



Escrito por:
Andrés Ugaz

Presidente del Patronato por la Cocina del Callao
Gerente Back to the roots- COCINA PAR. FIDA

¿Y si un día recuperamos los Choros en el Callao?

De la pesca artesanal, cocina y transiciones socioecológicas

Materiales para armar un sueño

El mundo le ha declarado la guerra a la vida. Sentencia la antropóloga y activista medioambiental Yayo Herrero. Nuestro sistema- prosigue- ha devorado precisamente aquello que nos permite sostenernos como personas y como sociedad. Se ha desvinculado radicalmente a la naturaleza de la cultura, y al desarrollo económico del medio en el que se desenvuelve. De hecho, la trampa civilizatoria de nuestro modelo de crecimiento perpetuo radica en que una economía sana implica un paisaje enfermo. Vale todo por crecer, un mar contaminado “produce más” que un mar limpio, ya que el primero aporta más al PBI que el segundo. Y en medio de un sistema lleno de grietas llegó el Covid. Sin embargo, al día siguiente del desastre pandémico, fue posible notar un inspirador rearme comunitario que refuerza la afirmación de Rebecca Solnid :“Lo más sorprendente sobre los desastres no es que tanta gente esté a la altura de las circunstancias, sino que lo haga con alegría”.

De estos materiales nace este sueño. Degradación del mar, pérdida de especies submarinas, erosión cultural de los pescadores más antiguos del Perú, casos inspiradores en otras latitudes y del enorme reto de romper la dicotomía perniciosa de pensar sobre el mundo y a la vez, desligarse de la tarea de querer transformarlo.

Propuesta de abordaje

Si quienes tienen que hacer no están haciendo lo que tienen que hacer, lo que no podemos hacer es esperar eternamente a que lo hagan. Yayo Herrero

Hace más de veinte años que en el Callao no se extraen los mejillones negros más conocidos por todos los peruanos como los choros. Y muy pocos saben que los Choritos a la Chalaca (gentilicio de quien nació en el Callao) no se preparan desde hace rato, con productos del mar del primer puerto peruano.

Algo pasó en nuestro mar, no sólo para dejar que se pierdan los choros, sino para que además se haya degradado el mar que alentó a muchas generaciones de los pescadores más experimentados de todo el Perú. La pérdida del choro es un símbolo de algo más grande que la pérdida de un paisaje, y su recuperación puede significar algo mucho más grande que la recuperación de los choros a la chalaca con insumos propios. En un punto todos tenemos algún grado de responsabilidad.

Somos responsables de una parte de las millones de decisiones diarias que impactan para bien o para mal en la pequeña agricultura, pesca artesanal, el paisaje, el agua, el aire que respiramos y de la erosión o preservación de nuestros patrones culturales. Esas decisiones en el agregado han deteriorado intensamente la biosfera, la atmósfera terrestre, los océanos, los continentes, las ciudades, los ríos, los cultivos y en el





camino hemos perdido información valiosa de nuestras culturas de base. Y tan sólo hace muy poco fuimos testigos del freno de mano más brusco que vivimos en medio de la cuarentena y de cómo el abandono del auto desintoxicó las ciudades, o de cómo las empresas, centros de estudios y eventos de todo tipo pudieron sostenerse desde la virtualidad, y sobre todo los nuevos hábitos generados por la reducción de nuestro consumo a lo indispensable, principalmente en lo referente a la alimentación.

El momento es el oportuno para instalar transversalmente los temas que articulan las ciencias socioambientales: antropoceno, metabolismo social y transiciones socio ecológicas; manteniendo su fuerza y relevancia e incluso universalizarlas para llevarlas a varios niveles de reflexión; propongo abordarlos desde la cocina. Una ficha confiable, familiar, transversal y vehículo desde el cual los peruanos nos entendemos fácilmente. Desde una cocina particular, la cocina marina, en un contexto singular, el mar de Cantolao en el Callao y desde portadores muy puntuales, pescadores artesanales de la Asociación Cantolao, a los que conozco desde mi participación en el Patronato por la Cocina del Callao.

Con quienes he tenido entrevistas uno a uno, he compartido espacios en grupo tanto en altamar, orilla y he cocinado con ellos la pesca del día.

