

## “DESIGUALDADES CORPOREIZADAS DEL ANTROPOCENO”

### EPISODIO 9:

#### ‘Vidas de calamares: (De)construyendo ecologías oceánicas en Perú’

**00:00:00 Laura Montesi:** Desigualdades Corporeizadas del Antropoceno. Formando capacidades en antropología médica. Una serie de pódcast que analiza los impactos en la salud humana y no humana en esta época geológica de profundas transformaciones.

**00:00:21 Rebecca Irons:** Bienvenidos a este episodio de Desigualdades Corporeizadas del Antropoceno. Hoy exploraremos las experiencias de los pescadores racializados en el Antropoceno Azul. Para ello, estoy aquí con Maximillian Viatori, profesor y director del Departamento de Antropología en la Universidad Memorial de Newfoundland. Maximilian ha realizado investigaciones etnográficas y de archivo sobre desigualdad, neoliberalismo y ecología política en Ecuador, Canadá y Perú desde 2001. Es autor de ‘Un Estado, muchas Naciones: Luchas por los derechos indígenas en Ecuador’, que fue publicado por la Escuela de Investigación Avanzada en 2010, y autor principal de ‘Vidas Costeras: Naturaleza, capital y la lucha por la pesca artesanal en Perú’, publicado por la Universidad de Arizona en 2019. Su libro más reciente, ‘El Océano Desigual: Viviendo con el Cambio Ambiental a lo largo de la Costa Peruana’, fue publicado por la Universidad de Arizona en abril de 2023.

En este contexto, el Antropoceno Azul se refiere a los efectos antropogénicos en comunidades costeras y marítimas multiespecies. Durante mucho tiempo, el océano ha sido excluido de las conversaciones sobre desigualdades sociales, a menudo visto como demasiado vasto e incorruptible. Sin embargo, el desarrollo reciente de las humanidades azules nos invita a repensar el océano y las desigualdades encarnadas que experimentan aquellos que viven y trabajan en y cerca del agua. Soy Rebecca Irons, investigadora principal en el Instituto de Salud Global de UCL. El Antropoceno Azul es un enfoque clave de investigación para mí, y actualmente trabajo con comunidades pesqueras y sus relaciones con los leones marinos en Perú. Estoy muy emocionada de hablar con Max hoy.

Hola Max, bienvenido a esta sesión de pódcast y gracias por estar con nosotros hoy en lo que estoy segura será una charla fascinante. Me pregunto si podrías comenzar describiéndonos quiénes son los pescadores artesanales y cómo es visto este grupo por la sociedad peruana en general.

**00:02:17 Maximillian Viatori:** Hola, ¿cómo estás? Es un placer estar aquí hablando contigo hoy. Muchas gracias por la invitación. Estoy realmente emocionado de tener la oportunidad de hablar sobre lo que ha estado ocurriendo en Perú, en la costa peruana, y también en el amplio océano Pacífico oriental.

En términos de los pescadores artesanales en Perú, hay probablemente muchas formas diferentes de pensar y definir a los pescadores artesanales. Históricamente, han existido pescadores artesanales a lo largo de la costa de Perú. En realidad, no fue hasta aproximadamente los años setenta que el gobierno peruano comenzó a definir a los

pescadores artesanales como un sector de la pesca del país que era distinto de la pesca industrial, que realmente tuvo un auge en los años cincuenta, sesenta y setenta. Así que, de hecho, hay algunas definiciones legales y regulatorias sobre los pescadores artesanales. Pero en su mayoría tiendo a pensar que, y creo que dentro de la sociedad peruana, los pescadores artesanales son conceptualizados como personas que son pescadores a pequeña escala. Utilizan principalmente medios no mecanizados para pescar, y utilizan pequeños botes de madera para capturar pescado que la gente va a comer. Así que, esta es la pesca de consumo que es un aspecto tan significativo de la sociedad peruana y también de su dieta, ¿verdad? Quiero decir, la gente en Perú come, per cápita, mucho más pescado que cualquier otro país en Sudamérica. Por lo tanto, los pescadores artesanales son personas que desempeñan un papel realmente crítico dentro de la producción de alimentos y la soberanía alimentaria, si quieres pensarlo de esa manera, dentro de la sociedad peruana. Son las personas que capturan el pescado que la gente en Perú come. Mientras que la flota industrial, que son principalmente estos grandes barcos de metal, captura anchoveta, la anchoveta peruana para procesarla como harina de pescado, que luego se exporta mayormente a todo el mundo, principalmente para alimento animal, ¿verdad?

