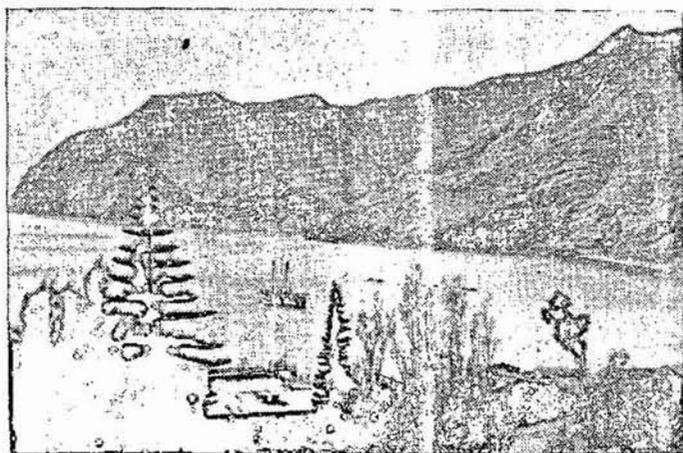


Observaciones sobre los recursos económicos de la Isla de Juan Fernández

Síntesis de la conferencia dictada por el Ingeniero Agrónomo Sr. Jorge Guzmán, el 4 de Mayo ppdo., en el Salón del Consejo de la Sociedad Agronómica de Chile.



Vista panorámica de la Bahía de Cumberland, con la diminuta goleta San José.

Mi viaje a la Isla de Juan Fernández no tuvo por objeto la realización de estudios especiales, el cumplimiento de alguna comisión oficial, sino que fué motivada por una aspiración, que tuvo sus raíces en mi infancia, de conocer aquella isla de fantasía, en que pasó sus años de idílica soledad el marinerero Alejandro Selkirk, que dió a Daniel Defoe la médula de su famosa obra "Robinson Crusoe", de la que dijéa el tribuno Castejar "El libro de los españoles será siempre el Quijote y el libro de los ingleses el Róbinson".

La breve permanencia en la isla de "Mas a Tierra", llamada más comunmente de Juan Fernández, me permitió observar algunos de sus recursos y posibilidades económicas. Observaciones que a petición de nuestro Presidente Dn. Ramón Olave, me doy el placer de poner a Uds.

Pesca de la langosta

La langosta (*Palinurus frontalis*) es el recurso más importante de las Islas de Juan Fernández y aún cuando, especialmente en la Isla de Más a Tierra la disminución de este crustáceo va en aumento, debido a que su explotación se hace en forma netamente comercial desentendiéndose del aspecto biológico, todavía existe una reserva importante de él.

Digo que se nota una disminución apoyándome en la declaración formulada por Vicuña Mackenna en 1883, quién afirmó que se podía pescar de 50 a 60 langostas por hora, siendo suficiente dejar caer un cesto con cualquier cebo para levantarlo en seguida con 5 o más de estos voraces crustáceos (J. F. pág. 247).

Relata el mismo Vicuña Mackenna que le refirió el Comandante Enrique Simpson que en 1867 bastaba a unos pescadores establecidos en la Bahía del Padre dejar un lobo muerto en unos peñascos para cosechar cada cinco o seis horas un centenar de langostas (J. F. pág. 258).

Actualmente en cambio las langostas solo excepcionalmente llegan a la playa y hay que pescarlas entre cincuenta y ochenta brazas de profundidad (60 a 150 mts.). Tuve oportunidad de ir a levantar las trampas en compañía de pescadores. En seis trampas solamente se encontraron 25 langostas, habiendo tres de éstas con una sola langosta en su interior. Debo advertir que yo estuve en Juan Fernández en el mes de Marzo y que se me manifestó que es precisamente en dicho mes y en el mes de Abril en los que la escasez de la langosta se hace más manifiesta, porque ésta se interna hacia las profundidades.

Sin embargo sería una evidencia de la disminución de este crustáceo el hecho de que los pescadores deben ubicar previamente el lugar, en que existen langostas haciendo tanteos, muchas veces infructuoso, hasta colocar sus trampas en lugares en que existan dichos animales en forma más o menos abundante.

