

EL CONSUMO HUMANO DE ANCHOVETA EN EL PERÚ Recuento histórico del prehispánico a 1970

IDEAS FUERZA

- La anchoveta ha sido un importante motor de desarrollo nacional. Desde el periodo prehispánico hasta el día de hoy, es un recurso que ha impulsado nuestro crecimiento.
- Las fuentes demuestran que la anchoveta ha sido un recurso de múltiple aprovechamiento a lo largo de nuestra historia:
 - alimentando a pobladores en Caral, tropas del Inca o tropas independentistas;
 - fertilizando cultivos;
 - alimentando aves guaneras y bonitos; y,
 - alimentando aves, peces y porcinos cultivados.
- En el prehispánico la anchoveta era la especie más abundante, pero no era la única favorita para la dieta diaria.
- Afirmar que la anchoveta fue, al margen del periodo prehispánico, una especie de consumo masivo nacional de pescado no parece posible. Su presencia en la dieta nacional, en comparación con otras especies disponibles, era baja.
- Durante la República – y hasta la fecha – incluido el período de aparición de la industria de harina y aceite de pescado, la anchoveta era un recurso de bajo consumo por las familias peruanas.
- Hasta ahora solo se ha encontrado registro de un plato típico, histórico y tradicional a base de anchoveta en toda la costa peruana, que es el charquicán.
- Si se continúa con una explotación responsable de esta especie, asegurando su sustentabilidad a lo largo de los años, la anchoveta es la especie versátil que puede seguir abriendo ventanas de desarrollo nacional, como lo ha hecho a lo largo de nuestra historia.

A fin de aportar al conocimiento del aprovechamiento de la anchoveta a lo largo de la historia peruana, la Sociedad Nacional de Pesquería y la ONG Oannes unieron esfuerzos para realizar una investigación sobre el tema, la cual estuvo a cargo de la historiadora Mariella Miranda Lamela. En este documento presentamos una síntesis de los resultados de la investigación realizada.

Período prehispánico: Hipótesis del consumo de la anchoveta

En esta etapa, el mar y sus productos permitían la organización de comunidades que se dedicaban únicamente a pescar y aprovechar el mar como fuente tanto de alimento como de comunicación.

Las técnicas y métodos de pesca empleados eran redes grandes, trampas, arpones, anzuelos, canastas, entre otros. En cuanto a las técnicas de pesca envolventes se usaban dos o más caballitos de totora, mientras que la pesca nocturna y la creación de muros en zonas de bajas se utilizaban para que los peces quedaran atrapados al bajar la marea.

Foto 01
Modelo de red con diseño de peces 1110 – 1400 d.c



Fuente: Museo Amano

En el prehispánico la anchoveta era la especie más abundante, pero no era la única favorita para la dieta diaria. Los peces más consumidos eran el pez espada, la corvina, el bonito, el tollo, el lenguado, la sardina, el pejerrey, la lisa, la cojinova, la guitarra, la anchoveta, la pintadilla. El consumo principal de pescado era seco salado. Es muy probable que, para su consumo, la anchoveta fuera secada al sol. El plato de charqui de pescado era acompañado con granos de maíz tostado (cancha) o con mote.

Según la historiadora María Rostworoski, el uso de sardinas y anchovetas como fertilizantes eran, junto con el guano y las hojas semidescompuestas de algarrobos, los fertilizantes más usados por los pobladores costeros prehispánicos y, probablemente, de las zonas andinas también.

Período colonial: La anchoveta, especie que no lideraba el consumo

La Colonia no significó un desarrollo notable para la pesquería nacional. En el Callao, se mejoraron algunas embarcaciones con el uso de la vela, lo que les permitió acceder a mayores cantidades de productos como atunes o bonito. Asimismo, se promulgaron diversas normas vinculadas a la pesca, entre las cuales se encuentran las que permitieron a los indios pescar libremente, el control del precio del pescado, y la obligatoriedad de pesar con balanza.

