

También disponible en:
<http://economia.uniandes.edu.co/pescadorbaru>



EL PESCADOR DE BARÚ

Una aproximación a la recuperación
del conocimiento local asociado a la pesca

Este libro es el resultado del esfuerzo realizado por cinco pescadores de la comunidad de Barú y por investigadores de la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes. A partir de los relatos de los pescadores, de dibujos hechos y fotografías tomadas por personas de la región y por los investigadores, este libro introduce al lector en la vida de un pescador del Caribe colombiano, particularmente, en cómo realiza la actividad de la pesca y en cuál es la importancia de esta actividad para los hogares, en términos no solo de seguridad alimentaria y económica, sino sociales y culturales. Así, el libro nos invita a explorar y a sumergirnos más a fondo en esta realidad. Con él se busca reconocer e iniciar la recuperación del conocimiento local que tienen los pescadores artesanales sobre su actividad y el entorno que los rodea, como un insumo clave para la exploración de estrategias legítimas y efectivas de conservación, tanto de los recursos naturales de la zona como de su identidad cultural.

Enrique Villamil Medrano
José Bolaño Medrano
Wilner Gómez Rodríguez
Nicolás Valencia Gómez
Miguel Ángel Geles Villamil
Rocío del Pilar Moreno-Sánchez
Sandra Lucía Mendoza Mojica
Jorge Higinio Maldonado



EL PESCADOR DE BARÚ

EL PESCADOR DE BARÚ

**Una aproximación a la recuperación
del conocimiento local asociado a la pesca**

**Enrique Villamil Medrano
José Bolaño Medrano
Wilner Gómez Rodríguez
Nicolás Valencia Gómez
Miguel Ángel Geles Villamil
Rocío del Pilar Moreno-Sánchez
Sandra Lucía Mendoza Mojica
Jorge Higinio Maldonado**

El pescador de Barú : una aproximación a la recuperación del conocimiento local asociado a la pesca / Enrique Villamil Medrano [et al.]. – Bogotá : Universidad de los Andes, Facultad de Economía, CEDE, Ediciones Uniandes, 2015.
228 páginas ; 23.5 x 28 cm.

Otros autores : José Bolaño Medrano, Wilner Gómez Rodríguez, Nicolás Valencia Gómez, Miguel Ángel Geles Villamil, Rocío del Pilar Moreno-Sánchez, Sandra Lucía Mendoza Mojica, Jorge Higino Maldonado.

ISBN 978-958-774-107-0

1. Pesca – Barú (Isla, Cartagena, Colombia) 2. Pescadores – Barú (Isla, Cartagena, Colombia) – Relatos personales 3. Barú (Isla, Cartagena, Colombia) – Condiciones sociales 4. Barú (Isla, Cartagena, Colombia) – Condiciones económicas I. Villamil Medrano, Enrique II. Universidad de los Andes (Colombia). Facultad de Economía. CEDE.

CDD 338.3727

SBUA

Primera edición: abril del 2015

© Enrique Villamil Medrano, José Bolaño Medrano, Wilner Gómez Rodríguez, Nicolás Valencia Gómez, Miguel Ángel Geles Villamil, Rocío del Pilar Moreno-Sánchez, Sandra Lucía Mendoza Mojica y Jorge Higino Maldonado

© Universidad de los Andes, Facultad de Economía

Ediciones Uniandes
Calle 19 núm. 3-10, edificio Barichara, torre B, oficina 1401
Bogotá, D. C., Colombia
Teléfono: 3394949, ext. 2133
<http://ediciones.uniandes.edu.co>
infeduni@uniandes.edu.co

ISBN: 978-958-774-107-0
ISBN e-book: 978-958-774-108-7

Revisión de textos: Juan Luis Andrés López, Yecid Giovanni Muñoz y Natalia Andrea Garzón Vargas
Diseño y diagramación: Juan Luis Andrés López
Retoque digital: Zetta Comunicadores, William Rubiano
Foto cubierta: Rocío del Pilar Moreno-Sánchez / Pescador barulero en el Caño del Ahorro (Marcel Torres)

Impresión:
Zetta Comunicadores S.A.
Calle 63 C núm. 28A-92
Teléfono: 3599000
Bogotá, D. C., Colombia

Impreso en Colombia – *Printed in Colombia*

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en su todo ni en sus partes, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electro-óptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la editorial.

Tabla de Contenido

Prefacio	11
I. La población de Barú	17
II. El pescador de Barú	29
III. Acerca de nuestra profesión: la pesca en Barú	81
IV. Rompiendo mitos: nuestras redes y relaciones	155
V. Pero... ¿qué está pasando con la pesca en Barú?	171
VI. ¿Qué proponemos?	189
VII. Una reflexión final	207
Glosario.....	217
Listado de especies por orden alfabético.....	222
Listado de lugares	224



ENRIQUE VILLAMIL MEDRANO nació en Barú en 1967. Enrique cuenta con veintiocho años de experiencia como pescador y se dedica a la pesca de buceo. Es el representante legal de la asociación de pescadores artesanales denominada PesBarú, hace parte del Grupo B-20 y es coinvestigador de la Universidad de Los Andes.



JOSÉ BOLAÑO MEDRANO nació en Barú en 1959. José cuenta con cuarenta años de experiencia como pescador y se dedica principalmente a la pesca de línea de mano y de buceo. En la actualidad es socio de PesBarú.



WILNER GÓMEZ RODRÍGUEZ (Nerwil) nació en Barú en 1965. Wilner cuenta con cuarenta y cuatro años de experiencia como pescador, en la actualidad es gestor cultural y ambiental de la comunidad de Barú, funcionario de Parques Nacionales Naturales de Colombia y coordina el comité de cultura y ambiente del Grupo B-20.



NICOLÁS VALENCIA GÓMEZ nació en Barú en 1966. Nicolás tiene treinta años de experiencia como pescador y se dedica principalmente a la pesca de buceo y a la comercialización de pescado. En la actualidad es el tesorero de PesBarú.

