

**EL ESTADO ACTUAL DE LA PESQUERÍA MARÍTIMA
EN CHILE Y LAS POSIBILIDADES DE SU
FUTURO DESARROLLO**

POR

HANS LÜBBERT,
Director de Pesca en Hamburgo

EN cumplimiento de la misión que me encomendara el Supremo Gobierno, he hecho investigaciones y estudios sobre pesquería marítima en la costa chilena, desde Pisagua hasta Chiloé.

A la dificultad provocada por el corto plazo para recorrer tan enorme extensión, se agregaba, que sólo en las últimas semanas tuvimos a nuestra disposición un vapor especial, que lo era el pequeño transporte de guerra «Micalvi». Si, a pesar de esas dificultades, me ha sido posible reunir el material suficiente para llegar a conclusiones concretas, se debe, a que el Ministerio de Fomento ha tratado de facilitarme la tarea en lo posible, a que el aparato técnico y científico traído de Alemania funcionaba en forma perfecta, a que hemos encontrado en todas partes la más decidida cooperación de parte de las autoridades marítimas, a la cooperación de la Armada Nacional que nos proporcionó el «Mical-

vi» y finalmente, porque tuve el agrado de ser asesorado por el señor Luis Castillo con sus eminentes conocimientos en toda la fauna y flora marítima y por el señor Pedro Colusda con su gran talento organizador.

Investigaciones propias acerca del estado de la pesca y la fauna, que constituye su alimento, hemos podido efectuar en cuarenta y seis lugares, ciento veinte estaciones.

La gran mayoría de nuestras investigaciones las hemos hecho en nuestra lancha «Poseidon», una embarcación extraordinariamente buena, adquirida en Valparaíso, que no ha fallado en toda la jira.

En Más a Tierra (Juan Fernández), los señores Recart y Doniez nos proporcionaron graciosamente una lanchita a motor, con la cual pudimos llevar a efecto nuestros trabajos.

En las mayores profundidades en el golfo de Arauco, en el Océano Pacífico y en parte también en los golfos de Ancud y Reloncaví hicimos las pescas de investigación con el pequeño transporte «Micalvi», perteneciente a la Armada Nacional.

Nuestras investigaciones se extendían no sólo acerca de la existencia de peces, sino, en lo posible, también acerca de los animales que le sirven de alimento a éstos.

El aparato científico y técnico ha funcionado en muy buenas condiciones, mediante cuyo trabajo me he podido orientar perfectamente acerca de la existencia de muchos peces útiles y de los animales que constituyen su alimento, orientación, que es un valioso complemento de las demás informaciones recogidas.

Se puede dividir el litoral visitado en tres zonas.

Primera.—De Iquique a Coquimbo: Rica.

Segunda.—De Tongoy a Constitución: Menos rica.

Tercera.—De Talcahuano a Chiloé: Muy rica.

En *Iquique* hay domiciliados ciento cincuenta botes pesqueros de los cuales diez y siete están provistos de motor de propulsión.



Analizando la Pesca

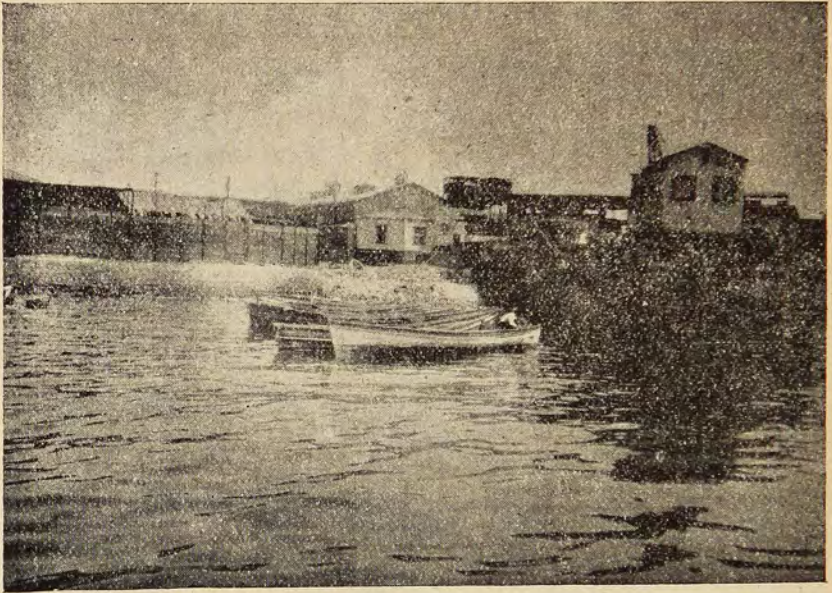
Las principales especies son: Cojinoba, Albacora, Cabinza, Corvina, Bonito, Atún, Sardina, Anchoa. La pesca anual sube de un millón de kilos.

De carnada para los anzuelos sirven principalmente la Sardina y la Anchoa, especies que en algunas épocas del año suelen escasear.

Hay urgencia de instalar un puerto pesquero, y

un frigorífico, para guardar tanto el excedente de las pescas que a veces son enormes, como también para reservar una gruesa partida de Sardinias y Anchoas que han de servir para carnada en épocas de escasez.

En *Tocopilla* hay diez y nueve botes pesqueros. Las principales especies son: Albacora, Congrio,



Iquique.—Caleta pesquera «El Morro»

Cabinza, Cabrilla, Corvina, Furel, Anchoa y Pejeperro.

La pesca anual asciende a ciento cincuenta mil kilos. Como carnada se emplea con preferencia la Anchoa.

En *Antofagasta* tienen su domicilio noventa botes pesqueros de los cuales cinco son dotados de motor.

El puerto pesquero es bastante abrigado y responde medianamente a las necesidades de hoy.

Las principales especies son: Congrio, Cabrilla, Albacora, Bonito, Pejeperro, Corvina, Lenguado, Sardina y Anchoa. La pesca anual es alrededor de quinientos mil kilos.

Como carnada para los anzuelos se usa la Gibia, la Sardina y la Anchoa.



Iquique.—Buena pesca de Cojinobas

Se hace necesario instalar allí un pequeño frigorífico, en el cual fuera de la conservación del pescado para el consumo, también se puede guardar una buena reserva de carnada que suele escasear en ciertas temporadas.

En Iquique, Tocopilla y Antofagasta los pescadores acostumbran pescar la Sardina y la Anchoa, que necesitan para carnada, con dinamita. Es in-

dispensable impedir este método abusivo y destructor.

En *Taltal* tienen su domicilio diez y seis botes pesqueros. Los peces principales son: Congrio, Cabrilla, Bonito, Pejerrey, Lengüado, Sardina y Anchoa.

