

# EL CONSUMO HUMANO DE ANCHOVETA EN EL PERU

Recuento Histórico del Prehispánico a 1970



## ***SOBRE LA AUTORA***

**Mariella Miranda Lamela** es Licenciada en Historia por la Pontificia Universidad Católica del Perú. Su tesis de licenciatura titulada “Pescado para el desarrollo: la reforma pesquera de consumo humano en el gobierno de Juan Velasco Alvarado” obtuvo la calificación de sobresaliente al momento de su sustentación en diciembre del 2016. Gracias a esta y otras investigaciones se ha especializado en historia de la pesca, el consumo humano de recursos hidrobiológicos y la acuicultura en el Perú.

Ha sido Directora de Asuntos Académicos en Oannes, institución en la que trabajó por casi 10 años. Así mismo, ha trabajado como ejecutiva comercial de productos hidrobiológicos en CONSULTRADE SAC. Actualmente se desempeña como docente de cursos prácticos en la Pontificia Universidad Católica del Perú y es Especialista social en el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura.



OANNES

MARIELLA MIRANDA LAMELA

(Intencionalmente en blanco)

# **EL CONSUMO HUMANO DE ANCHOVETA EN EL PERÚ**

*Recuento histórico del periodo prehispánico a 1970*

Libro realizado en el marco del Convenio de Cooperación Oannes - Sociedad Nacional de Pesquería

Editado por:  
Oannes Proyectos Editoriales

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2017-14575

ISBN: 978-612-47126-2-3

© de la presente edición: Oannes, Foro Hispano Americano de Intercambio de Información sobre Temas de Mar – OANNES  
Luis Felipe Villarán 346, Dep. 201, San Isidro  
Teléfono: 4362728  
[www.oannes.org.pe](http://www.oannes.org.pe)

Autor: Mariella C. Miranda Lamela  
Diagramación y carátula: Javier Castagnetto Naters

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de OANNES Foro Hispanoamericano de Intercambio de Información sobre temas de Mar o la Sociedad Nacional de Pesquería, la reproducción total o parcial de esta obra bajo las sanciones establecidas por ley.

Impreso en Perú

Se terminó de imprimir en Febrero del 2018 en:  
Gráfica Indigo S.A.C.  
Las Turquesas 381 Of. 6  
Balconcillo, Lima – 13

Primera edición, Febrero 2018.  
Tiraje de esta edición: 1,000 ejemplares

# EL CONSUMO HUMANO DE ANCHOVETA EN EL PERÚ

*Recuento histórico del periodo prehispánico a 1970*

**Mariella Miranda Lamela**



**OANNES**

## **CONTENIDO**

Agradecimientos.....	5
Introducción.....	6
I. Periodo Prehispánico: Hipótesis del Consumo de la Anchoveta.....	7
II. Periodo Colonial: La Anchoveta No Lideraba el Consumo.....	14
III. Periodo Republicano: Relatos del Menú Independentista a las Primeras Regulaciones.....	19
III.A – El Factor del Guano.....	20
III.B – Siglo XX: Primeros Estudios de la Pesquería.....	21
III.C – Antecedentes de la Industria de Harina de Pescado.....	22
III.D – El Boom y los Intentos de Potenciar su Consumo.....	26
Conclusiones.....	33

## **AGRADECIMIENTOS**

Al realizar la investigación para mi tesis de licenciatura, revisé la situación de las especies hidrobiológicas más consumidas en el Perú en las décadas del 40 al 60, y me detuve en aquellas priorizadas por el Gobierno Militar para incentivar el consumo humano de pescado en el Perú. Ahí se advierte la ausencia de la anchoveta como especie para el consumo humano y ello llamó enormemente mi atención. Si bien el consumo humano de anchoveta no fue el tema de mi tesis, me quedé con las ganas de conocer más sobre la historia de este consumo en nuestro país. Con el resultado, quiero aportar al desarrollo del sector desde una perspectiva histórica.

Aunque este trabajo es breve dentro del amplio campo de estudio de la especie, debo agradecer a quienes me han apoyado para realizarlo. Mis primeros agradecimientos son entonces a la Sociedad Nacional de Pesquería y a la ONG Oannes. Ambas instituciones han confiado desde el principio en este trabajo, comparten conmigo el interés por la historia y lo valioso que es conocerla para el desarrollo del sector pesquero y acuícola; y han sido mis socias en esta investigación realizada dentro del convenio de cooperación que tienen.

Por otro lado, debo agradecer enormemente al Dr. Pedro Guibovich, al Dr. Marco Espino, al Ing. Eduardo Pastor, al Lic. Juan Carlos Sueiro y al Soc. Hernán Peralta, por su tiempo y amabilidad al guiarme en la investigación para acceder a algunas de las fuentes. Al señor Javier Castagnetto por su apoyo y paciencia con este libro. También a la señora Sara López viuda de Pérez Bonany por mostrar su interés por este trabajo.

Así mismo, agradezco al Centro de Documentación, Investigación y Desarrollo Pesquero (CENDOPES), a la Biblioteca del Instituto del Mar del Perú y a la Pontificia Universidad Católica del Perú por ayudarme a acceder a algunas fuentes muy difíciles de encontrar, facilitándome las copias y digitalizaciones de documentos valiosos y centrales para este trabajo.

Debo mencionar también a Consulting, Trade & Agency, sin su apoyo, al darme tiempo y permitirme ir a archivos y bibliotecas, realizar esta investigación hubiera sido mucho más complicado. De igual manera, al Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura, por apoyarme durante la etapa en la que se realizaron los últimos ajustes para este material.

Finalmente, muchas gracias a mi familia que, como siempre, ha estado ahí para mí.

## INTRODUCCIÓN

La anchoveta (*Engraulis ringens*) es y ha sido un importante motor de desarrollo en la historia del Perú. Desde el periodo prehispánico, ha sido utilizada como alimento de consumo humano y ha cumplido un rol importante en la cadena alimenticia de varias otras especies fundamentales para los peruanos, como las aves guaneras, los atunes y los bonitos. También ha sido aprovechada como fertilizante por comunidades agrícolas en diferentes etapas de nuestra historia.

Actualmente, la anchoveta es la principal protagonista de la industria pesquera más grande del país, pues es la materia prima central para la elaboración de harina y aceite de pescado. Asimismo, su presencia en la dieta peruana viene siendo reforzada con diversas iniciativas estatales y privadas desde la década de 1980. La oferta de anchoveta para consumo humano directo en los últimos años ha tenido algunos intentos por ingresar en hogares a nivel nacional. Sin embargo, todavía hay mucho trabajo que realizar para incrementar de forma efectiva el consumo humano de anchoveta en la dieta nacional.

Es sabido que la anchoveta era altamente valorada en el periodo prehispánico. Los descubrimientos en Caral, y la alta presencia de anchoveta y sardina hallada en excavaciones nos muestran que era una especie altamente utilizada por el poblador costero. Es común, incluso, escuchar afirmaciones de que la anchoveta era parte de la dieta regular del poblador prehispánico y que se consumía masivamente, práctica que no ha llegado a nosotros con esa fuerza. ¿Qué pasó entonces? ¿Cuándo dejamos de consumir masivamente anchoveta? ¿Qué tan alto era el consumo humano de esta especie? ¿Cómo se consumía? Estas son algunas de las preguntas que buscamos responder a partir de este breve recuento histórico del consumo humano de la anchoveta en el Perú.

Encontrar fuentes sobre este consumo no ha sido fácil. Sin embargo, luego de revisar una amplia variedad de información, he podido elaborar una breve reconstrucción de este consumo, priorizando aquellas fuentes que más tratan el tema. Esto lo pude realizar utilizando estudios de especialistas, explicaciones de hallazgos arqueológicos, relatos de época, recetas de cocina, estudios sobre hábitos de consumo, normas legales, estadísticas, boletines científicos, entre otros. Si bien todavía hay información de historia oral regional<sup>1</sup> que revisar para ampliar esta investigación, lo que se ha logrado es un recuento corto de lo que las fuentes escritas y visuales nos brindan hasta ahora.

---

1 Es importante tener en cuenta que según el Soc. Hernán Peralta Bouroncle, el consumo de anchoveta en las caletas de pescadores es un tema regional. Cada región costera tiene sus especies de consumo favoritas y en este sentido la anchoveta tiene menor o mayor importancia según la zona que uno quiera estudiar.

El recuento empieza antes del periodo de los incas y llega hasta 1970, año en el que las cifras empiezan a mostrar la anchoveta en las estadísticas de consumo humano, tanto en conservas como en congelado, seco salado y fresco. No es que no hubiera cifras previas de este tipo de consumo, pero, a partir de 1970, con la fundación del Ministerio de Pesquería y la Reforma Pesquera del Gobierno Militar, la presencia de la anchoveta en las estadísticas para CHD<sup>2</sup> es más recurrente que en épocas previas.

## I. PERIODO PREHISPÁNICO: HIPÓTESIS DEL CONSUMO DE LA ANCHOVETA

Empecemos, entonces, a analizar lo que encontramos respecto al consumo de anchoveta en el periodo prehispánico por las culturas que se desarrollaron en la costa peruana.

Arqueólogos e historiadores han insistido en la importancia de la pesca en el desarrollo de los pueblos de la costa peruana desde el pre-cerámico. El mar y sus productos permitían la organización de comunidades que se dedicaban únicamente a pescar y aprovechar el mar<sup>3</sup>. Pues era su fuente de alimento y su vía de comunicación. Un gran ejemplo de la importancia de la pesca en el Perú prehispánico lo podemos encontrar reflejado en los hallazgos de Caral<sup>4</sup>. Estos evidencian el uso de grandes cantidades de especies, como la anchoveta y la sardina, que eran utilizadas en el intercambio con otros productos, como alimentos y algodón para las redes<sup>5</sup>. El caso de la anchoveta es, además, especial, pues es el pez más encontrado en el complejo arqueológico. Así, el 74% de los peces encontrados eran anchovetas; el 25%, sardinias; y el 1% se reparte entre otras especies, como la lorna, el jurel, el bonito, el bagre, etc<sup>6</sup>. Pese a que la anchoveta puede haberse encontrado en grandes cantidades en recintos arqueológicos como Caral, no implica que haya sido la única o la especie favorita para CHD.

---

2 De aquí en adelante se usarán las siglas CHD para referirnos al *Consumo Humano Directo* de diversas especies.

3 Alberto Flores-Galindo, "La pesca y los pescadores en la costa central (S. XVIII)," *Revista Histórica*, Vol. V, Núm. 2, (diciembre 1981), 159.

4 La civilización Caral se formó en el Perú hace 5000 años y es considerada como la más antigua de América. Su antigüedad la coloca en la misma época de los Sumerios en Mesopotamia. Esta civilización existió en la zona norcentral del Perú, en la cuenca de Supe. Los hallazgos muestran una civilización organizada en torno al comercio y la religión. Además, se ha identificado la ciudadela de Caral como un punto de encuentro para el intercambio de productos de costa, sierra y selva. Uno de los puntos más interesantes de esta población son las evidencias de su vínculo directo con el mar, teniéndolo de medio de transporte y fuente de diversos recursos alimenticios y de valor comercial. // Ruth Shady, Daniel Cáceda y otros. *Caral. La Civilización más antigua de las Américas. 15 años develando su historia*. (Lima: Instituto Nacional de Cultura, 2009), 6-35.

5 Ruth Shady, "La civilización Caral: Sistema Social y Manejo del territorio y sus recursos. Su trascendencia en el proceso cultural andino", *Boletín de Arqueología PUCP*, N.10. (2006), 62-63.

6 Ruth Shady, "Caral-Supe, la civilización más antigua de América," *Investigaciones Sociales*, Año 5, n.9. (2002), 62-63.

