



ISSN 3028-8886


INPC

Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador

<https://revistas.patrimoniocultural.gob.ec/ojs/index.php/INPC>

Saberes relativos al marisqueo de percebes en Salango: diagnóstico de una práctica patrimonial en riesgo

Knowledge related to barnacle shellfishing in Salango: diagnosis of a heritage practice at risk

Pilar Egüez Guevara 
Comidas que Curan, E.E.U.U.
pilareguez@comidasquecuran.org

Esteban Cedeño Rodríguez
Vive Manabí, Ecuador
estebancdno@gmail.com

INPC, Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador,
03-08/2024, vol. 1, nro.2, e8

<https://doi.org/10.5281/zenodo.12600553>

Periodicidad: semestral - continua



Resumen

La uña de cabra o percebe es un crustáceo que vive adherido a las rocas donde golpean las olas del mar. Históricamente ha sido un recurso abundante en las islas de Salango y de la Plata, al sur de la provincia de Manabí. Estos territorios forman parte de áreas protegidas del Parque Nacional Machalilla (PNM), que en épocas prehispánicas integraban el señorío de Salangome, hogar de pueblos de vocación pesquera desde 3600 años a. C. Este trabajo es un registro de la memoria de los pescadores de Salango, portadores/as de los conocimientos relativos a la recolección o marisqueo de percebes, una actividad que forma parte de su repertorio cultural pesquero y que expresa el vínculo con su territorio marítimo ancestral. Hoy en día el marisqueo se considera una actividad extractiva prohibida dentro de las áreas de reserva del PNM, lo que convierte a sus portadores en sujetos de control y sanciones. Es una tarea riesgosa y su aporte a la economía de subsistencia de las familias del sector precede a su fama en los años 80, cuando los percebes se volvieron un recurso cotizado en mercados fuera de Salango por influencia de turistas españoles. Presentamos un diagnóstico de la manifestación mediante un estudio etnográfico realizado entre octubre 2022 y marzo 2023 para evaluar la situación de la práctica y los factores que ponen en riesgo su continuidad. Caracterizamos sus transformaciones, su consumo en el contexto familiar, comercial y turístico, y las percepciones sobre su estado de conservación con base en los testimonios de los portadores. Este trabajo constituye un recurso de referencia para desarrollar políticas de salvaguardia de la manifestación que vayan de la mano con las de conservación de las especies marinas en la zona de Salango.

Palabras clave: percebe, Salango, Ecuador, marisqueo, patrimonio

Abstract

The barnacle is a crustacean that lives attached to the rocks where the sea waves hit. Historically barnacles have been an abundant resource in the Salango Island and Isla de la Plata, south of the province of Manabí. These territories are part of the protected areas of the Machalilla National Park (MNP), which in pre-Hispanic times were part of the Salangome Lordship, home to fishing villages since 3600 BC. This work is a record of the memory of the Salango fishermen, knowledge-bearers about the harvest of barnacles, an activity that forms part of their fishing cultural repertoire and expresses the link with their ancestral maritime territory. Today, barnacle harvesting is considered a prohibited extractive activity within the reserve areas of the MNP, which makes its bearers subject to control and sanctions. Barnacle shellfishing is a risky activity, and its contribution to the subsistence economy of families in Salango precedes its fame in the 1980's, when it became a sought-after resource in markets outside of Salango due to the influence of Spanish tourists. We present a diagnosis based on ethnographic research

carried out between October 2022 and March 2023 to evaluate the situation of the practice and the factors that put its continuity at risk. We describe the transformations of barnacle shellfishing, its consumption in the family, commercial and tourist contexts, and the perceptions about its conservation status based on the testimonies of the knowledge-bearers. This work constitutes a reference resource for the development of policies to safeguard the manifestation that go hand in hand with policies for the conservation of marine species in the Salango area.

Key words: barnacle, crustacean, Salango, Ecuador, harvest

Introducción

Alfredo Pincay (63 años) junto a su esposa Victoria Pincay (53) fundaron el restaurante Delfín Mágico, en Salango, Manabí, el primero en Ecuador en vender un crustáceo conocido ancestralmente por sus habitantes como “uña de cabra”. Según Alfredo, en tiempos de sus abuelos, los pescadores los cosechaban y repartían gratis a los vecinos y los cocinaban levemente a la brasa o los conservaban con limón y sal. En sus palabras, la uña de cabra era una “comida de pueblo”. Cuando decidió ofrecerlo como plato a la carta en su restaurante en 1985 no fue bien recibido por visitantes de otras regiones de Ecuador. Todo cambió cuando visitantes españoles, de Galicia, se sorprendieron al ver en su local el plato conocido como “percebe”, un manjar costoso en Europa. Desde entonces, los salangueros adoptaron el nombre, transformaron su percepción y el valor de este marisco dentro y fuera de la localidad.

2 |

En España ocurrió algo similar. Fernando Rey, especialista en pesquerías de la *World Wildlife Fund* (WWF) y originario de Galicia, compartió que, según testimonio de sus abuelos, en los años 50 los percebes no se consumían sino que eran alimento para gallinas. No fue sino hasta los años 80 que comenzaron a apreciarse como una comida *gourmet*, llegando a venderse a precios muy altos. Hoy en día, un plato de percebes de 500 gr llega a costar 100 euros, según la temporada y el tamaño. Estos testimonios sugieren que estos crustáceos se servían en la costa del Pacífico ecuatoriano, mucho tiempo antes de que se juzgaran aptos para el consumo humano en España, donde hoy son considerados un manjar.

Durante nuestra visita de campo a Salango, un líder comunitario expresó su preocupación por la posible extinción de los percebes debido a la sobreexplotación, similar a lo ocurrido con la concha *Spondylus*. Este líder, basándose en su experiencia como buzo, advirtió que promover su consumo, como parte de nuestro proyecto para revalorizar las tradiciones relativas a ellos, podría agravar la situación. A medida que nos adentramos en las entrevistas con los actores involucrados, aprendimos que nuestro objeto de estudio, el marisqueo de percebes, era una práctica ancestral y al mismo

tiempo ilegal debido a las normativas actuales del Parque Nacional Machalilla (PNM) que prohíben conducir actividades extractivas en las zonas de reserva. Estas últimas incluyen las islas de Salango y de la Plata, dos de los lugares donde históricamente se han alojado bancos de percebes en la zona de Salango.

Objetivos

Nos aproximamos a la situación del marisqueo de percebes como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial (PCI) de Salango, en tanto es un elemento de la identidad colectiva de sus habitantes ligado a su territorio, además de ser un recurso de subsistencia como fuente de alimento para las familias de pescadores.

Llevamos adelante un diagnóstico de la manifestación mediante un estudio etnográfico, según los lineamientos de la *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* del INPC (2013). Caracterizamos este marisqueo y saberes gastronómicos relacionados, en tanto prácticas patrimoniales, atendiendo las cualidades sociodemográficas de sus portadores, las de las manifestaciones tal y como se ejercen hoy en día, así como las transformaciones que han experimentado a lo largo de unas cinco décadas con base en testimonios de las y los detentores. También describimos los lugares y tiempos en los que se realiza la actividad y los significados que se asocian a ella en la cultura local.