MIGUEL ÁNGEL GELES VILLAMIL nació en Barú en 1987. Miguel Ángel cuenta con trece años de experiencia como pescador y se dedica principalmente a la pesca de buceo. En la actualidad es socio de PesBarú.



ROCÍO DEL PILAR MORENO-SÁNCHEZ. Zootecnista de la Universidad Nacional de Colombia, M. Sc. en Economía Ambiental y de Recursos Naturales de la Universidad de los Andes-Universidad de Maryland y M. Sc. en Economía Agrícola, Ambiental y del Desarrollo de la Universidad Estatal de Ohio. Actualmente trabaja como Economista Senior en Conservation Strategy Fund y como asesora para proyectos de investigación relacionados con comunidades costeras en la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes.



SANDRA LUCÍA MENDOZA MOJICA. Bióloga de la Universidad Nacional de Colombia, M. Sc. en Gestión Ambiental para el Desarrollo Sostenible de la Pontificia Universidad Javeriana y M. Sc. en Tecnologías Sostenibles del Real Instituto de Tecnología –KTH– (Estocolmo, Suecia). Asesora en la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes para proyectos de investigación relacionados con comunidades costeras.



JORGE HIGINIO MALDONADO. Zootecnista de la Universidad Nacional de Colombia, M. Sc. en Economía Ambiental y de Recursos Naturales de la Universidad de los Andes-Universidad de Maryland, M. Sc. en Economía y doctor en Economía Ambiental, Agrícola y del Desarrollo de la Universidad Estatal de Ohio. Actualmente es profesor asociado de la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes y Director del Programa Latinoamericano y del Caribe de Economía Ambiental, (LACEEP, por su nombre en inglés).



PREFACIO

A lo largo de casi diez años de trabajo conjunto entre pescadores, amas de casa, comerciantes, artesanos, guías turísticos y transportistas de la comunidad de Barú, y asistentes de investigación, investigadores y profesores de la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes, hemos constatado que las comunidades de pescadores han construido en su cotidianidad, y en su relación y dependencia con el entorno natural, un conocimiento local que debemos documentar para su uso como insumo en la búsqueda de estrategias efectivas y legítimas de conservación, tanto de los recursos naturales de la zona como de la identidad cultural. De allí surge la idea de hacer este libro como un paso en la recuperación del conocimiento local de comunidades de pescadores y, en particular, de la comunidad de Barú.

A medida que fuimos avanzando en la construcción de este libro, fuimos comprendiendo que los pescadores tienen mucho que decir, mucho que enseñarnos y mucho para aportar en la búsqueda de soluciones para frenar el menoscabo de los ecosistemas marinos y costeros, detener el deterioro de las pesquerías artesanales y enfrentar la incertidumbre producto del cambio climático. Los lectores lo comprobarán a medida que vayan avanzando en sus páginas.

A partir de los relatos de los pescadores, de dibujos hechos y fotografías tomadas por personas de la comunidad e investigadores, este libro introduce al lector en la vida de un pescador del Caribe colombiano y en su actividad de pesca, y lo invita sutilmente a explorar y a sumergirse más a fondo en esta realidad. Estos relatos nos permiten entender de una manera sencilla la complejidad asociada a la actividad de la pesca. El libro nos describe cómo es y cómo vive un pescador de Barú, cómo se realiza la actividad de pesca y la importancia que esta actividad tiene para los hogares de la comunidad, en términos no solo de seguridad alimentaria y económica, sino sociales y culturales.

El libro inicia con una introducción breve a la población de Barú y continúa con un capítulo donde se enmarca al pescador de Barú como sujeto esencial dentro de su comunidad. En el tercer capítulo, que constituye quizá el capítulo central de esta historia, los pescadores, autores de este libro, describen detalladamente las artes y métodos de pesca de uso frecuente en Barú. El cuarto capítulo, como su título lo indica, se concentra en romper uno de los mitos más divulgados acerca de los pescadores: que son personas individualistas y poco cooperativas. En el quinto, los pescadores nos cuentan cómo perciben el deterioro de las pesquerías artesanales en su territorio, describiendo causas y responsables, para arribar al sexto capítulo, donde se exponen y presentan diversas propuestas para enfrentar ese deterioro, enfatizando en la necesidad de diseñar estrategias de manejo compartido entre las autoridades y las comunidades locales, de modo que las áreas marinas protegidas no se constituyan como mencionó Ruby Arcila, líder de la comunidad, en un “*arca de Noé sin Noé y su familia*”.

La información para la construcción del libro proviene fundamentalmente de tres fuentes: i) entrevistas semiestructuradas e historias de vida realizadas a cuatro pescadores artesanales del corregimiento de Barú: Enrique Villamil Medrano, José Bolaño Medrano, Nicolás Valencia Gómez y Miguel Ángel Geles Villamil, y a un gestor cultural y ambiental de la comunidad de Barú, anteriormente pescador, Wilner Gómez Rodríguez; ii) resultados de discusiones, tareas y trabajos en equipo desarrollados en el marco del curso-taller “Ecología y economía de las zonas marinas y costeras de las Islas del Rosario”, que llevó a cabo la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes con catorce pobladores de la comunidad de Barú durante el segundo semestre de 2013 como parte del proyecto “Apropiación Social del Conocimiento Ecológico con Comunidades Marino-Costeras en Áreas Marinas Protegidas”, y iii) entrevistas cortas y conversaciones informales con pobladores de la comunidad. Las entrevistas registradas y sistematizadas fueron revisadas por los autores, y dado que, como suele suceder, las respuestas a nuestras preguntas generaron más preguntas, las dudas e inquietudes emergentes se convirtieron en nuevas guías de entrevistas que desarrollamos en reuniones y conversaciones posteriores con los mismos pescadores y con otros miembros de la comunidad, como Ana Sixta Pacheco, Ruby Arcila y Miguel Ángel Geles Bolaños. Este trabajo se apoyó también en tres jornadas de pesca en las que los investigadores

y asistentes de investigación acompañaron a los pescadores, autores principales de este documento.