Según arqueólogos como Béarez y Miranda, las conclusiones respecto al consumo humano de anchoqueta en Caral se dan en base a la ubicación y forma en que se han encontrado los restos de las anchoquetas y las sardinas. Ambas especies se hallaron de forma abundante en los espacios residenciales de Caral. Por otro lado, el hecho de que los restos encontrados fueran cabezas, colas y vértebras, indicaría que estas especies fueron alimento de los pobladores de Caral, puesto que estos restos tendrían sentido luego de un proceso de retirar la carne de la anchoqueta para consumirla<sup>7</sup>.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que incluso la abundancia de restos de anchoqueta y sardinas en zonas residenciales no implicaría necesariamente que estas especies fueran las más consumidas. Incluso Béarez y Miranda explican que, si bien el porcentaje de presencia de estos recursos en la zona es mucho mayor al de otras especies, también son conscientes de que estas otras especies podrían brindar mucha mayor carne que las anchoquetas por lo cual los restos serían mucho menores. Por ejemplo, por cada resto de róbalo que ha podido encontrarse en recintos arqueológicos, se halla aproximadamente 400 restos de anchoquetas. La cantidad de carne que puede proveer una anchoqueta versus la carne que puede proveer un róbalo es mucho menor<sup>8</sup>. Si bien la interpretación de los hallazgos arqueológicos podría indicar consumo de anchoqueta por el poblador prehispánico, la abundancia de residuos de la especie no necesariamente implicaría que fuera la especie favorita, también podría indicar simplemente que, por su tamaño, era necesario contar con muchas más anchoquetas para poder alimentarse.

Las evidencias de etapas posteriores solo reafirman que el hombre prehispánico consumía bastantes productos del mar. Estos eran principalmente pescado fresco, seco-salado, carne de lobo, cetáceos, mariscos y algas. Incluso, existen relatos de cronistas que hablan sobre el hábito de los indios de comer pescado crudo. Entre las especies consumidas, el arqueólogo Engel afirma que figuran el lenguado (uno de sus platos favoritos), el róbalo, la lisa, el pejerrey, la pintadilla, el pámpano, la cojinova y la corvina, todos pescados que se pueden sacar con red o cazar cerca de la orilla<sup>9</sup>.

De hecho, las diversas artes de pesca encontradas de la época son un indicador de las diferentes especies de peces a las que se puede haber tenido acceso. Entre los aparejos

---

7 Philippe Béarez y Luis Miranda, "Análisis Arqueo. Ictiológico del sector residencial del sitio arqueológico de Caral- Supe, costa central del Perú", *Arqueología y Sociedad*, N.12. (2000), 69-75.

8 Philippe Béarez y Luis Miranda, "Análisis Arqueo. Ictiológico del sector residencial del sitio arqueológico de Caral- Supe, costa central del Perú", *Arqueología y Sociedad*, N.12. (2000), 72-73.

9 Luis Enrique Tord, "La Pesca en el Perú Prehispánico", en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 52.



*Imagen 1 – Gaza con diseño de peces. Estilo Chancay. Intermedio Tardío.  
Museo Amano. Fuente: Cusman en Pérez Bonany, ed. La pesca en el Perú prehispánico.*

encontrados, destacan las redes grandes<sup>10</sup>, trampas, arpones, anzuelos, canastas, entre otros<sup>11</sup>. También se tiene registro de técnicas de pesca envolventes que usaban dos o más caballitos de totora, pesca nocturna, y creación de muros en zonas de bajas para que los peces quedaran atrapados al bajar la marea. En la época de los incas, esta abundancia de pescado se buscó aprovechar al máximo. Es así que, en relatos de 1540, se habla del descubrimiento de los depósitos incas que tenían grandes cantidades de maíz, charqui y pescado seco. Es este último, al parecer, el más importante, pues existen relatos sobre depósitos incas repletos solo de pescado seco-salado. Esto les permitía aprovechar algunos meses de buena pesca y guardar pescado para el resto del año<sup>12</sup>. El pescado salado y seco, a base de diversas especies, era un producto requerido pues estaba destinado a sustentar ejércitos y prevenir hambrunas<sup>13</sup>. Los relatos, sin embargo, no especifican cuáles eran las especies con las cuales se completaban esos depósitos.

Los arqueólogos sugieren leves diferencias acerca de los peces consumidos en el prehispánico, pero, en general, coinciden en que los 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 anchoqueta y la pintadilla. Estas especies suelen encontrarse también en representaciones artísticas prehispánicas<sup>14</sup>. Bernabé Cobo, una de las principales fuentes de referencia sobre la pesca y las especies en el prehispánico<sup>15</sup>, menciona la abundancia de pejerrey, peje-blanco, cabrilla, rayas, caballa (grandes cardúmenes), robálo, mero, congrio, entre otras especies que destacan por su carne blanca, agradable sabor<sup>16</sup>.

---

10 Se refiere a redes tejidas de algodón. Sobre las modalidades de pesca con redes, se ha podido identificar 3 prácticas en las fuentes. La modalidad de cala, que permitía normalmente un pescado de menor tamaño. La llamada pesca real, que implicaba el ingreso de los pescadores nadando al mar y tendiendo las redes para ir jalando los peces a la orilla. Finalmente resalta pesca nocturna con lumbrerío o luminaria, técnica que buscaba atraer a las especies con la luz, para luego arponearlas, flecharlas o tomarlas con las manos. //Hermann Buse de la Guerra. "Pesca y Recolección de mariscos", en: *La pesca en el Perú prehispánico*, (Lima: Pesca Perú, 197?), 17-37.

11 María Rostworowski, *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. (Lima: IEP, 2016), 47.

12 Santiago Antúnez de Mayolo, *Nutrición en el antiguo Perú*, (Lima: Banco Central de Reserva, 1988), 30-32.

13 Agustín Tóvar de Albertis, *Historia de la pesca en el Perú*, (Lima: Talleres gráficos P. L. Villanueva, 1964), 5.

14 Luis Enrique Tord, "La Pesca en el Perú Prehispánico", en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 55.

15 El padre Bernabé Cobo es autor de uno de los relatos más completos de lo que encontraron los españoles en el Nuevo Mundo. Sus escritos se basan en lo que él mismo pudo ver, escuchar y experimentar en las colonias.

16 Luis Enrique Tord, "La Pesca en el Perú Prehispánico", en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 53.

Las diversas especies seguramente fueron consumidas frescas en muchos casos, pero el consumo principal de pescado era seco salado<sup>17</sup>. María Rostworowski<sup>18</sup> es una de las autoras que describe las técnicas de conservación del pescado. Para el caso del salado, por ejemplo, explica que la concentración de sal debe ser alta y de buena calidad<sup>19</sup>. Relata que cuando llegaban los pescadores a la playa, limpiaban los pescados y eliminaban sus cabezas, aletas y vísceras. Luego, enterraban los pescados en la arena húmeda para que perdieran toda la sangre que quedaba. Se lavaban en el mar y se les ponía cañas delgadas para darles la forma. Finalmente, se secaban al sol. Rostworowski menciona que “*los pescadores de Lambayeque guardan sus provisiones de pescado salado para los días cuando es imposible hacerla a la mar. El producto se conserva en botijas llamadas chapas que se colocan bajo tierra*”<sup>20</sup>.

Algunos estudios sobre recetas de la cocina prehispánica señalan que el “*chaulla charqui*” o pescado seco salado sigue el mismo proceso de preparación que la deshidratación de la carne. Se hace hincapié en que, de los pescados, se retiraban las escamas y vísceras, menos en el caso de los “*ispis*”<sup>21</sup> o pececillos pequeños, que solo eran expuestos al sol para su secado<sup>22</sup>. Es muy probable que la anchoveta fuera secada con este método para especies pequeñas. Otros estudios sobre las prácticas alimenticias rescatan la forma de acompañar un plato de charqui de pescado, comentando que se comía acompañado de granos de maíz tostado (cancha) o con mote. El caso del mote fue retomado con mayor fuerza con la llegada de los españoles, quienes lo servían de acompañamiento para otras carnes e incluso para el chicharrón de chancho<sup>23</sup>, forma en la que aún hoy en día se consume el chicharrón en muchas partes de nuestro país.

---

17 En el año 2016 el Ministerio de Cultura declaró la técnica ancestral de secado de anchoveta de la costa central del Perú Patrimonio Cultural de la Nación. Este proceso se mantiene hasta la actualidad en nuestro país, en especial en la Caleta de Carquín, en el departamento de Lima, donde es el insumo principal del tradicional charquicán. Si bien el proceso ha tenido algunas variaciones, la esencia del secado de anchoveta se mantiene. En el caso de Caleta de Carquín, este proceso no solo les brinda ingresos económicos, sino que es parte de la identidad cultural e historia de la comunidad. “Declaran a técnica ancestral de secado de anchoveta Patrimonio Cultural de la Nación”. Andina. Lima, 23 de setiembre de 2016. Recuperado de <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-declaran-a-tecnica-ancestral-secado-anchoveta-patrimonio-cultural-de-nacion-632287.aspx>

18 Los amplios estudios de María Rostworowski sobre la costa peruana prehispánica, sus recursos naturales y las comunidades de pescadores la convirtieron en un referente obligado para la discusión de estos temas sobre el pasado prehispánico e, incluso, primeros años de la Colonia

19 María Rostworowski, *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. (Lima: IEP, 2016), 150.

20 María Rostworowski, *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. (Lima: IEP, 2016), 151.

21 Al parecer Ravines entiende como “ispis” a cualquier especie de peces pequeños que no necesiten mayor procesamiento para el seco salado.

22 Roger Ravines, “La cocina peruana prehispánica”, *Boletín de Lima* -- No. 115 (1999), 75-86.

23 Rosario Olivares Weston, *La cocina en el Virreinato del Perú*. (Lima: Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1998), 107.

Entonces, si sabemos que la anchoveta era la especie más abundante, pero no necesariamente era la única favorita para la dieta diaria, ¿para qué más se utilizaba? Según María Rostworowski, la respuesta puede estar en las paredes de Pachacamac, donde se pueden ver representaciones gráficas de mazorca de maíz brotando de pequeños peces<sup>24</sup>. De igual manera, tanto Bernabé Cobo como Pedro Cieza de León recogen en sus relatos la práctica prehispánica de utilizar partes de anchovetas y sardinas como fertilizantes para el cultivo del maíz<sup>25</sup>. Según Rostworowski, el uso de sardinas y anchovetas como abono eran, junto con el guano y las hojas semidescompuestas de algarrobos, los fertilizantes más usados por los pobladores costeros prehispánicos<sup>26</sup>, y probablemente, de las zonas andinas también. Pese a la importancia de la pesca para el mundo prehispánico, Rostworowski considera que los españoles y sus crónicas dieron poca importancia al mar y se concentraron más en las cordilleras y los tesoros en tierra. Sin embargo, la costa era autosuficiente, a diferencia de la sierra. Así, el mar era una fuente de subsistencia y gran influencia para los costeños<sup>27</sup>. La autora cuenta que los pescadores vivían siempre cerca del mar y entraban a él casi todos los días. “*Cuando no pescaban, todo era para ellos beber y bailar, o sea que, según la relación que comentamos, no parecían hacer otra cosa que su oficio*”<sup>28</sup>. De hecho, su única forma de contribuir al imperio incaico era con su trabajo. Estos, pues, no cumplían con la mita incaica<sup>29</sup> tradicional. Incluso tenían su propia lengua<sup>30</sup>.

---

24 María Rostworowski, *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. (Lima: IEP, 2016), 80. Esta es una interpretación realizada por Rostworowski de unos murales encontrados en el Templo Pintado de Pachacamac. Es la única interpretación de este tipo que se ha encontrado sobre dichos murales.

25 Luis Enrique Tord, “La Pesca en el Perú Prehispánico”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 53;80.

26 María Rostworowski, *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. (Lima: IEP, 2016), 81.

27 María Rostworowski, *Costa Peruana prehispánica*, (Lima: IEP, 2014), 312.

28 María Rostworowski, *Costa Peruana prehispánica*, (Lima: IEP, 2014), 313.

29 Mita Incaica: En los andes prehispánicos no existió un sistema de moneda, mercado o tributo como lo conocemos ahora. En cambio, hubo un sistema de reciprocidad entre los pobladores que implicaba la entrega de energía humana para los trabajos que debían realizarse para el buen funcionamiento de los pueblos. El centro de estos esquemas de reciprocidad era el *ayllu* o grupo de parentesco. A mayor cantidad de miembros en tu *ayllu*, más “rico” se podía ser. Los pueblos en los andes practicaban además la “*mita*”, ahora conocida como mita, forma de trabajo por turnos que fue mejorada y adaptada por los incas. La mita implicaba también el trabajar en regiones distantes, viajando a ciertos pisos ecológicos para obtener los recursos de esas zonas. El trabajo no siempre era el mismo y podía variar de acuerdo a las necesidades. Este trabajo colectivo era uno de los pilares de la economía inca y una forma de dar tributo, solo que no se daba en productos, sino en trabajo. En la costa en cambio, el esquema de trabajo era distinto, no realizaban trabajos diversos, sino trabajos especializados. Los pescadores eran uno de esos grupos especializados que solo laboraban dedicándose a su arte. // Franklin Pease. *Los Incas*. (Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014), 53-60. María Rostworowski, *Costa Peruana prehispánica*, (Lima: IEP, 2014), 313.