Por último, discutimos los factores que ponen en riesgo la continuidad de estas prácticas hacia el futuro. La evidencia etnográfica que recogimos sugiere que las reservas de percebes en Salango han disminuido gradualmente a partir de la década de 1980. En este sentido, el estado de conservación de la especie es uno de los principales factores que ponen en riesgo la práctica patrimonial del marisqueo y gastronomía de percebes en Salango. El estado crítico de conservación, sumado a la falta de consenso entre los portadores respecto al comportamiento de la especie, dan cuenta de la necesidad imperiosa de realizar estudios para evaluar el estado de la población o reservas del recurso en la zona. En la conclusión, analizamos estos resultados en el marco conceptual de los debates actuales sobre gentrificación alimentaria, patrimonio biocultural y conservación de recursos pesqueros.

Metodología

Utilizamos el método etnográfico aplicando las siguientes técnicas: visitas de campo, entrevistas estructuradas y semiestructuradas, un grupo focal con miembros de la comunidad, observación participante y apuntes de campo en una primera fase exploratoria (marzo-mayo, 2022) y en una visita a Salango (noviembre-diciembre, 2022), complementadas con entrevistas virtuales durante la fase de sistematización y escritura. Para el análisis de los resultados y el marco conceptual, realizamos una revisión bibliográfica de los estudios existentes.

Según las convenciones de la disciplina, realizamos la socialización y el proceso de consentimiento libre, previo e informado con actores que participaron en el estudio, que incluyen líderes de grupos y asociaciones de la comunidad: Comuna de Salango, Museo Salango, GAD parroquial, Asociación de Buzos de Salango (Asosalan), cocineras/os y emprendedores culinarios, representantes del PNM en Puerto López, pescadores y recolectores, y especialistas en antropología, arqueología y biología marina con emprendimientos de turismo en las zonas de Salango y Puerto López¹.

Realizamos 26 entrevistas, registradas en audio y video, a personas entre los 40 y 79 años de edad, 15 hombres y 9 mujeres, originarios/as y/o residentes de Salango y especialistas que han trabajado allí. Los varones están mayoritariamente representados debido a su predominancia en la captura de percebes (realizada solo por hombres) en comparación con la gastronomía (realizada en su mayoría por mujeres). La representatividad de personas de la tercera edad es baja debido a que no se dedican a esta actividad por considerarse muy riesgosa.

Realizamos observación participante durante dos salidas al mar y dos visitas al mercado de pescado en Puerto López. En la primera salida acompañamos a una familia de 18 miembros en un bote hacia las rocas cercanas a la costa de Salango para observar el marisqueo. La segunda fue hacia una zona fuera del área protegida del PNM (localidad de Ayampe) acompañando a dos personas en una lancha para observar la captura de percebes.

1. En este trabajo usamos seudónimos para referirnos a la mayoría de las personas entrevistadas con el objeto de proteger su identidad, de acuerdo con las convenciones que rigen la práctica antropológica. También porque los residentes de Salango capturan percebes de manera clandestina, fuera del marco legal que regula las áreas protegidas del PNM.

Marco analítico o paraguas conceptual

El marisqueo de percebes y el conjunto de saberes relacionados son manifestaciones que forman parte del patrimonio intangible. El PCI es el conjunto de prácticas, saberes y representaciones vivas y continuamente recreadas que posibilitan a una comunidad expresar su cosmovisión y sistema de valores. Esta sabiduría, y los beneficios que provee, son expresiones de su riqueza heredada de una generación a otra. La salvaguardia o preservación del PCI es vital en tanto satisface necesidades fundamentales para el bienestar humano como son el sentido de identidad cultural, continuidad, pertenencia a un grupo social y a un territorio.

El Ecuador ratificó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco en 2008 a fin de garantizar la salvaguardia y transmisión del PCI a través de medidas que propicien la participación de múltiples agentes involucrados y que respeten los contextos en que se expresa y difunde (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, INPC, 2013). Esta investigación se inserta en el marco de las acciones y gestión del INPC en aras de la salvaguardia del PCI. En particular, en este trabajo aplicamos el registro y el diagnóstico, dos instrumentos que se detallan en la *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC* (2013). Estas herramientas son pasos previos e indispensables para definir acciones específicas enmarcadas en planes de salvaguardia que garanticen la continuidad de las manifestaciones y que puedan seguir beneficiando a sus detentores y las generaciones futuras. Como parte de este proceso, uno de los objetivos de este trabajo es identificar los factores que ponen en riesgo la continuidad de este PCI.

Tanto el marisqueo o recolección como la gastronomía de percebes, ese conjunto de procedimientos que transforman este recurso biológico en alimento culturalmente valioso, se insertan dentro del ámbito del PCI denominado “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”. En este sentido, el problema de investigación se ubica en la intersección entre cultura y naturaleza, dos aspectos interdependientes en los que yace, simultáneamente, la continuidad de las manifestaciones del PCI. Es decir, la vigencia de la manifestación no solo depende de la continuidad de los aspectos inmateriales del patrimonio, la sabiduría y prácticas culturales como la pesca y la cocina, sino también de la continuidad y disponibilidad real de la diversidad de recursos biológicos sobre

la que se fundan. En la conclusión, profundizamos sobre la perspectiva del patrimonio biocultural como un marco analítico útil para analizar posibles escenarios alternativos a la prohibición, para el caso del marisqueo de percebes y otras especies en riesgo en Salango (Matta, 2024).

Por último, la transformación simbólica o resignificación de los percebes en Salango, de una “comida de pueblo” a un plato *gourmet* influenciado por y dirigido al sector turístico, a partir del testimonio del dueño del Delfín Mágico, invoca los debates recientes sobre “gentrificación, turistificación y gourmetización”. Estos procesos involucran cambios en la revalorización y desvalorización de comidas y paisajes alimentarios que afectan de forma desigual a los actores involucrados (Di Virgilio et. al, 2024). El término gentrificación fue originalmente usado para describir procesos de inserción de clases medias y altas en barrios populares y el subsecuente desplazamiento de los últimos debido al incremento de precios de la renta y otros servicios en dichos sectores. En el caso de la comida, este proceso de desplazamiento va de la mano con la oferta de servicios, en especial alimentarios, con un valor agregado derivado de su estilización y valorización económica según criterios específicos que sirven como marcadores de estatus o distinción, y que reafirman simbólicamente la autoridad de grupos más acomodados en las ciudades (Di Virgilio et. al, 2024).

En el caso del percebe u otros mariscos en la Costa o alimentos nativos como la quinua en la Sierra del Ecuador, el proceso de gourmetización que han experimentado en las últimas décadas adquiere una complejidad adicional por su carácter patrimonial, es decir, su valor inmaterial que afirma pertenencias y posibilita continuidades a nivel identitario y comunitario. ¿Qué impacto tiene el proceso de gourmetización del percebe para el objetivo de salvaguardia del PCI en cuanto a los saberes relativos al marisqueo en Salango? En la conclusión respondemos a esta pregunta con base en el análisis de los factores que ponen en riesgo la continuidad de esta manifestación en la zona.