Así que los pescadores artesanales son las personas que desempeñan este papel realmente crítico en proporcionar alimentos, distribuyendo el pescado para que la gente coma en Perú. Pero hay una historia interesante, tanto socialmente como desde una perspectiva regulatoria gubernamental también, en que, si bien las personas desempeñan este papel tan crítico dentro de la sociedad y la economía peruana, también hay una larga historia de pescadores artesanales y comunidades pesqueras artesanales siendo marginalizadas. Y, como decías, racializadas y clasificadas como esos tipos de otros económicos y sociales. Entonces, hay una historia realmente larga e interesante de esto, particularmente en Lima, donde he hecho la mayor parte de mi investigación con pescadores artesanales en y alrededor de la ciudad, y en algunas de las comunidades fuera de la ciudad durante la era colonial, en la costa misma. Y esto es realmente interesante cuando pensamos en Perú y pensamos en cómo la raza y la clase se especializan de diferentes maneras en Perú, y pensamos dentro de las geografías de élite de Perú, de Lima y la costa, como es este tipo de centro de poder y blanquitud, y una especie de elitismo lingüístico español, todas esas cosas.

En contraste con las Tierras Altas Andinas, que siempre han sido racializadas como indígenas, y en contraste con la ciudad capital de Lima, cuando nos acercamos un poco más hacia la costa y nos enfocamos en Lima, hay algunos matices realmente interesantes en eso. Y la costa inmediata en sí misma ha sido algo que siempre ha estado marginado con respecto a los centros de poder urbano “de élite nacional”, todas esas cosas, porque Lima como ciudad se construyó realmente sobre el río, y se construyó un poco alejada de la costa. Así que hay una larga e interesante historia de las comunidades pesqueras artesanales que han estado dentro de la ciudad, pero de muchas maneras a los márgenes de ella. Así que las personas con las que trabajé históricamente han sido, y esto se ha conceptualizado de diferentes maneras porque, como sabes, la racialización en Perú es este conjunto de contrastes imaginados y proyectados que están en constante cambio, a diferencia de donde soy, los Estados Unidos, donde la racialización es algo que se basa en esta ideología de pureza biológica que es algo que realmente mejora más a través de estos conjuntos de contrastes sobre geografía, lenguaje, ocupación, comportamiento corporal y estatus de clase. Y todas esas cosas se configuran de

tal manera que, a través de esos tipos de contrastes, en constante cambio, obtienes categorías e identidades de blanquitud, negritud y mestizaje. Sabes, como sea que mejor lo traduzcamos en indigeneidad. Y así, a lo largo de la historia de Perú y de Lima, los pescadores artesanales han sido racializados como indígenas en el siglo XX, como una especie de asociación con ideas de negritud y mestizaje.

**00:07:41 Rebecca:** Eso es realmente interesante. Max, mencionaste aquí que las pesquerías industriales están suministrando anchovetas y mayormente para exportación, pero son los pescadores artesanales los que realmente están llevando esos pescados a las mesas de los peruanos. Y sabemos que Perú tiene una gran cultura gastronómica en este momento. Así que me pregunto, ¿cuál es tu plato de pescado favorito en Perú?

**00:08:01 Maximilian:** Es difícil de decir. Realmente disfruto comer pescado cuando estoy en Perú. Y, por supuesto, creo que muchas personas piensan en el ceviche. Es como una ensalada de pescado crudo, no sé cómo más describirlo, como un plato clásico de Perú, pero lo que siempre espero con ansias, especialmente en invierno, son los pejerreyes fritos, que son como un pez plateado del Pacífico. Son pequeños peces que a menudo se fríen enteros, y la gente los come así, o los ponen en un sándwich. Me encanta tener un sándwich de pejerrey frito – este es uno de mis alimentos favoritos.

