

Revista de Estudios Marítimos y Sociales

Publicación científica de carácter semestral

Año 15 - Número 20 - enero de 2022 - Mar del Plata - Argentina - ISSN 2545-6237

Pulpito Tehuelche: Patrimonio cultural alimentario en Puerto Rawson y Playa Magagna (Chubut-Argentina)

Pulpito Tehuelche: Alimentary cultural heritage in Puerto Rawson and Playa Magagna (Chubut-Argentina)

Juan Francisco Olsen ♦

Departamento de Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

Correo electrónico: olsenjuan@gmail.com

♦ Departamento de Antropología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Email: olsenjuan@gmail.com



Pulpito Tehuelche: Patrimonio cultural alimentario en Puerto Rawson y Playa Magagna (Chubut-Argentina)

Pulpito Tehuelche: Alimentary cultural heritage in Puerto Rawson and Playa Magagna (Chubut-Argentina)

Juan Francisco Olsen♦

Recibido: 6 de julio 2021

Aceptado: 22 de septiembre 2021

Resumen

El presente trabajo busca reflexionar sobre los procesos de patrimonialización alimentaria, a partir del caso del pulpito tehuelche en Playa Magagna (Rawson, Chubut-Argentina). Este producto, a diferencia de lo que ocurre más al norte de la península de Valdés, no es explotado comercialmente por la población local. Sin embargo, el *pulpeo* recreativo ha puesto en crisis de sobreexplotación a la especie, lo que motivó la creación de políticas específicas para su salvaguarda, como la Fiesta Provincial del Pulpito Tehuelche. Aquí se plantea un análisis de los orígenes, alcances y limitaciones de algunas de estas políticas, haciendo especial hincapié en lo referente a la celebración estival. De este modo, se espera poner de relieve la importancia de incluir al patrimonio cultural alimentario como un vértice fundamental a la hora de diseñar estrategias públicas y privadas que apunten al desarrollo sustentable de la región.

Palabras clave: patrimonio cultural alimentario – Chubut – Puerto Rawson – Playa Magagna – pulpito tehuelche

Abstract

This paper seeks to reflect on the processes of alimentary patrimonialization, based on the case of the Pulpito Tehuelche in Playa Magagna (Rawson, Chubut-Argentina). This product, unlike what occurs further north on the Valdés peninsula, is not commercially exploited by the local population. However, recreational octopus extraction has put the species in an overexploitation crisis, which motivated the creation of specific policies for its safeguarding, such as the Provincial Festival of the Pulpito Tehuelche. An analysis of the origins, scope and limitations of some of these policies is presented in this paper, with special emphasis on the summer celebration. In this way, it is expected to be able to highlight the importance of including alimentary cultural heritage as a fundamental pillar when designing public and private strategies that aim at the sustainable development of the region.

Keywords: alimentary cultural heritage – Chubut – Puerto Rawson – Playa Magagna – pulpito tehuelche

♦ Departamento de Antropología (DepAnt), Facultad de Filosofía y Letras (FFyL), Universidad de Buenos Aires (UBA). olsenjuan@gmail.com



Introducción

Comer implica la puesta en escena de un conjunto de movimientos de producción y consumo, tanto material como simbólico [Álvarez 2002]. Es por ello que, si bien la alimentación es imprescindible para el mantenimiento de la vida y la reproducción de todo grupo humano, ante cada elección que realiza un individuo de una sustancia para ser comestible se encuentran implícitas problemáticas sociales muy diversas, que van mucho más allá de lo estrictamente biológico y/o económico. En este sentido, lo que permite clasificar una sustancia permeable a ser digerida por el organismo humano como un alimento es la incorporación de ésta dentro de un sistema de representaciones propias de un determinado grupo social. Estas clasificaciones son siempre relativas, accesibles al cambio a lo largo del tiempo y a la variación de un grupo social a otro [Aguirre 2017].

Concretamente, definimos como prácticas alimenticias al conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimenticias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo [Marschoff 2010]. Como toda práctica social, es la materialización de discursos sociales, que a su vez se encuentran imbricados en discursos más amplios, como dijimos más arriba, propios de una determinada sociedad en un momento dado [Bourdieu 2010].

Esta relación, entre los discursos particulares de la alimentación y otros discursos vigentes en un momento determinado, hace que el estudio de las prácticas alimenticias sea un ámbito fructífero para analizar aspectos de una sociedad que exceden a la alimentación propiamente dicha. Es decir, que las prácticas alimenticias tienen la propiedad de referir en su materialización a un sinfín de otras conductas [Goody 1995; Mintz 1996].

Como plantea Álvarez [2002] en el acto de preparar un alimento se realiza un proceso de patrimonialización. Es decir que cuando seleccionamos ingredientes, métodos de cocción, utensilios, condimentos, sobre la base de un conocimiento común apprehendido por los integrantes de un grupo, que identifican al comensal y al cocinero con un pasado, una tradición, se está construyendo esa identidad alimentaria, un patrimonio intangible que estandariza sabores, preparaciones y platos como producto característico y reconocible para un grupo particular. Y ese grupo tenderá a reproducirlo y la inevitable dinámica de la vida social, a cambiarlo [Aguirre 2017].



Según Álvarez y Pinotti [2000] una “cocina nacional” –regional o comunitaria- contiene, fundamentalmente, aquellos alimentos y modos de preparación que son considerados típicos o propios de un determinado país y que constituyen un signo de identidad como grupo social. Sin embargo, éstos autores advierten que muchas veces esta identificación se construye erróneamente, a partir de estereotipos armados a través de libros de cocina, relatos de viajes o de interpretaciones de los platos clásicos por parte de los restaurantes locales, cuando no, por guías de turismo o *influencers*.

En el caso de la Patagonia argentina, salvo algunas pocas excepciones [ver Álvarez y Pinotti 2000], no ha habido mucho reparo en la literatura histórica y/o antropológica sobre los procesos de patrimonialización alimentaria local. En contraste, sí abundan las publicaciones comerciales del tipo recetario, así como los programas de televisión, las cuentas de instagram, los *hashtag*, las empresas de turismo y los agentes gubernamentales que difunden una imagen prefabricada y comercializable de los platos y las prácticas culinarias patagónicas.

