

# Pasó de vender pescado en una carretilla a tener su propio local en el Mercado de San Antonio

Rodrigo Espinoza tenía apenas nueve años cuando llegó al muelle a ganarse algunas monedas abriendo bolsas, luego aprendió a limpiar pescado y logró emprender siguiendo los consejos que le dieron los antiguos hombres de mar.

Juanita Ortiz Bonilla  
 cronica@lidersonantoniocl

La historia de vida de Rodrigo Espinoza Bustos (48) está marcada por el esfuerzo y el empeño para salir adelante. A pesar de que las circunstancias que lo rodeaban desde su niñez no eran las mejores, se la jugó y al fin está viendo los frutos de su abnegado trabajo y de su perseverancia.

En la salida de la galería Manzur, que conecta con el Mercado de San Antonio, este sanantonino, padre de dos hijos, estuvo durante largas jornadas ofreciendo pescado en una carretilla. Los clientes no le faltaban porque muchos ya lo conocían por la calidad de sus productos y el "boca a boca" le traía más interesados en el pescado fresco y a buen precio que garantizaba.

Parado a un costado de la escalera de ingreso al tradicional recinto donde se pueden encontrar frutas y verduras, capeaba el frío en invierno y soportaba el cansancio para que nada faltara en su hogar. A fines del año pasado cumplió su gran sueño y abrió las puertas de su pescadería "El Carretillero", ubicada en el local 26-B en el tradicional mercado del centro de la ciudad.

Ahí ofrece a sus fieles "caseritos" todo tipo de productos del mar, entre los que se encuentran merluza, reineta, choritos, machas, pulpo, camarones y sierra.

"Yo empecé a vender pescado en Centenario en una carretilla, pero como no tenía permisos arrancaba de los Carabineros y de los inspectores municipales. Me daba la vuelta por



A FINES DEL AÑO PASADO RODRIGO ESPINOZA ABRIÓ SU PROPIO LOCAL EN EL MERCADO DE SAN ANTONIO.



DE TODA LA PROVINCIA LLEGAN LAS "CASERITAS" QUE CONFÍAN EN LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS.

el mercado y me quedaba a la entrada de la galería Manzur por dentro. Comencé a quedarme ahí, a hacerme clientela y a juntar mis luquitas. Así estu-

ve casi 19 años. Gracias a que fui ordenado, me hice mi casita y tengo todas mis cosas. Siempre pensaba que si era desordenado nunca iba a conseguir algo

e iba a estar a 'la patá y el combo'", confiesa este emprendedor sanantonino.

**-¿Cómo surgió la idea de dedicarse a la venta de pes-**

**“**  
 Yo empecé a vender pescado en Centenario en una carretilla, pero como no tenía permisos arrancaba de los Carabineros y de los inspectores municipales”,

Rodrigo Espinoza, emprendedor

**cado?**

-En esos años estaba muy mala la pega adentro del muelle, entonces salí con una carretilla a vender al centro. Vendía una carreti-



lla de pescado en la mañana y otra en la tarde. Ahí me di cuenta de que estaba bueno el negocio de salir a la calle.

**-¿Tenía contacto con los pescadores?**

-Yo he trabajado toda mi vida en lo relacionado con la pesca. Llegué a los 9 años a trabajar al muelle lavando botes, después "cajonando" y limpiaba pescado por la propina. Mi papá era pescador y yo le iba a lavar la lancha en la que trabajaba él. Ahí empecé a conocer el rubro del pescado. Me empezó a gustar y las hice todas ahí antes de venirme al centro.

**BUENOS CONSEJOS**

Rodrigo no puede evitar emocionarse al recordar a los hombres de mar más antiguos que en el muelle de San Antonio le enseñaron todo lo que sabe y los valores que lo destacan como una persona digna de admiración.

**-¿Qué recuerdos tiene de cuando era niño y estaba en el muelle?**

-Los pescadores antiguos que ya partieron me querían como a un hijo porque tenía 9 años y estaba

“

Gracias a que fui ordenado, me hice mi casita y tengo todas mis cosas. Siempre pensaba que si era desordenado nunca iba a conseguir algo e iba a estar a 'la patá y el combo'”,

Rodrigo Espinoza

trabajando, sacrificándose. Entonces me emocionaba hablar de ellos (se le quiebra la voz y no puede seguir hablando por algunos segundos). Es un dolor tan grande que ya no están. Me emocionó porque me hubiera gustado mucho que ellos me hubieran visto con este logro mío. Me emociona hablar de los viejitos que se fueron de esta vida, porque ellos me enseñaron que tenía que ser honrado. Prácticamente me crié en el muelle, entonces ellos me enseñaron valores bonitos y inculcaron que siempre luchara por mis sueños.