El proceso mismo de la pesca es el siguiente: los pescadores salen de madrugada en chalupas de dos proas provistas de motor a petróleo y en los lugares conocidos como langosteros colocan de 6 a 8 trampas o nasas del tipo de las que se puede apreciar en las fotografías. Estas nasas tienen una disposición similar a la de las trampas que se usan para cazar ratones, consisten en un armazón de un metro de largo por cincuenta centímetros de altura, de fierro o madera pesada e incorruptible, revestida de alambre grueso estañado. En una de sus caras hay una entrada cónica de malla por la que se introducen las langostas y una tapa en la parte superior para extraer las que han caído. Como cebo se colocan 10 o más jureles, previamente seccionados.

Las nasas se depositan en el fondo del mar, a una profundidad que varía con la estación, en Diciembre y Enero la langosta se encuentra a menor profundidad y en Marzo y Abril se retira hacia las partes más

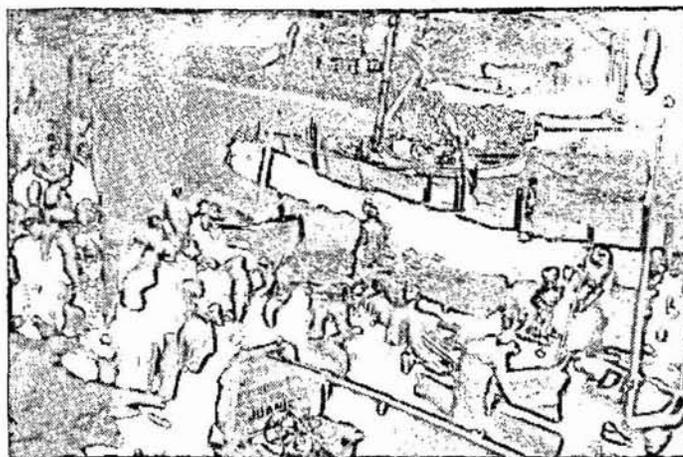


hondas. Las trampas van unidas, mediante un cordel de 1 cm., de espesor, a un juego de 3 ó 4 boyas de cristal, las que quedan flotando y permiten ubicar y alzar las trampas a la superficie. El alzamiento de ellas se hace a mano, no podría hacerse mecánicamente porque el movimiento de las aguas cortarían la cuerda sino se la soltara oportunamente.

Las nasas se recogen cada cierto tiempo que fluctúa entre 6 y 24 horas, en ellas caen un número variable de langostas de diversos tamaños. Las que no cumplen con la medida fijada por el Reglamento del Decreto-Ley N° 34, de 12 de Marzo de 1931, (115 mm.) se dejan generalmente en el interior de la trampa para que atraigan a otras langostas. Por la puerta superior se sacan las langostas y se llevan en las chalupas a unos pontones flotantes llamados viveros, cuyo objeto es simplemente almacenar las langostas, mientras llega la embarcación que debe transportarlas al



En plena labor de armar una trampa. Obsérvese su estructura.



Inauguración de una chalupa langostera en Cumberland.

Continente, allí un empleado de la Compañía Oto-Hnos., que actualmente hace el tráfico de la langosta, efectúa el recuento para que el pescador retire a fin de semana el valor de lo que ha recogido, a razón de \$ 3.20 por unidad, sin consideración del tamaño.

Los mencionados "viveros" son construcciones de madera gruesa de 1 mt., veinte de altura por 7 de largo y 3 de ancho, que se mantiene semi-sumergidos. Su capacidad es de 1.500 langostas en invierno y sólo 800 a 1000 en verano. El agua entra y sale por las hendiduras que quedan entre las tablas y esto da a la langosta la impresión de encontrarse en su propio medio.

La goleta San José que es la que actualmente realiza los viajes a Juan Fernández, trae las langostas de Más a Fuera y las deja en los "viveros" existentes en Más a Tierra, para que reposen del cansancio del viaje. Si las llevarán directamente de Más a Fuera a Valparaíso el porcentaje de langostas muertas sería muy grande. Enseguida llena sus estanques vivero con las langostas que tienen los pontones de Más a Tierra y las lleva al Continente. El estanque vivero de la goleta San José tiene una capacidad de 22 mts.³. El agua del mar entra y sale por las válvulas apropiadas de que dispone. En cada viaje transporta de 8.000 á 8.500 langostas vivas, de las cuales mueren

aproximadamente el 5%.

En Valparaíso existen lanchones estanques especiales, en los cuales se almacenan los crustáceos, para enviarlos a los diversos mercados a medida que la demanda lo requiere.

