

Necesarias palabras previas

Hace poco más de un mes nos dejó **Gianfranco Beleván Vaccarella**, pescador artesanal, buzo y entrenador de remo; pero sobre todo padre, esposo, amigo y cómplice en encontrar respuesta al título de este ensayo. Su experiencia, fuerza y luz que siempre lo acompañó nos hará falta sin duda. Pero también su memoria y el ímpetu que llevaba siempre consigo nos mueve a lograr el sueño de mejorar las condiciones de vida de los pescadores de esta parte del Callao. Estamos cada vez cerca y lo haremos por los pescadores y también por sus hijas y su esposa que verán que el legado y sueño de Gianfranco no fue en vano. Este esfuerzo colectivo será un homenaje a tu memoria.



Un amor eterno

Recuerdo el día en que te vi por primera vez. Jamás hubiera imaginado que el destino nos tenía preparado un camino juntos, que construiríamos una familia tan hermosa como la nuestra, con dos hijas maravillosas. Recuerdo también el momento en que nos conocimos y, meses después, cómo nació entre nosotros el amor más bonito. Un amor verdadero, de esos que trascienden el tiempo y las dificultades. Podría escribir páginas y páginas sobre los momentos que vivimos, porque 19 años juntos nos dieron historias infinitas, y en cada una de ellas estuvimos unidos, en las buenas y en las malas.

Así es el amor cuando es genuino, único, inquebrantable.

En las últimas semanas, me dijiste que eras muy feliz, y me quedo con esas palabras grabadas en el corazón. Saber que viviste plenamente, que compartimos una vida llena de amor, me da consuelo. Tu recuerdo perdurará en muchas personas, porque fuiste un ser humano excepcional. Dejaste huella en cada uno de tus chicos del remo, en cada comunidad que tocaste con tu generosidad y pasión.

Tu legado sigue vivo en todos nosotros.

Carolina Salazar

¿Y si los pescadores del Callao vuelven a pescar?

De la pesca, cocina y otras hierbas

Cuando uno escucha de los pescadores más longevos de Chucuito y La Punta, lo que pasaba hace tan solo dos, máximo tres décadas en la Bahía de Cantolao -una franja de 900 metros- y en la rivera de Chucuito, el barrio más colorido del Callao es difícil seguir con la vida como si nada pasara. Pescadores y pescadoras como Juan Hernández (Don Guissepe), César Abad, el Turco Zolezzi, Maura Vinchales, Lidia Siles y Tato Rodríguez expresan muy bien desde sus historias de vida, una de las conclusiones de la Tercera encuesta estructurada de la pesquería artesanal en el litoral peruano, en la que se afirma que los pescadores artesanales del Callao son los más experimentados de todo el país según sus años de dedicación a la pesca artesanal. Más del 50% de sus pescadores tienen más de 30 años de dedicación a esta actividad. Ellos no sólo nos cuentan de variedades de especies que ya no existen en el mar del Callao, como es el caso de los choros, sino que además las capturas de pesca comparadas con las de ahora eran largamente mayores.

Nos hablan de espacios compartidos en Chucuito donde se limpiaban las pequeñas embarcaciones gracias a los “descharcadores”, personajes vinculados al mundo de la pesca que las liberaban de algas y moluscos como los choros. Durante esas horas en que no se pescaba pasaban cosas tan exóticas como el hecho de hablar y cocinar. En los descharques despegaban los moluscos de los barcos y se preparaban los choros a la chalaca y el aguadito de choros. En estos lapsos, los principiantes aprendían a atar cabos y tejer las redes. Las esposas de los pescadores que siempre fueron el brazo comercial y culinario de las familias de mar daban el siguiente paso luego de recibir el producto de la pesca. Maura y Lidia, respectivamente colocaban la pesca del día en las casas, negocios y mercados; o preparaban platos en la playa con insumos tan frescos que aún se movían frente al comensal. Ya se prefiguraban algunas de las preparaciones que hoy llena de orgullo y premios a la cocina peruana.



Escrito por:
Andrés Ugaz
Patronato por la cocina del Callao.



