

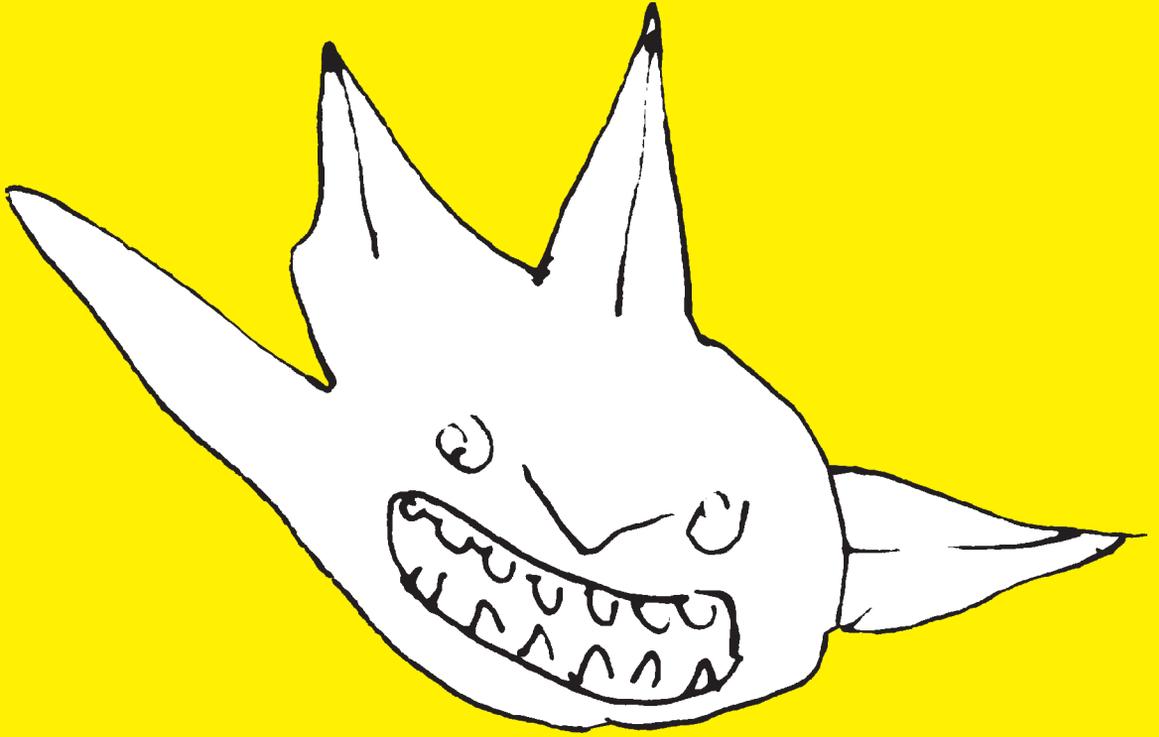
De la ría a la panza

chupín whitense

(de naturales, sociales, lengua, matemática,
plástica, música, teatro y cocina)

Taller para chicos de 6to y 7mo año
de las escuelas de Ingeniero White





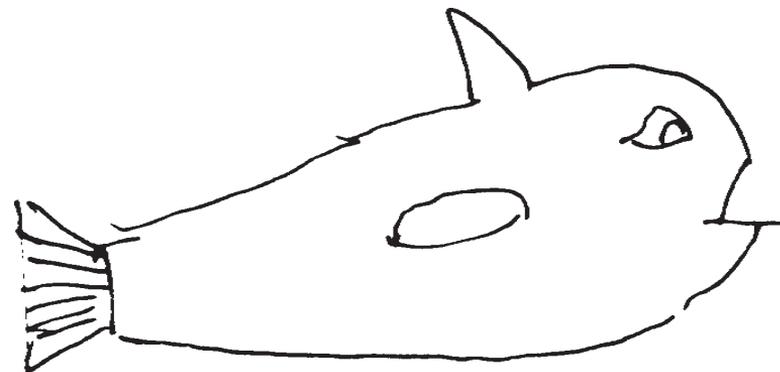
chupín whitense

de la ría a la panza



Editorial
LA COCINA DEL MUSEO
Museo del Puerto de Ing. White
2001

el museo va a la escuela en un





barco de papel

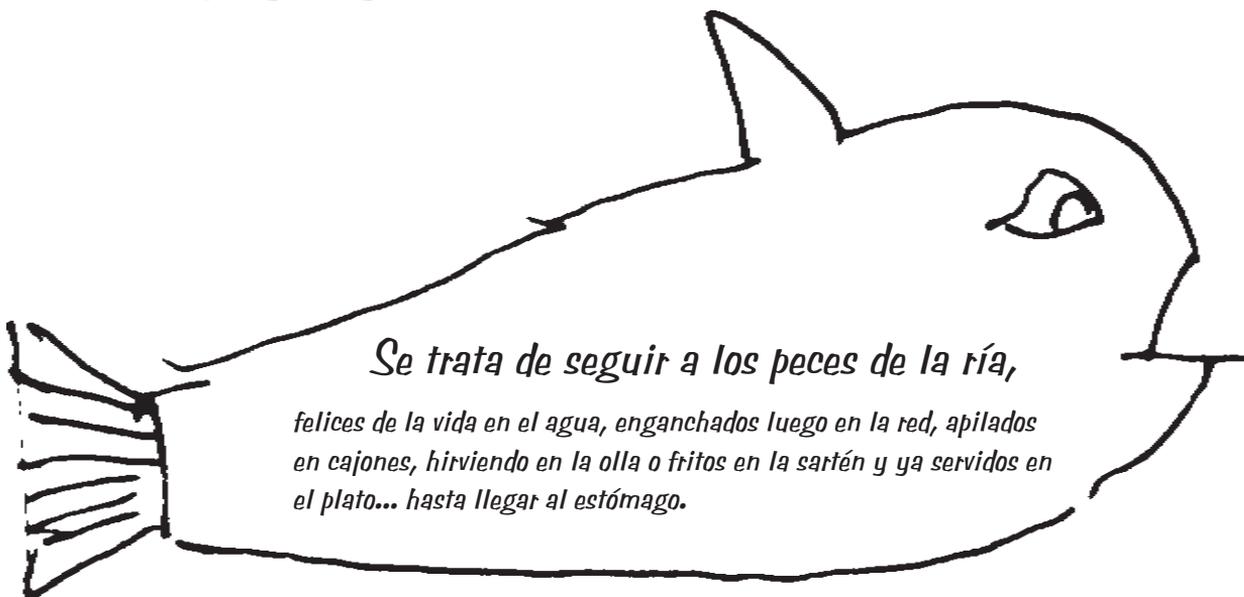
*a hablar del puerto en las escuelas del puerto y la ciudad,
a trabajar en el aula también con lo que los chicos saben,
a invitar a vecinos a hablar de sus experiencias y oficios,
a volverse cada vez más **atentos** a lo que sucede *aquí y ahora*,
a ir pasando de naturales a sociales, de sociales a lengua
y de lengua a plástica, música o teatro,
a hacer pensar un poco más al estómago*

a cocinar y a comer.

