



EL VÍNCULO INDICACIONES GEOGRÁFICAS–ALIMENTOS MARINOS DESDE LOS RÍOS RAPEL, CACHAPOAL Y TINGUIRIRICA (SIGLOS XVI-XXI)

THE GEOGRAPHICAL INDICATIONS–SEAFOOD LINK FROM RAPEL, CACHAPOAL AND TINGUIRIRICA RIVERS
(16TH–21ST CENTURIES)

Mg. Diego Ignacio Jiménez Cabrera*

Universidad de Santiago de Chile
Santiago-Chile
diego.jimenez.cabrera@gmail.com

FECHA DE RECEPCIÓN: 14 julio 2017 – **FECHA DE ACEPTACIÓN:** 10 septiembre 2017

RESUMEN: El establecimiento del origen y métodos de protección de las cualidades únicas de los alimentos marinos son procesos complejos. Los desplazamientos de cardúmenes, así como la identificación de la consistencia del vínculo de la pesca de agua dulce con la cultura de la región de O'Higgins constituyen los factores más difíciles de la relación entre territorio y producción tradicional. En este artículo se estudia la valoración histórica de peces específicos de los ríos Rapel, Cachapoal y Tinguiririca (róbalo, lisa y pejerrey), la desembocadura del Rapel y las secciones de baja marea de la región de O'Higgins (róbalo y corvina) entre los siglos XVI al XXI.

PALABRAS CLAVES: Alimentos marinos – Colchagua – Originalidad – Indicaciones geográficas

ABSTRACT: The definition of origin and protection methodologies of seafood unique qualities are complex processes. Shoals shifting as well as the identification of consistency grade of the bond between fresh water fishing and the culture of O'Higgins region constitute the most difficult factors in the territory-traditional production relation. In this paper we study the historical assessment of specific kind of fishes from Rapel, Cachapoal and Tinguiririca rivers (bass, mullet and silverside), the mouth of Rapel and the O'Higgins region low tide sections (bass and sea bass) since the 16th until the 21st centuries.

KEY WORDS: Marine foods – Colchagua – Originality – Geographical indications

1. INTRODUCCIÓN

Las indicaciones geográficas (IG) son especialmente relevantes en la actualidad. En un mundo cada vez más globalizado, se generan reacciones cada vez más fuertes por la valoración de lo local, lo identitario, lo tradicional. En efecto, los agroalimentos ocupan un espacio cada vez mayor en los

* **Correspondencia:** Nueva San Martín 65, Departamento 505, Condominio Santiago Downtown, Santiago, Chile.

Proyecto FIC-R. "Rutas de la Patria Nueva" (Enero de 2016-Diciembre de 2016).

Proyecto GORE ID 30428173-0. Ejecutado en conjunto con la Universidad de Santiago de Chile.

Becario Doctorado Nacional 2017 CONICYT. Código 21170139. Programa Doctorado en Estudios Americanos Universidad de Santiago de Chile, Santiago, Chile.

encadenamientos productivos orientados a enlazar culturalmente el turismo con la gastronomía, la artesanía, la agricultura y, en casos calificados, la piscicultura. No obstante, parte esencial de este proceso consiste el ámbito territorial en el cual los productos y alimentos que se suponen identitarios se desarrollan, y cómo se conjugan estos con el conocimiento altamente especializado y aplicado en la transformación de insumos ubicados en una región geográfica específica en un producto de la mayor calidad¹. En este sentido, las IG buscan proteger no solo una región geográfica en sí misma, sino en cuanto a su relación con una comunidad que ha formado un saber especializado que sólo adquiere sentido cuando este se convierte en una tradición productiva que pasa a ser sujeto de un proceso histórico espacio-temporal continuo (aunque no por eso lineal), sino de innumerables iteraciones que consolidan productos que gozan de fama y prestigio cimentados sobre características únicas social y geográficamente construidas².

En vista de lo anterior, el presente estudio tiene por objetivo estudiar la capacidad con que cuentan las cuatro especies enunciadas al principio de convertirse en entidades a proteger mediante una IG. Para esto, la presente investigación se enfocará en desarrollar tres áreas relevantes: 1) los cronistas coloniales, quienes proporcionan pistas importantes de las características organolépticas de los cuatro productos de nuestro interés (corvina, róbalo, liza y pejerrey); 2) los naturalistas del siglo XIX, quienes condujeron, con apoyo decidido del Estado chileno, la construcción y ponderación de regiones geoeconómicas en cuanto entidades con potencial de explotación y desarrollo productivo, y; 3) la prensa del siglo XX y XXI, los cuales posicionaron a nuevos actores sociales que han contribuido a diferenciar identitariamente a la actual región de O'Higgins del resto de Chile en el ámbito piscicultura, especialmente en su papel de agentes que condicionan el entorno natural y cultural de la región.

La hipótesis que se propone en esta investigación consiste en que, si bien es cierto que las cuatro especies fueron valoradas durante cuatro siglos en cuanto al sabor, calidad y suavidad de su carne, su enlace a las provincias de Colchagua, Cachapoal y Cardenal Caro como uno de los factores explicativos de sus cualidades especiales sólo emerge en el siglo XX, a partir de un trabajo sistemático de la prensa en cuanto productor e intérprete de eventos y procesos³ que posicionaron a los clubes de pesca y caza como actores relevantes en la discusión provincial y regional sobre pesca deportiva, pesca productiva y turismo vinculados de forma específica a la identidad de la región y sus provincias.

El método de investigación a emplear está enmarcado en un diseño no experimental cualitativo, basado en la hermenéutica. Las principales fuentes a emplear, en este caso, es el discurso de cronistas, los informes de los científicos naturalistas del siglo XIX y las notas de la prensa regional de los siglos XX y XXI.

2. EL SENTIDO SOCIAL Y GEOGRÁFICO DEL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS PISCÍCOLAS

El origen de los productos, en el marco de una IG, refleja un nivel de balance entre la intervención humana en la producción de un bien, ya sea agroalimentario o artesanal, con una clara inclinación a favor del factor geográfico como el componente que dota al producto de calidad y características únicas, a diferencia de la Denominación de Origen (DO), en el cual el saber especializado⁴, o bien,

conocimiento tradicional⁵ posee una importancia mayor que el factor geográfico, por el nivel de prevalencia que adquiere el concepto de *terroir*⁶.

Si bien es cierto que aquel concepto no es exclusivo de la DO, sí tiene una prevalencia mayor dentro de éste por el hecho de enfatizar en el carácter eco-cultural del constructo, esto es, que no existe *terroir* sin un fragmento de la corteza terrestre con características únicas, así como no hay lugar a un *terroir* donde no existe una sociedad decidida a formular y concretar un conjunto de características únicas de sus productos, de las cuales muchas son definidas de forma arbitraria⁷.

Por otra parte, han emergido conceptos derivados de las IG, tales como DO y el producto típico. En relación al segundo, Pablo Lacoste señala que existen cinco aspectos relevantes para definirlos, a saber⁸: a) real (el producto); b) nominal (el nombre), c) territorial (lugar de elaboración del producto); d) prestigio (fama del producto en el mercado), y; e) cultural (saberes acumulados en el tiempo). Aquel autor también indica que la única diferencia entre ambos conceptos radica en el reconocimiento legal de la DO⁹. Empero, si bien es cierto que la IG cuenta con las características que Lacoste señala, el aspecto legal, aunque importante, no es la única consideración esencial. La IG, al ser menos específica en todos los aspectos, especialmente el territorial, resulta más inclusiva por tres razones: a) abarca a productores que, aún cuando generan un mismo producto en términos intrínsecos, acaban siendo excluidos de los demás sistemas de protección por no cumplir alguna de las especificaciones consensuadas por entidades tales como los consejos reguladores; b) territorialmente, la región es menos acotada por exigir que, al menos una parte del proceso productivo se lleve a cabo en la región delimitada bajo la IG, lo cual permite generar una serie de encadenamientos productivos con productos fuera de la región, a lo cual un producto con DO puede acceder de forma excepcional, y; c) permite la protección de productos sin mayor grado de elaboración, ya sea que se cultiven en un territorio altamente localizado, o bien, que se desplazan a través de territorios extensos, como es el caso de los peces.

A mayor abundamiento, la concepción de comunidad asociada al territorio en el caso de la IG también es relevante, dado que lo que se busca proteger como propiedad intelectual es, por una parte, el derecho de denominar al producto con el nombre de su región de origen y, por otra, proteger el saber especializado de dicha comunidad¹⁰ mediante la acción del Estado. Este último concede a los pequeños productores un conjunto de garantías tales que provee un “monopolio colectivo” que, por una parte, convierte el producto en un bien público¹¹ y, por otra, genera un mercado de competencia perfecta entre los productores que permite conservar, al mismo tiempo, un balance funcional a estos últimos entre la industrialización y la tradición¹², lo viejo y lo nuevo¹³, y entre lo verdadero y lo falso¹⁴.

Respecto al componente geográfico de la IG, es el que cobra mayor relevancia. En efecto, la delimitación de la región sujeto de los derechos y obligaciones que implican la entrega de la IG implica una valoración progresiva de los productos, no solamente como un componente esencial de la tradición de un pueblo, sino que conduce a generar un conjunto de efectos multiplicadores de la rentabilidad de aquel espacio a partir del encadenamiento productivo del turismo, la gastronomía, la agricultura (acuicultura en regiones costeras) y la artesanía. En este sentido, el territorio se transforma en una entidad patrimonializada¹⁵ que, si bien es cierto que puede tener una delimitación semejante a la división político-administrativa, dicha delimitación no es excluyente, motivo por el cual

varios productos pueden superponerse en una misma región sin generar conflictos entre los productores¹⁶, ni entre estos últimos y el gobierno¹⁷.

En relación a lo anterior, un concepto de alta relevancia es el de territorialidad, definido por Sack en la forma expresada a continuación:

“... the attempt to affect, influence, or control actions and interactions (of people, things, and relationships) by asserting and attempting to enforce control over a geographic area (Sack 1981). This definition applies whether such attempts are made by individuals or by groups, and it applies at any scale from the room to the international arena. This is not the usual definition of the term and is intended to include many facets of behavior often referred to by other concepts such as property in land (real estate), sovereignty, dominion, "turf," and "fixed personal space"¹⁸.

La territorialidad como proceso de construcción de espacios socio-geográficos es una necesidad por cuanto proporcionan el soporte mayor en el proceso de diferenciación identitaria¹⁹ entre comunidades que, finalmente, apuestan por un desarrollo altamente anclado en la cultura y el territorio asociado, tanto al agua dulce como al mar²⁰, que es administrativa y políticamente dirigido a una mayor valoración económica y cultural de territorios que se “localizan” progresivamente. En este sentido, la delimitación de territorios ocurrida como consecuencia del cambio de la relación política de fuerzas en las instituciones políticas tiende a pormenorizarse, generando dos efectos, a saber²¹: 1) la regionalización del territorio nacional, y; 2) la protección legal de los productos considerados como relevantes por parte de la élite política.

