

Las Mariscadoras de Huanchaco

O. Gabriel Prieto Burmester
Pontificia Universidad Católica del Perú

“A los nueve o diez años, ya no me acuerdo pue... ahí comencé a sacar mococho... viendo de mi mamacita aprendí pue... así fue...”. Doña Angelmira Verna Díaz es natural de Huanchaco y hoy en día es de las pocas mariscadoras que quedan en esta playa y que mantiene este oficio, junto con el de vendedora de pescado a pesar del proceso de modernidad al que se está sometiendo la etnia huanchaquera. No obstante, recientemente ha comenzado a vender artesanías locales *“son bonitas, a los gringos y coloraos les gusta... pero no se vende mucho pue, falta mas promoción...”*

“El mococho se usa en la causa, en el ceviche, chupe, en el sudao, pero ya no hay mucho, los buzos nos corren, nos faltan el respeto, nadie dice nada...”, comenta Doña Marcela Huamanchumo Ucañán, otra mariscadora heredera de una casta de nobles mujeres avocadas a esta labor.

Las “mariscadoras” son la contraposición y al mismo tiempo el complemento de los pescadores. Estas mujeres, que en muchos casos son esposas de los hombres del mar, tienen un conocimiento exacto de las mareas y por lo tanto del movimiento de la luna. En base a estas observaciones saben que, o muy temprano en la mañana, al medio día e incluso en la tarde, el mar les va a ofrecer la oportunidad de extraer sus recursos. En sus propias palabras las “bajadas” o “secas”, son un fenómeno cíclico que consiste en una retirada parcial de las aguas, dejando expuesto el lecho marino. Esta situación se vuelve inmejorable, en tanto facilita las actividades extractivas de productos alimenticios como moluscos, crustáceos y algas que crecen entre la arena y las piedras.

Precisamente, estas mujeres son especialistas en la extracción del “mococho” (*Gigartina chamissoi*) una alga marina de color oscuro que es un ingrediente y complemento de muchos platos típicos de este pueblo. En el pasado, cuando estas mujeres caminaban junto con sus burritos el tramo Huanchaco-Trujillo *“cuando sonaba la campana de la iglesia, así se avisaba antes... en la madrugada... con eso nos levantábamos...”* para llevar pescado fresco a la ciudad, esta alga era utilizada no solo para la venta, sino como un preservante (junto con arena mojada) para mantener la mercadería fresca y para *“que lo coman pue... sino no lo compraban allá en Trujillo,..., en las canastas lo ponían... así dicen las antiguas...”*. Por otro lado hasta el día de hoy, esta alga es sometida a un proceso de deshidratación *“lo secan pue”* para preservarlo en el tiempo y utilizarlo como elemento de cambio o trueque *“asi dicen, ahora ya no mucho, pero antes lo trocábamos por ají seco, maíz, sal, ya no sale mucho pue... lo han desaparecido del mar...”*. Como he podido apreciar, estas mujeres tienen una técnica de extracción que se debe perder en la historia del tiempo por medio de la cual solo se corta el mococho que está bien crecido a partir de un hábil movimiento de los dedos, que finjen de “tijeras” dejando siempre la

“raíz” que está adosada a la piedra con el objetivo que vuelva a crecer. El movimiento es tan mecánico y preciso que incluso, es casi imposible ver el momento en que se corta y que se deposita en una canasta. Una vez llenas, el producto se coloca en una más grande ubicada en la playa que lleva sus iniciales pintadas “*para que no lo cofundan pue... de allí viene pleito*” y se regresa al mar para seguir con el proceso extractivo. Cuando les pregunté que como obtenían las canastas, me dijeron que las trocaban con las “*negociantas mocheras*” quienes les preguntan: *Quiere ud canastitas?*, a lo que ellas responden: *No muchas gracias*, ahora las Mocheras cambian de pregunta: *Tiene Ud. pescadito?* Y ellas dicen: *Si, si tengo*; a lo que finalmente las *negociantas* insisten: *Quiere Ud una canastita?* y la huanchaquera responde: *A ver pues*. Este sencillo diálogo, estimado lector, encierra un profundo conjunto de elementos rituales que en el pasado se le confería al acto de intercambiar productos. Este sencillo diálogo es el que Doña Angelmira y Doña Marcela aún se resisten a conservar en su diario quehacer, en su conocimiento ancestral, en la riqueza de su cultura. Cuando vuelva a comer ceviche con mococho en Huanchaco, recuerde que está consumiendo no solo un delicioso potaje, sino una relación pocas veces estimada y tenida en cuenta: la de la mujer y el mar.