Qué es un chupín



whitense



*Se trata de seguir a los peces de la ría,
felices de la vida en el agua, enganchados luego en la red, apilados
en cajones, hirviendo en la olla o fritos en la sartén y ya servidos en
el plato... hasta llegar al estómago.*

Se hará la disección de una corvina

*para ver qué hay dentro: antiguos navegantes de la ría, fitoplancton
(¿qué?), un lobo marino, una bolsita de plástico, la luna y las
mareas, un pescador que zarandea camarones y langostinos,
tatuajes que dicen "Mamita querida", canciones y dibujos,
inmigrantes y más inmigrantes que vienen con el Santo a cuestras,
la red enorme de un buque de altura que deja las aguas sin
pescadilla y sin trabajo, una vecina que pela cientos de camarones,
otra que prepara una cazuela para quinientos comensales, un chico
en una escuela que mira fijo el ojo de una corvina y ve por allí el
mundo.*

De la ría al estómago pasa de todo.

Y pasa ¡sobre todo! lo que pasa hoy en White: ¿qué pasa? ¿Qué saben los chicos de lo que pasa hoy en el puerto? Queremos hablar también de lo que los chicos saben y queremos que pescadores y cocineras vengan también al aula a contar lo suyo.

El pez no es fácil de atrapar,

y por eso convendrá acecharlo con varias redes a la vez. En el menú se ofrece, además de la lista de temas a trabajar, algunas sugerencias para ir combinando la propuesta desde sociales, matemáticas, naturales, lengua, plástica, música y teatro.

¿Qué más?

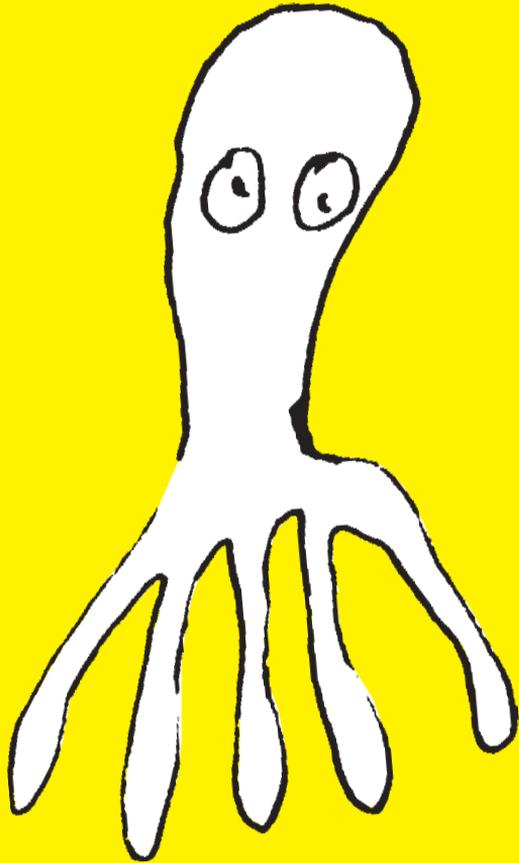
Nos gustaría que los chicos armen un librito con recetas de pescado que les hayan contado madres, vecinas u otros parientes, además de dibujos e historias que hayan creado durante los encuentros.

Más vale:

*se trata de terminar con fiesta
y comiendo*

el camarón

Menú



En la ría.

La ría ¿es una ría?

Un ambiente de gran inestabilidad: más o menos sal, temperaturas muy altas y muy bajas, erosión continua; ¿por qué se quedan los cangrejos?

De islas, canales y antiguos navegantes que se transformaron en calles. Piratas y cazadores de lobos marinos. ¿Qué hace Ariadna en White?

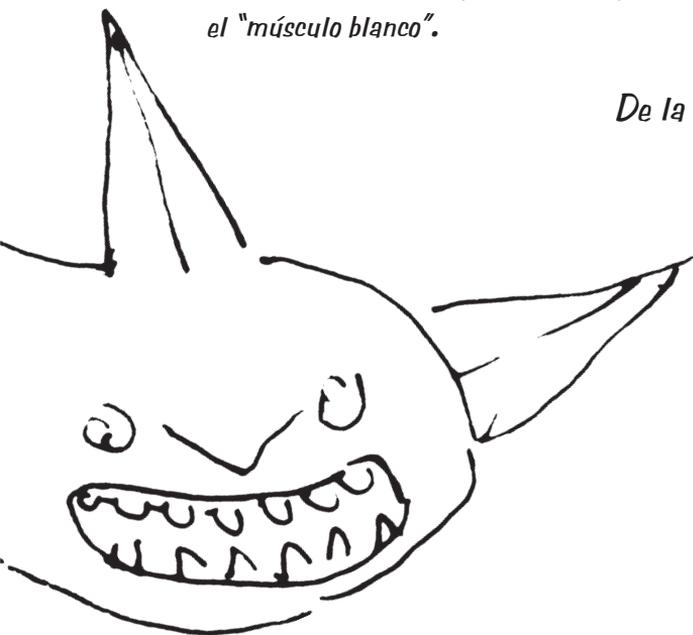
Peces y crustáceos que andan por acá. Sobre gatuso, pescadilla, pejerrey, corvina, raya, camarón, langostino, chucho, lisa, pampanito, congrio, mero y cazón. También sobre el delfín franciscana y otros seres que sólo se ven con microscopio.

¿Por qué el camaroncito blanco se tiene que llamar Peisos petrunkévitchi? Artrópodos, decápodos, exoesqueleto, bla, bla, bla.

Abriendo una corvina. ¿Cómo come el pez que nos comemos? ¿Es cierto que el pez grande se come al chico? Y el chico, ¿qué come?

Sobre bolsas de plástico en la panza de un pez. Que alguien diga qué pasó con el "músculo blanco".

De la ría como balneario o basural.



Geografía

Los manuales se refieren a "espacio y representación" o "relación entre sociedad y ambiente". Todos esos temas se pueden trabajar por supuesto desde White. ¿De qué modo favorece el puerto las actividades de quienes viven en sus inmediaciones? Ría, pesca, peladeros, comercialización. ¿Qué son recursos renovables y no renovables? ¿De qué se habla cuando se dice 'subexplotación' y 'sobreexplotación' pesquera? Ría, barrio y agua: dulce, salada, inundada, contaminada, potable. Ría, barrio y Polo Petroquímico.

Voz, ¿qué clase de pescado sos?

El que habla no tiene por qué ser quien escribe, así que la voz de un texto puede ser muchas cosas. Pensá que sos un pejerrey al que no pueden atrapar, un lenguado que vive acostado en el barro y tiene primero dos ojos y después uno o un camarón que anda dando vueltas por ahí hasta que cae en el embudo. Tal vez convenga averiguar lo más que se pueda sobre el personaje elegido (parte del fito-plancton, por ejemplo): a más datos, las posibilidades de inventar muchas veces aumentan. En fin, describí uno de tus días en la ría; si no da, pensá que sos una planta del fondo del mar.

Plásticos

La idea es, luego de presentar a los conocidos pez martillo, pez sapo y pez sable, dibujar nuevos peces inventados; ejemplos: pez Termoeléctrica, pez cuchara, pez Bunge y Born, pez municipal, pez Sarmiento Inmortal, pez Comercial, pez Huracán, pez TV o pez señorita maestra.