Cuando la jornada de pesca era buena no convenía detenerse y lo mejor era seguir pescando, almacenando la pesca obtenida eviscerando y salando los pescados. Las pequeñas embarcaciones “Zapato” diseñadas por los pescadores italianos en el Callao, evidentemente sin bodega refrigerada, fueron el contenedor de los primeros cebiches de orilla chalacos. Algunos de los pescados salados y brillantes – los que no se vendían- eran enjuagados con un chorro de limón recién exprimido, plumas de cebollas lavadas en agua de mar y ají troceado con los dedos. El curado en sal y marinado en limón, es un distintivo técnico que hizo que las prácticas alrededor de nuestro cebiche, entre otras razones sean reconocidas como obra maestra de la humanidad.

En una conversación con Julio Abad (49 años) pescador de tercera generación, me contó que de niño siempre escuchó la frase “Pescador que no cocina, no sobrevive”. Los pescadores y pescadoras entrevistados cocinan, incluso cuando responden a la primera que no saben cocinar. Reconocen que preparar cebiches, tiraditos y sopas son parte de sus habilidades necesarias para salir a pescar.

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. Y desde 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 ahorados 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 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 de lo que tienen que prescindir con dignidad y mucho ingenio. De ahí que su cocina se base en los crudos: cebiches, tiraditos y chalacas (inspiradas por los choros), por un lado, y sopas, chupes y chilcanos, por otro.





En el mismo barco

El historiador y antropólogo norteamericano Oscar Lewis, centró su análisis en las familias como parte de una estrategia para escalar tendencias globales desde particularidades, ya que desde el núcleo de una familia era posible advertir distintas situaciones que compartían con la sociedad próxima a la que pertenecen. Las familias de los pescadores de Chucuito y La Punta han compartido históricamente la bahía y la rivera chalaca, han recibido la influencia de familias de pescadores que llegaron de Italia y aprendieron de ellos técnicas de pesca, amarres, tejidos y hasta ahora usan el tipo de embarcación que diseñaron sus colegas genoveses. Son además testigos de cambios dramáticos en su paisaje y sufren por igual la caída en la captura de pesca, viven con el temor y la incertidumbre propia de las familias de mar y han visto cómo, a medida que crecía el puerto, llegaban más embarcaciones particulares y nuevas familias a sus barrios; poco a poco fueron perdiendo espacios físicos y el reconocimiento que tenían antes sus antepasados de pertenecer a familias de pescadores.

Según Juan Hernández el hecho de contar ahora solo con 40 metros de orilla de los 900 metros que disponían hace 30 años se debe a que el pescador no aporta mediante sus impuestos como lo hacen las grandes empresas portuarias. Según Lewis quien propuso estudiar la pobreza desde un punto de vista social, e introdujo el concepto de "la cultura de la pobreza", una cosa es ser pobre y otra es ser parte de la cultura de la pobreza. Los segundos comparten visiones, creencias y formas de abordar la vida. En la misma línea ser parte de la cultura de pesca como integrante de una de las familias, te permite compartir el vínculo cercano y familiar con la orilla y el paisaje donde aprendieron a pescar y en el camino a hacer familia. Valorar los espacios como lugares con alta significación, momentos del año como las procesiones en el mar, los espacios periódicos donde cocinan la pesca del día y también la angustia de verse año a año disminuidos en número, los hace al mismo tiempo, tripulantes del mismo barco donde los principios y códigos solidarios se activan como si estuvieran en plena jornada.



Según Clifford Geertz no se puede escribir una teoría general de la interpretación cultural, uno puede sí hacer una descripción densa “...para no generalizar a través de casos particulares sino generalizar dentro de estos”. Es posible entonces un ejercicio que, más allá de una generalización acotada en casos particulares, permita aplicar lo que en medicina o psicología se denomina inferencia clínica. Es posible además que podamos abordar grandes temas como la degradación del mar, las transiciones ecológicas, los límites de crecimiento, la construcción de modelos de convivencia donde un mar contaminado no sea más valioso que un mar limpio, solo por el hecho de aportar más al PBI. Asuntos de género y el rol de las mujeres pescadoras en este tránsito.

Grandes temas que, en palabras de Geertz, desde casos particulares, es posible quitarles las mayúsculas y escribirlas en minúsculas con el fin que tomen forma sencilla y un tono doméstico. Presentar los datos alrededor de las familias de los pescadores en los últimos 30 años es clave, sin embargo lo importante es ver cómo los trabajamos, cómo los abordamos para que se genere el ímpetu, la fuerza y el deseo de poder hacer algo para que las cosas cambien; conectar el conocimiento con la acción, explicar el colapso desde familias de pescadores que aún están resistiendo y romper la dicotomía perniciosa de pensar sobre el mundo y a la vez, desligarse de la tarea de querer transformarlo.

