

# DOCUMENTA

ENERO FEBRERO DE 1972  
No. 13-14

EDITADO: POR LA OFICINA  
DE TRAMITE DOCUMENTARIO



LIMA - PERU



# DOCUMENTA

ORGANO INFORMATIVO TECNICO-CIENTIFICO  
DEL MINISTERIO DE PESQUERIA

**Director:**

Dr. José Linares Málaga  
Director OTD

**Asesor:**

Dr. Lorenzo Palagi T.

**Jefe de Redacción y Diagrama:**

Sr. Samuel Bermeo Arce

**Administrador:**

Sr. Francisco Loayza G.

**Dirección:**

Lord Cochrane N° 351,  
Miraflores —  
Teléfono: 40-6995

2 Editorial

3 Luis Banchemo Rossi: un mensaje luminoso a las nuevas generaciones.

5 Normas Administrativas.

7 Notas Históricas: Los hermanos Cárcamo, Héroes Pescadores.

9 EMPEC felicita al Ministro de Pesca por "Documenta".

10 Informes Técnicos Científicos.—Cómo se hace la harina de pescado.

14 Las Ostras de Puerto Pizarro.

16 Ya nace en México la carpa hervidora.

19 Investigando el por qué del poder adhesivo de las lapas.

20 Computadoras en barcos pesqueros.

22 Un mundo con más sed.

24 Nuevos adelantos en la Técnica de la "cria de peces" en Japón.

25 Draga gigante construida en Inglaterra.

26 Puertos y Caletas del Perú.

28 La industria vierte millones de toneladas de veneno en las aguas y la atmósfera.

30 La cria artificial del salmón.

32 La pesca artesanal en el Perú, desde el incario hasta nuestros días.

34 Qué es la leche de merluza?

35 Pruebas con el escudo electrónico.

36 Buceando para la ciencia.

38 El conocimiento de las nubes, clave para pronosticar el tiempo en las próximas horas.

40 Consideraciones sobre los recursos pesqueros.

42 El Japón frente a la contaminación ambiental.

44 Elaboración de Almejas en conserva.

48 Conozcamos nuestra riqueza hidrobiológica.

50 Calamares criados en laboratorio.

51 Pesca deportiva: IX torneo "Ernest Hemingway".

53 Reseñas bibliográficas.

54 Noticiero.

La abundancia de la vida marina en las aguas que bañan la costa del Perú, es de una riqueza excepcional, que l'ama inmediatamente la atención no sólo de los observadores experimentados que han estudiado esta región, sino también de aquellos primeros colonizadores que surcaron estas aguas, donde la gran cantidad de aves marinas y otras manifestaciones de la vida, eran diferentes a las áreas vecinas.

Esta riqueza era explotada hace milenios por los pescadores aborígenes, así lo demuestra la historia nacional.

Las antiguas culturas como son: Tallanes, Mochicas, Pachacamac, Paracas etc., fueron pueblos eminentemente pesqueros; los restos arqueológicos (huacos) y vestigios encontrados en estas culturas como tejidos que representan las especies comunes de los peces y sus métodos para pescarlos, nos muestran que tuvieron contacto directo con el mar y conocieron los secretos de la navegación, conservando muchos de ellos esos conocimientos ancestrales a través de los tiempos.

En algunas áreas pesqueras de nuestro país, se han encontrado en los cementerios de la costa, diferentes clases de anzuelos, trozos de redes de algodón con nudos no coocidos en otros lugares, así como grandes montones y arrecifes de conchas en la parte norte del Perú, especialmente en la región de Tumbes y Puerto Pizarro, indicando con ello que la pesca de la ostra y otros mariscos no era una actividad casual, sino más bien organizada.

Las ruinas de los caseríos costeros nos dicen que estos lugares fueron relativamente exhuberantes; y ello no hubiera podido suceder, si es que nuestros antepasados no hubiesen organizado su pesca, como lo hicieron con la agricultura y otras actividades.

