

Estudio antropológico: creencias populares relacionadas con el consumo de erizo de mar y su efecto sobre el deseo sexual en la población de Ilo (Perú)

A.M. Vasquez-Martínez^a, A.C. Ruiz Luna^b, N.J. Aspajo-Vidal^b, G.F. Gonzales^b, L.F. Villegas-Vilchez^c y A. Vaisberg-Wolach^d

^aDepartamento de Estadística, Demografía, Humanidades y Ciencias Sociales. Facultad de Ciencias y Filosofía. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima. ^bDepartamento de Ciencias Biológicas y Fisiológicas. Facultad de Ciencias y Filosofía e Instituto de Investigaciones de la Altura. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima. ^cDepartamento de Ciencias Farmacéuticas. Facultad de Ciencias y Filosofía. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima. ^dDepartamento de Microbiología. Facultad de Ciencias y Filosofía. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima. Perú.

RESUMEN

Objetivo: El objetivo principal del estudio es el análisis de las creencias populares de la población de Ilo (Perú) sobre las propiedades afrodisíacas y vigorizantes que se atribuyen al consumo del erizo de mar, así como también la recopilación de datos importantes como las formas de consumo, la cantidad y el tiempo necesario para obtener dicho efecto.

Materiales y métodos: Se elaboraron entrevistas en profundidad a los siguientes grupos de la población: extractores, expendedores y consumidores de erizo de mar. Se aplicó el análisis cualitativo, mediante la transcripción de las entrevistas, y la elaboración de mapas y diagramas de asociación.

Resultados: La especie de erizo de mar consumida en el Puerto de Ilo es *Loxechinus albus*. La población consumidora abarca tanto a varones como a mujeres, aunque los principales consumidores son varones mayores de 30 años. La forma predominante de consumo de erizo es en “cebiche”, un potaje típico peruano. En todos los grupos se atribuyen al consumo de erizo de mar propiedades afrodisíacas y vigorizantes, entre otras (“mellicero”). No existe un acuerdo, entre los distintos grupos de entrevistados, respecto al factor del tiempo entre el consumo y el incremento de la libido. Algunos entrevistados señalan una cantidad aproximada de 250 g para incentivar el deseo sexual. Ninguno de los 3 grupos de entrevistados pudo especificar la duración del efecto afrodisíaco después de haber ingerido algún potaje que contuviera erizo. Además de afrodisíaco y vigorizante, la población atribuye otras propiedades a su consumo; así se consume como medicamento alternativo para el asma y como fuente de proteínas, vitaminas y minerales.

Conclusiones: En resumen, el erizo se utiliza como afrodisíaco y vigorizante, sobre todo por la población masculina.

Palabras clave: Erizo de mar. *Loxechinus albus*. Afrodisíaco. Vigorizante. Creencias populares.

Estudio financiado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONCYTEC). Perú. Primer Premio en Ciencias Sociales en la XVIII Bienal de la Asociación Latinoamericana de Investigadores en Reproducción Humana (ALIRH).

Correspondencia: Dra. A.M. Vasquez-Martínez.
Departamento de Estadística, Demografía, Humanidades y Ciencias Sociales. Facultad de Ciencias y Filosofía. Universidad Peruana Cayetano Heredia.
Avda. Honorio Delgado, 430. Urb. Ingeniería.
San Martín de Porres. Lima 31. Lima. Perú.

ABSTRACT

Popular beliefs about sea urchin consumption and its effect on sexual desire in the population of Ilo (Peru): an anthropological study

Objective: The main objective of this study was to analyze popular beliefs on the aphrodisiac and energizing properties attributed to intake of sea urchin by the population of Ilo (Peru); a further aim was to collect data on forms of intake, quantity, and the time required to obtain this effect.

Materials and methods: In-depth interviews were conducted with the following groups: extractors, sellers and consumers of sea urchin. A qualitative analysis was performed through transcription of the interviews and association maps and diagrams were designed.

Results: The species of sea urchin consumed in Puerto de Ilo is *Loxechinus albus*. Both men and women eat this substance and the main consumers are men aged more than 30 years old. Sea urchin is mainly eaten in the form of raw fish marinated in lemon juice, a typical Peruvian dish. All groups believe sea urchin to have aphrodisiac and invigorating properties. No consensus was found among the distinct groups concerning the time interval between intake and increased libido. Some interviewees reported that approximately 250 g are required to increase sexual desire. None of the three groups could specify the duration of the aphrodisiac effect after intake. In addition to its aphrodisiac and invigorating properties, sea urchin is also believed to be useful as an alternative medicine for asthma and as a source of proteins, vitamins and minerals.

Conclusions: Sea urchin is used as an aphrodisiac and invigorating agent, particularly by men.

