los centenares que pueblan el mar chileno? Es decir, ¿cuál prefiere y qué se le ofrece?

Bastaría recorrer los barrios populares y ver las minutas de los restaurantes en las cuales se destacan especialmente el congrio y el marisco de más alto precio. El congrio es uno de los pescados más finos que se puede encontrar; no tiene nada de común con el de otros países.

No se consume pescado en relación con la producción de cada zona pesquera o a su zona de distribución.

Nuestro pueblo ignora que puede haber escasez momentánea de pesca, pero cuando una variedad de peces se aleja, otra llega. Rechaza una gran variedad de peces. Se resiste por presentación. Se opone a la carne de ballena, a pesar de la abundancia en el puerto de Iquique, por existir una Planta Ballenera. Se argumenta olor, gusto poco agradable, además de la consistencia hilada o fibrosa que toma cuando se hace frita.

"¡Quién va a comer pescado, si no se encuentra en ninguna parte!", se oye decir.

"Carnicerías hay en todas las esquinas, y pescado dos veces a la semana". Se refieren a las ferias libres.

Se dice que el pescado es un alimento "liviano". Se cree que la carne de pescado no "llena", no deja satisfecho.

Se cree que al freír el pescado hay que pasarlo por un batido de huevo. Conta-

das son las personas que lo pasan por harina, simplemente. Y muchas veces ignoran que hay que freirlo con el aceite bien caliente.

Naturalmente, que conocen varias formas de tipo popular para preparar el pescado, como la de atravesar el pescado en el asador, envolverlo en hojas de repollo, en huiros y enterrarlo en arena con piedras calientes.

El pueblo aprovecha del pescado lo que mucha gente tira, como las cabezas de pescado y gusta de los huevos de pescada y de las algáceas.

Las creencias, costumbres, tabúes y motivaciones de la cultura tradicional relacionadas con el mar son importantes para facilitar el proceso de comprensión que se debe tener del pueblo chileno.

El pueblo cuenta con una riqueza de creencias marítimas que conforman su status cultural.

Si se comienza con las mareas, en Chiloé, se sabrá que si una mujer encinta se siente con los síntomas del alumbramiento y la marea crece, se le anuncia a la paciente que debe tener resignación, porque el parto no tendrá lugar hasta tanto no repunte el reflujo.

Sin la marea, se dice, que tampoco se puede ir de este mundo un agónico.

Entre las prohibiciones, las mujeres embarazadas no deben acercarse al mar porque éste se agita.

El lanzar arena al mar lo enfurece.

Entre las creencias que dicen relación con la pesca, siempre en Chiloé, donde se emplea el sistema de corral para la pesca, se dice que hay que golpear el corral con ramas de laurel pasadas por el fuego y ahumadas con tabaco. Esta operación se llama "hacer cheputo" y se practica para atraer abundancia de peces. Con este mismo objeto, clavan dentro del corral unas ramitas de laurel.

Si se desea una buena pesca, no se debe quemar huesos de pescado.

Se cree que la "Pincoya", especie de Nereida, vive en los parajes donde se pesca o marisca.

La "Pincoya" vive en compañía del "Pincoy", su esposo, y atrae abundancia de peces y mariscos hacia el sitio o paraje del mar donde ambos habitan. La salida de la "Pincoya" a la orilla o el treparse sobre una roca, es indicio de abundancia de pescado o mariscos.

Cuando la "Yoca" entra en un corral, se malea la pesca. La "yoca" es la jibia.

El que tiene "Pagnihue" (erupciones cutáneas), aleja la pesca al entrar a un corral.

El "Cuchivilu", el cerdo-culebra, causa perjuicios en los corrales de pesquería hozándolos.

En Puerto Montt y Aisén, entre las creencias que hacen referencia a la pesca, se sabe que cuando pasa una bandada de gaviotas, es señal que hay abundancia de pescadó.

En Iquique, para la procesión de San Pedro, los pescadores lanzan al agua un anzuelo y según la pesca que se recoja, esa será la que abundará durante el año.

La salud está en los baños de mar, en las frotaciones, en las compresas con agua de mar; en el enterrarse en la arena; en sus productos, como las algáceas y los huevos de pescado, y en los caldos de mariscos, considerados reconstituyentes.