30 María Rostworowski, *Costa Peruana prehispánica*, (Lima: IEP, 2014), 320.

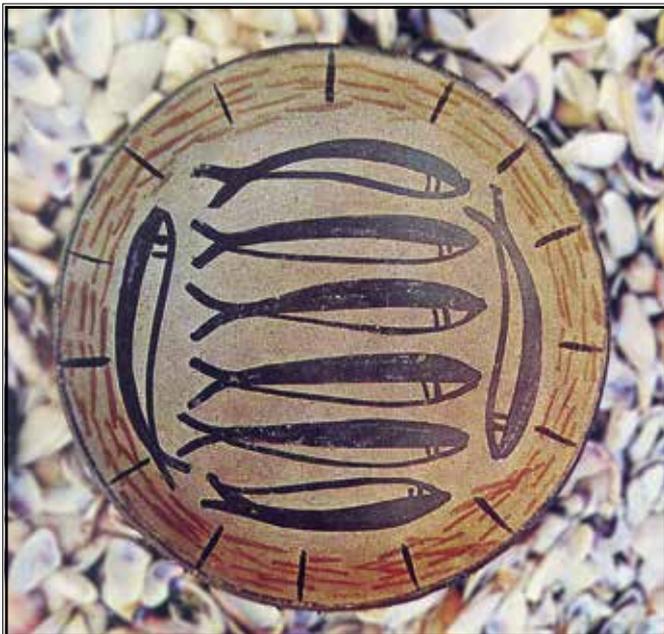


Imagen 2.  
Plato con decoración de peces  
similares a anchovetas.  
Estilo Nazca. Intermedio  
temprano. Museo N. A y A.  
Fuente: Pérez Bonany en Pérez  
Bonany, ed.  
La pesca en el Perú  
prehispánico.



Imagen 3 – Cerámica pintada que representa un pez.  
Estilo Moche. Período Intermedio Temprano.  
Museo Larco. Fuente: Cusman en Pérez Bonany, ed.  
La pesca en el Perú prehispánico.

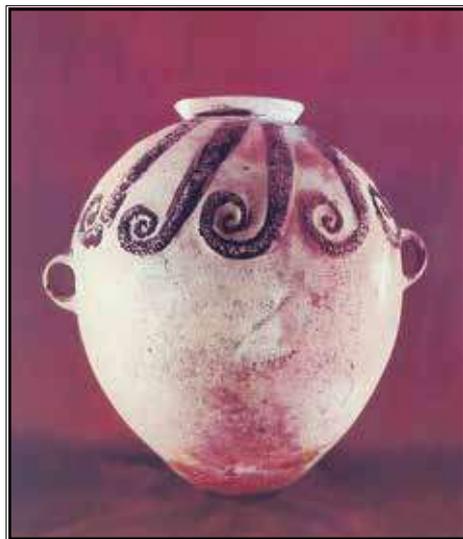


Imagen 4 – Cántaro con decoración de pulpo.  
Estilo Chancay. Período Intermedio Tardío.  
Museo Amano. Fuente: Cusman en Pérez Bonany, ed.  
La pesca en el Perú prehispánico.

## II. PERIODO COLONIAL: LA ANCHOVETA NO LIDERABA EL CONSUMO

La actividad pesquera en la Colonia no siempre fue una continuación de lo desarrollado en la fase prehispánica y, más bien, su ejercicio fue una forma de protesta (para alejarse de la represión cristiana) y de vivir, en cierta medida, lejos de los españoles. Flores-Galindo, en sus investigaciones, relata cómo muchos campesinos encontraron refugio en pueblos y caletas de pescadores; un ejemplo es Chorrillos, que fue fundada en 1688<sup>31</sup>. La pesca, entonces, continuó y mantuvo abierto el acceso al pescado y al consumo de especies marinas. Incluso, en zonas como el Callao, se dieron mejoras en algunas embarcaciones que empezaron a implementar el uso de la vela, la cual les permitía acceder a mayores cantidades de productos como atunes o bonito<sup>32</sup>. De hecho, hacia 1786, el pescado tenía gran demanda en la ciudad de Lima, pese a que su precio podía ser elevado y la calidad no era precisamente buena<sup>33</sup>. Así mismo, Cobo habla de la innumerable cantidad de especies pescadas en el siglo XVII, “cuando su consumo en el virreinato era frecuente”<sup>34</sup>.

Poco a poco, la venta de pescado fue formalizándose y se abrieron las primeras tiendas de venta de pescado en la calle que se denominó Pescadería (actualmente jirón Carabaya), la cual se ubicaba al costado de Palacio de Gobierno. La primera tienda de pescadores perteneció al conquistador Pedro de Alconchel<sup>35</sup>. El pescado que se ofrecía era traído del Callao, el centro pesquero más importante de la época, el mismo que llegó a contar con 30 chinchorros españoles y 50 balsas de indios<sup>36</sup>. No obstante, investigaciones sobre normas y leyes en torno a la pesca muestran que, en realidad, la Colonia no significó un desarrollo notable para la pesquería nacional, pues los españoles no se llegaron a aventurar de esta manera en el mar y eran los indios quienes salían a pescar.

Sobre la situación de las normas sobre temas de pesca y el consumo de pescado, se puede encontrar información en los libros de Cabildo que guarda la biblioteca de la Municipalidad de Lima. En ellos, se puede apreciar una de las primeras ordenanzas dictadas sobre temas pesqueros. En 1543, se ordenó que se permitiera a los indios pescar

---

31 Alberto Flores-Galindo, “La pesca y los pescadores en la costa central (S. XVIII),” *Revista Histórica*, Vol. V, Núm. 2, (diciembre 1981), 161;164.

32 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 74.

33 Alberto Flores-Galindo, “La pesca y los pescadores en la costa central (S. XVIII),” *Revista Histórica*, Vol. V, Núm. 2, (diciembre 1981), 160.

34 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 74.

35 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 74-75.

36 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 75.

libremente, prohibiendo defender a aquellos que no les permitían desarrollar libremente esta actividad. Así siguieron otras ordenanzas como aquellas que buscaban moderar el precio del pescado, pues la oferta era muy alta (este control de precios del pescado se encuentra en numerosas ordenanzas). También se promulgaron normas que obligaban a los vendedores de pescado a pesar con balanzas, así que solo permitían la venta sin ellas en playa. Otras ordenanzas obligaban a evitar tener a los “negros” como intermediarios o revendedores de pescado, pues esto encarecía los precios. En general, las ordenanzas buscaban defender a los naturales de abusos, como no dejarlos pescar o bajarles mucho el precio del producto en época de mucha pesca. El tema del control de precios del pescado era todo un problema en la época. Pues esto llevaba a los indios a pescar menos, para no perder en precio<sup>37</sup>. La situación modesta de la industria de la pesca y salazón de pescado se mantuvo por casi toda la Colonia, hasta la segunda mitad del siglo XVIII, cuando comenzó el boom de la caza de ballenas en el Perú, práctica que continuó hasta épocas republicanas<sup>38</sup>.

Sobre la anchoveta, existen fuentes que hacen alusión a su abundancia en la época prehispánica y colonial. Sin embargo, para el caso de la Colonia, esta no lidera los registros de consumo<sup>39</sup>; de hecho, es desplazada por otras especies de mayor tamaño y carne blanca. Incluso, se le valora más por ser parte de la cadena alimenticia de especies más grandes que por ser la base a la alimentación humana. Es por esto que relatos como los de Bernabé Cobo comparan la abundancia de anchovetas en el mar con la hierba en los campos que alimenta a los animales<sup>40</sup>. Cobo describe los diferentes usos de la anchoveta en la Colonia destacando su uso para la agricultura, como carnada y para el comercio (seco salada). La especie se encontraba con tal abundancia que era normal encontrar grandes cantidades varadas en las playas y su pesca se realizaba con canastas que salían repletas de estos peces<sup>41</sup>.

Bernabé Cobo también trata el consumo de pescado y sus preparaciones. El autor menciona algunas preparaciones como empanadas, manjares con congrio y diversas presentaciones con atún y pez espada. Sobre la anchoveta, Cobo explica que se consume en Lima, durante todo el año, fresca y que “*se tiene por pescado regalado y de muy buen*

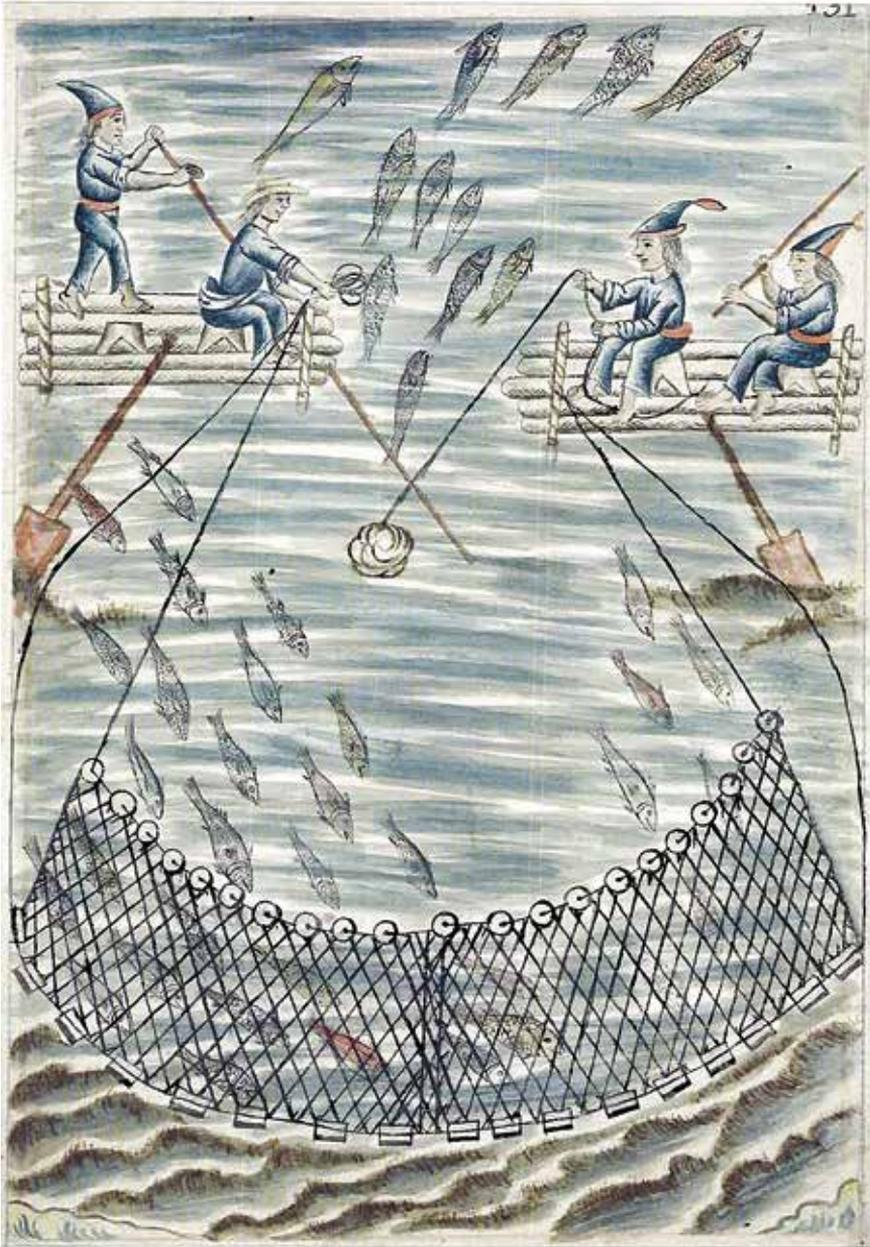
37 Hugo Luna, “La Pesca en el Perú” (tesis de licenciatura, Pontificia universidad Católica del Perú, 1951), 12-19.

38 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 76.

39 Este es un detalle que resulta interesante pues se esperaría que los españoles vieran en la anchoveta el reemplazo de las anchoas ibéricas. Sin embargo, no se ha encontrado registro de un consumo masivo en esta presentación. Queda pendiente intentar conocer mejor la razón de esta situación.