Varios de los relatos presentados, principalmente aquellos del capítulo relativo a las artes de pesca, son construcciones conjuntas de los autores del libro; otros son personales o la agregación de relatos de dos o tres autores, o provienen de los colaboradores de este libro, y en este caso se acompañan de los nombres de los respectivos autores o colaboradores. Las contribuciones provenientes de las discusiones de los participantes del curso-taller se resaltan con un asterisco.

A lo largo del libro, los relatos de los pescadores están acompañados por textos de *El viejo y el mar*, del nobel Ernest Hemingway, que muestran con detalle el arduo trabajo de la pesca pero también la sabiduría, la dignidad y la tenacidad de un pescador. Textos apasionantes cuando aún, después de más de sesenta años, reflejan de manera diáfana la realidad de los pescadores. El libro también se acompaña de escritos inéditos de uno de los autores, que también es poeta, Wilner Gómez (Nerwil), quien nos muestra la sensibilidad de su raza y de su pueblo, y de algunos textos del libro *Temporal* del escritor colombiano Tomás González.

Los dibujos son autoría de Enrique Villamil Medrano, quien además de pescador es dibujante y, como coinvestigador del proyecto, se ha convertido no solo en nuestra mano derecha en la zona y asesor de campo, sino en nuestro amigo.

Además, el libro cuenta con tres mapas, dibujados también por Enrique Villamil Medrano, que muestran la ubicación de la mayoría de lugares mencionados a lo largo del documento. Los nombres de los sitios que se ubican en los mapas se encuentran resaltados en color verde en el documento y, para facilitar su ubicación, se encuentran también listados al final del libro.

Algunas palabras pueden parecer nuevas o desconocidas por ser de uso local. Por esta razón, las hemos resaltado en color azul y hemos construido un glosario. Para facilitar la ubicación de los dibujos se encuentra, al final del libro, el listado completo de las diferentes especies de peces, crustáceos y moluscos junto a la página en la cual se encuentran.

Quiero agradecer a la comunidad de Barú por su inmensa hospitalidad, que siempre nos hizo sentir en nuestro hogar; a Ana Sixta Pacheco por cuidarnos con sus alimentos, muestra de la amplia cultura gastronómica de la región; a Enrique Villamil Medrano, nuestro coinvestigador y amigo, quien da valor a los conceptos de responsabilidad, dignidad y compromiso; a Wilner Gómez por la generosidad de compartir con nosotros y ustedes sus poemas; a Guillermo Cardales y Lidis Medrano Villamil, su esposa, por cuidar de la que fuera nuestra casa en Barú y por sus hermosas sonrisas y amistad; a los pescadores de PesBarú, quienes siempre han estado dispuestos a colaborarnos en los diferentes proyectos que hemos llevado a cabo en la comunidad.

Este libro es el producto de múltiples aportes. Por esta razón, en nombre de los autores, también quiero agradecer a los colaboradores, voluntarios y asistentes de investigación del proyecto de apropiación: Jenny Alexandra Zuluaga, José Luis Barrera y Cristian Sandoval y a los casi veinte asistentes de investigación y voluntarios que nos han acompañado a Barú y apoyado en diversos proyectos durante los últimos nueve años. Sin su compromiso y dedicación no hubiera sido posible este sueño.

Queremos hacer un reconocimiento particular a Arturo Rodríguez, quién nos ha apoyado permanentemente en los trabajos de investigación que hemos desarrollado en Barú; a Enrique de la Montaña, quien generosamente nos compartió parte de su material fotográfico; a Helber Casas, Jaime Mendoza, Arturo Acero Pizarro y José Iván Mojica por las revisiones a versiones preliminares de este libro; a Luisa Dueñas y Juan Armando Sánchez, por su colaboración con la identificación de las especies de coral que aparecen en algunas de las fotografías; a Juan Luis López, diagramador y editor del libro. Agradecemos a Colciencias por la financiación del proyecto “Apropiación Social del Conocimiento Ecológico con Comunidades Marino-Costeras en Áreas Marinas Protegidas”; a la Universidad de los Andes por la financiación del proyecto “Resiliencia Socio-ecológica de Ecosistemas Marinos en el Caribe: Línea Base para un Enfoque de Investigación Participativa para la Sostenibilidad en un Ambiente Cambiante”; y al CEDE, de la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes, por su apoyo en todas las etapas de este proceso, y especialmente a su decana, Ana María Ibáñez, quien siempre ha creído en esta idea. Un especial agradecimiento a Juan Manuel Echavarría,

que generosamente nos prestó la Casita Rosada y su casa anexa, sitios que se constituyeron no solo en el punto de reunión y encuentro con la comunidad, sino en nuestro hogar durante nuestras “faenas” de trabajo en Barú.

De manera muy especial agradecemos a Conservación Internacional Colombia, particularmente a María Claudia Diazgranados, directora del programa Paisajes Marinos, por apoyar la idea de preparar este libro y darnos el empuje final para que saliera a la luz.

Antes de terminar, queremos hacer un reconocimiento a los catorce participantes del curso-taller quienes con sus discusiones, debates e ideas alimentaron este libro: Amauris de Ávila, Ana Sixta Pacheco, Aneth Cecilia Aislant, Enrique Villamil Medrano, Euclides Gómez Rodríguez, José Bolaño, Juan Andrés Mesa Medrano, Leonard Vallecillas, Mariela Zúñiga Barrios, Marlin Medrano Mesa, Miguel Ángel Geles Villamil, Nicolás Valencia Gómez, Ruby Arcila Valenzuela y Wilner Gómez Rodríguez.

Bienvenidos entonces a esta inmersión en el mar de conocimiento local sobre la pesca en Barú.

Rocío del Pilar Moreno-Sánchez

Economista Senior, Conservation Strategy Fund
Investigadora ad hoc para el proyecto “Apropiación Social del
Conocimiento Ecológico con Comunidades Marino-Costeras
en Áreas Marinas Protegidas”



I. LA POBLACIÓN DE BARÚ

Qué tiene Barú

Si llegas al puerto y te atiende su gente,
de una tú te sientes nativo de este pueblo.
Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te me amañas tú?

Sus lindas lagunas, complejos de manglar
y el brillo de la luna, a ti te hace soñar.
Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te me amañas tú?