En la literatura popular, canciones, coplas, adivinanzas y expresiones hacen referencia al mar.

Refranes, frases y dichos en relación con pescado, mariscos y algáceas, corrientes en el habla popular:

*Las creencias*

*Medicina en relación con el mar y sus productos*

*Refranero del pescado, mariscos y algáceas*

*Del Pescado:*

Los peces grandes se comen a los chicos. / La visita de la suegra es como el pescado que al 3.er día se descompone. / Listo el pescado, servido y pagado. / Qué le hace el agua al pescado. / Por la boca muere el pez. / ¡Caldillo!... el pescado. / Ojos de pescado. / Cara de pescado. / Es más resbaloso que un pescado. / Tiene más agallas que un pescado. / Más espinudo que una carpa. / Flaco como una anguila. / Colorado como un congrio. / Gorda como una ballena. / Más grasa que una albacora. / Fea como un bagre. / Es un tiburón. / Apretados como sardinas.

*Del Marisco:*

Más tranqueador que una jaiva. / Cocido como una jaiva. / Es una pata de jaiva. / Colorado como una jaiva. / Más quemado que una apancora. / Feo como cangrejo boca arriba. / Cerrado como una ostra. / Aburrido como ostra. / Se pega como lapa. / Tiene más púas que un erizo. / Se erizó. / No me saque los choros del canasto. / Rucio, caldo de choro. / Achorado. / Chorear. / ¡Chitas, que chorea!

*De las Algáceas:*

Negro como cochayuyo. / Arrugado como luche. / Lo hicieron luche.

## GUISOS DE PESCADO

*Albacora*

Albacora (Lichia albacora). También pez-espada.

*Seviche de Albacora:* Se pica fina, sacando las hilachas de carne. Se prefiere la carne de filete. Se le agrega ajo molido, en seguida, sal y se le rocía jugo de limón hasta cubrirla. Se revuelve aplastándola suavemente. Se deja que macere durante unas dos horas para que el limón proceda a la cocción. Se sirve con cogollos de lechuga, mayonesa o salsa verde.

× *Albacora escabechada:* Se fríen las presas de albacora en una porción de aceite bien caliente, previamente aderezadas con ajo y pimienta. En una cacerola se hace hervir una taza de aceite y vinagre, algunos granos de pimienta entera, varias hojas de laurel, cebollas cortadas en rodajas y un ramo de perejil. Se coloca la albacora frita en una fuente y se le vacía la salsa hecha con vinagre, hasta que quede bañada. Se sirve fría, adornada con aceitunas y huevo duro en torrijas.

*Albacora frita:* Se cortan presas de más o menos 10 a 15 centímetros; se revuelven a continuación en harina y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven con arroz, ensalada de verduras o en emparedados.

*Albacora ahumada:* Preparación industrial, de realización en el norte. Albacora al horno. Caldillo de albacora.

*Ballena*

*Bistec de ballena:* Se hace a la manera de un bistec de carne de vacuno.

*Corvina*

*Corvina cocida:* Se coloca la corvina (Cilus montti) ya limpia, en una olla y se le pone pedazos de zanahoria, cebolla y apio. Se salpimenta. Se le agrega un poco de agua, pero sin cubrir la corvina; se tapa, se deja cocer y se sirve con papas cocidas alrededor.

*Congrio*

Congrio colorado (Genypterus blacodes) o negro (Genypterus chilensis).

× *Chupe de congrio:* Se fríe cebolla con ají de color, se le agrega pan remojado bien estrujado, sal, pimienta y orégano. Se cubre esto con leche y se deja hervir a fuego lento para que forme una salsa espesa. Se coloca el congrio cortado en trozos. A la salsa se le pone ají peruano. Se sirve con huevos duros y papas cortadas en trocitos.

*Chupín de congrio*: Primero se limpia el congrio; luego se le coloca en una cacerola en la siguiente forma: Primero, media taza de aceite, luego una capa de cebolla cortada en forma de rodajas, una capa de congrio, encima una capa de tomate y dos hojas de laurel, unos granos de pimienta entera, y así sucesivamente, una tras otra, se van colocando las capas en la cacerola, colocando entre ellas también una capa de papas en rodajas. Todo esto se deja a fuego lento. Al tiempo de servirlo, se le agrega una copa de vino blanco.