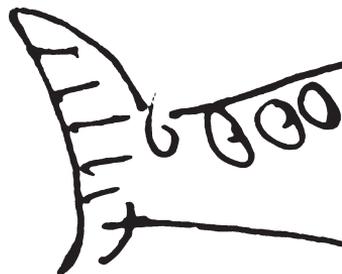
Diseción geométrica.

Transformá una corvina en formas geométricas (la cabeza un triángulo, por ejemplo), separálas y reordenálas a fin de armar un nuevo pescado. Si es demasiado fácil, trabajá la transformación con los seis tipos de triángulos según lados y ángulos. Si todavía parece fácil, lleválo a tres dimensiones usando la noción de volumen (base, altura y profundidad).

Es más:

se podrían armar los pescados trabajando con volúmenes de botellas, cajas y etcéteras. En un mundo de formas puras, esos peces volverán a un mar que será, digamos, un rectángulo.

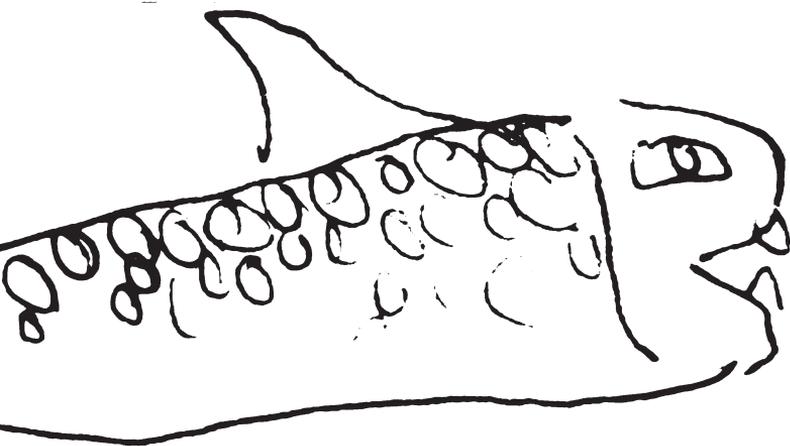
No queda olor en los dedos.



Modo y mundo

Entre el discurso de la ciencia y el saber cotidiano hay cada día una distancia mayor. Por un lado se dice "estuario" y por otro "ría", por un lado se habla del "Artemisia longinaria" y por otro del "camarón", por un lado de "incrementos en la concentración de cinc" y por otro de "está todo podrido". La cuestión es más que complicada, pero hay que tenerla en cuenta sin obviar en lo posible ninguno de esos modos de decir. Entre uno y otro modo hay un mundo de diferencia: parece mucho, pero qué le vamos a hacer.





En la lancha.

Levanten la mano los que quieren ser pescadores. ¿Alguna vez fueron a pescar, aunque sea mojarritas al arroyo?

De la diferencia entre pesca de altura (flota colorada) y pesca artesanal (flota amarilla).

"Mare Chiaro", "Stella Polare", "Conte Biancamano", "Amapola": ¿de dónde salen los nombres de las lanchas? ¿Quién las construía? ¿Y ahora?

Los inmigrantes italianos de la isla de Ponza y la procesión de San Silverio.

¿Antes el Santo aparecía más que ahora? Naufragios y milagros.

La época de oro: todos tras el hígado del cazón.

Preparando preguntas para cuando vengan los pescadores.

Pescadores en el aula.

¿Por qué se le llama Puerto Piojo al Puerto Piojo? Modos de capturar piojos y gatuzo, pejerrey y todos los otros. Lunas y mareas. ¿Qué es la luna negra? ¿Por qué las mujeres no pescan? ¿Por qué para ser pescador hay que tener pies de plomo? Tatuajes y, oh, el Amor.

SOMU: ¿qué es? ¿Qué pasó con la Cooperativa Pesquera? ¿Sabías que los camarones se cocinan en el mar, con agua de mar y un balde de sal gruesa? Historias de tormentas. ¿Por qué está tan difícil la cosa? ¿Dónde está la pescadilla? ¿Cuánto se paga un cajón de langostino? ¿Quién lo compra? De las Cooperativas de Peladores "San Silverio", "26 de Septiembre", "Cáritas"; ¿cómo les va?

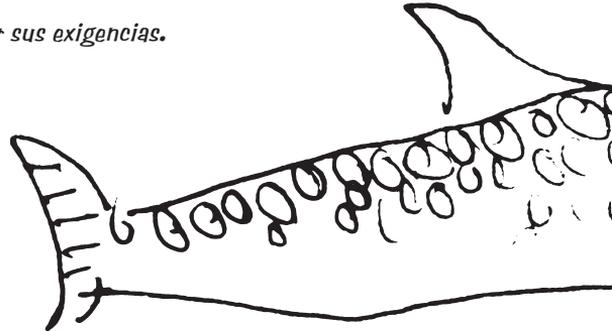
Leyendo el diario

*Se trata de averiguar qué está pasando en la pesca antes de la llegada al aula de los pescadores: sobre la contaminación de las aguas, las vedas a tantas millas, el abuso de los pesqueros de altura, **los convenios de trabajo que convienen a dos o tres**. Ofrecemos recortes con noticias aparecidas este año y el que pasó. ¿Se parecerá lo que dicen las noticias y lo que dicen los pescadores?*

¿Qué es argumentar?

Durante el 2000 los pescadores de la ría se opusieron a la presencia de cuatro lanchas marplatenses y denunciaron la depredación que los buques de altura realizan en la zona. Hicieron una protesta y llegaron frente al Consorcio de Gestión; allí uno dijo: "¡Les vamos a dar con San Silverio en la cabeza!".

*Averiguá las razones que tenían, **ponéte en su lugar y armá un discurso** para explicar y defender sus exigencias.*



A sacar cuentas

*Las lanchas amarillas se distinguen porque **van a la parte** y porque los marineros sólo cobran si traen algo. No hay sueldo fijo ni nada que se le parezca. ¿Qué significa que **van a la parte**? Que cobran un porcentaje de lo que logran vender.*

El total de una venta, descontados los gastos generales (gas-oil, aceite del motor, provisiones y flete -si hay que trasladar la pesca luego de la llegada al muelle-), se reparte en partes: acá en White, 4 y 1/2 corresponden al dueño o los dueños de la lancha, 1 parte al patrón y 1 parte a cada uno de los marineros.

Suponéte que al final de un mes, y luego de veinte viajes, una lancha de siete tripulantes (seis marineros más el patrón) haya vendido 210 cajones de camarones (a 20 kilos por cajón, eso sería 4200 kilos en un mes). Bien. Los frigoríficos pagan 1,50 \$ el kilo de camarón. El total de la venta sería entonces de 6.300 \$. Si a eso se le descuentan 1.400 \$ de gastos generales, quedan 4900 \$. Ahora sacá la cuenta de cuánto queda para el o los dueños y cuánto para cada uno de los marineros y para el patrón.

Aprendiendo a hacer nudos de pescador

Vueltas de ascota, mordida o de entalingadura. Vuelta de gancho o de rezón.

Nudo de rizo y nudo de pescador. A ver qué sale.

Si no sale nada o se hace muy difícil, tal vez se pueda llamar a algún tejedor de redes: por ahí tiene ganas y un rato para venir y explicar algún secreto.