Key words: Sea urchin. *Loxechinus albus*. Aphrodisiac. Invigorating agent. Popular beliefs.

INTRODUCCIÓN

La búsqueda de sustancias afrodisíacas es una constante en la mayoría de sociedades y data de varios milenios; con este fin se han utilizado diversas sustancias de origen animal y vegetal en la medicina folclórica. Sin embargo, sólo algunas de estas sustancias se han identificado farmacológicamente, lo que ha permitido comprender sus mecanismos de acción. Los afrodisíacos se pueden clasificar en 3 categorías: los que incrementan la libido, los que aumentan la potencia sexual y los que estimulan el placer sexual. Para aumentar el deseo sexual, por ejemplo, en los países árabes se utiliza la ambreína (derivado de *Ambra grisea*), mientras que en la medicina tradicional china el Ginseng se usa para incrementar la potencia sexual. Para el incremento del placer, en México y en el sudeste de Asia se ingieren escarabajos vivos (*Pelembus dermestoides*) (Sandroni, 2001).

Perú es un país que se caracteriza por su riqueza natural distribuida en 3 regiones geográficas: costa, sierra y selva, de tal manera que su población ha empleado durante siglos una variedad de plantas, animales y minerales para la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de diferentes enfermedades, en la búsqueda de una salud óptima (Cobo, 1956). El importante acervo cultural de esta medicina tradicional o natural se ha transmitido a través de generaciones por vía oral. En la mayoría de los pueblos de la zona rural y urbana de las diferentes regiones de Perú existe un sin número de creencias y prácticas acerca del consumo de determinadas plantas, flores, frutos, animales, así como de diversos tipos de magia para conquistar un amor, reconquistarlo, mantenerlo o simplemente para incentivar las prácticas sexuales. Así, en la selva peruana hay un pequeño pájaro, llamado tanrilla, de patas alargadas, cuyo hueso sirve como una suerte de telescopio hueco para mirar por él a la persona amada, con cuidado de no ser visto; también en la selva se hace uso frecuente de los genitales del bufeo, un cetáneo de río, para que un varón o una mujer caigan rendidos de amor y sientan deseo sexual (Seguín, 1979). En este contexto se ubica el consumo de las gónadas de erizo de mar.

En la actualidad, las gónadas de erizo de mar son un producto marino de gran demanda y alto precio en el mercado internacional, y es probablemente uno de los productos marinos de mayor valor económico, ubicado en segundo lugar después del caviar. Existe un mercado internacional para 100-150 toneladas de erizo de mar al año; los principales exportadores son Estados Unidos, Chile, Corea, Islandia y Noruega. El mercado más grande de gónadas de erizo de mar es Japón (Penfold et al, 1996). Las gónadas de ambos

sexos, conocidas también como "lenguas" en la población peruana, forman la parte comestible y representan entre el 4 y el 12% del peso corporal total, según el estadio de maduración sexual (Salazar, 1999). La captura del erizo comestible *Loxechinus albus* ocupa el segundo lugar de importancia comercial a escala mundial después de la familia *Strongylocentrotidae* (Wei et al, 2000).

Las especies de erizo de mar existentes en nuestro litoral abarcan a *Loxechinus albus* (Molina, 1782), *Coenocentrotus gibbosus* (Agassiz y Dessor), *Tetrapigus niger* (Molina, 1782) y *Arbacia spatuligera* (Klaus, 1976), aunque únicamente se utilizan las 2 primeras para el consumo humano. La especie de mayor explotación es *Loxechinus albus*, debido a su gran demanda en el mercado nacional e internacional. Los principales lugares de extracción de erizo de mar en Perú son Atico e Ilo, ubicados en los departamentos de Arequipa y Moquegua, respectivamente; ambas localidades pertenecen a la región sur. Ilo es un puerto internacional de gran importancia económica para el país (fig. 1). Las plantas de procesamiento de erizo de mar se encuentran en las zonas de mayor extracción, como son Pisco, Punta Lomas, Atico, Matarani e Ilo (Yamashiro, 1996).

En los últimos años, la explotación de *Loxechinus albus* se ha intensificado en el litoral peruano y el producto obtenido es exportado casi en su totalidad a Japón, país que importa aproximadamente 6.300 toneladas de erizo de mar al año (Sonu, 1995), donde se le conoce como uni. El uni de más alta calidad es subastado en los mercados más importantes de Ja-