El canto de las aves y el brillo de su mar,
te brindan la armonía, Barú es un festival.
Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te me amañas tú?

Su típica comida, manjar de la región,
sancocho de pescado, arroz y patacón.
Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te amañas tú?

Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te me amañas tú?
Si por las calles a ti te ven seguir,
te tomas un trago y no te quieres ir.

Si a una verbena llegas a festejar
y una negra te baila, nunca te vas jamás.
Y me pregunto, ¿qué tiene Barú
que con sus encantos te me amañas tú?

Nerwil



El corregimiento de Barú se encuentra ubicado en la costa caribe colombiana, específicamente en el sector conocido como la “Isla de Barú”, y hace parte del área rural del Distrito Turístico y Cultural de Cartagena de Indias, en el departamento de Bolívar.

La “Isla de Barú” era una península, hasta que en el siglo XVII los españoles emprendieron una de las obras de ingeniería más avanzadas de la América española en esa época: la construcción del Canal del Dique. El canal tenía como propósito principal permitir la navegación de los barcos que extraían los tesoros del interior del Nuevo Reino de Granada por el río Magdalena directamente a Cartagena, en un recorrido de aproximadamente 113 kilómetros. La historia cuenta que en la construcción del Canal del Dique participaron más de 2000 indígenas y que implicó cortar la península de Barú, que a partir de ese momento se convirtió en una isla. Este canal fue finalmente inaugurado en 1650¹. En la isla de Barú también se encuentran las poblaciones de Santa Ana, Ararca y Barú.

Al centro poblado de Barú, al que nos referimos específicamente en este libro, se puede llegar en lancha rápida, en un recorrido de cerca de una hora. También se puede llegar por carretera (vía Cartagena-Mamonal-Pasacaballos-Barú) atravesando en ferry el Canal del Dique en Pasacaballos (o pasando el recién inaugurado puente vial), continuando un tramo por vía pavimentada hasta cerca del sector conocido como “Playetas” y otro por vía no pavimentada hasta Barú. Este viaje puede durar entre una hora y hora y media, aunque las condiciones en Playetas exigen vehículos de doble tracción para poder realizar el recorrido.

El centro poblado de Barú se encuentra localizado en un lugar privilegiado: está rodeado de hermosos manglares, ciénagas (como la de Cholón, Mano Pío, Mohán, entre muchas otras), caños (como el Caño Ahorro) y playas de arenas blancas (como la Playa Bobo o la Playa de los Muertos), que hacen que sea un lugar muy atractivo no solo para los propios de la región, sino también para los visitantes. Se rodea además, en la parte marina, de hermosos arrecifes coralinos y pastos marinos, que suman a la encantadora decoración natural del lugar y a la amabilidad de sus habitantes. El corregimiento de Barú se ubica en la zona de influencia del Parque Nacional Natural Corales del Rosario y San Bernardo, área declarada como protegida por el Estado desde 1977.

¹ Información tomada de: Museo Nacional de Colombia, 2010. Río Magdalena. Navegando por una Nación y Aguilera Díaz, M. 2006. El Canal del Dique y su subregión: una economía basada en su riqueza hídrica. Documentos de Trabajo sobre Economía Regional, Banco de la República-CEER, Cartagena. Núm. 72.



Mapa: ubicación del corregimiento de Barú
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Corales
Millepora alcicornis
y *Orbicella faveolata*

Foto: Wilner Gómez

Arquitectura
tradicional barulera
Foto: Arturo Rodríguez



Un acuario
en la profundidad
Foto: Wilner Gómez

Niños en burro
cargando agua
Foto: Enrique
de la Montaña



La población de Barú es en su mayoría afrodescendiente y se dedica, principalmente, a la actividad pesquera, a la agricultura, al turismo y a la elaboración de artesanías.

La población carece de varios de los servicios básicos: no cuenta con servicio de acueducto, por lo que la comunidad, en época de invierno, por ejemplo, se provee de agua a través de agua lluvia que se almacena en tanques plásticos o albercas construidas especialmente para tal efecto. Durante las épocas secas, el agua semipotable que se utiliza en los hogares, proviene de la ciudad de [Cartagena](#) y llega a la comunidad en [bongoductos](#) o se extrae de algunos de los pocos pozos naturales que aún subsisten. De esta manera, el acceso a agua en calidad y cantidad se constituye en una de las principales necesidades de la población.

“Conseguir agua potable acá varía según la época del año: en época de invierno, cuando llueve, cada casa recoge agua en tanques o albercas. En época de verano hay que comprar el agua: nosotros pagamos \$1500 por la pimpina de agua (veinte litros), más \$500 por el transporte hasta la casa; es decir, pagamos \$2000 por veinte litros. En un hogar de cuatro o cinco personas en el día se utilizan sesenta litros de agua, pero cuando hay lavado de ropa se utilizan 120 litros en el día. El agua se compra a las personas que tienen albercas en las casas, y ellos a su vez la compran al bongoducto. Ellos encargan el agua y les venden en cantidad. El agua que se compra es para la preparación de alimentos y para el aseo personal; para descargar los baños se utiliza agua salada. En Barú existen pozos naturales, algunos de ellos ubicados en predios privados, cuyos dueños regalan el agua; sin embargo, el agua de los pozos no se utiliza para





*Cancha de fútbol
en la Plaza del Triunfo
Foto: Rocío Moreno*



*Bongoducto
Foto: Arturo Rodríguez*

preparar alimentos. En la actualidad, el agua también llega en camionetas que cuentan con doble tracción y lanchas con motores fuera de borda provenientes de [Santa Ana](#)".

El servicio de alcantarillado tampoco se presta en la comunidad; la mayoría de las viviendas cuentan con sistemas de pozo sépticos. El servicio de recolección de basuras se presta una sola vez por semana en los diferentes sectores de la población.

En cuanto al servicio de salud, el poblado cuenta con un puesto de salud atendido por un médico, un odontólogo (que atiende dos veces a la semana) y una enfermera; aunque el puesto de salud de Barú presta su servicio los siete días de la semana las 24 horas del día, su capacidad y equipamiento solo le permite atender necesidades básicas. Por tanto, problemas de salud mayores, requieren el traslado de los pacientes en lancha o por carretera hasta [Cartagena](#).

