



II. EL PESCADOR DE BARÚ

“Era un viejo que pescaba solo en un bote en el *Gulf Stream* y hacía ochenta y cuatro días que no cogía un pez [...]. Entristecía al muchacho ver al viejo regresar todos los días con su bote vacío, y siempre bajaba a ayudarlo a cargar los rollos de sedal o el bichero y el arpón y la vela arrollada al mástil. La vela estaba remendada con sacos de harina y, arrollada, parecía una bandera en permanente derrota. El viejo era flaco y desgarrado, con arrugas profundas en la parte posterior del cuello. Las pardas manchas del benigno cáncer de la piel que el sol produce con sus reflejos en el mar tropical estaban en sus mejillas. Esas pecas corrían por los lados de su cara hasta bastante abajo y sus manos tenían las hondas cicatrices que causa la manipulación de las cuerdas cuando sujetan los grandes peces. Pero ninguna de estas cicatrices era reciente. Eran tan viejas como las erosiones de un árido desierto.

Todo en él era viejo, salvo sus ojos; y estos tenían el color mismo del mar y eran alegres e invictos”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway²

Pescador de Barú
(Miguel Ángel Geles Bolaños,
“el Manco”)
Foto: Rocío Moreno

² Las citas de “El viejo y el mar” fueron tomadas de Hemingway, E. 2002. *El viejo y el mar*. México: Editores Mexicanos Unidos S.A. Original en inglés, 1982, Traducido por José Agustín.



Barú es considerado como un pueblo de pescadores; sin embargo, los actuales pobladores de Barú provienen de familias que anteriormente se dedicaban tanto a la agricultura como a la pesca, y la pesca era una actividad más bien complementaria para obtener la proteína que requería la familia y con limitadas posibilidades de comercialización. En la actualidad, Barú cuenta con aproximadamente 2740 pobladores, quienes directa o indirectamente se relacionan con la actividad pesquera.

Wilner Gómez nos explica la relación histórica de los baruleros con la agricultura y los factores que causaron el desplazamiento de esa actividad hacia la pesca durante los últimos sesenta años:

*“Cuando a ti te hablan de los cholos, se refieren a los indios que vivían en la parte alta y en los alrededores de la ciénaga que hoy en día se llama de Cholón. El nombre de la **Ciénaga de Cholón** viene a raíz de estos indios cholos. Ellos vivían en la parte alta de toda la loma de Barú, incluida parte de lo que es Barú Grande [la península]; se dedicaban a la agricultura y a la pesca; cultivaban lo necesario. De la pesca obtenían la **liga**, y la **liga** la tenían siempre, no tenían que cultivarla, ni había que regarla, eso estaba ahí; pero tenían que dedicarse más al cultivo, porque era lo que les garantizaba la sostenibilidad alimentaria”.*

*“Así pues, anteriormente los pobladores de Barú eran cultivadores que alternaban [la agricultura] con la pesca. El cultivador acostumbraba a irse desde muy temprano a trabajar y llegaba en la tarde, y eso no le dejaba mucho tiempo porque se dedicaba a mantener, con la agricultura, lo que era la canasta familiar. Muchos de estos agricultores utilizaban las **nasas** para pescar la **liga**, ya que con este método de pesca les resultaba muy fácil coger el pescado”.*

*“Antes de irse al campo, iban, sacaban de la nasa la **liga**, dejaban una parte en la casa y se llevaban algo para comer en el monte”.*

*“[Antes], comercializar el pescado en Barú era un problema: vender el pescado implicaba irse a remo o a vela [hasta Cartagena], y la duración del recorrido dependía de si el **viento** venía del norte o del sur. Por ejemplo, saliendo de Barú hacia*

Mapa: lugares de interés en el corregimiento de Barú y sus alrededores
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Pescador (Nicolás Valencia)
revisando la nasa
Foto: Arturo Rodríguez



Pescado ahumado
Foto: Arturo Rodríguez

Cartagena, si el viento venía del norte, tenías que hacerlo a remo por toda la línea de costa. Si el viento venía del sur, se hacía más fácil la navegación”.

“En esa época tampoco había forma de refrigerar el pescado, entonces lo ahumaban o lo salaban, y de esta manera lo llevaban a Cartagena”.

Wilner Gómez

La actividad agrícola no solo era de gran importancia para la alimentación del hogar, sino que generaba excedentes que se almacenaban, comercializaban o intercambiaban.

“Aquí, anteriormente, los agricultores fabricaban trojas. Las trojas eran construcciones elevadas del suelo —de dos a dos metros y medio de altura—, que hacían los cultivadores en los patios de las casas con palma de coco y madera [para almacenar los alimentos]. Allí, por ejemplo, el maíz y los frijoles los almacenaban por bultos, y el arroz por mazos. Lo único que mantenían en el campo era la yuca y las frutas”.



Troja
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Entonces, estas trojas eran como una especie de bodega en donde se guardaba la comida, lo cual garantizaba el suministro de alimento durante todo el año. De hecho, una cosecha alcanzaba a la otra; o sea, volvías a cosechar y todavía tenías almacenado frijol, maíz, ahuyama y, a veces, si la cosecha era buena, hasta arroz, porque aquí lo que se sacaba [para la venta] más que todo era la fruta —como el coco, la patilla, el anón, la papaya, el níspero— y, a veces, el fríjol. Muchos de los productos se almacenaban porque si tú te los gastabas tenías que ir a conseguirlos a otro lado, cosa que era un problema, entonces mejor los cultivabas, los almacenabas, para no tener que comprarlos más caros después. Otros productos no se podían almacenar; por ejemplo, la patilla, el melón...”.

Wilner Gómez

“[Anteriormente] se vivía del trueque, pero no era una forma de trueque netamente comercial, porque eso del compadrazgo, era lo que se usaba: ‘Oye, amigo, pasa por la roza y arráncate una mata de yuca’, y el otro: ‘Oiga, compa, mañana voy a pescar, mande por la liga o pase por allá... allá le tengo la liga, allá le tengo un pescado salado’. Ese era el tipo de intercambio que se hacía”.

“Yo alcancé a oír a mi abuelo decirle a la gente: ‘Vaya y pase por tales cosas’. Aún hoy en día hay gente que lo hace. [Por ejemplo], el papá de Enriquillo me dice a mí: ‘Pasa por la roza por una mata de yuca, pero ve a buscarla tú porque ya estoy muy viejo para traértela’... Él ya no pesca, pero pescaba: este señor era agricultor y pescador”.

Wilner Gómez

Miguel Ángel con pez león
Foto: Rocío Moreno



Barulero pelando cocos en un cultivo de coco
Foto: Arturo Rodríguez

Por diferentes circunstancias, la actividad de la agricultura fue siendo desplazada por la pesca, y aunque hoy en día existen agricultores-pescadores, su número se ha reducido de manera ostensible. Entre las razones por las cuales los pobladores se fueron desplazando paulatinamente hacia la pesca se encuentran enfermedades que afectaron a algunos de los cultivos (como el coco), las ventas de las tierras a foráneos, la disminución en la productividad de la tierra, la escasez de lluvias y la llegada del turismo a la zona, entre otras.

“Cuando mi papá era joven se dedicaba a la agricultura y a pescar, y terminó siendo más pescador que agricultor, primero, porque no tenía tierras y, segundo, porque la roza, después de cierto tiempo, no producía tanto; pero ¿sabes?, su arraigo por la tierra y el cultivo era tanto que murió dejando una roza con cultivos de pan coger para nosotros”.

Wilner Gómez

Una de las enfermedades que más ha afectado los cultivos en Barú es la **Porroca**. Esta enfermedad, que afecta letalmente al coco, se reportó en el Caribe colombiano hacia finales de los años cincuenta³ y su paso por los cultivos de coco de Barú, es aún recordado por los pescadores.

“Antes la gente cultivaba mucho coco, pero luego se presentó lo de la Porroca, una enfermedad que le cayó al coco, y entonces cultivarlo ya no era rentable y se acabó esa época de abundancia. Barú era exportador de coco, al igual que **Isla Grande**. Cuando eso se perdió, la gente buscó maneras para

³ Gilbert, G. & Parker, I. (2008). Porroca: Una enfermedad emergente del coco en Centroamérica. *Plant Disease*, 92, 826-830.

poder comercializar el pescado, y se empezó a volver más importante comercializar el pescado, sin dejar de cultivar, hasta que se fue alternando con la agricultura. Los que dejaron de cultivar se dedicaron a pescar. Así, unos se dedicaban a pescar y otros se dedicaban a la agricultura, y hacían trueque: ‘Tú pescas, tú me das pescado; yo cultivo, tú vas por una mata de yuca o tú vas por una mazorca’”.