40 José Antonio Del Busto. *Historia Marítima del Perú. Siglo XVI- Historia Interna*, Tomo III, Vol. 1, (Lima: La Comisión, 1981), 560.

41 Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, (Madrid: Ediciones Atlas, 1956), 299- 300.



*Imagen 5 – Indios pescando con chinchorro. Acuarela- Siglo XVIII.  
Fuente: Codex de Martínez Compañón.*

1039



Imagen 6.

La villa de Pisco de mucho pescado,  
1615.

Fuente: Felipe Guamán Poma de Ayala.  
Nueva crónica y buen gobierno.

1035



Imagen 7.

La villa de Camaná, 1615.

Fuente: Felipe Guamán Poma de Ayala.  
Nueva crónica y buen gobierno.

sabor, fuera de que es gran socorro para la gente pobre, porque con un real de anchoveta cena toda la gente de una casa, aunque sean diez o doce personas”. Esto se entiende por la gran cantidad de anchoveta que había<sup>42</sup>.

En cuanto a otras especies, relatos de Portocarrero describen que hay abundancia de pescados y que son muy buenos. Menciona especies “ordinarias” como corvina, róbalo, chita, barbilla, lisa, lenguado, cabinza, machete, monjerilla, camarón, bagre, cachuelo, sardina, pejerrey (buena pinta y sabor) y que también hay anchovetas. Hay muchas, a bajo precio y todos los días. “Igual, las sardinas. El pez blanco y atún y congrio viene de fuera de Lima, secos y salados”<sup>43</sup>. Algo similar pasaba con el tollo<sup>44</sup>, el cual, según el relato colonial de J. Juan y A. Ulloa, se comerciaba seco salado entre la costa y la sierra<sup>45</sup>. Según actas de Cabildo de 1553, las especies que más se consumían eran corvina, pez aguja, pejerrey, sardina (anchoveta) y caballa<sup>46</sup>. El pescado, sin duda, estaba presente en la dieta de los peruanos. Jean Descola, por ejemplo, menciona platos como el chupe con pescado y langostinos, el pescado frito, el cebiche, o incluso los chilcanos. Todos estos fueron platos comunes en las mesas limeñas entre 1710 y 1820<sup>47</sup>.

Una forma interesante de conocer los hábitos alimenticios de una determinada época o grupo social es analizando las listas de compras. Eduardo Dargent, por ejemplo, realiza este estudio con las listas de compras de abadesas y monjes de la Lima virreinal. Así, se pudo saber que las listas de compras de monasterios limeños solían contener mucho pescado. Al respecto, el padre Cobo cuenta que en Lima la práctica de comer pescado era muy común, en especial a la hora de la cena. Por otro lado, diversos viajeros y visitantes tienen relatos de cómo, durante la etapa colonial y a finales de ella, era común encontrar pescado en Lima, en especial para Semana Santa, época en la cual subía el precio<sup>48</sup>.

La anchoveta, casi siempre, se menciona dentro de los productos que se podía ofrecer al público. Si bien no era la especie más consumida en los monasterios, aun así, se pueden encontrar recetas para prepararlas, por ejemplo, acompañadas de tomates, cebollas y ají

---

42 Rosario Olivas Weston, *La cocina en el Virreinato del Perú*. (Lima: Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1998), 109.

43 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 76.

44 Las fuentes suelen mencionar al tollo como una de las especies que más se consumían seco saladas.

45 Erwin Schweigger, *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*, (Lima: Gil, 1943), 270.

46 Agustín Tóvar de Albertis, *Historia de la pesca en el Perú*, (Lima: Talleres gráficos P. L. Villanueva, 1964), 9.

47 Jean Descola, *La vida cotidiana en el Perú en los tiempos de los españoles. 1710-1820*, (Buenos Aires: Librería Hachette, 1962), 139- 143.

48 Eduardo Dargent, *La cocina monacal en la Lima Virreinal*, (Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2009), 63

verde. Las anchovetas se consumían tanto frescas como secas, y se les daba preparaciones diversas<sup>49</sup>, para usarse tanto en guisos como dentro de un locro, turnando su lugar con otras especies como sardinas y tollos secos<sup>50</sup>. Otro plato comúnmente preparado con anchovetas era el escabeche. Para este plato se han encontrado registros de uso tanto de anchovetas frescas, como de corvinas frescas<sup>51</sup>. No obstante, cabe mencionar que, pese a los comentarios existentes y a la presencia del pescado en las listas de compras y recetarios coloniales, este era solo uno de los múltiples insumos que se usaban en la cocina tradicional.

Hasta este punto, este recuento histórico nos muestra cómo el peruano, desde el prehispánico, mantuvo la práctica de comer pescado. Aunque con la llegada de nuevas carnes y la importancia dada por los españoles al agro, el consumo de pescado quizá no fue tan amplio como en el prehispánico. Al menos los estudios realizados sobre el caso de la ciudad de Lima muestran un vínculo activo entre la pesca en las costas cercanas y el consumo en la capital. De igual manera, los relatos sobre las prácticas culinarias de la época nos dan a entender que el pescado fue parte activa del proceso de mestizaje gastronómico<sup>52</sup>. En el caso específico de la anchoveta, vemos que, si bien se mantuvo su consumo, tanto seca como fresca, no era necesariamente la especie favorita. De igual manera, su valor como fertilizante y su rol como parte de la cadena alimenticia de otras especies está presente también en las fuentes coloniales.

### **III. PERIODO REPUBLICANO: RELATOS DEL MENÚ INDEPENDENTISTA A LAS PRIMERAS REGULACIONES**

Con la llegada de la Independencia, la situación de la pesca, el consumo de pescado en general y de la anchoveta en particular no parecen haber variado mucho respecto a la Colonia. No obstante, es posible que la anchoveta seca haya sido un apoyo importante a la causa libertadora. Existe una serie de relatos bastante probables sobre cómo el “charquicán” a base de anchoveta alimentó a los ejércitos independentistas, especialmente en la costa central. Los pobladores de la Caleta de Carquín afirman que el famoso

---

49 Eduardo Dargent, *La cocina monacal en la Lima Virreinal*, (Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2009), 64.

50 Eduardo Dargent, *La cocina monacal en la Lima Virreinal*, (Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2009), 95.

51 Eduardo Dargent, *La cocina monacal en la Lima Virreinal*, (Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2009), 103.

52 En las fuentes revisadas se ha encontrado diversas recetas a base de pescado. Por la temática de la presente investigación, solo se está citando directamente aquellas que usan la anchoveta como ingrediente. No obstante, las fuentes hablan de la preparación de jaleas, ceviches, estofados, chupes, chilcanos, escabeches e incluso pescados asados a la barbacoa. Se encuentra mayor referencia de su consumo en fechas cercanas a Semana Santa.

“charquicán”<sup>53</sup>, 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 con anchoqueta<sup>54</sup>. Si bien no se ha encontrado para este estudio la fuente primaria escrita para afirmar que el “charquicán” del libertador estaba preparado con anchoqueta, por las cantidades de anchoqueta que sabemos que había y las fuentes que relatan el consumo de carnes secas en el ejército independentista, así como por las prácticas culinarias que se mantienen hasta ahora, es alta la probabilidad de que la anchoqueta haya sido un importante ingrediente en la alimentación de quienes lucharon por nuestra independencia.

Además de ello, se han encontrado algunos comentarios sobre la intervención del Estado a través de regulaciones como la necesidad de contar con licencias de pesca para ejercer la actividad<sup>55</sup> y el establecimiento del requisito de ser nacional para realizar labores pesqueras.

Sobre la situación en el resto del siglo XIX, no hay mayor información en torno a los cambios presentados en la actividad pesquera. Uno de los pocos textos registrados es el convenio suscrito durante el gobierno de Ramón Castilla para realizar un intercambio con pescadores de Italia, pero, fuera de eso, no hay mucho más<sup>56</sup>.

### **III.A – EL FACTOR DEL GUANO**

Ni siquiera el guano era muy popular en los primeros años del siglo XIX. Fue recién en 1840, con los análisis realizados por Liebig, Cochet y Way, que se permitió el ingreso del guano al mercado inglés, y empezó el llamado boom del guano, producto abundante luego de años de haberse acumulado en las islas sin explotación constante. Así, a partir de 1840, fue la anchoqueta, convertida en guano por las aves costeras, el pilar de nuestro Presupuesto Nacional<sup>57</sup>. En realidad, es a partir del guano y no del consumo humano,

---

53 El 21 de setiembre del año 2016, mediante la Resolución Viceministerial N. 126-2016-VMPCIC-MC. Se declaró a la “Técnica ancestral de secado de anchoqueta de la costa central del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación”. Dicha técnica muestra continuidad con prácticas pre hispánicas sobre cómo aprovechar de forma eficiente los recursos y el medio ambiente. Además, es valiosa para mejorar la nutrición de las personas y forma parte de la culinaria local y la cultura de caletas de pescadores artesanales en algunas zonas de nuestra costa. // Viceministerio de Patrimonio Cultural y e Industrias Culturales. Ministerio de Cultura del Perú. Resolución Viceministerial N. 126-2016-VMPCIC-MC. 21 de setiembre del 2016.

54 Milthon Cerreño, “Carquín y su charquicán de anchoqueta seco salada”. Blog del Festival de la Anchoqueta. 26 de marzo de 2015. <http://anchovetadecarquin.blogspot.pe/>. La fuente de descripción del Charquicán de San Martín, utilizada en el artículo citado, es una revista educativa argentina. La misma que es muy similar al suplemento El Escolar que traía diario Expreso.

55 Hugo Luna, “La Pesca en el Perú” (tesis de licenciatura, Pontificia universidad Católica del Perú, 1951), 19.

56 Luis Enrique Tord, “El virreinato y la república”, en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 83

57 Agustín Tóvar de Albertis, *Historia de la pesca en el Perú*, (Lima: Talleres gráficos P. L. Villanueva, 1964), 10.

que la anchoveta vuelve a cobrar importancia en el Perú y se convierte en objeto de estudio de una serie de investigaciones científicas acerca de la anatomía, reproducción y biomasa de esa especie.

Una de las fuentes revisadas toca el tema del consumo humano de pescado durante el siglo XIX. Middendorf, en su descripción del Perú en el siglo XIX, cuenta, entre otros aspectos, cuáles eran las especies que se ofrecían para las casas limeñas en el ahora Mercado Central. En el registro están la corvina (señalada como la más consumida), róbalo, lisa, lenguado, raya, pejerrey de agua dulce, bonito y ayanque. Así mismo, rara vez se podía encontrar entonces chita, machete, cojinova, cabrilla, pejegallo, gansón, y algunas especies de sardinas y anchoas como la “aguja”<sup>58</sup>. Si bien es posible que la aguja o alguna de las sardinas y anchoas hayan sido, en verdad, anchoveta, el relato de Middendorf nos muestra que no eran precisamente las especies más consumidas. Al contrario, al parecer, el limeño prefería especies más grandes y de carne blanca.

### III.B – SIGLO XX: PRIMEROS ESTUDIOS DE LA PESQUERÍA

Fue recién a inicios del siglo XX cuando se realizó el Primer Diagnóstico de la Pesquería Peruana; este fue elaborado por el Dr. Robert Coker. Originalmente, el investigador fue contratado para estudiar el potencial guanero de las islas del litoral para conocer las verdaderas dimensiones del recurso. El campo de investigación era principalmente las aves guaneras, pero incluía también peces, moluscos y crustáceos. Igualmente debía proponer medidas reglamentarias para una pesca que garantizara la sostenibilidad de aves, peces, lobos marinos, moluscos, y especies afines. El estudio de Coker fue el primero de este tipo que se realizó en nuestro país. Fue interesante, pues el investigador tuvo una perspectiva cercana al mantener contacto directo con el espacio, sus protagonistas, la geografía y los diversos puntos estudiados. Su viaje a lo largo del litoral es una valiosa fuente para conocer mejor la situación pesquera nacional a inicios del siglo XX. Además, este trabajo llevó a la realización de otros estudios de este tipo en años posteriores<sup>59</sup>. La anchoveta, como era de esperarse, fue parte del trabajo por este investigador.

