

PRÁCTICAS COTIDIANAS E IMAGINARIOS EN SOCIEDADES LITORALES. EL SECTOR DE CUCAO, ISLA GRANDE DE CHILOÉ¹

DAILY PRACTICES AND IMAGINARIES IN LITORAL SOCIETIES. THE SECTOR OF CUCAO, ISLA GRANDE OF CHILOÉ

Francisco Ther Ríos¹

El artículo da cuenta acerca de las prácticas cotidianas en una sociedad litoral específica. Se toma como estudio de caso el sector occidental de la Isla Grande de Chiloé (Chile), considerando para ello las interrelaciones entre cultura y ambiente. El objetivo central de la investigación ha sido describir y categorizar las prácticas cotidianas de tipo económico que ponen en juego los habitantes del sector de Cucao en Chiloé, junto a los usos sociales del tiempo asociados a dichas prácticas. Los habitantes de este sector se dedican en el presente a una producción primaria vinculada a la agricultura, pesca y marisqueo, y uso y manejo de productos del bosque. A partir de lo anterior, se enuncian modos de vida e imaginarios en una sociedad en transición a la modernidad.

Palabras claves: sociedades litorales, imaginarios territoriales, prácticas cotidianas, cultura/ambiente, Isla de Chiloé.

This case study addresses daily practices and social imaginary (set of values, institutions, laws and symbols common to a group) in the litoral society of the western sector of the Isla Grande of Chiloé (Chile). Special consideration is given to the interrelation of culture and environment. The central objective of this investigation is to describe and categorize daily practices, of an economic nature, taken on by the inhabitants of the sector of Cucao, in Chiloé, together with the social uses of time associated with these practices. The inhabitants of this sector are active in primary production linked to agriculture, fishing, and crustacean extraction, and the use and management of the forest. Starting from this, the modes of life and imaginaries in a society in transition toward modernity are enunciated.

Key words: Litoral societies, social imaginary territories, daily practices, culture versus environment, Island of Chiloé.

El archipiélago de Chiloé se ubica entre los 41°45' y los 43°39' Latitud Sur y los 72°30' y 75°26' Longitud Oeste, a tan sólo 90 km al sur de la ciudad de Puerto Montt y a 1.186 km de la ciudad de Santiago (capital de Chile)². El archipiélago está conformado por la Isla Grande de Chiloé (8.394 km²) y medio centenar de islas, la mayoría de ellas habitadas por pequeños caseríos. En el lado norte, la Isla Grande se separa del continente por el canal de Chacao; al este le separan los golfos de Ancud y Corcovado.

El Censo de 2002 cuantifica para Chiloé una población de 154.766 personas, distribuidas en 10 comunas³. La gran mayoría de la población chilota habita preferentemente la costa oriental dedicándose a actividades de explotación de recursos naturales (forestales y marinos). Por su parte, la región occidental de la Isla, donde se asienta el sector de Cucao, "tiene el privilegio de conservar aún todo el esplendor de su naturaleza

virgen, con una vegetación y fauna abundante" (Weisner 2003:75).

Se presume que los chilotos son descendientes de una mezcla de pueblos, Chonos, Cuncos y Huilliche, a los cuales se ha sumado el pueblo español. En la actualidad existen 17 comunidades huilliche en la Isla de Chiloé, con una población que supera las cinco mil personas. A su vez, las comunidades indígenas se agrupan en dos grandes organizaciones: el Consejo de Caciques de la Isla Grande de Chiloé (Butahuapi Chillué) y la Federación de Comunidades Indígenas de Chiloé.

Actualmente existen dos comunidades indígenas en el sector de Cucao (Comuna de Chonchi), una en Chanquín, compuesta por 57 familias, y la otra en Huentemó, conformada por 38 familias, existiendo entre ambas comunidades lazos consanguíneos. Las comunidades se encuentran dirigidas por un *lonko* o cacique. Ambos caciques somos "como una yunta, tirando la carreta para el mismo lado",

¹ Centro de Estudios del Desarrollo Local y Regional, Universidad de Los Lagos. Dirección Postal: Calle Lord Cochrane 1225, Osorno, Chile. Fono/fax: 56 - 64 - 333583. fther@ulagos.cl

señala don Roberto Panichini, *Lonko* de Chanquín. La comunidad de Huentemó tiene como *lonko* a don Jorge Guenumán⁴.

El sector de Cucao, como muchos otros rincones del archipiélago de Chiloé, se ha mantenido bajo un histórico aislamiento, siendo incorporado al resto de la Isla sólo en los últimos decenios. Existe una segunda particularidad para Cucao que lo convierte en un sector de interés. Hasta la década de 1960 Cucao fue el único lugar habitado de la costa occidental de la Isla. Las condiciones geográficas y climáticas severas, como fuertes mareas que imposibilitan el fácil acceso de embarcaciones de todo tipo, junto al difícil acceso por tierra y lago, han otorgado al emplazamiento de Cucao la condición de sector apartado. Su accesibilidad queda prácticamente reducida a un camino de 35 km, construido en 1981, que une Huillinco con Cucao⁵. Antes de la construcción del camino se llegaba al sector o por aire en pequeñas avionetas o navegando por el lago Huillinco. En 1982 se abrió en Cucao el Parque Nacional Chiloé (43.057 hectáreas de superficie), lo cual ha implicado un incentivo para el turismo de la zona, y una cierta apertura desde que se construyó un puente de concreto sobre el Río Cucao o Desaguadero⁶.

De manera que este sector es un área geográfica de especiales características que permite conocer en vivo los juegos y tensiones existentes entre tradición y modernidad. La rica biodiversidad y paisaje imbricados con la actividad humana indígena y no indígena, junto al aún relativo aislamiento, otorgan al sector relevancia antropológica. En este sector de la Isla Grande de Chiloé los pobladores han venido realizado históricamente sus actividades en distintos microambientes: mar, río, costa y monte (bosque). El amplio y diverso medio ambiente se ha llenado de vínculos aprendidos y creados con la experiencia que otorgan los años de vida en un lugar poco a poco *domesticado* con saberes y conocimientos locales e indígenas. Este proceso de domesticación viva ha influido sobre el espacio biofísico para hacer emerger un ethos cultural con marcado sesgo territorial. Verdaderamente, en este lugar se ha ido creando un *habitar*, en el sentido que lo señala Leff (2002), lleno de vínculos: racionalidades, ambientes y tecnologías se entretajan con las memorias que guardan los tiempos pasados y los imaginarios que revelan el presente y cimientan las aspiraciones del futuro.

Territorios Vividos: Cultura y Ambiente en Chiloé

En su afán civilizador el ser humano proyecta sus visiones de mundo, pero el medio –a su vez– las determina dialécticamente. Domesticar, dice EL PRINCIPITO, consiste en crear vínculos (Cárdenas 1996:X).

A través del tiempo, los chilotes han ido creando diferentes modos de vida que vinculan, reúnen, en un todo complejo al ambiente con la cultura. Para ellos resulta cotidiano transitar entre distintos microambientes de la Isla. Su ecología es amplia y diversa. Dedicado en el sector rural a una producción primaria, en íntima relación con el medio ambiente, el habitante de Chiloé realiza actividades agrícolas, forestales y pesqueras. Los productos extraídos del mar se presentan como complementarios de la producción agrícola, ganadera y forestal (Marino 1985:49). Esta domesticación está llena de vínculos aprendidos y creados con y desde la experiencia, de manera que las distintas relaciones que mantienen los chilotes con el ambiente redundan en prácticas que conforman modos de vida tradicionales entremezclados con modos de vida en transición a la modernidad. La cotidianeidad del territorio deviene en territorios vividos, múltiples y locales, muy locales. Cada uno con su propio tiempo. Son justamente los sistemas locales, situados y al mismo tiempo mucho más amplios que el espacio físico, los que son vividos por sus habitantes que lo han construido. La imagen de los territorios vividos deviene entonces en tramas de comportamientos que producen intensidad acumulada en profundidades que a su vez remiten a memorias, tradiciones, usos y costumbres. Al mismo tiempo, los territorios vividos se extienden sobre el espacio abarcando áreas comunes a más de un modo de vida, de tal suerte que éstos se encuentran/desencuentran con imaginarios territoriales de costumbres variadas. Aquello queda expresado en la Isla de Chiloé. Específicamente en el sector de Cucao, los habitantes de este territorio son profundos conocedores de las bondades de la tierra y el mar, organizan sus quehaceres en función a un verdadero reloj de la tierra, el mar y el clima. Se entran ahí distintos tiempos, los tiempos de las memorias, tradiciones y prácticas que van potenciando distintos vínculos con lo ambiental.