Como advierten Álvarez y Sanmartino [2009], desde la incorporación de las “artes culinarias” a la definición operativa de patrimonio inmaterial por parte de la UNESCO en 1989, el turismo contemporáneo y los sectores asociados han promovido una creciente valorización de las identidades colectivas locales, particularmente asociada a las experiencias gastronómicas. Así, a medida que aumenta la competencia entre los destinos turísticos, la cultura local se vuelve una importante y creciente fuente de recursos para la creación de nuevos productos destinados a atraer visitantes.

La emergencia de estas valoraciones recientes sobre el pasado y los territorios ha orientado el desarrollo de las gestiones destinadas a rescatar, destacar y resignificar diversos bienes culturales mediante procesos de patrimonialización, asociados a criterios de continuidad, autenticidad e identidad. Sin embargo, siguiendo a Álvarez y Sanmartino [2009], los movimientos de construcción social del patrimonio suponen no sólo el rescate y la conservación, sino también la selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación, determinados por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar y por los intereses de agentes e instituciones diversas.



En el mismo sentido, Bak-Geller y Matta [2020] señalan que la globalización, el arraigo de políticas neoliberales en la región y la explosión de la industria del turismo, fomentaron una idea de exaltación y consagración de la diferencia, la diversidad y lo múltiple, donde las cocinas se han vuelto un campo de batalla. Según estos autores, la mediatización de ciertos discursos gastronómicos apunta a construir una falsa idea de simetría entre elementos culturales de grupos sociales que siempre estuvieron lejos de estarlo. Una narrativa en la cual todas las culturas valen igual, se juntan y se fusionan de manera supuestamente equilibrada, reflexiva y consensuada, borrando la complejidad histórica de las culturas culinarias, así como las expresiones pasadas y presentes del colonialismo. Por tanto, la narrativa de las cocinas diversas, regionalizadas y multiculturalistas que propone el neoliberalismo tiende a omitir e invisibilizar estructuras y relaciones de poder y, en ese sentido, tampoco admite que los grupos étnicos y minorías sean reconocidos como objeto de discriminación.

Sin embargo, es posible y necesario desarrollar un abordaje y una gestión del patrimonio alimentario más allá de las tendencias mercantilistas que rodean éste fenómeno. Es decir, proponer un enfoque teórico, epistemológico y político que recupere y difunda las historias locales desde su propia perspectiva [Bak-Geller 2019], así como las potencialidades de la cocina y la alimentación como motor de diálogo intercultural en las sociedades contemporáneas [Matta, Suremain y Crenn 2020].

En este trabajo nos vamos a concentrar en el consumo del pulpito tehuelche – *Octopustehuelchus*- en Puerto Rawson (Chubut-Argentina). Este producto costero, extraído de forma artesanal en el balneario de Playa Magagna, que no cuenta con explotación comercial, pero que está profundamente relacionado con el recreo estival y las actividades familiares de la población local del valle inferior del Río Chubut, particularmente de las dos ciudades mayoritarias, Trelew y Rawson.

En los últimos años, como relevaron Monti y Ferrari [2011, 2015], esta zona ha registrado una creciente ocupación de su espacio costero para asentar usos urbanos y turísticos. Esta situación promovió diversas intervenciones humanas, induciendo cambios que acentuaron algunos elementos particulares de peligrosidad geomorfológica natural. A su vez, siendo que una de las principales actividades recreativas que se realizan en Playa



Magagna es la extracción de pulpito tehuelche, la situación actual de esta especie es realmente preocupante.

Con la meta de concientizar sobre el cuidado del pulpito, desde 2008, el consorcio de vecinos de Playa Magagna, con el apoyo de la Municipalidad de Rawson, realiza la Fiesta Provincial del Pulpo Tehuelche. Sin embargo, como han demostrado Monti y Ferrari [2010, 2011] el enfoque que ha tomado dicho evento, al copiar modos de otras fiestas que promueven el consumo del recurso y la masividad de asistentes (Fiesta del Cordero, Fiesta del Salmón), sumado a las prácticas usuales de quienes concurren a la fiesta (acampe desregulado, extracción de pulpo sin control, desmesurada generación de basura, etc.) han desvirtuado el objetivo original y generado una serie de impactos no deseados sobre la subsistencia físico-natural.

El supuesto que guía este trabajo es que, en parte, el fracaso de la Fiesta Provincial del Pulpo, dentro de una serie de políticas público-privadas destinadas a la protección del paisaje natural, se relaciona con la falta de una perspectiva de análisis que recupere los sentidos y valores vinculados al consumo de pulpito tehuelche por parte de la población local. Es decir, que el no reconocimiento del consumo de pulpo, desde la extracción, procesamiento y consumo, como parte fundamental del patrimonio cultural alimentario de todo el valle inferior del Río Chubut, pero particularmente de Puerto Rawson y Trelew, ha imposibilitado, entre muchas otras variables, una correcta gestión del mismo para su efectiva conservación.

Este artículo se compone de cinco secciones. La primera referente al área de estudio, donde delimitaremos con precisión el espacio a partir del cual desplegamos nuestro análisis, refiriéndonos no sólo a las coordenadas geográficas sino también a la historia del emplazamiento y las características de la ocupación. Luego, en un segundo apartado, daremos cuenta de algunas de las características económicas, sociológicas y culturales de puerto Rawson, en la capital de la provincial del Chubut. Seguidamente, en la tercera sección, desarrollaremos específicamente qué implica el *pulpeo* artesanal en la zona, cuales son las características de la actividad, quiénes la practicas, con qué herramientas y en qué condiciones. En el apartado cuarto, haremos eje en las políticas públicas implementadas para la protección del margen costero y del pulpito tehuelche,



enumerando en una línea histórica las principales. En la quinta sección, finalmente, daremos cuenta de los sentidos sociales del consumo de pulpito, para pensar éste como un elemento constitutivo del patrimonio cultural alimentario local, algo sobre lo que volveremos en las conclusiones y nos servirá para proyectar nuevas formas de abordar la patrimonialización en general.