*“Tal vez no hay en el mundo otras aguas que estén más copiosamente provistas de pequeños pescados que las del Perú, que son favorecidos por enormes bandadas de anchovetas. Unas cuantas se emplean como cebo, unas pocas son destinadas para comerlas frescas y unas cuantas más se salan y se secan, pero hablando de una manera práctica, no llega a utilizarse este*

58 Ernst Middendorf, *Perú: observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*, (Lima: UNMSM, 1973), 406.

59 Robert Ervin Coker, *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 y 1910*, (Lima: Tecnológica de Alimentos, 2008), 33- 53.

*recurso en ningún sentido*<sup>60</sup>. Con estas palabras, el Dr. Coker se refiere a la anchoveta y la forma en la que se aprovechaba el recurso en el Perú. Él explica que la anchoveta era percibida como un pescado inferior, pero que no necesariamente esto se da por malas cualidades, sino porque no se ha podido conservar de manera conveniente. Señala que quizá no se prestan del todo para consumirse frescas, pero podrían resultar interesantes si se las conserva de manera adecuada como se hace con las sardinas francesas o las anchovetas alemanas<sup>61</sup>. Es claro que la abundancia del recurso llamó especialmente su atención, pero también le sorprendió que no fuera un producto realmente explotado o del cual se obtuviera un verdadero beneficio, fuera de servir de alimento para aves.

Entre las investigaciones de Coker, se ofrecen varios datos que pueden resultar de especial utilidad para el estudio del consumo humano de pescado. De hecho, por cada caleta o zona que visita, el autor realiza un recuento de cuál es la situación de la pesca y los pescadores, y detalla cuáles son las especies que se extraen en cada zona. En el caso de la anchoveta, se tiene registro de su pesca en el Callao, donde son abundantes en verano; así como en Lobos de afuera, en Lobos de tierra, Pacasmayo, Chimbote, Puerto Eten, Sechura, Paíta, Pisco, Cerro Azul, Mala y Mollendo<sup>62</sup>. Es justamente de la extracción en estas zonas de donde se obtenía el producto que luego era destinado al secado para consumo humano o agrícola, al consumo en fresco, y a ser usado como carnada.

### **III.C – ANTECEDENTES DE LA INDUSTRIA DE HARINA DE PESCADO**

Avanzando a la segunda década del siglo XX, la anchoveta empieza a aparecer como materia prima para la aún no desarrollada industria de la harina de pescado. En 1923, el Ing. Nakashima funda la Compañía Nacional de Pesca, hecho que, para autores como Tóvar de Albertis, marcó el inicio de la historia de la industria pesquera republicana<sup>63</sup>. La empresa se dedicaba a producir conservas de diferentes tipos de productos del mar. Este ingeniero japonés escribió diversos informes sobre el tema pesquero; entre ellos, llama la atención uno sobre una fábrica de fertilizantes (harina de pescado), en el que propone el uso de “*peces inferiores para los que no se encuentra mercado*”, señalando como ejemplo a la anchoveta<sup>64</sup>.

---

60 Rober Ervin Coker, *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 y 1910*, (Lima: Tecnológica de Alimentos, 2008), 201.

61 Rober Ervin Coker, *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 y 1910*, (Lima: Tecnológica de Alimentos, 2008), 201.

62 Rober Ervin Coker, *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 a 1910*, (Lima: Tecnológica de Alimentos, 2008), 267; 325; 332; 356; 358; 369; 382; 425; 432.

63 Alfonso Arévalo Alvarado Zañartu, *Historia y fundamentos de la pesquería del Perú*, (Lima: Las Hormigas, 1995), 68.

64 Agustín Tóvar de Albertis, *Historia de la pesca en el Perú*, (Lima: Talleres gráficos P. L. Villanueva, 1964), 11-12.

También es posible encontrar menciones de la anchoveta en la literatura y recetas. Según los estudios de César Coloma, la anchoveta en 1926 se consumía fresca, y poniéndola a freír en manteca con sal. Cuando era seca, se lavaba con agua caliente, se ponía a freír con ajos, y se le colocaba cebolla cruda y vinagre blanco. Un detalle curioso de la mención de Coloma sobre la anchoveta es que esta acompaña un comentario sobre la aparición de la especie en las tradiciones de Ricardo Palma. Al respecto, Coloma rescata una cita de Palma, que celebra la fortuna que tienen las anchovetas pues “*en vez de ir al puchero se las deja tranquilas en el agua*”<sup>65</sup>.

En la década de 1940, la Compañía Administradora del Guano impulsó una serie de estudios sobre el mar y sus especies, incluida la anchoveta. Siempre se hizo hincapié en la importancia de esta especie en el sostenimiento de la macro fauna del mar costero<sup>66</sup>. Estos estudios hablan sobre la abundancia de la especie y cómo era alimento de peces más grandes, como el barrilete y el bonito, pero también de aves guaneras. Incluso, se dice que en el mar “*no había pájaro ni pez pelágico que no se alimente de anchoveta*”. Por ello, se menciona las aves como las principales afectadas frente a una disminución en las cantidades de anchoveta<sup>67</sup>.

Las fuentes dan a entender que, durante la primera mitad del siglo XX, la anchoveta no era considerada como un pescado requerido por el público en general. En 1930, Schweigger se refiere a la anchoveta como una especie que pueden pescar los pescadores, pero que no es “solicitada por el público”. Incluso, propone la posibilidad de evaluar convertirla en harina para que pueda ser usada como abono o alimento para ganado<sup>68</sup>. Esta idea también se encuentra en estudios publicados posteriormente. En 1943, por ejemplo, se recomendaba “*instalar una planta para la reducción de la pesca en harina y aceite en Carquín o Huacho*”<sup>69</sup>, esto por ser zonas con abundantes cardúmenes de anchoveta todo el año y por contar con aparejos especiales para este recurso.

---

65 Coloma, César. *La Comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. (Lima: Centro Nacional de Información Cultural, 2010), 12.

66 Rómulo Jordán, “Observaciones sobre la biología de la anchoveta de la zona pesquera de Huacho”, *Boletín de la Compañía Administradora del Guano*. Vol. 35, N. 11, (noviembre, 1959), 3.

67 Erwin Schweigger, *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*, (Lima: Gil, 1943), 26-41. // Rómulo Jordán, “Observaciones sobre la biología de la anchoveta de la zona pesquera de Huacho”, *Boletín de la Compañía Administradora del Guano*. Vol. 35, N. 11, noviembre, 1959, 3.

68 Erwin Schweigger, “Informe Anual del Experto en Pesquería”. *Boletín de la Compañía Administradora del Guano*. Vol. 6, N. 10, (octubre 1930), 574.

69 Reginald Fiedler, Norman Jarvis y Milton Lobell, *La pesca y las industrias pesqueras en el Perú: con recomendaciones para su futuro desarrollo. Informe presentado por los miembros de la misión americana del “Fish and Wildlife Service” contratado por el Supremo Gobierno del Perú el año 1941*. (Lima: Lib. e Imprenta Gil, 1943), 330.

Schweigger, uno de los investigadores que continuaron con la investigación sobre la pesca luego de Coker, en su estudio sobre la pesquería en el Perú, en 1943, explora las posibilidades de aumentar el consumo humano de pescado. Entre sus propuestas, consideraba la educación para impulsar el consumo, para que la gente optara por el pescado con mayor regularidad y lleve el pescado a más zonas. También propuso el uso de propaganda en radio, la educación de las amas de casa sobre cómo cortar y preparar el pescado, y acostumbrar a los niños en las escuelas a consumir el pescado<sup>70</sup>.

Sobre los métodos para conservar el pescado, el salado es una de las primeras propuestas de la época: *“La salazón de pescado se halla extendida por toda la costa y todo marinero que tiene la suerte de sacar algunos pececillos con su anzuelo los sala para conservarlos para un consumo posterior (...) todos los buques sechuranos traen a las playas pescado salado (caballas), pues los pescadores salan a bordo, inmediatamente después de su captura, todo su pescado”*<sup>71</sup>.

Dependiendo de la zona y de los tiempos de la jornada de pesca, los relatos sobre el salado de pescado explican diferentes formas de realizarlo, ya sea llegando a playa o empezando el proceso desde el mismo barco. En el caso de las anchovetas, Schweigger explica que estas se salaban en seco, y que luego se colocaban sobre rocas o esteras. Se les ponía salitre y se dejaban secar al sol. Luego, se las empacaba en sacos de 50 kilos y se vendían a 5 soles (de 1943)<sup>72</sup>. *“Algunas se comen, pero nos informan que la mayor parte son vendidas a los agricultores que las muelen y las usan como abono para la tierra o para hacer cebos envenenados para ratas”*<sup>73</sup>. Esta percepción de la anchoveta se mantuvo a lo largo de las décadas siguientes.

Las fuentes indican que la anchoveta no era considerada como una especie relevante para el consumo humano. Incluso, en algunos estudios, se la separa de las otras especies en las estadísticas, pues sus descargas se consideran dentro de las cifras para harina y aceite de pescado<sup>74</sup>. Si bien existe evidencia del consumo de anchoveta, por ejemplo, en Huacho

---

70 Erwin Schweigger, *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*, (Lima: Gil, 1943), 315- 317.

71 Schweigger, Erwin. *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*. (Lima: Gil, 1943), 318.

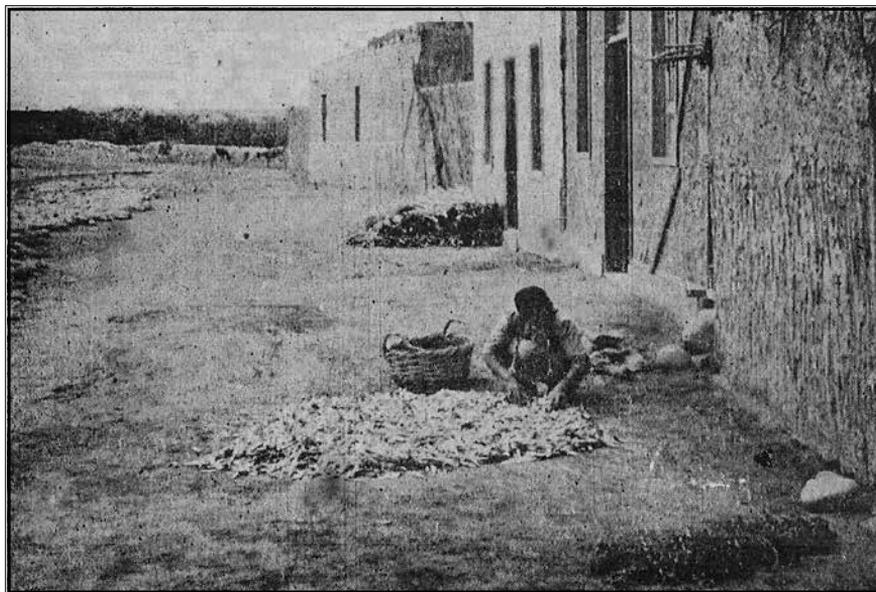
72 Schweigger usa como fuente el texto de Fiedler, Jarvis y Lobell que brinda esta misma información. Adicionalmente, el texto de Fiedler, Jarvis y Lobell atribuye los problemas con el salado de pescado al estanco de la sal, impuesto en la época. Reginald Fiedler, Norman Jarvis y Milton Lobell, *La pesca y las industrias pesqueras en el Perú: con recomendaciones para su futuro desarrollo. Informe presentado por los miembros de la misión americana del “Fish and Wildlife Service” contratado por el Supremo Gobierno del Perú el año 1941*. (Lima: Lib. e Imprenta Gil, 1943), 76.

73 Schweigger, Erwin. *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*. (Lima: Gil, 1943), 78.

74 José Luis Borgo, “Valor de la producción pesquera marítima peruana en 1964 y 1965”. *Serie de Informes Especiales*



*Imagen 8 – Antiguo muelle y dársena del puerto del Callao.  
Fuente: Archivo histórico Riva Agüero. Colección Elejalde.*



*Imagen 9 – Las anchovetas eran saladas y colocadas en el suelo o esteras y dejando que se sequen al sol.  
Fuente: Fiedler, Jarvis, y Lobell.*

y en Carquín, “la pesca en su mayor parte se vende en Huacho o en las haciendas cercanas. Las anchovetas secas se venden con más amplitud. El pescado de mejor clase se remata a Lima”<sup>75</sup>. Esta cita refuerza esta percepción que se tiene de la anchoveta como una especie de menor clase.

