



PERÚ

Ministerio de Cultura

"DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ"
"AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DEL MAR DE GRAU"

Lima, 07 de Setiembre del 2016

INFORME N° 000232-2016/DPI/DGPC/VMPCIC/MC

A : EDWIN AVELINO BENAVENTE GARCÍA
Director General de Patrimonio Cultural

De : SOLEDAD MUJICA BAYLY
Dirección de Patrimonio Inmaterial

Asunto : Solicita declaratoria de la técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú

Referencia : Hoja de ruta N° 373122

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al documento de la referencia, mediante el cual el licenciado Miguel Ángel Silva Esquén, solicita la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de la técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú y remite el expediente técnico correspondiente.

El referido expediente fue elaborado por el propio licenciado Silva Esquén y cuenta con un consentimiento firmado por diversos representantes de dos asociaciones -la Asociación de Pescadores Artesanales de Consumo Humano San Pedro Caleta de Carquín y la Asociación de Pescadores Artesanales de la Caleta de Carquín Jesús Hernán Ramos Oyola- como también por diversas mujeres especialistas en el secado de anchoveta y por pobladores de la Caleta de Carquín. Este consentimiento, fechado en agosto de 2016, constituye además un acta de compromiso de salvaguardia de la técnica en cuestión.

El expediente consta de 19 folios, y fue recibido en la Dirección de Patrimonio Inmaterial el 12 de noviembre de 2015. Luego de la revisión del mismo por el antropólogo Miguel Ángel Hernández, se concluyó que el expediente contenía información relevante pero insuficiente, por lo cual, vía correo electrónico, se solicitó al remitente, licenciado Miguel Ángel Silva Esquén, la ampliación de la información referente al valor simbólico de esta expresión cultural para los portadores, es decir para la población de Caleta de Carquín, población que conserva y transmite la técnica como parte de su patrimonio cultural inmaterial. En agosto de 2016, el citado investigador presentó un disco compacto con diversos testimonios en video de pobladores de Caleta de Carquín en los cuales se expresa el valor simbólico de la técnica ancestral de secado de anchoveta. Cabe destacar, además, que como se hace habitualmente, se validó la información sobre esta expresión a partir de fuentes bibliográficas adicionales al expediente.

Por lo expuesto, informo a usted lo siguiente:

La técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú es una expresión cultural que se encuentra enmarcada en el ámbito del patrimonio cultural inmaterial de prácticas y tecnologías productivas, ya que incluye conocimientos, prácticas y saberes particulares que conjugan la actividad pesquera artesanal, la



conservación ancestral de alimentos mediante salado y secado por asoleo, y las prácticas alimentarias de la población.

En la actualidad la anchoveta seca forma parte de la dieta de los pobladores de la costa peruana, en particular de los de Caleta de Carquín, del departamento de Lima, donde la anchoveta seca es el insumo principal del plato tradicional denominado *charquicán*, convirtiéndose en un referente de identidad para la población local.

La anchoveta (*Engraulis ringens*) es una especie oceánica de la familia Engraulidae que vive en cardúmenes en aguas marinas superficiales frías de la costa central y sur del Perú. Este pez mide entre 15 y 20 centímetros de largo, tiene el cuerpo alargado y su color varía de azul oscuro a verdoso en la parte dorsal y plateado en el vientre, contando con un peso aproximado de 30 gramos. Una particularidad que tiene esta especie es que los cardúmenes acostumbra salir a la superficie en dos momentos precisos del día, a las cuatro de la tarde y a las diez de la noche, siendo este comportamiento aprovechado por los pescadores artesanales para su captura.

Estos peces son capturados por sus importantes cualidades nutritivas, en particular por su alto contenido de ácidos grasos, de minerales y de proteínas. En la actualidad, esta especie posee un gran valor industrial ya que es aprovechada para la extracción de su aceite y para la elaboración de harina de pescado. Existen, sin embargo pescadores artesanales que la capturan para consumo humano directo, siendo el caso de los de la caleta de Carquín uno de los más emblemáticos.