San Silverio, pescadilla y Pachamama

Al hablar de los ponceses habrá que hablar de migración. Y entonces no vendrá nada mal averiguar tanto lo que pasa con algunos peces como con las migraciones actuales de chilenos, bolivianos o paraguayos hacia aquí o de vecinos de acá hacia capital o fuera del país.

¿Por qué se migra?

En la cocina.

¿Qué sabes de la época cuando en White había casi diez cantinas? ¿Sabés qué es una cantina? ¿Oíste hablar de Tulio, de Miguelito, de María Marzocca, de Humberto Spósito?

¿Por qué dicen que es bueno comer pescado? Sobre lo fuertes (?????) que eran los chicos antes, cuando les hacían tragar aceite de hígado de bacalao. ¿Qué es el fósforo?

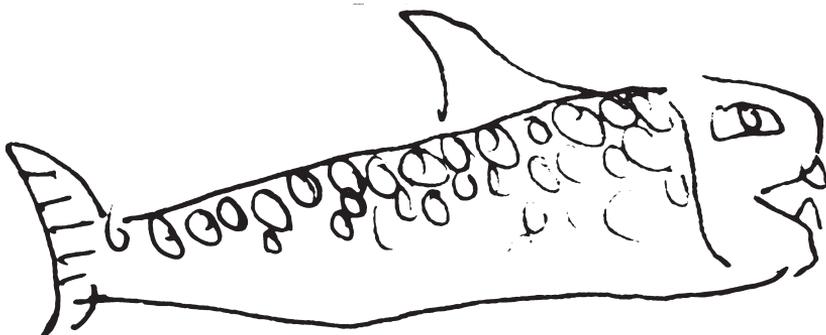
Atunes, merluzas y sardinas envasadas. ¿De dónde vienen?

¿Cuánto sale un kilo de camarones? ¿Cuánto sale hacer una cazuela para cuatro?

Modos de limpiar un pescado. ¿Qué es un filet? Tener o no tener mala espina. Modos de saber si un pescado es fresco.

Recetas para hacer un buen chupín. Pidiendo recetas a madres, padres, abuelos y vecinos.

Preparación del recetario y del menú para la fiesta final.



Lengua, voz y vecinos

Para armar el recetario habrá que hablar con madres, padres, tíos, abuelas y vecinos de al lado y más allá. Ellos contarán cómo preparan un chupín, una cazuela, albóndigas y demás, y convendrá prestar mucha atención. ¿Por qué? En sus detalles una comida suele hablar de la historia personal y también, por supuesto, de la del barrio y el país. Para que no se pierda nada (o lo menos posible), la idea es registrar las recetas en el modo en que son dichas, con las particularidades de cada uno, ya sean de lenguaje ("¡te quedan unas almóndigas!"), ya sean de ingredientes o secretos varios ("yo le pongo un poco de vino blanco, ¿no?"). Para lograr esto se pueden hacer dos cosas:

- a) grabar al cocinero y después transcribirlo siguiendo sus modos de decir;
- b) pedirle a quien vayamos a ver que nos escriba la receta.

De cocineros de televisión y recetas de las revistas ya hay mucho.

Queremos un recetario whitense, armado con lo que saben los vecinos acá.

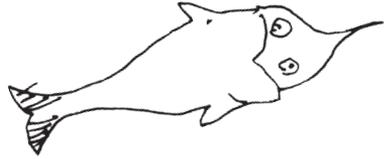
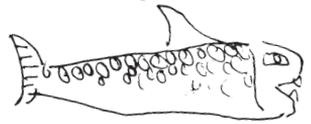
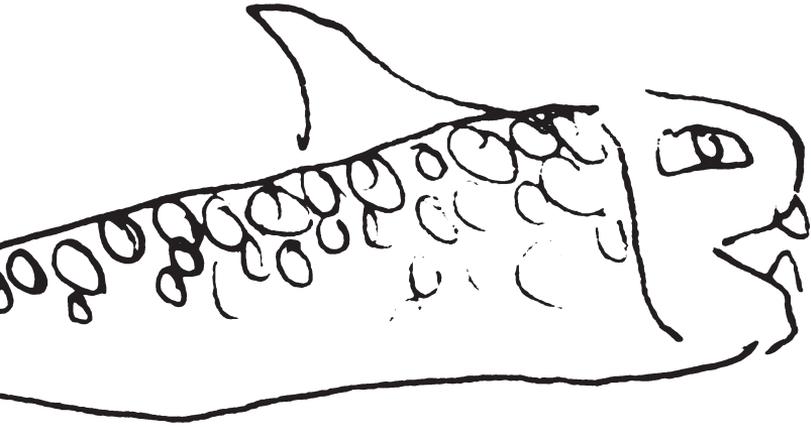
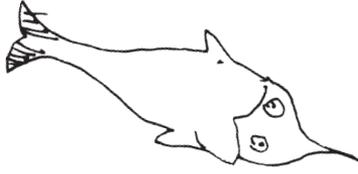


Más cuentas.

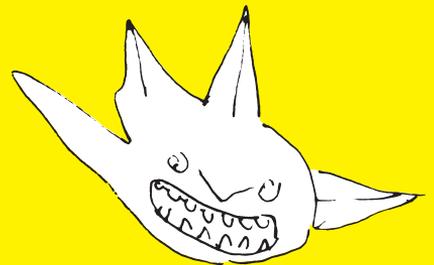
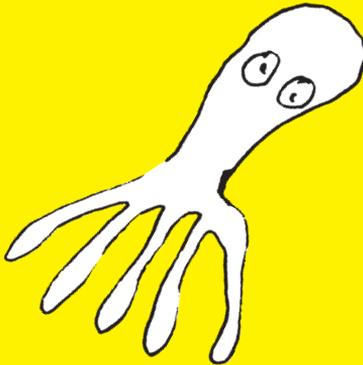
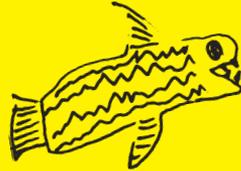
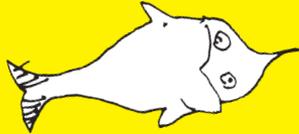
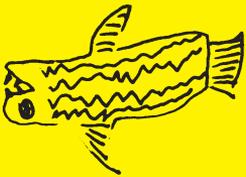


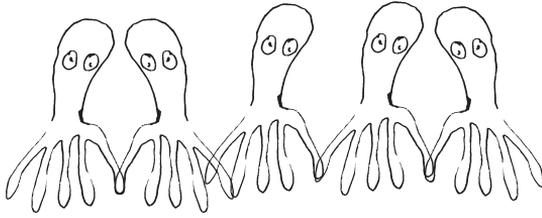
Suponéte que sos un cocinero.

Vos sabés que para hacer una cazuela para seis necesitás 1 kg. de calamares, 1 kg. de calamaretas, 1 kg. de pulpo, 500 grs. de langostinos o camarones, 1 kg. de gatuso, 1/2 kg. de cebolla, 1/2 cabeza de ajo, 1 lata de extracto de tomate, 1 1/2 litro de salsa de tomate y perejil, orégano, pimienta y ají molido. Bueno, sacá la cuenta de cuánto de todo eso necesitarías para hacer una cazuela para quinientos. Hacé bien la tarea: a nadie le gusta quedarse con ganas de comer ni gastar (más vale) de más.