Área de estudio

Rawson es la capital de la provincia de Chubut y ciudad cabecera del departamento que lleva el mismo nombre. Siendo la capital provincial menos poblada de Argentina, se encuentra ubicada en el valle inferior del Río Chubut, extendiéndose a lo largo de 7 kilómetros, hasta llegar a la desembocadura del río, donde se encuentra el puerto y el balneario de Playa Unión sobre la costa del océano Atlántico (Figuras 1 y 2).

Figura 1 y 2. Área de Estudio



Fuente: elaboración propia en base a imagen satelital del Google Earth, 2021.

Si bien hay antecedentes previos de ocupación del territorio, el origen de la ciudad se remonta a 1865, año en que el teniente coronel Julián Murga, delegado al efecto por el gobierno nacional, funda oficialmente la localidad de Rawson. En cumplimiento del acta acuerdo firmada por Lewis Jones, en representación de la Sociedad Colonizadora galesa,



y el Gobierno nacional argentino, a través del ministro del interior, Guillermo Rawson, en cuyo honor se dio nombre a la ciudad.¹

Tras la fundación de Rawson y Puerto Madryn, la colonización galesa continuó río arriba, creando las localidades de Trelew (en galés “pueblo de Lewis”, en honor a Jones), Gaiman, Dolavon y, en los pies de la cordillera, Valle 16 de Octubre. Posteriormente, este último asentamiento daría lugar a las ciudades de Esquel y Trevelin.²

De este modo, la ocupación formal de la costa marítima fue más bien pobre en los comienzos de la colonización. Esto se debió, por un lado, a la dificultosa navegación de la desembocadura del río Chubut³ y, por el otro, a la escasez de lluvias, que hizo a los cultivos galeses dependientes del riego por canales. De aquellos pocos asentamientos más próximos al océano se destaca la Estancia Santa Isabel, que dio origen a lo que hoy es Playa Magagna.

El litoral denominado Playa Magagna se conforma por tres pequeños asentamientos costeros: Playa Bonita, Playa El Faro y Playa Cangrejales. Se desarrolla aproximadamente a lo largo de 6 kilómetros de costa y pertenece administrativamente al municipio de Rawson. Al igual que Playa Unión, ubicada al otro lado de la desembocadura del río, es ocupado en su mayor parte para actividades de recreación estival y de fin de semana, constituyéndose en una localidad de segunda residencia para los habitantes de las tres principales ciudades del valle inferior del río Chubut, Trelew, Rawson y Gaiman (Figura 3), aunque es importante destacar que Unión en los últimos años concentra cada vez más población con residencia permanente.

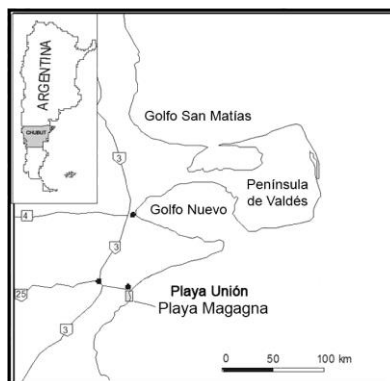
¹ El nombre original del asentamiento era “Trerawson”, que en galés significa “pueblo de Rawson”.

² En galés “pueblo del molino”.

³ En tehuelche “río sinuoso”.



Figura 3. Playa Magagna



Fuente: Monti y Ferrari, 2015

Un puerto de pescadores

Si bien, como decíamos más arriba, al comienzo de la ocupación galesa Rawson pensó su desarrollo río arriba, hacia 1960 esto comenzó a cambiar sensiblemente. Ya que, a pesar de que desde 1875 por orden del Poder Ejecutivo Nacional existía una capitanía y una subdelegación marítima en la zona, fue recién con la construcción del puerto, entre 1960 y 1963, que la actividad pesquera despegó realmente.

Allí donde se emplazaba el muelle Murray Thomas, en el margen norte del río Chubut, se instaló lo que hoy se conoce como Puerto Rawson, asiento tradicional de la denominada “Flota Amarilla” (Figura 4).

Figura 4. Flota Amarilla



Fuente: Diario El Chubut⁴.

⁴ Consultado el 24/02/2020.



Tras la ampliación del puerto en 2001 y la instalación de diferentes empresas de capital privado, la pesca se transformó en la principal actividad productiva de Rawson y la mayor empleadora luego de la administración pública. Esta actividad se desarrolló, especialmente, en torno a la extracción de langostinos.

Sin embargo, el consumo de pescados y otros productos marinos no ocupa un lugar de mayor relevancia en los imaginarios o los discursos de los trabajadores del sector en torno a sus propias formas de comer y cocinar. Como nos planteó un joven pescador en el puerto de Rawson: “en los barcos no se come pescado”.

Según varios de nuestros informantes, las comidas más habituales en los embarques de la flota amarilla se podrían sintetizar en: milanesas, pizzas, pollos y, fundamentalmente, asados. Este menú llama la atención cuando tomamos conocimiento de que muchas veces se pesca, accidentalmente, especies que no son las buscadas por la embarcación, como ser: pulpos de gran porte, cazones, róbalos, abadejos o, inclusive, centollas.

En este sentido, un joven que trabaja en el puerto “por la lata”⁵ nos contó que esas piezas se guardan sin registrar y se venden a las pesqueras o a particulares, sin pasar por los controles estatales o abonando algún pequeño retorno al oficial a cargo.

Por otro lado, un joven marinero nos comentó que en una oportunidad, en un barco que abordaba, uno de sus compañeros propuso consumir algo de esa pesca y la respuesta de otro de los presentes fue “¿qué te pensás? ¿Qué soy un lobo marino?”, en abierta demostración de rechazo ante la posibilidad de comer algo de su propia captura.