En consecuencia, las prácticas humanas depositadas en/sobre los territorios serán entendidas en este sector como procesos culturales de relación, imbricación y recreación de lo tradicional con lo moderno. En estos procesos, los espacios y los tiempos son atraídos por la acción humana; al mismo tiempo las actividades humanas se explicitan en la dimensión temporal: el hombre es un atractor que contiene experiencias, vivencias, convivencias, deseos. La cultura –que en tanto concepto hace alusión a la diversidad– es construida y transformada permanentemente a partir del sentido del tiempo, de las prácticas que vinculan lo cultural a lo ambiental, de las domesticaciones, del quehacer cotidiano, un tanto rutinario –repetitivo– como también otro tanto innovador –trasgresor⁷. Analíticamente, por tanto, la dimensión temporal en el estudio de las relaciones entre cultura y ambiente no sólo es fundamental, sino que es justamente a través de la fuerza de ella que emergerá el sentido de cada territorio. “Prescindir del tiempo, por tanto, equivale a privarse, sin razón fundada, de la posibilidad de comprender la vida cotidiana, de rendir cuentas de su efectivo desarrollo” (Pieretti 1997:200). La investigación sobre el territorio significa en este punto ir hacia aquello que *pasa en lo local*, que le pasa a los habitantes de un territorio determinado, y que al pasar, crea, proyecta, imagina, haciendo vivir –experimentar– los acontecimientos. La caracterización y análisis de la relación entre cultura y ambiente deviene entonces en territorio vivido desde la temporalidad. Como tal, la elucidación de las relaciones cotidianas que vinculan la cultura con lo ambiental en Cucao implica relacionar e interpretar distintos imaginarios y prácticas vivenciales (Lefebvre 1978)⁸. Del mismo modo, esto implica considerar la apropiación, uso y (re)significación de lo ambiental tanto a nivel material como simbólico, así como la transformación de dichos lugares a consecuencia de las marcas que imponen los habitantes en sus territorios⁹.

El Sector de Cucao: Vínculos, Domesticaciones e Imaginarios en una Sociedad Litoral

Varias complejidades existen en el sector de Cucao. Una de estas dice relación con la tensión tradición/modernidad y sus variados vínculos con lo ambiental. Efectivamente, en este sector de la Isla de Chiloé lo que se puede entender como “viejo” se compenetra con lo nuevo, y viceversa.

Se evidencia una preterización de formas modernas, al tiempo que una futurización de formas tradicionales de relación con el mar y bordemar. De esta manera, reconstruir las prácticas, memorias e imaginarios chilotes implica un proceso etnográfico-analítico destinado a develar varios de los vínculos que acontecen en lo cotidiano y que significativamente van permitiendo que, en y por el cotidiano, se incorporen, de manera no lineal, al interior/pasado chilote, todo su exterior/futuro (todo *su* devenir). Los vínculos en este caso se refieren a las múltiples relaciones construidas y reconstruidas entre lo cultural y lo ambiental. Vínculos que se manifiestan en prácticas cotidianas que guardan memorias y tradiciones, y que configuran distintos imaginarios.

Vínculos y domesticaciones

Entre 1833 y 1835 el inglés Charles Darwin realizó una estadía por casi dos años en Chile, todo como parte del trabajo como naturalista del Beagle. Desde la tercera semana de noviembre de 1834 hasta comienzos de febrero de 1835, Darwin permaneció en la Isla Grande de Chiloé visitando distintos lugares, quedando impresionado con la belleza natural que encontró en el mar y la tierra. Sus notas se consideran de gran valor científico e histórico para la botánica, la zoología, la geografía y la antropología actual. El 23 de enero de 1835 Charles Darwin realiza una excursión a caballo y bote desde Castro a Cucao¹⁰. Durante el trayecto el naturalista va quedando maravillado con las bellezas naturales y las distintas adaptaciones al ambiente (*domesticaciones*, como decía EL PRINCIPITO en el relato de Renato Cárdenas más arriba expuesto).

En Chonchi volvemos la espalda a la costa para hundirnos en las tierras; seguimos senderos apenas trazados, atravesando pronto magníficas selvas, como lindos lugares cultivados donde abundan el trigo y las patatas (papas). Este país boscoso, accidentado, me recuerda los lugares menos cultivados de Inglaterra, lo cual no deja de causarme una cierta emoción. En Villinco (Huillinco)¹¹, situada a orillas del lago Cucao, no hay sino algunos campos de cultivo; esa aldea parece habitada exclusivamente por indios. El lago tiene 12

millas de longitud y se extiende de este a oeste. A causa de circunstancias locales, la brisa del mar sopla muy regularmente durante la jornada y la calma completa reina durante la noche (...) El camino que conduce a Cucao es tan malo que nos decidimos a embarcarnos en una piragua (...) Partimos con una ligera brisa de proa, lo cual nos impide llegar antes de que se haga de noche a la Capilla de Cucao. A ambos lados del lago la selva reina sin interrupción alguna (...) El distrito de Cucao es el único punto habitado de toda la costa occidental de Chiloé. Contiene unas treinta o cuarenta familias indias, esparcidas sobre cuatro o cinco millas de la costa. Esas familias se encuentran totalmente separadas del resto de la isla, y por eso efectúan poquísimos comercios; venden, no obstante, algo de aceite de foca (...) Al día siguiente, después de almorzar, fuimos a visitar Punta Huantamo (Huentemó), situada algunas millas más al norte. El camino bordea una playa muy ancha, en la cual, a pesar de una larga serie de días buenos, al mar rompe con furia. Me dicen que, durante una gran tempestad, los mugidos del mar se oyen durante la noche en Castro, a 21 millas marinas de distancia, a través de un territorio montañoso y lleno de bosques. Tan malos son los caminos, que experimentamos no pocas dificultades para llegar al lugar que queríamos visitar: en efecto, así que el sendero se encuentra sombreado por los árboles, se transforma en un verdadero pantano. Punta Huantamo es una escarpada colina rocosa, recubierta de una planta afín, a mi parecer, a la bromelia, y a la que los habitantes denominan *chepone* (chupones)¹² (...) Al norte de Punta Huantamo la costa se hace más y más abrupta; y está bordeada por una grandísima cantidad de arrecifes sobre los cuales el mar ruga de continuo. Si fuera posible, desearíamos regresar a pie a San Carlos siguiendo esa costa; pero los mismos indios nos aseguran que el camino es impracticable. Agregan que algunas veces se puede ir directamente de Cucao a San Carlos (Ancud) a través de los bosques, pero jamás por la costa (Darwin 2001:42-46).

Los cambios ocurridos en la Isla en más de un siglo y medio no han alterado de manera radical la región occidental donde se ubica el sector de Cucao. Aún existe un paisaje boscoso y un fuerte aire marino matizado con la suave brisa del lago¹³: el relieve es montañoso y se desarrolla desde el nivel del mar hasta los 850 m de altura (Cordillera Piuchué); el bosque siempreverde domina el sector con nobles alerces, arrayanes, avellanos, canelos, cipreses, coigües, lumas, mañíos, notros o ciruellillos, tepú, tepuales y ulmos, todos cubiertos por helechos, líquenes y musgos; una serie de ríos desemboca en el Océano Pacífico (ríos Abtao, Refugio, Lar, Ñango, Cole-Cole, Cipresal y Puchanquín). En la costa existen vastas playas azotadas por grandes rompientes, interrumpidas sólo por el cauce de un río o por pequeñas ensenadas de roqueríos (Weisner 1971); el mar golpea fuerte en la costa, crea dunas y permite algunos desgarros como el marisqueo (machas y lapas, principalmente) y cochayuyo, la minería (mantos con pepitas de oro en Rahue) y la pesca desde la orilla (corvina).