Para la fiesta





La fiesta es el encuentro final,

la ocasión justa para mostrar qué se hizo en el taller a los otros chicos de la escuela y a los padres y vecinos. La cuestión central será un almuerzo o picada, pero alrededor de la comida se pueden hacer muchas cosas: una pequeña obra de teatro, una instalación, una exposición de dibujos y pinturas, una entrevista o un homenaje a algún vecino, un juicio político, la presentación de un coro u otro número musical, una clase práctica de cocina, etcétera, etcétera, etcétera.

La escuela es un teatro



Se pueden armar varias escenas: la tripulación sobre la lancha, tirando la red y sacando una sirena, un lenguado de quince ojos o una torta de amoníaco. Se puede hacer el monólogo de un cangrejo que se queja de la expropiación de sus tierras. También puede ser el diálogo entre un gatuzo y una corvina sobre algo de lo que se aprendió durante el taller:

Gatuzo: ¿Qué tal? ¿Cómo andamos?

Corvina: Y mirá, más o menos. ¡El plancton viene más pesado!

Gatuzo: Pará, pará. ¿Vos te referís a los nutrientes del estrato epipelágico de nuestra cadena de alimentación primaria?

Corvina: ¿Qué te pasa? ¿Comiste zinc?

También se puede hacer teatro con lo que pasa hoy:

una manifestación de pescadores en el muelle portando carteles, el diálogo entre San Silverio y Stella Maris arriba de una nube sobre lo que ven en los barcos de altura, dos señoras del Bulevar o el Saladero charlando sobre qué van a preparar de comer mientras pelan langostinos o camarones... Hay muchas posibilidades.

Se pueden preparar trajes con sencillas estructuras de alambre y nylon o tela o usar directamente ropa de los mayores. Las escenografías pueden ser básicas y resolverse con pocos elementos. Hay que pensar sin duda en el movimiento de los actores

(los peces, por ejemplo, son muy escurridizos)

y hasta en los ruidos o música que podrían acompañar la representación.

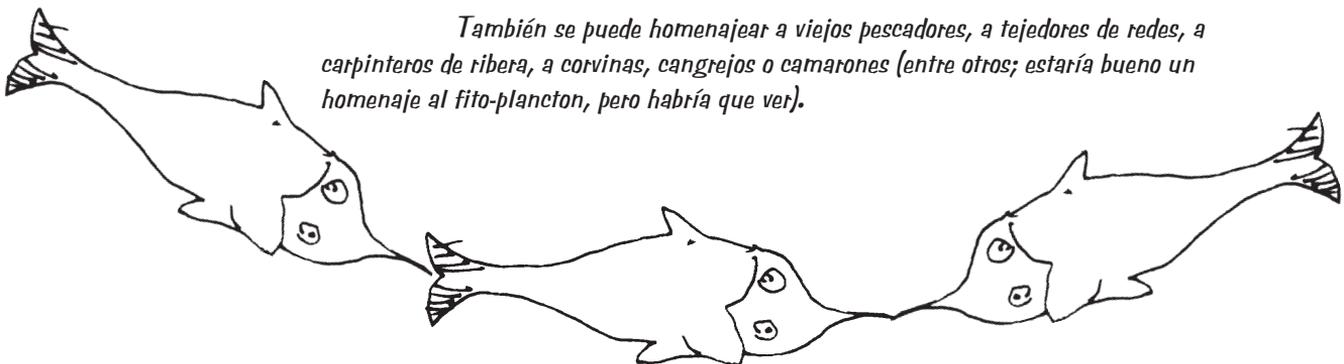


Vecinos en la escuela

La fiesta es una buena ocasión para hacer homenajes a vecinos. Los cocineros son buenos candidatos. Hay que tener en cuenta que si cocinar en casa es un tema, cocinar para 40, 50, 100, 200 o 300...

En White hay muchos: trabajan en los comedores de las escuelas, en los barcos, en las fábricas, en negocios y hasta en las fiestas multitudinarias que organizan los Bomberos, los Scout o la Sociedad de Fomento en el muelle durante semana santa. Se les puede entregar un cucharón gigante.

También se puede homenajear a viejos pescadores, a tejedores de redes, a carpinteros de ribera, a corvinas, cangrejos o camarones (entre otros; estaría bueno un homenaje al fito-plancton, pero habría que ver).



Flota inmutable de barquitos de papel

Si se quiere hacer participar a los chicos de los primeros años (y no hay problema con mojar y mojarse un poco) se los puede convocar para hacer una flota innumerable de barquitos de papel, y el día de la fiesta traer veinte o treinta fuentones para hacerlos navegar todos a la vez.



No se olviden del recetario



La fiesta será además la presentación del recetario, así que estaría bueno tenerlo armado con fotocopias para ponerlo a circular: a ver qué dicen cocineros y comensales, a ver si pueden preparar algo y, sobre todo, comerlo.

La comida

Comer pescado ese día es imprescindible, porque se tratará de comer, entonces, lo que ya se conoce un poco más.

Habrá que ver quién cocina: si la escuela tiene comedor, tal vez pueda ser la cocinera; pero fuera o no así, se podría ir pensando, ya en los comienzos del taller, en algunos padres que puedan llegar a ayudar.

Otra cuestión es cómo conseguir el pescado: sin duda, se trata de no gastar, así que conviene ir hablando con algunas pescaderías lo antes posible.

Después queda el tema de la disposición de las mesas y de los modos de servir: de la escuela como comedor y los chicos como mozos y anfitriones.

*La ocasión de una comida es un mundo,
y pensar sus detalles tiene que ver con comer mejor y más rico.*

Voces y ruidos

de la ría y el mar



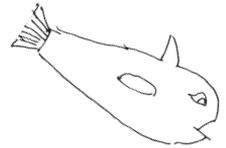
*"En el año 32 pasó esto,
veníamos para Guáyte y al salir de Bahía Unión
quedamos varados arriba de un banco de arena
y casi perdemos la lancha, entonces ahí quedamos en seco
y la lancha se abrió y hacía agua por todos lados
y estaba mi tío en el "Aguila Blanca" y otro en la "Estrella Polar"
y quedamos ahí varados
y el finado Santamaría se quería matar,
agarró el cuchillo y se quería matar
y resulta que fue todo lo contrario.
Cuando terminó de subir la marea pusimos los cabos para dar el
remolque
y vinieron dos delfines,
estaban arriba de los cabos paseando continuamente,
y entonces hizo una tarde calma,
y mi padre decía: "Esto es una ayuda".
Nosotros creíamos en San Silverio".*