Este ensayo recoge reflexiones desde esta experiencia, desde ella fui autorizado en compartir sus planes, sueños y demandas históricas; todas desde su condición de pescadores artesanales, con el orgullo, autoridad y el poder de toda una zaga histórica de pescadores renacidos en ellos. De la importancia de su identidad, el linaje y el alto sentido ecológico de este grupo particular. Desde su mirada holística cada que abordan sus pequeñas embarcaciones, y donde la cocina se convierte en un factor decisivo en la construcción de su identidad colectiva.

Dado el carácter de subsistencia la cocina es un medio natural para la sociabilización, les procura espacios de seguridad, incentiva la comunicación intergeneracional y es además un indicador desde la pesca del día- en platos preparados por ellos mismos- de la limpieza y salud de sus aguas. A medida que compartía con los pescadores más antiguos que con nostalgia describían la misma playa que teníamos al frente sólo hace pocas décadas, tomé real conciencia de que transitamos la era del antropoceno, lapso en que nuestra especie afectó el planeta, ese triste privilegio de ser una especie cuyo accionar configuró una era (desde la revolución industrial).

Nuestro mar, alguna vez considerado uno de los mas ricos del mundo, ha ido decayendo -según la sociedad peruana de derecho ambiental- en los últimos 60 años, donde especies como la sardina peruana o el choro han desaparecido. Soy consciente que no puedo ser categórico desde estas primeras





aproximaciones para zanjar ninguna discusión respecto a la pesca responsable, gastronomía sostenible y preservación del Patrimonio alimentario marino. Lo que sí puedo desde estas líneas es proponer en el centro del debate y en el diseño de las estrategias de desarrollo territorial del Callao, al pescador artesanal en su hábitat natural y que en el capítulo impostergable de la transición socio ecológica los involucren, no sólo como proveedores de productos hidrobiológicos, sino además y sobre todo como portadores culturales de la identidad primordial del primer puerto del Perú.

Desde la pesca del Callao, la cocina marina cultivada por ellos y sus familias, será mucho más viable explicar y entender la complejidad del tema de la preservación ecológica, y desde un sueño compartido por todos ellos, que es la recuperación del Choro en las aguas del Callao, es posible trazar acciones concretas que implicarían una mirada interdisciplinar donde las ciencias sociales y las ciencias naturales sienten las bases para que entendamos por fin que el paisaje de playa de Cantolao, en palabras de Stefania Gallini "...no es un simple telón de fondo que sirve de escenario para el desarrollo de las gestas humanas, sino precisamente otro protagonista de la obra".

Cocina, identidad y Pesca artesanal

La cocina es inherente al oficio del pescador artesanal y el mejor testimonio lo recibí de las familias Abad, Urbina y Hernández de La Punta, que comprenden más de tres generaciones de pescadores. Con ellos entendí que el carácter de subsistencia de la pesca artesanal se vincula naturalmente con la necesidad de preparar sus alimentos en altamar. Parte de las interacciones entre los pescadores mayores y los más jóvenes, se revelan en las primeras tareas que se les encargan a los pescadores principiantes: amarrar (cordeles) y cocinar. “Todo pescador sabe cocinar por sobrevivencia. Es lo mínimo que todo aquel que aspire a pescar, debe de saber”, nos refiere Cesar Abad, pescador de 73 años. Según Alex Urbina, el pescador artesanal es un profesional de la sobrevivencia.

Su vida está marcada por la incertidumbre y el miedo. "El miedo nos mueve, nos hace tomar la iniciativa ...nos hace ser achorados en el mejor sentido de la palabra, abordamos la vida retándola sino podemos perderla quedándonos quietos...por eso, creo que cada tanto, cocinamos juntos y compartimos la pesca del día, es un espacio que necesitamos, nos da seguridad". Desde sus estilos y hábitos de cocina, es posible proyectar algunos rasgos de su personalidad: la sencillez, practicidad, solidaridad y alto sentido de comunidad. Las cocinas de subsistencia son ricas no por todo lo que tienen, sino por todo aquello que tienen que prescindir con dignidad y mucho ingenio. De ahí que su cocina se base en los crudos:



Julio Abad, Alex Urbina y Chocolate, en plena faena de pesca

Integrantes del Patronato por la Cocina del Callao (Andrés Ugaz, Gabriela Wuest), Asociación de pescadores de Cantolao (Alex Urbina, Cesar Abad entre otros), Roberto Haudry.



cebiches, tiraditos y chalacas (inspiradas por los choros), por un lado, y sopas, chupes y chilcanos; por otro.