El sector de Cucao constituye un hábitat disperso, donde se observan tres núcleos habitacionales: el poblado ubicado en la parte norte de la bahía de Cucao, llamado Deñal; en el centro, entre los ríos Huelde y Cucao, se ubica el caserío de Chanquín; y a lo largo del río Cucao se encuentran las viviendas de Capilla Cucao (Weisner 1971:128)¹⁴.

Prácticas Cotidianas de los Habitantes Vinculados al Modo de Vida más Tradicional

Como ya se ha mencionado, múltiples son las actividades que han desarrollado y desarrollan los vecinos del sector de Cucao. El mar, la playa y los campos circundantes determinan un tipo de economía mixta: se trata de pequeños campesinos agricultores, pero también recolectores, y en menor medida artesanos, quienes trabajan para el abastecimiento de su unidad doméstica y comercialización. Para los vecinos del sector, la vida es dura, y “se necesita resistencia para vivir por estos lados”¹⁵.

El ciclo laboral anual está relacionado directamente con el clima y las fases productivas o no productivas de la tierra y el mar. Existe una especie de reloj de la tierra, un calendario laboral del mar, que regula las prácticas en esta sociedad litoral. En las fases no productivas de la tierra se realizan actividades de deforestación, roce, quema y destronque. El chilote también se dedica a la pesca, marisqueo

y recolección de algas, así como a la cosecha de algunos productos. Es durante el verano cuando se intensifican las labores para el campesino; se cosechan frutas, hortalizas y papas, también se secan al sol y humo algunos productos del mar (como cochayuyo, congrio, machas), almacenándose para el resto del año cuando baja la temperatura y la lluvia impone un ritmo de trabajo distinto. En estas épocas algunos campesinos chilotes se dedican a realizar labores bajo techo, como la construcción de artesanía (cucharas de madera, tenedores, tinajas, maceteros, baúles) e instrumentos musicales (rabel) con madera nativa, pero el contacto con la tierra y el mar permanece durante todo el año a pesar de la lluvia y el frío.

En invierno, como las actividades agrícolas demandan menos atención, el pequeño campesino también se dedica a las labores mineras, aprovechando al mismo tiempo la mayor riqueza que se presenta en los mantos a orillas del mar. La extracción de oro se realiza sin medios mecanizados, se trata más bien de una actividad complementaria y desarrollada en pequeña escala¹⁶.

En el mar, y de manera permanente durante todo el año, los chilotes tradicionales de Cucao encuentran una fuente de alimentos posibles también de comercializar. En ocasiones dedican varias temporadas a pescar (en el lago o en el mar) y a mariscar, luego regresan al campo, en otras ocasiones combinan, según el ritmo de trabajo, ambas actividades.

Después que me casé (aprox. en 1974), me dediqué a la pesca. Pescábamos robalo, corvina, pejerreyes, esas eran las especies que vendíamos (...), se pescaba en bote, o desde la orilla, nosotros pescábamos en ese tiempo sólo en bote (...). Lancear¹⁷, le decíamos cuando colocábamos cuatro redes (...), se pescaba de noche, primero tirábamos las redes, después dábamos vara (continuos golpes con los remos en el agua), y levantábamos. Se sacaba al minuto las redes, sacábamos como doscientos kilos en una noche, en ese tiempo nos pagaban a \$ 15 el kilo. Estuve trabajando ocho años en esto, día y noche.

Las actividades de pesca implican esfuerzo y dedicación. Sin un plan adecuado –y válido– no es posible concretar su comercialización. Una vez

que se han obtenidos los pescados, se requiere la concreción de pasos secuenciales para venderlos.

...al otro día salíamos temprano a vender a Castro a un proveedor de la feria, siempre al mismo. Tito Barría se llamaba el hombre (...), la feria estaba en calle O'Higgins, ahora se cambió a la calle Yumbel. A veces pasábamos a vender a Chonchi al detalle (...). Para ir a vender salíamos por Huillinco, ahí estaba luego una camioneta esperándonos (...); pescábamos en aguas dulces, o sea entre dulce y salada, porque aquí entra el mar cuando sube la marea. Andábamos siempre por el lago Cucao, y desde aquí íbamos a Huillinco, vía el lago Huillinco. (...) Pescábamos con el patrón, o con otra persona si él salía a vender, por lo general pescábamos entre las ocho de la tarde y las dos de la mañana. (...) El bote tenía como siete metros de eslora, con un pequeño motor¹⁸.

Otra actividad importante es el marisqueo o mariscada. En la mariscada se “sacan” (como dicen los chilotes) principalmente machas; “antes se trabajaba así nomás, a cuero pelao, a pata, en ese tiempo salían mariscos grandes”, recuerda don Aladino Naim. Hace unos veinticinco años, se recuerda que las machas medían entre siete y ocho centímetros, “ahora no alcanza a cinco centímetros”.

En una época (hace poco más de doce años atrás) no hubo marisco. Antes la macha no era comercial, pero llegó una empresa del norte como con doscientas personas y se perdió la macha; en ese momento llegaban a pagar cien pesos por kilo, casi la mayoría de la gente de aquí trabajó para esa empresa. Antes se vendía distinto, no se vendía fresco como ahora. Antes se hacía el curanto, se secaba en un secador de junquillo¹⁹, y después se salía a vender seco por almud a Chonchi y Castro (...) El almud se vendía en ese entonces a quinientos pesos, hacía como cuatro kilos secos²⁰.

Al día, trabajando entre mareas dos adultos, entre una hora y una hora y media, se podían cosechar hasta dos bolsas de machas de cien kilos cada una. La

mayoría de los lugareños mariscaban prácticamente durante todo el año, pudiéndose apreciar a diario cerca de doscientas personas mariscando en la costa.

No llevaba tanto trabajo, era más conveniente. Antes tenía que traer el marisco a caballo desde la playa a la casa, debía buscar leña y hacer el hoyo con leña y piedra (...). Ahora volvió otro caballero, vienen de Ancud, los primeros eran de Pichilemu, ellos trajeron gente de allá y vendían todo en Santiago. El buen trabajo duró como dos años. Le pagaban a uno en el mismo momento, o si uno quería se iba acumulando, y lo pagaban el viernes (...) Desde Punta Pirulil hasta Chaique ¡todo esto era macha!²¹.

Dada la buena paga que significaba la macha (cien pesos el kilo de machas con concha), y el menor trabajo aplicado para conseguir la comercialización, la macha a principios de la década del noventa sufrió una sobreexplotación que hasta hoy aún no se puede recuperar, “vino tanta gente, que se anduvo acabando”. Hoy las cantidades abundantes y los tradicionales tamaños ya no existen²².

El periodo primavera-verano permite que los habitantes –sobre todo del sector de Chanquín– se dediquen a sacar cochayuyo (también conocido como cochaguasca, huilte o ulte). El cochayuyo lo sacan de la costa entre octubre y marzo, tiempo en el cual el mar está un poco más en calma y el sol permite en parte capear el frío oleaje del Pacífico. Se corta el pie (o lembo) que permanece adherido a las rocas, se llevan hasta la playa los varios metros que llega a alcanzar la planta, ahí se junta y se enrollan provisoriamente, para luego trasladar los pesados bultos a caballo una vez terminada la jornada o hasta un día después.

Ya en el patio de la casa, se deja orear extendido sobre el pasto o los cercos. Luego de una semana, se llevan las tiras un tanto secas a la cocina a fogón o bodega para hacer madejas o unidades de unos 30 cm de largo, dejándolas secar por otra semana más cerca del humo. Como promedio cada familia hace al año unos cien fardos; cada fardo tiene cien unidades o madejas, cada madeja se vende a 130 pesos. La venta de cochayuyo para muchos de los habitantes de Chanquín, Huentemó, Quiutil y otros pequeños caseríos constituye el principal sustento económico familiar.

El cochayuyo se consume tanto crudo como cocido, en forma de ensaladas o como acompañamiento de otros alimentos. Por su alta concentración de yodo, se usa como cataplasma en las paperas.