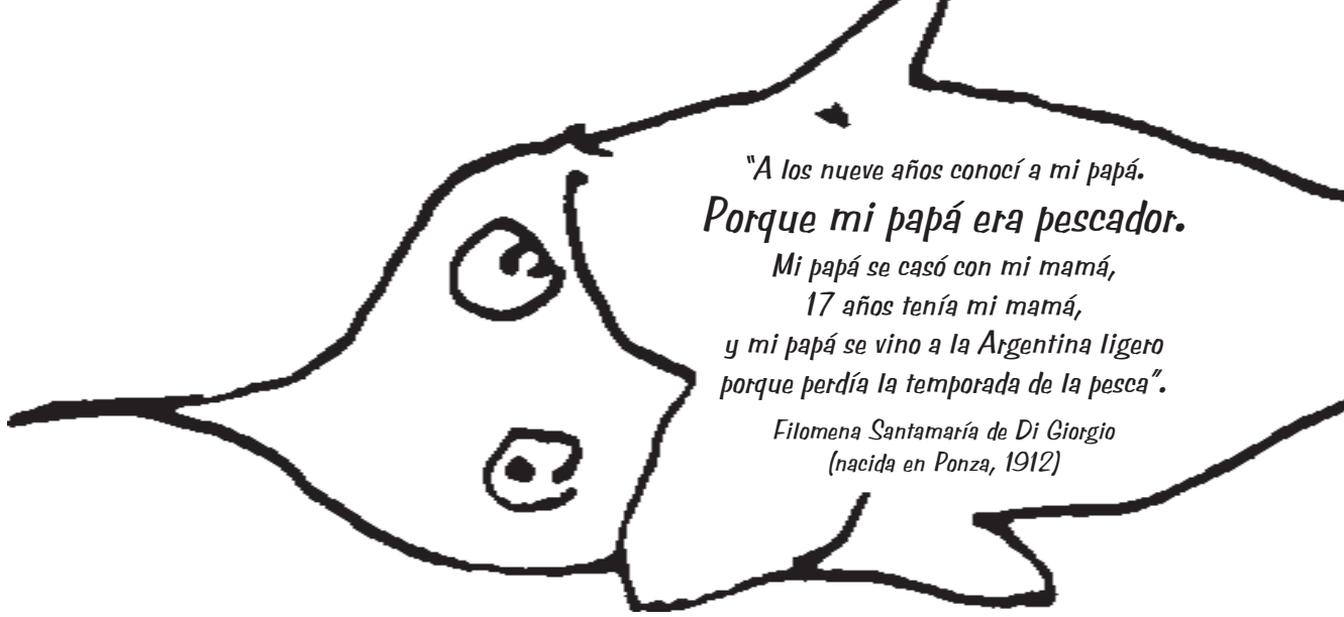
Juan Aversano



¡Atención!

*Esta es una pequeñísima selección de
textos que tal vez sean útiles para trabajar en el
aula. Hay voces de vecinos y también fragmentos
de noticias periodísticas. Dicen de los
inmigrantes de Ponza y su Santo, de la pesca de
ayer y la de hoy, de la contaminación de la ría, de
la acción de los buques de altura, de la cocina
monumental.*





*"A los nueve años conocí a mi papá.
Porque mi papá era pescador.*

*Mi papá se casó con mi mamá,
17 años tenía mi mamá,
y mi papá se vino a la Argentina ligero
porque perdía la temporada de la pesca".*

*Filomena Santamaría de Di Giorgio
(nacida en Ponza, 1912)*

"La asociación conservacionista Tellus se manifestó críticamente sobre la captura indiscriminada de corvinas y pescadillas que barcos marplatenses vienen realizando en el estuario de Bahía Blanca... se han evidenciado graves problemas a causa del incremento de la flota industrial de altura, debido a la llegada a estas aguas de distintas embarcaciones...

es necesario conservar el recurso pescadilla de red que ha disminuido en forma alarmante... Se explicó que la pescadilla de red es la especie que, históricamente, representó entre el 45 y el 70 por ciento de la captura total del estuario...

esta especie tiene un comportamiento migratorio, ingresando al estuario después de desovar y el área de pesca permitida para los barcos marplatenses coincide con la zona de paso de la pescadilla antes del desove, con lo que

***las capturas serían de adultos que todavía
no han liberado sus huevos...***

También cuestionó Tellus el uso de redes de arrastre, por producir esos implementos daños en el lecho marino..."

LNP, 25 de noviembre de 2000.





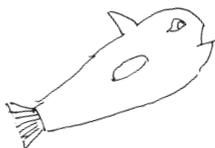
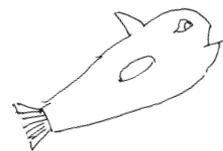
*"El mar lo tenemos adentro nosotros,
ya venimos de familia. También la teníamos
abajo de la cama, el agua, con las mareas...
Cuando mi padre venía en tierra cargado de pescado,
**yo tenía ocho años, nueve,
y vendía pescadilla por la calle.***

*Me recuerdo siempre que cuando iba al muelle
hacía un frío de locos, mi padre me llenaba la canasta de pescadilla,
cinco, seis, siete pescadillas, y yo las vendía por la calle:
tres pescadillas, diez centavos.*

*Y con esos diez centavos llegaba a una panadería
y me compraba tres bolas de fraile.*

*Y mi madre cuando veníamos del muelle
teníamos una palangana de agua caliente
y nos ponía las manos dentro del agua
porque se enfriaban la punta de los dedos".*

*Atilio Aversano, pescador
(nacido en la isla de Ponza en 1922)*

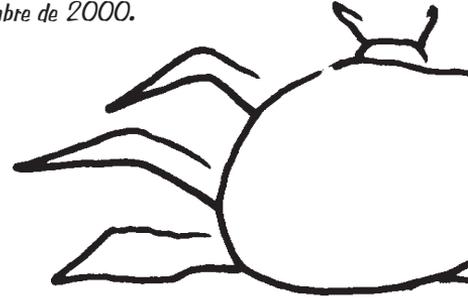


"Unas cincuenta embarcaciones de pesca semiartesanal, con asiento en Ing. White y en otras zonas costeras de la región, cortaron ayer la ría bahiense a la altura de la boya 31 como medida de fuerza, tras sentirse amenazados en su modo de vida por la presencia de cuatro lanchas de gran porte provenientes de Mar del Plata, a las que consideran depredadoras del recurso ictícola del estuario..."

Los pescadores locales decidieron autoconvocarse en la iglesia de Ing. White, en la mañana de ayer, para sumar la imagen de su santo patrono, San Silverio.

La esquina de San Martín y Mascarello se vio colmada de familias de pescadores, incluyendo mujeres y niños"

LNP, 2 de septiembre de 2000.



*"Y... la luna nos influye mucho,
tanto a los peces como a nosotros. Tiene sus beneficios
como no los tiene tampoco. El langostino,
una vez que está cocido, enfriado y encajonado,
lo tenemos que tapar con lonas para que no lo agarre la luna,
porque la luna le hace mal, le saca el color,
le quita gran parte de las vitaminas..."*

Se tiene mucho en cuenta la luna.

*Cuando la luna va llena, es la marea derecha,
cuando más pescados se agarran.*

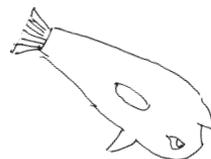
A medida que se va achicando la luna, empieza a mermar".

*Gustavo Rojo (Olavarría, 1970)
y Carlos Córdoba (White, 1961),
pescadores de la lancha San Jorge.*

*"Yo llenaba el plato y comía, en vez de uno, dos...
Yo ahora de esos tiempos bajé 32 kilos.*

*El misterio de eso era la preparación del tuco.
La vieja se ponía ahí y ya el olorcito..."*

*'Mochó' Pérez sobre la mamá de Miguelito Curcio,
creador de la cantina Miguelito, el Rey del Chupín,
a fines de los años '50.*



*"Para 500, 400,
cocinamos también para 1000 personas.*

*Todo pescado. Era una entrada de milanesa en escabeche,
calamar en escabeche, tallarines con pescado,
después la cazuela y albondiguitas...*

Nos lleva más o menos 35, 40 horas...