Es posible afirmar que, en las familias más longevas de pescadores del Callao, la cocina no sólo fue importante para la construcción de su identidad, sino que además articuló y promovió otros factores como el legado familiar y la conciencia ecológica. Pero sobre todo constaté que el tesoro de los pescadores está primero en sus prácticas responsables de pesca, y luego en su exquisita sencillez para cocinar la pesca del día, enorme aporte a nuestra cocina e identidad nacional. Según la tercera encuesta estructurada de pesca artesanal elaborada por el Ministerio de la Producción, los pescadores artesanales de esta parte del Callao son considerados los más experimentados del Perú, debido a que la mitad de ellos tiene al menos tres décadas dedicadas al oficio del mar. El Ingeniero Pesquero Renato Gozzer apunta "Sus técnicas de pesca son de bajo impacto para con el paisaje y respetan las tallas mínimas y vedas. Esto, por sí solo, representa un patrimonio vivo invaluable para el país". Sin embargo, el descuido de parte de las autoridades durante décadas ha generado en los pescadores altos niveles de informalidad, poco poder de influencia en sus cadenas de valor y, a su vez, les imposibilitó el acceso a programas de fortalecimiento de capacidades y lograr el reconocimiento por el importante valor patrimonial que tienen.

El aporte de los pescadores artesanales trasciende largamente a la proveeduría de productos de mar: las jornadas de cocina en altamar, orilla y espacios compartidos en que preparan la pesca del día configuran un legado cultural gastronómico aún poco conocido que, además de enriquecer el repertorio de nuestra cocina, son uno de los factores más importantes que configuraron la identidad de los pescadores de Cantolao- la Punta. La cocina de los pescadores artesanales, desde los modos de obtención de sus insumos, transformación culinaria y espacios de comensalía, aporta información sobre rasgos característicos de sus familias como la solidaridad, sencillez y practicidad. Es posible además desde preparaciones emblemáticas conocer parte de las dinámicas sociales que, por la desaparición de algunas especies y preparaciones asociadas a ellas, se han perdido. Según Juan Hernández, uno de los pescadores considerado mentor de muchos de los más antiguos, la preparación de los Choros a la Chalaca, se asociaba a lo que llamaban es descharque. Cada dos semanas las pequeñas embarcaciones debían de ser limpiadas de las algas, piedras y moluscos que se acumulaban en el fondo de sus botes y para ello, los llevaban a la playa de Chucuito donde descharcadores se encargaban de la limpieza, por lo cual toda la jornada sin pescar era aprovechada por los pescadores para preparar en la orilla los choros a la chalaca y aguadito de choros, que eran compartidos en reciprocidad con los descharcadores y entre los pescadores de Chucuito y la Punta. Lastimosamente hace algunas décadas que ese molusco bivalvo desapareció del Callao.



Roberto Haudry, Andrés Ugaz, Lidia Siles y Juan Hernandez (Don Guissepe).
Integrantes del Patronato por la Cocina del Callao



Pan con Pejerrey. Típico desayuno de pescador

De la degradación del paisaje marino

Según Cesar Abad desde hace casi 30 años que en el Callao no se extraen los Choros, y en consecuencia el conocido plato-elegido como uno de los doscientos del bicentenario- Choritos a la Chalaca; no se prepara con choros de nuestro primer puerto. Este hecho más allá del valor gastronómico, implica una degradación del paisaje marino y submarino del mar de Cantolao que, a su vez, afecta el día a día de los pescadores más longevos del Perú.

Este comentario se dio la misma semana en que el Perú fue reconocido por octava vez consecutiva como mejor destino gastronómico del Mundo 2022 por World Travel Awards. Como parte de las paradojas que han convivido con la cocina, entendida como un movimiento social de gran impacto en las últimas dos décadas. El mismo que, sin embargo, ha sido poco analizado como tal desde las ciencias sociales. Las lecturas más recurrentes se han limitado a su aporte económico o a la exaltación de la enorme riqueza, variedad y sabores memorables de la gastronomía misma, cayendo muchas veces en discursos chauvinistas y repetitivos.