Problemática y aportes

Existen algunos análisis enfocados en el potencial turístico y comercial de los percebes en Salango (Bazurto, 2021; Ladines, 2018; López Jiménez, 2018; Macías Cajape 2020). Sin embargo, no existen estudios etnográficos sobre la práctica del marisqueo como expresión de un sistema de saberes

que se inserta en la vida de las familias y que forma parte del PCI. Este trabajo aporta a la comprensión de la problemática de la gentrificación o gourmetización de alimentos tradicionales y su impacto desde el punto de vista simbólico, cultural, biológico y económico en comunidades rurales de la Costa, como Salango. En tanto diagnóstico de una manifestación del PCI, este trabajo constituye un aporte desde la perspectiva del patrimonio biocultural para futuras investigaciones y desarrollo de políticas de salvaguardia que vayan de la mano con estrategias de conservación de las especies marinas en la zona.

Figura 1

Vista de Salango desde el mirador



Nota. Salango, 2022.

La parroquia rural de Salango se encuentra al sur de la provincia de Manabí, en la Ruta del Spondylus o Vía Costanera, a cinco kilómetros de la cabecera cantonal Puerto López. Su territorio integra la isla homónima, ubicada a dos kilómetros de su costa. Es un poblado de 4534 habitantes, en su mayoría autoidentificados como mestizos (72,12%) y una minoría, como montubios/as (13%), indígenas (8,69%), blanco/as (2,76%) y afroecuatorianos/as (1,9%)².

La pesca es el motor de la economía del cantón y de la parroquia. La población económicamente activa en Salango (ocupados/as en trabajos remunerados) es de 1460 personas, de las cuales 236 (16,16%) se dedica directa

2. Similar a la situación general del cantón Puerto López, casi la totalidad de los hogares de Salango están en condición de pobreza (95,4%) y extrema pobreza (36,8%) por sufrir de una o varias necesidades y carecer de servicios básicos como acceso a vivienda adecuada, condiciones sanitarias, educación básica y oportunidades de empleo. (GAD de Puerto López, 2014).

Figura 2*Descarga de pesca en la playa*

Nota. Salango, 2013.

o indirectamente a la pesca. La agricultura y el turismo son también importantes fuentes de ingresos para sus pobladores. La obtención de mariscos representa el 2,46% de la producción pesquera local. Salango es el hogar de una de las comunidades más grandes de pescadores-buzos artesanales (alrededor de 40) que capturan pulpo, langosta y otros mariscos como los percebes que crecen en las rocas cerca de la superficie (Macías, 2014).

Casi la totalidad de pescadores y buzos son hombres que realizan la actividad tanto para consumo familiar como para conseguir ingresos, mientras que pobladores de todos los géneros y edades se dedican al marisqueo en las rocas de islas y playas como tarea de subsistencia. La totalidad de personas que capturan percebes en Salango son varones, aunque este no siempre ha sido el caso en otras épocas y latitudes³.

Desde hace más de un siglo, la población de Salango ha enfrentado conflictos con distintas entidades en función del control de su territorio y recursos. Desde 1900, la empresa *Salango Export Company* controlaba gran parte del área para extraer tagua y cabuya. La reforma agraria de 1964 condujo a la recuperación del sector por parte de la organización comunal que, en 1979, fue elevada al rango legal de Comuna Salango. Por otro lado, desde su implementación en el mismo 79, el espacio marítimo de Salango pasó a ser parte de la zona protegida

del PNM. La normativa del Parque prohíbe todo tipo de actividades extractivas de pesca dentro de sus límites, que incluyen las islas Salango y de la Plata, dos importantes sitios de reserva de percebes. Esto ha generado conflictos entre los pescadores artesanales, sus familias y las autoridades reguladoras del PNM. Además, la empresa de harina de pescado y alimentos balanceados Pesquera Polar S.A. fue construida en 1974 sobre un importante sitio explorado por arqueólogos, también en 1979, en la playa de Salango. La empresa utiliza pesca de arrastre y sustancias químicas para procesar el pescado, que expulsan al mar con los desechos derivados, causando estragos y perjudicando a los pobladores y al turismo con olores nauseabundos, afectación del paisaje y contaminación de su playa. La comunidad planteó en el 2009 una demanda ambiental en contra de la fábrica ante el Ministerio del Ambiente, pero no tuvo éxito. En adición, por varias décadas la comunidad se ha movilizado en defensa de la privatización ilegal de playas, caminos y tierras colectivas por parte de un ciudadano suizo (Roux, 2013). Estos conflictos han causado importantes divisiones y pugnas internas que son parte del contexto en el que pescadores, buzos y sus familias habitan su territorio a diario.

Marisqueo en Salango: historia y memoria

La actividad pesquera en Salango se remonta desde cuando se registran las primeras ocupaciones humanas (3500-1800 a. C.). Desde entonces, la pesca, el buceo, el marisqueo y la navegación (en balsas de

3. Según un reporte de diario *El País* (2017), en Galicia las mujeres percebeiras constituyen el 85% del total de recolectores. De igual manera, la participación de personas de la tercera edad en la recolección es común en España y otros países europeos.

gran tamaño características de la cultura manteña), han sido elementos centrales en la vida cultural, económica y ritual de sus pobladores, herederos directos de los pueblos originarios y sus saberes. Salango fue un importante centro ceremonial y de extracción, procesamiento y comercio marítimo interregional de concha *Spondylus*, un producto altamente valorado en los ámbitos religiosos, políticos y económicos de los pueblos prehispánicos a lo largo de América⁴ (Marcos, 2005).

En referencia al consumo de percebes como alimento en épocas precolombinas, según el arqueólogo Gerardo Castro, se puede asumir por inferencia directa dentro del contexto, al igual que para la *Spondylus*, que los percebes se habrían consumido como parte de una dieta que incluía los productos del mar⁵ (comunicación personal, 11 junio 2022). Castro señala además que no podemos descartar que, en épocas prehispánicas, mujeres y niñas/os también hayan participado en la recolección de percebes en la zona.

Asimismo, Lunniss menciona que, durante sus excavaciones de la ocupación del Arcaico tardío (5000-3800 a. C.) en Salango, realizadas en los años 70, podría haber restos de las partes duras de estos crustáceos, mas no fueron identificados como tal dentro del análisis realizado (Lunniss et. al, 2021). No obstante, estudios arqueológicos en el suroeste de Europa sugieren que la recolección de percebes data desde hace unos 6000 años (Álvarez-Fernández et al., 2010)⁶.

4. Salango es el nombre dado a uno de los cuatro pueblos que, junto a los actuales Machalilla, Puerto López y Agua Blanca, formaban parte del señorío de Salangome, un complejo de ciudades desde cuya capital, Salangome, se ejercía el control administrativo, político y religioso de la zona.

5. Con respecto a la idea del *Spondylus* como “alimento de los dioses”, arqueólogos entrevistados coinciden en que lo descrito en las crónicas se refiere a la concha y, en particular, a la concha pulverizada que era utilizada como ofrenda a los dioses en el mundo andino, más no la carne, como es la creencia actual (Gerardo Castro, comunicación personal, 11 junio 2022; Richard Lunniss, comunicación personal, 1 diciembre 2022).