No todas las estadísticas muestran esta separación, pero en aquellas que sí lo hacen, se ve que el consumo humano no era masivo. Según estadísticas de la Dirección de Pesquería y Caza del Ministerio de Agricultura, el consumo de anchoveta fresca en kilogramos a nivel nacional era bajo. En 1953, el consumo fue de 242,760 kilos, la cifra bajó a 190,927 kilos en 1954 y luego subió a 2’589,712 kg en 1955. No hay cifras registradas para 1956. En 1957, fueron 102,395 kg y en 1958 bajó a 50,000 kg en todo el año, es decir, 50 TM<sup>76</sup>. Cifras de 1965 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 kg, y consistía principalmente en bonito y cojinova<sup>77</sup>, las mismas especies que lideran las estadísticas de consumo nacional junto con la caballa, la lorna y el tollo, en la década de 1950<sup>78</sup>. Estadísticas de la década de 1960 también 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<sup>79</sup>.

### III.D – EL BOOM Y LOS INTENTOS DE POTENCIAR SU CONSUMO

Como se ha mencionado antes, la presencia de la anchoveta en las estadísticas, en especial a partir de 1955, está concentrada en el rubro de la harina de pescado. Antes, durante los años de la Segunda Guerra Mundial, se dio el boom de la industria pesquera conservera. Ahí se extrajo principalmente la especie bonito y se aprovechó el hígado de ese pescado. En esa época, el Ing. Luis Gamarra Dulanto se dedicó a investigar y planificar el uso de harina de pescado como fertilizante, en vez del guano. A partir de sus investigaciones y la experiencia que adquirió en Estados Unidos fue que la harina de pescado empezó a verse con buenos ojos e incluso se presentó por primera vez como una industria visionaria en el discurso a la nación del presidente Manuel Prado, en julio de 1940. En sus inicios,

N. IMP-12, Instituto del Mar del Perú, 1966.

75 Reginald Fiedler, Norman Jarvis y Milton Lobell, *La pesca y las industrias pesqueras en el Perú: con recomendaciones para su futuro desarrollo. Informe presentado por los miembros de la misión americana del “Fish and Wildlife Service” contratado por el Supremo Gobierno del Perú el año 1941.* (Lima: Lib. e Imprenta Gil, 1943), 117.

76 Javier Iparraguirre, *Estadística económica de la industria pesquera.* (Lima: Ministerio de Agricultura, 1959), 78.

77 Instituto de Investigaciones Económicas, *Análisis de la Pesca de Consumo,* (Lima: Universidad Nacional Federico Villareal, 1965), 49.

78 Javier Iparraguirre, *Estadística económica de la industria pesquera.* (Lima: Ministerio de Agricultura, 1959), 78.

79 Ministerio de Pesquería, *Compendio Estadístico Pesquero 1968- 1977,* (Lima: Ministerio de Pesquería, 1979), 37-75.

la harina de pescado se fabricaba a base de la especie machete, se usaban barcos de menor tonelaje y redes de algodón. Incluso recién en 1956 se empieza a importar redes sintéticas de Canadá y Japón. La anchoveta empezó a ingresar a la harina, recién en la segunda mitad de la década del 50. Así fue creciendo su extracción; y de 58,000 TM de anchoveta extraídas en 1955, se pasó a 6'274,624 TM en 1962<sup>80</sup>.

La década de los 60, el último periodo de nuestro estudio, es quizá una de las más interesantes y activas en cuanto a las posibilidades de alimentar con anchoveta a la población y usarla para combatir la desnutrición. Si bien en este periodo se dio el boom de la producción de harina de pescado y la pesca de anchoveta para ese fin, también se dieron algunos intentos por aprovechar el valor proteico y la abundancia de la anchoveta para el bien de la población en general. Empezaremos con un recuento de los intentos por hacer de la anchoveta una especie popular para el consumo humano directo (CHD), y luego revisaremos los concentrados proteicos y los intentos por combatir la desnutrición usando anchoveta, convertida en harina de pescado.

En 1962, se pueden encontrar cifras sobre qué hubiera pasado de haberse destinado parte de la anchoveta de consumo humano indirecto (CHI) al consumo humano. La propuesta del Sr. Jorge Sánchez era fomentar el consumo humano de anchoveta, lo cual llevó a que se pusiera en ejecución un plan piloto que consistió en preparar anchoveta seco-salada empacada en bolsas de polietileno de 150 gramos al precio de S/. 1 cada una. Este producto era distribuido en la sierra norte y la sierra central, y tenía amplios planes de crecimiento. Incluso, frente a la posibilidad de una gran demanda, se propuso utilizar métodos de deshidratación por túnel, pese a que al dejar de hacerlo con técnicas naturales podría aumentar el costo de producción. Otra de las propuestas de la época es que la anchoveta para consumo humano fuera extraída en lanchas especiales que cuidaran mejor el producto y no con bolicheras. Pese a que las empresas que apoyaron este plan piloto usaban bolicheras para la extracción, el plan era buscar lanchas que aseguraran la calidad necesaria para el CHD. No obstante, este plan tenía una serie de asuntos por solucionar al momento de su presentación<sup>81</sup>.

Durante los años 60, también empezaron a aparecer una serie de estudios sobre la situación e higiene de la preparación del pescado seco-salado de forma natural. Artículos publicados en la Revista Pesca del Sr. Alejandro Bermejo explican que la calidad del pescado salado consumido en el Perú antes de 1960 dejaba mucho que desear. Inves-

80 Pedro Trillo y Luis E. Tord. "El Nacimiento de una industria", en *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*, (Lima: Sociedad Nacional de Pesquería, 2003), 93-101.

81 Jorge Sánchez, Jorge. "Utilización de la anchoveta en el consumo humano", *Symposium "El Desarrollo de la Pesquería en el Perú"*. Lima 5 a 10 noviembre, 1962, 165-173.



*Imagen 10 – Letrero conmemorativo en jirón Carabaya. Ex Calle de Pescadería.  
Fuente: Mariella Miranda Lamela.*



*Imagen 11 – Joven sosteniendo un bonito en la mano derecha y una cojinova en la izquierda. 1907 - 1910. Fuente: Robert Coker.*

tigaciones del Instituto del Mar del Perú notaron que, salvo excepciones, el pescado salado que se producía en la costa peruana era de mala calidad, en especial aquel que era llevado a la sierra. Los estudios concluyeron que el proceso se realizaba sin conocimientos técnicos y sin cumplir normas básicas de higiene<sup>82</sup>. Esto no solo podría haber sido un punto en contra de la propuesta del Sr. Sánchez, sino que, además, es un indicador de la calidad que el pescado seco salado tenía en general. A esa fecha, se usaba la misma técnica de preservación que se empleaba desde tiempos prehispánicos.

Solemos creer que el valor de la anchoveta, en esos años, radicaba en su potencial para convertirse en harina y lo que se podía hacer con ella. Sin embargo, la Revista Pesca, que salió en octubre de 1960, constituye una fuente muy importante para conocer la problemática, planes y expectativas del sector pesquero, e incluso del Estado, en la década de 1960, en lo que se refiere a la idea de usar la especie para el combate de la desnutrición. La revista mensual contaba con una serie de estudios científicos tanto sobre aparejos y embarcaciones como de cuidado de especies y aprovechamiento de las mismas. Combatir la desnutrición era una de las prioridades de la FAO a nivel mundial en esa época y en la citada publicación, se incentivaba el consumo de pescado.

La especie bonito era protagonista en estos intentos por incrementar el consumo directo de proteínas marinas, y la anchoveta también estaba presente, si bien dentro del ámbito de la harina de pescado, pero con objetivos alimenticios.

En el primer número de la Revista Pesca, un artículo de Benjamín Núñez se refería a la anchoveta como la “cenicienta” de la pesquería en el Perú. El autor señalaba que aquella especie alimentó a las aves marinas que daban el guano a los incas, y que luego dieron el guano a Castilla. Esto implicaba que, gracias a la anchoveta, se financiaron los primeros ferrocarriles, se logró la emancipación de los esclavos y se pudo eliminar el tributo indígena. Igualmente, la anchoveta era el alimento principal de las aves que abonaron millones de dólares para el algodón y la caña de azúcar, así como las que alimentaron a las principales especies de consumo humano, como el bonito<sup>83</sup> a lo largo de los años<sup>84</sup>.

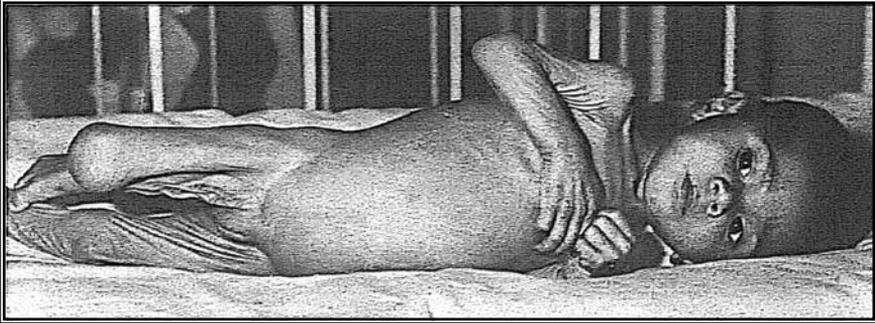
Núñez escribió: *“¿Quién es este personaje tan minúsculo y tan trascendental? Hasta hace poco era un animalillo menospreciado, entregado a las aves guaneras para que ellas se entendieran con él. Hoy es objeto de una pesca en escala colosal, de una industria floreciente y el motor o*

---

82 Revista Pesca, diciembre 1969, Vol. XIX, N.9, 18. // Revista Pesca, octubre 1967, Vol. XV, N.4, 14.

83 Es importante recordar que, durante la Segunda Guerra Mundial, el Perú pasó por el boom de la producción de conservas. Esto llevó a colocar al bonito como una pieza central en el desarrollo de la industria pesquera conservera de esos años. Luego la concentración se fijó también en el atún. Revista Pesca, diciembre 1960, Vol. I, N.3, 32-33.

84 Revista Pesca, octubre 1960, Vol. 1, N.1, 13.



*Imágenes 12 & 13 – Niña Isabelita Lara. Antes y después del “rescate” con harina de pescado. 1964. Fuente: Revista Pesca.*



*promotor de un impulso deslumbrante de la construcción naval de pequeño tonelaje*”<sup>85</sup>. La anchoveta era tan importante que, en fuentes de 1939 de la Compañía Administradora del Guano revisadas por Núñez, incluso se considera que efectuar pesca a gran escala podría resultar inconveniente<sup>86</sup>. Esto pues las especies que se buscaba preservar eran aquellas que tenían a la anchoveta como alimento.

Luego de estas reflexiones sobre la importancia histórica de la anchoveta, Núñez explica que la “harina” de pescado es en realidad un concentrado proteico poderoso que, con el correcto tratamiento, podría haberse convertido en un fuerte suplemento nutricional. Con esto, se hubiera abierto una nueva posibilidad para la industria pesquera y la esperanza de ganar mercado ayudando a pueblos subalimentados que, para la época, eran la mayor parte de la población mundial<sup>87</sup>. Esta temática se encuentra a lo largo de los diferentes números de la revista. Esto permite además ver las mejoras en los programas que trabajaron contra los problemas de desnutrición administrando harina de pescado como complemento alimenticio. Un ejemplo de estos intentos fue el caso de unos niños que vencieron la desnutrición en 1964, gracias a la harina de pescado. Las pruebas piloto se desarrollaron en el hospital El Milagro, de Chorrillos, donde se dio el emblemático caso de la niña Isabelita Lara<sup>88</sup>.

Como se ha mencionado antes, pese a que, al revisar la Revista Pesca, es posible notar que su público objetivo era la industria pesquera de harina para exportación, las mejoras en el sector de consumo humano directo eran un tema constante en ella. Desde el primer número de la revista se hace referencia a la “pesca chica” o pesca para CHD. Menciona que se realiza en embarcaciones de 15 a 30 pies dedicadas a pescar corvina, cojinova, lorna, entre otros. Explica también que, en la pesca, la anchoveta es el 91.5%; el bonito, el 3.9%; y el 4.6% restante suman todas las otras especies de la pesca chica. Para 1960 el 35% del total de la producción de pesca chica se destinaba para Lima<sup>89</sup>. Al respecto, algunos artículos también tratan la posibilidad de atender el consumo popular en base a pescado seco salado, y la opción de trabajar la anchoveta como un seco salado antes que como harina para consumo humano<sup>90</sup>.