De hecho, se venía discutiendo ya antes de la pandemia acerca de la enorme desarticulación entre el crecimiento gastronómico y los pequeños agricultores, pescadores artesanales y los llamados artesanos culinarios; la erosión cultural de nuestro patrimonio alimentario y la perversa paradoja de un país


campeón mundial de cocina y niños con hambre, desnutrición y rodeados de quioscos escolares llenos de códigos de barras. A lo que añadiría, la escandalosa ausencia del debate sobre la degradación de las tierras y el paisaje marino en un país donde el 70% de los pescados que comen las familias los provee la pesca artesanal.

Piers Blaikie y Harold Brookfield, desde el texto Degradación de la tierra y Sociedad nos señalan la mirada parcelaria del fenómeno, sin abordar su naturaleza compleja de la degradación de las tierras y del mar. Y nos proponen en su lugar, una mirada interdisciplinar donde las ciencias sociales y las naturales sienten las bases para discutir los cambios deseados y necesarios.

La degradación de la tierra debería ser un problema social, y la gestión de la tierra -y del mar- debería aplicar los conocimientos conocidos o descubiertos con el fin de minimizar o reparar la naturaleza de la degradación. Esto mismo nos confronta a abordar el fenómeno complejo de la recuperación de la biota marina de Cantolao como un hecho social que, bajo ciertas condiciones y en un contexto particular, puede además de convertirse en un eje articulador para nuevos mercados y procurar mejores condiciones de vida a los pescadores, establecer las pautas mínimas para su cuidado, conservación y recuperación paulatina de la fauna submarina, especies emblemáticas y sus respectivos rituales de comensalidad asociados.



Choritos a la Chalaca



* Esta acción se enmarca en el trabajo que la Dirección desconcentrada de Cultura del Callao viene realizando para el reconocimiento de este grupo de pescadores como Patrimonio vivo y que, en coordinación con el Patronato de la cocina del Callao, impulsan el Pescaturismo. Es importante anotar el gran trabajo de la investigadora y experta en desarrollo territorial Claudia Ranaboldo quien, desde Italia, generó este encuentro.

<https://diversity-development.com/es/plataforma/>
<https://www.facebook.com/Bioculturaldev>

La recuperación de los choros en el Callao

El presente 5 de noviembre fue un día importante para los pescadores de esta parte del **Callao***. En el marco del acuerdo de entendimiento entre el Patronato por la Cocina del Callao y la Plataforma Diversidad Biocultural y Territorios¹, llegó a Cantolao Roberto Haudry, co-creador de la Fundación Capital quién conoce de cerca la experiencia que Marco Dadamo, Presidente del Área Protegida del “Mare Piccolo” donde pescadores artesanales miticultores de Taranto, en el Sur del Italia lograron regenerar los mejillones.