El servicio de educación es brindado por la Institución Educativa Luis Felipe Cabrera, que atiende a un total de 823 niños: 70 en preescolar y 753 en los grados primero a once.



*Artesano trabajando
con la fibra del árbol
del corozo
Foto: Rocío Moreno*



Artesano con María Mulatas
Foto: Enrique de la Montaña

Artesano
Foto: Arturo Rodríguez



Calle de Barú con flores
Foto: Rocío Moreno



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 Angel 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, Alfaguara.



*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

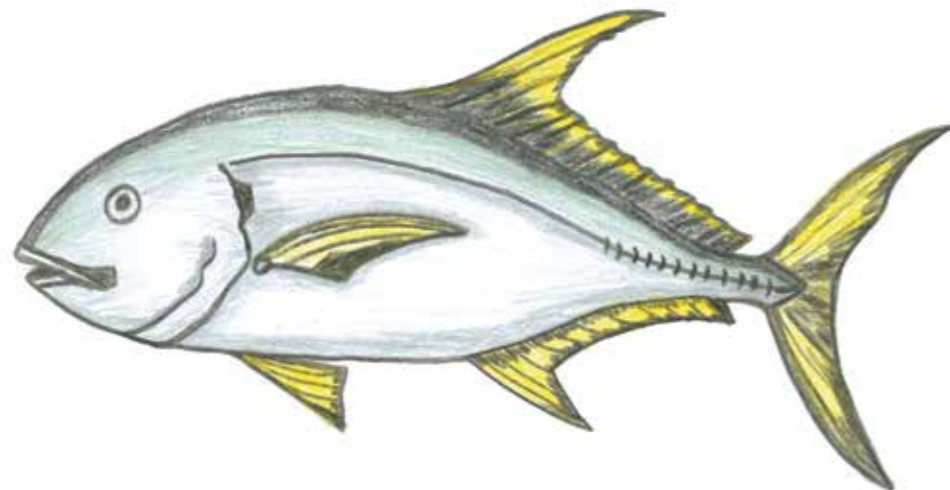
Son vistos además como personas alegres, que disfrutan la vida.

“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 Villamil 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



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

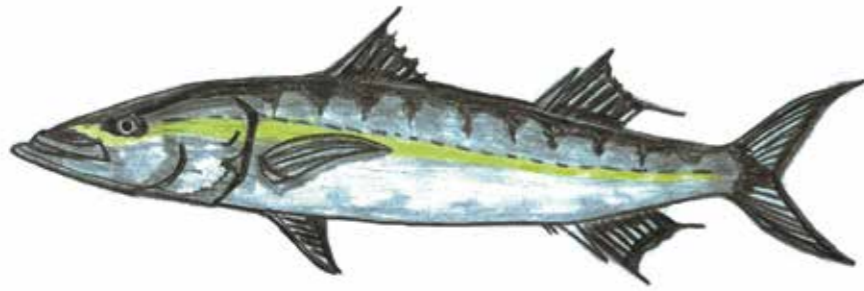
más pequeño, aunque tengan que sacar dos, pues lo cierto es que los más grandes son los que se buscan para vender. Sin embargo, algunas veces, somos muchos los que decimos: ‘¡No joda!, vamos a comernos este pescado y ya’, un pescado de cuatro o cinco kilos, lo picamos y nos lo comemos, y vendemos los 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 pargó 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

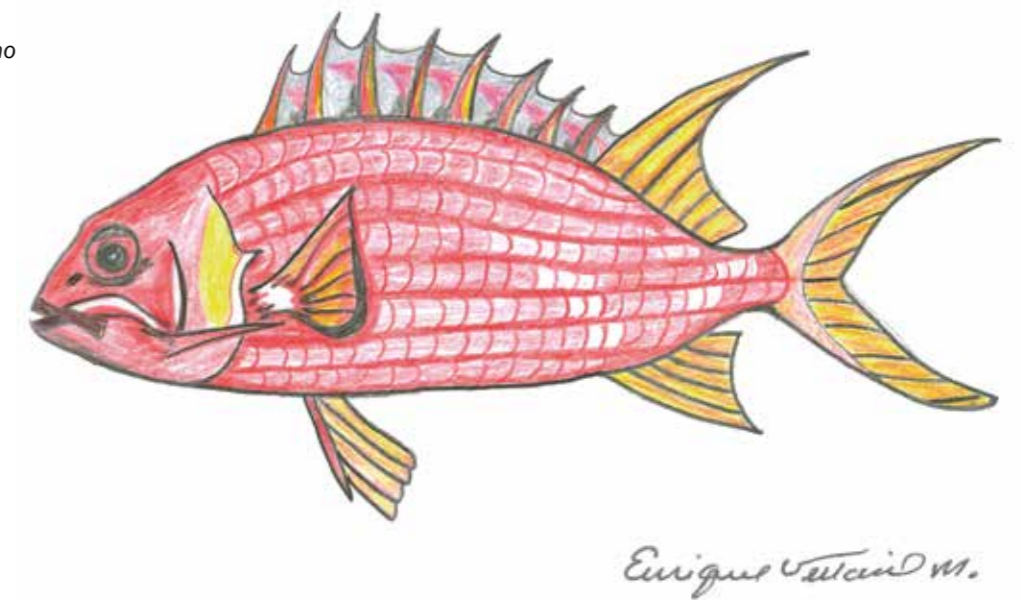
“Ahora la gente casi no prepara arroz con coco porque el coco se ha ido acabando y porque ahora está más caro. Además, porque a la gente no le gusta estar rallando o porque se piensa que el aceite de coco produce más colesterol”.

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”.