La pesca anual asciende a la cantidad de ciento cincuenta mil kilos.



Antofagasta.—Muelle pesquero

En los meses de primavera y de verano vienen las Sardinas y las Anchoas diariamente en las tardes hacia la playa en grandes cantidades, perseguidas incesantemente por los lobos y por los peces voraces (Corvina), se vienen a la superficie, donde a su vez son atacadas por miles de pájaros. Los

pescadores las pescan con redes flotantes y las utilizan principalmente como carnada.

En *Chañaral* tienen su domicilio ocho botes pesqueros. Además un gran cutter grande, cubierto con motor Diesel de sesenta caballos de fuerza que tienen por objeto de proveer con suficiente pescado



Taltal.—Pájaros pescando sardinas

a los empleados y trabajadores de las minas de cobre.

Las principales especies son: Congrio, Corvina, Lenguado, Cabinza y Pejerrey.

En *Caldera* hay domiciliados treinta botes pesqueros, de los cuales sólo uno es dotado de motor.

Las especies principales son: Congrio, Corvina, Furel, Bonito y Pescada.

La pesca anual fluctúa alrededor de ciento cincuenta mil kilos.

En Caldera existe una fábrica de hielo, que se aprovecha también para congelar pescado. Allí vale el kilo de Congrio \$ 0,40.

Sólo nueve botes pesqueros tienen su domicilio en *Huasco*. Los principales peces son: Congrio,



Taltal.—Pesca de Sardinias con redes flotantes

Corvina, Pescada, Vieja, Furel, Jerguilla, Rollizo, Cabinza, Anchoa y Machuelo.

La pesca anual asciende sólo a cincuenta mil kilos, pero podría ser mucho mayor, si tuviese venta.

Hay fuertes quejas de la mala comunicación férrea con Santiago, al extremo, que las remesas de pescado demoran setenta y dos horas en el camino.

En Huasco hay un pequeño frigorífico que a la sazón no trabajaba.

En *Coquimbo* se encuentran domiciliados cuarenta y dos botes pesqueros de los cuales dos son provistos de motores.

Los peces principales son: Congrio, Corvina, Vieja, Furel, Pescada, Sierra, Lenguado, Machuelo,



Caldera.—Pescador de Congrios

Pejegallo, Tollo, Blanquillo, Liza, Anguila, Rollizo, Jerguilla y Pejerrey. Los mares de *Coquimbo* son muy ricos en peces. La pesca anual pasa de un millón de kilos.

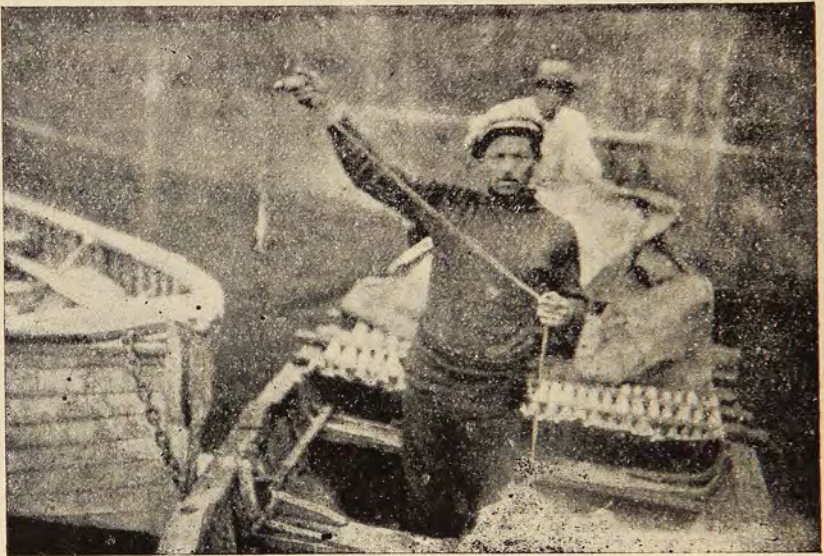
Los pescadores de allí emplean como carnada la Gibia y el Machuelo.

En *Coquimbo* posee el señor Nicolás Gálvez un establecimiento de secazón y ahumazón de pescado.

Se ahuman principalmente Machuelos, Sierras, Anguilas, Blanquillos y Fureles.

Las comunicaciones ferroviarias de aquí a Santiago son mucho mejores que las de Huasco. Las remesas de pescado llegan a la capital en treinta horas.

La riqueza pesquera de la zona de *Iquique a Co-*



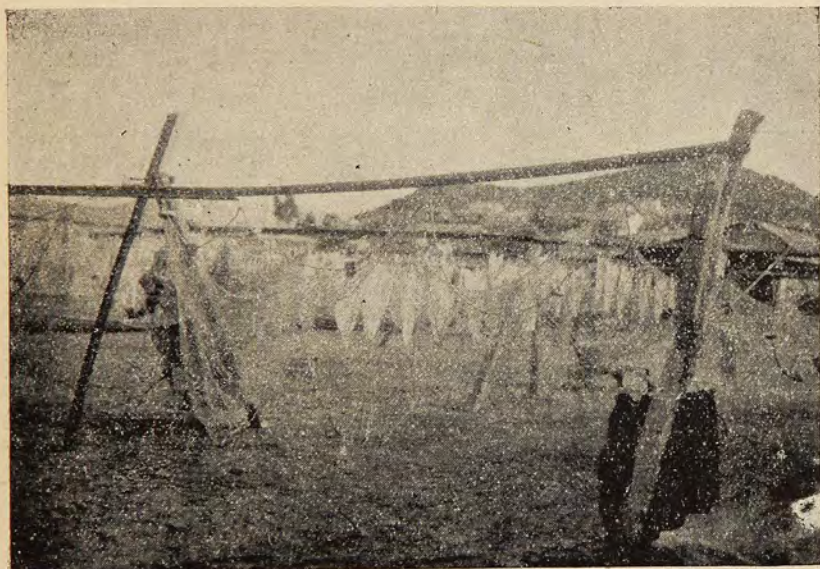
Coquimbo.—Pesca de Congrio

quimbo es mucho mayor de lo que se puede deducir de los números de las estadísticas existentes. De la mayoría de las diversas especies enumeradas podría coger el pescador mucho mayor cantidad si tuviera venta para ellas.

En *Papudo* tienen su domicilio doce botes pesqueros. Las principales especies son: Congrio, Cor-

vina, Cabinza, Jerguilla, Vieja y Lenguado. La pesca anual de Papudo asciende a unos cien mil kilos.