3. LAS CRÓNICAS COLONIALES DE LA CORVINA, EL RÓBALO, LA LIZA Y EL PEJERREY (SIGLOS XVI AL XVIII)

La alimentación durante los siglos XVI al XVIII estaba considerablemente sustentada en los frutos del mar en general, y los peces de ríos y arroyos en particular. Si bien los procesos de exploración del territorio correspondiente a las provincias de Rancagua y Colchagua, que fueron recorridos durante gran parte del periodo colonial, no se consolidaron sino hasta la primera mitad del siglo XVIII.

Uno de los primeros cronistas de la época colonial en estudiar la riqueza de los mares, ríos y lagos de Chile fue el maestro de campo Alonso González de Nájera (1556-1614), quien terminó su obra *Desengaño y reparo de la guerra en el Reino de Chile* el 1° de mayo de 1614, poco antes de su fallecimiento. De destacada trayectoria militar en Francia y Flandes, partió a Chile desde Lisboa el 13 de noviembre de 1600. En octubre de 1601 llegó a Chile a apoyar las incursiones militares al sur del río Bío Bío. Tras cargar con la estrategia de asedio de los indígenas durante cinco años, partió de vuelta a España en 1607 por orden del gobernador Alonso García Ramón a presentar un manuscrito que describiera la forma más eficaz de concluir la Guerra de Arauco (1536-1818). Pese a que presentó el manuscrito en 1608, sus recomendaciones no fueron consideradas, lo cual llevó, finalmente, a que su obra no fuese publicada sino hasta 1876 a partir de la iniciativa de José Toribio Medina (1852-1930)²².

Empero, González de Nájera también procuró ejecutar un estudio geográfico del territorio del reino y sus recursos, costumbres, rutas, caminos, puertos, *inter alia*. La pesca ocupó un lugar relevante dentro de su estudio. Acerca del pejerrey, el róbalo y la liza, el cronista comentó:

“... Hay copiosa pesquería en muchas partes de aquella costa [desde Coquimbo a Concepción], de róbalos y lizas y mucho más de sollos (sic), de los cuales se sacan lances con redes de tan excesivo número, que no me atreveré a referirlo. Este pescado, después de haber curado, se lleva a muchas partes del Perú, de que en tiempos de paz había grande granjería. Sardinas y anchovas dan a sus tiempos infinitos a la costa; pero el pescado que es tenido aún en más estimación que la trucha, como lo dice su nombre, es uno a que llaman pejerrey, cuya común grandeza es de tres o cuatro libras. No tiene espinas fuera de la principal, y si algunas más tienen son pocas y muy manifiestas. Hállanse estos pescados en la mar, ríos y lagos apartados de ella, todos de una misma bondad”²³.

No obstante, la ocupación tardía de la sección del valle central correspondiente a las zonas al sur del valle de Mapocho generó un conjunto de revisiones y descripciones, tanto de cronistas militares como de los sacerdotes jesuitas. Una de las mayores dificultades a sortear –y, al mismo tiempo, fuente de datos geográficos– fueron los ríos Cachapoal, Rapel y Tinguiririca y sus peces. No obstante, esto no detuvo a Alonso de Ovalle a explorar el Reino de Chile y su ictiofauna. En su crónica, el afamado sacerdote jesuita se refirió al róbalo y al pejerrey en los acontecimientos relacionados a la incursión de la armada de Guillermo Sceuten en el Reino ya referido, y a su propia experiencia:

“... que llegando a las Islas de Juan Fernández, que hallaron en treinta y tres grados, y cuarenta y ocho minutos, fue tanta la abundancia de peces, que allí toparon, que en muy poco espacio de tiempo cogieron una gran suma de róbalos, que es una fuente de pescado de lo más regalado, y sano que se halla en el mar. No pescaron con redes, porque no les dio lugar el tiempo de saltar en tierra, como deseaban, pero en mar alto valiéndose de los anzuelos mataban tanto, y tan aprisa, que no hacían sino entrar, y sacarlos cargados de peces. Otros escriben cosas semejantes: lo que yo he visto es la gran laguna de Rapel, margenada toda de pejerreyes por la gran suma de ellos...”²⁴.

Si bien es cierto que las referencias a la región en que se circunscribía los ríos Rapel, Cachapoal y Tinguiririca resultan más bien escasas, dado que la prioridad de la Corona era lograr la ocupación del territorio del Reino al sur del Bío Bío, los valles asentados en las riberas de aquellos ríos –de Colchagua, en el río Tinguiririca, valles de Cachapoal y de Rancagua, en el río Cachapoal, y el río Rapel como centro de convergencia de los dos ríos ya señalados²⁵– sí fueron sujetos de investigación por los jesuitas con posterioridad a la obra de Alonso de Ovalle. Otro de los principales historiadores del Chile colonial del siglo XVI, el sacerdote Diego de Rosales (1601-1677), en su obra *Historia general del Reino de Chile: Flandes Indiano (1425-1553)*²⁶ se refiere al río Rapel en los siguientes términos:

“... Y el río las fertiliza [las tierras cercanas al río Rapel] y pasa al mar tan hinchado que pudiera recibir medianos bajeles si los arrecifes que por la parte del mar le ciñen no hicieran peligrosa su entrada. Abriga los barcos de los pescadores, que tienen allí grandes pesquerías de infinito número de pescado que se lleva a la ciudad de Santiago”²⁷.

Diego de Rosales, dentro de su obra también dedica un capítulo a abordar aspectos generales de la ictiología del Reino de Chile. Al efecto, destaca las cualidades de peces tales como el róbalo, la liza, el congrio y el pejerrey²⁸ en cuanto a talla, peso y morfología. Si bien es cierto que parte enunciando que estos peces son ordinarios y comunes a todos los ríos del Reino, el cronista se refiere al róbalo como uno de los mejores y más saludables peces presentes en Chile, tan exquisito y apreciado que era uno de los mejores manjares que podían probar los emperadores romanos, que era una experiencia que, a lo más, podían experimentar alguna vez en la vida los cónsules del imperio²⁹. En cuanto al pejerrey, también era erigido al nivel de la liza, la corvina y el róbalo, aunque su referencia se remite a unidades encontradas en el río Valdivia³⁰.

Dentro de los cronistas del siglo XVIII de referencia para este trabajo destacan dos soldados y un jesuita: don Pedro de Córdoba y Figueroa (1649-s.f), don Vicente Carvallo y Goyeneche (1742-1816) y el abate Juan Ignacio Molina (1740-1829). Nacieron en Concepción, Valdivia y Villa Alegre, respectivamente. Mientras que los dos primeros ocuparon importantes posiciones en el Ejército de la Frontera y cuerpo de Dragones de la Frontera, respectivamente, el tercero fue un destacado naturalista, botanista, geógrafo y sacerdote jesuita. Los dos primeros cronistas antes mencionados compilaron estudios geográficos e históricos del Reino de Chile a partir de exploraciones efectivas del territorio nacional, para luego proceder al estudio del Chile colonial a partir de la conquista propiamente tal, desarrollando temáticas que varían desde la historia civil hasta la historia natural del Reino de Chile, mientras que el tercero preparó su trabajo estando exiliado en Italia, tras la expulsión de los jesuitas de Chile en 1767. Los planteamientos de los tres autores señalados han tenido un profundo ascendiente en la investigación del Chile colonial hasta el día de hoy.

Para empezar, don Pedro de Córdoba y Figueroa, en su *Historia de Chile por el maestro de campo don Pedro de Córdoba y Figueroa (1492-1717)*³¹ genera uno de los trabajos de historia de Chile más completos de su época. Referenciado por grandes cronistas y científicos de fines del siglo XVIII y XIX³², así como por prominentes autores del siglo XX especialistas en historia de la cocina³³. He aquí la importancia de revisar sus planteamientos en relación a la pesca.

La obra de Córdoba y Figueroa se plantea como un estudio geográfico altamente descriptivo de las cuencas y arroyos existentes en Chile, así como de la flora y fauna existente en su territorio. En relación a los peces más apreciados de la época y las condiciones en que habitan el reino, el cronista valora el róbalo, la liza y el pejerrey como lo expresa a continuación:

“... En el mar el hospedaje de los ríos y la fuente de las aguas; es el socorro de las necesidades y liga con que unen a los pueblos separados, no obstante de ser la más falsa e inconstante, como dice Pitaco. No nos apartaremos de sus playas sin decir algo de sus peces y mariscos; pues la naturaleza es poderosa en sus producciones varía, el mundo grande, de suerte que con frecuencia llegan a nuestra noticia varias cosas que

ignoramos. Es abundante de pescado de varias especies, como es el róbalo, que es peje muy delicado, gustoso y mejor a más altura. El cauque, el roncador, el lenguado, la vieja, el tollo, pejegallo y cabrilla, el pejerrey, la liza y el atún y algunos que se cogen no conocidos; y no solo son abundantes las aguas, sino las playas, arrecifes y peñas”³⁴.

En relación a Juan Ignacio Molina, cabe destacar que su obra *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile* (1788). Fue una de las obras fundamentales del pensamiento evolucionista del siglo XVIII, la cual lo convirtió en uno de los precursores de la Teoría de la Evolución 44 años antes que Charles Darwin. No obstante, la censura a su obra en Italia debido a acusaciones de herejía hizo que su trabajo fuese dado a conocer con bastante posterioridad a la fecha de finalización de sus escritos.

Molina fue un gran estudioso de la ictiofauna chilena. Su trabajo contiene niveles de detalle, comparaciones y mediciones que constituyeron un salto cualitativo notable en los estudios sobre la materia. En efecto, la obra antes citada contiene numerosas referencias de los peces que él consideraba más destacables de Chile: el róbalo, la corvina, la liza y el pejerrey³⁵. Del primero, el abate dice “su carne es blanca, algo transparente, formando hojas, y de muy delicado sabor, gozando siempre la preferencia el que se pesca en las costas de Arauco, donde se suelen coger algunos de más de veinte libras de peso”³⁶. En relación a la corvina, el autor señala que “la carne es blanca, consistente y de buen comer, especialmente frita; y si la preparan como la del atún, tal vez sea mejor que este: pero la industria de aquellos pueblos [araucanos] no se extiende todavía a descubrimientos tan útiles”³⁷. Con respecto a la liza, el cronista indica que “la hay de mar y de río: la primera es poco apreciable, pero la segunda es de un sabor tan verdaderamente exquisito que no faltan personas que la prefieren al de las truchas más delicadas”³⁸. Finalmente, Juan Ignacio Molina indica que el pejerrey “se ha granjeado este nombre por la excelencia de su carne [...] Es tan abundante este pescado en todo aquel mar [del Sur] que los pescadores suelen dar sesenta y aun ciento por un real”³⁹.