La anchoveta tiene una presencia cíclica en aguas peruanas, se reproduce principalmente entre los meses de febrero y marzo y en menor medida entre julio y septiembre. Entre los meses de octubre y febrero se aproxima en grandes cardúmenes al litoral, dándose incluso el fenómeno de varamiento masivo de peces en diversas playas. Este es un acontecimiento recurrente que ha sido documentado en crónicas virreinales y sugiere que debido a este fácil acceso ha sido una importante fuente de alimento para la población costera.

El consumo de la anchoveta en territorio peruano se inicia luego del asentamiento de las primeras aldeas de pescadores en el litoral hace miles de años. Es posible, por ejemplo, encontrar indicios de su consumo en la ciudadela de Caral, a 25 kilómetros del litoral. Según el investigador Santiago E. Antúnez de Mayolo, durante épocas prehispánicas se empleaba para su captura una red especial provista de un saco con cierre, a manera de trampa, donde quedaban atrapados los especímenes. Los peces podían ser consumidos frescos, sin embargo la mayor parte de la pesca se almacenaba luego de atravesar por procesos especiales de conservación, entre los que se destacan la técnica de conservación mediante el rozamiento de caliche o salitre natural y la técnica del salado y secado mediante asoleo.

Según este mismo investigador, el pescado seco tuvo una gran importancia en la alimentación del poblador andino, ya que su fácil transporte hacia otras regiones permitía la ingesta de proteínas y ácidos grasos durante los periodos de escasez. Así también, las poblaciones costeras tenían como obligación tributaria destinar al Inca grandes cantidades de pescado seco lo cual implicaba una forma de organización y producción particulares. La conservación del pescado permitió además el fácil intercambio comercial de las poblaciones asentadas en el territorio. Todo ello permite afirmar que el proceso de conservación del pescado así como el traslado continuo de pescado seco a poblaciones alejadas del litoral formaron parte importante de la estrategia de conquista y de la administración incaicas.



La técnica del salado y secado mediante asoleo es una técnica de conservación de alimentos presente en el territorio peruano desde hace milenios. En el expediente se menciona que el cronista Bernabé Cobo describe que para el caso de los peces marinos se utilizaba la sal extraída de las salinas naturales que se formaban por la evaporación del agua del mar. Se destaca en la costa central peruana las salinas naturales ubicadas en las cercanías de la ciudad de Huacho en la provincia de Huaura, departamento de Lima, las cuales fueron fundamentales en el desarrollo comercial de esta localidad durante la Colonia.

La técnica de secado tradicional de anchoveta es realizada en el distrito de Caleta de Carquín, ubicado en la provincia de Huaura, departamento de Lima, a pocos kilómetros al norte de la ciudad de Huacho, capital de la provincia, y cuenta con alrededor de 6800 habitantes cuya actividad económica principal es la pesca. El pueblo de Carquín se levanta sobre la pendiente de un cerro donde en épocas prehispánicas se erigía un adoratorio, los vestigios arqueológicos registrados en la zona fueron declarados como Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura, hoy Ministerio de Cultura, mediante R.D.N. N° 239/INC de febrero de 2006.

La técnica de secado tradicional de anchoveta involucra una serie de etapas y se inicia con la captura de los peces por parte de los pescadores artesanales. El expediente da testimonio de que antiguamente se utilizaba una herramienta de pesca de fabricación casera denominada “chinchorrito” que consistía en una inmensa malla de hilos tejida con diversos pesos y flotadores y de una longitud aproximada de veinte brazadas marinas y de alrededor de cinco brazadas de altura. La captura de los peces se realizaba mediante el arrastre de la red asegurada a dos embarcaciones. Este instrumento no se encuentra actualmente en uso, ya que se usan redes de pesca adecuadas para la conservación de la especie, sin embargo constituye parte fundamental de la tradición oral de los habitantes del distrito.

La frescura de los peces es fundamental para el proceso de secado tradicional de anchoveta. Los ejemplares son trasladados desde las zonas de desembarque hacia las viviendas de los pescadores donde serán procesados por diversos miembros de la familia, cabe resaltar que el secado es una técnica que se realiza de forma doméstica, destacándose el rol de las mujeres quienes son, en su mayoría, las depositarias principales de los saberes relacionados a la conservación de alimentos.