En cuanto al bosque, son muchas las actividades que realizan los chilotes en Cucao y sus alrededores, lo cual se fortalece dada la inexistencia de jefes o patrones. Cada campesino es dueño de su tiempo y todos los días sirven para todas las tareas; “yo trabajo cualquier día que tengo tiempo y dispongo para hacerlo”, señala don Mario Toledo (citado en Fundación Radio Estrella del Mar 2001:87). Sólo existe diferencia en el tiempo destinado a las faenas según la estación del año. En verano se trabaja hasta más tarde, hasta que el término del día marca el fin de la jornada. Básicamente, el monte cumple con tres necesidades: leña y carbón para la calefacción, madera para las construcciones y artesanías, y estacones para cercos; cada uno de estos productos se destina principalmente al consumo doméstico, parte de la explotación también puede significar un ingreso extraordinario.

Aprendí todo eso con mi papá, él me enseñó a trabajar con bueyes. Era cabro chico. Tenía como diez años, yo lloraba para irme con él, dejaba la escuela y me iba. Sacábamos palos bonitos, que le decían de ciprés, del sector de Quilque, ahí había mucha madera, palos de siete metros. Mi papá trabajaba con otra persona. Llevaba los palos en un bote, y en Huillinco entregaba la madera (...). Llevaba como cien estacas de ciprés, los palos más grandes los hacían balsa para navegar en el lago de Cucao y Huillinco, y salían en el pueblito de Huillinco²³.

La leña es el producto forestal más directo y esencial para la subsistencia humana, se utiliza tanto para cocinar como para calefaccionar el hogar. Ésta se consigue a través de recolección de ramas y de madera muerta, corta de árboles (“el palo que no sirve, los palos que tienen vuelta”). Las especies que se ocupan son las más duras y resistentes como: tepú, luma, canelo, ciruelillo, arrayán y roble seco. Se utiliza como unidad de medida de la leña el metro cúbico, equivalente a una columna de un metro de altura y tres metros de largo (un metro cúbico = tres metros lineales). Un árbol puede rendir entre dos y cuatro metros de leña. El consumo de leña permanece prácticamente

igual durante todo el año. Una familia en Cucao puede llegar a consumir entre dos y tres metros cúbicos al mes, lo que está en correspondencia con el consumo anual calculado para toda la Isla (24 toneladas)²⁴.

Por su parte, el carbón se elabora utilizando tepú, luma o tepa. Estas maderas son muy compactas, duras e imputrescibles. Entre ellas, se prefiere el tepú por poseer un alto poder calorífico. Antiguamente, recuerda don Roberto Panichini, el carbón se hacía de ciprés. El oficio de la fabricación de carbón actualmente no está muy difundido²⁵. Sólo algunos vecinos del lugar realizan estas faenas. La elaboración de carbón sigue una rutina muy rigurosa. Para armar un horno de carbón (leña apilada) se llevan a cabo varios pasos: primero se limpia el sitio y se junta y parte leña, ordenándose la madera en torno a una barra instalada verticalmente hasta conseguir la forma de cono o volcán. Luego se cubre la leña con junquillo verde y una capa de tierra. Se retira la barra y se hace fuego en el espacio que queda (el horno se enciende desde su cumbre). Se tapa todo muy bien con ramas. El horno tarda alrededor de nueve días en quemarse. En todo ese tiempo los productores de carbón hacen vigiliadas para ir controlando el funcionamiento del horno. Para comprobar que la leña está ardiendo lentamente se abren o cierran orificios que permiten la ventilación, además se va permanentemente apretando el horno con un “combo” metálico para mantener compacto el volumen y evitar la quema de la leña.

Un horno en promedio entrega entre treinta o cuarenta sacos, donde se han ocupado entre seis y ocho metros de leña. En Chanquín se acostumbra a hacer hornos grandes, utilizándose hasta 15 m de leña (Roberto Panichini); por lo general en estas faenas participan tres hombres. El carbón que se elabora tiene como destino principal el autoconsumo; cuando se vende, cada saco se comercializa entre dos mil quinientos y tres mil pesos.

Junto con el carbón y la leña, la extracción selectiva de madera también es una práctica habitual con el bosque. Principalmente se hace uso en estas actividades de alerce, arrayán, avellano, canelo, ciprés, coigüe, luma mañío, notro, tepa, tepú y ulmo. Se usa la pulgada como unidad de medida de la madera. Una pulgada corresponde a una tabla de una pulgada de espesor por diez pulgadas de ancho y por tres metros sesenta de largo.

El mañío bien crecido le está dando treinta o cuarenta pulgadas. Pero también tiene un mínimo de acuerdo al tamaño, de ocho a doce pulgadas para arriba. Y si nosotros vamos a derribar un ulmo, nos está dando ochenta a cien pulgadas de madera (Fundación Radio Estrella del Mar 2001:85).

Otra actividad asociada al cotidiano de esta sociedad litoral es también la “limpieza” o roces para contar con praderas para el pastoreo de animales o el cultivo de especies. El roce o limpieza del monte anteriormente se hacía sólo con hacha y en compañía de varias personas se cortaba y limpiaba. Más recientemente, el roce se comenzó a realizar con hacha y motosierra, requiriéndose para el trabajo de sólo una o dos personas. Esta actividad se realiza en junio de cada año, implicando cortar los árboles donde terminan las raíces y comienza el tronco. Los primeros árboles que se cortan ayudan a los siguientes para ir cayendo. Después que se hizo el “herido” (primer árbol cortado), va cayendo uno sobre otro. El campesino reconoce en cada árbol una orientación para la caída, “cada árbol tiene su as, hay que tirarlo a favor del viento”. Luego del corte, se dejan secar las ramas y palos más delgados por dos meses (julio y agosto); durante septiembre, octubre y noviembre se rescatan los palos que sirven para leña y carbón y con el apoyo de bueyes se trasladan hasta la casa. En estos meses también se amontonan las ramas, hojas y ganchos para ser quemados. Para el segundo año, y una vez que las raíces se han secado, se lleva a cabo el proceso de “destronque” (sacar las raíces de los árboles cortados). Es una actividad que reclama de esfuerzo físico: una raíz se saca con azadón, se cortan las raíces más pequeñas con hacha, finalmente se tira y arranca de la tierra con bueyes. De esta manera, en una sola temporada no se alcanza a hacer todo el deschampe, se requiere de más tiempo y personas que en el proceso de corte. Generalmente se pide ayuda a los vecinos, y se ocupan yuntas de bueyes. “Un terreno, si usted le da todos los días, lo puede sacar en un año”. Con esto el terreno queda más o menos apto para la labranza o pastoreo, se puede destinar para el cultivo o empastada para animales. Si se destina el terreno para el cultivo, antes debe realizarse el “barbecho”: “la idea es ir despejando y sembrando”. El barbecho consiste en dar vuelta la tierra,

se hacen melgas o amelgas (surcos en la tierra) para sembrar papas. Todo el proceso de roce lleva así al menos dos temporadas de trabajo.

Primera temporada:	<ul style="list-style-type: none"> • corte de árboles • secado y quema de ramas destronque
Segunda temporada:	<ul style="list-style-type: none"> • barbecho • siembra

Con el suelo trabajado, posteriormente se destinan los esfuerzos y días a la siembra. En especial la siembra de papa (*Solanum tuberosum*) es una faena tradicional en todo Chiloé. La papa tiene una larga data y omnipresencia en la alimentación cotidiana de los chilotes²⁶, y forma parte integral de la sociabilidad y riqueza lingüística de los habitantes del archipiélago. Su siembra se realiza durante los meses de agosto y septiembre; antiguamente se sembraba la papa directamente en la tierra, método conocido como “picao”, haciendo un hoyo con el gualato²⁷ se colocaban una o dos semillas, luego se tapaba la semilla con tierra y se hacía la melga. Se apoyaba la germinación de las semillas con abono natural hecho de paja descompuesta con fecas de oveja. Ahora se siembra con arado. En el surco dejado por la máquina se van depositando una o dos semillas y se va aplicando salitre como abono. En una hectárea pueden sembrarse hasta veinte sacos de semillas. Cada año se cambia de lugar la siembra, no se usa el mismo terreno dos veces seguidas para el mismo cultivo. La variedad que más se siembra es la papa *desirée*, más recientemente se ha comenzado a cultivar la variedad *clavela blanca*, típica del sector de Tey²⁸. La cosecha de papa se realiza durante noviembre y diciembre de cada año; tanto en la siembra como en la cosecha participa todo el grupo familiar. Por cada saco de semillas se pueden obtener en el sector entre 10 y 15 sacos de papas. Los sacos de papas cosechados se trasladan con una yunta de bueyes hasta una bodega contigua a la casa-habitación, donde se almacenan para su consumo²⁹.