Wilner Gómez

Los pescadores perciben que entre las principales razones que causaron la movilidad ocupacional de la población de Barú hacia la actividad pesquera, se encuentran la pérdida de tierras para cultivar y la llegada masiva del turismo.

“La tierra en Barú se empezó a vender en los años cuarenta. Antes, la tierra no se vendía, era de todos y para todos los baruleros; ese era el legado que dice nuestro título del año 1850. Por ejemplo, se sembraba la tierra, y cuando uno se cansaba de sembrar, vendía los árboles frutales por lo invertido en el momento de la siembra, pero la tierra no se podía vender; [es decir,] la tierra se daba por sucesión, no existían linderos”.

“La venta de las tierras empezó a dispararse por aquí en los años setenta. Mi abuelo estaba vivo, yo tenía unos once años y recuerdo que me decía: ‘¡Mijo, aquí se van a quedar sin tierras! Con el tiempo van a tener que salir de aquí, porque si no tienen tierra no tienen libertad’”.

“Yo diría que hace sesenta años ya empezaron a verse los cambios drásticos, porque llegaron muchos foráneos en busca de lo que teníamos nosotros, de nuestras tierras. Sin embargo, anteriormente, todos los que compraban tierras permitían que en parte de su tierra se siguiera cultivando. El momento en que realmente se vuelve problemático es cuando los nuevos dueños empiezan a hacer grandes proyectos en sus fincas y cortan los bosques para construir”.

“En este momento hay personas en Barú que aún son dueñas de tierras. Ellos permiten que en sus tierras otros baruleros sigan cultivando. Muchos baruleros cultivan en tierra ajena; el caso de mi papá era así; mi papá cultivaba en tierra ajena. Pero no todas las rozas son terrenos de otras personas,



*Jóvenes jugando
Foto: Arturo Rodríguez*

porque hay acá unos casos de baruleros que aún tienen sus propios terrenos y siembran en ellos. Sin embargo, la mayoría de esas tierras no tienen cercanía con el mar, y esta es una de las razones por las cuales aún se conservan”.

*“No es que haya bastante como antes, pero hay varios **globos de tierra** que, por el hecho de no tener ese contacto con el mar, se han quedado encerrados y algunos no han podido vender. También hay fincas de baruleros que son vigiladas y cultivadas por baruleros”.*

*“En algunas partes, cuando los propietarios foráneos comenzaron a construir, se empezó a generar un desplazamiento marcado hacia la pesca, pero hubo otras cosas. Por ejemplo, empezó a llegar el turismo a Barú. Pero el turismo no era consumidor de la cosecha, el turismo era y es consumidor de otras cosas: el turismo busca pescado, y una forma más fácil de conseguir dinero era capturar pescado para venderlo al turismo que empezaba a llegar. Ya no había que coger el pescado y salarlo, ni ahumarlo para llevarlo a **Cartagena**, sino que ya había gente que compraba el pescado acá: venían **acaparadores** desde Cartagena que se lo llevaban o algunas personas de acá hacían ese mismo trabajo de comprar; otros lo vendían directamente al consumidor final, que es el turista”.*

“La gente, entonces, empezó a notar que había una forma de ganar dinero, y además había mucho pescado. En la agricultura tú tienes que cultivar cuatro o cinco meses para ganar dinero; son muchos días de trabajo sin ganarte un peso. El que se va a pescar se da cuenta de eso y muchos agricultores empiezan a pescar en la mañana unas tres o cuatro horas y en la tarde van para la roza, o viceversa”.

Wilner Gómez

Finalmente, factores asociados a variaciones climáticas también han motivado el desplazamiento de la actividad agrícola hacia la actividad de pesca: particularmente, cambios en los ciclos de lluvias y presencia de períodos de sequía (y de lluvia) más largos o más intensos.

“Por otro lado, resulta que llegó la época de la escasez, de la escasez de la lluvia; la tierra también dejó de producir porque cultivaban mucho”.

Wilner Gómez

“Tiempo atrás se cultivaba mucho maíz. Cuando yo tenía como diez años, aquí se cultivaba tanto que las cosechas se perdían, se encontraba la una con la otra. Hoy en día no se cosecha mucho maíz. Por aquí estamos en una resequedad que hay veces que la gente ni se puede bañar, porque no hay agua, y esa es una de las razones para que ya no existan los cultivos que había antes”.

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

ACTIVIDAD PESQUERA EN BARÚ

En la actualidad, Barú cuenta con aproximadamente 820 hogares, que directa o indirectamente se relacionan con la pesca, y con cerca de 140 individuos que tienen en esta su principal actividad productiva.

Los pescadores baruleros inician su actividad desde muy jóvenes, guiados por personas conocedoras del oficio, generalmente familiares cercanos, como padres, tíos o abuelos.

“Yo aprendí a pescar desde los catorce años. Mi papá me enseñó a bucear y a pescar con línea de mano. En esa época usábamos el gancho. En esa época pescábamos las mismas

especies que se capturan ahora, pero en aquel tiempo se capturaban más, era más fácil, porque había más”.

Miguel Ángel Geles Villamil

“Fueron los días en que su padre y el mar y los manglares eran lo mismo. El padre y las canoas y las lanchas y los motores fuera de borda. El padre y las atarrayas y los anzuelos y las cañas de pescar. [...] Grande había sido la maravilla del niño durante los recorridos de pesca con su padre por los manglares de la ciénaga, tan llenos de silencio como de ruido, tan llenos de oscuridad como de luz. Tenía ocho, nueve años: ‘Gotear de los remos caño arriba, íbamos en silencio entre los mangles, quietas nuestras vidas en medio del bullicio cercano de los pájaros’, habría recordado el mellizo si hubiera sido persona dada a las palabras: ‘La luz de la mañana venía del cielo y se volvía espesa bajando por las ramas, metiéndose en las ramas, buscando el origen de los mangles que venían desde el lodo y tocaban el agua con sus ramas...’”.

Temporal, Tomás González⁴

⁴ González, T. 2013. Temporal. Bogotá, Alfabuara.



*Jóvenes pescando
Foto: Rocío Moreno*

“Yo cuando tenía como catorce o quince años vivía bien con los padres de la mamá mía. Ellos me tenían como de adorno en la casa: no me dejaban que trabajara. Entonces, yo andaba con un tío mío que era pescador, “el Calvo” (apodo de Plácido Medrano), y me iba escondido a pescar. Como no tuve estudio, entonces me iba con él y me gustó el arte de la pesca... y en el arte de la pesca me quedé. Él me enseñó la forma como se hacían las cosas y ahí fui aprendiendo, hasta que me fui solo, por mi cuenta. Yo duré pescando con él tres o cuatro años hasta que mi mamá me compró un botecito que trajeron de San Blas (Panamá) y ahí empecé. Ahora ya tengo como cuarenta años de pescar solo... por mi cuenta”.

Enrique Villamil

El oficio de la pesca requiere largas jornadas de trabajo, que inician desde muy tempranas horas del día e incluyen, dependiendo del arte de pesca, jornadas nocturnas. Al igual que en muchas profesiones, se establece una rutina que incluye no solo al pescador, sino a los demás miembros de la familia.

“Yo me levanto a las cuatro de la mañana, hago el tinto y frito o cocino los plátanos que voy a llevar a la faena. Yo mismo lo hago para no levantar a mi mujer. Ya a las cinco y media o seis la llamo para que cierre la puerta. Ella se levanta, le da desayuno a los hijos, los manda al colegio, realiza las actividades de la casa y trabaja picando concreto mientras yo llego. A veces regreso a Barú hasta las cinco o seis de la tarde, depende del tiempo: es que el pescador no tiene hora fija, no sabe a qué hora va a regresar. Ya cuando llego a Barú busco vender el pescado. Cuando traigo cuatro o siete kilos lo pongo en una canasta para llevarlo a la casa y luego venderlo (es mi mujer la que lo lleva a la compraventa), pero si traigo más, unos quince o veinte kilos, busco venderlo de una vez a las compraventas porque eso pesa mucho como para cargarlo. Después me voy para la casa y reposo. Si hay almuerzo, almuerzo y enseguida cojo cama, me acuesto a dormir, para relajarme, hasta las cuatro o cinco de la tarde. Luego me pongo a ver televisión hasta las nueve o diez de la noche y ahí si me voy a dormir”.

José Bolaño, “el Pollo”

Limpiando pescado
Foto: Arturo Rodríguez



Pescador-buzo con langosta
Foto: Rocío Moreno





Niño jugando con la rueda
Foto: Arturo Rodríguez



Pescador tomando un descanso
Foto: Arturo Rodríguez

Los pescadores baruleros son personas orgullosas de su profesión, y sus mayores logros se relacionan con los resultados obtenidos durante las jornadas de pesca.