En *Zapallar, Maitencillo, Horcón, Venta y Quintero*, hay en conjunto una sesenta embarcaciones pesqueras; las principales especies de pesca son: Congrio, Corvina, Lenguado, Cabrilla, Cabinza, Blanquillo y Furel.



Coquimbo.—Secando el pescado

La mayoría del pescado de estos puntos es conducida a Valparaíso.

En la *Bahía de Valparaíso* tienen su domicilio alrededor de ciento setenta botes pesqueros, de los cuales, según pude imponerme, ninguno es provisto de motor. Trabaja allí sólo una embarcación a motor que se ocupa en el transporte de pescado.

Fuera de estos botes también otros setenta a

ochenta, de los alrededores, entregan más o menos regularmente, pesca en Valparaíso.

Durante el año pasado se han desembarcado en Valparaíso las siguientes especies: Pescada, Congrio, Sardinas, Sierra, Furel, Corvina, Cabinza, Blanquillo, Pejerrey y Pejegallo.

Según la estadística se desembarcó en Valparaíso durante el año pasado la cantidad de dos millones seiscientos mil kilos de pescado.



Valparaíso.—Caleta pesquera de Portales

En mi informe sobre el puerto y mercado pesquero en Valparaíso enviado al Ministerio de Fomento en Enero he dicho que las instalaciones que hay allí para el desembarque, para la venta y para el despacho del pescado, no corresponden a la gran masa, que por allí se interna y son indignas e im-

posibles para una gran ciudad como es Valparaíso.

En *San Antonio* tienen su domicilio veinticuatro botes pesqueros, de los cuales tres son dotados de motor.

Las principales especies son: Pejerreyes, Congrios, Sierra, Pejegallos, Corvina, Pescada, Tollo,



San Antonio.—Caleta pesquera

Cabinza, Machuelo, Liza, Blanquillo, Lengüado, Sardina y Anchoa. La pesca anual de San Antonio es de doscientos mil kilos.

La comunicación con la capital es excelente.

Es necesario construir allí un galpón sencillo que pueda servir para las ventas del pescado y para embalar y guardarla para el despacho.

La zona de Constitución hasta la desembocadura del Itata, no la pudimos visitar por falta de una embarcación adecuada, aunque de esa zona sólo Constitución tiene alguna importancia en la pesquería.

Según la estadística, las principales especies de esa región son: Robalo, Corvina, Pejerrey, Liza, Pejegallo, Pescada y Tollo. El rendimiento anual de pesca en Constitución es de doscientos cincuenta mil kilos.

En *Más a Tierra*, la única isla del grupo de Juan Fernández que nos fué dable visitar, hay veinte botes a motor, todos ellos pertenecientes a la firma Recart y Doniez de Valparaíso, los que se dedican a la pesca de la langosta (*Palinurus Frontalis*). Las especies piscícolas más útiles son: Bacalao, Anguila o Culebra de Mar, Furel de Juan Fernández y Pampanito.

La principal importancia actual de las dos primeras especies consiste en que sirven de carnada para la caza de langosta. El Furel, que vive en enormes cantidades cerca de las costas rocosas, sirve, a su vez, como carnada para la pesca del Bacalao.

A causa de las malas comunicaciones con el Continente de hoy día, parece que por ahora no encuentra otra utilización la gran existencia del Bacalao, del Furel y del Pampanito. Tampoco sería comercial la secazón de Bacalao (*Polyprion oxigencios*), porque esa especie no pertenece, como parece indicarlo el nombre popular chileno, a la familia de las gadideas, que es la única que hasta la fecha ha proporcionado buen material para el valioso bacalao seco, sino a la familia percidea. Ade-

más el clima lluvioso de Juan Fernández impide la secazón natural del pescado, que es lo indispensable para obtener mercadería de primera clase.

De gran importancia es la pesca de la langosta, de la cual se extraen anualmente entre setenta mil a noventa mil piezas.

La pesca de la langosta se encuentra hoy día exclusivamente en manos de la firma Recart y Doniez, a quien pertenecen todos los botes motores, las cajas flotantes de almacenamiento, las instalaciones correspondientes en tierra y además dos goletas provistas de motor. Tienen ocupados cuarenta a cuarenta y cinco pescadores, los que salen a trabajar siempre de a dos en cada bote.

La pesca se verifica con nazas de construcción muy sencilla.

Las langostas traídas a puerto se depositan para su almacenamiento en grandes cajas flotantes, donde aguardan la llegada de las goletas ya mencionadas que las conducen a Valparaíso.

En la *Bahía de Talcahuano* hay trescientos cincuenta botes pesqueros. Las especies principales son: Pescada, Sierra, Pejerrey, Cabrilla, Congrio, Sardina, Anchoa, Corvina, Lenguado, Blanquillo, Pejegallo, Cholga y Choro.

La cantidad total de pescado desembarcado en el año pasado en Talcahuano, conforme a las estadísticas existentes, es dos y medio millones de kilos.

Pero estas cifras no proporcionan un cuadro exacto de la pesca de la bahía de Talcahuano, y esto

por diversos motivos; las condiciones deficientes del puerto y mercado pesquero en Talcahuano, inducen seguramente a muchos pescadores a desembarcar y vender su producto en algún otro punto de la bahía. Otras cantidades considerables son convertidas en pescado seco en las casas de los pescadores y escapan al registro estadístico. Finalmente las cifras comprenden sólo las cantidades registradas para el pago de las primas.

Pero existen allí grandes cantidades de peces que no se pescan, porque no tendrían salida. Así, por ejemplo, hemos pescado nosotros con nuestra red de arrastre grandes cantidades de Blanquillo, un pescado muy bueno, especialmente para la ahumazón, que ni siquiera figura en la lista de la estadística. Mucho mayor es aún la diferencia en la Sardina y en la Anchoa entre las enormes existencias que se observan en aquellos mares, y las pequeñas cantidades realmente extraídas. Mientras que aquí se les utiliza principalmente como carnada para la pesca de otras especies, en otros países este pequeño pescado es muy apreciado, tanto para el consumo de fresco, como también para conservas, sardinas en aceite y Anchoas en sal. Estas conservas son un artículo de mucha duración y apetecidos en el consumo mundial.

Tal vez en la misma abundancia se encuentra aquí la pescada (*merluccius gayi*) que no se explota en mayor escala, por que no encuentra mercado.

Es tanta la riqueza de peces en esa bahía que se hace necesario tomar algunas medidas para sacarles mayor provecho del que hasta la fecha han dado.

En la parte siguiente de mi relación daré algunos pormenores sobre lo que conviene hacer.

