

Pescadores

Daniel Nahmad Molinari*

*...pueblo de pescadores que arrulla el mar
vibración de cocuyos que con su luz
borda de lentejuelas la oscuridad...*

Agustín Lara

La dueña del agua

Doña Leonor nos recibe con la amabilidad de siempre en su fresca vivienda de paredes de barro y techo de palma; a un lado de ella se encuentra el fogón elevado, de leña. A nuestras cabezas se halla el tapanco de madera con diversas herramientas y materiales; en un lugar especial protegidas por el humo, las semillas de maíz que reventarán en las milpas de la próxima siembra de “tapachol”, el cultivo de invierno de los pueblos campesinos y pescadores mesoamericanos.

Estamos en el Macayal, comunidad de la cuenca media del río Coatzacoalcos, río de las culebras en idioma nahua. El pueblo ocupa una de las islas que conforman un peculiar archipiélago interior en las planicies inundables de tierras bajas y pantanosas del sur de Veracruz, en el Golfo de México.

El trópico está presente en la exuberancia de la vegetación, en las altas temperaturas y en el ataque de los insectos; la casa está rodeada de solares con frutales, plantas medicinales, ceremoniales y de ornato, en donde se crían gallinas, guajolotes, cochinos y “pichiches”, pequeños patos silvestres que suelen domesticarse.

Hemos viajado por caminos de terracería, en lancha por el río Coatzacoalcos y nuevamente en terracería para llegar aquí. Mi compañero de viaje es Eduardo Mendo del Ángel, quien ya murió, uno de los periodistas más ácidos de nuestra generación (aprovecho para rendirle un merecido homenaje).

La visita a doña Leonor no es mera cortesía; la ilustre señora me ha asistido durante trabajos de campo anteriores en la región, dándome de comer. Necesitábamos de su cocina para sobrevivir.

-No tengo nada de comer- me reprocha amablemente doña Leo.

Llegábamos al atardecer y sin avisar (¿y cómo?), sin embargo la amabilidad y la atención de nuestra anfitriona no permitió que nuestra dieta se basara en las tortillas y frijoles que había en existencia en su cocina.

Llamó a sus hijas y algunos niños de la familia se unieron al grupo; del tapanco bajaron los matayahuales, las redes circulares de manipulación personal, hechas de bejuco (lianas de la selva) que son introducidas en arroyos, esteros o pantanos, para obtener de las riveras una gran diversidad de fauna acuática comestible y recolectando también flora para comer o para otros usos.

La casa está en las cercanías de los caños, lagunas y pantanos de la geografía regional.

Armado con la red de pesca y dejando el agua a que hierva en el fogón va el grupo de mujeres a los cuerpos de agua en busca del sustento, nosotros a la espera y al reposo. Regresa con una carga de pequeñas mojarra coloradas, especie acuática local desplazada y atacada por las mojarra tilapias africanas que dominan actualmente la cuenca, caracoles parecidos a los tegogolos de Catemaco de aproximadamente cinco centímetros y camarones de por lo menos dos variedades; a lavar la pesca y al agua hirviendo, las especias complementan el guiso en muestra de mestizaje.

Las deliciosas tortillas hechas a mano, sensuales golpes de palma sobre la masa, sobre la hoja de plátano, sobre la mesa, son base del banquete, que acompañan al succulento caldo con salsa macha de chile “chilpaya”, delicioso platillo que “la dueña del agua” nos ofrece en la visita que ahora relato.

Si bien en el Macayal no se habla el idioma nahua o mexicano porque se ha perdido, la tradición cultural de la comunidad es nahua del golfo como la designan



Pátzcuaro, Michoacán, 1960-1965 © SINAFO-Fototeca Nacional.

antropólogos como Antonio García de León en su clásico texto *Pajapan*, ahí reporta la pesca fluvial como una actividad femenina y muestra la fotografía de una pescadora nahua del golfo en un arroyo de la sierra del sur Veracruzano, pescando con matayahual y a quien llama “la dueña del agua”.