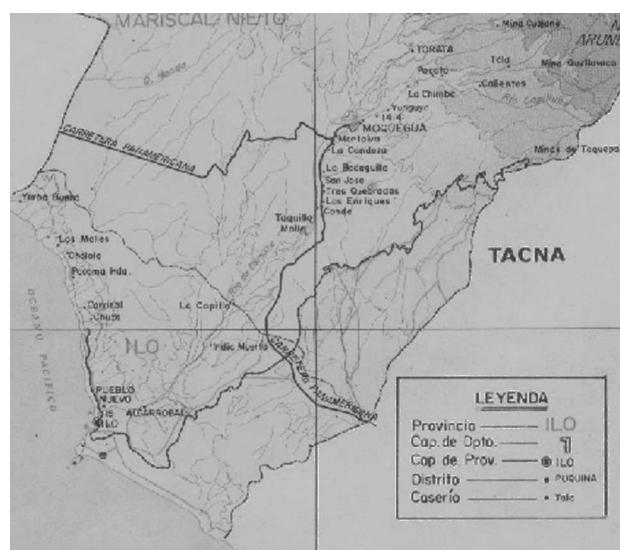


Figura 1. Ubicación del Puerto de Ilo en el Departamento de Moquegua, Perú. (Tomado de Atlas Básico, Universal y del Perú, Brúño.)

pón, como el Tsukiji Market de Tokio (Gobierno de Newfoundland & Labrador, 2001). El uni es una comida japonesa tradicional frecuentemente ofrecida como regalo en las celebraciones de Año Nuevo. Además, se consume en los *sushi bars* de todo el mundo, donde alcanza precios muy elevados (Penfold et al, 1996).

La época de extracción de *Loxechinus albus* está comprendida principalmente entre los meses de junio y octubre, que corresponden al período de desove de esta especie (Salazar, 1999; Yamashiro, 1996).

Según creencias populares, las góndolas del erizo de mar poseen propiedades afrodisíacas, así como poderes reconstituyentes. La bibliografía disponible sobre el erizo de mar muestra importantes estudios sobre su crianza y biología realizados en Chile (Oyarzún, 1999) y en otras latitudes. Dichos estudios se enfocan en el conocimiento de los aspectos biológicos y pesqueros de la especie en procura de su preservación y explotación racional. Sin embargo, no se han llevado a cabo estudios orientados a identificar y conocer las creencias populares respecto a las propiedades afrodisíacas y vigorizantes atribuidas al consumo de las "lenguas" o góndolas de erizo de mar.

Debido a lo anteriormente expuesto, el objetivo principal del presente estudio es el análisis de las creencias populares de la población de Ilo (Perú) sobre las propiedades afrodisíacas y vigorizantes que se atribuyen al consumo del erizo de mar.

MÉTODOS

Universo

La población estudiada comprende a varones y mujeres dedicados a la extracción, a la venta del erizo crudo en puertos pesqueros y a la elaboración y venta de potajes; así como también a varones y mujeres consumidores del erizo que habitan en el puerto internacional de Ilo, ubicado en el departamento de Moquegua, al sur del Perú.

Muestra

La muestra estuvo formada por la población entrevistada: buzos, pulmoneros, expendedores de potajes de erizo, vendedores del mercado del puerto y consumidores frecuentes de erizo. Se obtuvieron 22 entrevistas en profundidad, de acuerdo con los ejes de análisis y las características de la muestra, que se codificaron y tabularon para el mapeo, la diagramación y el análisis, y se organizaron en 3 grupos principales: extractores, consumidores y expendedores.

Grupo de extractores

Integrado por 10 entrevistados, cuya ocupación es extraer erizos de mar. Este grupo está compuesto por buceadores con equipo, buceadores a pulmón (pulmoneros), vale decir sin equipo de buceo, y pescadores. Todos los entrevistados eran varones, con edades de entre 25 y 45 años y estado civil de conviviente, casado y soltero.

Grupo de expendedores

Integrado por 7 entrevistados (5 mujeres y 2 varones), vendedores de erizos de mar, ya sea en forma cruda o preparados en potajes. Este grupo está compuesto por vendedores de ceviche, dueños de cevicherías y restaurantes, y vendedores del mercado, con edades entre 30 y 57 años y estado civil de conviviente y casado.

Grupo de consumidores

Integrado por 5 personas que fueron entrevistadas cuando se encontraban comiendo potajes de erizo. Este grupo está compuesto por 1 cocinero, 1 comerciante de productos marinos, 1 trabajadora de restaurante y 2 profesionales, con edades entre 35 y 40 años, con estado civil de casado y soltero.

Características de la muestra

- Sexo: varones y mujeres.
- Edad: 25 a 70 años.
- Estado civil: solteros, casados, viudos, convivientes.
- Ocupación: se tomó en cuenta a varones y mujeres cuya ocupación estuviera relacionada con la extracción, la comercialización, la preparación o el consumo de erizo de mar.

Trabajo de campo

El equipo de investigación fue previamente capacitado acerca de la recogida de datos, las técnicas antropológicas de abordaje, la aplicación de la entrevista en profundidad y la forma de registro en cintas de audio para su transcripción en su integridad, que sirvieron de base para la elaboración de mapas de asociación y para la construcción de diagramas.