Posteriormente, el cronista Vicente Carvallo y Goyeneche (1742-1816), soldado del Ejército de la Frontera comandado por Ambrosio O’Higgins da cuenta de los importantes cambios administrativos del Reino de Chile en su obra *Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile*⁴⁰ (1796), tales como la delimitación y características de las provincias de Rancagua y Colchagua. Asimismo, de ambas se destacan los ríos Cachapoal y Tinguiririca, respectivamente, así como la abundancia de la fauna ictiológica presente en ambos ríos⁴¹. De la provincia de Rancagua, delimitada por los ríos Maipo al norte, y Cachapoal al sur, Carvallo y Goyeneche señala:

“... La riegan los dos caudalosos ríos expresados [Maipo y Cachapoal], y el de Paine, que bajan de los Andes, y otros tres pequeños que salen de los montes mediterráneos, de delicadas truchas y pejerreyes, y otros pescados menores, que los prenden en nasas. Sacan de ellos copiosos canales para fertilizar sus campos, para cisternas, en donde beben los innumerables ganados vacunos y caballar (sic) que en ellos multiplican sin otro cuidado que el de dos o tres ojeos en el año, y para que muelan 23 molinos de pan y 26 de minerales conocidos por el nombre de trapiches”⁴².

Como se puede advertir de lo revisado hasta este punto, los cronistas analizados coinciden en señalar la buena calidad culinaria de la carne del róbalo, la liza, la corvina y el pejerrey, según fuera apreciado en aquella época. No obstante, el origen es un elemento que no dilucidaron mayormente. Mientras que Alonso de Ovalle y Vicente Carvallo y Goyeneche destacan la zona del Rapel como una fuente destacable de pejerreyes, truchas y otros peces, los demás cronistas no se pronuncian sobre la ictiofauna de los ríos Cachapoal, Tinguiririna ni Rapel. Estas distinciones tendrán sentido desde el siglo XIX en adelante, lo cual se analizará en el próximo apartado.

4. ORGANIZANDO LA ECONOMÍA Y LA GEOGRAFÍA DE CHILE: PERSPECTIVAS DE LOS TÉCNICOS Y NATURALISTAS DEL CHILE “EN FORMA” (SIGLO XIX)

Como se ha discutido anteriormente, los textos de los pensadores y cronistas coloniales –con la excepción del Abate Molina y la de Córdoba y Figueroa- no fueron consultados mayormente sino hasta que se recopilaron y publicaron sus textos en el periodo 1850-1890. Esto implicó, de algún modo, visitar obras de geógrafos y zoólogos franceses, alemanes e ingleses, junto con iniciar investigaciones originales financiadas por el Estado. En efecto, las obras de científicos financiados por aquella entidad no solo apuntaron a generar un catastro de las riquezas de Chile, sino que a construir la conciencia geográfica del Estado⁴³ y dar a conocer el país en los mercados extranjeros, especialmente de Estados Unidos y Europa.

El caso del Abate Molina en este contexto resulta destacable. Como cronista y naturalista de transición entre el periodo colonial y el de independencia, sus notas sobre historia natural contribuyen a comprender adecuadamente la valía que en ese periodo tenían la liza, el róbalo, la corvina y el pejerrey. En relación del segundo, Molina resalta su carne blanca y delicada, siendo las regiones más destacadas por su presencia las de Arauco y Chiloé, siendo la última en la que lo secan al humo (ahumado), para luego venderlo⁴⁴. Con respecto a la corvina, también dotada de una carne blanca y de buen sabor, la cual se prepara frita. Asimismo, esta última pudiera tener mejor sabor que el del atún si se le preparara como la carne de este último⁴⁵. Sin embargo, el naturalista también señala que no existe la capacidad industrial necesaria en Chile para explotar estos peces.

En relación al pejerrey y la liza, el autor antes referido enfatiza en la notable calidad de la carne de ambos peces. Mientras que a la primera la compara con los arenques que se pueden hallar en Europa, en el caso de la segunda (*mugil chilensis*) enfatiza su semejanza con la trucha del río Claro (Partido de Rancagua), de carne bastante delicada⁴⁶.

Luego, Claudio Gay publica los tomos de Zoología de su obra *Historia Física y Política de Chile* entre 1847 y 1854. Dentro de estos últimos, es en el segundo en que revisa la ictiofauna nacional como resultado de sus viajes de exploración. En estos casos, pese a que los peces de interés del presente estudio son profusamente descritos por el naturalista, la valoración que hace de cada uno es disímil. Por una parte, el pejerrey⁴⁷ posee una carne delicada en cuanto a su textura y sabor, cuenta con presencia en prácticamente todo el territorio nacional, tanto en agua dulce como en el mar, y variados ejemplares se emplean para hacer tortillas, especialmente en Valdivia⁴⁸. A mayor abundamiento, sus depredadores son la liza y la pintarroja en el mar⁴⁹. Por otra, la corvina es caracterizada como un pez excelente, a tal punto que sólo está presente en la mesa del rico⁵⁰.

Asimismo, se señala que este último se puede pescar con red o anzuelo, y su mayor presencia coincide con la de las sardinas⁵¹.

En relación a la liza, cabe señalar que Gay indica que era un pez bastante común en las costas chilenas, y que no era mayormente estimada⁵². Del mismo modo, cuenta con presencia en agua salada y en agua dulce⁵³, es un depredador natural del pejerrey, y no se tenía claridad en ese entonces si concurría a los ríos a desovar, o bien colocaba sus huevos en el mar⁵⁴. En el caso del róbalo, sólo comenta su comportamiento ante la amenaza del pescador y sus características morfológicas, sin mayor pronunciamiento sobre cualidades relacionadas a sabor o textura de su carne ni a la región geográfica específica en que se desenvuelve⁵⁵.

Una contribución significativa al conocimiento de estas especies la provee Vicente Pérez Rosales (1807-1886). En su obra *Ensayo sobre Chile*, describe a la liza, el róbalo, la corvina y el pejerrey como peces que poseen, al igual que una gran gama de los que existen en las aguas dulces de todo el país, un gusto exquisito, y que cuentan con una gran presencia en las mesas chilenas. Empero, se recurre a la pesca para necesidades vinculadas al consumo inmediato, salvo en los casos de exceso de oferta, en los cuales el pescador descuartiza y seca el pescado al sol, para luego venderlo en los diferentes mercados del país como el entonces popular “pescado seco”⁵⁶. Cabe señalar que técnicas tales como el ahumado o la salazón no eran ampliamente conocidas en esa época, aun cuando se empleaban cuotas de sal para secar el pescado al sol⁵⁷.

Posteriormente, la provincia de Colchagua captó la atención de variados estudios, siendo los más prominentes aquellos desarrollados por Amado Pissis. La descripción realizada por aquel actor de la geografía, hidrografía, clima, economía y botánica de la provincia de Colchagua da cuenta de una provincia altamente volcada a la producción de sal, vino, ganado, aguas minerales y cobre, pese a lo desmejorada de la situación de San Fernando, Chimbarongo, Malloa y otras localidades de dicha provincia⁵⁸. Los trabajos de Pissis, en este sentido, constituyen la base a partir de las cuales se desarrollará la discusión de la economía y la geografía provinciales a lo largo de todo el siglo XIX, aún cuando no hace mayores referencias a la ictiofauna de la provincia de Colchagua.

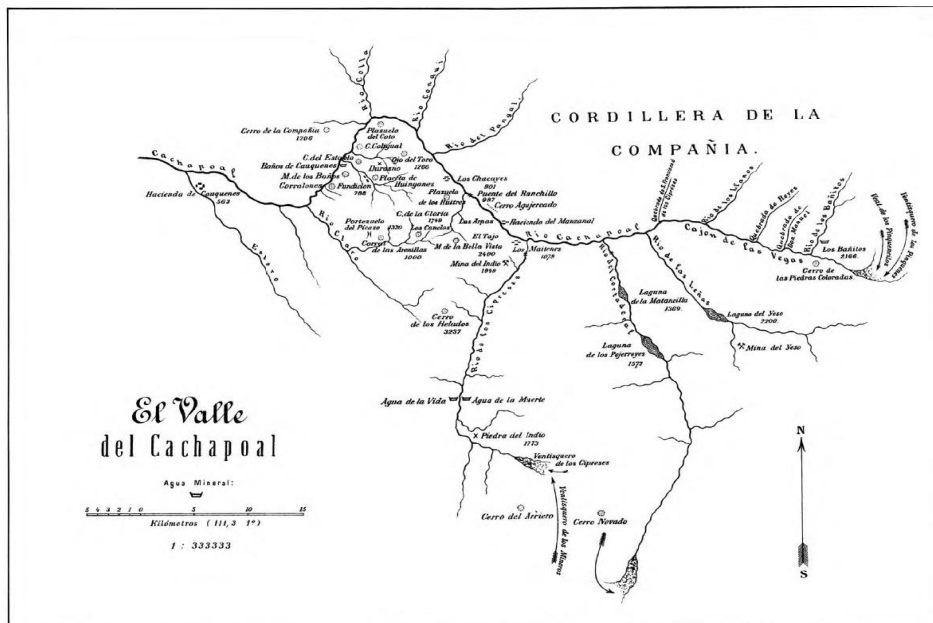
Por otra parte, el río Rapel también fue objeto de considerables investigaciones. Una de las más destacables fue una inspección desarrollada por Leopoldo Señoret en 1868, en la cual señala que, tanto la desembocadura del río antes mencionado como las caletas de Navidad y Popuya, y la punta de Bucalemu ofrecen difíciles condiciones para el atraque de buques de carga, pero sí poseen un fondo profundo, parejo y libre de escollos⁵⁹. Esto último no ocurre en los casos de las ensenadas Topocalma, Tuman e Isla de Popuya, las cuales toleran el atraque de embarcaciones de carga, aunque con vientos desfavorables a los atraques prologados⁶⁰.

Uno de los principales polos de investigación de la provincia de Colchagua fue la hacienda “Cauquenes”, que se encontraba en manos de Pastor Soto en 1875⁶¹. Esta última concitó la atención de numerosos investigadores y técnicos, tanto para emprender investigación botánica, como económica, zoológica e ictiológica. Uno de los más destacados técnicos que comentó la evolución de la hacienda fue Julio Menadier. Alemán de nacimiento, e intelectual de la Sociedad Nacional de Agricultura desde comienzos de la década de 1860, comentó la importancia que tenía investigar una hacienda que se extendía hasta la República Argentina por el este, al sur con San Fernando, al norte

con los ríos Popeta y Los Cipreses, y al oeste con la sección del Valle Central inscrita en Rancagua⁶². De aquella hacienda destaca al pejerrey y la trucha del río Cachapoal como factores de interés para la investigación de nuevas especies dentro de su columna “La hacienda de Cauquenes” de junio de 1872, publicada en el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura⁶³. Asimismo, Menadier propuso la implementación de un museo de historia natural dentro de la hacienda, habida cuenta de los numerosos estudios que se desarrollaron en su interior⁶⁴. A mayor abundamiento, Menadier también hace referencia a la valía del pejerrey, el róbalo, la liza y la corvina recogiendo los comentarios del Abate Molina, el capital Frazier y el capitán Anson en su columna “Nuevos cultivos. Revista piscícola”, publicada entre los años 1870 y 1875⁶⁵.