**00:08:38 Rebecca:** Sí, a mí también. Me gusta el pan de pejerrey. Sin embargo, para mí, un buen plato de causa de cangrejo quizá sea mi plato de pescado favorito.

Es realmente interesante lo que dijiste, Max, sobre la racialización de los pescadores. Me pregunto si para nuestros oyentes, que quizás no estén tan familiarizados con el contexto peruano, podrías elaborar un poco más sobre cuál es el contexto específico de la racialización en la costa.

**00:09:00 Maximilian:** Sí, absolutamente. Perú tiene una historia muy interesante y compleja, y creo que el contexto más importante para pensar en lo que está sucediendo en Perú en este momento, tiene que ver con los años setenta y ochenta con la Guerra Civil que llevó, en muchos de los casos, a un gran número de personas indígenas empobrecidas de las Tierras Altas a mudarse a Lima y a la ciudad.

Y, al menos para mi trabajo, ese ha sido un contexto muy importante, porque esa migración interna realmente transformó a Lima. Y como han mostrado otros antropólogos, realmente remodeló la forma en que las personas conceptualizan el espacio, la identidad y la raza dentro de la ciudad. Así que, antes de eso, un poco antes de la mitad del siglo XX, había esta especie de idea en las geografías nacionales de élite de que Lima era el centro urbano de esta cultura de origen español, mientras que las Tierras Altas eran en gran parte indígenas, hablantes de quechua, empobrecidas y rurales. Y como resultado de esas migraciones, ya sabes, los antropólogos han demostrado que las élites, esencialmente tuvieron que reestructurar esos tipos de relaciones espaciales.

Dentro de Lima hay mucha más discusión y preocupación sobre cosas como la informalidad y la formalidad en relación con la economía callejera, en la que una gran parte de muchos de los casos peruanos empobrecidos están los empleados, pero también en términos de cosas

como asentamientos y regulación. Y así, dentro de ese contexto, los pescadores han sido cada vez más racializados “informales”. Este enfoque en ellos los ha asociado con todas las cualidades negativas que se empaquetan en esa categoría de élite de informalidad. Así que, a menudo son conceptualizados como burocrática y económicamente informales, como trabajadores dentro de esta industria que no está realmente regulada y, como extensión de eso, a menudo son los “administradores ambientales irresponsables en Lima”. Y esto es, por supuesto, un problema estructural que las personas de allí pueden controlar. Ya sabes, están trabajando en la pesca y tienen que lidiar con estos entornos fuertemente degradados en áreas costeras urbanas. Pero el hecho de que estén allí y estén trabajando en esos entornos, que todos saben que están ambientalmente degradados, a menudo se utiliza como esta forma sutil de racializar a las personas y clasificarlas sin un lenguaje abiertamente clasista y racista.

**00:11:46 Rebecca:** Gracias. Es muy importante saber esto en términos de cómo se trata a los pescadores por el público en general en Perú y específicamente en Lima. Así que, como comenzaste a mencionar, vivir y trabajar en regiones costeras puede aumentar la vulnerabilidad no solo al juicio social, sino también al cambio climático. Entonces, ¿cuáles son algunos de los riesgos e impactos ambientales que experimentan los pescadores artesanales? Y me pregunto si podrías hablar un poco más sobre esta visión de ellos como posibles administradores ambientales irresponsables, como mencionaste.

**00:12:19 Maximilian:** Sí, absolutamente. Y hay varios aspectos diferentes de esto que he explorado en mi último libro. Creo que cuando pensamos en la vulnerabilidad aumentada y el cambio climático junto con el riesgo ambiental, hay muchas cosas diferentes con las que los pescadores artesanales, así como las comunidades pesqueras en general están lidiando. Cuando pensamos en esto a gran escala, una de las cosas que creo que es más relevante en términos de pensar en la costa peruana es El Niño y la Oscilación Sur de El Niño. Tenemos estos cambios regulares en las condiciones oceánicas y atmosféricas en el Océano Pacífico, y Perú ha sido un lugar realmente crítico para estudiar y entender esas fluctuaciones que ocurren.