6. Castro considera que es difícil determinar los cambios que experimentó el consumo de percebes tras la llegada de los españoles, ya que la fractura en el modo de vida pudo haber traído cambios en la dieta. Observa que los recolectores seguramente formaron parte de la tecnología naval, tal como lo fueron los buzos a pulmón. Las crónicas hablan sobre la precariedad con la que conducían estas actividades, siendo víctimas de accidentes y de afectaciones por la sobreexplotación de los bancos de pescado, resultando en una disminución del número de buzos (comunicación personal, 11 junio 2022; Marcos, 2005, pp. 164-165). Por otro lado, la captura de percebes es una actividad arriesgada, motivo por el cual, especula Castro, tras la introducción de animales como cerdos y gallinas con la Conquista, se puede inferir que su consumo habría disminuido en relación con otros alimentos que conllevan menos peligro.

La evidencia que recogimos durante el trabajo de campo sugiere que el consumo de este marisco era común, más no frecuente, entre los habitantes de Salango alrededor de los años 50. Así lo expresa Alfredo Pincay, creador del restaurante Delfín Mágico, a través del cual décadas más tarde se popularizara el marisco fuera de la zona. “Lo hemos cogido desde épocas de antaño aquí ... la gente iba a coger atrás de la isla y traía una canoa llena y regalaban al pueblo. En esa época nos hartábamos de percebes. Los conocíamos como uña de cabra” (comunicación personal, 22 noviembre 2022). Compara los percebes “de antaño”, de un tamaño aproximado de 20 cm, con los de hoy que compra a los pescadores con un mínimo de 5 cm y máximo de 18-20 cm de largo, pero éstos últimos hoy son escasos.

Experiencias comunitarias actuales

Históricamente, la pesca y en particular la recolección artesanal han sido una fuente de sustento económico, seguridad y soberanía alimentaria para los pobladores de Salango. Hoy en día, esta práctica sigue vigente gracias a mujeres como Erika Peña, madre de familia y líder comunitaria. Ella recuerda que durante su infancia, cuando aprendió el marisqueo de sus mayores,

le encantaba a mi abuelita recoger mariscos, siempre se lo hacía en la parte norte de Salango; tal vez yo tendría unos diez años cuando nos íbamos con mi mamá a recoger mariscos y ahí íbamos con tachitos, con cuchillos nos íbamos a recoger conchitas (comunicación personal, 10 noviembre 2022).

Gracias a Erika, observamos y participamos de la recolección de mariscos en las rocas de la isla de Salango junto a 18 miembros de su familia ampliada. Esta es una actividad que realizan los salangueños periódicamente en un ánimo de esparcimiento y fraternidad. No obstante, constituye una importante fuente de sustento alimenticio, en particular durante épocas de veda o prohibición de captura de otros peces y mariscos en la zona. Desde las 9 a. m. de un jueves del mes de noviembre de 2022, nos embarcamos en un bote hacia la isla. Cada grupo llevó baldes, botellas o fundas plásticas, cuchillos de cocina, ganchos de metal largos, ropa cómoda y zapatos de lona para poder caminar entre las piedras, hurgando con los cuchillos en los huecos para extraer mariscos como churos y cangrejos pegados o escondidos entre las rocas.

La actividad duró unas 3 horas, desde la salida en bote hasta después de servirnos un refrigerio que llevan y comparten tras terminar la recolección. Ningún grupo llenó un balde de mariscos, pero se recogió suficiente para hacer un ceviche y servir una porción pequeña, acompañada de arroz blanco y un puñado de chifles.

Figuras 3 y 4

Marisqueo en la isla de Salango



Nota. Salango, 2012.

Erika observa el contraste entre la abundancia de sus tiempos infantiles y el momento actual, una percepción que escuchamos reiteradamente por parte de pescadores, buzos, recolectores y especialistas durante el trabajo de campo. “Antes encontrábamos más mariscos, la gente iba y se traía su mallada de mariscos. Ahora ya no se encuentra mucho y hay que ir y recorrer de punta a punta las piedras para, a duras penas, conseguir un tachito” (comunicación personal, 8 noviembre 2022).

En este contexto se ubica el marisqueo específico de percebes, una práctica tradicional que ha sido impactada por la disminución en la disponibilidad del recurso en las zonas de Salango, donde solía ser abundante.

El arte de recolección de percebes: lugares, técnicas, tiempos y dinámicas

El señor Tobías A. (75 años) describe en detalle el proceso de la captura de percebes, según lo hacía en sus épocas de juventud en los años 80.

Era bien riesgoso la sacada, pero uno se arriesgaba porque necesitábamos hacer la platita para sobrevivir. Salíamos a veces a las 3 a. m. para coger la marea cuando el mar estaba vaciando, nos íbamos al otro lado de la isla [Salango]. Nos metíamos amarrados con un cabo en la cintura, de ahí nos colgábamos y bajábamos donde estaba el percebe para sacar, con unas barras... Los percebes viven en las rocas, están todos prendidos ahí; entonces la gente comienza a sacarlos, pones la escalera y se van sacando por gajo con cuchillo, machete y se va subiendo [por

Figura 5

Ceviche de churos



Nota. Salango, 2012.

la roca]. [Antes] cuando había bastante, era una roca grandísima que estaba demasiado tupida de percebes; eran unos gajos inmensos ... ahí cogíamos hasta cinco o seis gavetas entre cuatro a cinco personas (comunicación personal, 12 noviembre 2022).

German S. (40 años), pescador de la zona, todavía practica la actividad y describe con detalle el proceso, los riesgos que conlleva y la precariedad con la que lo realiza, utilizando el equipo mínimo o incluso sin él, confiando en su propia agilidad para esquivar obstáculos y evitar posibles accidentes.

Tenemos que llevar zapatos de lona, calentador, buzos [trajes de buceo], porque [puede ocurrir] alguna caída, allá las piedras son filudas. Cargamos una barreta larga de un metro para sacar [percebes]. Si es que podemos, apegamos la fibra [lancha] a la piedra, pero si el mar está molesto, tenemos que tirarnos de la nave y subir por las piedras. Es un proceso que hay que tener harta adrenalina. Otros compañeros usan escalera. Yo no, hasta ahora soy ágil para andar en las piedras. Si me toca correr, a correr y si me toca al agua, al agua pero yo no uso escalera. Ni con cabo me gusta andar porque esa es una parte que debemos cuidarnos porque si la marea nos lleva, lo prendemos [el cabo] (comunicación personal, 10 junio 2022).

Todas las personas entrevistadas tienen una historia que contar de accidentes que sufrieron ellos o sus padres durante las capturas. German S. lo describe de esta forma:

El rato menos pensado puede que le llegue un golpe de una ola, depende de donde caiga, le puede costar hasta la vida. Han salido personas rotas, un compañero se dislocó el brazo porque le pegó la ola. Parece que sacar un marisco es fácil, pero es riesgoso (comunicación personal, 10 junio 2022).