Si bien es cierto que se publicaron investigaciones posteriores sobre la hacienda Cauquenes, no fue sino hasta los trabajos de Ludwig Darapsky (1890) y de Enrique Espinoza (1897) en que se consiguió compilar y sistematizar la información de las provincias de Colchagua (1826) y de O’Higgins (1883). El primer autor, al analizar la composición, ubicación y potencial de explotación económica de las aguas minerales de Chile, examinó en profundidad los baños de Cauquenes y la hacienda homónima. Si bien es cierto que no analiza la ictiofauna de los ríos de interés para la presente investigación, sí sometió a discusión, a partir de la descripción geográfica e hidrológica de los baños de Cauquenes y el río Cachapoal en gran parte de su extensión, los conceptos del turismo de montaña y de actividades recreativas en la ribera de los ríos como polos futuros de desarrollo⁶⁶, temas que serán ampliamente discutidos en la región de O’Higgins durante el siglo XX, especialmente asociado a la pesca deportiva, lo cual también se describió para el caso de las Termas del Flaco y el río Tinguiririca. Así, uno de los primeros trazados del río Cachapoal en el Chile del siglo XIX se puede apreciar en la siguiente figura

FIGURA 1
MAPA DEL VALLE DE CACHAPOAL EN 1890



Fuente: Darapsky (2011), p. 130.

Finalmente, el trabajo de ingeniería desarrollado por Camille de Cordemoy relativo a la construcción de un puerto en Pichilemu como alternativa para dar salida a los productos agrícolas de las provincias de Colchagua y O'Higgins⁶⁷. En este sentido, si bien es cierto que se destaca la salida del río Rapel como la más relevante y Pichilemu como la localidad con potencial para emplazar un puerto, finalmente la presencia y movimiento de las arenas, junto con la ausencia de áreas lo bastante protegidas de los vientos como para facilitar el transporte de carga, hizo que los costos de emplazar un puerto fuesen demasiado altos para la época (entre \$6.241.117 y \$7.500.000, según el cálculo de referencia, para movilizar 175.000 ton al año)⁶⁸. En este sentido, la pesca no fue considerada como un rubro relevante para el desarrollo de las provincias de Colchagua y O'Higgins, al menos hasta cumplida la primera década del siglo XX.

5. LOS SIGLOS XX Y XXI: LOS NUEVOS ACTORES SOCIALES Y LA PROTECCIÓN DE LA PESCA DE AGUA DULCE

Durante el primer tercio del siglo XX, los pescados adquirieron una considerable importancia dentro de los patrones de consumo alimentario de Chile⁶⁹. Junto con proveer una alimentación de menor costo, permitió el desarrollo de pujantes industrias nacionales, tales como la de la harina y el aceite de pescado⁷⁰.

En el nivel provincial y regional, sin embargo, se observa un consumo permanente de pescado. En este sentido, el avisaje de venta de pescado, sin ser alto, contaba con presencia permanente en la región, aunque sí recibía la cobertura de medios de prensa tales como La Palabra (San Fernando), La Región (San Fernando), La Verdad (Rengo), El Comercio (Rengo), La Semana (Rancagua), La Tribuna (Rancagua), El Rancagüino (Rancagua) y Diario VI Región (San Fernando).

Ya en 1915 se valorizó en un peso el kilo de pescado en la Vega Chillán de Rancagua durante los meses de octubre⁷¹ y noviembre⁷². Asimismo, se enunciaban pescados específicos, tales como el pejerrey, la anguila o la merluza, preparados en escabeche, mientras que la sardina se expendía al tomate, sin indicar precio en ninguno de estos casos dentro de un aviso publicado en el mes de noviembre⁷³. El primero de estos pescados resultó tan popular que fue nuevamente puesto en venta por el Emporio "El León" de Rancagua durante el mes de diciembre de 1915⁷⁴, al igual que ocurrió con la merluza en 1917⁷⁵.

Empero, durante la década de 1920 el pescado contaba, en pocos casos, con una identificación por especies, dado que las principales estrategias de mercadeo apuntaban a su frescura y bajo precio, sin enunciar un valor exacto en algunos avisos⁷⁶. A esto último, sin embargo, sí se añade la indicación de especies de consumo masivo cuando la venta se realizaba en tiendas especializadas, siendo una de las más insignes la pescadería "Talcahuano", la cual posicionó avisos de sus pescados por 16 meses en el mercado rancagüino entre 1924 y 1926⁷⁷. Asimismo, el mercado del pescado adquirió tal nivel de desarrollo que las recomendaciones para dedicarse a este negocio se comentaron a nivel de la prensa regional⁷⁸. A mayor abundamiento, la sardina en tomate era uno de los productos más vendidos, dado que se cotizó en \$0.90 el tarro en Rancagua durante 1925⁷⁹, junto con el salmón colorado y el salmón rosado, que se valorizaron en \$3.50 y \$2.20 en

1925, respectivamente⁸⁰. Tal nivel de interés concitó la pesca en la década de 1920 que se implementó una ley y un reglamento especiales que dispuso la privación de libertad de 20 a 40 días por ejercer la pesca sin permiso y/o carnet en todo el territorio nacional, conmutables por una multa de \$50 a \$500. La supervisión del ejercicio legal de la pesca correspondió en este entonces al Servicio de Bosques, Pesca y Caza⁸¹.

Sin embargo, durante los años 30 se hizo extensiva la práctica de vender pescado en mal estado, en casas que permitían eludir el control municipal que sí proporcionaban las ferias libres⁸². Esto último llevó a que se promovieran políticas tales como el control de puntos de venta de pescado en alianza con el sector privado y la Corporación de Fomento, así como el control de precios del producto⁸³. Igualmente, lo antes referido contribuyó a que se extendiera la venta de la corvina, el congrio negro, el congrio colorado y otros peces de alta mar⁸⁴ y, a la vez, se implementaran diversos comités de consumo de pescado y otros productos del mar en todo el país con el apoyo del Ministerio de Economía y Fomento⁸⁵. Un ejemplo de este problema se ve reflejado en el acápite sobre pesca y caza de una ordenanza municipal de Rancagua, la que indicaba, entre otras, la prohibición de pescar con dinamita, la inhabilitación de la venta de pescados de río entre el 1° de noviembre de un año y el 1° de febrero del siguiente, las especificaciones de los puestos de venta de las pescaderías, las mesas de trabajo, la refrigeración del producto y los formatos en los cuales el pescado puede ser vendido⁸⁶.

La identificación de los ríos Tinguiririca, Cachapoal y Rapel era común al posicionar noticias sobre la pesca ilegal de especies protegidas, dada la pujante actividad pesquera deportiva, recreativa y productiva que estaba observando las provincias de O'Higgins y Colchagua durante los años 40⁸⁷. Esto llevó a generar una política de cultivo de salmónidos y de especies tales como el pejerrey argentino y la trucha en aguas dulces, lo cual fue llevado a cabo por el gobierno en cooperación con los clubes de pesca y caza. Uno de los ejemplos más notables es el Club de Pesca y Caza Caupolicán, de Rengo. Fundado en 1946, este último tenía entre sus objetivos el cultivo de especies foráneas:

“... En este periodo hemos visto frustradas las esperanzas de seguir atendiendo la repoblación como se había hecho en años anteriores en el Río Claro, pues no ha habido la comprensión y facilidad de los actuales arrendatarios de la Hacienda Las Nieves, a fin de cumplir con la labor antes indicada.

En cuanto a la siembra de alevinos de pejerreyes Argentinos (sic.), puedo comunicarles que habiendo lugares apropiados para la crianza de esta especie, se solicitaron las cuotas correspondientes al año 1948 a pesar de las gestiones al respecto y promesas de envío, no fue posible llevar a efecto dicha siembra por incumplimiento en las entregas. Este año se ha solicitado por intermedio de la Asociación de Pesca y Caza de Santiago y es de esperar que se nos asigne alguna cuota, lo cual en un futuro realizará las aspiraciones de muchos deportistas aficionados a la pesca de esta gigantesca especie, pues algunos ejemplares ya desarrollados han llegado a pesar hasta dos kilos”⁸⁸.

Como se puede observar, la vinculación de los clubes de pesca y caza con objetivos gubernamentales era evidente. En este sentido, los primeros cumplieron una importante labor social,

centrada en el cultivo de especies y la cooperación en materia de conservación de aquellos peces insertos en aguas dulces⁸⁹. Es más, la labor social de estos clubes adquirió tal relevancia que influyeron, junto a un grupo de diputados de la provincia de O'Higgins, en la formación de una ley de creación de los parques nacionales Cortaderal, Las Callanas y Las Nieves de Rengo, a fin de impulsar el turismo de montaña, centrado en la recreación mediante excursionismo, acampada, esquí, deportes náuticos, caza y pesca, los que debían ser lo más asequibles posible para la ciudadanía en 1965⁹⁰. Para lo anterior se tuvo el desarrollo de los caminos y de la industria minera local, altamente contaminante de aguas dulces y napas subterráneas.

Por otra parte, la crisis de la pesca tuvo lugar en medio de un proceso inflacionario de envergadura en la región, el cual conllevó que se especulara en las ferias libres con el precio de la merluza, acerca de la cual se comentó lo siguiente:

“... Con gran sorpresa el público que concurre a la Feria Libre de nuestra ciudad (sic.) encontró que el precio de la popular merluza estaba fijado en ocho y diez pesos, con el agravante de que estos peces eran de un tamaño muy parecido al de los simples pejerreyes...”⁹¹.

La denuncia antes citada tuvo curso en reiteradas ocasiones, especialmente teniendo en consideración que el pescado era un alimento que estaba al alcance de los barrios populares, especialmente en el caso de la merluza⁹². A modo de ejemplo, una práctica común a fines de los años 40 en Rancagua era la donación de cajas de merluza a los pobres, que constituían los excedentes del día de algunas pescaderías⁹³. Asimismo, el pejerrey era empleado para agasajar a las amistades en el contexto de fiestas de encuentro, y se compartía junto con “champaña” de la zona, vino blanco, tinto y chacolí⁹⁴. Además de lo anterior, el pejerrey argentino, cultivado en la década de los 50, contó con amplia aceptación de los clubes de pesca y caza deportiva, organizándose un importante torneo en el tranque Millahue, en San Vicente de Tagua Tagua, cuyo centro era el pejerrey ya mencionado, junto con los atractivos turísticos de aquel tranque⁹⁵.