En *San Vicente* tienen su domicilio ciento cinco botes pesqueros, de los cuales veinticinco son provistos de motor.

Las principales especies son: Congrio, Pescada, Sierra, Corvina, Sardina, Anchoa, Cabrilla, Peje-rey, Furel, Machuelo, Choro y Erizo.



San Vicente.—Muelle pesquero y botes a motor

El total de la pesca que se desembarcó en San Vicente en el año pasado es de dos y medio millones de kilos.

En general las condiciones pesqueras en la bahía de San Vicente son parecidas a las de Talcahuano. Enormes cardúmenes de Sardinias y de Anchoas son atacadas desde arriba por grandes can-

tidades de pájaros y desde abajo por cantidades, aún mayores de Pescadas, Sierras y Corvinas. También aquí se pescan esos peces grandes con mucha facilidad, mientras embisten, como ciegos, contra los cardúmenes de sardinas.

Los veinticinco botes motores existentes en San Vicente, demuestran que aquellos pescadores son bastante progresistas. Sus embarcaciones son buenas y muy marineras. Forman una colonia pesquera con viviendas en terrenos proporcionados por el Estado, donde también secan los pescados que no pueden vender en el mercado.

En el tiempo de nuestra estadía en Talcahuano y San Vicente los precios del pescado eran muy bajos. Por la docena de Pescadas grandes se pagaban \$ 0,80 y la docena de Sierras grandes valía un peso. En ocasiones de pesca muy abundante, la fábrica de conservas pagaba según se nos ha dicho, sólo \$ 0,40 por la docena de Sierras grandes.

Con estos precios bajos es muy explicable que vengan vapores desde Valparaíso en busca de pescado.

En el *golfo de Arauco*, hay domiciliados doscientos ochenta y seis botes pesqueros. De estos botes hay diez provistos de motor. Se pescan principalmente las siguientes especies: Pescada, Róbalo, Cabrilla, Congrio, Corvina, Sierra, Pejerrey, Tollo, Machuelo, Blanquillo, Lenguado, Sardina y Anchoa.

Según la estadística se desembarcan anualmente más de dos millones de kilos. Sin embargo, de las cifras anotadas es imposible deducir la riqueza real de peces en aquel golfo. Pues no sólo quedan sin

explotarse las enormes cantidades de sardinas y Anchoas, cuya existencia hemos podido observar día a día, sino que también las demás especies son explotadas en escala reducida y con métodos bien primitivos. Mediante algunas mejoras en los métodos de pesca podrían obtener resultados muy superiores.

Un acontecimiento muy singular que se repite regularmente en todos los veranos en distintos puntos del golfo, es la varazón de grandes cantidades de Gibias moribundas, hecho, que pudimos observar en la Isla Santa María.

No está claro si en este acontecimiento interviene alguna enfermedad u otras causas. Si en Talcahuano se llega a instalar una fábrica de harina de Pescado, como lo supongo, ésta probablemente podrá dar aprovechamiento a esas Gibias muertas.

Fábricas de conservas en Talcahuano, San Vicente y derredor del golfo de Arauco

En las inmediaciones del actual puerto pesquero en *Talcahuano*, hay un frigorífico, fábrica de conservas y de hielo, de propiedad de los señores Pucci y Maritano. Este establecimiento congela el pescado según el sistema danés «Ottesen» y da un producto, que no se puede distinguir, de pescado completamente fresco.

Una fábrica de conservas bastante importante poseen en *San Vicente* los señores Solá Hnos., la que también produce todos los artículos anexos que necesita, como tarros y cajones. Los desperdicios del pescado son convertidos en harina de pescado

que tiene muy buena salida como alimento para aves.

Es de lamentar que la producción de sardinas en aceite, cuya materia prima es la sardina *Lycengraulis grossidens*, que parece se presta muy bien para el objeto, sea tan insignificante. Los propietarios de la fábrica se quejaron que en Chile no tienen salida los productos hechos en el país, que lo demuestran por su etiqueta.

En *Tubul* hay un establecimiento de secazón de pescado, perteneciente al señor Armando Fouque. Se utilizan sólo Tollos y Pejegallos, que vienen en su mayoría de Santa María. Sus productos tienen buena demanda.

En *Llico* hay otro establecimiento de secazón de pescado, perteneciente al señor Lesmes Pascual. Trabaja en forma parecida al de Tubul.

En las proximidades de la *Isla Mocha*, el fondo del Mar está cubierto de piedras y plantas, y por eso es inapropiado para la pesca con redes de arrastre. Por eso en nuestra visita pudimos efectuar sólo dos tiros con el Trawl de Hamburgo con resultados mediocres.

A juzgar por estas pescas, parece que la riqueza pesquera en las vecindades de la Isla, en la época de nuestra visita, es bastante pobre. Posiblemente daría allí mejores resultados la pesca con anzuelos.

En la región de *Corral* se encuentran domiciliados ciento veinte y dos botes de pesca, de los cuales hay diez provistos de motor.

Los principales peces y mariscos son: Congrio, Corvina, Sierra, Pejerrey, Liza, Robalo, Choro y

Erizo. El total de la pesca anual, lo da la estadística con cuatrocientos mil kilos.

Esta región no es tan rica en peces como la de Talcahuano y la del Golfo de Arauco.

En San Carlos cerca de Corral hay un establecimiento ballenero del cual hablaré más detalladamente en otra parte de esta relación.

En *la región de Chiloé* tenían su domicilio doscientos veinticinco botes pesqueros.

Las especies más importantes son: Ostra, Choro, Cholga, Centolla, Erizo, Robalo, Pejerrey, Congrio, Cabrilla, Sierra, Liza y Corvina.

En el año pasado la extracción de mariscos ha sido de cuatro y medio millones de kilos y la de pescado de ciento veinticinco mil kilos.

Hemos visitado allí los siguientes puntos: *Calbuco, Chidhuapi, Tabón, Mechuque, Dian, Curaco, Bahía, Chincui y Puerto Montt*. Con nuestra red de arrastre hemos sacado allí enormes cantidades de Erizos, Camarones y Jaivas.

Las estadísticas existentes y nuestras propias investigaciones demuestran que los mares de Chiloé son extraordinariamente ricos y que proporcionan productos apetecidos y de gran valor, como lo son las ostras, los choros, las centollas y los erizos. Esa región merece atención especial.

De las ocho fábricas de conservas existentes en Calbuco he visitado la de don Carlos Oelekers y la del señor Jorge Ditzel, que conservan en tarros de hojalata, principalmente mariscos y pescados. Ambos propietarios demuestran el mayor interés por la conserva de Centollas.