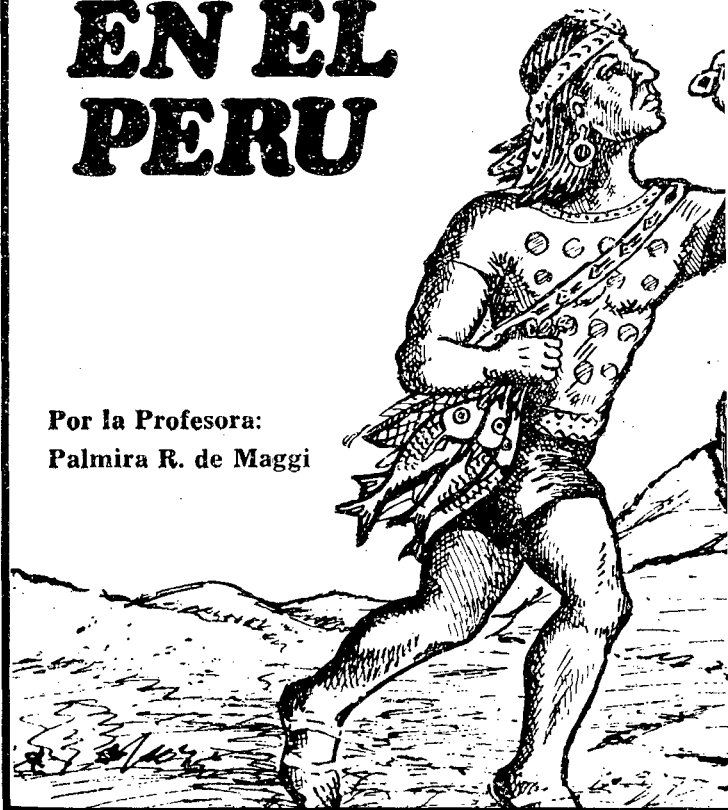
Durante la época incaica, el uso de los recursos marítimos cobró mayor importancia para el consumo humano y gracias a una organización administrativa extraordinaria, los sistemas de comunicación instaurados en el imperio, se dieron el lujo de dictar normas sobre la explotación y consumo de pescado, porque conocieron su gran valor alimenticio y nutricional paralelamente a los productos como el pallar y maíz en la agricultura.

Muy repetida es la leyenda del transporte del pescado fresco por los "Chasquis" por los pasos de las montañas, desde la costa a los palacios del Inca en el Cuzco.

Algunos métodos básicos utilizados por los pescadores indígenas, se encuentran hoy en el Perú sin alteración, las balsas de junco "caballitos de totora" que se utilizan en las vecindades de Pacasmayo y Pimentel, se les llamó antiguamente barquillo de enea", estas pintorescas y eficaces embarcaciones que fueron el motivo favorito de alfareros y tejedores del antiguo Perú, eran conducidas habilmente por los aborígenes de la época que eran grandes nadadores y pescadores. Se introducían en ella mar adentro, llevando consigo una caña gruesa de 1.80 m. aproximadamente de largo, la cual tomaban con ambas

# LA PESCA A EN EL PERU

Por la Profesora:  
Palmira R. de Maggi



manos sirviéndoles de remo y como medio para desplazarse con mayor rapidez.

El pescador iba de rodillas sobre el "barquillo de enea" llevando la figsa (arpón de tres dientes), al cual ataba un cordel delgado de unos 40 a 50 mts. amarrando la otra punta a la embarcación. Al divisar al pez, se lanzaba la figsa, hiriendo con ella a su presa, empezando en ese momento la lucha entre hombre y pez, el indio, soltaba las piernas y con ellas se abrazaba a su barquillo, mientras que con las manos iba dejando caer el cordel a medida que el pez huía; una vez que el hilo había terminado, el pescador se abrazaba al barquillo fuertemente yendo a la velocidad de su presa, si era grande, terminando esta por cansarse y venir fácilmente a sus manos.

El pescado para consumo humano, constituyó la base de la alimentación para el poblador de la costa, pues carecían de ganado. Para la región de la sierra, utilizaban el pescado salado y seco el cual almacenaban en grandes depósitos destinados al ejército y prevenir el hambre en la población.