Las mujeres tienen como dominio los recursos de las aguas fluviales, mientras sus compañeros pescan desde los cayucos —canoas labradas de una sola pieza en el tronco de un árbol de aquellos que cubrían con su selva los territorios no sujetos a inundaciones— tienden redes o abren las atarrayas o construyen plataformas que instalan en el mar para arponear desde ellas a grandes presas, técnica ahora desaparecida y registrada por el propio García de León en el texto citado.

Los nahuas del Golfo son uno de los grupos culturales que habitan nuestro país. Su pesca comparte muchos elementos con otros grupos cercanos, como los chontales de Tabasco, que en época de “nortes” explotan las ricas lagunas interiores, esteros y manglares de las tierras bajas deltáicas del golfo y en buenos tiempos pescan en alta mar con motores fuera de borda.

Pero no sólo los nahuas del golfo y los chontales de Tabasco incluyen en su variado repertorio de técnicas de aprovechamiento del medio natural a la pesca, los seris de Isla del Tiburón en Sonora, los huaves de las lagunas Mayor y Menor en las costas del Istmo oaxaqueño, los tarascos del lago de Pátzcuaro, los pescadores mayas del golfo y el caribe de larga tradición costera de la península y los lacandones en la selva chapaneca, se encuentran entre los grupos que desarrollan un aprovechamiento pesquero de sus cuerpos de agua por ser abundantes; sin embargo, aún grupos étnicos de latitudes desérticas o semidesérti-

cas, también incluyen en su dieta recursos acuáticos, como acociles y otros camarones, ranas, caracoles y pequeños peces, de arroyos, manantiales o lagunas en donde obtienen el agua para beber.

El aprovechamiento de los cuerpos de agua es una larga tradición de los pueblos mesoamericanos que se hace evidente en los reportes arqueológicos y por citar un solo caso, tenemos los hallazgos arqueológicos olmecas en el Manatí, lugar muy cercano a El Macayal. Acompañando a las ricas ofrendas, entre las que destaca una de las más importantes y antiguas colecciones de escultura de madera de tres mil años de antigüedad, se encontraron restos de fauna acuática, fundamentalmente de las lagunas y pantanos interiores, pero de manera significativa, se reporta un interesante bastón de mando en cuyo mango, que simula la cabeza de un ave, un diente de tiburón figura a su vez en el pico.

Otro ejemplo de utilización de los recursos acuáticos es el poblamiento humano en el posclásico en el valle de México. Los últimos reductos de esta tradición que ahora sucumbe ante el crecimiento urbano se encuentran en Xochimilco, en donde el manejo de las aguas ha sustentado a una numerosa población y entre los recursos que se destacan está la pesca como un importante aporte a la dieta campesina de las chinampas.

Cualitativamente se encuentra en la bibliografía antropológica una gran cantidad de referentes sobre el aprovechamiento de los cuerpos de agua en las ahora llamadas regiones indígenas. No sabemos cuantitativamente el aporte energético, social y financiero que representa esta pesca tradicional en la sobrevivencia de las comunidades y en la economía nacional, ni lo sabremos. No interesa a las políticas públicas pero ahí está, formando parte de la ter-

ca resistencia de la diversidad cultural y su conocimiento tradicional, ante el avance de la globalización en el capitalismo salvaje.

El “Maya Cheff”

Estamos en el patio de la casa, comemos unas “lizas” fritas que cocina Gordillo, tomamos unos tragos, la noche suelta la lengua de mi amigo Miguel Campoamor, que aunque oriundo de Mérida ostenta el apodo de “El Campechano”. Nos narra una historia de su vida que titula “El naufragio”, como todo buen hombre de mar gusta de las historias y ésta que ahora yo les narro va así.

Navegaban en el camaronero de madera llamado “Maya Cheff”, el cocinero maya, impulsado por un motor “Katerpillar” de la cooperativa de pescadores de Chuburná, pueblo costero en la Península de Yucatán.

Como a las nueve de la mañana el campechano salió a cubierta, sentía un poco de molestias por la cruda ya que habían bebido. Necesitaba agua así que enredando la sogá a su muñeca tiró la cubeta al mar, pero en vez de que la fuerza del hombre obtuviera el líquido, la fuerza de la mar dio un fuerte tirón a nuestro amigo lanzándolo fuera de borda y cayó al mar. Sus gritos desesperados de auxilio fueron inútiles ante el ruido de los motores.