Las posibilidades de un futuro desarrollo de la pesquería en Chile

Antes de haber proposiciones de un mayor desarrollo de la pesquería marítima en Chile, hay que formarse concepto cabal y claro acerca de las condiciones naturales y comerciales, que los hagan posible o lo justifiquen. Para eso habrá que hacerse las siguientes preguntas:

- ¿Existen buenos peces en cantidad suficiente?
- ¿Son los pescadores chilenos apropiados para servir a un mayor desarrollo de la pesquería?
- ¿Habrá mercado para los productos de una pesquería aumentada?

PRIMERO.—LOS PECES

Conforme a las observaciones recogidas, a la estadística y a las literaturas existentes, son las siguientes especies objeto de la pesquería anual: Pescada, tres y medio millones de kilos; Congrio colorado, y Congrio negro, dos millones de kilos y Corvina, un millón de kilos; Machuelo, Robalo y Furel, cada uno, entre medio a un millón de kilos; Sierra, Cojinoba, Cabrilla, y Albacora, cada uno, entre trescientos a quinientos mil kilos; Cabinza, Pejerrey, Blanquillo, Pejegallo, Roncadores, Sardinas, Liza, Rollizo, Tollo, y Lenguado, cada uno, entre cien mil a trescientos mil kilos y diversas otras especies de menor importancia. El total de pescado extraído pasa de once millones de kilogramos.

Desgraciadamente aún no se le concede en el país

el mérito que tiene el pescado, que en la mayoría es de muy buena calidad. Sólo el Congrio, la Corvina y el Pejerrey son apreciados. Pero seguramente también el Robalo, la Cojinoba, la Cabrilla, la Albacora, la Cabinza, el Blanquillo, la Liza, el Lengado, y la Sardina son pescados de primera calidad, si se les prepara en forma apropiada. La pescada de la cual se saca anualmente la cantidad de tres a cuatro millones de kilos, podría una vez que se haya aprendido a guisarla como es debido, reemplazar aquí el rol que tienen en Europa sus congéneres, el Bacalao y el Egrefin, que son un verdadero alimento de las masas.

Las cantidades de peces que viven en los mares de Chile son enormes. Hoy días los tres mil pescadores, repartidos en el litoral chileno, podrían multiplicar su producción, si tuvieran mercado para ella.

SEGUNDO.—LOS PESCADORES

Así como ya se distingue la raza chilena por su inteligencia, también en los pescadores la he podido constatar. El reproche de que con frecuencia son objeto, de ser flojos, lo estimo, en general, muy injusto. Es natural, que también entre los pescadores al igual que como entre todos los seres humanos, haya flojos. Pero en realidad, en mucho de los puntos visitados, no he podido menos que admirar a los pescadores, que, muchas veces, por una recompensa bien exigua, exponen su salud y hasta sus vidas en desempeño de su trabajo, cuyo producto, a veces, ni siquiera encuentra colocación.

Tengo fe completa, que el pescador chileno será

capaz de aprovechar la enseñanza o consejo que se le dé para aumentar su producción.

TERCERO.—COLOCACIÓN DEL PRODUCTO PESQUERO

La colocación del producto pesquero es el punto que está menos desarrollado en Chile. Es exactamente la misma situación, como la hemos tenido veinticinco años atrás en Alemania. Por un lado, el pescador que no puede encontrar colocación remuneradora para su producción, que ha logrado obtener con grandes sacrificios y peligros, de que el habitante moderno de la ciudad ni siquiera se puede dar cuenta, y por el otro lado, el consumidor que no puede encontrar pescado barato, porque falta la organización comercial que se lo pueda proporcionar.

Felizmente también en Chile será posible encontrar el camino y los medios para crear una organización semejante.

Naturalmente una población de cuatro millones, de los cuales sólo un millón vive en ciudades grandes, no podrá consumir tanto pescado como por ejemplo Inglaterra, con sus cuarenta y dos millones de habitantes de los cuales sólo en la capital, Londres viven siete millones. Pero de todos modos, con una organización adecuada, se podrá colocar en Santiago, Valparaíso, Iquique, Antofagasta, Talca, Concepción, Temuco y Valdivia grandes cantidades de pescado. El sobrante debe exportarse. En los países vecinos, Argentina, Perú y Bolivia, sin duda, encontrarán mercado buenas cantidades de pescado. Artículos de mercado mundial, como An-

choas en sal, Sardinias en aceite y otras conservas en tarros, como también harinas y aceite de pescado se pueden exportar a otros continentes.

En este sentido podría servirnos como modelo la Islandia, que, con cien mil habitantes, exporta anualmente en productos de pesquería por valor de ciento a ciento cincuenta millones de pesos.

Medidas para impulsar el desarrollo de la pesquería marítima

La cuestión de mejoramiento de los métodos de pesca, para obtener mayor rendimiento, no es por ahora de mucha urgencia, porque los tres mil pescadores existentes, podrían, ya hoy día, aumentar con los aparejos de que disponen, mucho más la producción, siempre que tuviera la mercadería salida correspondiente. Sólo con el aumento de la demanda, la cuestión de mayor producción, será de urgencia.

a) PESCA CON RED DE ARRASTRE

Podría creerse que la implantación del uso de la red de arrastre, que hoy día emplean miles de vapores pesqueros en sus faenas en los mares de Europa, sería la más indicada para aumentar la producción de la pesquería en Chile. Sin embargo, a raíz de mis observaciones y estudios sólo puedo aconsejar, que no es conveniente el uso de esos aparejos en las costas de Chile. Los motivos, que para ello tengo, son los siguientes:

Con la red de arrastre sólo se puede pescar has-

ta unas profundidades de doscientos cincuenta a trescientos metros. En los mares chilenos se encuentran tales profundidades muy cerca de la costa. De modo que sólo una parte relativamente muy angosta quedaría para el uso de las redes mencionadas. Pero es el uso que, según pudimos comprobar en nuestras investigaciones, el fondo del mar se encuentra sembrado de piedras y plantas, de tal manera, que en esos parajes, la pesca con red de arrastre es poco menos que imposible.