Una vez en las viviendas, las anchovetas enteras son colocadas en recipientes donde se les agrega sal común, los ejemplares son revueltos entre la sal para que ésta quede adherida al cuerpo y actúe directamente sobre la piel y la carne. En Caleta de Carquín las anchovetas pueden ser evisceradas o no según la tradición de cada familia. Una vez revueltas con sal, las anchovetas son colocadas en otro recipiente en espera a que se escurra la sanguaza. Luego de ello, los pescados salados se trasladan hacia zonas descampadas y se extienden directamente sobre la arena, a la intemperie, para recibir los rayos solares. Es necesario que los pescados se coloquen directamente sobre la arena o sobre una red fina sobre la arena puesto que si se colocan sobre otro material, madera o plástico por ejemplo, las anchovetas se cocerán por el exceso de calor. Del mismo modo algunas personas colocan redes de pesca sobre los pescados para protegerlos.

Las anchovetas son dejadas a secar entre cinco y siete días dependiendo de la irradiación solar que reciben. Es importante mencionar que los lugares donde se solían colocar los pescados para su secado mediante asoleo eran las faldas del cerro



Carquín, sin embargo, con el avance de la urbanización, existen cada vez menos espacios disponibles para ello.

Una vez secas, las anchovetas son recolectadas y trasladadas a las viviendas donde se procede a limpiarlas, removiéndoles la piel seca, la cabeza y el espinazo y quedando solo la carne seca en forma de tiras. El excedente de este proceso es utilizado como abono o como alimento para cerdos.

La técnica de secado de anchoveta se transmite de generación en generación entre las familias de pescadores del litoral de la costa central. Cada una de sus etapas se aprende desde la infancia a través de la observación y la participación directa con los mayores.

La importancia nutricional de la anchoveta es una de las principales razones por las cuales los pobladores de Caleta de Carquín mantienen vigente esta tradicional técnica de conservación, ello puede apreciarse en los testimonios que acompañan el expediente. La anchoveta seca posee un gran valor nutricional ya que por la naturaleza de su elaboración permite la conservación del omega 3, un ácido graso esencial para el desarrollo del ser humano.

Es preciso señalar también que la anchoveta seca constituye un insumo importantísimo para la cocina local ya que con ella se prepara el *charquicán*, plato tradicional de la Caleta de Carquín, el cual es consumido durante todo el año, cobrando especial relevancia durante la celebración de Semana Santa, debido a la tradición de consumir sólo carne de pescado durante este periodo.

Otro de los valores asociados a la continuidad de la técnica de secado de anchoveta está vinculado a la generación de recursos para las familias de los pescadores ya que es un producto que se comercializa fácilmente en el mercado local y provincial, teniendo gran demanda. De este modo las familias se agencian de recursos que complementan la economía familiar basada principalmente a la pesca.

Desde otra perspectiva, es posible afirmar que la técnica del secado de anchoveta es un proceso que es amigable con el medio ambiente ya que no utiliza insumos artificiales ni produce excedentes contaminantes. Así también puede resultar importante para el planteamiento de proyectos vinculados a la reducción de la desnutrición en sectores vulnerables.

La técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú involucra un conjunto de conocimientos de origen prehispánico que se han mantenido hasta la actualidad, dando cuenta de la capacidad de la población para aprovechar eficientemente los recursos medio ambientales. Esta técnica es fundamental en la nutrición de la población ya que por su naturaleza permite la ingesta de ácidos grasos esenciales para el ser humano y, por ello, forma parte de la culinaria local, en el ámbito cotidiano como en el festivo, reforzando así el sentido de pertenencia de los miembros de la comunidad. La comercialización de la anchoveta seca es también un importante motor de la económica de los pescadores artesanales y sus familias. Por lo expuesto, se recomienda declarar la *técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú* como Patrimonio Cultural de la Nación.

Muy atentamente,