⁵ Trabajar “por la lata” le llaman los pescadores al intercambio de trabajo por pescado y langostinos, especialmente este último. El término refiere a la “lata” de sulfito, un antioxidante químico industrial que se utiliza en la industria de alimentos y se comercializa en baldes de 20 litros. En la práctica, muchos jóvenes luego de conseguir su libreta de marinero tienen que esperar largo tiempo antes de poder embarcarse, ya que dependen de que un capitán decida tomarlos. Por tanto, para construir confianza y que “te conozcan trabajando” estos aspirantes a marinero ofrecen su fuerza laboral para desarmar redes, ayudar en el amarre y la descarga, a cambio de algunas piezas de pescado o langostinos no declaradas por la tripulación, que luego venden en los puestos del puerto o a las empresas pesqueras, y les son entregadas en esos baldes de sulfito una vez vacíos.



Desde nuestra perspectiva y sin extendernos demasiado en estas cuestiones, estos discursos responden a dos dinámicas que conviven en un ámbito laboral masculinizado: por un lado, una lógica económica y, por el otro, un proceso identitario.

Lo primero responde a las condiciones de explotación del trabajador pesquero. Este sector, en términos relativos, suele ser de altos ingresos. Sin embargo, al ser un trabajo de carácter estacional, en las temporadas donde disminuye o desaparece la actividad, también lo hace la remuneración. Es por ello que, en su mayoría, los pescadores optan por optimizar la ganancia durante el tiempo que dure el embarque, lo que va desde comer lo máximo posible de las provisiones estipuladas, hasta comercializar parte de la pesca por medios no legales.

Por otra parte, en Argentina la masculinidad en términos alimenticios está muy vinculada al consumo de carne, especialmente vacuna [ver Aguirre 1999 y Olsen 2020]. Una masculinidad que no sólo es transitada en términos de afectos personales, sino, y fundamentalmente, como una estetización, un acto performativo, que persigue la validación de la corporación de varones. Según Gil [2004], al consumir alimentos derivados de la vaca de manera compartida, los varones argentinos definen un universo moral. Este autor sugiere que se trata de una comunión grupal en la que aparecen con fuerza algunos valores imaginarios del hombre ideal: compañerismo, fuerza, pasión, virilidad, voracidad y resistencia. Por ello, a pesar del riesgo evidente de prender carbones en una parrilla dentro de un barco, el goce está en comer carne de ese modo, en cantidades insalubres, en piezas gigantes, pero a la vista de todos los hombres.

En síntesis, la pesca es una actividad sumamente relevante en términos económicos para la comunidad local. Sin embargo, el consumo de sus productos ocupa un lugar marginal (en relación a la carne de vaca, cerdo, pollo o capón) en el imaginario gastronómico de sus propios trabajadores. Probablemente, por ese mismo fenómeno, en Rawson no hay muchas pescaderías. Sólo 3 en toda la ciudad, una de ellas en el puerto, mientras que las carnicerías se cuentan por decenas.

Sin embargo, hay un producto del mar que no cuenta con el desprestigio de ser comida para los lobos marinos y que, en principio, pareciera escapar de las lógicas mencionadas: el pulpito tehuelche de Playa Magagna.



Ir a pulpear

Pulpear es el término local para referirse a la extracción intencional y manual de pulpos. En los últimos años el *pulpeo* artesanal ha suscitado un incipiente interés dentro de las investigaciones históricas y geográficas de la Patagonia [Bocco, Cinti y Urquijo, 2013; Bocco et al, 2019; Chávez et al, 2021, entre otros]. Especialmente enfocados en los usos del espacio y los sentidos del paisaje, estos trabajos han recuperado las dinámicas sociales, históricas, políticas y económicas de la costa patagónica, resaltando las complejas relaciones que se establecen en esta región, entendida como un área en permanente disputa y negociación entre actores locales, nacionales y globales. Sin embargo, la explotación del pulpo tehuelche de Playa Magagna pareciera presentar una lógica diferente a otros casos relevados.

El pulpo de Magagna no tiene explotación comercial. A diferencia de lo que sucede al norte de la península de Valdés y más allá del paralelo 42°, en Rawson no hay empresas que acopien el producto del *pulpeo* artesanal y prácticamente no se comercializa de forma directa. Es decir que, salvo alguna ocasión en que pueda aparecer ya cocido y enfrascado al escabeche en la feria de artesanos de Playa Unión, la única forma de consumir pulpito tehuelche en esta área es ir a *pulpear* directamente.

El *pulpeo* en Playa Magagna se realiza con ganchos de alambre, de entre 30 y 60 cm de largo. Los pulpos se encuentran en las restingas sobre la costa (Figura 5), debajo de piedras sueltas levemente cóncavas y en las grietas producidas por la erosión del mar (Figura 6 y 7). Una vez hecha la captura, estos se colocan en un aro de alambre, preferentemente, atravesando lo más cerca posible la boca del cefalópodo (Figura 8).

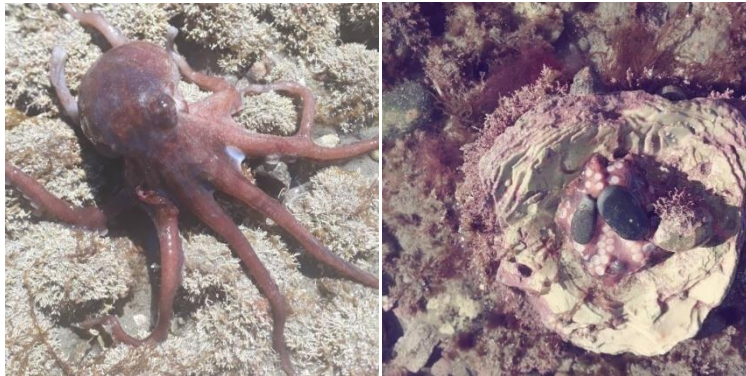


Figura 5. Restingas en Playa Magagna



Autor: Juan Francisco Olsen (Junio de 2021)

Figuras 6 y 7. Pulpito Tehuelche



Autor: Juan Francisco Olsen (Junio de 2021)

**Figura 8. Aro para recolectar pulpitos**

Autor: Santiago Ezequiel Quiroga (Enero de 2013)

Como práctica recreativa, ir a *pulpear* exige un desplazamiento del individuo o grupo familiar hacia una zona para la cual no hay transporte público. A su vez, hasta hace unos años, Playa Magagna no contaba con servicios básicos como ser luz, gas ni cloacas, porque lo que la población permanente era prácticamente nula y no había servicios de hospedaje. Esta situación generaba un atractivo de “naturaleza virgen” al mismo tiempo que constreñía la cantidad posible de visitantes.