Por conveniencia propia los pescadores se verían obligados a trabajar en las playas arenosas y bajas. Nuestras investigaciones han demostrado, que en esas partes se pueden sacar grandes cantidades de pescados, los que sin embargo, en su gran mayoría, son compuestos de ejemplares demasiado jóvenes. Las playas son «Piezas de Niños». La pesca regular con redes de arrastre llevarían a una rápida destrucción de las valiosas existencias de ellos.

b) LA PESCA CON REDES FLOTANTES Y DE CALAR

La pesca con redes flotantes, con redes de calar y con redes de tiro, ya hoy se ejercita en muchas partes con buenos resultados. Las formas de esas redes, en su mayoría ya están bien adaptadas a las condiciones especiales de cada lugar. Fácil sería introducir su uso en aquellos lugares, donde aún no se empleen.

c) LA PESCA CON ANZUELOS

La gran mayoría del pescado producido por la pesquería marítima en Chile, es capturada por anzuelos.

Según toda previsión, parece que también en el futuro, la pesca con anzuelo conservará en Chile el rol más importante. Para la explotación en grandes profundidades y fondos rocosos, se presta de preferencia el anzuelo, y tenemos el ejemplo de Noruega, cuyas costas tienen configuración muy parecidas a la de Chile, que nos demuestra, que con el anzuelo que allí aún hoy día desempeña el rol más importante en la pesquería del país, se pueden obtener resultados muy grandes. Es de advertir que Noruega ocupa entre los países de Europa, el segundo lugar en importancia pesquera.

Los métodos usados en Chile en la pesca con anzuelo son buenos y muy bien adaptados a las condiciones locales y a las especies a pescar. No hay necesidad inmediata de mejorarla, sin descuidar naturalmente, posibles progresos en el extranjero.

Hasta cierto punto es de celebrarlo que no venga al país la pesca de arrastre con vapores, pues ésta arruina, como se ha visto en otros países a los pescadores menudos.

No quiero dejar sin mencionar que un Estado, que mantiene una floreciente marina, debe tomar en cuenta al gremio de pescadores, que es el que puede proporcionar el mejor material de hombres a una marina de guerra. La historia nos enseña que todavía ninguna nación ha llegado a ser gran potencia naval, que no haya seleccionado su marinería de entre una buena flotilla pesquera. Los mejores ejemplos los tenemos en el pasado en los Países Bajos y en el presente en Inglaterra y en el Japón.

Las medidas del Estado para ayudar a la explotación pesquera actual deben dirigirse hacia el me-

joramiento de las embarcaciones, introducción de motores, mejor preparación del pescador y mejoramiento general del mercado pesquero.

Mejoramiento de las embarcaciones e introducción de Motores

En algunas partes de la costa chilena ya hay buenos botes de pesca, que son muy marineros. Pero en la mayoría de los puntos pesqueros se ven botes muy miserables. Sería conveniente emprender poco a poco, una repartición sistemática de los botes buenos desde aquellos lugares, donde se construyen, a los que carecen de ellos. Esto se obtendría con mayor facilidad, si se acordara, que los préstamos, que ha de dar una Caja de Crédito Pesquero, se concedieran sólo a tipos de botes expresamente aceptados por el Gobierno.

Embarcaciones mayores de pesca como las que se usan, en otros países, sólo se pueden adaptar, una vez, que se hayan construído puertos pesqueros.

Muy urgente estimo la introducción de motores en los botes de pesca chilena. Si el pescador pudiera ocupar el tiempo que hoy día pierde en el trabajo de remar a vela en el ejercicio de la pesca, propiamente dicho, se verá que con la sola introducción de motores se aumentaría considerablemente la producción pesquera.

El mayor impulso en la introducción de motores en las faenas de pesca sólo se podría obtener mediante la concesión de créditos del Estado.

Instalación de una Escuela de Pesca

Los pescadores chilenos, tal como sucede en muchos otros países, no reciben para el ejercicio de su profesión, otra enseñanza, que la de su padre o algún otro pescador lugareño. Si se considera que éstos a su vez, sólo en raras ocasiones han salido de su estrecho campo de acción, se comprende que poco o nada pueden saber lo que pasa más allá en el sentido de la pesquería. Este inconveniente que entorpece el progreso de las actividades de pesquería, se subsana hoy día, en casi todos los pueblos pesqueros, con la instalación de Escuelas de Pesca.

Para Chile estimo como muy necesario la instalación de un establecimiento semejante, el que debería tener su asiento en Talcahuano, donde los pescadores pueden conocer también la gran diversidad de métodos de pesca de aquella región. Deberían ser enviados desde los principales puntos pesqueros, por cuenta del Estado, pescadores jóvenes e inteligentes a la Escuela de Talcahuano, corriendo el Estado también con los gastos de alojamiento y manutención.

Instalación de una Estación Biológico-Experimental de pesquería y la adquisición de un vapor de investigaciones

Para continuar las investigaciones, que yo he iniciado, sobre los peces y mariscos que viven en las costas chilenas, estimo de urgente necesidad, la fundación de una Estación Biológico-Experimental que ha de crear bases seguras para el futuro desa-

rrollo de la Pesquería en Chile. Propongo instalar este establecimiento en Talcahuano que es el centro principal de la Pesquería Chilena y donde además hay que resolver una cantidad de problemas interesantes, tanto de aspecto científico, como económico.

A esto se agrega que en la Isla de Los Reyes, hay disponible un edificio de la ex-estación de radio de la Armada que ha sido ofrecida al Ministerio de Fomento, que se podría aprovechar para el establecimiento en referencia.

La estación Biológico-Experimental, no podría llevar a efecto su cometido, si a los especialistas no se les pone a disposición un vapor de investigaciones, que entre otras cosas, también tendría que servir para la confección de la carta pesquera.

El personal ocupado en la Estación Biológico-Experimental de Pesca y del vapor de investigaciones, podrá dar una gran parte de las clases en la Escuela de Pesca.

Construcción de puertos y mercados pesqueros

Ya he repetido varias veces, que los pescadores chilenos actualmente existentes, podrían aumentar considerablemente su producción si estuvieran en situación de poderla vender. Algunos de los motivos de esta situación los encontramos en la falta de puertos y mercados pesqueros. Si se quiere impulsar el desarrollo de la pesquería chilena, es primera condición que construyan tales instalaciones.

En *Iquique*, como ya hemos hecho mención, debe construirse un pequeño puerto pesquero con instalaciones anexas para mercado.

En *Antofagasta*, sería de desear la construcción de un galpón sencillo para el pescado desembarcado.

En *San Antonio*, debería hacerse un pequeño galpón para las ventas y el embarcamiento y expedición del pescado.

En *Valparaíso*, las condiciones son muy malas y no es posible que continúen así. Hay que instalar inmediatamente un puerto y mercado pesquero. Afortunadamente existen en Playa Portales terrenos apropiados para el caso.