También cuenta un suceso de cuando él era niño en el que su padre sufrió un accidente:

Yo me acuerdo de que cuando era pequeño, de 7 años, una vez a mi papá lo llevaron que parecía cebra rallado, todo el cuerpo [estaba] cortado. Lo tiró abajo, lo recogieron como a la media hora, el mar se quedó calmo, pudieron tirarle un cabo y lo sacaron, pero ya estaba inconsciente. Allá el mar es celoso, en un ratito se puede enojar el mar, y apártense, ese mar arrasa, es peligroso, yo respeto mucho ese mar, no le tengo miedo, pero si le tengo respeto (comunicación personal, 10 junio 2022).

Carlos P., un pescador de 32 años, sale regularmente a recoger percebes. Explica que en la embarcación van generalmente cinco personas. El motorista permanece a bordo, mientras los demás asumen distintos roles: uno se queda en las rocas o en la lancha para vigilar el mar y avisar a los demás cuando viene una ola; otros dos sostienen las gavetas

donde se recoge el producto, y otro realiza la extracción con una barra, sujetándose o trepando por las piedras cuando la marea baja.

Ricardo D. describe la escena sobre el doble peligro que experimentan los recolectores de percebes, tanto por la posibilidad de sufrir un accidente a causa del golpe de una ola, como de ser descubiertos por las autoridades del PNM realizando una actividad ilegal.

[Los percebes] no los pescan frecuentemente porque recuerde que, para hacer esa pesca, la gente tiene que llegar a tierra y estar en la roca ahí prendido como cangrejo, ahí dándole a la roca. Si es que llegase a entrar la embarcación del Parque, los pescan; entonces no es igual que estar realizando alguna otra actividad de pesca de mar que [pueden arrancar en] la embarcación e irse (comunicación personal, 19 noviembre 2022).

Carlos P. revela que el lugar predilecto para capturar percebes es la isla de la Plata, ya que ahí viven los de mayor tamaño, precisamente porque es donde hay más control y menos presión para explotar el recurso. Para esquivar a las autoridades del Parque, en ocasiones salen por la noche. Hasta ahora no lo han sorprendido, pero sabe que si esto ocurriera la multa para su embarcación puede ser de 500 a 3000 dólares. Varios entrevistados mencionaron que las autoridades reciben sobornos para realizar la actividad.

Lugares

Las islas de la Plata y de Salango son los sitios principales donde se capturan los percebes, zonas de reserva del PNM. Por tanto, los pescadores están sujetos a los controles del Parque en estos lugares. La mayoría de entrevistados coinciden que el recurso se ha agotado casi totalmente en la última isla, situación que contrasta con los testimonios de abundancia en los años 80 narrados antes por el señor Tobías. En palabras de Ricardo D.,

no es ni el uno por ciento del territorio de la isla Salango en el que hay percebes. Son sitios pequeños [donde se encuentra]. En el sitio de los islotes, en el espacio de unos 100 o 50 metros es donde se agrupa esta colonia, solo ahí, no hay más” (comunicación personal, 19 noviembre 2022).

Carlos P. describe algo similar en la otra isla: “en todas las rocas no hay. Solo en cierto tipo de rocas en isla de la Plata, solo en tres partes. Donde extraemos es un tipo islote que no es tan grande” (comunicación personal, 22 noviembre 2022).

Figura 6

Buzo en las rocas del islote Los Ahorcados



Nota. Ayampe, 2022.

David y Alfredo Pincay, dueños del Delfín Mágico, explican que algunos otros sitios aledaños donde se encuentran percebes incluyen Los Ahorcados en Ayampe, La Chocolatera en Salinas, en el Muelle Bravo del Guasal y en ciertas rocas en la playa, aunque estos últimos no son los más apetecidos debido a que la arena que contienen cambia su sabor.

Tiempos

En los días siguientes a la entrevista, el buzo Rodrigo G. nos condujo en su embarcación hasta los islotes de Los Ahorcados en Ayampe, un pueblo aledaño a Salango, para observar cómo realiza la captura. Aunque él nos aseguró que las condiciones del mar eran óptimas, llegando al lugar fue imposible acercarse hasta los sitios donde golpean las olas con más fuerza que es donde crecen los percebes.

En varias ocasiones, durante nuestras dos visitas a Salango, buscamos oportunidades para observar el marisqueo de percebes en la zona, pero en ninguna las condiciones del mar fueron óptimas para salir a presenciar desde el bote esta actividad. Y es que, a diferencia de otros mariscos comerciales que se capturan por temporadas, “el percebe no es por época”, explica el pescador Ricardo D.

No existe un consenso entre los actores vinculados a la cosecha de percebes respecto a sus épocas de captura y tiempos de reproducción, y en muchas ocasiones sus criterios se contradicen. La mayoría coincide en que el mejor momento para la actividad es cuando la marea está baja. Para explicarlo utilizan una serie de categorías culturales que describen las condiciones del mar. Por ejemplo, Ricardo D. dice que extraen percebes

...cuando [ocurre] lo que nosotros llamamos marea de doce, cuando está la marea baja, un poquito más de lo normal y el mar está sumamente tranquilo, ahí hacen esa pesca. Así como estamos con este pequeño aguaje, imposible que trepen a la roca si es que existiera algo de percebe por ahí. El aguaje son los cambios de luna. Cuando hay un cuarto menguante o luna nueva, se producen estos aguajes (comunicación personal, 19 noviembre 2022).

Las mareas de doce o mareas buenas están sujetas a los cambios lunares y, por tanto, tienen cierta periodicidad mensual. Según Erika, las mareas de doce se dan generalmente en los últimos días

de la “clara” (luna llena), antes de que empiece el “oscuro” (luna nueva), pero a veces incluso durante este periodo las mareas no son buenas porque no se “vacía el mar”. Menciona también que, por lo general durante Semana Santa en el mes de abril, las mareas son más bajas, al igual que en la época de Difuntos en noviembre, que da el nombre a las conocidas como “mareas de muertos” (comunicación personal, 30 marzo 2023).

Otros pescadores mencionaron el periodo de “calmitud” que se da en temporadas de invierno, cuando el mar está más tranquilo. No obstante, al igual que los aguajes, esta época no es garantía de que la marea sea baja, porque puede que, en determinados meses, solo haya dos días de calma para sacar los percebes, luego de lo cual el mar cambia, se pone “bravo” y no permite extraer nada.

Debido a esta impredecibilidad de las condiciones marinas, es difícil o imposible determinar la frecuencia con la que en un año determinado se extrae los percebes. La mayoría de las personas entrevistadas aseguraron que se lo hace cada tres o cuatro meses aproximadamente, cuando la marea lo permite.

El Delfín Mágico y su plato *gourmet*

Según afirman Alfredo y su hijo David, que lo acompañó en la entrevista, los percebes en Salango no siempre fueron comercializados, sino que era un alimento de los tantos que les provee el mar para su sustento diario. Hoy en día, el plato que ofrece en su local a un precio de 25 dólares es un aperitivo que sirve ligeramente cocinado, acompañado de limón. Esta receta tiene influencias de sus clientes gallegos quienes, desde que descubrieron su restaurante en los años 80, le compartieron secretos para conservar mejor el sabor de los percebes (ciertas técnicas de cocción y conservación en frío). No obstante, durante su infancia, su madre los preparaba de forma distinta.