Las técnicas utilizadas fueron la observación directa y el análisis cualitativo.

La aplicación de las entrevistas en profundidad a los buzos, los pulmoneros y los pescadores se realizó en sus embarcaciones y dentro de la caleta del puerto de Ilo, desde las primeras horas de la mañana (5.30 h) hasta muy entrada la noche (23.00 h). En cuanto a las expendedoras de ceviche de erizo, éstas fueron entrevistadas en sus puestos de venta en el transcurso de la mañana. A los cocineros y los dueños de los restau-

rantes se les entrevistó en el mismo establecimiento, en horas que ellos consideraron pertinentes para no interrumpir sus labores, mientras que a los consumidores se les entrevistó en la hora y el lugar donde se encontraban consumiendo el producto.

Análisis cualitativo

El estudio antropológico se sustenta en la aplicación de una metodología cualitativa, basada en los relatos obtenidos de la población. Para ello se sigue la técnica propuesta por Spinck (1993), que nos permite analizar las 22 entrevistas en profundidad de la siguiente manera:

- Transcripción de entrevistas.
- Definición de los ejes de análisis.
- Elaboración de mapas de asociación en cuadros que responden a los objetivos.
- Análisis de los mapas para la elaboración de diagramas de asociaciones.
- Análisis de los diagramas o flujos de asociación con los que se analizan y determinan los significados del discurso sobre las creencias populares en cuestión.

RESULTADOS

Identificación de la especie de erizo de mar consumida por la población de Ilo

A partir de la información recopilada, se determinó que la única especie de erizo de mar que se consume es *Loxechinus albus*, que se conoce como “erizo rojo”, “erizo rubio”, “erizo hembra”, “erizo amarillo”, “erizo rosado”, “erizo comercial”, “erizo naranja”, “el único que se consume” o “el único que se vende”.

Cabe resaltar que los pobladores de Ilo tienen la creencia de que *Loxechinus albus* es el erizo hembra y que la otra especie existente en el lugar, *Tetrapigus niger*, es el erizo macho. Esta creencia podría deberse a que dichas especies no presentan dimorfismo sexual y que para el consumo se estaría asociando metafóricamente las características, como un mayor tamaño y un color más claro, con la imagen femenina.

Identificación de los consumidores de erizo de mar

Los 3 grupos entrevistados afirmaron que tanto varones como mujeres de todas las edades consumen erizo de mar; sin embargo, los varones mayores de 30 años son, en consenso, los principales consumidores. Los extractores señalaron que las personas que lo consumen son, en su mayoría, gente de un estatus social

elevado, ya que, debido a su alto precio en el mercado, las góndolas de *Loxechinus albus* no son un producto popular asequible a las grandes masas. Los expendedores y los consumidores mencionaron que los varones impotentes son un grupo que presenta un consumo bastante frecuente de góndolas de erizo de mar, aunque es muy difícil que estos individuos reconozcan que la razón del consumo de este producto sea una disfunción sexual. Según los expendedores y los consumidores, esto podría deberse al “machismo” presente entre los pobladores de Ilo. Sólo un entrevistado reportó el consumo de “lenguas” de *Loxechinus albus* entre adolescentes.

Propiedades atribuidas al consumo de góndolas de erizo de mar

Los 3 grupos (extractores, consumidores, expendedores) señalaron que los pobladores del puerto de Ilo consumen “lenguas” de *Loxechinus albus* debido a sus efectos afrodisíacos y vigorizantes.

Con respecto al incremento del apetito sexual causado por el consumo de erizo de mar, los entrevistados relatan que “la gente que lo come se pone caliente” o que “lo como cuando tengo una cita”. Sin embargo, existe gente escéptica que no cree en los efectos del consumo de las “lenguas” de erizo de mar sobre la conducta sexual. Estas personas señalan que “es algo psicológico”, que “no está demostrado” o que “es la ignorancia de la gente”.

Por otro lado, existe un consenso entre los 3 grupos entrevistados en cuanto a las propiedades vigorizantes de *Loxechinus albus*. Al respecto se menciona que “refuerza el cuerpo y los huesos”, “refuerza los ovarios”, “para una vida larga y saludable”, “mejora el estado de ánimo”.

Cabe resaltar que una vendedora de “lenguas” de erizo de mar afirmó que padecía asma grave, pero que, luego de 6 meses de una ingesta diaria de cebiche de erizo, su enfermedad desapareció.