Sin embargo, la tendencia de ocupación se fue agudizando en toda la zona costera de Rawson, lo que conllevó, por un lado, a la eliminación del sistema de dunas hacia el norte de Playa Unión y, por el otro, la vertificación de la ladera de Playa Magagna. Ambas situaciones, sumadas a otros procesos, como la construcción del Dique Florentino Ameghino en 1960, modificaron dramáticamente los índices de peligrosidad morfológica natural, afectando a toda la línea costera.

En el año 2001 un grupo de vecinos encaró diversas acciones para dar solución a las intervenciones que los propietarios del sector de acantilados realizan sobre las laderas de las barrancas, y que contribuyen a inducir procesos de peligro en Playa Magagna. Un



ejemplo de esas acciones fue la construcción de un albardón en el tope de los acantilados, con el objetivo de disminuir la escorrentía superficial producida por las precipitaciones extraordinarias sobre las laderas de las barrancas, y la consecuente disminución de la erosión hídrica y los fenómenos de remoción en masa.

Lamentablemente, estas iniciativas no fueron suficientes y, consecuentemente con la erosión de la costa y degradación del ambiente natural, la población de pulpos tehuelches se vio severamente afectada. Sin embargo, la captura artesanal no disminuyó y debieron implementarse otras políticas al efecto de proteger y conservar tanto la especie como el paisaje.

Políticas públicas implementadas y actores sociales involucrados

A los fines de este trabajo se entenderá por políticas públicas a “todo lo que los gobiernos dicen hacer o no hacer” [García 2021: 97]. Es decir, a todas aquellas definiciones políticas estratégicas que un gobierno toma o no toma, en función de generar una transformación. Desde ya que esta definición no implica que se puedan analizar absolutamente todo lo que una gestión no hace, pero pone el acento en los aspectos centrales de un plan de gobierno que bien puede decidir ignorar o no hacer nada en relación a un tema, sea por una atención especial a otra circunstancia o por una estrategia para no modificar el estado de ciertas cosas. Así, dentro de la caracterización que propone García [2021] para las políticas públicas, gestionar los cambios mediante la planificación estratégica es la forma de abordar el territorio en disputa, donde se desenvuelven las relaciones de una comunidad.

Monti y Ferrari [2011] señalan que, para enfrentar la situación de degradación del paisaje y de los recursos naturales en Playa Magagna, diversos actores sociales concretaron un conjunto de acciones, algunas de las cuales corresponden a la formulación de políticas públicas. Según estos autores, de ese universo de acciones hay cuatro que podríamos considerar las más representativas, a los fines de poner de manifiesto los conflictos de intereses surgidos entre los actores sociales involucrados en el uso urbano-turístico y en la consolidación del escenario de riesgo ambiental. Estas son: 1) Área Turística Municipal



Protegida; 2) Prohibición de tránsito de vehículos de todo terreno; 3) Obras de defensa costera; y 4) Plan de manejo y Fiesta Provincial del Pulpo Tehuelche.

Según Monti y Ferrari [2011], los impulsores de las acciones destinadas a mitigar los efectos negativos de la situación de riesgo en el sector, generalmente han sido: el Consejo de Administración Playa Magagna (CAdPM), el Concejo Deliberante de Rawson y el Gobierno Municipal y/o Provincial, siendo la participación de estos tres últimos los que le imprimen el carácter de política pública a las acciones mencionadas.

1) Área Turística Protegida

En el año 2001 el Concejo Deliberante de la ciudad de Rawson sancionó la Ordenanza N° 5.017, la cual establece a Playa Magagna como Área Turística Protegida y ordena la elaboración de un Plan de Manejo. Sobre esta, Monti y Ferrari [2011] destacan algunos considerandos, que sostienen:

- Que el Estado Municipal debe motorizar las acciones a consolidar el circuito turístico de nuestra ciudad, el que incluye la zona de Playa Magagna.
- Que las playas que constituyen esta zona, forman una oferta turística maravillosa por sus características semi-virgenes;
- Que esta preocupación es compartida no sólo por las autoridades municipales, sino por los vecinos que a través de su Consorcio manifestaron esta necesidad;
- Que la categorización de esta bella zona permitirá la realización de acciones coordinadas que tiendan a la protección del medio ambiente y sus recursos;
- Que de esta categorización, se desprende la protección de un ambiente característico de la relación entre el hombre y la naturaleza, brindando la oportunidad para el disfrute ordenado;

Siguiendo a Monti y Ferrari [2011], de estos considerandos surge la clara intención del Gobierno municipal de potenciar la zona costera de Playa Magagna para usos turísticos, a la vez que plantea la necesidad de proteger los recursos naturales y el paisaje costero, al reconocerlo como el capital esencial para la puesta en valor del sitio.

