Los “mareros” chilenos, recolectores de la “despensa del futuro”

Description

Por Cristóbal Chávez Bravo

Lo que para algunos son desechos del mar, para los “mareros” de Pichilemu, una localidad costera en el centro de Chile, son la “despensa del futuro”: algas, mariscos o peces de roca ricos en nutrientes engalanan las preparaciones de este territorio y diversifican la gastronomía en tiempos de escasez por el cambio climático.

Pichilemu, a unos 200 kilómetros al suroeste de la capital chilena y bañada por el Pacífico, es un balneario reconocido a nivel mundial por sus olas que permiten practicar surf, coronado como subsede de los Juegos Panamericanos Santiago 2023.

Pero entre sus acantilados y rocas, hombres y mujeres recolectan algas, peces de rocas o mariscos en la orilla del mar, además de destripar o amarrar los alimentos, un conjunto de atávicas prácticas individualizadas como “marero”.

“Ser marero es una profesión”, afirmó con orgullo Cecilia Vargas, una mujer de 56 años que trabaja en la Caleta Los Piures, afincada a los pies de un acantilado de Punta de Lobos, un lugar rocoso rico en alimentos marinos.

En esta zona trabajan 16 familias y Cecilia es cuarta generación marera. “Mi papá murió hace tres años, pero dejó mucha sabiduría. Antes de él, fue su papá y antes su abuelito. Los mareros siempre hemos existido en este lugar”, explicó.

En esta despensa natural es posible encontrar mariscos como el piure, un alimento rojo gelatinoso alto en yodo y con un intenso sabor; peces de roca como el pejesapo ideal para caldos, o la vasta variedad de algas, como el cochayuyo, luche o pelillo, presentes en toda la costa chilena, pero menospreciadas por gran parte de la población.

“El alga tiene mucha proteína, calcio”, dice Cecilia, cuya voz se mezcla entre el ruido que provoca el choque de las olas con las rocas, movimiento que ayuda a arrastrar las algas a la orilla.

Con estos alimentos preparan ceviches, sopas, empanadas o guisos en los “rucos”, su lugar de trabajo en las faldas de las rocas, un espacio de origen vernáculo, donde también sistematizan y amarran lo recolectado a diario.

También han sofisticado algunas preparaciones: comenzaron a vender un “snack” (aperitivo) saludable de cochayuyo, un alga que aparece en los territorios libres de puertos, como Punta de Lobos, por ende, libre de contaminación, y que posee un alto nivel nutricional que aporta hierro, yodo, calcio, potasio y magnesio.

Gabriel Vargas, de 55 años y hermano de Cecilia, también es marero y todas las mañanas se levanta al alba para planificar la jornada. Según el clima y las marejadas se puede ataviar de recolector de luche, pescador de pejesapos o buceador de piures.

Para recolectar los cochayuyos debe ir a las islas cercanas, luchar contra las mareas con cuchillo y amarras en mano y arrastrar entre las rocas las algas que pueden superar los dos metros de largo.

En la orilla, las deja descansar unos 20 días hasta que cambian a un color pardo por la exposición del sol, porque a la gente no le gusta su color negro original.

Gabriel recalcó que el cochayuyo puede reemplazar la carne.

“A través de lo que nos entrega el mar, prácticamente la gente no necesitaría vivir en una ciudad ni depender del campo, porque el mar lo da todo, toda la alimentación, la más nutritiva”, agregó.

Cecilia, su hermana, complementó que las rocas y el mar “son la despensa del futuro”

“Acá tenemos todo lo que necesitamos. Acá hay todo tipo de algas, peces, mariscos para comer. El mar tiene muchos nutrientes, mucha sabiduría para el ser humano”, dijo.

Ambos coincidieron en que el cambio climático ha cambiado la producción y los periodos de recolección, por lo que las extracciones de alimentos son controladas; los mareros no solo extraen, sino son los custodios del mar.

Cecilia contempla el mar y las rocas, como también lo hizo el Nobel de Literatura Pablo Neruda, quien le dedicó gran parte de su obra a esta naturaleza chilena, como su poemario “Las piedras de Chile”.

La Caleta Los Piures es parte del circuito la “Ruta de los Abastos”, un destino gastronómico rural en la región chilena de O’Higgins que apareció en la revista “Time” como uno de los mejores lugares del mundo para visitar en 2024.

El Maipo/Xinhuanet

Date Created
Diciembre 2024