Se come papa casi en todas las comidas. Papa en la cazuela, en el estofado de vacuno o de robalo. Se come en el almuerzo y en la cena, o se hace milcao, o puré, también a veces hacemos papas rellenas o papas fritas³⁰.

La papa también se aplica en medicina. Rallada y cruda se usa, por ejemplo, en quemaduras y otras irritaciones de la piel. En una mezcla con harina y linaza y en forma de cataplasma ayuda con el ardor y dolor del estado inflamatorio. La misma cataplasma sirve para los dolores de espalda, cruda o cocida es un alimento que ayuda a los enfermos del hígado, etc. (Contreras 2002:50-51).

Hoy se ha comenzado a experimentar la desaparición paulatina de las variedades chilotas y la disminución progresiva de las preparaciones culinarias de la papa, todo lo cual puede ser entendido como una característica del modernismo basado en la “salarización masiva de la fuerza de trabajo chilota” (Santana 1998:03).

Vínculos e Imaginarios

La fortaleza organizativa y analítica de los imaginarios radica en su referencia directa a los modos de vivir, percibir y ocupar los espacios y lugares a través de modos de producción (Fernandes da Silva Júnior 2001). Siguiendo a Durand, Castoriadis y Bachelard (Carretero Pasín 2004; Ther 2004), podemos denominar como imaginarios, no a una falsa conciencia como se hablaba desde el marxismo, sino a matrices ideoafectivas, entramadas, desde las que, más que explicar o razonar, se siente el mundo, se le transforma y ensancha. Es decir, a través de esta categoría se evidencian los sentidos que se le otorgan a un lugar construido, ocupado y manejado. Con esta noción se accede investigativamente al universo de los valores, creencias y aspiraciones depositadas en prácticas concretas que realizan los habitantes del litoral; asimismo se logra aclarar las estrategias que ponen en juego para apropiarse material y simbólicamente del ambiente costero, e insertarse en él con seguridad y garantía de protección, trabajo y alimentación, vida de ocio y esparcimiento. De nueva cuenta, con la noción de imaginario es posible encuadrar las prácticas cotidianas y sus distintas manifestaciones de arraigo, apego y sentimiento de pertenencia socioterritorial. En este sentido, los imaginarios vienen a ser una instancia contrarreficadora, que hace alusión a *cómo* se reencanta la existencia a partir de lo cotidiano, reintroduciendo los sueños y aspiraciones que fueran clausurados por la modernidad (Carretero Pasín 2004). Los imaginarios se encuentran asociados a discursividades y comportamientos cotidianos que van haciendo emerger en estos lugares distintas señas (de Certeau

1996) sobre lo propio, lo ajeno, lo compartido, lo inventado, lo innovado, lo negociado, lo reincorporado; de tal suerte que en las sociedades litorales se determinan distintas apropiaciones socioculturales de lo ambiental.

Imaginarios, prácticas y ambiente

El estudio de las significaciones, usos y transformaciones del ambiente litoral plantea la necesidad de categorizar e interpretar las prácticas desplegadas sobre el territorio. A este nivel las prácticas de apropiación socioterritorial posibilitan elucidar marcos interpretativos pertinentes a los propios vínculos detectados en el sector de Cucao. En este sentido, Cucao constituye un mundo simbólico en el cual se expresa la construcción de tiempos y espacios socialmente compartidos. Existiendo históricamente lazos consanguíneos entre las comunidades mapuche-huilliche que habitan en Chanquín y Huentemó, también existe una fluida ayuda mutua expresada en apoyos en el trabajo, la educación y la salud. Existe garantía de interacción, evidenciándose vínculos mantenidos entre cultura y ambiente a través del juego dinámico de distintos imaginarios. Sí, la tradición fundamentalmente se refiere al conjunto de pautas sociales mantenidas en una localidad por transmisión generacional o consuetudinaria que de alguna manera otorga sentido y peculiaridad a un cierto modo de vida; la modernidad, por su parte, se produce como resultado de la introducción de pautas sociales recientes en cada momento histórico (Álvarez 1999; Quintanilla 1999); en esta sociedad litoral se reconocen entonces al menos tres imaginarios chilotes, tres tipos de Cucao, o tres imaginarios en virtud a la relación cultura/ambiente.

Imaginario de los habitantes vinculados al modo de vida más tradicional

El primer imaginario corresponde al “chilote tradicional”, el cual se caracteriza fundamentalmente por vivir en el sector de más difícil acceso, posee escaso nivel de escolaridad y es conservador.

Es una persona arraigada en lo que siempre ha hecho, “lo que ha aguantado en el tiempo, lo ha sido porque está bien hecho”. Este imaginario, por lo tanto, sigue relacionándose con el ambiente de acuerdo a los usos de costumbre, agregando muy pocas alternativas de uso. Este imaginario considera que los planes de ordenamiento (de

manejo forestal, o de pesquerías, por ejemplo) significarían un obstáculo a sus labores cotidianas y relación habitual con el monte y el mar. La leña que se saca proviene de los árboles caídos, de las ramas secas, de los árboles curvos que no sirven para una buena madera; también se asiste de manera regular cada bajamarea a marisquear y se pesca con red cuando la necesidad lo requiere y la mar lo permite. Se cortan libremente varas de especies arbóreas para hacer cercos cada temporada. “Hoy estuve cortando unas varas por allá, después las acarree a hombro; las varas son para hacer cercos aquí mismo, la plata no le alcanza a uno para tanto como para estar comprando ramas”³¹. Se desea seguir viviendo ahí, tranquilamente, tomando mate y sacando del mar la comida del día³². “Yo no salgo a ningún lado, más voy a la playa que a visitar a mis vecinos, yo al mediodía me voy a la playa a mirar”³³, comenta don José Naim de setenta años. Cuando es necesario cortar uno o varios troncos para madera se hace sin pedirle permiso a nadie; la madera de su casa don José la sacó del monte: “al canelo cuando no le llega agua es lo mejor, el canelo con un envigado de coigüe es lo mejor que puede haber para la construcción”.

Imaginario de los habitantes que “sueñan” con lo moderno

El segundo imaginario presente en el sector está compuesto por el chilote que aun cuando habiendo nacido o vivido en el sector desde muy pequeño se ha ido adaptando a los cambios de la globalización y el desarrollo comercial, así como también a las ofertas y demandas del mercado. Se trata de un imaginario funcional a las ofertas del mercado y con ello a los cambios. Ya sea a través de la actividad turística³⁴, o de la venta de mano de trabajo en las pesqueras, o de la venta de leña o carbón, este grupo, con un arraigo en la tierra, el mar y las actividades asociadas, va experimentando una paulatina inserción en el modo de vida urbana; pero, al mismo y dadas las condiciones de aislamiento, está alejado de la vida urbana. Se apegan al servicio de telefonía rural (teléfono fijo y celular), poseen luz eléctrica, agua potable en la mayor parte del sector, alumbrado público, baño al interior de las casas. Buses rurales. Una posta, escuela, y la permanencia de una patrulla de Carabineros (policía) durante la época estival. La imitación del modo de vida urbano no es completa. Donde se mire existe

un paisaje natural al cual, según este imaginario, conviene explotar para mejorar los bajos ingresos. De manera que comercializan comidas, promueven excursiones guiadas y ofrecen alojamiento en sus casas a bajo costo.

Principalmente el bosque comienza a ser visto como un potencial recurso económico. Específicamente, se estima que los Planes de Manejo Forestal pueden ayudar a regularizar la explotación y comercialización de madera. Sin embargo, se reconoce que la falta de un camino pavimentado disminuye la potencialidad que guarda el bosque catedral.