---

85 Revista Pesca, octubre 1960, Vol. 1, N.1, 15.

86 Revista Pesca, octubre 1960, Vol. 1, N.1, 15.

87 Revista Pesca, octubre 1960, Vol. 1, N.1, 16.

88 El caso de la niña Isabelita Lara fue uno de los más sonados en la década de 1960. Isabelita fue sacada de un cuadro muy fuerte de desnutrición gracias a la ingesta de harina de pescado. La niña se recuperó en solo 4 meses logrando ganar peso y fuerza. Las fotos muestran a una niña desnutrida de 8 meses con solo 3,5 kg, luego la muestran al cumplir 1 año pesando 9 kg y luego, a los 4 años, pesando 21 kg y gozando de excelente salud. //Revista Pesca, septiembre 1964, Vol. 9, N.3, 14-21.

89 Revista Pesca, octubre 1960, Vol. 1, N.1, 19.

90 Revista Pesca, octubre 1962, Vol. 5, N.4, 35.



*Imagen 14 – Chorrillos. Hombre lanzando red al mar. 1907 - 1910. Fuente: Robert Coker.*



*Imagen 15 – Callao. Pescadores recibiendo pesca del día. 1907 - 1910. Fuente: Robert Coker.*

Sin embargo, estadísticas de la época no muestran a la anchoveta dentro de las especies más desembarcadas para CHD. En 1961, el consumo interno de pescado fresco fue de 82,010 TM, una cifra menor a la que se tuvo en 1960. La mayor parte del pescado que se consumía era fresco, pero también hay registros del consumo de pescado salado, congelado y enlatado. Dentro de las principales especies de CHD se encuentran el atún, el barrilete y el bonito, como las más consumidas. Si bien la anchoveta era la especie más capturada en nuestro litoral, las cifras muestran que su captura para CHD era mínima y en algunas zonas incluso inexistente<sup>91</sup>. 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 CHD resaltan las siguientes: bagre, sierra, picuda, pámpano, aguja, espejo, pez martillo, vieja, cocinero, barrilete, lisa, bonito, jurel, lorna, sardina, caballa, cojinova<sup>92</sup>. En ese estudio, se registró un desembarco de anchoveta en Lobos de fuera, pero fueron solo 50 kg. El estudio no especifica que sea para CHD, pero lo podemos asumir así al ser ese el motivo del estudio<sup>93</sup>.

## CONCLUSIONES

La información revisada hasta ahora permite tener un poco más claro el panorama de qué fue lo que pasó con el consumo de anchoveta a lo largo de nuestra historia. Si bien es posible que esta se consumiera de forma masiva<sup>94</sup>, junto con otras especies, antes de la llegada de los españoles, no se puede afirmar que a lo largo de nuestra historia colonial fuera una especie de consumo masivo. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la mayoría de fuentes disponibles, tanto para estudios previos como para este trabajo, se refieren al consumo y situación en la ciudad de Lima.

Sería interesante buscar mayor información regional para verificar las zonas en las que se mantuvo un consumo mayor de anchoveta durante la Colonia y en los inicios de la República. No obstante el hecho de que el consumo humano de anchoveta no esté presente en fuentes escritas en algunos casos, puede resultar enriquecedor recurrir a fuentes orales. Asimismo, recopilar información de prácticas alimenticias y culinarias actuales puede darnos mayores indicios de la importancia de la anchoveta en la dieta

---

91 Javier Iparraguirre, *La Pesca en 1961*, (Lima: Ministerio de Agricultura, 1960), 5-13;20-23.

92 IMARPE, "Prospección de peces para consumo humano usando embarcaciones anchoveteras", *Serie de informes especiales*, N. IM-65, 1970, 4.

93 IMARPE, "Prospección de peces para consumo humano usando embarcaciones anchoveteras", *Serie de informes especiales*, N. IM-65, 1970, 8.

94 Esto teniendo en cuenta el aparente consumo en la costa peruana.

nacional a través de la historia. En este sentido, las entrevistas con pobladores costeros, pescadores, cocineros y amas de casa, sobre sus costumbres e historias regionales, puede ser valioso para este trabajo, considerando que hasta ahora solo se ha encontrado registro de un plato típico, histórico y tradicional a base de anchoqueta en toda la costa peruana.

Afirmar que la anchoqueta fue, al margen del prehispánico, una especie de consumo masivo nacional de pescado no parece posible, al menos no con las fuentes que se ha encontrado disponibles para este estudio. Si bien hemos realizado un recuento de su consumo, lo cierto es que su presencia en la dieta nacional, en comparación con otras especies que se tenían disponibles, era baja. Sin embargo, las fuentes demuestran que efectivamente el uso de la anchoqueta ha sido importante en el desarrollo nacional. Ya sea alimentando a pobladores en Caral, tropas del Inca o tropas independentistas; fertilizando cultivos; alimentando aves guaneras, atunes y bonitos; potenciando la alimentación en la industria ganadera (vacunos y porcinos), avícola y acuícola; e incluso recuperando a niños en estado de desnutrición, la anchoqueta ha sido un recurso de múltiple aprovechamiento a lo largo de la historia del Perú.

Esta quizás sea la reflexión central que puede surgir de este recuento de la historia de su consumo: La versatilidad que tiene esta especie para alimentar no solo a los hombres sino para sustentar también a una serie de industrias. Esto es un recordatorio de su valor y de las múltiples formas que tenemos para aprovecharla. Si se continúa con los planes y los lineamientos que lleven a una explotación responsable de esta especie, asegurando su sustentabilidad a lo largo de los años, la anchoqueta es la especie versátil que, usada con responsabilidad, puede abrirnos una serie de ventanas de desarrollo nacional, como lo ha venido haciendo en el curso de nuestra historia.



## FUENTES CITADAS

- Andina, Declaran a técnica ancestral de secado de anchoveta Patrimonio Cultural de la Nación.* Andina. Lima, 23 de setiembre de 2016. Recuperado de <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-declaran-a-tecnica-ancestral-secado-anchoveta-patrimonio-cultural-de-nacion-632287.aspx>
- Antúnez de Mayolo, Santiago. 1988. *Nutrición en el antiguo Perú.* Lima: Banco Central de Reserva.
- Arévalo Alvarado Zañartu, Alfonso. 1995. *Historia y fundamentos de la pesquería del Perú,* Lima: Las Hormigas.
- Béarez, Philippe y Luis Miranda. 2000. Análisis Arqueo Ictiológico del sector residencial del sitio arqueológico de Caral-Supe, costa central del Perú. *Arqueología y Sociedad*, N.12.
- Borgo, José Luis. 1966. Valor de la producción pesquera marítima peruana en 1964 y 1965. *Serie de Informes Especiales* N. IMP-12, Instituto del Mar del Perú.
- Cerreño, Milthon. Carquín y su charquican de anchoveta seco salada. *Blog del Festival de la Anchoveta.* 26 de marzo de 2015. <http://anchovetadecarquin.blogspot.pe/>.
- Cobo, Bernabé. 1956. *Historia del Nuevo Mundo.* Madrid: Ediciones Atlas.
- Coker, Robert Ervin. 2008. *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 a 1910.* Lima: Tecnológica de Alimentos, 2008.
- Coloma, César. 2010. *La Comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma.* Lima: Centro Nacional de Información Cultural.
- Dargent, Eduardo. 2009. *La cocina monacal en la Lima Virreinal.* Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres.
- Del Busto, José Antonio. 1981. *Historia Marítima del Perú. Siglo XVI- Historia Interna.* Tomo III, Vol. 1, Lima: La Comisión.
- Descola, Jean. 1962. *La vida cotidiana en el Perú en los tiempos de los españoles. 1710-1820,* Buenos Aires: Librería Hachette.
- Fiedler, Jarvis, y Milton J. Lobell. 1943. *La pesca y las industrias pesqueras en el Perú: con recomendaciones para su futuro desarrollo. Informe presentado por los miembros de la misión americana del "Fish and Wildlife Service" contratado por el Supremo Gobierno del Perú el año 1941.* Lima: Lib. e Imprenta Gil.
- IMARPE. 1970. Prospección de peces para consumo humano usando embarcaciones anchoveteras, *Serie de informes especiales*, N. IM-65.
- Instituto de Investigaciones Económicas. 1955. *Análisis de la Pesca de Consumo,* Lima: Universidad Nacional Federico Villareal.
- Iparraguirre, Javier. 1959. *Estadística económica de la industria pesquera.* Lima: Ministerio de Agricultura.
- Iparraguirre, Javier. 1960. *La Pesca en 1961.* Lima: Ministerio de Agricultura.
- Iparraguirre, Javier. 1959. *Estadística económica de la industria pesquera.* Lima: Ministerio de Agricultura.
- Jordán, Rómulo. 1959. Observaciones sobre la biología de la anchoveta de la zona pesquera de Huacho, *Boletín de la*

*Compañía Administradora del Guano*. Vol. 35, N. 11, noviembre.

Luna, Hugo. 1951. La Pesca en el Perú. Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Perú.

Middendorf, Ernst. 1973. *Perú: observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Lima: UNMSM.

Ministerio de Pesquería. 1979. *Compendio Estadístico Pesquero 1968- 1977*. Lima: Ministerio de Pesquería.

Olivas Weston, Rosario. 1998. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Pérez Bonany, Alfonso, ed. 197?. *La pesca en el Perú prehispánico*. Lima: Pesca Perú.

Pease, Franklin. 2014. *Los Incas*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú.

Ravines, Roger. 1999. La cocina peruana prehispánica. *Boletín de Lima* -- No. 115.

Revista Pesca, ejemplares varios entre 1960 y 1970.

Rostworowski, María. 2014. *Costa Peruana prehispánica*. Lima: IEP.

Rostworowski, María. 2016. *Recursos Renovables y Pesca. Siglo XVI- XVII*. Lima: IEP.

Sánchez, Jorge. 1962. Utilización de la anchoqueta en el consumo humano. *Symposium "El Desarrollo de la Pesquería en el Perú"*. Lima 5 a 10 noviembre.

Schweigger, Erwin. 1930. Informe Anual del Experto en Pesquería. *Boletín de la Compañía Administradora del Guano*. Vol. 6, N. 10, octubre.

Schweigger, Erwin. 1943. *Pesquería y oceanografía del Perú y proposiciones para su desarrollo futuro: informe elevado a la Compañía Administradora del Guano*. Lima: Gil.

Shady, Ruth. 2002. Caral-Supe, la civilización más antigua de América. *Investigaciones Sociales*, Año 5, n.9.

Shady, Ruth. 2006. La civilización Caral: Sistema Social y Manejo del territorio y sus recursos. Su trascendencia en el proceso cultural andino. *Boletín de Arqueología PUCP*, N.10.

Shady, Ruth y otros. 2009. *Caral. La Civilización más antigua de las Américas. 15 años develando su historia*. Lima: Instituto Nacional de Cultura.

SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA. 2003. *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*. Lima: Sociedad Nacional de Pesquería.

Tóvar de Albertis, Agustín. 1964. *Historia de la pesca en el Perú*. Lima: Talleres gráficos P. L. Villanueva.

Viceministerio de Patrimonio Cultural y e Industrias Culturales. Ministerio de Cultura. 2016. *Resolución Viceministerial N. 126-2016-VMPCIC-MC*.