Este preparado, en el norte, es conocido por Chupín; en el sur, por Caldillo.

*Caldillo de congrio*: Se prepara todo en crudo. El pescado se corta en pedazos y se coloca en la cacerola una capa de cebollas para espesar, luego una de pescado; en seguida las papas en rodajas, tomates, zanahorias, pimiento morrón y toda clase de olores; aceite, pimienta, orégano, perejil. Se le vacía una copa de vino blanco y se deja cocer a fuego lento por espacio de veinte minutos o media hora. Se le debe poner la cantidad precisa de agua para que no quede ni muy claro ni tampoco muy espeso.

*Congrio frito*: Se corta en trozos que se salan. Se revuelcan en harina blanca; se frien en aceite o manteca muy caliente y abundante. Se sirve inmediatamente frito. Se aliña con limón y se le acompaña con ensaladas crudas, pebre de papas o papas fritas.

*Albóndigas de pescada*: A los filetes de la pescada común (*Merluccius gayi*), se les da una breve cocción, se le sacan las espinas y trozos escamosos. Se aprietan hasta lograr hacer una pasta a la cual se le agregan acelgas cocidas molidas, leche, pan remojado en agua o en leche, huevo y la especiería. Se hacen pequeñas formas, albóndigas que se pasan por harina y se frien. Se sirven con pebre de papas o ensaladas.

*Pescada*

*Pescado en fuente de barro*: Se corta cebolla a la pluma; se fríe en aceite y al estar medio frita, se le agrega la pescada limpia y en trozos, bastante tomate pelado y picado. Todo esto se deja freír un rato en el fondo de una cacerola, con sal y pimienta. Una vez el tomate bien cocido, se le agregan dos tazas de agua, salsa de ají y tres cucharadas de leche, más un medio pan anticipadamente remojado. Se deja que hierva un rato al vapor y luego se sirve con papas cocidas.

"Huatear"\* el pescado es cocinarlo en un hoyo en la arena con fuego encima, preparación corriente en el norte de Chile.

*Pescado*

*Guateado o Huateado*

El pescado guateado o huateado es una corvina grande, destripada, limpia y aliñada, la que se envuelve en hojas de repollo y se coloca en un hoyo en la arena. Este hoyo se cubre con arena sobre la cual se enciende una fogata.

También esto se conoce por "Guatía". En Belén, extremo norte, una guatía, es a base de papas con pelo y carne de cordero. No faltan en esta ocasión las ensaladas y queso fresco y salsa de ají.

Pejerrey (*Atherinichthys regia microlepidita*). Pez plateado de carne blanca muy preciada. Vive en el mar o el río.

*Pejerreyes*

*Pejerreyes fritos*: Se abren, se destripan, sacándoles la espina central y se revuelcan en harina para en seguida freírlos. El pejerrey es de un gusto exquisito.

\**Huatía*. En el Perú, papas, queso y recotos envueltos en pencas u hojas de achira (canna) o de chirimoya (anona), puestos dentro de una concavidad hecha en la tierra de labrantío y encima de la cual se hace una pirámide de pequeños trozos de tierra endurecida. Todo se calienta hasta tener un plato exquisito y sabroso. La huatía o guatía es una especie de curanto chileno.