Antiguamente, mi padre y mi abuelo trabajaban con el alerce y el ciprés, ahora no los dejan explotar. Se mantenían de eso nomás. Se hacían tejuelas, se hacían puertas y ventanas. Se dejó de cortar el ciprés, eso debe ser más o menos hace unos veinticinco años atrás, porque vinieron las autoridades, y prohibieron cortarlo (...). Con el ciprés, antiguamente, se hacían tejuelas, también se hacían de alerce, pero yo lo escuché hace como treinta años atrás. Si Ud. saca un Plan de Manejo, Ud. puede cortar, sólo roce, laurel para carbón y leña, tepu que es para leña. El resto es como para aserrar. Se produce harto acá canelo, laurel, teñío, coigüe, y mañío también para madera (...). Aquí nunca ha venido a comprar nadie, ojala viniera alguien para sacarle algún provecho a los campos (...). Actualmente, nosotros estamos sacando un Plan de Manejo para construirnos una casa. Todos tienen que sacar Planes de Manejo³⁵.

Este imaginario sueña con lo “moderno”, con el ritmo laboral de la empresa desde una posición de asalariado. Pese a ello, no alcanza a disociarse totalmente de sus raíces, por lo que en él conviven los elementos de lo moderno con los tradicionales, que en algunos casos se complementan y en otros se excluyen.

Imaginario de los habitantes que relativizan la modernidad

El tercer imaginario presente en el sector de Cucao es el conformado por personas de raíces ajenas a Cucao que, siendo por lo común procedentes de

Santiago u otra gran ciudad del país, se han ido radicado en el lugar por razones generalmente de trabajo o de vida. Este imaginario adopta un concepto distinto del ambiente y la cultura del lugar, a tal punto que relativiza la modernidad. No se trata de una lectura moderna de las tradiciones, sino más bien del retorno a las tradiciones: se busca confirmar manifestaciones tradicionales de Chiloé, revalorizar la tierra, junto a sus recursos y bellezas paisajísticas. De alguna manera, este imaginario funge como una imagen proyectiva para los lugareños que soportan/mantienen el segundo de los imaginarios descritos. Este imaginario, imbuido de concepciones ecologistas, gusta de la no contaminación, le agrada vivir en el sector principalmente por ser un ambiente rural aislado y por contar con escasas muestras de modernidad; pero desde su espacio y en su espacio, el grupo que posee este imaginario hace gala de los elementos que le otorgan la calidad de vida que ellos desean. Se trata de personas que tienen sus casas de descanso por temporada, o que, viviendo en el sector la mayor parte del año, se dedican a ofrecer servicios turísticos desde la capital del país a chilenos y extranjeros entusiasmados por la belleza del Parque Nacional y sus alrededores. Este último imaginario constituye una constelación de significados respecto al ambiente y su destino: se cuida, pero también se explota “sustentablemente”³⁶.

Para Concluir: Memoria e Imaginarios

Mucho de lo mencionado más arriba está presente en la memoria del habitante de Cucao y se activa cotidianamente a través de distintos imaginarios. Al escudriñar en la memoria vemos cómo emergen, al mismo tiempo, y con distintas fuerzas cada vez, estructuras semióticas tradicionales y modernas. Lo que nos hace considerar a la memoria como un verdadero territorio discursivo en constante proceso de reformulación. Aunque parezca fija, la memoria no lo está. Fluye.

La memoria de los chilotes se comporta en lo cotidiano como un conjunto de saberes y prácticas que generan identidades y comportamientos. La memoria, en este sentido, ejemplifica una forma de redefinición continua de todos aquellos valores, creencias y prácticas cotidianas que preservan a la cultura chilota de la degradación a la que se vería condenada si únicamente se limitara a repetir tradiciones o preservar rituales del olvido.

Los imaginarios descritos dejan en evidencia que la memoria chilota se reconfigura y desterritorializa en lo cotidiano por medio de distintas prácticas, vínculos y domesticaciones.

Pensar en la memoria significa pensar así en la tensión tradición/modernidad y las múltiples formas bajo las cuales se presentan. En Cucao, la tradición implica transmisión de saberes, principalmente por medio del aprendizaje directo. Con ella se logra cierta seguridad, sabiéndose hacer las cosas y los por qué de hacerlo de un modo determinado. El poder de la tradición se sitúa entonces en la transformación y domesticación del litoral, convirtiéndolo en hogar, lugar de trabajo y crianza de los hijos. Complementariamente, los juegos y complejidades que evidencian los imaginarios descritos evidencian no sólo la relación de necesidad entre lo tradicional y lo moderno, sino que también la relación dialógica entre ambos. Sin el universo de significados de lo tradicional (interior/pasado), la constelación de significados de lo moderno (exterior/futuro) no es posible. Todo es parte del juego incesante que trae el tiempo.

Junto a la tradición, la historia cotidiana se deposita en y abre la posibilidad para permanecer en un lugar. Ambas otorgan identificación y sentido de pertenencia. Desde el punto de vista investigativo, surgen entonces las prácticas cotidianas como posibilidad generosa para indagar fenómenos culturales cambiantes en las sociedades litorales. Por

sí mismas, conllevan la empresa de reconformar lo actual y presente desde su pasado, “todo un pasado viene a vivir por el sueño” (Bachelard 1979). Más aún, las prácticas cotidianas permiten conocer los juegos de memorias e imaginación, recuerdo e imaginarios (Ther 2004).

Las prácticas cotidianas, implicando tiempo, significan tanto permanencia como acontecimiento (Giannini 1999). Desde la óptica del tiempo sirven de contenedor a múltiples actividades, condensándose en lo que reconocemos como costumbres. En ellas también se encuentran y expresan dialógicamente los tiempos guardados en memorias y los imaginarios de estos asentamientos humanos.

Los imaginarios se expresan vivamente en las prácticas descritas y ayudan a entender las complejidades y dinámicas territoriales. Por una parte, los imaginarios descritos evidencian varios de los vínculos que cotidianamente mantienen los habitantes de Chiloé con el ambiente. En Cucao el ambiente constituye un importante atractor en las prácticas cotidianas de sus habitantes. Por otra parte, los imaginarios descritos ayudan a elucidar interesantes juegos de memorias y sentidos presentes en este territorio. Varias de las relaciones hombre-ambiente en el sector de Cucao, efectivamente, están preservando del olvido accidental o incomprensivo todos aquellos contenidos significativos que otorgan todavía a la memoria chilota cierta particularidad en relación al imaginario globalizante.

Referencias Citadas

- Álvarez, R.
2003 [1999] Tradición y modernidad en una aldea de Campoo: Suano. *Cuadernos de Campoo* 15, http://www.vacarizu.es/Cuadernos/Cuaderno_15/Suano.htm (08 septiembre 2003).
- Bachelard, G.
1979 *El Aire y los Sueños. Ensayo Sobre la Imaginación del Movimiento*. FCE, Ciudad de México.
- Cárdenas, R.
1996 *Chiloé. Diccionario de la Lengua y de la Cultura de Chiloé*. Ediciones Cultrún, Valdivia.
- Carretero Pasín, Á.
2004 La relevancia sociológica de lo imaginario en la cultura actual. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales* 9. Universidad Complutense de Madrid, Disponible en: <http://www.ucm.es/info/nomadas/9/ecarretero.htm>
- Certeau, M. de
1996 *La Invención de lo Cotidiano 1, Artes de Hacer*. Universidad Iberoamericana / Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. Ciudad de México.
- Contreras, M.
2002 *Plantas Medicinales y Alimenticias de Chiloé*. Colección Cultural Insular, Castro.
- Darwin, Ch.
1996 *Darwin en Chile (1832 -1835). Viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Editorial Universitaria, Santiago.
2001 *Chiloé*. Editorial Universitaria, Santiago.
- Defensores del Bosque Chileno
1999 *El Bosque Chilote. Historia Natural del Archipiélago de Chiloé. Conservación y Desarrollo Sustentable de sus Bosques y Biodiversidad*. Colección BOSQUEDUCA, Chiloé.
- Diario El Llanquihue
2000 Chiloé tiene el único bosque modelo de América Latina, 20 de febrero de 2000, Puerto Montt.
- Fernandes da Silva Júnior, O.
2001 Por uma geografia do imaginário: percorrendo o labiríntico mundo do imaginário em uma perspectiva geográfica cultural. *Revista Eletrônica Labirinto*. Centro de Estudos do Imaginário, Universidade Federal de Rondônia 1(3). Disponible en: <http://www.cei.unir.br/artigo31.html>