**-¿Por qué trabajó desde tan pequeño?**

-Sinceramente la situación que teníamos en la casa no era muy buena. Me crié con mis abuelos, no con mis papás. Mi abuela criaba a seis nietos y ella tenía 11 hijos. Entonces eso me hizo pensar en qué podía ayudarla. En esos años había temporales de 15 a 20 días y dormíamos debajo de los botes esperando que llegaran las lanchas de la albacora. Tenía 14 ó 15 años y ahí estaba con toda la lluvia, era muy sacrificado.

**-¿Todos esos pescadores que conoció ya partieron?**

-Hay uno de ellos que está vivo aún, "El viejo Wally", que vive en el cerro Alegre. Voy a verlo y le llevo cigarrillos porque le gusta fu-



"SIEMPRE FUE MI SUEÑO TENER UN LOCAL", RECONOCE EL EMPRENDEDOR DE 48 AÑOS.



LA MERLUZA SIGUE SIENDO EL PRODUCTO DEL MAR MÁS PREFERIDO POR LOS SANANTONINOS.

**con una carretilla?**

-Pasaba hartito frío, a veces tenía que arrancar de los inspectores, me sacaban multas y hubo directivas en el mercado que decían

que tenía que retirarme. Era complicado el tema, pero era porfiado nomás y la gente me buscaba igual. Ahora la gente está contenta porque sabe el sacri-

ficio que hice tanto tiempo y el logro que conseguí.

**-¿Trabajó alguna vez en algo distinto?**

-Sí, trabajé seis años como extraportuario en "Saam" en el puerto porque estaba malo en el muelle, pero siempre iba igual para allá cuando no me tocaba turno. Si tenía turno en la mañana, en la tarde me arrancaba para el muelle, nunca lo he dejado. Cuando se empezó a arreglar la cosa me vine definitivamente.

**-¿Cómo ha cambiado el mercado en todos estos años?**

-Está más ordenado, porque años atrás estaba medio desordenada la cosa. Ahora hay una directiva que se preocupa, van a arreglar los techos y el piso para que llegue más gente. Por eso uno se preocupa de tener limpiecitos, lo más ordenado posible para que el mercado llame la atención, pero falta darle más vida. Hay gente que viene de Santiago y cree que el Mercado de San Antonio es abajo, donde está el puerto y no conoce acá, porque no hay tanta información hacia la gente. De-

berían hacer más promoción porque no está buena la cosa acá.

**-¿Qué productos son los que más le piden?**

-La merluza es la regalona de la gente y después viene la reineta. También llevan congrio, sierra y corvina. En algún tiempo la albacora también se vende hartito, pero la 'pescada' es la que más consume la gente.

**-¿La Semana Santa sigue siendo el "peak" en el consumo de pescado?**

-Sí, gracias a Dios me fue muy bien en Semana Santa. Mis clientes son fieles porque saben que acá les tengo el pescado fresco. Yo voy todos los días a buscar pescado. A veces llego un poco más tarde a abrir, pero les traigo algo bueno y eso le gusta a la gente.

**-¿Qué otras fechas son buenas las ventas en este rubro?**

-El verano, enero, febrero y marzo, son buenos por los turistas, pero la gente de acá siempre me compra. En agosto también aprovechan de comer hartito pescado porque saben que van a estar todo septiembre sin poder comer merluza por la veda. Ahora la gente está consumiendo más pescado que otras veces porque se ha elevado mucho el precio de la carne y uno trata de mantener los precios porque la situación está difícil para todos.

**-¿Pensó en algún momento que podría tener su pescadería en un local establecido?**

-Siempre fue mi sueño tener un local. Una vez, hace unos 12 años atrás, puse un local al fondo donde está "El pequeño gigante" acá adentro del mercado, pero no funcionó porque la gente no caminaba hasta allá y a los pocos meses cerré. Volví con la carretilla y esperé unos años más hasta que se dio la oportunidad de este local que está más cerca de donde estaba en la entrada de la galería, así a la gente no le cuesta encontrarme. Estoy con el sueño cumplido y mis clientes también están contentos por mi logro, porque saben todo lo que me costó estar aquí. 🍀