“Yo me siento orgulloso de ser pescador. Es que yo fui tipo de coger hasta ciento y pico de kilos de pescado yo solo, entonces eso es una alegría para uno porque muchas personas no lo han hecho: es muy duro que una sola persona coja cien o doscientos kilos de pescado. Esa cantidad la he cogido solito, nada más con el nailon. Una vez, hace como trece años cogí ciento dieciocho kilos yo solo... esa vez hasta fotos me tomaron y hasta salí por internet”.

José Bolaño, “el Pollo”

La pesca es un oficio que se realiza por gusto. El desarrollo de este oficio genera sentimientos no solo de alegría sino de tranquilidad.

“Yo estoy contento con la pesca porque a mí me relaja mucho. Todavía pesco y voy a seguir haciéndolo porque me gusta bastante. El día que no voy a pescar lo paso aburrido. En esos días que no puedo pescar a veces me voy para el monte, a la orilla del mar, me acuesto debajo de una mata de níspero, guindo una hamaca y me duermo. A veces me voy con mi mujer y los pelaos, llevamos comida y almorzamos por allá”.

José Bolaño, “el Pollo”

La vida familiar de los pescadores es otro aspecto importante a resaltar. Para algunos de ellos establecer una familia es sinónimo de responsabilidad.

“Cuando tenía como veinte años me conseguí la mujer que hoy en día tengo; tengo seis hijos con ella y yo mi vida la solvento es con la pesca. Para mí ser papá es muy bonito, estoy muy contento con mis hijos, ellos me ayudan bastante. Yo soy una persona de la casa, claro que a veces salgo a tomarme mis tragos. Antes era más rumbero y peleaba bastante, pero nacieron mis hijos y dejé de pelear porque yo soy quien debe buscar lo que ellos necesitan, y si me hacen cualquier cosa [en una pelea] los que van a pasar trabajos son mis hijos, porque

ya no van a tener quién les busque lo que yo les buscaba, y si se lo dan, no se lo van a dar en la forma en que yo se lo doy”.

José Bolaño, “el Pollo”

Algunos espacios de esparcimiento y recreación que tienen los pescadores de Barú y sus familias son las peleas de gallos finos, los juegos de mesa, como cartas y dominó, las fiestas de **picó** y las fiestas patronales.

También existen algunos espacios para la recreación y el deporte. Es especialmente importante la práctica del fútbol. Los niños también encuentran diversas maneras de entretenerse.

Los momentos de diversión dependen de la cantidad de dinero con la que cuente el pescador en ese momento y de la época del año. Por ejemplo, diciembre y enero son épocas de fiesta y de carnaval.

“Acá la única diversión que tiene uno es salir a tomarse una cerveza o irse para los billares y ponerse a jugar billar o el dominó. No hay otra clase de diversión. Los sábados y domingos que no hay fiestas patronales vamos a los billares o a jugar dominó, y en esas noches no se toma tanto. A veces los 24 [de junio] (Día del Pescador) nos reunimos varios, seis o siete muchachos, y nos vamos a la playa a tomar y a hablar, no a bañarnos”.

“Los pescadores son alegres. En el momento en que no hay dinero no se hace parranda, pero cuando se tiene, se hace la parranda entre diez o doce pescadores. A mí me gusta hacer la parranda es con los pescadores porque hablamos de la pesca y nos entendemos”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Yo el arte [de la pesca] lo practico durante todos los meses del año, excepto en diciembre porque es un mes alegre y de fiesta”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

Los baruleros aprovechan gran parte del año para expresar su cultura a través de la celebración de diferentes fiestas.

*Pelea de gallos
Foto: Arturo Rodríguez*



*El juego del dominó
Foto: Enrique de la Montaña*



“Acá celebramos las fiestas:

- Semana Santa.
- Patronales de la ‘Cruz de Mayo’, durante el mes de mayo.
- ‘El Día del Pescador’, en junio, del 24 al 29.
- La Virgen del Carmen, en julio, el 16.
- Las primeras comuniones, en agosto.
- El día de San Bartolo, el 24 de agosto.
- El juego de Amor y Amistad, en septiembre.
- El tradicional Día de las Brujitas, en octubre.
- El día de Ángeles Somos, el primero de noviembre, y las tradicionales fiestas novembrinas.
- El Día de las Velitas, el 8 de diciembre.
- La Pascua y la Navidad, el 24 y 25 de diciembre, y el inicio de la temporada de gallos.
- La despedida del Año Viejo, el 31 de diciembre.
- El 6 de Reyes, en enero”.

Wilner Gómez

Baruleros no pescadores describen a las personas que se dedican a esta profesión como ejes esenciales de la comunidad. También los describen como grandes personas, que encuentran siempre la forma de sostener a su familia y sacarla adelante.

“Un pescador en Barú es un símbolo de lo que hacemos para sobrevivir, el pescador en Barú es la alegría tanto de niños como de adultos, el pescador de Barú es el sustento, el pescador de Barú es el que trae la sardina y la deja ahí para que los niños la cojan y empiecen a pescar... Así se ha hecho desde la época de los abuelos: nosotros llegábamos al **Caño del Ahorro**, cuando venían de pescar el difunto Catalino, el viejo Tebo, Mano Patrón y el viejo Octavito... pescadores de aquella época”.

“Ellos siempre traían la sardina que les sobraba y nos la dejaban para pescar en los puertecitos del Caño del Ahorro, o lo que llamamos ‘el **playoncito**’, y en el **Cañón de la Boca**. Y así fuimos siendo pescadores; y desde entonces siempre hemos sido como una parte en la cadena alimenticia de la población. O sea, yo creo que Barú sin pescadores es un campo sin árboles, ¿sí me entiende? El árbol te da la sombra, pero el pescador te da muchas cosas, te da su alegría. El pescador es alegre; solo que su alegría muchas veces depende de cómo le vaya en la faena, porque un pescador

Caño del Ahorro
Foto: Rocío Moreno

que sale a las cinco de la mañana y son las doce del día y no ha cogido nada llega a la casa con mucha desesperación y hambre”.

“Un pescador en Barú, es el que padece muchas necesidades, pero es el que sabe mucho porque no necesita de tantas cosas para poder proveerte de alimentos a ti... y es bueno”.

“Ningún pescador de Barú ha pisado la universidad para ejercer una profesión tan sabia, tan sana, tan reconfortante, y tan responsable. Además de eso, se pasan la vida pescando y reciben desde maltrato hasta menosprecio. Entonces me desquito del maltrato y del menosprecio el día que me va bien, ese día me tomo un trago: mis penas del mar me las desquito en una cantina. Eso es un pescador de Barú...debe jugar todas las tardes, no tiene más diversión. Por eso los pescadores compartimos con tragos y juegos... lo demás es pescar...”.

Wilner Gómez

Pescador de Barú
Foto: Rocío Moreno



“Ser un pescador en Barú es como ser un mago. Acá, por la cantidad de restricciones y porque ya no hay pescado, es muy difícil ser pescador. Yo veo que es difícil levantarse todos los días entre tres y cinco de la mañana, salir con un tinto y regresar a veces, tipo tres o cuatro de la tarde, sin nada. A veces les va muy bien, pero cuando eso ocurre tienen que durar quince y veinte días con lo poco o mucho que ganan. Y así como les va bien, pueden durar una semana o dos en que no cogen absolutamente nada. Así que viven día a día, viven más del fiado y de otra clase de rebusques. Los pescadores generalmente combinan su oficio con otras actividades; por ejemplo, hay veces que llegan y se van a la rocita a sembrar o se dedican a vender yuca en su casa, o cualquier otra cosa que les solventa un poco la situación. En algunos casos, las mujeres colaboran trabajando también, pero realmente son unos magos”.

Ruby Arcila

La generosidad y la colaboración entre colegas son dos grandes virtudes que resaltan en ellos:

“Yo a los pescadores de Barú los describiría como grandes personas: son humildes, no en el sentido de pobreza, sino en el sentido de la humildad en su forma de ser; son muy amplios, muy abiertos, muy colaboradores; no les duele darle a su vecino o a su amigo parte de lo poco o mucho que traen, aunque sepan que lo que trajeron no les alcanza ni para ellos, aun así son muy generosos. Ellos se dan la mano el uno con el otro. Si el uno no tiene la liga, el otro le comparte así sea pescaditos chiquitos; si el uno tiene la yuquita le dice: ‘Ven mañana a la roza que te voy a dar una yuca’. Todavía se usa ese trueque, pero no el de tú me das y yo te doy, sino el de hoy por ti mañana por mí. Así que yo los describiría como excelentes personas, como excelentes seres humanos”.

