



Julio Cesar Abad Vinchales (47) se hizo a la mar a sus 7 años de edad “...recuerdo que no podía pararme bien en el bote para echar la red”.

Pescadores del Callao en una generación

Desde esa mañana en la playa de Cantolao no sólo transcurrieron cuatro décadas. Para Julio, quien conjuraba la nostalgia -a propósito del día del pescador- compartiendo una fotografía de su chalana repleta de pintadillas, todo su mundo fue cambiando progresivamente.

Aun no era conciente de ser uno de los herederos del gran Cesar Abad Perochena por línea paterna o de Juan Hernandez Guiseppe, pescadores y cocineros, mentores de toda una generación de La Punta, quienes a su vez aprendieron técnicas de pesca artesanal de los primeros italianos en el Callao. Esa mañana el niño Julio experimentó algo que se parecía mucho a la felicidad: la imagen de su padre cargando de peces hiperactivos a su pequeña embarcación.



Escrito por:
Andrés Ugaz
Patronato por la cocina del Callao



En el año que Julio nació, el científico estadounidense Dennis L. Meadows publicaba un informe en que revelaba la degradación cada vez mas evidente de las tierras y los océanos, y que a la larga sería el disparador de las ciencias ecológicas actuales.

Sin saberlo en esa misma época, el niño pescador aprendía a usar aparejos como los cabos de media, las redes, los plomos, los corchos, anzuelos y los hilos de pescar.

Admiraba con sorpresa la aparición de los nudos en mansas cuerdas gracias a las manos expertas de sus mentores.

Nunca imaginó que 40 años después gracias a la ley que protege **las 5 millas marinas**, esos instrumentos serían incluidos dentro de la lista del arte de pesca permitida. Y que la embarcación de sus recuerdos sea tomada como modelo para definir los criterios técnicos que clasifiquen la pesca artesanal de aquella que no lo es.

En su adolescencia el mar y el miedo fueron presencias tutelares con las que modeló su respeto y cuidado de su playa como quien quiere y protege a su madre y que ahora, esa forma de entender el paisaje ha sido bautizada como sostenibilidad, me cuenta asombrado.

Al mismo tiempo que aprendió a atar cabos, aprendió a salar el pescado en altamar para conservarlo y fue parte de esa magia llamada cebiche de orilla cuando los mayores enjuagaban ese pescado salado y brillante con un chorro de limón recién exprimido, plumas de cebolla lavadas con agua de mar y ají troceado con los dedos. Pescador que no cocina no sobrevive escuchó muchas veces de sus mentores.

Julio se asume como una generación bisagra. Asistió al crecimiento del distrito de la Punta, la urbanización del malecón que recibió nuevos vecinos que poco a poco iban limitando su área de pesca, al crecimiento del puerto paralelo al crecimiento económico de un país que se llenaba de orgullo de su cocina, de la multiplicación de cebicherías en todo el Perú y del reciente día del cebiche aderezado de discursos homenajando al hombre del mar. Mientras tanto cada vez que sale al mar, un suceso extraño es encontrar pescado. Julio como buen chalaco, espera con paciencia el día de su suerte, como reza el **estribillo de Hector Lavoe.**





Y va siempre al frente con la sonrisa nerviosa de quien sobrevivió de milagro. La nueva ley es su jugada, de su familia, de sus mentores, quienes sueñan con seguir pescando, recuperar especies perdidas como los choros, proteger las que quedan, contar con un plan de retiro y seguro de vida. Hacer rentable el oficio del pescador.

El futuro de la pesca artesanal en el Callao está en la generación de Julio, los últimos usuarios de un idioma que está por extinguirse y con ellos, el origen y adn de la identidad chalaca.

Normar las 5 millas del mar peruano para su protección será finalmente una buena noticia para la comunidad pesquera siempre y cuando se tengan claros los criterios técnicos de lo que se define como pesca artesanal: tamaño y naturaleza de sus embarcaciones, aparejos e instrumental de pesca de bajo impacto ecosistémico, mecanismos de control dentro del área protegida, dentro de las medidas tangibles, donde el IMARPE y Ministerio de la Producción son los llamados a determinar los criterios, y entidades de la sociedad civil como Oceana, quienes han **desarrollado valiosos aportes** para la vigilancia y cumplimiento de esta ley.

Y como bien apuntan desde Oceana, este proceso será eficiente en tanto seamos capaces de integrar a las familias de pescadores en procesos participativos, donde además de generar compromisos y agendas claras, se tiene que registrar el componente intangible del mundo en que creció Julio y sus hermanos. Técnicas de orilla, de altamar, del procesamiento, conservación y transformación (cocina) de pescados y mariscos, rituales que marcaban las fechas de vedas, las procesiones en el mar, y la cocina compartida entre los pescadores y descharcadores encargados del mantenimiento de las embarcaciones, donde nacieron platos como los choros a la chalaca, aguadito de choros y sopas salvajes.

Trascental trabajo que viene haciendo el Ministerio de Cultura del Callao, para la otra protección, de la inteligencia e ingenio colectivo del pescador chalaco en el tiempo, y de como su carácter determinó la identidad de todo un territorio.



Finalmente, este será un nuevo tiempo si es que se instauran por fin otros indicadores además de la capacidad que tiene el mar del Callao para ser explotado como puerto y fuente de recursos hidrobiológicos. Homologar indicadores sociales: cuantas familias debemos de monitorear para ver cambios concretos en la calidad de vida de sus integrantes. Ingresos, plan de retiro, seguro, condiciones mas humanas para un trabajo de alto riesgo. Culturales: cuanta información se ha registrado y categorizado como patrimonio para su protección y posterior plan de salvaguarda. Medio ambientales: la recuperación de la biota submarina, especies como los choros y la sardina peruana. No son sueños imposibles si miramos casos en el mundo de recuperación y gestión del paisaje como lo lograron los pescadores de Taranto en Italia que esperamos tener pronto en el Callao, para aprender e **intercambiar experiencias.**

Hacer rentable la pesca artesanal respetando los principios con los que se educó Julio, es el punto ganador. Fortalecer a la generación bisagra, velar por el cumplimiento de las 5 millas, registrar y salvaguardar el Patrimonio cultural pesquero y articular a los pescadores con los hogares y la gastronomía peruana, nos puede aproximar a aquello parecido a la felicidad para los hijos y nietos de Julio, el milagro de ver cuatro decadas después sus pequeñas embarcaciones llenas de peces hiperactivos.

Andrés Ugaz