En esa época no había refrigeradora. Pero los antiguos, se ingeniaban. Se asaban en la brasa o se los cocía y se los guardaba en botellas con limón y sal. Así se conservaba por 4 o 5 meses. Cuando no había qué comer, se sacaba eso y quedaba muy rico.

De la misma forma conservaban otros mariscos como los churos o el pulpo. Alfredo cuenta que durante su niñez consumían este marisco unas cuatro veces al año, dependiendo de la marea.

En 1985, incentivado por el conocido arqueólogo Presley Norton, Pincay y su familia

crearon un comedor popular para servir “comidas de pueblo” como “secos o aguaditos”⁷. El mismo Norton bautizó al nuevo restaurante con el nombre de Delfín Mágico y lo impulsó a través de invitaciones a grupos de estudiantes y otras personalidades del Ecuador.

En los años que siguen, ocurre el “descubrimiento” del marisco en el local de Alfredo por parte de turistas españoles quienes, según ellos, en su país era el más caro y el más apetecido en la zona de Galicia. Por medio de estas influencias surgieron nuevos platos en el menú, ajustadas a las preferencias de sus clientes extranjeros, como pulpo a la gallega, calamares a la romana, pescado al ajillo y también la uña de cabra, rebautizada con su nombre ibérico, el percebe. Recuerda Alfredo que empezaron a ofrecerlos como un aperitivo, a 1 o 2 sures. Hoy un plato cuesta 25 dólares, cocido y preparado según las sugerencias de los gallegos. Además, el menú del Delfín Mágico ya no cuenta con una opción de seco o aguado como en sus inicios. Los precios ahora oscilan entre los 15 y los 40 dólares, según el plato.

A partir de entonces, gracias a la promoción de múltiples actores vinculados al Delfín Mágico, incrementó la demanda de los percebes fuera de Salango. Colonias de españoles asentados en distintos lugares del país lo mandaban a pedir. Según narra Alfredo, en los años 90 llegaron mexicanos y empezaron a exportar percebes por toneladas a su país y a Venezuela, principalmente por temporada de fin de año. Hoy en día la exportación de percebes está prohibida (comunicación personal, 22 noviembre 2022).

El recuerdo de Tobías A. (75 años), uno de los últimos portadores de los saberes relativos al marisqueo de percebes de su generación, complementa el testimonio de Alfredo. Cuenta que a sus 35 años (en 1982), “la gente venía de otros lados a comprar y nosotros íbamos a sacar porque esa era nuestra vida: sacar y vender para sobrevivir. Allá en la isla de la Plata sacábamos bastante, hasta de a 5 quintales”. Menciona que en esa época había compradores orientales: “los chinos nos compraban, pero quien nos llevaba era el señor Marlon, él era quien nos pagaba. Él vendía bien el quintal y a nosotros nos pagaba tontera, toda la plata se lo dejaba él. A veces nos pagaba 20 dólares” (comunicación personal, 12 noviembre 2022).

La fama de los percebes de Salango llegó a oídos de celebridades de la cocina estadounidense. El famoso chef y escritor Anthony Bourdain, realizador de la serie

7. En Manabí, seco es un plato fuerte que consiste en estofado de algún tipo de carne servida con arroz blanco. Aguado es una sopa de arroz cocinado con algún tipo de carne o marisco como pollo o camarón.

de televisión *No Reservations*, documentó su visita y degustación en un episodio publicado en 2005. Según Rodrigo G., un pescador local dedicado al turismo que fue su anfitrión, Bourdain solicitó ir a Salango expresamente a probar percebes:

Nos contactó a nosotros diciendo que venía un extranjero muy famoso a servirse percebes, a servirse la comida típica de Salango, entonces en esa época fuimos los elegidos... Con él fuimos a sacar percebes y degustamos en este local, también degustamos camarones y *Spondylus* porque todavía no estaba en veda. Él venía buscando percebes porque tenía un programa de comida exótica, el percebe no era tan conocido en esa época (comunicación personal, 22 noviembre 2022).

La visita de la celebridad le dio más fama al local de Rodrigo: “vi que llegaban muchos admiradores de él, y llegaban aquí y preguntaban donde se sentaba Anthony Bourdain, en qué silla y qué mesa” (comunicación personal, 22 noviembre 2022).

Problemáticas que afectan a la conservación del percebe

Darío Ladines (2018) realizó un estudio de evaluación poblacional del percebe *Pollicipes elegans* en la zona rocosa de Puerto Engabao, provincia del Guayas. Es el único estudio realizado en el Ecuador, donde se caracteriza el comportamiento de la especie, que es la misma que se consume y comercializa en Salango. Esta habita las costas del Pacífico, desde Baja California hasta el Perú, donde se ha estudiado hace algún tiempo (Ladines, 2018, p. 11). En su evaluación de percebes en la zona rocosa de Puerto Engabao, el autor reportó variaciones en la población según la época del año y condiciones de marea. Sus mediciones arrojaron como resultado un total de 3488 percebes por metro cuadrado en marea baja, de una talla promedio de 7,5 cm y peso promedio de 8,3 g. Según los reportes de pescadores artesanales que Ladines entrevistó para su estudio, recogen en promedio 272 percebes al día, con un máximo de 618 ejemplares en octubre y un mínimo 109 en junio, en marea baja. En marea alta, la colecta es nula. Debido a que no existen estudios de la población de percebes que den seguimiento al de Ladines, no es posible determinar el estado real de conservación de esta especie en esta zona del país.

No obstante, cabe mencionar los estudios realizados desde 1988 en Perú, donde sí han realizado seguimiento a la población de percebes. En particular en la isla Lobos de Afuera, se observó un descenso paulatino desde 39 495 834 organismos en 1995, a 22 508 688 en 2001 y a 416 440 en 2010, dando cuenta de la veloz aniquilación de los bancos naturales por acción de los recolectores locales (Ladines, 2018, p. 8).

Figuras 7 y 8

Con percebes de venta en el mercado



Nota. Puerto López, 2022.

La mayoría de los pescadores que entrevistamos en Salango tienen evaluaciones subjetivas y a menudo contradictorias respecto al ciclo de reproducción del percebe con base en su experiencia directa. Por ejemplo, Carlos P. observa que “cuando uno saca, máximo demora entre dos y tres meses para volver a crecer. En la isla de la Plata crece rapidísimo porque allá casi no lo extraen y las olas pegan, entonces se desarrollan más rápido”. Mientras que en la isla de Salango “la gente, así sea para su comida va a sacar y no la dejan crecer. Aquí ya están sacando seguido, cada mes” (comunicación personal, 22 noviembre 2022).

En contraste, Ricardo D. considera que una vez que se extrae de la piedra, ya no vuelve a crecer y “a diferencia de los peces u otros moluscos de crecimiento rápido, el percebe tiene un crecimiento lento. Y dónde sacaste hoy percebes, después de un año o dos años no puedes volver a sacar porque simplemente no hay, se muere” (comunicación personal, 19 noviembre 2022).