2) Prohibición del tránsito con vehículos todo terreno

En el año 2005, a raíz de un reclamo del CAdPM al Gobierno Municipal de Rawson por el deterioro que causaba sobre las barrancas el tránsito con vehículos todo terreno, el



Concejo Deliberante promulgó la Ordenanza 5.931/05. Ésta, según su propio texto introductorio, se fundamenta en la necesidad de dar un mínimo de seguridad a los bañistas y transeúntes en época estival, para lo cual prohíbe la circulación los vehículos todo terreno en la zona costera de Playa Magagna y establece la necesidad de señalización y de un régimen de contravenciones y sanciones. En ese marco, llama la atención que en el texto no aparece ninguna mención a la cuestión ambiental, a pesar de que el Gobierno tiene conocimientos, gracias al trabajo académico, de la incidencia en el aumento de peligro de derrumbes de la ladera, por la acción de este tipo de vehículos.

3) Construcción de obras de defensa costera

En 2006, en respuesta a un reclamo reiterado de la CAdPM para frenar los efectos nocivos de la erosión marítima, el Gobierno de la Provincia decide impulsar la obra de defensa costera del frente litoral de Playa Magagna. Según Monti y Ferrari [2011] en el diseño y estudio de prefactibilidad de la obra se involucraron diversos grupos técnicos del ámbito público y privado. Así se priorizó el relleno costero y la colocación de gaviones en el extremo sur de Playa Cangrejales, por considerarlo el tramo más comprometido por la erosión. A su vez, en los siguientes años, se proyectaron gaviones hacia el norte, abarcando sectores críticos hacia Playa El Faro y Playa Bonita, culminando la obra del todo el frente litoral en 2010.

4) Plan de Manejo y Fiesta Provincial del Pulpo Tehuelche

La Ordenanza municipal N°6.689/09 ratifica el acta acuerdo suscripta en febrero del año 2009 entre la Secretaría de Pesca Provincial y el Gobierno Municipal de Rawson, para desarrollar el Plan de Manejo de Playa Magagna. El acta referida incluía cuatro etapas de trabajo a cumplirse durante el período 2009-2010 y, para tal fin, nombraba una Comisión Técnica integrada por representantes del gobierno, sectores académicos y el CAdPM.

Las primeras tres etapas estaban focalizadas en lograr un manejo responsable de la especie Pulpito Patagónico o Tehuelche, según entendía las partes involucradas, un recurso de particular atractivo para la pesca artesanal y recreativa en la amplia plataforma rocosa que caracteriza al frente litoral en condiciones de marea baja. A tal fin se plantearon acciones orientadas a la concientización ambiental, relevamientos de capturas y consolidación de equipos técnicos, a cumplirse en 2009. La cuarta etapa, planificada para realizarse en el



último trimestre 2009, hasta 2010, estaba destinada a la elaboración de un Plan de Manejo Integral, recuperando lo planteado en la Ordenanza 5.017/01. Las acciones incluían: a) gestión municipal para integrar el sector al sistema provincial de Áreas Naturales Protegidas (ley N°4.617); b) reuniones para la elaboración de un Plan de Manejo Integrado; y c) análisis de la capacidad de carga para desarrollar actividades turísticas, pesqueras y recreativas.

Lamentablemente, de aquellas etapas la única que fue cumplida, aunque de manera parcial, fue la primera. En ella se establecía como objetivo incorporar prácticas de manejo responsable y protección del pulpito tehuelche, mediante programas de información sobre el cuidado del hábitat de la especie, cartelería y folletería informativa. En ese marco, se colocaron carteles en distintos sectores de Playa Magagna y se fortaleció, a partir de 2009, el desarrollo de la Fiesta Provincial del Pulpo, creada el año anterior por iniciativa del Consorcio de vecinos. Sin embargo, desde un primer momento, esta celebración se distanció bastante de ser un espacio de concientización sobre el recurso que decía proteger.

Al ser promocionada por los medios provinciales, en vez de reducir el tránsito sobre las laderas y la costa, cada vez más vehículos se acercaron a la zona. Así, prácticas de acampe desregulado, descomunal generación de basura y hasta la contaminación sónica se volvieron la mayor huella de los visitantes durante la festividad. Esta dinámica incluso llegó a generar el pronto enfado de los integrantes del CADPM.

Como nos comentó en entrevista Patricia Lorenzo, actual titular de la Dirección de Patrimonio Histórico de la Municipalidad de Rawson, en esta fiesta no se consume ni se promociona la captura de pulpos. Sin embargo, el *pulpeo* es una de las actividades que más realizan los visitantes y no existe normativa provincial o municipal que la desaliente a través de sanciones u otras contravenciones.

Lorenzo, no es nacida en Rawson pero, como ella misma destaca, hace más de 50 años que vive allí. Por lo que en su propia biografía se repiten algunas narraciones que aparecieron en los testimonios de otros informantes. Ella recuerda que desde los 4 años visita Playa Magagna con su familia y que el *pulpeo* siempre fue una actividad privilegiada. A veces acompañada por pesca de costa, a veces por un asado en un fogón



improvisado, a veces por ambas, pero la práctica de extraer pulpos siempre está presente entre las acciones posibles para habitar temporalmente el espacio.

Para esta funcionaria, al igual que para el resto de la comunidad del valle, Playa Magagna y el *pulpeo* son un *continuum* indivisible. Por lo que la Fiesta del Pulpito Tehuelche, que es leída como una actividad celebratoria de esa costa al sur de la desembocadura del Río Chubut y una oportunidad para encontrarse con familiares y vecinos, se presenta como una instancia lógica para *pulpear*.

En la Fiesta se presentan artistas locales, hay juegos infantiles, *food trucks* o asados particulares, pero para la mayoría de los residentes y visitantes es una instancia que invita a revivificar la misma experiencia y los mismos recuerdos que relató Patricia Lorenzo.

Los sentidos sociales del consumo de pulpito

Claramente, la falta de decisión política para efectivizar y/o hacer cumplir las Ordenanzas municipales y los compromisos contraídos por el Estado provincial es la principal causal de fracaso a la hora de gestionar un desarrollo sustentable del área Playa Magagna. Dicho esto, sin embargo, nos gustaría hacer foco por un momento en otra arista del problema que, a nuestro entender, puede servir para pensar políticas de salvaguarda hacia el futuro.