Además el uso del pescado en estado fresco o preservado, fue utilizado también como fertilizante, enterrando en hoyos las cabezas de anchoeta, con dos o tres granos de maíz dentro de ellas, no necesitando agua para el riego porque había suficiente humedad; cuando realizaban esta

# ARTESANAL



Desde el Incaio hasta  
nuestros días

de la abundancia y variedad de nuestra riqueza ictiológica; así tenemos a Garcilaso de la Vega, Fray Reginaldo Lizárraga, Cienza, Bernabé Cobo y otros, quienes comentan de la existencia de gran cantidad de anchoveta la cual servía para el consumo de la población por la baratura de la especie, "pues con un real de anchovetas cenaban de diez a doce personas", usándola además para fertilizar la tierra y obsequiarla a la gente pobre, "no conociendo en esa época lo que era carestía".

Por lo expuesto, vemos que ya desde tiempos inmemoriales la anchoveta constituyó una fuente de consumo para nuestros antiguos pobladores, empleando también esta especie como fertilizante.

Los peces que más se consumían, además de la anchoveta, fueron: pejerrey, pez aguja y la caballa.

La época de la República que heredó las normas y un sistema político netamente occidental y capitalista, surgió durante el siglo XIX y la mitad del presente siglo, rigiéndose con los mismos métodos y sistemas de explotación pesquera, por cuanto el valor nutricional de este recurso natural por falta de conocimiento, estuvo considerado como un bien económico no accesible al orden psico-biológico de la población peruana. Gracias a las distintas disposiciones sobre el sistema de explotación del guano de las islas vigentes y posteriormente a la explosión demográfica de nuestro país, a fin de resolver el problema de la alimentación básica de la población, nuestros Gobiernos vieron la necesidad de orientar sus miras hacia el mar con el propósito de explotar nuestros recursos ictiológicos por constituir éste una riqueza en potencia, dejando de lado la creencia de que la pesca artesanal debería estar racionalizada, por considerarse inconveniente su explotación en gran escala debido a que los peces pequeños servían de alimento a las aves marinas, tan es así que la Capitanía del Callao, el 30 de Marzo de 1939, puso un aviso que sólo se permitiría la pesca de aquellos peces que por su tamaño no pudiesen ser consumidos por las aves guaneras.

Hoy, la figura ha cambiado notablemente, pues el actual Gobierno Revolucionario consciente de la urgente necesidad que este recurso representa por el alto valor nutritivo que contiene, ha resuelto en parte el problema de la alimentación básica nacional orientando sus miras hacia el mar, con el propósito de explotar debidamente sus recursos hidrobiológicos, siendo el Ministerio de Pesquería, Organismo rector de todo el Sector el encargado de llevar a cabo la infraestructura pesquera nacional por intermedio de la Empresa Pública de Servicios Pesqueros, EPSEP, Organismo Descentralizado encargado de llevar a cabo la construcción e instalación de los terminales y Frigoríficos Pesqueros Zonales, varios de los cuales se encuentran ya en funcionamiento, así como también la Flota de Consumo Pesquero Nacional, que será una de las más modernas y funcionales del mundo.

operación montaban guardia en las sementeras durante 14 noches esperando que el pescado se molograra, esto lo hacían para evitar que los animales de la región lo desenterraran; después de transcurrido ese tiempo el maíz empezaba a germinar.

En la época de la Colonia, desde el momento de la Conquista y la creación del Virreynato, se produce en nuestro país un colapso de explotación en los principales campos de la agricultura y la actividad marítima con fines pesqueros; la tendencia de la cultura occidental de dar preferencia a los recursos mineros, estableciendo normas y leyes bajo un sistema de la monarquía occidental obligó a la población pesquera nativa a un estatismo sin perspectiva de su existencia, habiendo permanecido sus sistemas de explotación dentro de los moldes de la pesca arcaica, a pesar de que con la llegada de los españoles, hicieron construcciones de embarcaciones con tablas de madera de quilla y cuardernas, chatas de proa a popa con el objeto de utilizar el "chichorro", pero no obstante con éstos nuevos elementos de pesca, surgió el acaparamiento, dando origen al alza de precios, por lo que el Cabildo tenía que calificar y poner precios de venta, castigándose a los infractores con la pena de cien azotes o el decomiso de la mercadería.

Los cronistas de la época nos relatan acerca