Me parece que a menudo, los fenómenos de El Niño, que son el componente de calentamiento, de esa oscilación más amplia, tienden a ocurrir una o dos veces por década. Y estos realmente presentan algunos desafíos significativos para la industria pesquera en general, pero también para los pescadores artesanales, porque cuando tienes estos períodos de calentamiento, tiende a haber mayores cantidades de ciertos tipos de peces, y entonces tienen acceso a tipos de peces que normalmente no se tiene, porque el agua tiende a ser fría frente a la costa central de Perú. Así que lo que termina sucediendo muchas veces es que, económicamente, esto es realmente muy difícil para las comunidades pesqueras, porque esencialmente hay demasiado pescado. Y así, a menudo, cuando he estado allí durante los ciclos de calentamiento de El Niño, se presentan estas situaciones en las que los pescadores literalmente no pueden vender el pescado que están pescando. Tienen que regalarlo casi por nada. Y luego, comúnmente, una vez que las condiciones cambian, a veces hay muy poca pesca durante un período relativamente largo de tiempo, unos meses después de eso.

Y, por supuesto, el problema que las comunidades pesqueras están enfrentando ahora es que hay una creciente evidencia científica de que, como resultado del cambio climático, esos

eventos de El Niño se están volviendo más intensos, ¿verdad? Entonces tenemos problemas de inundaciones. Durante el fenómeno de El Niño costero en 2017, particularmente en el norte, hubo comunidades pesqueras artesanales afectadas, proyectos de cultivo de moluscos que fueron completamente destruidos y económicamente afectados, además su infraestructura fue dañada. La gente realmente tuvo que empezar de nuevo en términos de los riesgos ambientales. Quiero decir que muchos de los problemas locales que la gente está enfrentando en Lima, tienen que ver con el creciente problema de la contaminación por plásticos. Es algo que las comunidades costeras, y creo que en muchos lugares pero particularmente en áreas urbanas con múltiples ríos, realmente están lidiando. Y, Lima constantemente se confronta con el hecho de tener algunas de las playas más contaminadas. Lima ha tenido este triste estatus de tener, año tras año, algunas de las playas más contaminadas de Sudamérica. Así que hay mucha contaminación, y es por los plásticos que afectan esos ecosistemas y redes alimentarias. Pero además de eso, ya sabes, a medida que crece la población de Lima, también hay problemas con las bacterias coliformes y otros contaminantes en el agua, muchos de los cuales son agravados por océanos cada vez más cálidos.

**00:15:52 Rebecca:** Sabemos que los ciclos de El Niño pueden afectar los diferentes tipos de especies que los pescadores pueden capturar. Así que, en esa nota, en tu libro 'Océanos Desiguales', exploras el auge de las pesquerías de calamar en Perú. Es realmente fascinante leer cómo los pescadores y las pesquerías pueden ser adaptativos ante el cambio ambiental. ¿Podrías contarnos un poco más sobre eso?

**00:16:13 Maximilian:** Sí, estaría encantado de hacerlo. He llegado a ser un poco aficionado al calamar a lo largo del trabajo en este libro. Y creo que una de las cosas que, como antropólogo sociocultural, ha sido tan divertida para mí al hacer este trabajo es tener la oportunidad de, al menos intentar aprender un poco sobre cosas como la biología marina, la oceanografía y el clima, esas cosas. El calamar gigante es muy interesante.