Ruby Arcila

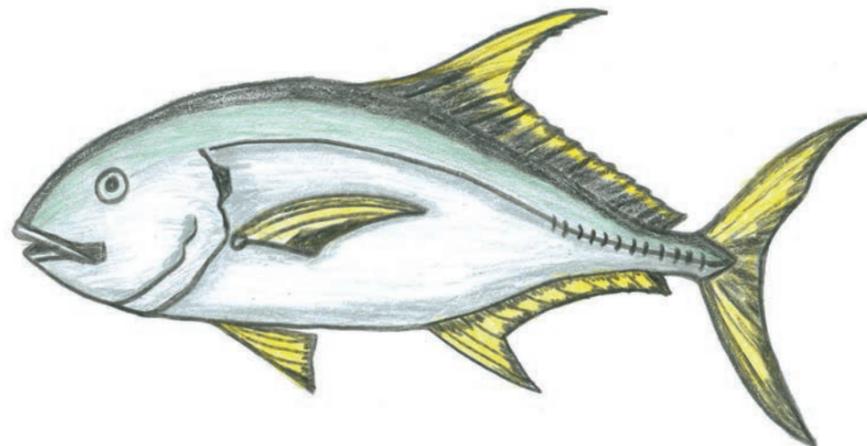
Son vistos además como personas alegres, que disfrutan la vida.

“Ellos además son muy alegres, viven felices; ellos son felices en su entorno... son felices pescando. A ellos les encanta su arte, independientemente de que sepan que la actividad de

pesca está difícil. Muchos dicen: ‘Si a mí me dan alternativas de vida yo haría otra cosa’, pero yo creo que las alternativas de vida de ellos deberían ir en torno a su espacio... que tengan que ver con su entorno, con su mar, con su día a día”.

Ruby Arcila

Enrique Villamil M.



*Jurel amarillo
Caranx hippos
Talla media de madurez: 66 cm
Longitud máxima: 124 cm
Peso máximo publicado: 32 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)*

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Mira, en Barú no puede dejar de haber pescadores. Si en Barú dejara de haber pescadores nosotros quedaríamos sin cultura. Es que si en Barú no hubiera pescadores, nosotros... no sé... nos moriríamos muy rápido también; es que cambiaría mucho la dieta. Si en Barú no hubiera pescadores, nosotros quedaríamos dependiendo de solo pollo y latas...”.

Wilner Gómez

El compositor Isaac Villanueva Mendoza, nacido en Piojó (Atlántico, Colombia) y educado en **Cartagena**, escribió la canción que lleva por título “El pescador de Barú”. Esta canción, éxito en 1982, refleja con música y versos el sentimiento, el sufrimiento, el esfuerzo y el sacrificio de quien en esta zona del país se dedica a la pesca, y confirma las descripciones hechas por los mismos baruleros sobre sus pescadores:

*“Anoche no pude llegar a ti
quise dar un grito pa’ desahogar
entonces me puse fue a meditar
que uno viene al mundo es pa’ sufrir*

*Y me aguantó la tormenta
el mar estaba picado
peligraba mi barqueta
y yo estaba al otro lado”*

En esta misma obra se percibe la estrecha relación del pescador con su familia y con su pueblo:

*“Y me mataba el deseo
de estar contigo en el rancho
porque sabes que te quiero
y no puedo sufrir tanto*

*El pescador de Barú
se refugia en Cartagena
y siempre llora su pena
por causa de la mareta”*

El pescador de Barú, Isaac Villanueva Mendoza

LOS PESCADORES NOS ESPECIALIZAMOS

Los pescadores, como sucede en cualquier otra profesión u ocupación, se especializan. En este caso, en un arte o en un método de pesca. Aunque casi todos conocen cómo funcionan las diferentes artes y técnicas, ellos eligen aquel método y arte que se adapte más a sus habilidades y capacidades, a su conocimiento del territorio, a las especies a capturar e incluso a su edad.

“Yo me dedico a la pesca desde hace más de treinta años. Además de la pesca me dedico a la albañilería y a la agricultura, pero la pesca es mi actividad principal. Mi especialidad en la pesca es el buceo”.



“Aquí muchos escogemos la forma de pesca. Yo escogí el buceo, porque en cierta forma me ahorra esfuerzo. Mucha gente dice que uno está flaco, que como buceador no está fuerte, pero yo veo mucha diferencia: un pescador de línea de mano se expone mucho al sol y casi siempre su jornada de trabajo es de seis de la mañana a cuatro de la tarde, mientras que uno como buceador cuando está capturando se está recreando, y hacia el medio día ya está en su casa y no tiene esa exposición [al sol] tan desastrosa, por llamarlo así”.

Enrique Villamil

“No todo el mundo sirve para pescar con ballestilla, porque para ese tipo de pesca se sale desde las seis de la mañana y [se regresa] hasta las siete o nueve de la noche. Se termina a las cinco de la tarde y pa’ regresar hay veces que uno se coge hasta dos y tres horas”.

José Bolaño, “el Pollo”

“El buceo es el arte que más me gusta, porque cuando me asoleo demasiado me salen ampollas, bolsas de agua en la espalda. [Sin embargo], el buceo es un trabajo pesado, que requiere una alta capacidad física por parte del pescador [...] Bueno, uno con el tiempo se va adaptando a esa forma de vida y se especializa en eso”.

Miguel Ángel Geles Villamil

“Uno como buceador tiene sus caladeros. Dentro de esos caladeros hay unos corales que atraen mucho a la langosta o al pulpo. Entonces, cuando uno va a esa zona o a ese caladero, mira esos puntos, porque uno mientras más tiempo tiene de estar en esa actividad, mayor experiencia obtiene y menor esfuerzo requiere. Por ejemplo, si usted empezó hace dos años, usted quiere mirar todos los corales, uno a uno. Con

experiencia, uno mira desde arriba, ve algo llamativo en ese coral y dice: ‘Ahí puede haber algo metido’, puede ser una langosta, un pescado, un pulpo; aunque a veces uno también se equivoca y esa piedra (coral) no muestra nada desde arriba, y sucede que allá adentro hay una caleta”.

“La pesca del buceo, es una pesca más rápida [que la de línea de mano], porque por lo menos José, él sale a pescar nailon, tiene que salir más temprano que yo pa’ coger la sardina (carnada). José sale a las seis de la mañana, se demora hasta dos horas cogiendo la sardina y ya sale a pescar a las nueve de la mañana, sale de la costa pa’ afuera a pescar. Mientras tanto, yo salgo de aquí a las seis de la mañana en la lanchita y a las siete de la mañana ya estoy en el punto, ya comienzo a pescar. A veces a las once ya estoy aquí (en Barú), en el puerto; mientras que él llega a las tres o a las cuatro de la tarde. Claro que a veces sucede que el pescador agarra la carnada un día antes de salir a pescar”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

*“Por ejemplo, yo no uso atarraya para pescar: ni la sé tirar, ni tengo el arte de pescar con sardina viva, no lo he cogido, no me gusta, porque uno **boga** mucho”.*

José Bolaño, “el Pollo”

“Bueno, como dicen por ahí, yo soy pescador de orilla, primero porque ahorro energía, o sea, el esfuerzo es poco, y segundo, porque conozco mucho mis sitios. Hay sitios de pesca donde yo he pescado y conozco los caladeros a morir... Me da como no sé qué salir a otro punto que no conozco, porque cabe la posibilidad de que no capture”.

Enrique Villamil



La especialización en la pesca de buceo depende, además, del equipo con el que cuente el pescador, como la embarcación y su motor; es decir, depende no solo del conocimiento del arte, sino de la capacidad técnica que tengan los pescadores para desplazarse hasta caladeros lejanos.

“Antes yo sí pescaba por acá cerca a la orilla, pero ya no. Ahora me dedico a buscar puntos más afuera porque la lancha que tengo lo permite: si echo tres galones de gasolina, que son como cuarenta mil pesos, y me quedo por acá, por Isla Arena, no recupero la inversión porque cojo solo un kilo de langosta. Es que por acá la pesca no es tan buena. Entonces, como uno ya confía en sus capacidades de buen pescador, echo seis o siete galones y me voy (con tres o cuatro compañeros) a unos puntos que tengo bien afuera, en Bajo Tortuga, y allá me va bien: gasto más [gasolina], pero voy a la fija porque puedo coger hasta quince kilos de langosta”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

La decisión de ir a zonas de pesca lejanas requiere asumir un riesgo tanto por la inversión, que es mayor en tiempo y dinero, como por la incertidumbre asociada a la posibilidad de captura.