Yo trabajo en el correo, aparte.

*Si la comida es el sábado, nosotros empezamos el jueves
a limpiar el pescado. El viernes se prepara todo en escabeche
y el sábado se hace la salsa, la cazuela y las albondiguitas.*

*El tuco se pone a las cuatro o cinco de la tarde
y hasta las diez, once de la noche que se sirve, se cocina,
así no te hace mal. Con fuego lento.*

*Sí, a veces le echamos azúcar, pero si la cocinás bien
no hay que ponerle. Somos seis o siete personas.*

*Jamás cobramos, lo hacemos para los Scout.
Estamos hasta el domingo a las cinco o las seis de la mañana".*

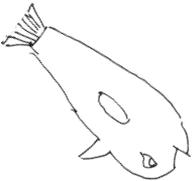
*Delfín de la Mano, cocinero
(Macachín, 1951)*

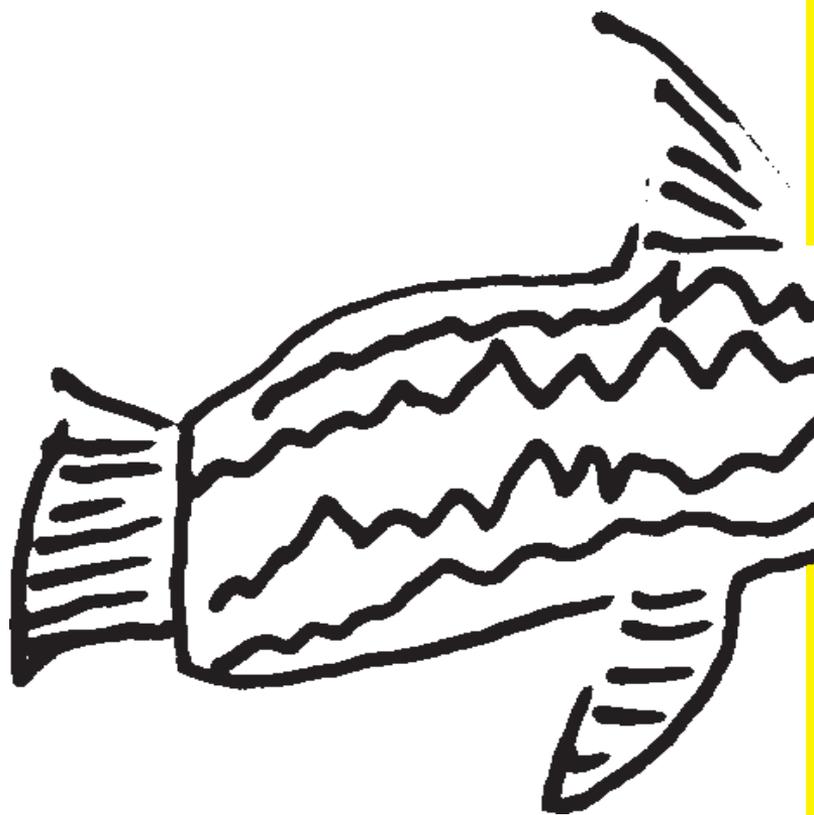


*"Mediante una ordenanza emitida por el Poder Ejecutivo provincial,
fue reglamentada la ley 12.481 que declara
la emergencia pesquera en la ría de Bahía
Blanca..."*

*Bahía Blanca y la región tienen una actividad tradicional,
caracterizada por la captura o apropiación de productos del mar,
dada por la utilización de técnicas simples de extracción, en forma
directa y por un sistema de comercialización precario.
Su explotación representa un componente de esencial desarrollo
económico y social de, aproximadamente, 700 familias que ven
peligrar su único medio de sustento debido a la escasez de las especies
típicas como el camarón y el langostino".*

LNP, 9 de febrero de 2001.







Para que sepas



artes o técnicas de pesca

Se trata de los modos diversos de capturar el pescado. En esta zona, las más usuales son: la tapadura (para corvina, saracón, pescadilla), el vuelo por la costa (para lisa y lenguado), la red de enmalle o "tramallo" (para pejerrey, gatuzo y hasta tiburón), la red de fondeo (para camarones y langostinos) y la red de pescadilla.

cantina

Lugar donde se come pescado y canta y baila. En White las cantinas tuvieron su época de gloria entre fines de los años '50 y principios de los '70. Algunas de las de entonces eran: "Miguelito, el Rey del Chupín", "Tulio - Il buon mangiare", "Singarella", "Il vero Tulio". Hoy quedan "Royal", "Micho" y las Cantinitas del Museo.

cazón

Durante 1947 y 1962 transcurrió en White la Edad de Oro de la pesca. Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, las naciones europeas dejaron de producir la vitamina A1, por lo que acá se inició la captura del cazón (una especie de tiburón de menor tamaño), en cuyo hígado se hallaba concentrada la vitamina. El hígado del cazón macho se cotizaba muy alto, y en esa época los pescadores compraron casas, anduvieron de parranda en parranda, se casaron llamando novias de Italia y hasta trajeron a sus mamás. La fiesta terminó alrededor de 1960, cuando en Japón se logró sintetizar la vitamina en laboratorio.

Cooperativa Pesquera

Fundada en 1943, permitió que los pescadores de flota amarilla pautaran las condiciones de comercialización del pescado de modo más conveniente, ya que hasta entonces el precio era definido por intermediarios. Comenzaron a trasladar por sus propios medios el pescado a minoristas y mayoristas de la zona y Capital. Pero no duró, y a fines de la década del 90 terminó todo. Muchos pescadores opinan que las intenciones eran buenas pero que terminaron mandando ("como siempre") los que más tenían: los dueños de las lanchas. En el edificio de la esquina de Siches y Brown, comprado en 1951 (durante la época dorada del cazón), hoy cuelga el cartel: "Planta Industrial Pesquera - Se vende".

chupín

Es un guiso a base de variedad de pescados: por ejemplo, gatuso, pescadilla, corvina, congrio. Cada uno de los pescados se cocina en su propia salsa en una cazuela particular, pero antes de servirse todos se incorporan en una salsa mayor hecha básicamente con cebolla, morrón y mucho tomate (algunos le ponen orégano, ají, zanahoria rallada, laurel, un poquito de pimienta...). "Por eso fuimos el Rey del Chupín. No había quien hiciera el chupín como mi mamá", cuenta María Curcio, de la cantina "Miguelito".

filet, filetear

Es una lonja más o menos delgada de pescado (ya limpio). Filetear es hacer esos cortes en la carne del pescado.



patrón

Es el responsable de la embarcación (como si fuera un capitán). La Prefectura Naval Argentina otorga las habilitación. Puede o no ser el dueño de la lancha.

Peladores

Hasta abril de 1997, cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) resolvió prohibir el pelado de camarones en domicilios particulares, esta actividad daba trabajo a muchísimos vecinos (sobre todo mujeres del Boulevard y el Saladero). Al año siguiente muchos de ellos se reunieron para formar las Cooperativas de Peladores San Silverio y 26 de Septiembre. Actualmente también funciona un Peladero de Camarones y Langostinos en Saladero, coordinado por Cáritas.