Al contrario, según la experiencia de Carlos P., el tiempo de reproducción del percebe es de aproximadamente 3 meses y, según este cálculo, cosecha el producto para permitir que se reproduzca: “crece enseguida. En un mes ya están volviendo a florecer. En tres meses están de un tamaño promedio. No es que se pierda. Donde uno saca, vuelve a crecer”. Germán S. dice algo similar:

Yo saco la que es grande, la que es pequeña lo dejo porque esa va reproduciéndose, luego de varios meses ya está grande. Entre más le saquen, más reproduce, pero sabiendo cuidar a la pequeña. Como la vida de uno. El percebe es así, se reproduce rápido (comunicación personal, 10 junio 2022).

Según él y otros entrevistados, el comportamiento del mar es tal que funciona como una supuesta “veda natural” que protege al marisco de ser sobreexplotado y permite su reproducción. “El percebe hace su veda por sí solo, hay 6 o 7 meses en que no se puede sacar, porque el mar no deja, el mar mismo protege esa fruta que es demasiado exquisita” (comunicación personal, 10 junio 2022).

Además, existen mitos y creencias entre los pescadores acerca del comportamiento de los percebes. Por ejemplo, dicen que si al momento de recogerlos, se les caen al agua, el mar se enfurece y comienza súbitamente un oleaje más fuerte que no permite seguir con la tarea: el mar estaría así protegiendo sus frutos.

Las percepciones subjetivas y contradictorias entre los recolectores, sumadas a las presiones por el incremento de la demanda por parte de turistas locales y extranjeros, dan cuenta de la necesidad imperiosa de realizar estudios específicos para evaluar el estado de la población o reservas del recurso en la zona de Salango.

Conclusiones y recomendaciones

La práctica del marisqueo en Salango es parte importante de la historia e identidad cultural de sus pobladores, en relación estrecha con su entorno natural. A lo largo de la historia ha servido como medio de subsistencia familiar y sustento económico. Este trabajo evidenció la vigencia del marisqueo y en particular la captura y preparación culinaria de percebes en la localidad con base en testimonios de sus portadores: pescadores, comerciantes y cocineros/as que cosechan, preparan y venden el producto dentro y fuera de sus límites. La evidencia etnográfica que presentamos demuestra que el marisqueo de percebes es una manifestación del PCI de Salango que está en riesgo debido principalmente a la disminución evidente de los bancos en las zonas donde hace varias décadas fue un recurso abundante. La delimitación de las islas Salango y de la Plata como áreas protegidas del PNM ha frenado la extracción de percebes y otras especies protegidas, en especial en la última donde hay más control. En contraste, en la primera isla, las personas entrevistadas coinciden en que la población de percebes está prácticamente extinta. En este contexto, el objetivo de salvaguardar la manifestación y el derecho de los/as portadores/as a ejercer esta práctica, dentro de su territorio, depende de la habilidad de conservar los recursos marinos.

Desde su declaratoria en 1979, la delimitación de los territorios del Parque ha provocado tensiones entre los pobladores y las autoridades (Pérez, 2017). En caso de los percebeberos de Salango, esta significó que su actividad ancestral sea clasificada como delito ambiental (tipificada en el código penal), convirtiendo a los detentores de saberes en blancos de persecución de las autoridades. Esto nos invita a reflexionar sobre la necesidad de consolidar esfuerzos y vislumbrar posibles escenarios de política en donde la salvaguardia del patrimonio y la conservación vayan de la mano.

Uno de los actores fundamentales en la lucha por el derecho a habitar el territorio, según sus formas tradicionales de vida, ha sido el grupo de pescadores-buzos de Salango agrupados en Asosalán. No obstante, este mismo activismo por la pesca los ha llevado a movilizarse activamente por la conservación de los recursos marinos, que constituyen su cosmovisión, forma de vida y fuente de sustento diario. Uno de sus líderes, Ricardo D., en entrevista para este trabajo dijo

que enviaron una propuesta al Estado ecuatoriano para implementar una veda del percebe, pero al igual que sucedió con varias de las anteriores, no tuvo eco. Esta organización impulsó y eventualmente consiguió la aprobación e implementación de la veda indefinida de la concha *Spondylus* y del pulpo de roca.

No obstante, dentro de la misma agrupación existen divergencias en cuanto a la situación de la especie: unos sostienen que está casi extinta y no la explotan por iniciativa propia, mientras otros dicen lo contrario y aseguran aplicar sus propias estrategias de conservación, acusando a otros actores de agotar el recurso por capturarlo de tamaño pequeño o en grandes cantidades. En este sentido, el desacuerdo dentro de los pescadores-buzos constituye un obstáculo para el desarrollo de alternativas de manejo sustentable y, por ende, de continuidad del marisqueo de percebes, en tanto práctica tradicional en Salango. A esto se añade la falta de seguimiento a las demandas de los pobladores por parte de las autoridades del Parque, lo que ha debilitado el canal de comunicación entre ambos: sociedad civil y PNM. Esta fue una preocupación común de las personas entrevistadas, situación que desmotiva el diálogo y promueve actividades de pesca fuera de la normativa de las áreas protegidas.

Más allá de los desacuerdos respecto al estado de conservación, tanto algunos buzos y pescadores como autoridades del Parque comparten una visión que asume que la creciente demanda conduce a la sobreexplotación de recursos marinos que pone en riesgo esta y otras especies. Según este razonamiento, la solución está en las vedas u otros mecanismos de prohibición o desestimulación del consumo. El resultado de políticas de veda de especies sobreexplotadas como el *Spondylus* deja mucho que desear en cuanto a frenar su extracción, lo que pudimos constatar durante el trabajo de campo. La demanda del recurso continúa y se sostiene con la participación de representantes de la artesanía tradicional, cocina y el buceo en Salango y zonas aledañas, por encima de la política oficial que no ejerce ningún tipo de control efectivo en el territorio.

Análisis recientes desde la perspectiva del patrimonio biocultural permiten vislumbrar posibles escenarios de transformación. Según Matta (2024), este tipo de patrimonio es un nuevo paradigma movilizado por comunidades indígenas y campesinas de todo el mundo para la defensa de sus paisajes culturales que reconoce las interdependencias entre identidad, biodiversidad, conocimiento local y valores espirituales. Matta (2024) y Martorell (2002) apuntan a una visión del patrimonio desde

un enfoque integral de los territorios, que comprende la cultura en su profunda interrelación e influencia mutua con los ecosistemas naturales y los aspectos espirituales que, en su conjunto, conforman la experiencia humana. Por ejemplo, Martorell define la salud ecológica como la capacidad que poseen los sistemas ambientales para suministrar, de forma sostenible, recursos a los sistemas humanos. Desde esta perspectiva, la preservación de los contextos naturales depende de los componentes culturales y viceversa.

Bajo esta lógica, aplicando el conocido principio de la permacultura “en el problema está la solución”, este marco analítico invita a pensar en propuestas de transformación del comportamiento (el consumo de percebes) de un esquema de prohibición de la captura, hacia un enfoque de consumo sustentable de los recursos biológicos del cual depende. En este escenario, actores como el Delfín Mágico, otros emprendedores locales de alimentos y el sector turístico tienen el potencial de actuar intencionalmente para salvaguardar el patrimonio biocultural, en una acción coordinada con otras instancias de la sociedad civil y autoridades como el PNM. En este contexto, tal como lo expresó Gerardo Castro en entrevista para este trabajo, hay un potencial para pasar de un escenario de prohibición a otro de autoregulación, que ha probado su efectividad en múltiples casos de conservación de recursos pesqueros.