Foto 2

Dibujos del Puerto de Pisco y Camaná elaborados por Felipe Guamán Poma de Ayala

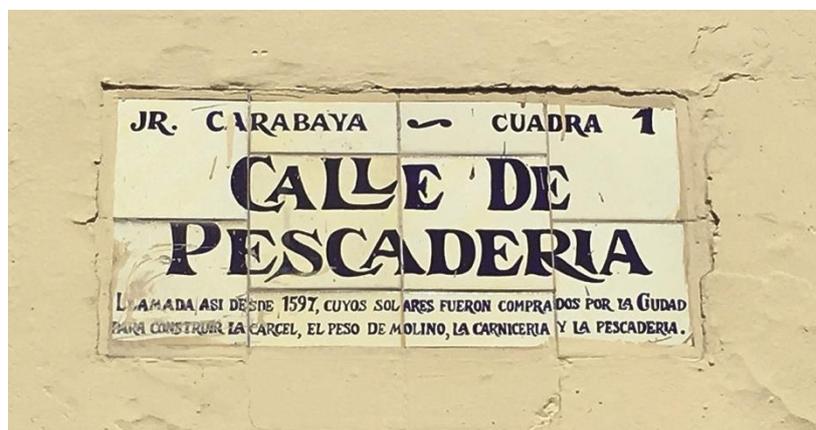


En cuanto a la anchoveta, ésta no lideraba los registros de consumo, su valor recaía principalmente por ser parte de la cadena alimenticia de especies más grandes. La anchoveta se utilizó en la agricultura, como carnada y para el consumo (seco salada).

Dada su abundancia y precio fue el alimento que ayudaba a la mesa de las familias pobres, según las crónicas del sacerdote Bernabé Cobo. Se le daba preparaciones diversas para guisos o en locro, aunque también se hacía en escabeche. A veces iba acompañada de tomates, cebollas y ají verde.

Foto 3

Foto de la Calle de Pescadería en el centro de Lima



Período republicano: Relatos de menú independentista a primeras regulaciones

Los pobladores de la Caleta de Carquin afirman que el famoso “charquicán” que se menciona como base de la alimentación de los ejércitos de San Martín en los Andes, para el caso de la costa peruana, estaba preparado en base a anchoveta.

De otro lado, en la República solo se han encontrado algunos comentarios sobre la intervención del Estado en regulaciones pesqueras para contar con licencias de pesca y tener que ser nacional para realizar actividad pesquera.

EL FACTOR DEL GUANO

En 1840 empieza el boom del guano. La anchoveta, convertida en guano por las aves, se convirtió en el pilar del Presupuesto Nacional y en el centro de una serie de estudios científicos. En esta etapa la anchoveta, según Ernst Middendorf, no era muy consumida. El limeño prefería especies más grandes y de carne blanca como la corvina.

SIGLO XX: PRIMEROS ESTUDIOS

A inicios del siglo XX, el Dr. Robert Coker fue contratado para estudiar el potencial guanero de las islas del litoral. En cuanto a la anchoveta, señala que es percibida como un pescado inferior, no por malas cualidades sino por su mala conservación.

La anchoveta se pescaba en el Callao, Lobos de afuera, Lobos de tierra, Pacasmayo, Chimbote, Puerto Eten, Sechura, Paita, Pisco, Cerro Azul, Mala y Mollendo. En este período era destinada al secado para consumo humano o agrícola, al consumo en fresco, y para ser usada como carnada.

INICIOS DE LA INDUSTRIA DE HARINA DE PESCADO

En 1923 el ingeniero japonés Nakashima funda la Compañía Nacional de Pesca, lo que para algunos es el inicio de la historia de la industria pesquera republicana. Entre diversos informes, Nakashima propone el uso de la anchoveta para fabricar harina de pescado.

Años más tarde, en 1926 la anchoveta se consumía fresca y frita en manteca con sal. Seca, se lavaba con agua caliente, se freía con ajos y se acompañaba de cebolla cruda y vinagre blanco.

En 1930, el investigador Erwin Schweigger señala que la anchoveta no es una especie solicitada por el público y propone convertirla en harina para usarla como abono o alimento para ganado.

Así en 1940, la Compañía Administradora del Guano impulsó una serie de estudios, dentro de los cuales se hacía referencia a la abundancia de la anchoveta y su condición de alimento para peces más grandes – como el barrilete y el bonito – y aves guaneras.

En este contexto, en 1943 un estudio recomienda instalar una planta para harina y aceite en Carquin o Huacho, zonas con abundantes cardúmenes de anchoveta todo el año.

Respecto a su consumo, en dicho año la anchoveta se sala en seco, y luego es colocada sobre rocas o esteras. Se le echa salitre y se deja secar al sol. Luego, se la empaca en sacos de 50 kilos y se vende a 5 soles.

Estadísticas de la Dirección de Pesquería y Caza del Ministerio de Agricultura indican que el consumo nacional de anchoveta fresca era bajo.

Las cifras de 1965 encontradas para esta investigación indican que el 78.5% de la población nacional consumía 5.2 kg de pescado per cápita, fuera de Lima. En Lima, el consumo per cápita aproximado era 13.7, y consistía principalmente en bonito y cojinova.