Transcurrieron 76 minutos hasta que la tripulación del camaronero se percató de la desaparición de El Campechano. El capitán Manuel Salazar, conocido como “el Fiat” ordenó dar vuelta corchada retomando la ruta. Afortunadamente era un excelente capitán yucateco que sabía de mareas y de vientos, pudo leer los posibles cambios en la escena para localizar al naufrago, al que encontraron cansado pero vivo.

Para nuestro amigo, un poco más de una hora que permaneció a la deriva en el mar fue como una eternidad. Al encontrarse a salvo en cubierta su acción inmediata fue desvanecerse por el cansancio y fue trasladado a los camarotes. Después de que se pasa el susto y se recupera la calma se vuelve a la vida cotidiana del barco, entre las bromas y los festejos de los compañeros ya que aún faltaba un mes para tocar puerto.

Al llegar a puerto fue directamente “por unas putas” a beber y a fumar como si fuera la última vez. Había renacido, “a vivir y a recompensar con los vicios”. El que pagó todos los gastos de la parranda fue el capitán “pa’ que no llore la cochina”, esto es para que mi amigo no reportara la caída al mar, lo que daría al capitán puntos de conducta en su contra. De hecho, todo había ocurrido por actuar fuera de los reglamentos, porque no es permitido traer bebidas alcohólicas a bordo, aunque la mayoría de las embarcaciones navegan con cargamentos de licor y cerveza.

Las peculiares condiciones de trabajo de los marineros pescadores son fuente de innumerables narraciones que suelen contarse en momentos de descanso o como actos de heroísmo en las cantinas. Es parte de una literatura oral de una cultura muy particular.

A las siete de la noche se tiran las redes “en las horas de trabajo es cuando más se siente el sabor de la pesca”.

Cada arrastre dura alrededor de cuatro horas, hay que maniobrar con la red para destrabarla y tenderla al mar, preparando las pesadas estructuras de maderos forrados de acero que las mantendrán abiertas en el fondo marino, para que con pesadas cadenas se arrastren por él, entre las diez y seis y las cuarenta y seis brazas de profundidad, para que el crustáceo buscado por los navegantes salte evitando los arrastres y se introduzca a las redes junto con gran variedad de otras especies, moluscos, cangrejos y jaibas de profundidad y “algunos corales, entre ellos los cotizados corales negros”, atrapados por las cadenas de arrastre.

Después, hay que recoger la red jalando los cables de acero con el “winche” de tres carretes. El “winche” es el corazón del trabajo, sirve para recuperar todo el cable, tablones y cadenas, base del equipo de pesca, el que llegando a las plumas o tangones, es frenado para recuperar la red e introducirla al interior del barco.

Por medio de varios falsos nudos que manualmente se van desatando “al tiro de los extremos” las redes se abren del fondo para ser vaciadas en cubierta, para seleccionar previamente las distintas especies. El crustáceo se desca-beza inmediatamente, la cabeza se tira al mar, se lava a presión y se mete a los congeladores a altas temperaturas cristalizándolo. De ahí se envía a la bodega de conservación para almacenar por el tiempo de navegación. Las otras especies de cangrejos o de escama son usadas para la alimentación de la tripulación. Con el cocinero hay que estar bien para disfrutar la gastronomía naviera.

Solamente cuando faltan 10 días del viaje se embodegan calamares y especies de escama, que se repartirán entre los tripulantes al llegar a tierra. Por ello se conserva la cabeza en las pesas de los últimos lances para hacer algunos caldos con la familia, pues a la cooperativa solamente interesa el camarón. Para los pescadores “tu lo pescas, tu lo comes”.

Las navegaciones de camaroneros como el Maya Cheff duran entre 25 días y un mes mientras todo salga bien y no haya averías de consecuencia en los motores, quizá regresen a tierra antes, si se apuran y logran la carga record superando las cuatro toneladas. La tripulación está integrada en orden jerárquico por el capitán, el motorista, el “winchero”, el cocinero y uno o dos pacotillas, “cuando la pesca es abundante hacen falta las manos humanas”.