“Un pescador a remo tiene miedo de montarse en una lancha con motor porque hay un gasto muy grande. Por ejemplo, el “Colaco” me convida: ¡Vamos pa’ Bajo Tortuga!, pero posiblemente yo no me atrevo a ir porque de pronto con mi botecito por acá cerca me gano treinta mil y eso me sirve para mi comida y no estoy arriesgando los sesenta mil u ochenta mil pesos que hay que sacar para la gasolina. Además, ¿Cómo se va a partir entre los cuatro o cinco pescadores lo poco o mucho que quede? Entonces, se arriesga todo eso”.

José Bolaño, “el Pollo”

NUESTRA DIETA SE BASA EN PESCADO Y NUESTROS INGRESOS TAMBIÉN DEPENDEN DE LA PESCA...

Los baruleros basan su dieta en el consumo de pescado, que constituye su principal fuente de proteína. Incluso aquellos pobladores que no se dedican a la pesca compran pescado para prepararlo en sus hogares.

Enrique Valencia M.



Langosta
Panulirus argus
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Pulpo
Octopus zonatus
Estado de conservación:
Datos insuficientes (DD)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Enrique Valencia M.



Pescador con langosta en tierra
Foto: Arturo Rodríguez



Producto de la pesca
(Enrique Villamil)
Foto: Arturo Rodríguez

Los pescadores consumen todo tipo de pescado y la elección sobre cuál dejan para el consumo en sus hogares depende de sus preferencias, del tamaño, del precio en el mercado y de la temporada.

“Acá desde siempre el pescado que se captura lo comemos o lo vendemos. La comunidad consume y compra bastante”.

José Bolaño, “el Pollo”

“El pescado que a uno le provoque en la casa, ese es el que uno se come. Antes, si cogíamos róbalo comíamos róbalo, si cogíamos sábalo comíamos sábalo, si cogíamos saltona comíamos saltona en la comida; ahora, si salgo a pescar y cojo, por ejemplo, quince o veinte saltonas, una cojinúa y una macarela, digo: ‘Voy a vender las saltonas y me como la macarela’ o ‘Puedo vender la macarela y me como dos saltonas’. Sin embargo, por lo regular, uno se come la macarela porque es más barata. Coges una macarela, pa’ ponerle, de tres kilos y una saltona de kilo y medio: la saltona cuesta más, porque el kilo de macarela lo pagan a cinco mil pesos y el de saltona, a diez mil o doce mil”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Conozco poquitos pescadores que dicen: ‘Cogí dos o tres pescados buenos y solo voy a vender dos porque este me lo voy a comer’. El pescador se come lo inferior, los más chiquitos, los que no le compran, ¡Pero, ojo! eso no significa que sean los menos sabrosos: para muchos pescadores eso es lo mejor. Además, para poder obtener utilidades de la pesca se deben vender los más comerciales y los de mayor precio, para poder comprar el resto de cosas”.

“Nosotros discutíamos con mi papá porque él llegaba a un bajo (bajo de pesca) y pescaba saltona, la saltona platera, y se quitaba del bajo porque eso no le producía, eso era muy pequeñito; pero si mi papá cogía un pescado muy grande, las que dejaba para la liga eran las chiquitas, no las grandes... ¡Claro está, las chiquitas son más sabrosas!”.

Wilner Gómez

“Aquí la mayoría de las personas cogen, voy a poner, diez pescados. Digamos que cogen uno de tres kilos, pero no dejan [para el consumo del hogar] el más grande, sino el

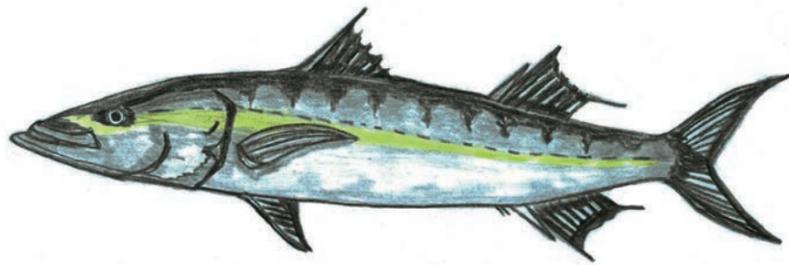
más pequeño, aunque tengan que sacar dos, pues lo cierto es que los más grandes son los que se buscan para vender. Sin embargo, algunas veces, somos muchos los que decimos: ‘¡No joda!, vamos a comernos este pescado y ya’, un pescado de cuatro o cinco kilos, lo picamos y nos lo comemos, y vendemos los más pequeños; pero si dejamos para nosotros el más grande es porque lo vamos a dividir entre las tres o cuatro personas que vamos a la faena, eso es lo que a veces se hace. Cogemos treinta pescados de a medio kilo y cogemos una picúa (barracuda) de siete u ocho kilos, y a veces decimos: ‘Compañeros, vamos a coger esta picúa’, la partimos y nos la comemos entre todos los que fuimos a pescar”.

José Bolaño, “el Pollo”

Los pescadores tienen en el pescado su principal fuente de alimento, y las comidas con base en pescado constituyen la base de su cultura gastronómica.

Róbalo o congo
Centropomus sp

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

“Si usted me pregunta cuál es la comida del pescador, yo le diría que la comida del pescador es el ‘vivo’”.

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“El vivo es el plato preferido por mí. Se prepara con un pescado que se llama ‘carajuelo’ o ‘chepa’ (también llamado ‘mamita’). El vivo es un calducho transparente y muy claro que se prepara con agua, cebolla, ajo, sal, el pescado y yuca o ñame o plátano o papa, uno de los cuatro, dependiendo del gusto del pescador. Por ejemplo, yo digo yuca porque a mí me gusta mucho la yuca; si a otro le gusta el ñame, le va echar ñame porque va a querer sentirse bien con ese vivo; algunas personas le echan pimienta. Se le añade limón después de preparado; algunas personas utilizan vinagre. El limón se añade cuando el caldo ya está listo porque si se echa cuando está hirviendo lo amarga; entonces se exprimen los limones cuando el caldo está ya preparado. Es tan claro, que si uno lo mete a una botella de vidrio uno puede ver al otro lado”.

Enrique Villamil

El vivo es tan importante en la dieta de los pescadores que algunas veces, y algunos de ellos, lo prefieren a cualquier otra comida que se prepare en el hogar.

“A veces he llegado a la casa de pescar y puede haber sopa de carne o de pollo, pero si traigo una chepa o un carajuelo, me hago un vivo porque para mí es mejor. Hay algunos días que no quiero la sopa, no quiero la carne, porque siento que necesito un vivo. ¡Imagínese! Cuando estoy muy agotado lo necesito, y es por su sabor, porque a veces tanto condimento también como que molesta y uno siente que el vivo, que es una comida suave, sí lo va a fortalecer... Y lo más importante en ese momento es consumir el vivo, no interesa mucho el **bastimento**, por mucha hambre que se tenga; uno solamente hace el vivo con el pescado que pescó. Hay veces que mi esposa va a cocinar y le digo: ‘No vayas a echarle leche [de coco]’; a mí no me gusta tanto ingrediente en el caldo; un vivo se puede hacer rápido... no quita mucho tiempo”.

Enrique Villamil

“Al vivo también le llamamos ‘para-muerto’. Se llama vivo porque ayuda a vivir. Cuando uno está **enguayabado** o muy cansado, como un muerto, ahí tirado, uno toma ese calducho y se levanta. Yo cuando salgo a pescar hay veces que regreso a la casa y, si encuentro, por ejemplo, sopa



Escamando pescado
(Guillermo Cardales)
Foto: Rocío Moreno

de costilla, busco la manera de preparar mi vivo aparte. No sé por qué... será por la costumbre, porque uno ya está amañado a su vivo. Nosotros comemos vivo casi todos los días y yo lo he hecho hasta de pez león. Hace pocos días hice uno de pez león, y ese pescado si es gordo, ese pescado es sabroso en todo... “.

José Bolaño, “el Pollo”

“Pregúntamelo a mí: ¿Qué opino del vivo? ...El vivo es para mí la mejor comida que existe”.

Wilner Gómez

Claro, las jornadas de pesca son extenuantes y los pescadores, generalmente, llegan a sus casas con hambre a comer lo que sus esposas les han preparado. La cultura culinaria de los pescadores involucra muchos otros platos que permiten complementar su dieta.