Una fuerte creencia popular entre los pobladores del puerto de Ilo radica en la influencia del consumo de *Loxechinus albus* sobre la concepción humana, ya que muchas mujeres lo consumen con el fin de quedar embarazadas y, en ciertos casos, con el fin de concebir mellizos, en la medida que se afirma que es un alimento “mellicero”. Para ilustrar esta creencia una vendedora ambulante de potajes a base de erizo de mar afirmó que una de sus clientas, que tenía 38 años y que había sido diagnosticada de infertilidad, tuvo mellizos después de consumir cebiche de erizo durante un tiempo prolongado.

Una mujer perteneciente al grupo de consumidores manifestó una asociación entre el consumo de eri-

zo de mar y la descendencia masculina, y relató lo siguiente: “conocí a 4 mujeres quienes me contaron que salieron embarazadas con mucha facilidad luego de consumir grandes cantidades de erizo”. Además de esto, una vendedora de “lenguas” de *Loxechinus albus* en el mercado afirmó que “las mujeres en general quedan embarazadas con mucha más rapidez después de un consumo regular de lenguas de erizo de mar”.

Ninguno de los entrevistados admitió haber consumido gónadas de erizo de mar con el propósito de mejorar su desempeño sexual, pues es de esperar que en una sociedad machista como la peruana los varones no admitan fácilmente su impotencia o su escaso apetito sexual. Sin embargo, muchos afirman haber escuchado de sus parientes o amigos afirmaciones como la siguiente: “es bueno para todo, para desempeñarse bien en el trabajo y sexualmente”. Asimismo, el grupo de extractores estuvo de acuerdo en que ellos consumían erizo de mar no porque fueran importantes sino para estimular el deseo sexual.

Además, otros entrevistados señalaron que “las mujeres dicen que al consumirlo tienen más oportunidad de tener mellizos”; “el erizo tiene muchas vitaminas, por ejemplo la vitamina C”; “es muy rico en fósforo, por eso a uno le da sueño luego de consumirlo” (fig. 2).

Lapso en el que se manifiesta el efecto afrodisíaco tras la ingesta

Con respecto al lapso que transcurre entre la ingesta de las gónadas de *Loxechinus albus* y la aparición del efecto afrodisíaco, no existe un consenso entre los diferentes grupos entrevistados. El grupo de extractores señaló que, por lo general, el consumo debe producirse en la mañana o al mediodía, y así poder tener un efecto afrodisíaco en la noche. Además, este grupo mencionó que el tiempo que transcurre tras la ingesta de las “lenguas” para observar el efecto afrodisíaco es de 8 a 11 h. Sin embargo, el grupo de consumidores presentó opiniones diferentes. Una de las mujeres entrevistadas perteneciente a dicho grupo señaló un tiempo de media hora, mientras que otra señaló que no había sentido “nada especial” tras consumir erizo de mar. El resto del grupo explicó la creencia de un efecto inmediato sobre el organismo.

Creencias populares relacionadas con la cantidad de erizo de mar necesaria para incentivar el apetito sexual

Con respecto a la cantidad de gónadas de erizo de mar que debe consumir un individuo para alcanzar el

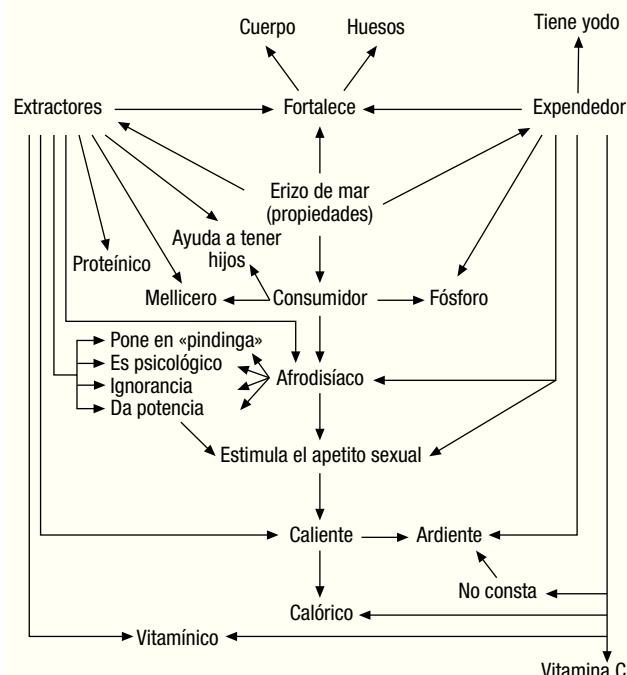


Figura 2. Propiedades atribuidas al consumo de erizo de mar, según grupos.

efecto afrodisíaco, los 3 grupos mostraron 2 posiciones al respecto. Por un lado, algunos entrevistados no pudieron identificar una cantidad determinada para alcanzar el efecto deseado. Por otro lado, varios sujetos coincidieron en que se requiere alrededor de 25 “lenguas” (aproximadamente 250 g) a fin de incentivar el apetito sexual. Ésta es la cantidad que se sirve regularmente en un plato. Un vendedor de “lenguas” del mercado de Ilo señaló que “es importante considerar el tamaño y el grosor de las lenguas, ya que en Atico las lenguas de erizo de mar son más grandes que las de Ilo; son necesarias unas 15 por porción”. Algunos consumidores establecieron cantidades menores: “20 lenguas” o “100 g, aproximadamente”; incluso uno de los consumidores manifestó lo siguiente: “sólo lo consumo en cantidades pequeñas debido a que tiene un sabor fuerte y muy particular”.