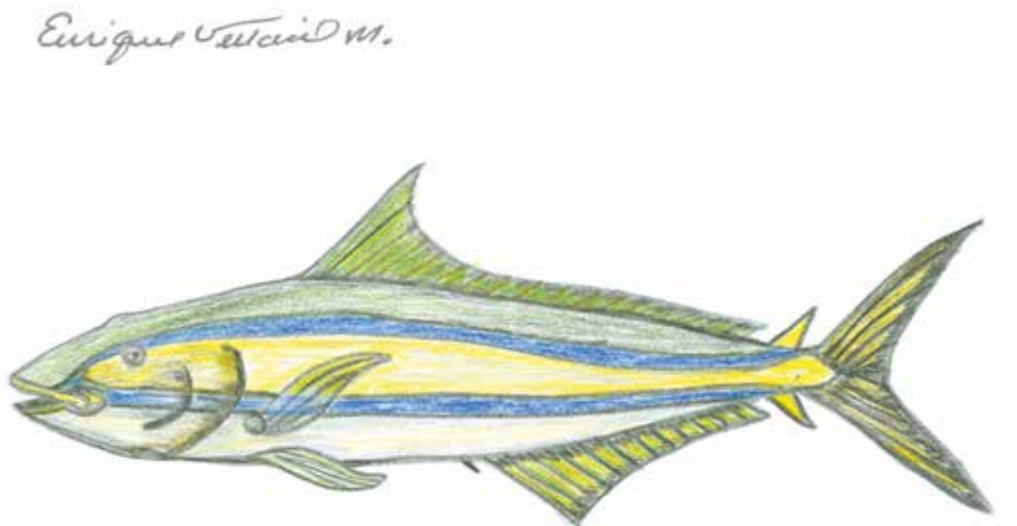
“Aunque se ha perdido la tradición, hoy todavía hay señoras que tienen esa cultura del pescado salado. Por ejemplo, mi mamá

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



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”.

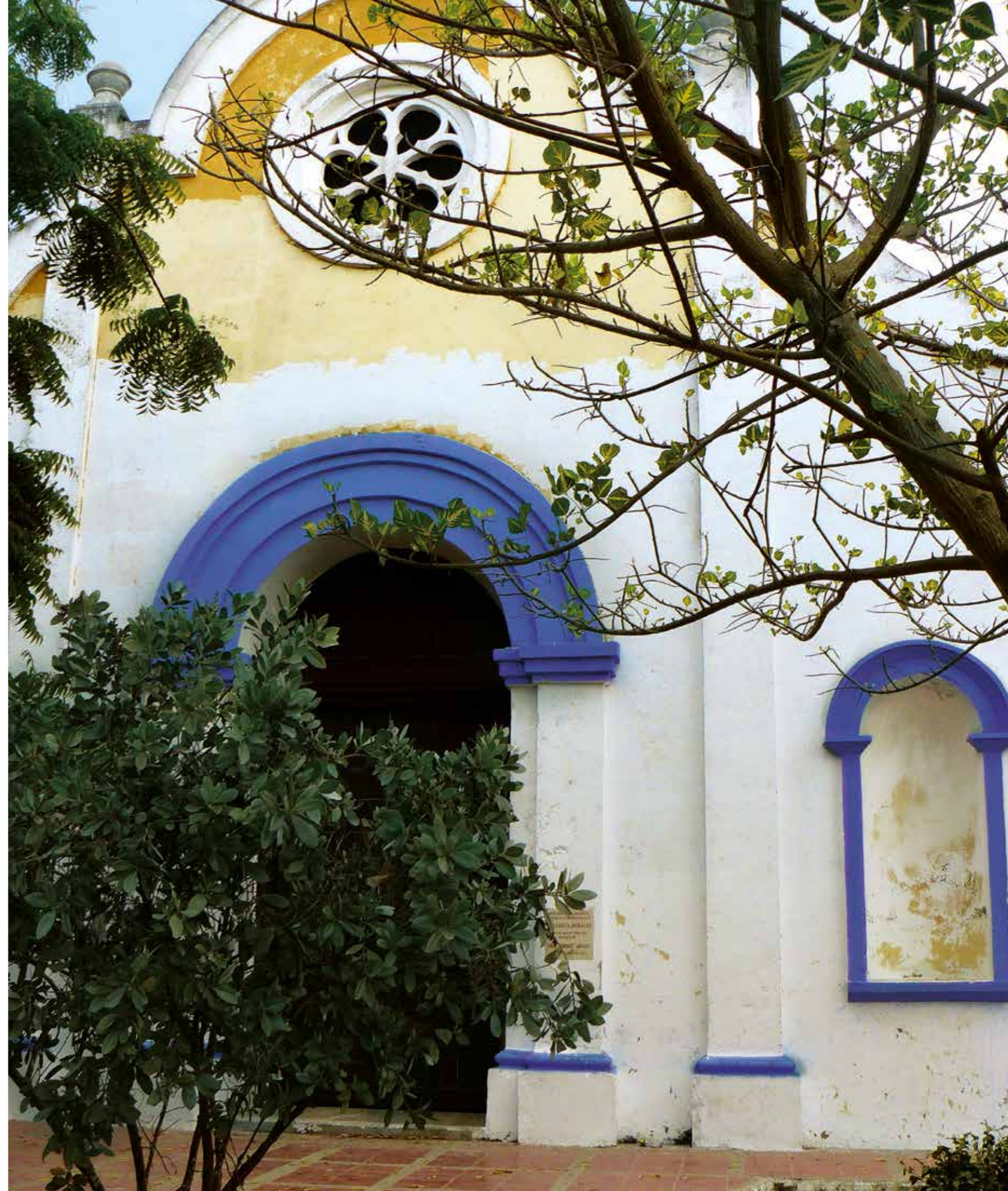
Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“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





III. ACERCA DE NUESTRA PROFESIÓN: LA PESCA EN BARÚ

“Montó los remos y sacó un pequeño sedal de debajo de la proa. Tenía un alambre y un anzuelo de tamaño mediano y lo cebó con una de las sardinas. Lo soltó por sobre la borda y luego lo amarró a una argolla a popa. Luego cebó el otro sedal y lo dejó enrollado a la sombra de la proa.