La observación de carácter general que me sugiere la explotación de la langosta en Chile es que está inspirada en fines comerciales sin grandes preocupaciones por la conservación biológica de esta especie que significa al país un motivo de prestigio internacional y un movimiento anual de más de \$ 23 millones. No existen en Juan Fernández viveros en los que se efectúe científicamente la reproducción del crustáceo, para efectuar en el momento oportuno la repoblación en las partes de la isla en que la langosta ya se ha agotado.

No debe olvidarse el derroche de riquezas naturales que se ha hecho en repetidas oportunidades en el país, cuyas consecuencias son irreparables. Por vía de ejemplo tenemos lo sucedido al exquisito ostión del norte; los ricos y grandes camarones del río Limarí y las deliciosas centollas de Chiloé, que sólo constituyen un recuerdo de riquezas pretéritas hoy materialmente extinguidas por la explotación comercial codiciosa y anti-científica. Algo similar puede decirse del lobo de dos pelos que era tan abundante en la isla de Juan Fernández, cuya valiosísima piel,

que sirvió para fabricar los morriones de la guardia imperial de Napoleón I, fué la causante de su exterminio casi total. Según el Capitán Arnasa Delano, que ejerció la pesca del lobo en Juan Fernández desde 1800 a 1804 en esos años existían en las playas de esta isla no menos de 3.000.000 de lobos. Hoy sólo llegan a Mas a Tierra en forma muy esporádica.

Sería entonces de conveniencia no fiarse solamente en una legislación sobre veda, cuyo cumplimiento no se controla, sino que se debe propender en forma efectiva a la conservación de este valioso recurso, haciendo completar los estudios parciales que existen sobre la biología de este crustáceo con miras de establecer su reproducción dirigida.

Pesca de otras especies marinas

Las aguas que circundan las Islas de Juan Fernández. (Según M. Rodt 5 á 6°C. menos frías que las de Valparaíso), presentan una abundancia verdaderamente extraordinaria de peces de diversas especies comestibles. Tal es su cantidad que el pescado no tiene precio en la Isla, a nadie se le ocurriría ofrecer en venta un ejemplar, porque basta tirar un anzuelo para sacarlo de inmediato con su correspondiente presa. El más abundante de todos es quizás el Jurel (*Trachus trachurus*), cuya exuberancia sobrepasa todo cálculo.

Sin duda el pez más valioso de la isla es el bacalao. (*Polyprion, exigenois*) que según varios entendidos es el mejor pez de Chile, es especialmente abundante en el invierno es corriente pescar ejemplares de 30 kilos. Este pez no se explota industrialmente, ni se envía al Continente ejerciéndose su pesca exclusivamente para el consumo de la Isla y para usarlo como cebo en la pesca de la langosta.

También hay buena cantidad de jerguillas, atunes, brechas, panpanos, tollos, sierras, corvina negra, peces voladores, lenguados, vi-driolas, anguilas, cangues, berru-guetes toritos, bretolas, peje-sapos, peje-perros, etc., etc.

Notable es el hecho de que en la isla no existe materialmente nin-

guna especie de mariscos. Estos constituyen un plato apetecible para las langostas, las cuales han dado cuenta de ellos.

Al observar los enormes recursos pesqueros de la isla de Juan Fernández se vé la conveniencia de estudiar, la posibilidad de solucionar el déficit de abastecimiento de pescado del Continente a base de una explotación inteligente de dicha riqueza.

Agricultura

Actualmente existen en el Puerto de Cumberland algunas quintas, cultivadas por sus propios dueños; que producen legumbres, hortalizas y frutas en cantidad suficiente para el abastecimiento normal de la isla. Las frutas que se producen son: el durazno, la pera, la manzana, las cerezas, la uva, las brevas, etc. Aparentemente no existen enfermedades o plagas graves en los frutales; solamente pude observar un ataque moderado de la cloca en los duraznos. Las peras y manzanas al no presentar polillas (*Carpocapsa pomoneila*) resultan deliciosas por su forma y sabor.