De cómo empezó todo y cada mas vez más cerca a la orilla

Hace un poco más de tres años que recibí una comunicación de mi amiga Claudia Ranaboldo, en la que me informaba que Roberto Haudry, directivo de la Fundación Capital vendría al Perú y que podría ser una buena idea llevarlo a que conozca el trabajo que hacemos desde el Patronato por la Cocina del Callao y la Dirección Desconcentrada de Cultura. No fue una buena idea. Fue un maremoto la llegada de este señor. Desde su llegada y la noticia de unos pescadores de Taranto- Italia, específicamente del Mare Piccolo que habían recuperado los choros, a propósito que le contábamos que en el Callao nos los tenemos hace tres décadas; no han dejado de pasar muchas cosas; quizá la más importante entender que un territorio tan rico y complejo como el Callao, donde aplicamos la mirada territorial debemos de encontrar acciones concretas y puntos de convergencia. Para nosotros fue la pesca artesanal y la urgencia de cambiar las cosas para que estas familias no desaparezcan.

En el camino, el turismo gastronómico, el arte urbano, la música, la conservación de la arquitectura de puerto, los grupos vulnerables como los jóvenes y las mujeres; se acomodaron en una estrategia cuyo epicentro es la pesca artesanal.

En ese lapso, pudimos lograr junto a todo el equipo de la Fundación Altiplano liderado por Cristian Heisen, organizar el evento Sarañani, donde la conservación fue el eje y luego distintas instituciones se sumaron a la gesta. El año pasado junto a Josué Abad y Julio Cesar López (Churu), pescadores de Chucuito y La Punta pudimos llegar al sur de Italia, y conocer modelos de maricultura en Manfredonia, bello lugar de gente fantástica como Michela Cariglia, quienes nos trataron como familia y aprendimos entre otras cosas la importancia de modelos eficientes y regenerativos al mismo tiempo, y claro, ese vínculo natural entre la cocina y la pesca artesanal, volcado al territorio.



En San Vito, los pescadores chalacos intercambiaron en un bar con sus pares italianos y aprendieron de ellos la importancia de organizarse y de su rol en la bahía, y vivimos en carne propia lo que es ser valorado por tus vecinos, el día en que dos pescadores no llegaron a la orilla y todo el pueblo se movilizó. Josué y el Churu se preguntaron si en el Callao los vecinos se movilizarían así por ellos. En Taranto, aquel territorio que prefiguramos por tanto tiempo, nuestra Itaca, nos recibió bajo la guía de Marco Dadamo, quien nos llevó a la reserva del Mare Piccolo con Luciano y con otros pescadores con quienes nos embarcamos y vimos las técnicas de crianza y nos angustiábamos con ellos por la elevada temperatura del mar que ese año había matado a casi todos los choros. En este momento difícil aprendimos más de ellos y del modelo. Fue una metáfora de lo que significa recuperar un mar y su biota submarina. Paciencia, resiliencia y capacidad de seguir siendo.

Al llegar al Perú no sólo nos reafirmamos en los modelos productivos que conocimos, sino que los vimos próximos y nos sentimos capaces de hacerlo y acompañados por nuestros pares italianos, quienes nos siguen guiando desde nuestra llegada. La participación justa en la redistribución de lo que genera el mar para los pescadores artesanales es tan importante como la revalorización cultural en sus bahías y caletas. Por eso la hoja de ruta que ha elaborado Gianmarco Cheng, consultor de lujo que gracias al Banco Interamericano de Desarrollo hemos podido contratar; engloba, por lo menos dos conjuntos de cuestiones: luchas por la redistribución y luchas por el reconocimiento. Sentimos que estamos cerca a la orilla, que el último tramo nos costará más y que justamente por eso cuando se logre lo cuidaremos mucho más. Reitero, la llegada de Roberto no fue una buena idea. No fue es. Es algo más grande: es la mejor lección de un modelo de desarrollo territorial desde la identidad cultural que sigue dándonos Claudia Ranaboldo luego de los diplomados.

Diseño y diagramación
sebastianbarbosa.com
Imágenes
Samantha Stigler
Erika Stigler
pexels.com