Es una criatura que esencialmente no se comía en Perú ni realmente en el mundo antes de alrededor de 1990. Y, como resultado de grandes cambios en las ecologías del Océano Pacífico, y particularmente la sobrepesca de poblaciones de calamares frente a las costas de Japón y China, hubo un cambio hacia la búsqueda de nuevas fuentes de mariscos, de proteína oceánica. Y, comenzando en la década de 1990, el gobierno peruano comenzó a investigar las posibilidades de una pesquería industrial para el calamar gigante volador, también conocido como calamar de Humboldt. Tienen muchos nombres diferentes. Quiero decir, siempre hay problemas con los peces y los mariscos, y el asunto es que se venden y, se exportan bajo todo tipo de nombres diferentes. Se les llama calamar gigante volador porque tienen estas dos grandes aletas a los lados de su manto. Así que, mientras están deslizándose por el agua, parece que están volando, porque esas dos aletas se mueven hacia arriba y hacia abajo de la manera en que lo harían las alas de un pájaro.

Perú hoy en día nos dice que el calamar gigante volador se ha convertido en una gran industria. Y tenemos algo que ha sido reservado legalmente en Perú para los pescadores artesanales. Así que esto es algo que los pescadores artesanales argumentaron con éxito. La industria realmente no estaba interesada en el calamar gigante. Durante la década de 1990, el gobierno

peruano intentó alentar a barcos extranjeros a participar en la pesquería. Y, como todos saben, los tipos de especies mejoran las aguas, tienden a fluctuar. Suelen subir y bajar con el ciclo de El Niño. Así que hubo un ciclo a la baja en la década de 1990 en un momento en el que esto se estaba desarrollando, y muchos de los barcos extranjeros que estaban involucrados se retiraron porque simplemente no era rentable económicamente. Así que fue algo en que los pescadores artesanales comenzaron a involucrarse cada vez más porque, en muchos casos, los barcos que tenían, especialmente los barcos artesanales más grandes, podían adaptarse para pescar especies como el bonito, que son un tipo de atún del océano abierto, y podían ser readaptados bastante fácil para pescar calamares. Sabes, pescan calamares por la noche usando luces y ligas, y pudieron usar más o menos el mismo equipo para comenzar a capturar estos calamares. Entonces, en la década del 2000, los pescadores comenzaron a argumentar por protecciones especiales y básicamente dijeron que si la industria obtenía la anchoveta peruana entonces deberían obtener calamares. Y esto se ha convertido en un aspecto cada vez más significativo de las pesquerías artesanales en Perú, tanto para el consumo doméstico, porque el calamar volador sigue siendo relativamente económico, como para la exportación. A menudo el calamar gigante se procesa y se exporta congelado, y luego se consume en otros lugares como imitación de cangrejo o calamares, ya sabes, cosas así. Así que esto se ha convertido en un motor económico realmente importante para los pescadores artesanales, particularmente en el norte, pero realmente en todo el país.

**00:19:39 Rebecca:** ¿Es el calamar gigante volador, chicharrón de pota?

**00:19:45 Maximillian:** Sí, así es, es pota. Entonces, muchas veces hay un calamar más pequeño que históricamente ha sido capturado y consumido en Perú, y el calamar que generalmente comes en América del Norte o, en Italia, Europa Occidental ese es un calamar más pequeño. El calamar gigante volador no se comía porque tiene un mayor contenido de amoníaco. Así que, esencialmente, se tuvieron que desarrollar nuevas formas de procesar el calamar durante las décadas de 1980 y 1990 para hacerlo comestible y eliminar el sabor a pescado que viene con ellos. Además, son más grandes, por lo que la carne tiende a ser más dura.

Están en todas partes. Es algo que puedes convertir en cualquier cosa. Es como el hot dog de los mariscos. Quiero decir, has visto los filetes, ¿verdad? vienen de ellos, donde es solo esta especie de proteína marina blanca y no descriptiva. Supongo que es como el camarón, pero más grande.

**00:20:43 Rebecca:** Sí. Me recuerdan a la respuesta de Perú hacia los palitos de pescado. Esos productos cremosos. Pero estoy en Lima ahora mismo, así que puedo atestiguar que en cada lugar al que voy a comer mariscos ofrecen chicharrón de pota, está en todos los menús y todos lo comen. Así que el calamar gigante definitivamente es un producto popular en Perú en este momento.