Creencias populares acerca de la duración del efecto afrodisíaco

Solamente el grupo de extractores mencionó una duración del efecto afrodisíaco relacionada con el consumo de gónadas de erizo de mar: “sólo dura una noche; en la mañana el efecto se ha ido”; “algunas veces el efecto dura 2 o 3 días”; “si lo como todas las mañanas el efecto dura por un período largo”.

Formas del consumo de erizo de mar

El potaje favorito preparado a base de erizo es el cebiche de erizo, para cuya preparación se utilizan las góndadas crudas, cortadas en pedazos pequeños y previamente maceradas en limón, cebolla picada y ají (pimiento).

Varios entrevistados señalaron que es mejor consumir platos con góndadas crudas: “la gente prefiere el erizo de mar al natural”; “la gente come el erizo de mar en cebiche o solo, con pan y limón”; “el erizo de mar es perfecto en cebiche o al natural”.

Otras formas populares de consumir erizo de mar son el “chupe” de erizo, el licuado de erizo, el extracto o cóctel de erizo de mar, el “chilcano”, el “caldillo” y el “sudado”.

El chupe es un caldo preparado con leche, maíz, papa, queso y erizo; el chilcano, un caldo sazonado sin vegetales; el caldillo, un caldo con huevos revueltos; el sudado, un potaje preparado al vapor con cebolla china, ají verde, pimienta, kión y otras especias. Los vendedores informales de platos elaborados a base de erizo de mar, así como los dueños de restaurantes de comida marina, mencionaron las siguientes formas de preparar platos con erizo de mar licuado: “yo hago un aderezo con sal, limón, kión y apio, y cuando estos ingredientes están bien tostados los licuo bien y finalmente añado las lenguas y muevo todo una sola vez”; “la gente también toma jugo de erizo de mar, que se prepara con cerveza negra, algarrabina, un huevo, leche y azúcar”; “yo licuo las lenguas con vino de oporto y tomo esto interdiario durante un período de 15 días para fortalecer mis ovarios”; “si quieres que el erizo de mar funcione como afrodisíaco, debes comerlo licuado, al natural o con 2 huevos”; “el cóctel puede prepararse con vino de oporto, leche o cerveza negra; eso depende de tu gusto”.

Los extractores y los consumidores señalaron que otros potajes elaborados a base de erizo son la tortilla y el revuelto, mientras que los consumidores mencionaron también a la “torreja”. Las tortillas se preparan con góndadas de erizo de mar y huevos, a diferencia de la torreja, a la que se le añade zanahoria rallada, lechuga picada y otros vegetales. Por otro lado, el revuelto es también una fritura, preparada con góndadas de *Loxechinus albus*, huevos, cebolla picada y condimentos.

El grupo de extractores mencionó la “jalea” como otra forma de consumo de erizo de mar, así como también la “parihuela” y el “caldo arrecho”. En la jalea se consumen las góndadas fritas; la parihuela es una sopa con cebolla y tomate, mientras que el caldo arrecho es una sopa que no sólo lleva erizo de mar sino

también choro y jaiba, otros mariscos típicos de la región. Cabe mencionar que el término arrecho, en la cultura peruana, implica encontrarse en un estado ansioso y excitado.

El grupo de expendedores señaló como otros potajes el “saltadito” y el “ponche” de erizo. El primero consiste en una fritura a base de góndadas, cebolla picada y a veces otros vegetales salteados; mientras que el ponche es un batido de góndadas de *Loxechinus albus*, leche, vino o cerveza negra. También se mencionó un plato conocido como “sopa a la minuta”, una sopa sazonada que lleva papa, fideos y góndadas de erizo de mar.

DISCUSIÓN

La bibliografía disponible sobre el erizo de mar (*Loxechinus albus*) da cuenta de estudios científicos realizados en España (De la Cruz-García, 2000), China (Guo, 2000) y particularmente en Chile (Arrau, 1958; Bückle, 1978; Guisado, 1987; Palma, 1996). En Perú se conoce la tesis de licenciatura en Biología de Salazar (1999) sobre la madurez gonadal del erizo de mar y el informe de Yamashiro et al (1996) en relación con algunos aspectos biológicos del erizo. Todos estos estudios contienen información centrada en aspectos de la biología y la pesquería del erizo de mar. En el caso peruano, la información en cuanto a la explotación y las características del erizo para consumo humano es concordante con lo encontrado en las entrevistas, y se reconoce su importancia comercial por su calidad en el mercado nacional e internacional, que lo cotiza como un producto de gran demanda.