Justamente entonces el sedal de popa se tensó bajo su pie, en el punto donde había guardado un rollo de sedal, y soltó los remos y tanteó el sedal para ver qué fuerza tenían los tirones del pequeño bonito; y sujetando firmemente el sedal, empezó a levantarlo. El retembler iba en aumento según tiraba y pudo ver en el agua el negro-azul del pez, y el oro de sus costados, antes de levantarlo sobre la borda y echarlo en el bote. Quedó tendido a popa, al sol, compacto y en forma de bala, sus grandes ojos sin inteligencia mirando fijamente mientras dejaba su vida contra la tablazón del bote con los rápidos y temblorosos golpes de su cola. El viejo le pegó en la cabeza para que no siguiera sufriendo y le dio una patada. El cuerpo del pez temblaba todavía a la sombra de popa.

—Bonito —dijo en voz alta—. Hará una linda carnada. Debe de pesar diez libras”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway

*Pescador (José “el Pollo”
Bolaño) con nasa
Foto: Enrique de la Montaña*

LAS ARTES DE PESCA

Los métodos de pesca que se utilizan en Barú son diversos y muestran las habilidades con las que cuentan los pescadores para ejercer su profesión. Los que más se utilizan en la comunidad son la línea de mano y el buceo; también se utilizan en menor proporción las nasas, así como la atarraya y el boliche pequeño para la captura de carnada.

No obstante, no todas las artes o métodos de pesca son aceptados por la comunidad de pescadores de Barú. Entre las rechazadas se encuentran el trasmallo, el boliche y el **calambuqueo**, por ser nocivas para la conservación y el mantenimiento de los ecosistemas.

LÍNEA DE MANO

Entre la pesca con línea de mano, los pescadores resaltan al menos cuatro tipos: i) ballestilla para pesca de pargo rojo, ii) línea de mano fija a fondo para pesca de chino, iii) troleo o correteo a remo o a motor y iv) línea de mano fija a bola pie.

BALLESTILLA PARA PESCA DE PARGO ROJO

Este arte consiste de una ballestilla que tiene adherido un plomo dulce de hasta un kilogramo de peso, y **rabos** o anzuelos. El número de anzuelos usados depende de la experiencia que tenga el pescador con este arte: los novatos utilizan cuatro anzuelos, en tanto que los expertos utilizan hasta siete u ocho.

El calibre del nailon (o **plástico**) que se utiliza en la línea principal es de 160 o 180 libras con una longitud entre 100 y 150 brazas (entre 180 y 270 metros), mientras que para los rabos se emplea un calibre de nailon de sesenta o setenta libras y cada rabo tiene un nailon con una longitud de una braza (1.83 metros).

“La ballestilla está compuesta por la varilla, el nailon y el plomo. Los rabos, donde van los anzuelos, están pegados a la ballestilla. La varilla se utiliza para mantener el balance, para detectar cuando pica el pescado y, además, para proteger el nailon”. ()⁵*

La pesca con este arte se realiza en lugares donde las profundidades oscilan entre 100 y 130 metros. Por esta razón los pescadores deben desplazarse hacia sitios lejanos de la costa.

⁵ Los textos marcados con asterisco son resultado de discusiones grupales.





Ballestilla para pesca
de pargo rojo
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Los pescadores que usan la línea de mano para pargo deben ir lejos, en donde encuentren grandes profundidades, y tienen que tener una lancha con motor y llevar nevera... es como si fueran hasta Cartagena, posiblemente hasta más lejos”⁶. (*)

“Con este arte de pesca, y cuando se pesca pargo rojo, tenemos que trabajar tres o cuatro personas. La persona que va aguantando [manejando] el motor —es decir, el **capeador**— no puede pescar, porque ese es un motor que nunca se puede apagar: tiene que estar prendido permanentemente. Él puede ir pescando pero con nailon (a troleo⁷) y capturando de los mismos parguitos que uno está cogiendo. El capeador puede pescar solamente cuando no hay viento, cuando la corriente está muy floja (que no se necesita maniobrar tanto): ahí sí puede pescar porque los náilonos no se enredan”. (*)

“[Cuando se utiliza la ballestilla para la pesca de pargo rojo] generalmente salen cuatro o cinco pescadores. Cada uno tiene su propia ballestilla y la lanza unas cuarenta o cincuenta veces en una faena. No se lanzan las tres o cuatro al mismo tiempo, sino de una en una para evitar enredos en el nailon: el primer pescador hace el **lance** y el segundo espera hasta que

[al primero] le haya empezado a picar el pescado para lanzar su ballestilla”.

“Entonces, el primer pescador hace el lance, la ballestilla cae al agua y se espera hasta que llegue al fondo... Ahí los rabos quedan en el barro o en el cascajo. Cuando la ballestilla ya está en el fondo se suspende (se despega la ballestilla del fondo entre 1.5 y 2.5 m dependiendo de qué tan largos sean los rabos) para que los rabos se suspendan también y se pueda sentir cuando **pique** el pescado; es que hasta el mínimo pescadito que va picando, usted lo va sintiendo y lo va engancho. Por ejemplo, si usted pone siete anzuelos (o siete rabos), cuando el plomo cae al fondo tiene que primero suspender una braza, y luego ir suspendiendo dos o tres metros para que el pescado pique y enganche, hasta que llegue al último rabo. A veces, dependiendo del número de rabos, vienen seis o siete pescados”.

“Hay muchos [pescadores] que no son expertos y apenas sienten el primer pescado enseguida suben la ballestilla, pero uno se cansa mucho. ¡Eso es mucha profundidad para uno aguantarse y subirlo! Uno espera que se le peguen cinco o seis pescados para poder venirse (subirlo) y para no cansarse tanto. Es que entre más pescado se traiga hay menor esfuerzo, porque a medida que se va suspendiendo (levantando desde el fondo hacia la superficie), el pescado saca el **espojo** (vejiga natatoria) y él mismo se encarga de venirse hacia arriba y traer el plomo. Mejor dicho, es que los pescados —por el cambio de presión— expulsan el espojo y se reduce el esfuerzo porque es como si tuvieran un flotador”.