El caso de las cofradías de percebeiros/as de Galicia y Asturias Occidental son el mejor ejemplo. Son asociaciones de recolectores de percebes organizados/as en torno a la autoregulación en una zona delimitada del recurso y con permisos de acceso exclusivo para un número limitado de ellos/as. Estas organizaciones se caracterizan por un alto nivel de involucramiento y cogestión entre sus miembros y las autoridades pesqueras locales, que comparten responsabilidades y poder en la toma de decisiones. Funcionan con planes de manejo anuales para la recolección según tiempos y espacios permitidos (vedas). Las autoridades locales y las cofradías comparten la responsabilidad sobre la vigilancia y el control del furtivismo o extracción ilegal (Geiger, 2022, p. 5).

Otro caso exitoso de referencia en Ecuador es el proceso de gobernanza participativa que implementó la WWF con una comunidad de recolectores de camarón artesanal (bolseros) y la autoridad de pesca en la isla Puná, provincia del Guayas, y que resultó en la formalización de la pesquería artesanal de camarón pomada. Para el efecto, se realizó una evaluación de *stock* o análisis de población del recurso en la zona y se establecieron límites e incentivos de precio por libra para los pescadores legales, en cooperación con empresas privadas (F. Rey, comunicación personal, 23 marzo 2023).

Por último, respondemos la pregunta planteada en el marco teórico, ¿qué impacto ha tenido el proceso de gourmetización del percebe para el objetivo de salvaguardia del PCI en cuanto a los saberes relativos al marisqueo en Salango? La evidencia que presentamos en este trabajo demuestra que la influencia del turismo, en particular de españoles en la zona, impactó las formas de consumo y valorización simbólica, social y económica de los percebes. La uña de cabra, una categoría local para nombrar un alimento cotidiano de bajo costo hasta los años 80, se transformó en percebe, una denominación europea que representa un plato *gourmet* con valor agregado de exotismo y sofisticación, que ha puesto a Salango en la mira de turistas y celebridades internacionales. Este proceso de gourmetización y gentrificación del percebe abrió un mercado para el producto que, en ausencia de una intencionalidad de conservación y producción sostenible, podría haber acelerado la depleción de las reservas en la zona de Salango. No obstante, establecimientos como el Delfín Mágico y otros enfocados al sector turístico juegan un papel fundamental en la promoción del consumo sostenible de los recursos que se encuentran en un estado crítico conservación. Aquí nuevamente, la falta de consenso y conflictos internos entre los distintos actores involucrados en los procesos que garantizan la conservación del marisqueo de percebes, en tanto PCI, constituyen el principal obstáculo para el desarrollo de propuestas encaminadas hacia su salvaguardia.

Fecha de recepción: 16 de agosto de 2023

Fecha de aceptación: 20 de junio de 2024

Referencias

- Álvarez-Fernández, E., Ontañón-Peredo, R. y Molaes-Vila, J. (2010). Archaeological data on the exploitation of the goose barnacle *Pollicipes pollicipes* (Gmelin, 1790) in Europe. *Journal of Archaeological Science*, 37(2), 402-408.
- Bazurto, K. (2021). *Estudio de factibilidad económica para la exportación y comercialización de Percebes congelados a Fuzhou, China* (Tesis de ingeniería). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Di Virgilio, M. M., Frisch, M. A., González, S., Grenoville, S., Hernández, C., Nussbaumer, B. y Vega-Barbero, J. M. (2024). Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, (79), 15-35. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6025>
- Geiger, K. J., Rivera, A., Aguión, A., Álvarez, J., Arrontes, J., Borrell, Y. J.,... Acuña, J. L. (2022). Coping with poachers in European stalked barnacle fisheries: Insights from a stakeholder workshop. *Marine Policy*, 135, 104826.
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Puerto López (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360003300001_P_D_Y_O_T_P_U_E_R_T_O_LOPEZ_2014_2019_14-04-2015_20-35-13.pdf
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. INPC.
- López Jiménez, M. J. (2018). Elaboración de propuestas gastronómicas a partir del Percebe (*Pollicipes Pollicipes*) (Tesis de licenciatura). Universidad de Guayaquil.
- Lunniss, R., Zeidler, J. y Aguilú, J. (2021). La transición Arcaico Tardío - Valdivia: una reevaluación en base a evidencias de los sitios Salango y Valdivia. En M. B. Jadán (Ed.), *Valdivia, una Sociedad Neolítica: nuevos aportes a su conocimiento* (pp. 120-158). Ediciones UTM.
- Viceministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador (2021). *Plan De Acción Nacional para el Manejo y la Conservación del Recurso Camarón Pomada (Protrachypene precipua)*. Proyecto Iniciativa Pesquerías Costeras. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y WWF-Ecuador.
- Ladines, D. M. (2018). *Evaluación poblacional de Pollicipes elegans en la zona rocosa de Puerto Engabao, Cantón Playas, Provincia del Guayas*. Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Macías Cajape, C. A. (2020). *La comercialización de mariscos y su incidencia en la economía familiar de los buzos de la Parroquia Salango del Cantón Puerto López* (Tesis de licenciatura). Unesum.
- Marcos, J. G. (2005). *Los pueblos navegantes del Ecuador prehispanico*. Abya-Yala.
- Martorell Carreño, A. (2002). Hacia un conservacionismo integral: necesidad de confluencia de las perspectivas naturalistas y culturalistas para la conservación. En *Estrategias relativas al patrimonio cultural mundial. La salvaguarda en un mundo globalizado. Principios, prácticas y perspectivas*.

- Actas del 13th Icomos General Assembly and Scientific Symposium. (pp. 326-329). Comité Nacional Español del Icomos.
- Matta, R. (2024). ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina? *Nueva Sociedad*, (311). <https://nuso.org/articulo/311-a-quienes-sirve-la-patrimonizacion-de-la-cocina/>
- Molares Vila, J. (1993). *Estudio del ciclo biológico del percebe (Pollicipes cornucopia Leach) de las costas de Galicia* (Tesis doctoral). Universidad de Santiago de Compostela.
- Pavón, M. (2003). *Biología y variables poblacionales del percebe, Pollicipes pollicipes (Gmelin, 1790) en Asturias* (Tesis doctoral). Universidad de Oviedo. <https://digibuo.uniovi.es/dspace/handle/10651/16203>
- Pérez, F. R. (2017). Actitudes y percepciones de la población hacia la conservación de la naturaleza en el Parque Nacional Machalilla (Ecuador): una primera aproximación etnográfica. En T. Vicente, M. J. García y A. Vizcaíno (Eds.), *Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías* (pp. 91-103). Universitat de València.
- Roux, F. (2013). *Turismo comunitario ecuatoriano, conservación ambiental y defensa de los territorios*. Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (Feptce).