- Fundación Radio Estrella del Mar
2001 *Enciclopedia Cultural de Chiloé. El Monte. Comunidades Costeras del Canal de Chacao y de la Costa Interior Norte, Isla Grande. Chiloé: un Mundo de Madera*. Serie Memorias del Archipiélago, Volumen Uno. Chiloé.
- Giannini, H.
1999 *La Reflexión Cotidiana. Hacia una Arqueología de la Experiencia*. Editorial Universitaria, Santiago.
- Instituto Nacional de Estadísticas
2001 *Chile: División Político-Administrativa y Censal 2001*, Santiago de Chile.
- Lefebvre, H.
1978 *De lo Rural a lo Urbano*. Ediciones Península, Barcelona.
- Leff, E.
2002 *Saber Ambiental. Sustentabilidad, Racionalidad, Complejidad, Poder*. Editorial Siglo XXI / PNUMA, México.
- Llano Loyola, J. y M.A. Valencia Palacios
2005 Fragmentos y cotidianos. Hacia la generación de claves interpretativas para comprender la ciudad contemporánea. *Revista de Diseño Urbano y Paisaje* 2(5), Revista electrónica del CEAUP, Universidad Central de Chile. Disponible en: <http://www.ucentral.cl/Sitio%20web%202003/Revista%20Farq/00001.htm>
- Marino, M.
1985 *Chiloé: Economía, Sociedad, Colonización*. Ediciones Víctor Naguil, Ancud.
- Pieretti, A.
2001 La vida cotidiana en la prospectiva del futuro. En *Pensar la vida cotidiana. Actas del III Encuentro Internacional de Filosofía*, pp 192-210, edición a cargo de Marcelino Agis Villaverde, Carlos Baliñas Fernández. Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicacions e Intercambio Científico, Santiago de Compostela.
- Quintanilla, V.H.
1999 Memoria e imaginario social: de la oralidad a la escritura. *Estudios Hispánicos en la RED*. Disponible en: www-cml. concordia.ca/spanish/antonio/quintanilla.htm
- Santana, R.
1998 La Papa Chilota como Patrimonio Cultural. *Revista LIDER*, año 4 N° 5, pp 1-12 primer semestre, CEDER, Universidad de Los Lagos, Osorno.
- Ther Ríos, F.
2004 Normatividad y normalidad: sistemas de vida compartidos e imaginarios territoriales en la Décima Región de Los Lagos, Chile. En *Regiones Culturales/Culturas Regionales*, pp. 181-186. CONACULTA, ediciones de la Dirección de Vinculación Regional del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Ciudad de México.
- Uribe, M.
1982 *Crónicas de Chiloé*. Talleres de Alfabeta Impresores, Santiago.
- Weisner, L.
2003 *Cucao. Tierra de Soledades*. Ril Editores, Santiago.
1971 La extracción de oro en las playas de Cucao. Isla Grande de Chiloé. *Revista Chilena de Historia y Geografía* 139: 125-161.

Notas

- ¹ Se utiliza material etnográfico recopilado en enero-febrero 2003 y enero-febrero 2004. La sistematización y análisis corresponde a parte de las actividades del Proyecto de Investigación "Etnografía del ambiente costero: prácticas cotidianas contemporáneas en asentamientos costeros del sector sur de la Región de Los Lagos, Chile", financiado por la Dirección de Investigación de la Universidad de Los Lagos, Chile.
- ² Chiloé o Chilhué significa "lugar de gaviotas".
- ³ Al comparar los datos del último Censo con el anterior se aprecian algunas variaciones en la población de Chiloé. La variación intercensal 1992-2002 más significativa (aumento de población) se dio en la Comuna de Quellón con 45,0%, seguido de las Comunas de Dalcahue y Castro con 37,7% y 31,5%, respectivamente. En el otro polo se posicionaron las Comunas de Puelquén y Quinchao con -2,1% y -1,2%, respectivamente. La Comuna de Chonchi por su parte experimentó una variación intercensal positiva de 18,3%. Curaco de Vélez 12,6%, Ancud 6,5%, Quemchi 6,1%, Queilín 3,8%. Actualmente, Chiloé posee una población de 154.766 personas, de las cuales 77.839 son hombres y 76.927 mujeres; asimismo la población urbana es de 86.646 personas y la rural de 68.120 personas. Fuente: <http://www.ine.cl/cd2002/index.php>
- ⁴ Entre los pobladores de Cucao se advierten con mayor regularidad apellidos como: Nain, Vera, Gómez, Álvarez, Oyarzún, Cuyul, Huenumán, Panichini y Piticar.
- ⁵ En el presente, para llegar a Cucao se sigue el camino entre Castro a Notuco de 24 km asfaltados, luego se siguen otros 34,5 km de ripio (Huillinco-Cucao). El sector de Cucao pertenece a la Comuna de Conchi, cubre aproximadamente una faja de 60 km de norte a sur y unos 15 a 20 km de oeste a este.
- ⁶ El puente sobre el Río Desaguadero permite un holgado acceso al Parque Nacional Chiloé. El puente fue construido hace 12 años, uniendo la zona norte con la zona sur de Cucao (Cucao-Huentemó). Antes de su construcción existía una pasarela que permitía sólo el paso de peatones. Con el puente de concreto (cemento) se permite el cruce tanto de carretas de bueyes como de automóviles.
- ⁷ Esta concepción se acerca a la noción de "espacio vivido", trabajada desde la geografía de la cotidianeidad, basada a su vez en la perspectiva de la vida cotidiana definida por Michel de Certeau: la cultura en cuanto cotidiano es algo que *acontece* porque se construye colectivamente (Llano Loyola y Valencia Palacios 2005).
- ⁸ Los territorios vividos son también verdaderas aperturas radicales: espacios de las diferencias, de las multiplicidades, conocimientos y saberes, subversiones e incluso espacios de libertad.
- ⁹ De Certeau al referirse al cotidiano como espacio vivido, se refiere a una posible explicitación de los sentidos de las prácticas cotidianas desde la conjunción de discursos y experiencias mediante la práctica hermenéutica que destaca