“Además del vivo, en la casa del pescador se comen otras cosas. En mi casa, cuando tengo la mano buena (cuando se consigue dinero de la pesca) y salgo a pescar regreso y encuentro mi sopita de costilla, mi poquito de arroz por el



Preparación
de sancocho de pescado
Foto: Arturo Rodríguez

costado. En Barú en casi todas las casas de los pescadores comemos un poquito de sopa con un poquito de arroz”.

José Bolaño, “el Pollo”

“El pescador acostumbra a tomar mucho líquido, y por eso tomamos mucha sopa o caldos. Nos gusta también el dulce. El agua para el pescador es muy necesaria, porque llevamos mucho sol; siempre a las faenas de pesca llevamos mucha agua. Las sopas pueden ser con coco, casi siempre de pescado, porque cuando uno come pollo o carne parece que llevara tres años sin comer pescado. El pescado frito también es muy visible en las casas de los pescadores”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Los pescadores comen gallina un día o dos, pero no más. Para muchos baruleros el pescado es lo esencial, no la carne ni el pollo”.

Wilner Gómez

Cuando los pescadores están en faena, algunas veces preparan pescado ‘a lo natural’:

“A lo natural quiere decir que tomamos agua de mar y el pescado lo sancochamos con agua de mar solamente. Eso se llama ‘a lo natural’, porque ese producto lo limpiamos y lo cocinamos en la misma agua de donde él viene. El agua de mar le da mejor sabor. La preparación a lo natural se puede hacer en la casa, o cuando se está pescando podemos parar en algún lugar cuando tenemos hambre y hervir un pescado, una langosta. Eso queda exquisito, de lo mejor. Pero cuando ya estamos en la casa lo hacemos con menos frecuencia porque nos da flojera traer el agua del mar... No traemos agua del **Caño del Ahorro** porque sabemos que no está muy conservada. Cuando estamos en la casa usamos agua [dulce] y le echamos sal, pero para que el producto quede de buen sabor lo podríamos preparar con agua de mar. Cuando se está afuera pescando uno tiene dos alternativas: sancochar el pescado en agua de mar o asarlo”.

Enrique Villamil

La pesca también contribuye a la seguridad alimentaria de los hogares de la población, sean estos pescadores o no. Una mujer barulera, Ana Sixta Pacheco, describe cómo el pescado hace parte de la dieta cotidiana de los habitantes de su pueblo:

“En Barú, en la mayoría de los hogares se acostumbran las tres comidas y se consume pescado una o dos veces al día: el desayuno puede ser bollos con pescado, arepas con

Mariela preparando pescado
Foto: Rocío Moreno

Pescado frito con patacón
Foto: Rocío Moreno



queso, pan con chocolate o café con leche; el almuerzo casi siempre es sopa o sancocho de pescado y la cena es con arroz”.

“El tipo de pescado que se prepara depende del precio. Por ejemplo, para comerse un pargo o una barracuda, debe ser que el pescador o la persona que lo compre tenga mucho gusto por ese pescado o tenga el dinero, porque es más caro”.

“Los pescados que compro más frecuentemente son la saltona, la cojinúa y la barracuda, y cuando no consigo directamente con el pescador voy a los puntos de venta. Pero si hay un pescador que trae tres o cuatro kilos, los compro directamente a él porque es más barato (quinientos o mil pesos menos por kilo) y yo misma los escojo. A los que les compro son pescadores que encuentro con el producto antes de que ellos lleguen a entregarlo al dueño de la embarcación (quienes generalmente tienen su propio punto de venta)”.

“El pescado se acompaña con el bastimento (ñame, yuca, plátano o papa). El bastimento lo consigo en **Cartagena** o en la tienda acá en Barú. Cada quince días hago mercado en Cartagena porque, aun pagando el transporte, me ahorro entre sesenta y setenta mil pesos. Lo que consigo acá en Barú, que se produce acá o en los pueblos cercanos, es la yuca, y me gusta comprarla acá porque sale bien buena. Acá también consigo el plátano (en época de poca **brisa**) cuando llegan las chalupas de las costas de Broqueles (Moñitos, Córdoba), **Labarcé** o de **Boca Cerrada** (San Onofre, Sucre); el plátano de esos lugares se amarilla más despacio”.

“En Barú se siembra yuca, ñame, patilla, melón, ahuyama, caraota, frijón, mango, anón, níspero, limón, coco, papaya, batata, maíz, caña, ciruela, tamarindo, mamey y guayaba. Antes se conseguían más productos porque había más agricultores, teníamos más tierras para cultivar y, sobre todo, llovía”.

“Entre los platos típicos de Barú se encuentran el arroz preparado de diferentes formas —con coco (blanco), con frijoles, con ahuyama, con yuca y frito—; el pescado guisado,

el pescado frito, el ayaco, los patacones, el sancocho de pescado con coco, el vivo, el revoltillo de pescado y el pescado salado”.

Ana Sixta Pacheco

Receta para preparar el pescado guisado

Ingredientes:

- Pescado (pargo, saltona, cojinúa o barracuda)
- Zumo de leche de coco
- Tomate
- Cebolla
- Ají dulce
- Pimienta de olor
- Limón
- Ajo

Preparación:

Se prepara un guiso con tomate, cebolla, ají dulce, ajo, limón y pimienta de olor; al guiso se le agrega el zumo de coco y se deja hervir durante cierto tiempo; finalmente, se le agrega el pescado. El pescado, antes de guisarlo, se puede preparar de diferentes maneras: natural (después de escamarlo y ponerle sal se pone a guisar crudo), frito (ligeramente dorado —o pasado— en aceite) o ahumado. Para ahumarlo, se arregla el pescado, se prende el carbón y cuando hay brasa, sobre una parrilla, se pone el pescado —que no pegue con la brasa— y se dora por ambos lados.

Se puede acompañar con arroz con coco, patacones, plátano, bollos o yuca sancochada.

Ana Sixta Pacheco

Entre otros platos típicos de Barú se encuentran la arepa de huevo con mariscos y el revoltillo de pescado. Este último es descrito por los pescadores de la siguiente manera:

“Hay unos pescados especiales para preparar el revoltillo; por ejemplo, la ballesta azul o gris —que le llamamos acá ‘el peje puerco’—, o el tiburón. El sabor, la textura y su facilidad de preparación, por no ser tan espinosos, los caracteriza como los más adecuados para este plato. Además de lo anterior, estos pescados absorben mejor el sabor del condimento, de modo que dan mayor exquisitez a la preparación final. Sin embargo, el revoltillo se puede hacer con cualquier pescado

que usted tenga a la mano. Anteriormente, las señoras ahumaban el pescado porque le daba mejor sabor al revoltillo. Hoy en día lo sancochan, después se deshilacha, se le echan los condimentos —como ajo, pimienta, sal, cebolla, tomate, un buen zumo de coco, que es fundamental— y se monta al fogón hasta lograr el punto exacto de cocción. El revoltillo también se prepara con aceite; antes solo era con zumo de coco. Creo que ahí es donde estaba la varita mágica: porque le da mejor sabor a la comida. Además, al prepararlo con zumo de coco no dejamos que se pierda la costumbre de nuestros abuelos”.

Enrique Villamil/Wilner Gómez

Enrique Villamil M.



Ballesta azul
Balistes vetula
Talla media de madurez: 23.5 cm
Longitud máxima: 60 cm
Peso máximo publicado: 5.4 kg
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“El zumo del coco son las dos primeras coladas que bota este; se logra al rayar el coco y exprimirlo con su propia agua, utilizando un rallador. Este es el zumo de coco que usamos en las comidas; también se puede hacer en licuadora, pero no logra el mismo sabor. Para hacer el revoltillo, ya teniendo el zumo de coco, se pone al fuego, se agregan los condimentos y el pescado hasta lograr un punto de secado al gusto. Cuando se seca el zumo hay una mayor concentración de los condimentos en el pescado... Eso es lo esencial. Si el coco no contiene líquido, el zumo se hace con agua normal en

proporción que depende del pescado que se va a preparar. El zumo de coco se utiliza para muchas recetas, además del revoltillo. Por ejemplo, para preparar el arroz frito se hace con el primer extracto”.

Enrique Villamil/Wilner Gómez

Receta para preparar el ayaco

Ingredientes:

- Carne salada
- Pescado salado
- Cerdo salado
- Plátano maduro (en mayor cantidad)
- Yuca (en poca cantidad)
- Ñame (en poca cantidad)
- Tomate
- Cebolla
- Ajo
- Ají

Preparación:

Sacarle la sal a la carne y al cerdo. Se prepara un guiso con el tomate, la cebolla, el ajo y el ají. Se cortan en pedacitos la carne y el bastimento (yuca, ñame, plátano) y se pone todo a hervir con el guiso hasta que se deslíe y espese. Se agrega la sal.