Al concluir la temporada de pesca, la tripulación y la embarcación retornan a su base en Yucalpetén. Al llegar a tierra los pescadores marineros son recibidos por sus familias, que han sido avisadas por la cooperativa de la llegada de los navegantes, se extiende en los muelles la euforia por recibir a los recién llegados, reconociendo “su labor en los océanos”.

La familia se va y hay multa al pescador que no beba con los compañeros en el festejo que el “bar la Selva” da a los recién llegados, “no alcanza el tiempo para gastarse la paga aun siendo grandes las bacanales”. Tres días después de estar en tierra, nuevamente hay que embarcarse y zarpar, otra larga temporada en el mar, “por eso cuando sentí que no podía acabar mi dinero, me dediqué a acabarlo y



Pescadores viendo un tiburón martillo, ca. 1930 © SINAFO-Fototeca Nacional.

abandoné la vida en el Maya Cheff”. Cuatro años navegó así el campechano.

Es ésta la otra cara de la pesca, la actividad industrial, la producción masiva y de alta tecnología. La pesca de relaciones basadas en el trabajo asalariado y la explotación, la producción de cifras en la economía nacional, la pesca capitalista que crea en la sociedad relaciones sociales y culturales particulares, determinadas por las condiciones de trabajo en el mar.

La pesca que no sólo aprovecha el medio sino que lo destruye con los arrastres, devastando amplias áreas sumergidas que cuentan en su constitución con una alta diversidad biológica. Los camareros no son tan destructivos del medio ya que buscan hacer sus arrastres en áreas de arena, no como otros barcos de arrastre de escama que hacen arrastres en áreas de arrecifes destruyendo el sustrato biológico del rico hábitat, y qué decir de los balleneros a quienes no preocupa acabar con especies tan inteligentes como los cetáceos.

Epílogo

Los editores de *Diario de Campo* me invitaron a hacer un texto que acompañara, como introducción, a las imágenes de pescadores obtenidas de diversos archivos del INAH y que servirán para ilustrar la información académica de uno de los números, esto, en el estilo editorial que acostumbra esta prestigiada publicación. Buena tarea la que me eché encima al aceptar la invitación.

¿Qué puede hacer un no especialista en pesca con una tarea así?, ¿entregar al lector una síntesis de bibliografía mal estudiada hace ya años?, ¿recetar un compendio comentado de estudios en la antropología que abordan la

pesca o monografías sobre grupos pescadores, desde el ya casi mítico Malinowski en Las Trobiand?

Me decidí por algo inédito, buscar en mis diarios de campo referencias a la pesca en los encuentros que he tenido con ella en mi actividad profesional. De ahí saqué las historias de “la dueña del agua” y “el Maya Cheff”, notas del diario para *Diario de Campo*.

De la riqueza y diversidad de la actividad pesquera dan cuenta estas dos breves historias contrastantes. De esa vastedad cultural hay muy pocos estudios sistemáticos; no obstante, en México se reconoce como una excelente excepción la serie de estudios sobre pescadores que realizara, hacia la década de los años ochenta, el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social y cuyos resultados vieron la luz en la serie “Los Pescadores” de sus “Cuadernos de la Casa Chata”.

Espero que las historias narradas y la valiosa colección de fotografías que hoy se publican contribuyan a volver los ojos a esta realidad social ligada a las aguas, y se muestre aunque sea una parte de la rica tradición pescadora de nuestros pueblos.

Ahí están los mares, ríos, lagunas y demás cuerpos de agua y su gente, esperando su aprovechamiento racional y sustentable o su destrucción, la que se avizora ante la loca carrera de la humanidad por consumir al planeta. Ojalá no sea demasiado tarde para detenerla.

Bibliografía:

García de León, Antonio, *Pajapan, un dialecto mexicano del golfo*, Colección Científica No. 43, INAH, México, 1976.

Boca del Río, Veracruz.

Día de todos santos del año 2004