---



---

 GUISOS DE MARISCOS
 

---

- Almejas** *Entradas de almejas:* Se saca este marisco de la valva y se le coloca en una fuente en donde se le deja caer jugo de limón. Se deja macerar durante una o dos horas. Luego se sirve con salsa verde o sin ella.
- Almejas con limón:* Se sirven crudas con bastante jugo de limón y pimienta. Se le conoce por "la ostra del pobre".
- Camarones** *Camarones (Rhynchocinetes typus).*
- Chupe de camarones:* Se fríe cebolla con ají de color; se le agrega pan remojado bien estrujado, sal, pimienta y orégano. Se cubre esto con leche y se deja hervir a fuego lento para que forme una salsa espesa. Se le agrega queso rallado, las colas de los camarones y lo demás en trozos. A la salsa se le añade una cucharadita de ají peruano. Se sirve con huevos duros y papas molidas.
- Caracoles** *Caracoles (Monoceros crassilabrum y Trochus araucanus).* Se lavan los caracoles y se enjuagan tantas veces como sea necesario. Luego se ponen a cocer, y una vez cocidos se saca cada caracol de su concha. Se aliñan con un picadillo de verduras, con un pebre de verduras en salsa.
- Choros** *Choros (Mytilus choru).*
- Caldillo de choros:* Se cuecen los choros con toda clase de verduras, se sacan de las valvas y se frien con cebolla cortada a la pluma, bastantes olores y zanahorias cortada en rodajas. Una vez a medio freír, se echan al caldo donde se cocieron, se dejan un rato, se les añade tostadas de pan y jugo de limón.
- Choros crudos:* Los choros se gotean de limón y se cubren de cebolla y perejil picado, bien aliñado.
- Choros asados:* Los choros asados en brasas se sirven con "pebre caído", es decir, cebolla y perejil finamente picado y bien aliñado.
- Choritos con arroz:* Los choritos se echan a cocer con sus valvas y se preparan con arroz, lo que se aliña con toda clase de especiería.
- Tortilla de choritos:* Choritos bien lavados se colocan en un batido de huevo, al que se le agregan las especias y harina.
- Esto se fríe en la sartén.
- Empanaditas fritas de choritos:* Se muelen los choritos hasta formar una pasta que se aliña con las especias corrientes. Esta pasta constituye el relleno de pequeñas empanaditas que se frien y se sirven calientes.
- Erizos** *Erizo (Strongylocentrotus albus).*
- Erizos al natural:* Se sacan con cuidado las lenguas de los erizos y se lavan; luego se acomodan en un plato y se sazonan con sal, pimienta, limón, aceite, cebolla y perejil picado finamente.
- Tortilla de erizos:* Lenguas de erizo en un batido de huevo y harina con perejil y especiería. Se frien en la sartén.
- Jaivas** *Jaiva (Xantho planus).*
- Jaivas en su caparazón:* Se fríe cebolla; se le agrega la pulpa de las jaivas, huevos duros y pan rallado. Una vez frito, se le agrega un poco de caldo. Se rellenan las caparazones con este preparado, se espolvorean con pan rallado y queso y se colocan al horno por unos minutos. Se sirven calientes.
- Langostas** *Langosta (Palinurus frontalis):* Se ponen a cocer amarradas para que no huyan y la cocción sea pareja. Si esto no se hiciera, la tapa de la cacerola saltaría, pues la

langosta en los primeros momentos trata de escapar y salta. Después de 20 minutos se encuentran en su justo medio. Es conveniente dejarla enfriar antes de cortarla, para evitar que se deshaga. Se puede dividir en cuatro partes o desmenuzarse. La cola se corta en rodajas.

*Picante de lapas*: Se cuecen las lapas durante un tiempo prudente, ya que éstas son bastante duras. Se lavan después de cocidas. En una salsa a base de ají molido, aceite, cebolla y tomate se vacian las lapas cocidas. A continuación se deja hervir durante media hora más. De antemano se cuecen papas, las que estiladas, se aprietan a medio moler y se agregan al guiso de lapas. Al servirse se adorna el plato con huevo duro cortado y perejil picado.

Lapas

*Locos (Concholepas peruviiana)*.

Locos

*Perol de locos*: Se limpian los locos, los que luego se muelen con todo cuidado y en seguida se aderezan con limón, pimienta molida y aceite.

Empanadas fritas de locos.

*Machas (Mesodesma donacia)*: Cocidas se sirven con cebolla cruda picada en pequeños cuadritos y aliñados con pimienta y jugo de limón. Este preparado es llamado "Entrada de machas".

Machas

*Sopa de machas*: Se ponen a cocer las machas bien lavadas, luego se fríe cebolla a tajo pluma, la que se agrega al caldo conjuntamente con un poco de arroz, sal, pimienta, orégano y comino. Entre las variantes de su presentación, al momento de servir las se les pone dos yemas de huevo batidas con leche y bastante limón.