## FUENTES CONSULTADAS

- Antúnez de Mayolo R. Santiago. 1984. *Reseña de la nutrición en el Perú precolombino*. Lima: s/d.
- Belaúnde Guinassi, César. 1963. *La industria de la pesca en el Perú en el siglo XX*. Lima: Ediciones El Sol.
- Belaúnde Guinassi, César. 1963. *La legislación pesquera en el Perú*. Lima: Editorial Universitaria.
- Bustamante Denegri, Felipe de. 1952. *Problema de la conservación de las riquezas del mar*. Lima.
- Cervera Arnau, Cristina. 1988. La pesca en la Costa Norte del Perú, culturas Mochica y Chimú. *América: hombre y sociedad: actas de las primeras jornadas de historiadores americanistas -- Granada*: Diputación Provincial de Granada: Sociedad de Historiadores Mexicanistas. p. 43-56.
- Comisión de los Ministerios de Marina, Agricultura y Trabajo y Asuntos Indígenas. 1960. *Reglamento para la industria de la pesca*.
- Compañía Administradora del Guano. 1923. *Leyes y resoluciones en vigencia sobre clausura de depósitos, protección a las aves guaneras, represión de la pesca con dinamita, y contrabando de guano y despacho de buques conductores de este abono*.
- Compañía Administradora del Guano. 1925- 1962. *Boletín*. (Vol. 1-n.9; Vol. 2- n.9; Vol. 5-n.10; Vol. 6-n.10; Vol. 34-n.2; Vol. 34- n.3; Vol34- n 12; Vol. 35-n.11; Vol. 37-n.3; Vol.38- n. 3; Vol. 38-n.6; Vol.38-n).
- Compañía Administradora del Guano. S/d. *Reglamento de la policía pesquera: resoluciones pertinentes y fórmulas de los documentos que usará en su ejercicio*.
- Dávila C. 1973. Miguel Ángel. *Oligarquía y pesca*. Tesis de Licenciatura. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Dávila Pavón, Rafaela. 2011. *¡Ajum...! decía mi abuela: 200 años de cocina afroperuana*. Lima: San Marcos.
- Díaz de Rivera y Casares, Pascual. 1944. *Política pesquera por el Excmo. Sr. D. Pascual Díaz de Rivera y Casares, Marqués de Valterra*. Madrid: Escuela Social de Madrid.
- Flores Guzmán, Ramiro Alberto. 2010. Los balleneros anglo norteamericanos y la apertura comercial del Pacífico sur a fines de la época colonial (1790-1820). *Histórica*; Vol. 34, No. 2.
- Instituto de investigación de los recursos marinos.1960-. *Informes*. (N. 2; N.11; N.14; N.21; N.15). Callao.
- Instituto del Mar del Perú. 1965. La pesquería de la anchoveta. *Informe, vol. n.1*. Callao.
- Instituto del Mar del Perú. 1965-. *Serie de informes especiales*. (Imp-12; N.6; IM- 65; IM-33; IM-30; IM- 28; IM. 22; IMP-15; IM- 59). Callao.
- Instituto del Mar del Perú. 1975. *Tres mil años del mar peruano*. Lima: Ed. Ausonia Talleres Gráficos.
- Lofstrom, William L. 2002. *Paíta y el impacto de la flota ballenera norteamericana en el norte peruano 1832-1865*. Lima: Caja Municipal de Ahorro y Crédito de Piura: Asociación de Historia Marítima y Naval Iberoamericana.
- López Fiascurari, Elci Z. 1971. *La demanda de pescado de origen marino para consumo humano en el Perú: período 1960-1969*. Tesis de bachillerato. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Matta, Raúl. 2011. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial: el caso de la cocina peruana. *Apuntes: revista de estudios sobre patrimonio cultural* Vol. 24, no. 2, jul.-dic.

- Ministerio de Agricultura. Dirección de Pesquería y Caza. 1966-. *Revista Pesca y caza*. Lima.
- Ministerio de Pesquería. 1971. *Plan sectorial de pesquería 1971-1975*. Lima: Ministerio de Pesquería, 1971.
- ORDEN. 1970. *Pesca*. Lima: ORDEN.
- Pacheco Queirolo, Juan Alberto. 1972. *Situación de la pesca en los productos marinos para consumo humano en el Perú*. Tesis de bachillerato. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Radiguet, Max. 1971. *Lima y la sociedad peruana / Max Radiguet; estudio preliminar por Estuardo Núñez; versión directa del francés por Catalina Recavarren Ulloa*. Lima: Biblioteca Nacional del Perú.
- Real Cédula de S.M. y señores del Consejo, por la qual se manda que todos los pescados frescos, secos, salados, y de qualquier otro modo beneficiados, de las pesquerías de estos reynos que por mar y tierra salgan de los puertos con destino al surtimiento de otras provincias. 1783. Madrid: en la imprenta de don Pedro Marín.
- Rodríguez Pastor, Humberto. 2013. La gastronomía en Lima desde 1950: de tamales y chifas. En: *Revista de antropología*, Época 4, no. 7.
- Rostworowski, María. 2001. *Obras completas [de María Rostworowski]*. Lima: IEP.
- Sandweiss, Daniel H. 1992. *The archaeology of Chincha fishermen: specialization and status in Inka Peru*. Pittsburgh: Carnegie Museum of Natural History, 1992.
- Sociedad Nacional de Pesquería. 1972. *La pesquería marítima peruana durante 1968*. Lima: Sociedad Nacional de Pesquería.
- Tocón Armas, Juan Carlos. 1987. *La pesca de anchovetas en el Perú: análisis de la explotación por parte de la empresa privada versus la empresa estatal: 1961-1975*. Lima; s/d.
- Valderrama L., Mariano. 1994. Los deliciosos encantos de la cocina peruana. *Márgenes: encuentro y debate* -- No. 12, noviembre. p. 89-97.
- Vásquez Aguirre, Isaac. 1969. *La pesquería marítima peruana durante 1968*. Callao: Instituto del Mar del Perú, 1969.
- Zapata Acha, Sergio. 2013. Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX. *Boletín de Lima* No. 171. p. 43-61.
- Zapata, Antonio. 2002. Los actores y la problemática de la pesca industrial peruana, 1955-1997. En: *Estado y mercado en la historia del Perú*. Carlos Contreras, Manuel Glave, eds. -- Lima: PUCP. Fondo Editorial. p. 351-414

## FUENTES GRÁFICAS

Imagen 1 – Gaza con representaciones estilizadas de peces, estilo chancay. Museo Amano. Foto de Tulio Cusman. En *La pesca en el Perú prehispánico*, ed, Pérez Bonany, Alfredo. 197?. Foto 8. Lima: Pesca Perú.

Imagen 2 – Plato con decoración policroma, representando una escena de peces marinos, movilizándose ordenadamente, mientras otros los rodean. Estilo Nazca. Museo N.A y A. Foto de Alfonso Pérez Bonany. En *La pesca en el Perú prehispánico*, ed, Pérez Bonany, Alfredo. 197?. Foto 50. Lima: Pesca Perú.

Imagen 3 – Representación ictiomórfica en cerámica pintada, estilo mochica. Museo Larco. Foto de Tulio Cusman. En *La pesca en el Perú prehispánico*, ed, Pérez Bonany, Alfredo. 197?. Foto 127. Lima: Pesca Perú.

Imagen 4 – Cántaro globular que tiene como decoración los tentáculos de un pulpo, tratados en forma naturalista. Fase clásico estilo Chancay. Museo Amano. Foto de Tulio Cusman. En *La pesca en el Perú prehispánico*, ed, Pérez Bonany, Alfredo. 197?. Foto 87. Lima: Pesca Perú.

Imagen 5 – Indios pescando con chinchorro. En *Códice Trujillo del Perú*, Martínez de Compañón, Baltazar Jaime. 1785. Folio 125. [https://upload.wikimedia.org/.../Codex\\_Martínez\\_Compañón.pdf](https://upload.wikimedia.org/.../Codex_Martínez_Compañón.pdf)  
Consultada el 26 de octubre del 2017.

Imagen 6 – Ciudad/la villa de Piscuy, de mucho pescado/villa. 1615. En *Nueva crónica y buen gobierno*, Guamán Poma de Ayala, Felipe, fl. 1936. Folio 1039. Paris: Université de Paris: Institut d'Ethnologie.

Imagen 7 – Ciudad/la villa de Camaná/ villa. 1615. En *Nueva crónica y buen gobierno*, Guamán Poma de Ayala, Felipe, fl. 1936. Folio 1035. Paris: Université de Paris: Institut d'Ethnologie.

Imagen 8 – Muelle y dársena del puerto del Callao [fotografía]. En: Archivo Histórico Riva Agüero. Colección Elejalde, ELE- 0258. <http://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/9551>  
Consultada el 26 de octubre del 2017.

Imagen 9 – Las anchovetas son saladas en seco y repartidas en el suelo o esteras en capas delgadas espolvoreándoles salitre y dejando que se sequen al sol. En *La pesca y las industrias pesqueras en el Perú: con recomendaciones para su futuro desarrollo. Informe presentado por los miembros de la misión americana del "Fish and Wildlife Service" contratado por el Supremo Gobierno del Perú el año 1941*, Fiedler, Jarvis, y Milton J. Lobell. 1943. Pp. 79. Lima: Lib. e Imprenta Gil.

Imagen 10 – Cartel en jirón Carabaya. Ex Calle de Pescadería. Foto: Mariella Miranda Lamela, 2017.

Imagen 11 – Chilca: Un muchacho conduciendo un bonito en la mano derecha y una cojinova en la izquierda. En *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 a 1910*, Coker, Robert Ervin. 2008. Foto 79. Lima: Tecnológica de Alimentos.

Imágenes 12 y 13 – Fotos de la niña Isabelita Lara. En: Revista Pesca, setiembre 1964, Vol.9, N.3. Pp. 14-15.

Imagen 14 – Chorrillos: Lanzando la atarraya. En *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 a 1910*, Coker, Robert Ervin. 2008. Foto 76. Lima: Tecnológica de Alimentos.

Imagen 15 – Callao: Recibiendo bonitos por la mañana. En *Primer diagnóstico de la pesquería peruana: informes publicados entre 1907 a 1910*, Coker, Robert Ervin. 2008. Foto 49. Lima: Tecnológica de Alimentos.

*La presente edición es unmaterial de enseñanza  
de entrega gratuita.  
Queda prohibida su venta.*



# OANNES

FORO HISPANOAMERICANO  
DE INTERCAMBIO DE INFORMACION  
SOBRE TEMAS DE MAR

El buen manejo de las pesquerías, su desarrollo sostenible y la visión a futuro de la industria pesquera peruana, nacen de un consenso de todos los actores del sector.

La **ONG Oannes** durante sus 21 años de existencia ha buscado comunicar a los actores del sector para que producto del intercambio de información, sea capaz de producir un buen conocimiento de sus diversas problemáticas para que a partir de ellas se pueda generar oportunidades e innovación, convirtiendo al Perú en el líder mundial de la pesca y acuicultura de los próximos 50 años.

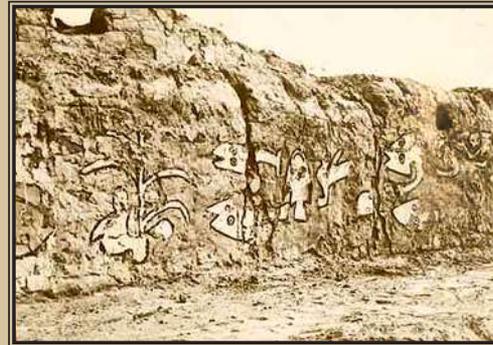


Sociedad Nacional  
de Pesquería

La **Sociedad Nacional de Pesquería (SNP)** es la organización gremial privada que desde 1952 trabaja en consolidar a la industria pesquera peruana para brindarle al mundo alimentos e ingredientes marinos de la más alta calidad.

Sus pilares son la investigación científica, la innovación, el cuidado del medio ambiente y la responsabilidad social.

La anchoveta (*Engraulis ringens*) ha sido un importante motor de desarrollo nacional a lo largo de nuestra historia. Desde el periodo prehispánico hasta el día de hoy, es un recurso empleado de diversas maneras, que ha impulsado nuestro crecimiento. Sin embargo, el consumo humano de anchoveta no ha sido su principal forma de aprovechamiento. Aunque estudios de arqueología y antropología han mostrado que en el antiguo Perú la especie era masivamente aprovechada por el poblador peruano, esa práctica disminuyó notablemente en la etapa colonial y su consumo asiduo no ha llegado a nuestros días. Por ello, resulta interesante conocer qué pasó con el consumo humano de anchoveta en esos siglos. El presente recuento histórico tiene en cuenta las limitaciones en cuanto a las fuentes disponibles para el estudio sobre este tema.



La carátula está inspirada en la interpretación que María Rostworowski hace de los dibujos que vio sobre los murales del Templo Pintado de Pachacamac, hoy casi invisibles. Rostworowski reconoció en los murales el uso prehispánico de la anchoveta como fertilizante. Es difícil hoy en día identificar claramente de donde viene la visión de la investigadora, sin embargo, su interpretación rescata la diversidad de usos del recurso y su aporte al país a lo largo de nuestra historia. Esta carátula es un homenaje al recurso y su versatilidad.

Ilustración carátula: Javier Castagnetto Naters

ISBN: 978-612-47126-2-3



9 786124 712623