No obstante, los años 60 serían diferentes. Se observó una considerable escasez del producto, lo cual llevó a que se iniciara la especulación con los precios del pescado y la colocación de ejemplares de mala calidad o en descomposición como parte del stock a vender en las pescaderías renguinas⁹⁶. Esto último llevó, inclusive, a que se aplicaran controles de precios sobre la carne, la pescada y la pescada maltona, tanto entera como en filete⁹⁷.

Tras la apertura del lago Rapel (1968) se desarrollaron un conjunto de actividades relativas a la pesca. Los clubes de pesca y caza Pichilemu y Los Sinceros ejecutaron un conjunto de actividades relativas a la pesca del pejerrey⁹⁸ argentino (Rapel), el pejerrey chileno (Rapel), la trucha (Tinguiririca)⁹⁹ y, en el caso de la pesca en el mar, se dio curso a competencias de pesca de corvina en Laguna del Perro, en Cahuil, cuyo organizador fue el club de pesca Pichilemu¹⁰⁰. Del mismo modo, el club Magisterio emprendió torneos de pesca de pejerreyes en Llallauquén¹⁰¹. Los torneos de pesca tuvieron tal éxito que, inclusive, algunos clubes locales, tales como Tumuñán, participaron de torneos en Argentina¹⁰². Estos torneos se han mantenido hasta la actualidad, posicionando la pesca de pejerrey y truchas como algunas de las actividades principales a desarrollar en el lago Rapel y el río Tinguiririca.

No obstante, así como se expandió la pesca de río, la de mar también lo hizo en la región de O'Higgins. A modo de ejemplo, uno de los atractivos más rescatados de Pichilemu fue la pesca de la corvina, la que resulta ligada a una pesca deportiva, orientada a la recreación y a una actividad artesanal, a pequeña escala y enlazada a localidades tales como Chorrillos y San Antonio. Asimismo, se asocia el concepto de la pesca deportiva en el mar con una pesca artesanal que, como antaño, proveía de pescado a toda la antigua provincia de Colchagua¹⁰³. En este sentido, la pesca deportiva no sólo es considerada una actividad con tradición, sino que se destaca una cualidad excepcional, que radica en las características turísticas de la región en que se produce. Esto demandó la formación sistemática de mapas e indicaciones de rutas y caminos con referencias relativas a actividades relacionadas y localidades en las que se produjeran encadenamientos productivos, tales como la práctica de deportes de vela y de la caza. Estas últimas actividades se promueven al alero de la pesca de la trucha arcoíris, la percatrucha, el pejerrey chileno y la carpa¹⁰⁴.

Las cualidades antes señaladas también se mencionan en el caso de las lizas, los pejerreyes y otros frutos del mar, tales como el loco, y crustáceos como la jaiba¹⁰⁵. En el caso específico de los peces referidos, se destaca su preminencia dentro de la pesca artesanal de la región, especialmente en el caso de la pesca de mar, la que se desarrolla entre La Boca y Bucalemu¹⁰⁶. Localidades como Lllauquén o Paredones fueron frecuentemente citadas durante toda la década de los 80 como pivotes de la actividad turística de toda la región de O'Higgins¹⁰⁷.

Desde 1988 se posiciona con fuerza la pesca deportiva del pejerrey argentino. Las competencias, promovidas por el Club de Pesca y Caza "Los Sinceros" tuvieron lugar en el sector "Las Balsas" del lago Rapel¹⁰⁸. Esta actividad se desarrollaba en el marco del llamado "Festival del Pejerrey", el cual consiste en el ejercicio de la pesca, la caza y actividades recreativas en conjunto con autoridades nacionales, regionales y locales, cuyos nombres se emplearon para denominar a los diferentes premios que el club referido entregaba a sus participantes ilustres. Casos destacados son ex parlamentarios como el radical Vladimir Anselmo Sule (1934-2002), o el líder gremial colchaguino Rafael Cumsille Zapapa¹⁰⁹. El torneo ya referido siguió realizándose con normalidad durante la década de los 90¹¹⁰.

No obstante, la continua atención sobre la pesca artesanal también generó un espacio para que se posicionaran nuevos torneos de pesca. El Club Tumuñán convocó variados torneos de pesca, de los cuales el principal, cuyo centro de atención es el pejerrey chileno, se realiza en el río Tinguiririca (sector Puente Negro) aún en la década del 2000¹¹¹. Asimismo, la Asociación de Caza, Pesca y Lanzamiento "Colchagua" ha dado ejecución a un campeonato de pesca del pejerrey chileno en el sector "El Camarón" (Placilla) del río Tinguiririca en coordinación con el Club Los Sinceros. Del mismo modo, cabe señalar que este último evento contó con el apoyo del senador Juan Pablo Letelier¹¹². Estas actividades han captado tal interés de la autoridad pública que, al año 2013, es la Subsecretaría de Pesca la que administra el campeonato de pesca de pejerrey argentino en el lago Rapel, en un contexto de colaboración con la Federación Nacional de Pesca y Caza¹¹³. Así, aquel lago está a la espera de una nueva temporada de turismo aventura, dentro del cual la pesca del pejerrey es una actividad central, y del mayor interés de la comuna de Las Cabras¹¹⁴.

6. CONCLUSIONES

El posicionamiento de las cuatro especies de interés de nuestro estudio adquirió un considerable espacio durante la Colonia. Los cronistas de la época dieron cuenta, de forma constante, de las propiedades organolépticas de la corvina, la liza, el róbalo y el pejerrey, con muy escasas referencias a los territorios en los cuales habitaban dichas especies. Sin embargo, esto cambia con los naturalistas del siglo XIX. Teniendo en vista el progreso económico de Chile, no detectaron en la pesca una actividad altamente provechosa para el país, salvo en el caso de Vicente Pérez Rosales. En este sentido, el interés de las especies no rebasó el ámbito zoológico y el económico, desde el punto de vista de la imposibilidad de explotar las especies antes referidas sin técnicas de conservación que permitieran su transporte a nivel terrestre ni marítimo.

No obstante, hubo avances notables desde el punto de vista geográfico. Se estudiaron encadenamientos productivos, tanto de productos como la sal hasta las termas, junto con los potenciales que reunían las haciendas de los valles de Colchagua, Rancagua, Rapel y Cachapoal. No obstante, la pesca no comenzaría a mostrar su potencial hasta avanzado el siglo XX.

Si bien es cierto que las provincias de Colchagua y O'Higgins fueron consumidoras permanentes de pescado, la pesca no se convirtió en una actividad sustantiva en la sociedad colchaguina sino hasta la formación de los primeros clubes de pesca y caza, lo cual ocurrió a fines de los años 40. Este proceso se ha mantenido en actividad continua hasta el día de hoy, mediante la ejecución de competencias que incluyeron nuevas especies, tales como la trucha y el pejerrey argentino, junto con el pejerrey chileno y la corvina. Si bien es cierto que los casos del róbalo y la liza tuvieron escasas coberturas en la prensa provincial, sí existen numerosas especies vinculadas de forma específica a los ríos Tinguiririca, Cachapoal y al lago Rapel, junto con las costas de Navidad y Pichilemu. Sus características únicas se enlazan profundamente al territorio del cual son extraídas, mediante la organización de secciones de caza y de acampadas. Esto último permitió una fuerte asociación natural al turismo, el cual adquirió alta prioridad para el gobierno y el Congreso Nacional durante la década del 60. En este sentido, el *lobby* de los clubes de pesca se ha mostrado esencial para preservar la actividad como una entidad culturalmente relevante y de interés para que el gobierno pueda promover el turismo.

En relación a lo anterior, cabe mencionar que la prensa permite advertir las especies de interés en cuanto a productos asociados a una actividad cultural relevante, con una profunda tradición y potencial de explotación en materia económica. Asimismo, permite conocer las prácticas con las cuales los actores enlazan los conceptos de tradición asociados a actividades económicamente rentables y con un vínculo especial al territorio, basados en prácticas con alta continuidad histórica y en un profundo sentido interactivo y complementario entre el espacio geográfico y la práctica humana que, en este caso, radica en la obtención directa del producto, sin mayor procesamiento. Del mismo modo, los archivos del Congreso Nacional permiten apreciar los lazos de poder e influencia existentes entre la autoridad pública y los actores sociales que explican, en parte, la conservación de actividades que son esencialmente artesanales e incompatibles con las economías de escala hasta el día de hoy.

Finalmente, cabe señalar que existen bases suficientes para definir una IG de peces para la región de O'Higgins, dado que se presentan las siguientes condiciones: 1) las actividades asociadas a la pesca forman parte integral del imaginario social de las actuales provincias de Colchagua, Cardenal Caro y Cachapoal; 2) se emplean relacionadas a otras actividades, tales como la caza y el turismo, ambas dentro de la misma región, y; 3) están asociadas a regiones geográficas que presentan un nivel de balance en la interacción con el ser humano en la cual gran parte de las cualidades de los peces en estudio las provee los factores geográficos, teniendo en vista que el pescado no se prepara con técnicas únicas o especiales para su comercialización.

AGRADECIMIENTOS

El presente artículo ha sido financiado por el Gobierno Regional de O'Higgins mediante el proyecto FIC-R "Rutas de la Patria Nueva" GORE ID 30428173-0, ejecutado por la Universidad de Santiago de Chile (enero de 2016-diciembre de 2016). Asimismo, el autor agradece los archivos facilitados por Camila Cáceres (Diarios "La Tribuna" y "El Rancagüino"), Michelle Lacoste Adunka ("El Rancagüino"), Alejandro Salas ("El Rancagüino", "El Comercio" y "La Verdad"), Aldo Garrido ("Diario VI Región"), Emiliano Núñez ("La Semana"), Carolina Cofré ("La Semana") y Andrea García ("El Rancagüino").

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ackermann, Nuria. *Adding value to traditional products of regional origin. A guide to create a quality consortium* (Vienna: United Nations Industrial Development Organization, 2010).
- Asta Buruaga, Francisco. "Breve nota del autor" En: Pedro de Córdova y Figueroa. *Historia de Chile por el maestro de campo don Pedro de Córdoba y Figueroa (1492-1717)* (Valparaíso: Imprenta El Ferrocarril, 1862).
- Barton, John, et al. *Integrating Intellectual Property Rights and Development Policy. Report of the Commission on Intellectual Property Rights* (London: Commission on Intellectual Property Rights, 2002).
- Carduza, Fernando, Marcelo Champredonde y Françoise Casabianca. "Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016).
- Carvallo y Goyeneche, Vicente. "Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile" En: José Toribio Medina (Compilador). *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional. Tomo VIII* (Santiago: Imprenta de la librería del Mercurio, 1876).
- Cavieres, Eduardo y Cristóbal Aljovín. *Chile – Perú, Perú – Chile. Desarrollos políticos, económicos y culturales* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2005).
- Cavieres, Eduardo. "Transformar el país a comienzos del siglo XX. El aporte extranjero: Camilo de Cordero" En: C. de Cordero. *Estudio relativo a los puertos de Iquique, Pichilemu, Talcahuano e Imperial* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012).
- Chen, James Ming. "A Sober Second Look at Appellations of Origin: How the United States Will Crash France's Wine and Cheese Party" *Minnesota Journal of Global Trade* Vol. 5 n° 29 (1996).