*Locro de mariscos*: Se eligen los mariscos que se quieran: jaivas, locos, ostiones (*Pecten purpuratus*). Se cuecen papas, zanahorias, arvejas, zapallo; todo esto se pica menudo. Se añaden los mariscos elegidos, ya sin valvas. Si queda demasiado seca la mezcla, se le pone un poco de caldo o agua con sal y si por el contrario, ha quedado aguada, se le deshacen algunas papas para dejarla bien unida. Una vez lista, se prepara color en manteca o aceite y, agregándole ají picante, si es del gusto, se vierte sobre una fuente, añadiendo un huevo batido para aliñar mejor.

Mariscos

*Cazuela de mariscos: Cocimiento de mariscos o Paila Marina*: Caldo con choros, cholgas, almejas, locos picados, trozos de pescado (puede ser merluza), langostinos, picos (*Balanus psittacus*), papas en dados, arvejas, tomates reventados, cebolla a tajo pluma frita y toda clase de especias. Al cocimiento, al caldo, se le agrega ají de color y trozos de pan frito. Se condimenta con jugo de limón. Se sirve en paila o fuente de greda.

*Chadupe*: Guiso preparado con mariscos secos, especialmente piures (*Ascidia chilensis*), navajuelas (*Solenocurtus dombegi*) y cholgas (*Mytilus magellanicus*), se remojan los mariscos en agua fría por algunas horas, se lavan y se enjutan. Se ponen en una cacerola con un poco de caldo y se cubren con arroz preparado con los condimentos del caso. Se cuece a fuego lento.

*Chupe de mariscos; Picante de mariscos*: Salsa de pan remojado en leche, a la cual se le agrega sal, pimienta, ají, queso rallado, trozos de huevo duro, choritos, trocitos de locos y pulpa de camarones. Debe quedar espeso. Se sirve en fuente de greda.

*Mariscal*: Preparado de ulte (*Macrocyti pyrifera*), piures, cholgas, erizos, machas, cebolla a pluma, cilantro, ají y limón.

*Sipay*: Es un plato costino, especie de curanto en olla, que se prepara en Constitución. Se hace una masa delgada que se pone en el fondo de la olla. Encima de esta masa se echan mariscos, chorizos, chuletas de choncho y pollo. Todo esto

bien aliñado con ají, cilantro, comino, orégano. Se tapa, cubriendo todo con otro pedazo de masa delgada y se cuece a fuego lento.

*Polmay o Pulmai*: Se coloca toda clase de mariscos en una olla, en la que deben hervir en la misma agua que ellos arrojan. Se sazonan con ají, cebolla y toda clase de especiería.

*Ostras* Ostras (*Ostraca chilensis*): Las ostras vivas se aliñan con limón y pimienta.

*Ostiones* Ostiones (*Pecten purpuratus*): Se sirven crudos con pimienta y bastante jugo de limón.

#### GUISOS DE ALGAS

*Cochayuyo* Cochayuyo (*Durvillea utilissima*). Esta alga una vez arrancada al mar, es extendida por los pescadores sobre rocas cercanas a la playa, dejándola durante 10 o más días sometida a la acción combinada del sol y del rocío de la noche. Después se corta formando con seis tiras un mazo de unos 60 cm. de largo. En las casas, el cochayuyo se remoja en agua con vinagre, o en agua sola el día anterior, o en el mismo momento de guisarlo se tuesta un tanto a la llama.

*Caldillo de cochayuyo*: El cochayuyo remojado desde el día anterior y trozado en pedazos chicos, se fríe y se deja enfriar. Se tiene preparada el agua bien aliñada: sal, pimienta, orégano, trocitos de zanahoria, cebolla a pluma frita en color, y media hora antes de servir se le agrega el cochayuyo frito, dejándolo que se cueza unos 20 minutos. Antes de servirlo, se prepara aparte unas yemas de huevo batida y se vierten encima del caldillo.

*Cochayuyo con leche*: Se pica el cochayuyo y junto con una buena porción de zapallo, se pone a cocer; cuando ambas cosas estén medio cocidas, se les agrega tomate, dejando que termine la cocción a fuego lento. Se pone en una sartén un poco de manteca o aceite; se le echa una cucharada de harina cuidando que se dore; se le agrega una taza de leche y el cochayuyo y el zapallo cocidos, deshaciendo después todo en un mortero. En seguida se sazona, poniéndolo de nuevo a cocer un rato más. Se sirve con un huevo duro finamente picado encima, en cada plato.