**00:21:05 Maximillian:** Sí, cuando empecé a trabajar allí hace 12 años, comenzó a convertirse, en algo que empezabas a ver más y más en el ceviche también.

**00:21:14 Rebecca:** Parece que los pescadores artesanales tienen una relación muy interesante con el calamar gigante. Y la forma en que han tomado el control de esta parte de la industria es realmente fascinante, y habla mucho sobre su capacidad de adaptación. ¿Qué opinas de eso, Max?

**00:21:29 Maximilian:** Sí, creo que si miras la historia de la pesca artesanal en el siglo XX, la segunda mitad del siglo XX y la primera parte del siglo XXI, ves esta historia continua de los pescadores artesanales que tienen que adaptarse constantemente a los cambios en la industria pesquera y a los cambios en las condiciones oceánicas. Y, me parece que esto es una combinación de muchos de esos cambios anteriores. Así que durante las décadas de 1960 y 1970, los pescadores artesanales fueron en gran medida excluidos del sector más rentable de la pesca. Y es el caso de la anchoveta peruana, la industria de la harina de pescado, algo que en la industria ha continuado con su protección y consolidación, y cada vez es más monopolizando.

Después tienes todos estos cambios climáticos, así como cambios en la demanda en términos de consumo, y también cambios ambientales localizados como resultado de la degradación por la contaminación urbana. Y a lo largo de eso, la pesca artesanal ha tenido que encontrar constantemente nuevas formas de ganarse la vida, encontrar nuevas maneras de adaptarse a las ecologías que cambian constantemente. Y me parece que dentro de las discusiones más amplias sobre las pesquerías en Perú, ese conocimiento, y el profundo conocimiento que las personas tienen, que les permiten hacer esas adaptaciones son constantemente pasados por alto. Y creo que eso se debe a las formas en que las personas son racializadas y se les clasifica como que no tienen conocimientos importantes y significativos sobre los entornos oceánicos y las ecologías con las que están involucradas además de comprometidas a razón de que viven ahí todos los días.

**00:23:19 Rebecca:** Parece que los pescadores artesanales son una parte clave no solo de la industria pesquera peruana, sino también en la respuesta de Perú al cambio climático y la intensificación de El Niño. Así que gracias, Max, por esta fascinante conversación. Estoy muy agradecido por hablar contigo hoy. ¿Hay algo más que te gustaría agregar antes de despedirte de nuestra audiencia?

**00:23:41 Maximilian:** Te agradezco, ha sido un placer hablar contigo hoy, y solo quisiera agregar que es realmente fundamental que se apoyen y fomenten las pesquerías artesanales en Perú, porque en un lugar caracterizado por fluctuaciones climáticas y ambientales regulares, además de una pesquería industrial que intenta cumplir con cuotas industriales año tras año, lo que es problemático. Creo que vale la pena señalar que en términos de adaptación climática, las pesquerías artesanales que no solo tienen ese enfoque de monocultivo en la pesca son realmente importantes para la adaptación. Y espero que las pesquerías artesanales sean apoyadas en Perú, porque creo que están mejor preparadas para enfrentar las adaptaciones climáticas y los cambios en las ecologías oceánicas que están ocurriendo y que continuarán ocurriendo como resultado del cambio climático.

**00:24:38 Rebecca:** Gracias. Por mi parte, nos gustaría agradecerte por escuchar e invitarte a continuar reflexionando con nosotros en los próximos episodios. Estas otras disciplinas y

temas nos brindarán nuevas perspectivas sobre los diferentes desafíos que plantea el Antropoceno, y las desigualdades en la salud de las poblaciones humanas y no humanas.

**00:24:58 Maximilian:** Este episodio fue grabado virtualmente entre el Reino Unido y Perú. Rebecca Irons llevó a cabo la entrevista y escribió el guion. Laura Montesi prestó su voz para los jingles y Juan Mayorga se encargó del audio y la postproducción. Este podcast es una colaboración internacional entre el University College London en el Reino Unido, la Universidade Federal do Rio Grande do Sul en Porto Alegre, Brasil, y el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología en México.