- Couyoumdjian, Ricardo. "El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la Independencia hasta 1930" *Historia* Vol. I n° 42 (enero-junio, 2009).
- Darapsky, Ludwig. *Las aguas minerales de Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2011).
- De Cordemoy, Camilo. *Estudio relativo a los puertos de Iquique, Pichilemu, Talcahuano e Imperial* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012).
- De Córdoba y Figueroa, Pedro. *Historia de Chile: 1492-1717* (Valparaíso: Imprenta del Ferrocarril, 1862).
- De Ovalle, Alonso. *Histórica relación del Reyno de Chile* (Roma: Francisco Carvallo, 1646).
- De Rosales, Diego. *Historia general del Reyno de Chile. Flandes Indiano* (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1878). Original de 1646.
- Duhart, Frédéric. "Reflexiones desde la eco-antropología sobre el terroir" *Mundo Agrario* Vol. 11 n° 22 (primer semestre, 2011).
- Espinoza, Enrique. *Geografía descriptiva de la República de Chile* (Santiago: Imprenta y Encuadernación Barcelona, 1897).
- Foucher, Michel. *L'Obsession des frontières* (Paris: Tempus Perrin, 2012).
- Gaeta, Davide & Paola Corsinovi. "Traditional Terms and Appellations wines: debate insights of TTIP negotiation" Paper prepared for the 145th EEAE Seminar. *Intellectual Property Rights for Geographical Indications: What is at stake in TTIP?* (Parma: 14-15 April 2015).
- Gay, Claudio. *Historia física y política de Chile. Zoología II* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2010).
- Giovanucci, Daniele, et al. *Guide to Geographical Indications. Linking Products and their Origins* (Geneva: International Trade Center, 2009).
- González de Nájera, Alonso. *Desengaño y reparo de la Guerra del Reino de Chile* (Santiago: Imprenta Ercilla, 1889). Original de 1614.
- Jiménez, Diego. *El Parlamento chileno y la Denominación de Origen Pisco. Su contexto internacional y sus modelos referenciales de desarrollo vitivinícola (1899-1931)* (Santiago: Tesis de Magister en Estudios Internacionales inédita, Universidad de Santiago de Chile, 2015).
- Lacoste, Pablo. *El Pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América* (Santiago: RIL Editores, 2016).
- Laferté, Gilles. "La production d'identités territoriales à usage comercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne" *Cahiers d'économie et sociologie rurales* Vol. 62 (INRA Editions, 2002).
- Medina, José Toribio (Comp.). *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional. Tomo VIII* (Santiago: Imprenta de la librería del Mercurio, 1876).
- Menadier, Julio. *La agricultura y el progreso de Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (DIBAM), 2012).

- Molina, Juan Ignacio. *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile* (Madrid: Don Antonio de Sancha, 1789).
- Molina, Juan Ignacio. *Ensayo sobre la historia natural de Chile* (Santiago: Ediciones Maule, 1987). Original de 1810.
- Parasecoli, Fabio. "The Gender of Geographical Indications: Women, Place and the Marketing of Identities" *Cultural Studies-Critical Methodologies* Vol. 4 n° 6 (9 June, 2010).
- Pereira, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena* (Santiago: Editorial Universitaria, 1977).
- Pérez, Vicente. *Ensayo sobre Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012).
- Perrier-Comet, Philippe et Bertil Sylvander. "Firmes, coordinations et territorialité. Une lecture économique de la diversité des filières d'appellation d'origine" *Économie rurale* n° 258 (Juillet-Août, 2000).
- Philippi, Rodulfo. "Jeología. Los mapas del señor Pissis i la constitucion jeológica de los Andes de Santiago i Colchagua, por el doctor don Rodulfo A. Philippi" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 47 Serie 1 (enero-diciembre, 1875).
- Pissis, Amado. *Descripcion topográfica i jeográfica de la Provincia de Colchagua* (Santiago: Imprenta Nacional, 1860).
- Pissis, Amado. *Geografía Física de la República de Chile* (París: Instituto Geográfico de París, 1875).
- Pszczółkowski, Philippo. "'Terroir' y 'Climats': ¿realidad o quimera?" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 1 n° 1 (enero, 2014).
- Rangnekar, Dwijen. *The Socio-Economics of Geographical Indications. A Review of Empirical Evidence from Europe*. Issue Paper n° 8 (Geneva: International Centre for Trade and Sustainable Development (ICTSD)-United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD), 2004).
- Reed, Edwyn C. "Historia natural: apuntes de la zoolojía de la Hacienda de Cauquenes, provincia de Colchagua" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 49 Sección 1 (julio, 1877).
- Royer, Pierre. *Géopolitique des mers et des océans. Qui tient la mer tient le monde* (Paris: Presses Universitaires de France, 2012).
- Sack, Robert D. "Human Territoriality: A Theory" *Annals of the Association of American Geographers* Vol. 73 n° 1 (march, 1983).
- Santa Cruz, Eduardo. *Prensa y sociedad en el siglo XX, Chile* (Santiago: Editorial Universitaria, 2014).
- Señoret, Leonardo. "Hidrografia. Exploracion de rio Rapel i puerto Tuman por el capitan de navio don Leoncio Señoret, mandada practicar por órden del Supremo Gobierno" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 31 (julio-diciembre, 1868).
- Stübel, Alfonso. "Jeología: antigua erupción volcánica en la vecindad de los Baños de Cauquenes, situado en el Valle del Cachapual al lado austral de este río" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 49 Sección 1 (julio, 1877).
- Valenzuela, Alfonso, Julio Sanhueza y Fernando de la Barra. "El aceite de pescado: ayer un desecho industrial, hoy un producto de alto valor nutricional" *Revista Chilena de Nutrición* Vol. 39 n° 2 (junio, 2012).
- Zhao, Wei. "Understanding classifications: Empirical evidence from the American and French wine industries" *Poetics* Vol. 33 N° 3-4 (June-August, 2005).

Diarios

La Región (1952-1997).

El Rancagüino (1938-).

La Verdad (1929-1980).

El Comercio (1910-1954).

La Palabra (1910-1952).

La Semana (1915-1936).

La Tribuna (1935-1950).

Diario VI Región (1997-).

¹ Danielle Giovanucci, et. al. *Guide to Geographical Indications. Linking Products and their Origins* (Geneva: International Trade Center, 2009), pp. 31-38; Fabio Parasecoli. "The Gender of Geographical Indications: Women, Place and the Marketing of Identities" *Cultural Studies - Critical Methodologies* Vol. 4 n° 6 (9 June, 2010), pp. 467-472.

² Fernando Carduza, Marcelo Champredonde y François Casabianca. "Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016), pp. 25-26; Davide Gaeta & Paola Corsinovi. *Traditional Terms and Appellations wines: debate insights of TTIP negotiation*. Paper prepared for the 145th EEA Seminar. *Intellectual Property Rights for Geographical Indications: What is at stake in TTIP?* (Parma: 14-15 April 2015), pp. 2-3; Nuria Ackermann. *Adding value to traditional products of regional origin. A guide to create a quality consortium* (Vienna: United Nations Industrial Development Organization, 2010).

³ Eduardo Santa Cruz. *Prensa y sociedad en el siglo XX, Chile* (Santiago: Editorial Universitaria, 2014).

⁴ Philippe Perrier-Cornet et Bertil Sylvander. "Firmes, coordinations et territorialité. Une lecture économique de la diversité des filières d'appellation d'origine" *Économie rurale* Vol. 258 n° 1 (Juillet-Août, 2000), pp. 79-89.

⁵ John Barton, et al. *Integrating Intellectual Property Rights and Development Policy. Report of the Commission on Intellectual Property Rights* (London: Commission on Intellectual Property Rights, 2002), pp. 75-83.

⁶ Frédéric Duhart. "Reflexiones desde la eco-antropología sobre el terroir" *Mundo Agrario* Vol. 11 n° 22 (primer semestre, 2011); Filippo Pyszczólkowski. "'Terroir' y 'Climats': ¿realidad o quimera?" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 1 n° 1 (enero, 2014), pp. 13-19; Wei Zhao. "Understanding classifications: Empirical evidence from the American and French wine industries". *Poetics* Vol. 33 n° 3-4 (June-August, 2005), pp. 179-200.

⁷ Duhart (2011).

⁸ Pablo Lacoste. *El Pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América* (Santiago: RIL Editores, 2016), pp. 38-39.

⁹ Lacoste (2016), pp. 38-39.

¹⁰ Diego Jiménez. *El Parlamento chileno y la Denominación de Origen Pisco. Su contexto internacional y sus modelos referenciales de desarrollo vitivinícola (1899-1931)* (Santiago: Universidad de Santiago de Chile, 2015). Tesis de Magister en Estudios Internacionales. Inédita.

¹¹ James Ming Chen. "A Sober Second Look at Appellations of Origin: How the United States Will Crash France's Wine and Cheese Party" *Minnesota Journal of Global Trade* Vol. 5 n° 29 (1996), pp. 29-64; Dwijen Rangnekar. *The Socio-Economics of Geographical Indications. A Review of Empirical Evidence from Europe* Issue Paper n° 8 (Geneva: International Centre for Trade and Sustainable Development (ICTSD)-United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD), 2004).

¹² Jiménez (2015).

¹³ Jiménez (2015), pp. 10-16.

¹⁴ Duhart (2011).

¹⁵ Jiménez (2015); Gilles Laferté. "La production d'identités territoriales à usage commercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne" *Cahiers d'économie et sociologie rurales* Vol. 62 (INRA Editions, 2002), pp. 65-95.

¹⁶ Duhart (2011).

¹⁷ Jiménez (2015).

¹⁸ Robert D. Sack. "Human Territoriality: A Theory" *Annals of the Association of American Geographers* Vol. 73 n° 1 (March, 1983), p. 55-74.

¹⁹ Michel Foucher. *L'Obsession des frontières* (Paris: Tempus Perrin, 2012).

²⁰ Pierre Royer. *Géopolitique des mers et des océans. Qui tient la mer tient le monde* (Paris: Presses Universitaires de France, 2012).

²¹ Jiménez (2015).

²² José Toribio Medina (Comp.). *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional. Tomo VIII* (Santiago: Imprenta de la librería del Mercurio, 1876), pp. V-VIII.

²³ Alonso González de Nájera. *Desengaño y reparo de la Guerra del Reino de Chile* (Santiago: Imprenta Ercilla, 1889), p. 33. Original de 1614.