Se puede acompañar con arroz blanco.

Ana Sixta Pacheco

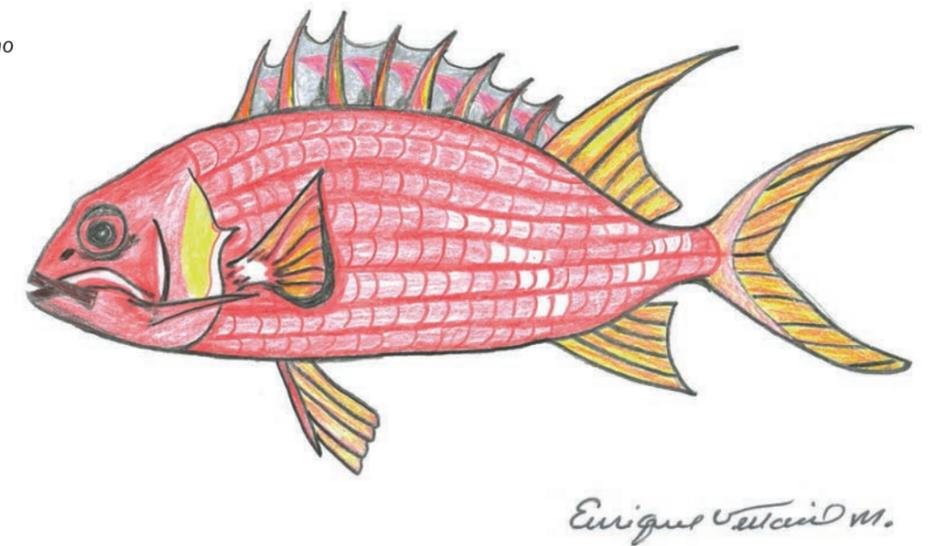
“Ahora la gente casi no prepara arroz con coco porque el coco se ha ido acabando y porque ahora está más caro. Además, porque a la gente no le gusta estar rallando o porque se piensa que el aceite de coco produce más colesterol”.

Ana Sixta Pacheco

“Hay quienes siembran coco todavía, pero no producen porque es que en estos últimos tiempos se han presentado otros fenómenos, además de las enfermedades, como la falta de agua. También hubo una época en que los cocos se murieron no por falta de agua sino por mucha, hace como tres o cuatro años: llovió tanto aquí que los cocos se murieron. No tengo registrado exactamente cuándo, pero muchas plantas se murieron, creo que fue en la época de La Niña. De hecho,

Carajuelo
Holocentrus adscensionis
Talla media de madurez: 14.5 cm
Longitud máxima: 61 cm
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



para esa época empezó a morir también la bongá que estaba en el pozo de Barú. Esa bongá ya no existe. Aún tengo una foto de cuando se estaba muriendo”.

Wilner Gómez

“Hay otra situación que está sucediendo con la escasez del coco: en los últimos tiempos se está comercializando biche. A nosotros los del pueblo siempre nos ha gustado el coco, incluso biche, pero cuando ibas a una finca a comer coco biche solo cogías lo que te ibas a comer y no maltratabas el producto”.

“Resulta que hoy en día, con la llegada del turismo, hay muchos que no son los dueños de las fincas, que se cogen el coco biche, pero para venderlo al turismo, y esto hace daño a la planta. En otros casos, los dueños de la finca venden cantidades por necesidad, y esto merma la producción del árbol [de la palma]”.

“Pasa que cada vez que tú le cortas cocos a un gajo en la época y hora que no es, este termina dañándose o muriéndose el resto de los cocos, ¿Ves? Cuando tú coges un árbol de coco

que produce mucho y constantemente le bajas los gajos de coco biche, queda débil y termina dejando de producir”.

Wilner Gómez

La cultura culinaria en Barú, como en otras partes del mundo, también está asociada a las formas de conservación de los alimentos. Antes, cuando no había electricidad y, por tanto, no se podía conservar el pescado refrigerado —o congelado—, en Barú predominaban dos formas de conservación: el pescado ahumado y el pescado seco-salado. Estas tradiciones, aún después de la llegada de la electricidad, se conservan en algunos hogares.

*“Antes, el pescado ahumado y seco-salado (expuesto al sol para secarlo) se preparaba porque no existían los métodos de conservación que existen hoy en día; los acaparadores no tenían hielo, no tenían nevera, no había electricidad. Esas preparaciones permitían conservarlo y transportarlo para comercializarlo en **Cartagena**. Aún hoy, algunas personas las preparan acá por gusto o porque tienen restricciones médicas y no pueden comer el pescado frito, así que lo ahúman o lo hierven”.*

Enrique Villamil

*Langosta con patacones,
coctel de mariscos
Foto: Rocío Moreno*



*“Para preparar el pescado ahumado se hace un fogón de leña hasta que se hacen brasas; se usan tres **bindes** que se organizan de tal forma que permitan poner mucha leña en el centro y encima se hace una parrilla con palitos de madera. ¡Pero, ojo! cuando la parrilla que usted va a hacer es con madera primero prenda el fuego y, cuando este se vuelva brasa, comience a poner encima los palitos verdes, que van a garantizar que van a aguantar más. Entonces, usted pone los palitos verdecitos y cuando la llama ha desaparecido, cuando hay pura brasa, pone el pescado encima de la parrilla y ese fogaje que sale de allí lo ahúma. El pescado ahumado también se puede hacer en un **anafe** de carbón, que es un recipiente de lata o latón al que se le pone una parrilla. El ahumado sirve para sacarle el agua al pescado, y sacarle el agua, lo conserva por bastante tiempo sin que se dañe. El pescado ahumado se puede comer recién preparado o después. Puede durar hasta diez días, pero es mejor comerlo en los cuatro primeros días”.*

José Bolaño, “el Pollo”/Enrique Villamil/Wilner Gómez

“Para preparar pescado seco-salado, el pescado fresco se abre por el centro, se le saca el espolón (la columna vertebral) y luego, después de lavarlo, se le hacen cortadas en todo el cuerpo y se le vierte sal. Anteriormente, la sal que se usaba era la sal de grano que la gente misma molía, pilaba

*Preparación del
pescado ahumado
Foto: Arturo Rodríguez*



o metía en molinos. Esa sal la recogían de salinas. Aquí en Barú en varios sitios se podía recolectar sal; por ejemplo, las ciénagas del **Pital**, **Mano Pío**, **Mohán** y **Barú Grande**, eran zonas de salinas. Las familias iban allá y la recogían, aquí había casas que mantenían hasta cuatro o cinco sacos de sal. Los granos eran grandes y se metían en un molino para desbaratar el grano. Estamos hablando de hace más de treinta y cinco o cuarenta años. Hoy en día estos sitios no producen sal o no se recoge porque las costumbres se han perdido. Por otra parte, los sitios en donde se extraían los granos de sal se han inundado y ahora permanecen bajo el agua”.

“Yo creo que es el calentamiento global, que ha incrementado el nivel del mar, creo que por el derretimiento del hielo. Y al aumentar el nivel del mar esas zonas de salinas ya no se secan. Allá, en la **Ciénaga del Pital**, nosotros jugábamos al bate (béisbol con bolita de caucho), cuando se hacía un playón luego de secarse en el verano; ahora se ha llenado de agua y ya no se seca tan fácilmente”.

José Bolaño, “el Pollo”/Wilner Gómez

“Después de abrir y salar el pescado, se colgaba en cabuyas o cuerdas. Resulta fácil hacerlo debido a que queda en dos partes unidas que permiten asegurarlo al momento de colgarlo. La sal se echa principalmente en la parte interior del pescado, pero también se unta en el exterior para evitar la presencia de mosca, porque la mosca le tiene miedo a la sal. Uno sala un pescado, lo abre al sol a las ocho o nueve de la mañana y a las cuatro o cinco de la tarde lo puede recoger, para volverlo a poner al sol al otro día. En dos días con buen sol el pescado se seca y se puede conservar”.

“Se secaba para conservación y posterior comercialización en **Cartagena**, sobre todo para la época de la Semana Santa. Hoy en día, algunas familias siguen secando porque les gusta. Por ejemplo, para la Semana Santa lo hacen en revoltillo ¡Y es que es muy sabroso el pescado salado para hacerlo en revoltillo!... Y es por el saladito que queda muy bueno”.