- el proceso dialéctico entre rutina/transgresión cotidiana, y modernidad/tradición, entre otros. Bajo el término de procedimientos, de Certeau (1996) plantea un esquema de operaciones y manipulaciones técnicas para cartografiar lo cotidiano, cuestión que considera la noción de discurso foucaulteano, junto a la noción de experiencia bourdieuna y la de ocasión detienneana. Esta tríada conlleva una posibilidad, si no para definir al cotidiano, al menos sí para evidenciar su funcionamiento. Con ella entonces queda operativa la “captura” –en tanto aprehensión– de las experiencias situadas con intensidad y extensión en el territorio. Es innegable también la cercanía de estos procedimientos con la etnometodología de Coulon y al interaccionismo simbólico de Blumer. El proceso interpretativo en la captura del cotidiano implica a su vez una cercanía con el proceso etnográfico: *hacer/decir social* leviStraussiano. En todos estos procedimientos los discursos también son prácticas, y como tales requieren de la observación directa y del estudio de la oralidad.
- ¹⁰ Se recomienda revisar *Darwin en Chile (1832-1835). Viaje de un naturalista alrededor del mundo*, por Charles Darwin, Editorial Universitaria, Chile, 1996; y de manera específica las secciones del mismo libro referidas a Chiloé contenidas en la edición especial de la Editorial Universitaria *Chiloé*, Charles Darwin, Chile, 2001.
- ¹¹ La unión de los lagos Huillinco y Cucao seccionan en dos partes a esta región occidental de la Isla, la parte sur que se llama Cucao y la norte Huentemó.
- ¹² “Chupón (*Greigia spacetata*): perteneciente a la familia de las Bromeliáceas, se le conoce también como Quiscal, Caj y Niyu (...) son muy dulces y se chupan. Contienen en su interior varias semillas. Desde el punto de vista de la medicina, éstas poseen gran poder hipnótico y catártico” (Contreras 2002:25).
- ¹³ El clima del sector es esencialmente mediterráneo, siendo lluvioso y bastante templado, “es algo más benigno que en el resto de la Isla. Las lluvias se presentan generalmente en forma de chubascos. El viento sopla a toda hora. Ello se debe a los desplazamientos de aire generados en el Pacífico por las diferencias de presión y a la configuración del terreno: inmensas playas que no ofrecen obstáculos a los vientos marítimos reinantes” (Weisner 1971:127).
- ¹⁴ Los habitantes del sector son sencillos, amables y modestos, “tanto que casi no se dan cuenta de los valores que los rodean, aunque siempre están luchando por obtener nuevos adelantos para su villa, como que ya han logrado llevar hasta allí la luz eléctrica y el teléfono y han construido su propio gimnasio, pese a no ser más de doscientos sus habitantes” (Uribe 1982:91).
- ¹⁵ Los lugareños recuerdan que “antes” ganaban más dinero porque trabajaban vendiendo ciprés, haciendo estacas, tejuelas y chungas (botes pequeños). Comentan que en el presente CONAF les prohíbe trabajar en eso. Estimaciones hechas durante la estancia de campo nos indican que un grupo familiar –compuesto por cinco a seis personas– mensualmente dispone de aproximadamente 100 mil pesos chilenos para alimentarse, comprar ropa, medicinas, pagar cuentas, etc. (unos 150 dólares americanos, aprox.).
- ¹⁶ El lavado de oro se realiza con una rústica máquina, operada por tres a cinco personas. “El estanque del agua provee el líquido necesario para diluir el manto. La tolva sirve de receptora y distribuidora del manto. El harnero elimina las piedrecillas. La canaleta está destinada a conducir el manto sobre las planchas acanaladas, fijadoras del oro, que se encuentran en su interior. El estanque de la arena lavada recibe el agua para un nuevo uso. La artesita se usa como receptáculo de la auramalgá” (Weisner 1971:140).
- ¹⁷ “El lanceo consiste en colocar cuatro redes, cada una de unos cien metros de largo, una al lado de la otra formando una “media luna”, una pared en contra de la costa. Las redes tenían plomo, lo que les permitía caer verticalmente, cada 60 cm se colocaba un plomo; arriba, en la superficie, van las boyas. Cada red tenía tres metros de altura. El bote quedaba dentro de la “media luna”, y desde ahí comenzábamos a darle vara” (Aladino Naim).
- ¹⁸ Francisco Ther R., *Entrevista con don Aladino Naim Naim*, sector Cucao. Enero 2003.
- ¹⁹ El secado tardaba tres días.
- ²⁰ Francisco Ther R., *Entrevista con don Aladino Naim Naim*, sector Cucao. Enero 2003.
- ²¹ La extensión mencionada por don Aladino equivale a unos seis kilómetros aprox. de costa, con unos doscientos metros de playa. “Se hacían bancos de arena, se hacían como unas islitas de arena, ahí estaban las machas, se mojaba uno hasta la rodilla no más (...), todo era común, ahora hay más egoísmo, se están dividiendo los sectores (Cucao y Chanquín), yo eso no lo encuentro bueno, es parte de egoísmo”. Francisco Ther R., *Entrevista con don Aladino Naim Naim*, sector Cucao. Enero 2003.
- ²² Lo mismo que sucedió con las machas a mediados de la década de 1990, ocurrió con el pelillo (alga gracilaria). Se vendía fresco o seco, “como lo querían no más”, se pagaba cien pesos el kilo fresco. Esta actividad duró cerca de cinco años, luego se terminó. Otros mariscos que se siguen mariscando junto a las machas son: loco, lapa, caracol. Todos estos productos se extraen con buzo.
- ²³ El entrevistado se refiere a las actividades que realiza su padre en la década de 1950 y 1960. Fco. Ther R., *Entrevista con don Aladino Naim Naim*, sector Cucao. Enero 2003.
- ²⁴ Lo que corresponde a cuatro veces más que el consumo de promedio nacional (Defensores del Bosque Chileno 1999:56).
- ²⁵ R. Panichini aprendió este oficio de su suegro.
- ²⁶ S. M. Bukasov, del Instituto Ruso de Botánica Aplicada, atribuye el origen de la papa –aunque no necesariamente único– a Chiloé (Cárdenas 1996:169).
- ²⁷ Hualato, hualratu, hualata: azada de hoja ovalada por un lado y como hachita por el otro, inserta en un astil fijo. Sigue siendo hoy la herramienta más usada por los campesinos (Cárdenas 1996).
- ²⁸ En Chiloé existen más de 120 variedades de papas, de variadas formas y colores. Entre ellas: Azul, Mantequilla, Clavela, Bastoneza, Ñocha, Mojón de Gato, Boyo de Chanco, Estrella, Reina Negra, Araucana, Chamizuda, Doma, Guaicaña, Guadacho, Lobo, Michuñe, Murta, Morada, Negra, Notra, Siete semanas, Pachacoña, Oropana, Quila, Rosada, Blanca, Vaporina, Sedalina, Rolechana, Codina, Guapa, India, Zapatoná, Frutilla, Huevo, Chiruca, Soldada, Chona, Bolera, etc. En el sector de Cucao se pueden encontrar las variedades de: Tonta, Quila, Sureña, Costa, Corazón Pintado y Cabeza Amarrá en Chanquín; Chulla, Australia, Sofía, Papa Bruja y Nocha en Huelde; Francesa Negra en Cucao; Americana y Pita en Huillinco.

- ²⁹ No toda la papa cosechada es consumida por el grupo familiar, un porcentaje importante se destina a los chanchos y gallinas. De manera regular, la papa no se comercializa, a no ser que se siembre una cantidad importante. Por lo general cada unidad familiar destina directamente entre media y una hectárea al cultivo de papas.
- ³⁰ Las papas fritas las preparan principalmente para los turistas. La familia de don Aladino durante el verano se dedica a vender comida casera.
- ³¹ F. Ther Ríos, *Entrevista con don José Artemio Naim Píticar*, sector Chaíque-Huentemó. Enero 2003.
- ³² “Después del almuerzo, tomo unos mates; ya es hora de la pega como a las 11,30 (a.m.). Me acuesto a las 12 de la noche, antes tomo mate, escucho radio (las noticias)”. F. Ther Ríos, *Entrevista con don José Artemio Naim Píticar*, sector Chaíque-Huentemó. Enero 2003. Del mar prácticamente a diario se proveen de mariscos (machas), pescado (corvina) y algas (luche y cochayuyo), los cuales consumen frescos o secos, ahumados o secados al sol y aire.
- ³³ F. Ther Ríos, *Entrevista con don José Artemio Naim Píticar*, sector Chaíque-Huentemó. Enero 2003.
- ³⁴ A través del Programa *Bosque Modelo Chiloé* se ha implementado en el sector un proyecto comunitario: “respetando el ecosistema y la forma de vida del campo, los visitantes pueden contar con comidas típicas alrededor de un fogón, un camping bien habilitado y paseos a pie o a caballo hacia la cordillera o bordeando el lago Huillinco. También se pueden adquirir mermeladas caseras y otros productos tradicionales confeccionados por la comunidad local”, Diario El Llanquihue, 20 de febrero de 2002. También se ha realizando a través de *Bosque Modelo Chiloé* un “Taller de capacitación en oficios tradicionales” en la comunidad de Chanquín (capacitación de artesanos en madera, cuero y lanas, capacitación para la producción y comercialización), así como la “Recuperación y divulgación del conocimiento tradicional en uso de las plantas medicinales” del bosque nativo (la que incluyó la preparación de cartillas divulgativas). Todas estas iniciativas comunitarias, si bien es cierto han significado una importante inversión y cambio cualitativo en la manera de realizar el apoyo a las comunidades indígenas, requieren del paso del tiempo para ir siendo evaluadas en cuanto a su real impacto.
- ³⁵ F. Ther Ríos, *Entrevista con don Aladino Naim Naim*, sector Cucao. Enero 2003.
- ³⁶ Coloco entre comillas “sustentablemente” ya que sería necesario evaluar el real impacto de la actividad turística en el sector. Ecoturismo para muchos.