²⁴ Alonso De Ovalle. *Histórica relación del Reyno de Chile* (Roma: Francisco Carvallo, 1646), pp. 44-45.

²⁵ La llamada "provincia de los Promaucaes" era la unidad administrativa comprendida entre la ribera sur del río Mapocho a la ribera norte del río Bío Bío. Al respecto, los cronistas del periodo colonial, en su mayoría jesuitas, empleaban el vocablo quechua para referirse a todos los indígenas ubicados en el área referida, principalmente Picunches.

²⁶ La obra en comento no fue publicada sino hasta el siglo XIX, gracias al esfuerzo de Benjamín Vicuña Mackenna (1831-1886), quien adquirió la obra en Londres en 1870, y la publicó en 1878 en Valparaíso.

²⁷ Diego De Rosales. *Historia general del Reyno de Chile. Flandes Indiano* (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1878), p. 263. Original de 1674.

²⁸ De Rosales (1674), pp. 273, 296-300.

²⁹ De Rosales (1674), pp. 296-297.

³⁰ De Rosales (1674), p. 273.

³¹ La obra de Córdoba y Figueroa se estima que fue terminada entre 1740 y 1745. Sin embargo, pese a que fue referenciada por autores tales como Vicente Carvallo y Goyeneche, Juan Ignacio Molina y Claudio Gay, entre otros, su manuscrito final no contó con mayor difusión sino hasta que fue publicado dentro de la "Colección de Historiadores de Chile" en 1876.

³² Francisco Asta Buruaga. "Breve nota del autor" En: Pedro de Córdoba y Figueroa. *Historia de Chile por el maestro de campo don Pedro de Córdoba y Figueroa (1492-1717)* (Valparaíso: Imprenta El Ferrocarril, 1862), p. III-IV. Volumen 2. Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional.

³³ Eugenio Pereira. *Apuntes para la historia de la cocina chilena* (Santiago: Editorial Universitaria, 1977).

³⁴ Córdoba y Figueroa (1862), p. 24.

³⁵ Juan Ignacio Molina. *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile* (Madrid: Don Antonio de Sancha, 1789), pp. 245-249.

³⁶ Molina (1788), p. 245.

³⁷ Molina (1788), p. 246.

³⁸ Molina (1788), p. 247.

³⁹ Molina (1788), p. 248.

⁴⁰ Esta obra, terminada originalmente en 1796, no fue publicada sino hasta el año 1876, en el marco de la "Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la historia", dirigida por José Toribio Medina.

⁴¹ Vicente Carvallo y Goyeneche. "Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile". En: José Toribio Medina (Comp.). *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional. Tomo VIII* (Santiago: Imprenta de la librería del Mercurio, 1876), pp. 84-93. Original de 1796.

⁴² Carvallo y Goyeneche (1796), p. 84.

⁴³ Eduardo Cavieres y Cristóbal Aljovín. *Chile – Perú, Perú – Chile. Desarrollos políticos, económicos y culturales* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2005).

⁴⁴ Juan Ignacio Molina. *Ensayo sobre la historia natural de Chile* (Santiago: Ediciones Maule, 1987), pp. 229-230. Original de 1810.

⁴⁵ Molina (1987), p. 229.

⁴⁶ Molina (1987), pp. 231-232.

⁴⁷ En este caso, Gay describe a dos peces cuando examina al pejerrey. Por una parte, se refiere al pejerrey de mar (*Atherina laticlavia*, actual *Odontesthes regia*), y al pejerrey de escama chica (*Atherina microlepidota*, actual *Basilichthys microlepidotus*), conocido como pejerrey del Norte Chico. Por otra, no les llama pejerrey propiamente tal, sino que los denomina por su nombre científico, para luego proceder a describirlos.

⁴⁸ Claudio Gay. *Historia física y política de Chile. Zoología II* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2010), pp. 259-264.

⁴⁹ Gay (2010), pp. 269 y 392.

⁵⁰ Gay (2010), p. 198.

⁵¹ Gay (2010), pp. 197-198.

⁵² Gay (2010), p. 269.

⁵³ Gay señala que, según testimonio de pescadores, durante su recorrido diferenciaron a la liza de agua dulce y salada, junto con los comentarios relacionados a su proceso de desove y eventual recorrido en ríos y desembocaduras. En ambos casos, se destaca a la liza como un pez de baja estima. Gay (2010), p. 269.

⁵⁴ Gay (2010), p. 269.

⁵⁵ Gay (2010), pp. 164-166.

⁵⁶ Vicente Pérez. *Ensayo sobre Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012), pp. 74-75.

⁵⁷ Pérez (2010), p. 75.

⁵⁸ Amado Pissis. *Descripción topográfica i jeográfica de la Provincia de Colchagua* (Santiago: Imprenta Nacional, 1860); Amado Pissis. *Geografía Física de la República de Chile* (París: Instituto Geográfico de París, 1875).

⁵⁹ Leonardo Señoret. "Hidrografía. Exploración de río Rapel i puerto Tuman por el capitán de navío don Leoncio Señoret, mandada practicar por orden del Supremo Gobierno" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 31 (julio-diciembre, 1868), pp. 205-206.

⁶⁰ Señoret (1868), pp. 204-206.

⁶¹ Rodolfo A. Philippi. "Jeología. Los mapas del señor Pissis i la constitución jeológica de los Andes de Santiago i Colchagua, por el doctor don Rodolfo A. Philippi" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 47 serie 1 (enero-diciembre, 1875), pp. 366-369.

⁶² Julio Menadier. *La agricultura y el progreso de Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (DIBAM), 2012), pp. 261-262.

⁶³ Menadier (2010), pp. 605-612.

⁶⁴ Menadier (2010); Philippi (1875); Edwyn C. Reed. "Historia natural: apuntes de la zoología de la Hacienda de Cauquenes, provincia de Colchagua" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 49 sección 1 (julio, 1877), pp. 535-569; Alfonso Stübel. "Jeología: antigua erupción volcánica en la vecindad de los Baños de Cauquenes, situado en el Valle del Cachapual al lado austral de este río" *Anales de la Universidad de Chile* Tomo 49 sección 1 (julio, 1877), pp. 742-751.

⁶⁵ Menadier (2010), pp. 605-612.

⁶⁶ Ludwig Darapsky. *Las aguas minerales de Chile* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2011), pp. 123-132.

⁶⁷ Eduardo Cavieres. "Transformar el país a comienzos del siglo XX. El aporte extranjero: Camilo de Cordemoy" En: Camilo de Cordemoy. *Estudio relativo a los puertos de Iquique, Pichilemu, Talcahuano e Imperial* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012), pp. XIX-XXII.

⁶⁸ Camilo De Cordemoy. *Estudio relativo a los puertos de Iquique, Pichilemu, Talcahuano e Imperial* (Santiago: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile y DIBAM, 2012), pp. 27-37.

⁶⁹ Ricardo Couyoumdjian. "El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la Independencia hasta 1930" *Historia* Vol. I n° 42 (enero-junio, 2009), pp. 57-107.

⁷⁰ Alfonso Valenzuela, Julio Sanhueza y Fernando de la Barra. "El aceite de pescado: Ayer un desecho industrial, hoy un producto de alto valor nutricional" *Revista chilena de nutrición* Vol. 39 n° 2 (junio, 2012), pp. 201-209.

⁷¹ "La Vega Chillán" *La Semana* (31 octubre 1915), p. 5. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷² "La Vega Chillán" *La Semana* (7 noviembre 1915), p. 5. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷³ "Pejerreyes en escabeche, en tarros de 1,000 y 1,300 gramos. Sardina al tomate. Aceitunas Sevilla, tarro de 1 litro. Anguilas, Besugo. Merluza en escabeche. Único depósito del Aceite Anguila-bucca es el Gran Emporio El León. Estado esq. Plaza" *La Semana* (21 noviembre 1915), p. 3. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷⁴ “Llegó: Azúcar granulada, Blanca y Flor. Mantequilla de 1° calidad, siempre fresca (se guarda en un frigorífico especial). Queso blanco a 50 cts. Libra. Nuevo y gran surtido de Fideos Quilpué con rebaja de precios. Te Superior y Flor Fina a bajos precios. Te Indian. Fideos Cabello de Angel, especial para niños y enfermos. Coñac Martell Tres Estrellas \$12.50 la botella. Pejerreyes en Escabeche. Aceite Betus. En el Gran Emporio “El León” Estado esq. Plaza” *La Semana* (5 diciembre 1915), p. 3. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷⁵ “Gran Emporio Central” *La Semana* (22 marzo 1917), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos. Se repite en las siguientes fechas 25 marzo 1917, p. 2.