Si, como hemos dicho más arriba, el pulpito tehuelche no tiene aprovechamiento comercial directo ¿cuál es el sentido de su explotación para los pobladores de Rawson y del resto del valle inferior del río Chubut? ¿Qué valores o procesos representa el consumo de pulpito para esta comunidad? ¿Qué relaciones entran en juego en la apropiación de este recurso?

Todos nuestros informantes locales nos comentaron que su iniciación en el *pulpeo* fue durante la infancia, como parte una salida familiar de fin de semana. Esta experiencia es consecuente con la mencionada distancia espacial que separa a Playa Magagna del resto del departamento Rawson y con la falta de transporte público que interconecte la zona; lo que genera que el ingreso a la localidad sea siempre en grupo, compartiendo uno o varios vehículos particulares. A su vez, debido a la falta de servicios básicos, comercios y de hospedaje, al finalizar la jornada de recreación en la costa, la gran mayoría de los



visitantes debe retornar a su hogar, mayormente en Playa Unión, Rawson y/o Trelew. De este modo, todos los pulpos que se capturan en las restingas son llevados y preparados el mismo día por el grupo familiar o afectivo que compartió la actividad a lo largo de toda una tarde.

Allí en el hogar, si bien podemos encontrar los pulpos preparados con arroz (símil paella) o en salsa de tomate (como un chupín), la forma más habitual de cocción es en escabeche. Un tipo de conserva a base de vinagre, aceite, laurel, cebolla, pimienta en grano y zanahoria, que en toda esta región pareciera funcionar como *tecnema*⁶ para incorporar ingredientes locales en tradiciones familiares diferentes.⁷

El escabeche, al ser una preparación de sabor ácido y algunas veces picante, no suele ser muy consumida por los niños, quienes encuentran un mayor goce en la captura que en los procesos posteriores. Esto reduce la cantidad de comensales en el contexto familiar, lo que deja al producto, mayormente, como una entrada o un tentempié antes de la comida principal, por lo general mucho más contundente.

Toda esta secuencia de actividades, principios de condimentación y normas de comensalidad constituyen un proceso de patrimonialización alimentaria [Álvarez 2002]. Es decir, desde la captura hasta el consumo de los pulpitos, pasando por la división etaria de los roles y la definición de esferas y tiempos específicos para la ingesta, los pobladores de Rawson y el valle inferior del río Chubut producen y reproducen sentidos y prácticas que los identifican dentro de una cultura, de un colectivo específico.

El valor que adquiere el pulpo tehuelche de Magagna no es el de un producto de mercado, sino el de un recuerdo, de una tradición, de una experiencia sensorial y emotiva que reivindica a los miembros de estas comunidades dentro de su grupo de pertenencia más

⁶ En la tradición levistrousseana, *tecnema* refiere a las técnicas que una sociedad o grupo humano definen en su quehacer histórico como aquellas que adquieren sentido y valor en el proceso de preparar sus comidas. Según esta corriente, hablar de tecnemas puntuales nos hace revisar todo lo construido por una cultura en su dimensión temporal para apropiarse de insumos animales, minerales, vegetales e industriales; transformarlos y combinarlos, y así llegar a la construcción de un universo culinario (Delgado Salazar y Delgado Giraldo, 2010).

⁷ En las localidades de Dolavon y Gaiman es común la preparación de escabeche de nutria, así como de otras carnes, incluyendo el pollo, el cordero, el piche y el guanaco. En Rawson y Puerto Madryn, por su parte, además del mencionado escabeche de pulpito, se suelen preparar a base de langostino, vieiras, almejas navajas, pejerrey y mejillones.



íntimo. No se *pulpea* para ganarle dinero al patrón, ni para estetizar una negociación desigual con los imaginarios gastronómicos de una masculinidad nacionalista, heteropatriarcal y carnívora. Se *pulpea* para irse de la ciudad, para escapar del ritmo laboral, para compartir con los afectos, para apropiarse de la naturaleza sin permiso e inconscientes de su efecto. Y se *pulpea* para volver a comer en familia. Para transmitir a las generaciones venideras las prácticas que generaron regocijo en las anteriores.

Es por ello que una de las diferencias que tiene la Fiesta Provincial del Pulpo con respecto a otras, como la de Cordero y la del Salmón, es que en ella el producto que da nombre a la celebración no forma parte del agasajo. Mientras la Fiesta Nacional del Cordero en Puerto Madryn es conocida por los tradicionales fogones, donde se asan decenas de corderos y capones, para que el público asistente coma hasta el hartazgo, y la Fiesta del Salmón de Bahía Camarones finaliza todos los años con un fenomenal “chupín de los pesadores”, preparado a base de salmón blanco, cebollas, tomates, papas y pimentón, en la fiesta de Playa Magagna no hay pulpo en el menú.

El pulpito de Magagna es una institución doméstica. Por tanto, no puede ser tratado por las agencias gubernamentales y privadas meramente como un recurso marino. Sino que debe ser primero recuperado como pieza del patrimonio cultural inmaterial del departamento Rawson y de toda la provincia del Chubut. Para desde allí co-construir políticas públicas a actores sociales más amplios y que promuevan prácticas efectivas que ayuden a la sostenibilidad de la especie.

A modo de conclusión

Como plantea García [2021], la gestión de las políticas públicas no sólo debiera articular la capacidad de los agentes públicos y funcionarios para llevarlas a cabo, sino que es fundamental que esta actúe sobre las posibles tensiones que generan los valores dispares e intereses antagónicos de la sociedad y sus diversos actores de influencia. En principio podemos suponer que gran parte de esos conflictos se superan en el acuerdo arribado por un conjunto de actores de instancias institucionales. Sin embargo, en el caso que hemos revisado, se pueden observar las enormes deficiencias con las cuales se gestiona el poder público, por lo menos en esta región de Chubut. Una situación que se ve agudizada por la



presencia de prácticas culturales propias de la comunidad local, forjadas en formas específicas de habitar el espacio costero.