En este escenario, las estadísticas de la década de 1960 muestran un consumo humano bajo de anchoveta, tanto en producto congelado, como en enlatado y seco salado. Esta situación se incrementa ligeramente a partir de 1970. De acuerdo a evidencia histórica, la presencia de la anchoveta en las estadísticas, en especial a partir de 1955, está concentrada en la harina de pescado.

Foto 4
Proceso de salado de la anchoveta 1943



Fuente: Fiedler, Jarvis y Lobell

EL BOOM Y LOS INTENTOS DE POTENCIAR SU CONSUMO

Mientras se daba el boom pesquero en Perú con la Segunda Guerra Mundial, los estudios del Ing. Luis Gamarra Dulanto plantearon el uso de harina de pescado como fertilizante en vez del guano. En 1940, en su discurso de Fiestas Patrias, el presidente Manuel Prado menciona a la harina de pescado como industria visionaria.

En sus inicios, la harina de pescado se fabricaba en base a machete, se usaban barcos de menor tonelaje y redes de algodón. Es en 1956 que se traen redes sintéticas de Canadá y Japón.

Recién en la segunda mitad de la década del 50 se usa la anchoveta en la harina. Así fue creciendo su extracción y de 58.000 TM de anchoveta extraídas en 1955, se pasó a 6'274, 624 TM en 1962.

En 1962 se estableció un plan piloto que consistió en preparar anchoveta seco-salada empacada en bolsas de polietileno de 150g al precio de S/. 1 cada una. Este producto era distribuido en la sierra norte y central. También se propuso extraer la anchoveta para consumo humano en lanchas especiales que cuiden mejor el producto y no con bolicheras.

Las investigaciones de la época encontraron que el pescado salado consumido antes de 1960 era de mala calidad.

La Revista Pesca, del señor Alejandro Bermejo, fundada en octubre de 1960, proponía activamente incentivar el consumo de pescado, entre ellos, la anchoveta, presente en la harina de pescado con fines nutricionales.

En el hospital El Milagro, de Chorrillos, en Lima, en 1964 se desarrolló un programa piloto de recuperación nutricional administrando a los pacientes harina de pescado como complemento alimenticio. El caso más notable fue el de la niña Isabelita Lara.

En la pesca chica, la anchoveta representaba el 91.5%; el bonito el 3.9%; y el 4.6% restante otras especies. Para 1960, el 35% del total de la producción de pesca chica se destinaba para Lima. Si bien la

anchoveta era la especie más capturada en nuestro litoral, su captura para consumo humano directo era mínima y en algunas zonas incluso inexistente.

Por otro lado, estudios realizados por el IMARPE en 1970 dejan en claro la diferencia entre las especies para consumo humano y la anchoveta. Entre las especies pelágicas destinadas para consumo están: bagre, sierra, picuda, pámpano, aguja, espejo, pez martillo, vieja, cocinero, barrilete, lisa, bonito, jurel, lorna, sardina, caballa, cojinova.

Comentario Final

Así, hacia mediados de los cincuenta en el siglo XX nació la industria de harina de pescado en base a la anchoveta, en un tránsito desde la industria guanera y antes fertilizante. Hoy el concentrado de proteína de pescado llamado harina es principalmente utilizado en la acuicultura, en que a nivel mundial se obtienen 4 TM de pescado cultivado alimentado por cada TM de pescado destinado a la fabricación de harina y aceite, logrando así la multiplicación de peces en beneficio de las personas.

La historia de la utilización de la anchoveta muestra que sus nutrientes han llegado de diferentes maneras a las personas, desde lo tradicional que son los predadores que se alimentan en el mar de ella, los peces cultivados que son alimentados con sus nutrientes, tal cual sale del mar -en la antigüedad principalmente como pescado seco-salado y hoy en conserva-, como vegetales fertilizados con guano y en la antigüedad con la propia anchoveta.

El futuro nos presenta el enriquecimiento de alimentos con nutrientes de anchoveta como alternativa y reto, con avances en el enriquecimiento de productos con el aceite y el ensayo de nuevos productos en base a su proteína. La innovación para responder cada vez mejor a la demanda del mercado y los consumidores permitirá que este recurso maravilloso que es la anchoveta ofrezca cada vez más alimentos, a la par que producción, exportaciones y empleo.

Sociedad Nacional de Pesquería

Se autoriza la reproducción del contenido de esta publicación en tanto se cite la fuente.

Av. República de Panamá 3591, Piso 9- San Isidro
Teléfono 422-8844 / Correo: snpnet@snp.org.pe

www.snp.org.pe

Síguenos en todas nuestras redes sociales