*Cochayuyo relleno*: En trozos grandes se cuece en vinagre. Una vez cocido se corta en trozos chicos y se les saca la comida de adentro. Con huevo duro, perejil y cebolla finamente picados, sal y pimienta blanca se prepara un relleno que se fríe en manteca. Con esta mezcla se rellena cada trocito de cochayuyo, se pasa por un batido de huevo y se fríe. Listos los fritos se ponen en una fuente y se rocían con salsa de mantequilla frita con harina y aclarada con leche.

*Cochayuyo con salsa*: Se elige cochayuyo del rubio y del más fresco; se remoja desde la noche anterior y al día siguiente se cuece y se parte en pedacitos. Se fríe en color o en un poco de aceite con tomate la cebolla picada; se le pone un poco de harina y se aclara con leche para que quede una salsa poco espesa; entonces se añade el cochayuyo y se deja hervir lentamente. Al servirlo, se mezclan una o dos yemas. Debe quedar cremoso. Se sirve con papas cocidas o fritas.

*Cochayuyicán*: Llamado actualmente "charquicán de cochayuyo". Toda clase de verduras cocidas se funden con el cochayuyo cocido hecho pasta. Se le agregan especias y al servirlo se le coloca perejil finamente picado.

× *Estofado de cochayuyo*: Cochayuyo en regulares trozos y en el mismo caldo en que fueron cocidos, se colocan papas cortadas a lo largo, cebolla picada cuadrada e igualmente zanahoria. Se le colocan especias y color. En algunas partes es "Pavo negro", y en otras "Carbónada de cochayuyo".

*Fritos de cochayuyo:* Trozos de cochayuyo cocidos, cortados delgados se pasan por un batido de huevo con harina. Después, se fríen en aceite y se sirven con alguna salsa o papas cocidas o saltadas.

*Pastel de cochayuyo:* Mezcla de cochayuyo cocido y molido con cebolla picada y papas molidas con huevo batido. Se asa al horno.

*Tomaticán de cochayuyo:* El cochayuyo se lava y se corta en pedacitos, dejándolo toda la noche remojando en vinagre. Al día siguiente se saca y se cuece en agua con sal, pimienta y olores. Se arma el guiso con papas, cebolla frita en color y tomates picados.

*Ulte* (*macrocyti pyrifer*). Es llamada la parte gruesa del cochayuyo, la que tiene un sabor diferente al resto de esta planta marítima. El tronco carnoso y de sabor a yodo se echa a cocer y luego se pica en trocitos, cuadrados pequeños, se le coloca cebolla picada finamente y se le agrega aceitunas. El todo, aliñado con sal, limón y aceite.

*Ulte*

*Guiso de ulte:* Del ulte cocido se hace una molienda con papas y verduras, llevando además especias. Se le conoce como "charquicán de ulte".

*Luche* (*Ulva latissima*): También llamado "luchi", alga, musgo o liquen que tapiza las rocas del mar y con el cual conforman unos bolos o moldes que los comerciantes venden y luego las dueñas de casa desmenuzan echándolos a remojar y dejándolos aptos para preparar guisos.

*Luche*

*Luche con papas:* El luche con cebolla frita con todos los aderezos y papas cocidas es llamado por las marinerías y el pueblo, "Mar y Tierra".

*Luchicán:* En una cacerola se ponen a cocer papas, un trozo de zapallo, porotitos verdes y choclo entero. Cocido todo, se desgrana el choclo, se muele el zapallo y se pica finamente la verdura. En una sartén se fríen cebollas picadas en manteca y color. También se le agregan a la sartén, tomates pelados y cortados en rodajas. Listo esto, se le agrega el luche, que estará seco en el horno y finamente picado. Se revuelve y luego se agrega la verdura. Se muele un poco con la mano del mortero. Se sazona con sal, pimienta, laurel y comino. Entonces, se le echa una taza de caldo del cocido o puchero y se le deja dar un hervor antes de servirlo.