En las peores condiciones se encuentra *Talcahuano*. Si se considera que en Talcahuano y San Vicente se han desembarcado en mil novecientos veintiocho más de cinco millones de kilos de productos de la pesquería marítima, cifra, que según la estadística representa casi la mitad de la producción de Chile y si además se toma en cuenta que toda esta enorme cantidad se ha despachado desde Talcahuano hacia el interior, es realmente admirable que esto, a pesar de la falta de instalaciones adecuadas, se haya podido llevar a efecto. Esta situación no debe continuar en ningún caso, porque además, también las condiciones de higiene lo exigen perentoriamente. Propongo construir inmediatamente en el sitio donde actualmente se desembarca el pescado un galpón provisional que sirva de mercado para el pescado, para construir más tarde un puerto y mercado pesquero, de bastante extensión y con desvío de la línea férrea, en el Morro y en la Isla de los Reyes. También recomiendo hacer en esta isla una población de pescadores para todos

aquellos que hoy día se encuentran diseminados en Talcahuano y otros puntos de la Bahía.

Instalaciones de frigoríficos

A fin de poder conservar en buen estado de aprovechamiento aquellas cantidades de pescado que en casos de grandes rendimientos exceden del consumo diario y para conservar pescado que ha de servir de carnada en los tiempos de escasez, es necesario construir, en los puntos donde convenga, establecimientos frigoríficos. Estos lugares son, según mi opinión, en primer lugar Talcahuano, después Iquique, Antofagasta y Coquimbo.

Para el caso, hoy día, sólo se toma en consideración el sistema «Ottesen», porque el pescado congelado por este procedimiento no tiene, después de descongelado, diferencia alguna con pescado completamente fresco.

Instalación de una fábrica de harina de pescado

Para el aprovechamiento de todos los desperdicios del mercado pesquero y de las fábricas de conservas, como también, naturalmente, para el aprovechamiento íntegro del rendimiento de las faenas pesqueras, es decir de aquellos pescados que no pueden servir para el consumo del hombre, hay necesidad de fundar una fábrica de Harina de Pescado, que produce un alimento excelente para los animales domésticos, que puede constituir, después de atender las necesidades del país, un artículo de exportación.

Tratándose del caso especial de Talcahuano, una fábrica aprovecharía ante todo, las enormes cantidades de pescados y gibias muertas, que flotan en toda la bahía, corrompiendo las aguas con su descomposición.

Mejoramiento de las condiciones de transporte

Muy deficiente son en Chile las condiciones de transporte del pescado. La Dirección de Ferrocarriles debe poner sin falta, como también se ha hecho en Alemania y otros países europeos, carros refrigerados y frigoríficos. Para transportar pescado a distancias grandes, hay necesidad de carros frigoríficos. Especialmente son necesarios tales carros si se desea exportar el excedente de la producción pesquera a los países vecinos.

También debieran mejorar las combinaciones de aquellos carros que corrientemente se ocupan para transportes de pescado.

Para los transportes de pescado a los mercados que he recomendado establecer en Valparaíso y en Talcahuano desde los puntos vecinos, deberían ocuparse lanchas rápidas a motor. Esas lanchas debe ponerlas y explotarlas la Administración de los mercados en referencia.

Medidas para aumentar el consumo pesquero en el interior

La necesidad principal para dar mayor desarrollo a la pesquería chilena, es el mejoramiento de organización del consumo de pescado en el interior.

Hay que convenir que Santiago posee en su Mer-

cado Central instalaciones buenas y limpias para la venta de pescado. Pero una ciudad de medio millón de habitantes, y aún más, si es tan extendida como lo es Santiago no puede proveerse de pescado desde un solo punto.

Recomendaría que se procurara establecer en Santiago y en Valparaíso en calles centrales de mucho movimiento, una pescadería modelo, que podría servir, como tal a nuevos establecimientos, en el cual debería venderse, a precios bajos toda clase de pescado, incluso aquél, que aún no está introducido en los mercados. Debería venderse allí también pescado partido en las formas y condiciones como lo desee el cliente; en filetes, en chuletas para asado, etc. En pescaderías de esta especie también debería tenerse en venta toda clase de pescado preparado, como salado, ahumado, escabechado o seco y también conservas de pescado y mariscos en tarros.

Cada pescadería debe tener una gran vidriera, muy bien adornada, en la cual se han de presentar todos los productos pesqueros de tal manera que despierte el apetito e inciten a la compra.

En conexión con estas pescaderías o en otra parte apropiada, debería instalarse, en Valparaíso y en Santiago un «*Restaurant de pescado*», según el modelo de los «*fried fish shop*» ingleses, en los cuales, por muy poco dinero, tal vez por unos cincuenta a setenta centavos, se puede obtener una comida para satisfacción completa, consistente en una gran porción de pescado frito acompañado de abundante cantidad de papas fritas, todo lo cual puede consumirse allí mismo o ser llevado a su casa. En In-

glaterra existen hoy día treinta mil negocios de esta especie.

No todas estas empresas pueden o deben ser creadas por el Estado. Más bien debe formarse alguna Sociedad, que fuera del comercio pesquero al menudeo, también se dedique al comercio pesquero al por mayor, extendiendo sus actividades hasta la fabricación de conservas a base de productos pesqueros. Parece que hay en perspectiva, aquí en Santiago, la formación de una Sociedad de fuertes capitales para el objeto.

Propaganda para aumentar el consumo de la pesca

Todas las medidas propuestas hasta ahora para aumentar la producción pesquera no tendría objeto alguno, si no lograra despertar mayor interés para el consumo casero de productos pesqueros o, donde esto ya existe, para aumentarlo.

Para esto se necesita, ante todo, que las dueñas de casas conozcan las muchas formas como se puede guisar el pescado y que, acompañado de verduras, tallarines, arroz, etc., puede constituir una comida completa. En Alemania hemos logrado alcanzar este objetivo con la distribución de libritos que contienen las recetas para diversas maneras de guisar el pescado.

Recomiendo igual medida para Chile. Gracias a la amable cooperación de dos señores de esta capital, se encuentra listo el material para un librito parecido para la cocina chilena.

En Alemania hemos tratado de profundizar la acción del librito, mediante cursos de enseñanza,

que hacen las profesoras de labores domésticas en los establecimientos del ramo, conforme a las recetas del librito. Recomendaría hacer otro tanto en Chile, dando en las ciudades grandes clases especiales para preparar y guisar pescado. Esta enseñanza debe ser gratuita para todas las participantes, las que tienen el derecho de consumir el guiso preparado por ellas, allí mismo, o pueden llevárselo a sus casas.