San Silverio

Patrón del Puerto de Bahía Blanca. Silverio fue elegido Papa en el siglo 6, pero parece ser que a la emperatriz no le cayó bien el nombramiento, y con falsos testimonios logró acusarlo de haber acordado entregar Roma a los godos. Silverio fue depuesto e inició un exilio que terminó en la isla de Palmarola, del archipiélago de Ponza, donde murió. Con el tiempo, convertido ya en mártir, Silverio se transformó en protector de los pescadores de aquellas islas. Cuando a comienzos del siglo XX muchos ponceses emigraron hacia White (de puerto a puerto), trajeron con ellos la tradición y la fe.

Todos los años (ahora cada tercer domingo de noviembre) se realiza la Procesión: los pescadores, sus familias y algunos vecinos sacan la imagen de San Silverio que está en la parroquia Exaltación de la Santa Cruz y la llevan hasta el muelle; una vez allí, se levanta al Santo en un guinche para bajarlo sobre una de las lanchas, momento en que se escuchan sirenas, bombas de

estruendo y muchos aplausos. Ya en la ría se arroja al agua una palma de flores y todas las lanchas comienzan a girar en silencio a su alrededor. De vuelta, la procesión finaliza sobre la lancha Aguila Blanca (de la familia Aversano, poncesa) ubicada frente al Museo del Puerto.

SOMU

Sindicato Obreros Marítimos Unidos. Agrupa a los tripulantes de las diversas embarcaciones (buques tanques, areneros, remolcadores, barcos de pesca de altura) que circulan bajo bandera argentina. La sección Bahía Blanca tiene cerca de 1200 afiliados. Actualmente pasa por una de sus peores épocas. Fue creado en 1910.

tripulación

Además del patrón, se compone de entre seis y siete marineros. Hasta llegar al sitio de pesca, donde algunos se dedican a tirar las redes y levantarlas, otros a zarandear, otros a hervir camarones y langostinos en una gran olla con agua de mar (y un balde de sal), trabajan en la cocina, en el arreglo de las redes (los lobos marinos suelen ser pesadilla), en el control del motor o en la limpieza.



Idea

Rodolfo Díaz y Sergio Raimondi

Texto

Sergio Raimondi

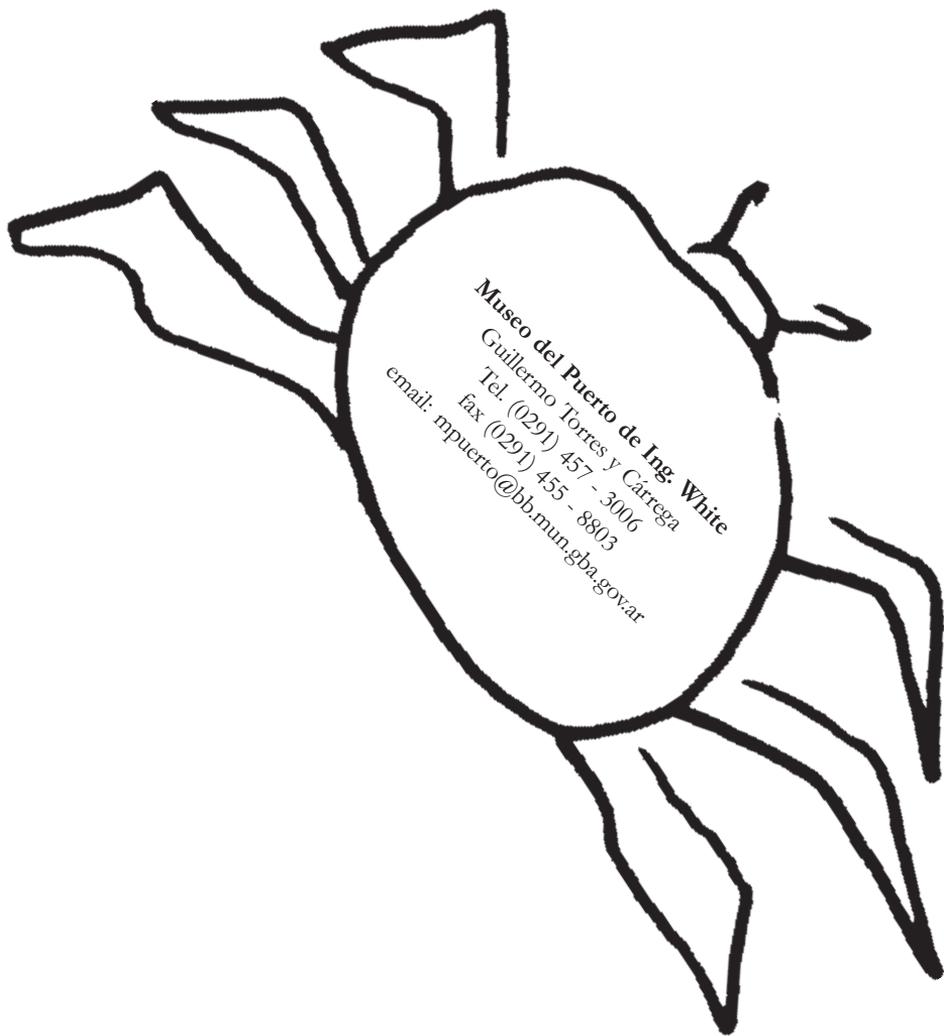
Diseño gráfico

Reynaldo Merlino

Director del Museo del Puerto

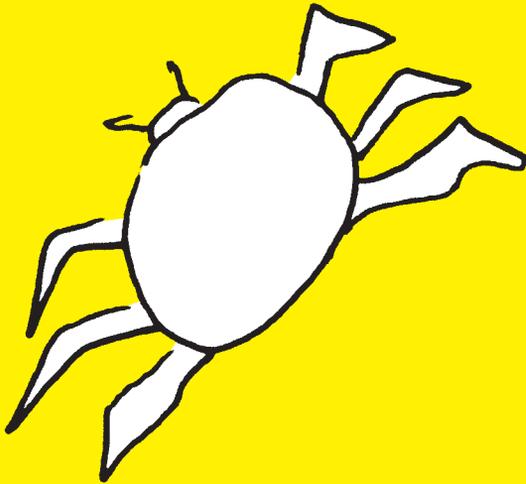
Reynaldo Merlino

Este cuaderno es resultado de una reflexión en torno a los talleres de "Historia / Natural" que el Museo del Puerto realizó desde 1997 en las escuelas de Ingeniero White (n° 13, 15, 21, 40, 58 y Sarmiento) con la coordinación de Rodolfo Díaz. (Dibujos, de los chicos de la 13 y la 21).



Museo del Puerto de Ing. White
Guillermo Torres y Cárrega
Tel. (0291) 457 - 3006
fax (0291) 455 - 8803
email: mpuerto@bb.mun.gba.gov.ar

Tercera Edición
500 ejemplares
septiembre 2005



MUSEO DEL PUERTO DE ING. WHITE
Subsecretaría de Cultura
Secretaría de Coordinación y Planeamiento
Municipalidad de Bahía Blanca