Teniendo conocimiento previo sobre la demanda de erizo de mar para su consumo con fines de estimulación de la sexualidad decidimos hacer una investigación cualitativa, inédita en la bibliografía existente, situando al erizo de mar como un valor en un sistema de representaciones propio de los sujetos que lo experimentan, ya sean extractores, expendedores y consumidores, a fin de captar su significación como afrodisíaco y abordar su práctica de consumo de una manera comprensiva. Desde la perspectiva antropológica se trata de acceder a las representaciones sociales de la población sobre el erizo de mar, como una forma de conocimiento socialmente elaborado y compartido, orientado hacia la práctica y que concurre a la construcción de una realidad común a un conjunto social que la ha ido validando a través del tiempo (Jodelet, 1989).

El análisis cualitativo de los relatos de los pescadores y extractores, de quienes preparan diver-

sos potajes para su expendio y de los consumidores de erizo de mar posibilita la construcción de 4 imágenes positivas perceptibles cognitiva y conductualmente.

Las imágenes culturales representan las creencias o saber popular respecto a los efectos que el consumo de erizo de mar tiene en la salud de las personas en general, y en la salud sexual y reproductiva de modo específico.

Como imagen cultural, símbolo, creencia o saber popular, el consumo de erizo de mar es:

– Afrodisíaco, estimulante rápido y eficaz del deseo y apetito sexual.

– Vigorizante corporal, fortalecedor de huesos y de ovarios en la mujer, lo que favorece la concepción.

– Medicina alternativa para el asma.

– Fuente de proteínas, vitaminas y minerales.

La imagen eje se sustenta en la creencia de un poder afrodisíaco en el sujeto que consume erizo de mar. Por los relatos se evidencia que los efectos del consumo de erizo de mar se manifiestan en una especie de “empoderamiento” invertido, en el sentido de que es el objeto (el erizo de mar) el que se apodera del sujeto (el consumidor).

El poder afrodisíaco del erizo de mar toma posesión del sujeto de una manera activa manifestada en cambios somáticos que los relatos identifican en las formas de “subida de temperatura”, “estar ardiente”, “caliente”, “agarrado”, “tener potencia”, estar puesto en “pindinga”, término este que traduce ansiedad agónica, según la expresión popular peruana.

De las narraciones de los entrevistados, especialmente los varones, es posible construir tiempos entre el consumo y el apetito sexual, que van desde la percepción de inmediatez hasta períodos más largos de 24 h; en forma más gráfica expresan que si se ha previsto un encuentro amoroso para la noche, un almuerzo de erizo de mar a mediodía es lo recomendable.

Para que resulte positivo el efecto afrodisíaco esperado hay que cumplir con determinadas condiciones. En primer lugar, el erizo de mar que se va a consumir debe ser *Loxechinus albú*s, no *Tetrapigus niger*. En segundo lugar, la cantidad óptima requerida corresponde a 25 lenguas, no flacas, equivalente a un peso de 250 g, aproximadamente. Su consumo se prefiere en la forma de cebiche, vale decir crudo, preparado en un adobo de jugo de limón, cebolla picada, sal y ají. Se estima que en cebiche “es ideal” para los propósitos de estimulación sexual, aunque no se descartan las otras formas de preparado, como en sopa, ponche (lucuado) y sudado, entre otras. Cabe destacar un preparado mixto de erizo de mar con cangrejo y choro, denominado expresamente “caldo arrecho”, potaje cuyo

efecto directo es la excitación sexual, según el imaginario popular.

De acuerdo con las percepciones de los entrevistados, el consumo de erizo de mar es demandado mayormente por varones de mediana edad, entre 30 y 40 años, con propósitos afrodisíacos, aunque se estima que su consumo está abierto a cualquier persona, sea varón o mujer, niño o anciano, en razón de las otras imágenes favorables del erizo de mar para la salud de las personas en general. En todo caso, tendrá que hacerse la evaluación correspondiente del valor nutricional de los preparados o potajes de erizo de mar, a fin de optimizar su consumo con fines alimentarios.

En todo caso, los discursos y lenguaje de los extratores, los expendedores de potajes y los consumidores de erizo de mar dan cuenta de un fondo cultural común que se ha ido transmitiendo de generación en generación, de tal manera que les permite actuar bajo el supuesto común del conocimiento popular verificado en el laboratorio humano y social del tiempo, respecto al poder afrodisíaco y vigorizante del erizo de mar. Sin embargo, en la medida que las representaciones son guías para la acción, cada interacción las renueva y cada sujeto le imprime su énfasis particular.