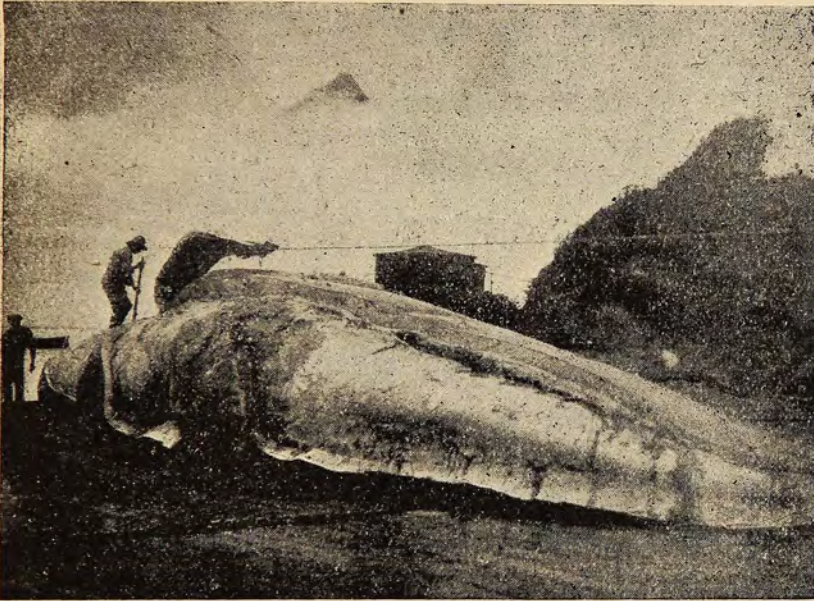
Es de gran importancia, conseguir para el caso, también la cooperación de la prensa, como lo hemos obtenido también en Alemania. Dado el alto nivel de la prensa chilena y el interés y la comprensión que ya hoy día en frecuentes artículos demuestra tener acerca de las cuestiones pesqueras, es de esperar, que, con frecuencia haga ver, en artículos apropiados, el gran valor del alimento con pescado, en el sentido de la salubridad. De gran efecto también es el empleo de carteles apropiados.

En Alemania hemos encontrado, que tales propagandas resultan de mayor eficacia si son hechas de parte oficial. Aconsejo que también en Chile tome el Estado a su cargo la propaganda para el consumo del pescado.

Caza de ballenas

He visitado el establecimiento de explotación ballenera en San Carlos y encuentro que está muy bien instalado. Las ballenas que generalmente son cazadas por los vapores balleneros a una distancia de unas cuarenta a sesenta millas de la costa, son arrastradas por éstos hasta el establecimiento, don-

de una vez en tierra, son despedazadas. Se aprovecha íntegramente: la gordura para aceite que también es extraído de la carne y de los huesos. Después esta carne se convierte en harina que sirve como alimento para animales y para abono. De los huesos se hace harina de hueso que sirve para abono. El consumo de esos productos aumenta en el



Corral, San Carlos.—Beneficiando una ballena

país de año en año y hoy día ya sube a un cincuenta por ciento de la producción total. El resto se exporta.

La política de cobrarle a la compañía un fuerte impuesto por cada ballena cazada, lo estimo inconveniente. Empresas prósperas deberían ayudar en los gastos de la nación mediante contribuciones in-

directas. Impuestos directos sobre la materia bruta entorpecen la iniciativa.

En mi carácter de miembro de la «Comisión internacional ballenera» estoy en condiciones de conocer bien la situación de la caza de ballena. Sé que hoy día, el noventa por ciento de todas las ballenas que se cazan en el mundo que son anualmente unas



Corral, San Carlos.—Ballena hecha trozos

veinte mil con una producción de aceite de un millón de barriles, ya no es beneficiado en establecimientos terrestres sino en establecimientos flotantes, llamados buques de cocimiento que hoy día son vapores de unas quince mil toneladas, los que pueden seguir, con los vapores cazadores las inmigraciones de las ballenas.

Para facilitar a la Compañía Ballenera de Co-

rral la modernización de sus embarcaciones que, a mi juicio, lo necesita indispensablemente, recomendando derogar la ley que establece impuestos especiales por cada ballena cazada.

Pesca fluvial

Dada la premura del tiempo de que he podido disponer, sólo muy poco he podido ver de la pesca fluvial. Los ríos del sur de Chile, hasta donde he podido apreciar, me parecen muy apropiados para la repoblación con especies salmonideas. Para los grandes lagos del sur recomiendo traer algunas de las truchas lacustres (especies salmonideas) de Norte América o de Europa.

El establecimiento de Piscicultura de Lautaro que he visitado, posee diez y ocho lagunas artificiales y buena sala de incubación, en la cual se puede incubar, a la vez, uno y medio millones de ovas. En el último año se ha producido allí trescientos cincuenta ovas de salmón del Rhin, ochocientas mil ovas de Trucha salmoneada y cuatrocientas mil ovas del salmonete arcoiris, que se distribuyeron, en forma de ovas y alevines en diversos ríos de la República.

El establecimiento me ha gustado mucho. Sus instalaciones son apropiadas y su dirección es buena.

Organización de un servicio administrativo de pesca

Para llevar a término todas las medidas que propongo: Propaganda para extender el consumo. construcción y explotación de puertos y mercados pesqueros, instalación de una Estación Biológico-

Experimental de Pesquería, la de una Escuela de Pesca, los trabajos de investigaciones con el vapor especial, concesión de empréstitos para el mejoramiento de embarcaciones pesqueras, introducción de motores, garantías para la devolución de esos valores, mejoramiento de los aparejos de captura, es indispensable crear un Servicio administrativo especial, cuya dirección no tenga otros asuntos que atender, que el desenvolvimiento de la pesquería, el comercio y el consumo pesquero. Por lo tanto aconsejo, con insistencia, organizar un servicio semejante, a la brevedad posible.

PALABRA FINAL

Es un programa abundante y son muchos los deseos que propongo para el futuro desenvolvimiento de la Pesquería chilena. No es mucho el dinero que se necesita para cumplirlos; con pocos millones de pesos se podrán crear todos los pormenores propuestos. Pero mucho trabajo se necesita para llevar a término lo que propongo. Deseo que se encuentren los hombres capaces de hacerlo. Cuando esto suceda, no lo dudo que, una vez que se dé término a los trabajos por mí propuestos y principien a palpase sus efectos, habrá llegado una era nueva para la pesquería chilena, para bien de los buenos y valientes pescadores; pero también, para el bien de todo el pueblo chileno, a quien, con ello, se proporcionará un alimento, que hasta ahora no se había apreciado en lo que merece, pero el que, en buen gusto, valor alimenticio y de salubridad, no es superado por ningún otro.