La intensificación de la producción agrícola con fines de traer productos al Continente o abastecer a la isla de los cereales que consume, resulta imposible, a nuestro juicio, por las razones que se anotan:

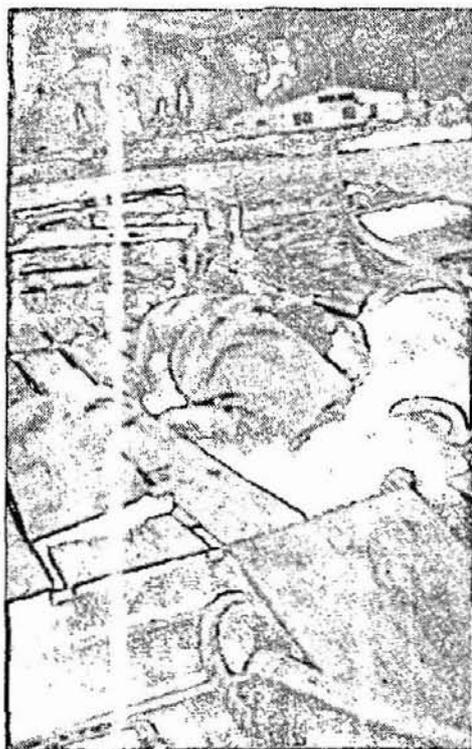
1. — Lo escarpado de la topografía, la estrechez de las quebradas, y la capa vegetal muy delgada de que estas disponen, hace que el terreno que se puede dedicar a la agricultura sea muy reducido. Se estima que solamente la quebrada que desemboca en el Puerto Francés tiene una gruesa capa de buena tierra agrícola y podría destinarse en el futuro a la explotación.

2. — La población se dedica exclusivamente a la pesca de la langosta, que es sumamente remuneradora, un pescador gana de \$ 2.000 a \$ 3.000 mensuales, jornal que no podría obtener como labriego. Por lo tanto la mano de obra resultaría cara y escasa.

3. — El tiempo es sumamente borrascoso de modo que no permi-



Pontones flotantes, llamados "Viveros", donde se almacenan temporalmente los crustáceos



Curiosos continentales recién llegados a Juan Fernández observan ávidamente las langostas en su medio (Vivero).



te el cultivo de los cereales, ya que éstos se tienden.

4° — Existe una plaga de ratones que llega en bandadas hasta los sembrados y destruye los granos.

5° — La zarzamora, que fué introducida hace algunos años por un ciudadano francés desde el Continente para establecerla como cerca, ha encontrado inmejorables condiciones para desarrollarse y está invadiendo rápidamente la parte agrícola de la isla. Visité la quinta Weber, que desde hace dos años se encuentra inferta y me pude cerciorar que prácticamente estaba cubierta de dicha perjudicial maleza.

Ganadería.

Aún cuando la topografía del terreno es sumamente escarpada, la isla de Más a Tierra se presta para el desarrollo de la ovejería. Gran



F. — Un hermoso bacalao, pescado personalmente por el conferencista.



G. — Un ejemplar de bacalao que pesa más de treinta Kgs. Uno de los pescadores tiene listo el garrote para ultimarlo. La pintoresca designación isleña de este garrote es "Anestésio".

parte esta temporalmente cubierta de gramíneas y pastos naturales muy apetecidos por las ovejas. En los meses de Marzo y Abril dicha vegetación se seca ocasionando la muerte por hambre de parte del ganado y el enflaquecimiento del resto.

Actualmente existen en la isla, según estimación del ganadero Sr. Vicente González, 3,000 ovejunos, 500 vacunos, 200 caballares y 300 caprinos. La dotación de ovejunos podría duplicarse y aún triplicarse si no existiera el inconveniente climático ya enunciado.

Para el ganado vacuno, además del problema de la sequía de Marzo y Abril, existe el del desbarrancamiento frecuente de dichos animales, debido a lo escarpado del terreno. Durante mi visita pude encontrar en repetidas oportunidades, tanto en las playas como en las quebradas, esqueletos de vacunos destrozados por las caídas.

Una condición muy sui generis de la ganadería isleña es que no existen cercas para separar el ganado. Los diversos propietarios sueltan simplemente los animales a los cerros. La identificación de las ovejas se hace por medio de marcas únicamente. El problema que de este sistema se deriva es el de la dilucidación de la pertenencia de las crías, por lo que el ganadero debe ubicarlas y marcarlas oportuna-

mente, de otro modo se encontrará con la desagradable sorpresa de que su ganado manifiesta una testaruda esterilidad. Los muchachos de la isla hacen las apartas y rodeo del ganado que se destina diariamente al consumo. En Marzo ppdo., el kilo de carne de cordero valía en Juan Fernández \$ 4 y el kilo de carne de vaca \$ 2.50.