En conclusión, la especie de erizo de mar consumida en la población del puerto de Ilo es *Loxechinus albú*s. A partir del análisis cualitativo se puede establecer que los varones adultos mayores de 30 años forman el grupo más importante de consumidores de erizo de mar, al que atribuyen propiedades afrodisíacas y vigorizantes para la salud. La forma de preparación predilecta es el cebiche.

AGRADECIMIENTOS

Queremos expresar nuestro agradecimiento al Instituto del Mar del Perú (IMARPE) por habernos brindado sus instalaciones en el Laboratorio Pesquero de Ilo. Asimismo, agradecemos al personal de IMARPE: Ing. Marco Quiroz, Director del Laboratorio Pesquero de Ilo; el personal de IMARPE-ILO e IMARPE-LIMA: Blgo. Ángel Perea de la Matta, Blgo. Edward Barriga y Blga. Sheila Zevallos, quienes nos proporcionaron la ayuda necesaria para establecer contactos esenciales con la población entrevistada. Asimismo, queremos expresar nuestro agradecimiento a la agencia donante Wellcome Trust y al sociólogo Fernando Elgegren Reátegui por su constante apoyo en el análisis de los datos y la redacción final. Finalmente, agradecemos a los pobladores de Ilo, quienes formaron parte de la muestra del estudio, por dedicarnos parte de su valioso tiempo, así como también por la confianza brindada al responder a nuestras preguntas.

Bibliografía general

- Arrau L. Desarrollo del erizo *Loxechinus albus*. Mol. Revista de Biología Marina (Valparaíso, Chile) 1958;7:39-182.
- Bückle F, Guisado Ch, Tarifeño E, Zuleta A, Córdova I, Serrano C, Maldonado R. Estudios biológicos del erizo *Loxechinus albus* (Molina, 1782). Ciencias Marinas 1978;5:1-18.
- Cobo B. History of the New World. Biblioteca de Autores Españoles 1956;1653:56-63.
- De la Cruz-García C, López-Hernández J, González-Castro MJ, Rodríguez-Bernaldo de Quirós AI, Simal-Lozano J. Protein, amino acid and fatty acid contents in raw and canned sea urchin (*Paracentrotus lividus*) harvested in Galicia (NW Spain). Journal of the Science of Food and Agriculture 2000;80:1189-92.
- Gobierno de Newfoundland & Labrador. Departamento de Pesquería y Acuicultura. Reporte Anual 2001-2002.
- Guisado C, Castillo JC. Historia de Vida, reproducción y avances en el cultivo de erizo comestible chileno *Loxechinus albus* (Molina, 1782) (*Echinoidea: Echinidae*). En: Arana P, editor. Manejo y desarrollo pesquero. Valparaíso: Escuela de Ciencias del Mar, Universidad Católica de Valparaíso, 1987; p. 59-68.
- Jodelet D. Un domaine en expansion. En: Jodelet D, editor. Les representations sociales. París: PUF, 1989.
- Oyarzún S, Marín S, Valladares C, Iriarte J. Reproductive cycle of *Loxechinus albus* (*Echinodermata: Echinoidea*) in two areas of the Magellan region (53°S, 70-72°W), Chile. Scientia Marina 1999;63:439-49.
- Palma SG, Arana PE. Método rápido de determinación del sexo en el erizo comestible *Loxechinus albus* (Molina, 1782) y su aplicación en estudios biológico-pesqueros. Investigaciones Marinas. Valparaíso: Escuela de Ciencias del Mar, 1996; p. 123-30.
- Penfold R, Hughson S, Boyle N. The potential for a sea urchin fishery in Shetland. Fisheries Development Note. North Atlantic Fisheries College, 1996; p. 1-4.
- Salazar D. Madurez gonadal en el "erizo rojo", *Loxechinus albus* [tesis presentada para optar el título de Licenciado en Biología]. Lima: Universidad Ricardo Palma, 1999.
- Sandroni P. Aphrodisiacs past and present: a historical review. Clin Auton Res 2001;11:303-7.
- Seguín CA, editor. Psiquiatría folklórica. Shamanes y curanderos. Lima: Esrmar, 1979.
- Wei C, Yan Z, Jia-Xiang W, Sheng-Ying T. Mineral element and protein levels of the sea urchin *Strongylocentrotus intermedius* and its diets. Journal of Dalian Fisheries University 2000;15:41-4.
- Yamashiro C, Benites C, Zeballos J, Tafur R. Algunos aspectos biológico-pesqueros del recurso erizo *Loxechinus albus* (Molina, 1982). Inf Proc Inst Mar Perú 1996;38:31-46.