“Aunque se ha perdido la tradición, hoy todavía hay señoras que tienen esa cultura del pescado salado. Por ejemplo, mi mamá

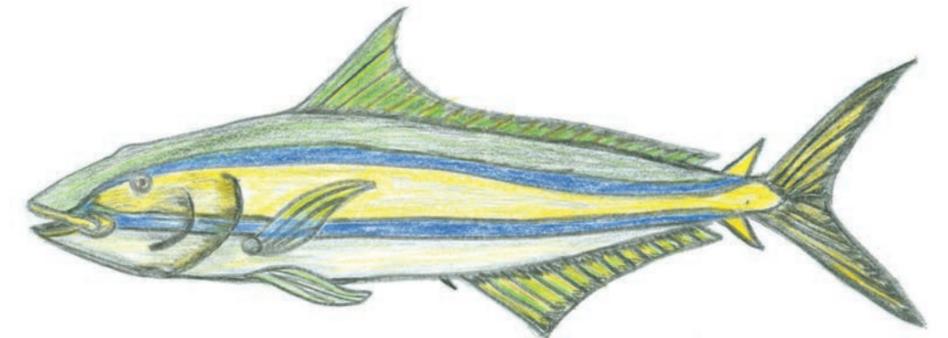
tiene setenta y pico de años y ella coge el pescado y lo sala”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Tiempo atrás, cuando se comercializaba el pescado salado, era necesario presentar un producto de calidad, de tal manera que se pudiera tener rentabilidad en la comercialización. Una de las estrategias utilizadas por los baruleros era la de dejar el pescado en una **porcelana** para exponerlo al sol al día siguiente, luego se volvía a remojar hasta lograr que el pescado quedara doradito y, por lo tanto, más apetecido”

Wilner Gómez

Enrique Villamil M.



Macarela
Elagatis bipinnulata
Longitud máxima: 180 cm
Peso máximo publicado: 46.2 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Desafortunadamente, existe la sensación de que la cultura gastronómica tradicional se ha ido perdiendo en los últimos años. La pérdida de tradiciones culinarias abarca principalmente las preparaciones que no están basadas en pescado. Como mencionamos anteriormente, al pescador le gusta consumir dulce; sin embargo, es justamente la tradición asociada a la fabricación de dulces, postres y tortas una de las que se está perdiendo de manera más acelerada en la comunidad.

“La pérdida de las tradiciones se debe al desarrollo, porque anteriormente, yo creo, se comía mejor y se gastaba menos. Me comía una arepita de dulce con mi vaso de leche y me sentía como un mejengue. Hoy en día todo eso se ha venido perdiendo, aunque estamos gastando más... Todo eso se fue porque ahora los pelaos ya no están atentos a estas cosas; están en una cosa y en otra, hay que correr para aquí y para allá y hay que comer rápido...”.

Enrique Villamil

Entre las tradiciones culinarias que se están perdiendo en Barú están las **carisecas**, el pan de maíz, las arepas de anís, las melcochas, el casabe, el **suspiro** e incluso el arroz con coco.

“Sí, aquí la melcocha era famosa y se ha perdido; también se han perdido el casabe, la cariseca y el pan de maíz”.

*“La cariseca se hace con maíz natural. Cuando hablamos de maíz natural hablamos de ese que muelen y pilan en la casa, no el de las **promasas** esas que venden. El pan de maíz tiene una textura diferente a la cariseca, aunque ambos son de maíz, son diferentes. Los dos se preparaban en un horno artesanal, el cual consistía en un caldero al que le ponían candela por debajo y por arriba”.*

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“Le explico cómo es un horno artesanal de nuestra comunidad. El horno se hacía así: se utilizaban tres bindes y el caldero se ubicaba encima. Debajo llevaba muchas conchas de coco o madera seca y los panes se ponían dentro de ese recipiente o caldero, que se tapaba con una tapa de tanque —antes había mucho tanque de esos de cien litros— y sobre esa tapa se montaba otra porción de candela. Eso funcionaba como un horno: calor por debajo y calor por encima. La tapa era una tapa particular, de un tanque, un zinc que se le ponía arriba, y encima de

esa tapa se ponía la brasa, que venía de la de abajo. La cariseca, el pan de maíz y el casabe se hacían en estos hornos”.

Enrique Villamil

“En Barú había dos personas que hacían la cariseca para la venta. No sé si usted se acuerda del barrio El Pital: allá había una señora que era la *cancamajana* para hacer eso. Ya esa señora se murió y nadie quedó con el conocimiento o el gusto por hacerlas. Esas carisecas eran tan naturales y tan sabrosas que yo siempre de peladito al mediodía le decía a mi mamá que me comprara mi cariseca. Esa señora, todos los días al mediodía, bajo el sol caliente salía con esas carisecas. La cariseca tenía forma de rombo y azúcar por encima; tenía como seis o siete centímetros de largo y era gruesa; el toque final era el azúcar que tenía por encima, eran muy sabrosas y cuando encontrabas el granito de maíz te gustaba más, eso era espectacular, pero ya no se ve; siempre me acuerdo de eso y quiero volver a esa época”.

Enrique Villamil

“Yo le digo, desde que se murió esa señora no he visto otra que se haya medido a hacer eso. ¿Por qué? No sé. El pan de maíz muy poco se prepara ahora. Se hace con maíz natural pilado en casa. Yo creo que ahí es donde está el buen sabor: cuando tú lo tomas de tu propio cultivo, lo arreglas, lo mueles y preparas el pan... Ese maíz que se utilizaba era del que se cultivaba acá”.

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“Yo me acuerdo que esta señora era esposa de un agricultor que sembraba mucho maíz. En el patio de su casa tenía una especie de instalación con cuatro estacas y sobre esas cuatro estacas había como un piso construido en madera o palitos bien tejidos, el cual servía como un cajón donde se almacenaba el maíz. Otros que cultivaban maíz le vendían también a esta señora porque sabían que se dedicaba a hacer las carisecas y el pan de maíz”.

Enrique Villamil/Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

Al igual que en otras zonas del país, como la Orinoquía o la Amazonía, en el Caribe colombiano también se acostumbra a preparar el casabe de yuca:

Iglesia de Barú
Foto: Rocío Moreno



“El casabe se hace con yuca y se hace asado, igual que la cariseca, en el mismo horno. Los casabes son redondos, como una arepa, el tamaño varía y son delgaditos. Este casabe no se hacía con yuca amarga. Acá uno puede encontrar en el monte unas maticas de yuca amarga, pero eso no se puede comer”.

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“El tamaño del casabe se podía medir de acuerdo al caldero que se usaba; una vez asado lo partían para la venta. El casabe lo hacían para venderlo, porque no se hacía en todas las casas... era sabroso con leche y sin sal”.

Enrique Villamil

“Me acuerdo que mi tía hacía arepas de anís; todas las mañanas preparaba la arepita de dulce. Cuando yo regresaba de pescar ella me decía: ‘Enriquillo, ahí tienes dos arepas’. Esa es una de las cosas que más me hace falta de ella; siempre que me acuerdo, me da mucha nostalgia. Nuestras mujeres muy poco las preparan. Ahora no las hacen porque, creo, las personas que sabían murieron y no transmitieron eso a sus hijos, o a ellos nos les interesa o no quieren hacerlo... Se pierde la costumbre. La única hija de mi tía, la que conocía de esas arepitas, se fue para la ciudad y nunca más ha vuelto. Mi mamá algún tiempo las hizo pero hoy en día ya no. La gente antes se comía la arepita de anís con el café porque era deliciosa y su sabor no era compatible con el pescado o la comida de sal. Se comía con café o café con leche sin azúcar. Hoy en día las hacen de sal buscando que se pueda combinar con la comida de sal o el pescado”.

Enrique Villamil

“El suspiro lo hacían con harina; también lo asaban igual que el pan de maíz; era dulce y parecía una torta, un pudín. El suspiro se hacía de harina y se le echaba anís, a esto le decían ‘suspiro’ porque era muy sabroso, se llamaba así porque a la gente le encantaba. Es que antes todo lo que hacían era muy bueno, pero hoy en día la carestía o no tener los ingredientes aquí hicieron que los que se encuentran ahora no tengan el mismo sabor. ¡Acá ya no se hacen suspiros!”.

Enrique Villamil

Casita rosada
Foto: Rocío Moreno

“De pronto perdemos hasta el arroz de coco. Una de las comidas más tradicionales que teníamos era el arroz de coco. Antes, era difícil encontrar en una casa arroz de aceite (arroz blanco); ahora casi todos hacen siempre arroz de aceite y va a llegar un día en que se nos olvide el arroz de coco porque no se quiere rayar el coco, porque el coco acá está desapareciendo. Entonces, cuando mi mamá a veces consigue un coco y hace su arroz de coco, ese día yo no como en la casa: si mi mamá hace arroz de coco me voy a comer allá”.

Enrique Villamil