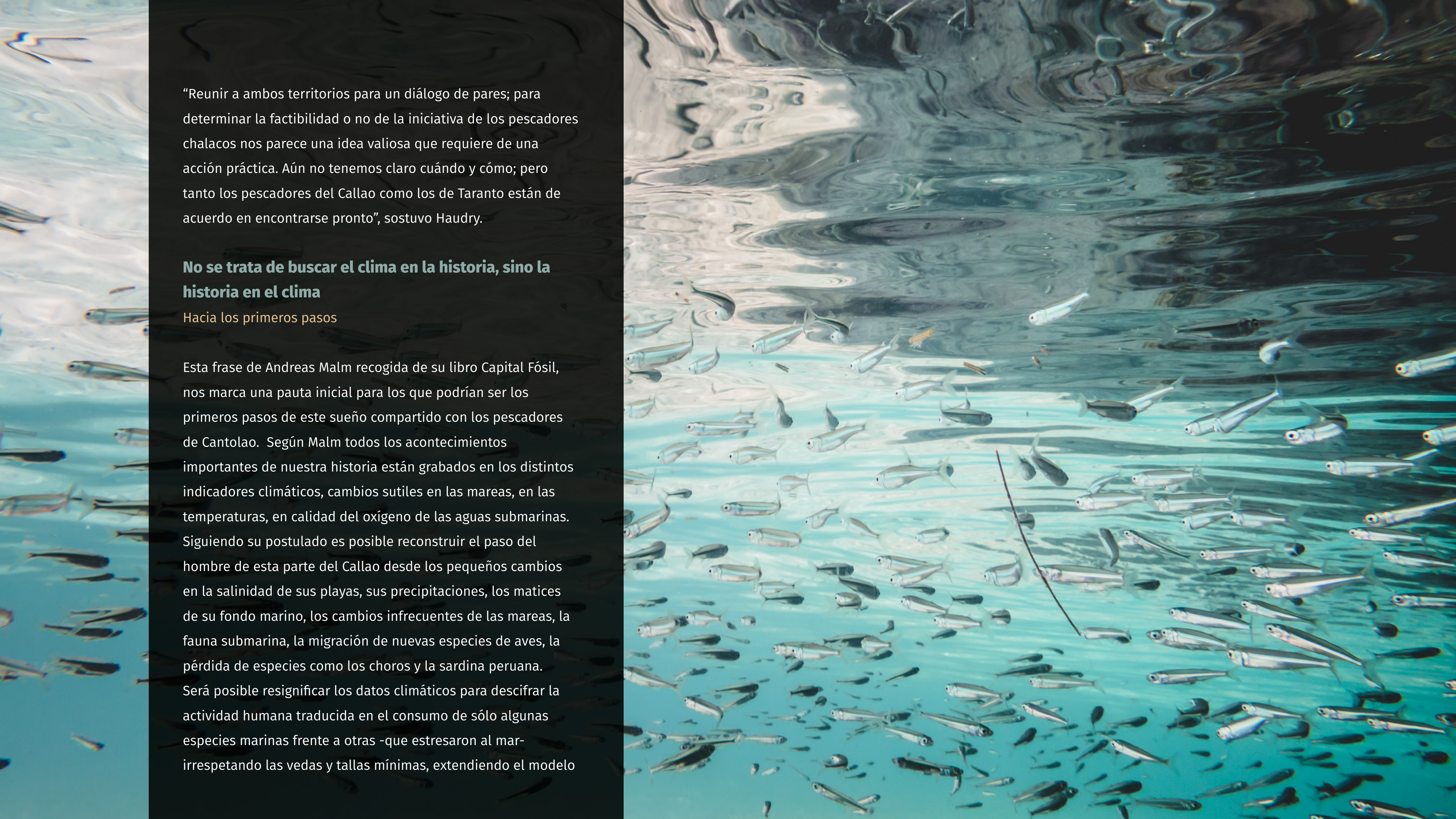
En su visita se reunió con integrantes del Patronato por la Cocina y representantes de pescadores artesanales, donde se inició el sueño de la recuperación de la biota marina de Cantolao para una diversificación productiva en beneficio de los pescadores artesanales locales. Según Haudry se abre una oportunidad potencial para analizar la factibilidad de esta iniciativa de los pescadores y restauradores chalcos a través de un intercambio con los miticultores de choros de la Bahía del Mare Piccolo. Esta zona fue contaminada gravemente con dioxina y otras sustancias letales por industrias químicas y siderúrgicas y logró reconstituirse. Sus pescadores artesanales provienen del segmento más pobre de la población y si bien afrontan enormes dificultades han recuperado la actividad y el ecosistema biótico y económico en alianza con muchos actores territoriales: empresarios, autoridades, guardia naval, redes como Slowfood/ Slowfish, investigadores.

“Reunir a ambos territorios para un diálogo de pares; para determinar la factibilidad o no de la iniciativa de los pescadores chalacos nos parece una idea valiosa que requiere de una acción práctica. Aún no tenemos claro cuándo y cómo; pero tanto los pescadores del Callao como los de Taranto están de acuerdo en encontrarse pronto”, sostuvo Haudry.

No se trata de buscar el clima en la historia, sino la historia en el clima

Hacia los primeros pasos

Esta frase de Andreas Malm recogida de su libro Capital Fósil, nos marca una pauta inicial para los que podrían ser los primeros pasos de este sueño compartido con los pescadores de Cantolao. Según Malm todos los acontecimientos importantes de nuestra historia están grabados en los distintos indicadores climáticos, cambios sutiles en las mareas, en las temperaturas, en calidad del oxígeno de las aguas submarinas. Siguiendo su postulado es posible reconstruir el paso del hombre de esta parte del Callao desde los pequeños cambios en la salinidad de sus playas, sus precipitaciones, los matices de su fondo marino, los cambios infrecuentes de las mareas, la fauna submarina, la migración de nuevas especies de aves, la pérdida de especies como los choros y la sardina peruana. Será posible resignificar los datos climáticos para descifrar la actividad humana traducida en el consumo de sólo algunas especies marinas frente a otras -que estresaron al mar- irrespetando las vedas y tallas mínimas, extendiendo el modelo





de crecimiento de los puertos, incrementando el flujo de embarcaciones de gran tonelaje, removiendo por medio de dragas los relieves submarinos, contaminando el mar con el alcantarillado doméstico.