Para los habitantes del valle inferior del río Chubut en general y de Rawson en particular *pulpear* constituye un evento recreativo de suma relevancia. No tanto por los aspectos económicos, sino más bien por su carácter identitario. Nos encontramos aquí ante un patrimonio cultural alimentario que escapa a las reglas de artificación patrimonial promovidas por la mercantilización neoliberal y la industria del turismo, que exaltan y consagran la diferencia, lo diverso y lo múltiple a fin de narrar otredades dóciles y dominadores inocentes.

Aquí la convivencia no es armónica. Sin ser necesariamente un producto de consumo de masas o de los más exportables entre los imaginarios gastronómicos de la Patagonia, la explotación local del pulpito tehuelche, aún sólo para su consumo doméstico, claramente perjudica la seguridad ambiental y pone en riesgo, no sólo a la especie, sino a todo el paisaje. Sin embargo, este nos ayuda a pensar y reflexionar sobre fenómenos de patrimonialización alimentaria desde una perspectiva situada, referenciada en los propios actores sociales en el territorio y factible de ser recuperada para generar procesos virtuosos, donde la comida sirva para generar diálogos intra e intercomunitarios.

Finalmente, vale la pena una última reflexión a propósito de otros elementos culinarios patagónicos que gozan de mayor presencia dentro de los medios y los narradores de la región. En los últimos años, *Patagonia* se ha vuelto una marca que permite insertar productos alimenticios como cordero, chocolate, cerveza artesanal, trucha ahumada, merluza negra, hongos y frutos rojos en el mercado nacional y global. Estos, con sensibles diferencias regionales, muchas veces se encuentran por demás lejos de los consumos que pueden permitirse los pobladores locales, quienes tampoco disfrutan de las regalías que ellos producen. Es por ello que pensar, reconocer y valorizar el patrimonio cultural alimentario que identifica a estas comunidades en su vida cotidiana, debiera servir también para respetar y dar a conocer sus historias, sus perspectivas y sus derechos.

Bibliografía



AGUIRRE, PATRICIA

1999 Toda la carne al asador. En *Revista Todo es Historia*. N°380. Buenos Aires.

AGUIRRE, PATRICIA

2017 *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial, Buenos Aires.

ÁLVAREZ, MARCELO Y LUISA PINOTTI

2000 *A la Mesa*. Grijalba, Buenos Aires.

ÁLVAREZ, MARCELO

2002 La cocina como patrimonio (In) tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

ÁLVAREZ, MARCELO Y GLORIA SAMMARTINO

2009 Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo* 18: 161-175

BAK-GELLER CORONA, SARAH

2019 Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)". En *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones*. Bak-Geller, S., Matta, R y C. Suremain (Ed.) 31-56. San Luis Potosí / Montpellier: Colegio de San Luis / IRD Éditions.

BAK-GELLER CORONA, SARAH Y RAÚL MATA

2020 Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. En *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93.

BOCCO, GERARDO, ANA CINTI Y PEDRO URQUIJO

2013 La construcción social del paisaje en comunidades de pescadores artesanales. El caso de la península de Valdés, provincia del Chubut, Argentina. En *Biblio3W. Revista de Geografía y Ciencias Sociales*, Vol. 17: 1-16

BOCCO, GERARDO; ANA CINTI, JULIO VEZUB, NOELIA SÁNCHEZ-CARNERO Y MATÍAS CHÁVEZ

2019 Lugar y sentidos de lugar en un camino de la costa atlántica patagónica, 1950-1970. En *Región y Sociedad*. Vol. 31

BOURDIEU, PIERRE

2011 *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Siglo XXI, Buenos Aires.

CHÁVEZ, MATÍAS; JULIO VEZUB, ANA CINTI Y GERARDO BOCCO

2021 De la costa al interior: caminos, paisajes y redes trashumantes en el noreste de la Patagonia. En *Desacatos* Nro. 66: 112-125.

**DELGADO SALAZAR, RAMIRO Y MANUEL DELGADO GIRALDO**

2010 De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. En *Maguaré* N°Extra 24: 123-135.

GARCÍA, MAXIMILIANO

2021 Políticas públicas, transformación y escenarios en disputa. En *Alimentación, Cultura y Nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los pacientes*. Sanmartino, Gloria Verónica y Silvia Benza (comp.). DOC, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

GIL, GASTÓN

2004 Fútbol y ritos de comensalidad. El chori como referente de identidades masculinas en la Argentina. En *Anthropologica* V.22 N.22. Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.

GOODY, JACK

1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona.

MARSCHOFF, MARÍA

2010 *La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición al siglo XIX*. S/Ed. Disponible en: <https://docslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>.

MATTA, RAÚL; CHARLES-ÉDOUARD DE Y CHANTAL CRENN

2020 *Food Identities at Home and on the Move: Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*. ROUTLEDGE, Londres.

MINTZ, SIDNEY

1996 *Dulcura y poder*. Siglo XXI, México.

MONTI, ALEJANDRO Y MARÍA P. FERRARI

2010 La Fiesta del Pulpo en Playa Magagna: ¿Preservación o promoción turística del sitio y sus atractivos?, en *I Congreso Patagónico de Turismo*. Trelew: Ed. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco. CD ROM.

2011 Riesgo, conflictos y políticas públicas vinculadas al uso urbano-turístico en el litoral Playa Magagna (Chubut, Patagonia), en *Boletín GAEA* N°129: 45-62.

2015 Configuración social del riesgo de erosión y transformación urbana en el eje costero Playa Unión-Playa Magagna. Chubut, en *Riesgos al sur. Diversidad de riesgos de desastres en Argentina*, Viand, Jesica y Fernando Briones (Comp.), Imago Mundi, Buenos Aires: 257-271

OLSEN, JUAN FRANCISCO

2020 Nación a la carta. Un abordaje desde la antropología y la historia sobre la construcción de paisajes de diversidad culinaria en Buenos Aires durante el periodo de construcción del Estado nacional argentino. En *AtekNa* N°9: 139-168.