El más grave de los problemas ganaderos se podría solucionar con relativa facilidad por el Ministerio de Agricultura estudiando la semilla de pasto resistente a la sequía que mejor se adapte a la isla y enviándola al ganadero mayor de la isla señor Vicente González, quién ha prometido al suscrito, realizar cuidadosas experiencias para la buena aclimatación de cualquier forraje que se le proporcione con el fin de solucionar dicho problema.

Turismo

Don Carlos Rowsell decía en 1882: "si Juan Fernández estuviese a 60 millas de Valparaíso en lugar de 360, sería la reina de los balnearios de la costa del Pacífico". Razón tenía el célebre viajero al calificar de ese modo a esta "Arcadia Chilena", que por sus aguas temperadas; sus inefables bellezas rocosas; la fantasía de sus alcan-

tilados; la suavidad de su temperamento; sus bosques naturales de luma y naranjillo; sus escarpados picachos; sus maravillosos sitios de excursión; las excelentes condiciones para la pesca del bacalao, la langosta y de otras especies marinas, hacen de esta isla el paraíso del turismo. Hoy ya no existe la inconveniencia de la lejanía, pues los medios modernos de transporte han reducido enormemente la distancia, el Reina del Pacífico se demoraba un día en llegar a sus costas desde Valparaíso, por lo que podría fácilmente convertirse a Juan Fernández en la reina de los balnearios que vislumbrara Rowsell.

La Isla de Juan Fernández además tiene con su Róbinson Crusoe de carne y hueso una tradición andaria, que la hace una de las más famosas del orbe. Tiene también un valor histórico. Después de la derrota de Rancagua sufrida por los patriotas el 2 de Octubre de 1814, fueron desterrados a dicha isla entre otros el patricio José Antonio Rojas, el Comandante Manuel Blanco Encalada y Don Mariano Egaña, Secretario de la 1.ª Junta de Gobierno. Además en el año 1821 el Director O'Higgins mandó allí al destierro a los carrerinos.

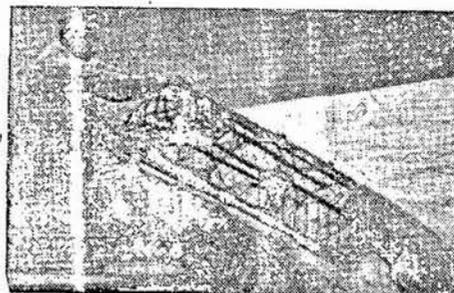
A la vista está entonces el enorme porvenir turístico que tiene Juan Fernández; pero para iniciar el auge de la isla se hace indispensable el establecimiento de un hotel de primera clase. Actualmente no hay un mal café, y la otra necesidad fundamental sería el establecimiento, en la temporada de verano, de líneas de navegación que dispongan de barcos cómodos para realizar el viaje.

Comunicación actual de la Isla con el Continente

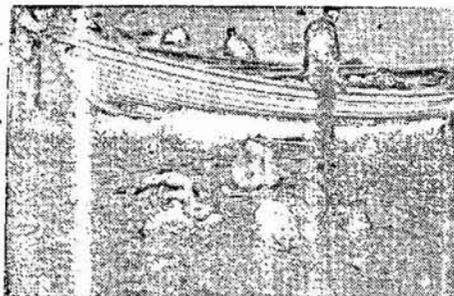
La conexión más regular que tiene la isla con el Continente, es en la actualidad la goleta San José de la firma Oto Hnos., de 24 toneladas de desplazamiento, con 9 tripulantes y capacidad para 8 pasajeros, que hace viajes quincenalmente durante todo el año a buscar langostas y a llevar mercaderías para la pulpería de la isla.

En forma esporádica va el yate "Starling" de la Compañía José M. Aldunate que también se dedica al comercio de la langosta y tiene un desplazamiento de 180 toneladas.

Podría extenderme en otras múltiples consideraciones. Referir-



Dos aspectos de la pesca de la langosta.



Varando la chalupa después de la pesca.



El conferencista posa con su amigo Sr. Jorge Torres ante la "Gruta de Róbinson Crusoe".

me por ejemplo a la posibilidad de explotar industrialmente la esponja de la Bahía de la Vaquería, a la maravillosa flora, a la caza mayor y menor, etc.; pero me privo de hacerlo por temor de cansar la atención de mi distinguido auditorio, y quiero terminar estas frases expresando mi anhelo de que todos los chilenos conozcan esta isla de ensueño, que tan profundas y gratas impresiones dejara en mi espíritu.