Es posible que la tragedia ya está cometida y estemos viviendo el día siguiente de la misma, pero también es posible que casos como el de los pescadores de Taranto, nos den pistas para uno, involucrar a las autoridades y empresas vecinas a detener el daño y dos, generar las condiciones para la recuperación de las condiciones mínimas para el sembrado de algunas especies como los choros.

Es en esta línea que los viajes programados con los pescadores más antiguos, Don César Abad y Juan Hernández con la ingeniera pesquera Rosa Vinatea y la bióloga marina Andrea Pasara, a explorar zonas de posible recuperación de los choros serán fundamentales. Así también la visita de tres “Tarantinos”: un miticultor que vive de la actividad y además está experimentando y sembrando ostras y otros mariscos, un empresario miticultor que valoriza el producto de la pesca artesanal en los mercados, el director del área del Mare Piccolo científico y representante regional de Slow Food. Los tres por un período de unos 10 días, con salidas continuas a las zonas identificadas con potencial de regeneración y co creación de potenciales soluciones de factibilidad discutidas con los actores del ecosistema local.

La posible recuperación del choro, y todos los esfuerzos por lograrlo representan pasos firmes para una transición socio ecológica, ya que alertar sobre el cuidado del ecosistema marino de Cantolao y su recuperación para hacerlo parte de los sistemas alimentarios sostenibles, pone en cuestión el paradigma del crecimiento infinito desmaterializado y donde las nuevas tecnologías resuelven todo (desde contaminación y disponibilidad de recursos).

En la misma lógica desde otro nivel, reconocer al pescador artesanal como actor decisivo en la salvaguarda del paisaje y portador del patrimonio cultural del Callao, nos sitúa en uno de los principios de la agroecología (Altieri y Toledo) que “reconoce y valora la sabiduría y las tradiciones locales y propone la creación de un diálogo con los actores locales a través de la investigación participativa...” esta sabiduría incluye sus conocimientos de transformación culinaria de productos marinos y dada la posible recuperación del choro, una de las estrategias para generar una rápida atención y comprensión de los posibles canales de comercialización: hogares, programas de alimentación y restaurantes. Haciendo un paralelo entre el vínculo cocinero – campesino, y el vínculo cocinero- pescador se torna necesario instalar la metáfora nunca más adecuada de metabolismo social.



Finalmente considero que ubicando un paisaje particular como el de las playas de Cantolao, actores centrales como los pescadores y las familias que podrán acceder a sus productos, reconocer a la cocina desde los Choros a la chalaca como un medio para contar un proceso y ser rápidamente entendido; se nos abre además la oportunidad de hacer parte de los modelos de desarrollo territorial, los conceptos básicos de las ciencias socioambientales con el lúcido cálculo de hacer de esta breve crónica- de un sueño compartido- una botella arrojada al mar para las instituciones públicas y privadas que coincidan que ningún premio recibido por nuestra cocina tendrá real valor si no somos capaces de salvaguardar la cultura de pesca del Callao.

Referencias bibliográficas

ALTIERI, Miguel A. y TOLEDO, Víctor Manuel. (2010). La revolución agroecológica de América Latina : Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. Bogotá. ILSA.

BLAIKIE, Piers and BROOKFIELD, Harold. (2015). Land Degradation and Society. New York. Routledge-Taylor & Francis Group.

GALLINI, Stefania.(2012) La naturaleza cultural de la historia ambiental y su rematerialización, en Hering Y Pérez (eds.), Historia cultural desde Colombia. Categorías y debates, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana/Universidad Nacional de Colombia, págs, 377-397.

HERRERO, Yayo. (11 Setiembre 2020). Crisis ecológica y acción ecosocial. Retos y claves en tiempo de pandemia. <https://www.youtube.com/watch?v=B3vuAYET4PU>

MALM, Andreas. (2017). Capital Fossil. Madrid. Capitán Swing.

SOLNIT, Rebecca. (2021). El paraíso en el infierno. New York. Capitán Swing.