⁷⁶ “Pescado fresco de Talcahuano. Aviso que recién ha abierto mi antigua pescadería y ofrezco pescado de todas clases y a bajo precio” *La Palabra* (17 febrero 1921), p. 4. Biblioteca Nacional (BN), Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷⁷ “Pescadería Talcahuano de Eliseo Hernández. Recibe diariamente mariscos frescos de todas clases, Corbinas (sic.), Congrio colorado, Choros, Locos, Erizos, Jaiva (sic.), Ostras, pescado ahumado, etc., etc. Para pedidos especiales, dirigirse a Teléfono 158. Millan casi esq. Peyla” *La Semana* (16 julio 1924), p. 8. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos. Se repite en las siguientes fechas: 19 julio 1924, p. 12; 22 julio 1924, p. 12; 26 julio 1924, p. 12; 29 julio 1924, p. 2; 6 agosto 1924, p. 11; 9 agosto 1924, de; 16 agosto 1924, p. 11; 23 agosto 1924, p. 5; 26 agosto 1924, p. 10; 30 agosto 1924, p. 8; 2 septiembre 1924, p. 6; 6 septiembre 1924, p. 6; 13 septiembre 1924, p. 10; 17 septiembre 1924, p. 6; 23 septiembre 1924, p. 6; 27 septiembre 1924, p. 8; 30 septiembre 1924, p. 8; 7 octubre 1924, p. 4; 11 octubre 1924, p. 6; 14 octubre 1924, p. 6; 18 octubre 1924, p. 6; 22 octubre 1924, p. 8; 25 octubre 1924, p. 8; 19 noviembre 1924, p. 9; 22 noviembre 1924, p. 8; 26 noviembre 1924, p. 10; 29 noviembre 1924, p. 8; 2 diciembre 1924, p. 4; 6 diciembre 1924, p. 2; 10 diciembre 1924, p. 6; 16 diciembre 1924, p. 10; 18 diciembre 1924, p. 8; 2 diciembre 1924, p. 8; 23 diciembre 1924, p. 9; 27 diciembre 1924, p. 1; 31 diciembre 1924, p. 8; 2 enero 1925, p. 6; 6 enero 1925, p. 2; 13 enero 1925, p. 8; 17 enero 1925, p. 9; 24 enero 1925, p. 3; 31 enero 1925, p. 2; 4 febrero 1925, p. 2; 7 febrero 1925, p. 8; 11 febrero 1925, p. 2; 14 febrero 1925, p. 2; 18 febrero 1925, p. 4; 21 febrero 1925, p. 7; 25 febrero 1925, p. 8; 28 febrero 1925, p. 2; 4 marzo 1925, p. 8; 7 marzo 1925, p. 8; 14 marzo 1925, p. 2; 17 marzo 1925, p. 8; 21 marzo 1925, p. 6; 24 marzo 1925, p. 10; 8 abril 1925, p. 2; 14 abril 1925, p. 4; 21 abril 1925, p. 2; 25 abril 1925, p. 10; 29 abril 1925, p. 6; 2 mayo 1925, p. 8; 9 mayo 1925, p. 2; 12 mayo 1925, p. 4; 16 mayo 1925, p. 6; 2 junio 1925, p. 7; 6 junio 1925, p. 5; 9 junio 1925, p. 6; 13 junio 1925, p. 10; 17 junio 1925, p. 7; 20 junio 1925, p. 7; 24 junio 1925, p. 4; 27 junio 1925, p. 9; 1 julio 1925, p. 1; 8 julio 1925, p. 5; 11 julio 1925, p. 4; 15 julio 1925, p. 2; 22 julio 1925, p. 4; 25 julio 1925, p. 7; 29 julio 1925, p. 3; 4 agosto 1925, p. 4; 8 agosto 1925, p. 6; 11 agosto 1925, p. 8; 19 agosto 1925, p. 2; 22 agosto 1925, p. 8; 29 agosto 1925, p. 2; 9 septiembre 1925, p. 6; 12 septiembre 1925, p. 6; 15 septiembre 1925, p. 4; 22 septiembre 1925, p. 4; 30 septiembre 1925, p. 2; 7 octubre 1925, p. 10; 14 octubre 1925, p. 8; 17 octubre 1925, p. 12; 24 octubre 1925, p. 6; 27 octubre 1925, p. 10; 4 noviembre 1925, p. 11; 7 noviembre 1925, p. 11; 10 noviembre 1925, p. 9; 14 noviembre 1925, p. 12; 18 noviembre 1925, p. 12; 21 noviembre 1925, p. 16; 25 noviembre 1925, p. 2; 28 noviembre 1925, p. 10; 2 diciembre 1925, p. 4; 7 diciembre 1925, p. 6; 9 diciembre 1925, p. 7; 12 diciembre 1925, p. 4; 16 diciembre 1925, p. 8; 20 diciembre 1925, p. 8; 23 diciembre 1925, p. 10; 26 diciembre 1925, p. 8; 31 diciembre 1925, p. 10; 2 enero 1926, p. 4; 6 enero 1926, p. 8; 9 enero 1926, p. 2; 13 enero 1926, p. 2; 16 enero 1926, p. 4; 20 enero 1926, p. 8; 23 enero 1926, p. 10; 27 enero 1926, p. 10; 30 enero 1926, p. 12; 3 febrero 1926, p. 10; 6 febrero 1926, p. 13; 9 febrero 1926, p. 12; 13 febrero 1926, p. 12; 17 febrero 1926, p. 12; 20 febrero 1926, p. 12; 24 febrero 1926, p. 12; 27 febrero 1926, p. 12; 6 marzo 1926, p. 12; 10 marzo 1926, p. 12; 13 marzo 1926, p. 12; 17 marzo 1926, p. 10; 20 marzo 1926, p. 12; 24 marzo 1926, p. 12; 27 marzo 1926, p. 10; 7 abril 1926, p. 8; 14 abril 1926, p. 12; 17 abril 1926, p. 10; 21 abril 1926, p. 12; 24 abril 1926, p. 10; 28 abril 1926, p. 10; 1 mayo 1926, p. 10; 5 mayo 1926, p. 3; 9 mayo 1926, p. 2; 12 mayo 1926, p. 7; 15 mayo 1926, p. 11; 17 mayo 1926, p. 2; 26 mayo 1926, p. 2; 29 mayo 1926, p. 7; 2 junio 1926, p. 6; 5 junio 1926, p. 10; 9 junio 1926, p. 8; 12 junio 1926, p. 6; 16 junio 1926, p. 6; 19 junio 1926, p. 9; 23 junio 1926, p. 7; 26 junio 1926, p. 2; 3 julio 1926, p. 8; 7 julio 1926, p. 10; 10 julio 1926, p. 10; 14 julio 1926, p. 8; 17 julio 1926, p. 10; 21 julio 1926, p. 10; 24 julio 1926, p. 10; 28 julio 1926, p. 8; 31 julio 1926, p. 10; 4 agosto 1926, p. 8; 7 agosto 1926, p. 1; 18 septiembre 1926, p. 2; 25 septiembre 1926, p. 10; 28 septiembre 1926, p. 10; 2 octubre 1926, p. 4; 6 octubre 1926, p. 9; 13 octubre 1926, p. 10; 16 octubre 1926, p. 2; 20 octubre 1926, p. 9; 23 octubre 1926, p. 2; 27 octubre 1926, p. 9; 30 octubre 1926, p. 2; 3 noviembre 1926, p. 9; 6 noviembre 1926, p. 2.

⁷⁸ “El Pescado” *La Semana* (13 junio 1925), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁷⁹ “Almacén Rancagua” *La Semana* (5 enero 1925), p. 7. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

⁸⁰ “Almacén Rancagua” *La Semana* (4 abril 1925), p. 9. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos. Se repite en las siguientes fechas: 8 abril 1925, p. 9; 14 abril 1925, p. 8; 18 abril 1925, p. 10; 21 abril 1925, p. 8; 25 abril 1925, p. 6.

⁸¹ “La pesca en ríos y lagos” *La Semana* (11 diciembre 1929), p. 6. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

-
- ⁸² “Pescado y marisco en mal estado se expende en Rancagua. Debe fiscalizarse severamente su venta” *La Tribuna* (20 noviembre 1937), p. 3. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸³ “Por el abaratamiento del pescado en Rancagua” *La Tribuna* (2 octubre 1941), p. 14. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁴ “Del mar a su cocina. “Pescadería Rancagua”” *La Tribuna* (25 febrero 1943), p. 7. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁵ “Comités de consumo de pescado” *La Tribuna* (14 marzo 1944), p. 1. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁶ “Ordenanza Municipal de Subsistencias” *La Semana* (25 enero 1930), p. 11. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁷ “Pesca ilegal” *La Palabra* (3 febrero 1943), p. 3. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁸ “Tercera memoria y balance correspondiente al ejercicio 1948-1949 del Club de Pesca y Caza de Caupolicán” *El Comercio* (7 enero 1950), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁸⁹ “Texto íntegro de la respuesta del Club de Pesca y Caza “Caupolicán” al Sr. Gobernador del Departamento” *El Comercio* (21 enero 1950), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁰ Cámara de Diputados de Chile. Sesión 50°, Legislatura Ordinaria (14 septiembre 1965), p. 5951-5954. Biblioteca del Congreso Nacional, sede Compañía, Santiago de Chile.
- ⁹¹ “Abusos en el precio del pescado en la feria libre” *La Palabra* (11 julio 1951), p. 6. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹² “¿Se especula con el pescado en Rengo?” *El Comercio* (22 abril 1953), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹³ “Mañana le repartiremos merluza al pueblo” *El Rancagüino* (26 enero 1948), p. 6. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁴ “Pejerrey y chacolí” *El Rancagüino* (1 julio 1947), p. 5. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁵ “Hermosa excursión del Club de Pesca y Caza a Millahue” *La Verdad* (28 marzo 1956), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁶ “Reclaman mala calidad del pescado en zonas rurales” *La Verdad* (21 junio 1967), p. 1. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁷ “Precios de las carnes” *La Verdad* (28 junio 1967), p. 2. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁸ “Tumuñán 1° lugar por equipo en torneo de pesca” *La Región* (11 septiembre 1979). BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ⁹⁹ “En el río Tinguiririca se cierra la temporada de pesca mañana dmgo” *La Región* (1 abril 1978), p. 11. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁰ “Pesca de corvinas el sábado 17. Torneo organizado por Pichilemu” *La Región* (8 abril 1976), p. 11. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰¹ “Luis Ávila, campeón de pesca de pejerreyes en Rapel” *La Región* (5 julio 1977), p. 13. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰² “10 años cumple el club Pesca y Caza Tumuñán” *La Región* (9 noviembre 1976), p. 1. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰³ “Paraíso de los pescadores es balneario de Pichilemu” *El Rancagüino* (22 enero 1977), p. 16. Biblioteca Nacional (BN), Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁴ “Un lago del centro, como el mejor del sur: Rapel” *El Rancagüino* (28 marzo 1983), p. 11. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁵ “En el mes del Mar: la pesca en el mar chileno” *El Rancagüino* (2 mayo 1985), p. 4. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁶ “La pesca artesanal de la VI Región” *El Rancagüino* (20 mayo 1986), p. 16. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁷ “Pesca en el lago Rapel” *El Rancagüino* (26 enero 1989), p. 5. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁸ “De alto nivel competitivo será campeonato del pejerrey” *La Región* (3 octubre 1989), p. 7. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.
- ¹⁰⁹ “El Club Los Sinceros organizó el Cuarto Campeonato Nac. Festival del Pejerrey” *La Región* (5 septiembre 1991), p. 12. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

¹¹⁰ “Campeonato nacional de pesca del pejerrey argentino en el lago Rapel” *La Región* (17 agosto 1996), p. 5. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

¹¹¹ “Club Tumuñan invita a campeonato de pejerrey chileno” *Diario VI Región* (28 abril 2007), p. 6. BN, Departamento de Periódicos y Microformatos.

¹¹² “Organizan exitoso Campeonato del Pejerrey Chileno” *Diario VI Región* (13 abril 2011). En: <http://www.diarioviregion.cl/deportes/818-organizan-exitoso-campeonato-nacional-de-pejerrey-chileno>

¹¹³ “Asociación Colchagua se tituló campeona nacional de caza y pesca” *Diario VI Región* (7 mayo 2013). En: <http://www.diarioviregion.cl/deportes/5313-asociacion-colchagua-se-titulo-campeona-nacional-de-caza-y-pesca>

¹¹⁴ “Región de O’Higgins inició oficialmente su temporada estival” *El Rancagüino* (20 diciembre 2016). En: <http://elrancaguino.cl/2016/12/20/region-de-ohiggins-inicio-oficialmente-su-temporada-estival/>

Las opiniones, análisis y conclusiones del autor son de su responsabilidad y no necesariamente reflejan el pensamiento de *Revista Estudios Hemisféricos y Polares*.

La reproducción parcial de este artículo se encuentra autorizada y la reproducción total debe hacerse con permiso de *Revista Estudios Hemisféricos y Polares*.

Los artículo publicado en *Revista Estudios Hemisféricos y Polares* se encuentran bajo licencia Creative Commons CC BY-NC-SA 3.0 CL.