“Este es un lance que uno va haciendo: donde le picó, ahí se quedó. El pescado aquí no se pierde porque uno usa un **calambuco** con un plomo: donde le pique, uno echa el calambuco y se retira como cien metros. Entonces uno va purgando, va pescando y va cogiendo, y la embarcación se le va retirando (por el viento y por la corriente). Cuando ya tira por allá y no le pica, otra vez vuelve donde está el mismo calambuco porque el pescado está en el mismo sitio. Con este arte, en mayo, que es el mes de más captura, se pueden capturar hasta 200 o 250 kilos de pargo rojo”.

⁶ La distancia reportada entre Cartagena y Barú es de 34.04 kilómetros o 18.37 millas náuticas. Fuente: <http://www.alipso.com>.

⁷ Técnica de pesca que se explica más adelante.

Enrique Villamil M.



Pargo rojo
Lutjanus purpureus
Talla de madurez: 39 cm
Longitud máxima: 100 cm
Peso máximo publicado: 10 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Enrique Villamil M.



Cherna o cabrilla
Mycteroperca bonaci
Talla media de madurez: 72.1 cm
Longitud máxima: 150 cm
Peso máximo publicado: 100 kg
Estado de conservación:
Casi amenazado (NT)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

El pargo rojo, así como la mayoría de los peces marinos, reduce su actividad hacia el mediodía, de modo que los pescadores deben también parar su faena.

“[Con] el pargo rojo se tiene un sistema y es que empieza a picar desde las ocho hasta las once de la mañana. Ahí para, no pica más. Entonces otra vez vuelve a picar desde las dos hasta las cinco o seis de la tarde... Uno se tiene que quedar ahí, a veces lanzando [la línea] o a veces fondeando para descansar, y cuando sean la una o las dos de la tarde otra vez se empieza a pescar”.

Otras especies que se pueden capturar con este arte son la cherna, el mero, el mero fraile y el medregal de golfo.

LÍNEA DE MANO FIJA A FONDO PARA PESCA DE CHINO

La línea de mano fija a fondo para pesca de pargo chino se utiliza con dos o tres anzuelos (hasta con cuatro), pero generalmente con dos. Se usa nailon (o plástico) calibre veinte, cuarenta o sesenta y un plomo de 150 o 250 gramos, dependiendo de la corriente. Se emplea en lugares secos (más o menos de sesenta metros de profundidad), con la participación de una sola persona o máximo dos.

Línea de mano fija
a fondo para pesca de chino
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



El chino se pesca directo con una sola línea, la cual tiene pegados en su extremo inferior varios anzuelos.

*“Este arte es parecido al del pargo rojo: uno va bogando (también se puede ir a motor) y el compañero hace un lance con la carnada lista para pescar chino. Si no pica, jala, sigue bogando y vuelve a tirar; si pica, le dice al compañero que vire hacia la parte contraria a la corriente para posicionarse sobre ese punto y se lanza la **potala** para que la embarcación quede exactamente en donde picó el pescado”.*

“[Con este arte] hay tres anzuelos: a veces pica uno o a veces se enganchan los tres de una vez. Uno se viene (recoge el nailon) siempre que pique. Es que con este arte uno no espera que caigan los tres porque hay pescados —como la barracuda, el mero o el pargo— que se pueden llevar el anzuelo, se pueden llevar todo, hasta el nailon; no hay la seguridad que hay con la ballestilla. También puede pasar que, si me espero, un pescado más grande se come el chino que ya había capturado... A veces uno coge hasta veinte kilos de pescado en una sola faena”.

Otras especies que se pueden capturar, con menor frecuencia, con este arte son el pargo, el pargo rubia, la saltona, la picúa, el mero, la cherna y la curvinata.

“Antes de que se hiciera realmente de día había sacado sus carnadas y estaba derivando con la corriente. Un cebo llegaba a una profundidad de cuarenta brazas. El segundo a sesenta y cinco y el tercero y el cuarto descendían allá hasta el agua azul a cien y ciento veinticinco brazas.

Cada cebo pendía cabeza abajo con el asta o tallo del anzuelo dentro del pescado que servía de carnada, sólidamente cosido y amarrado; toda la parte saliente del anzuelo, la curva y el garfio, estaba recubierta de sardinas frescas. Cada sardina había sido empalada por los ojos, de modo que hacían una semiguirnalda en el acero saliente: No había ninguna parte del anzuelo que pudiera dar a un gran pez la impresión de que no era algo sabroso y de olor apetecible”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway

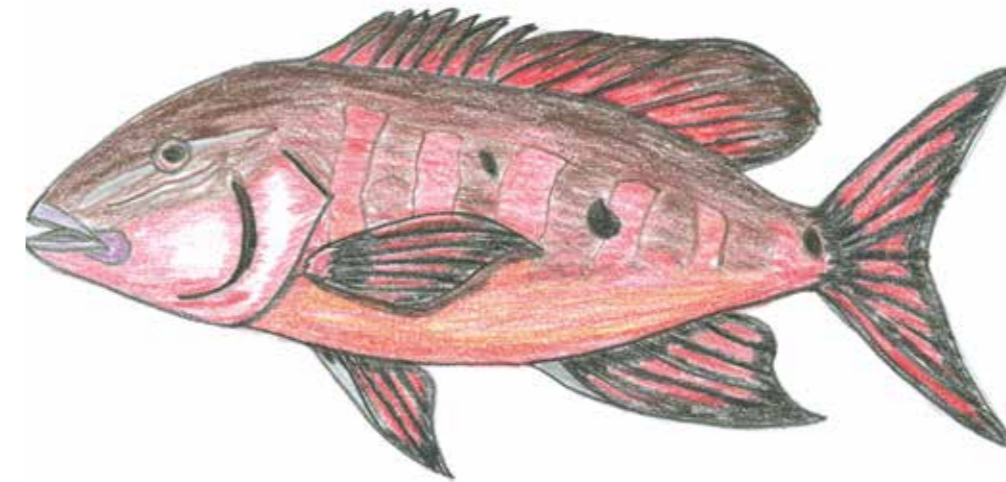
Chino
Lutjanus synagris
Talla media de madurez: 25.3 cm
Longitud máxima: 60 cm
Peso máximo publicado: 3.5 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



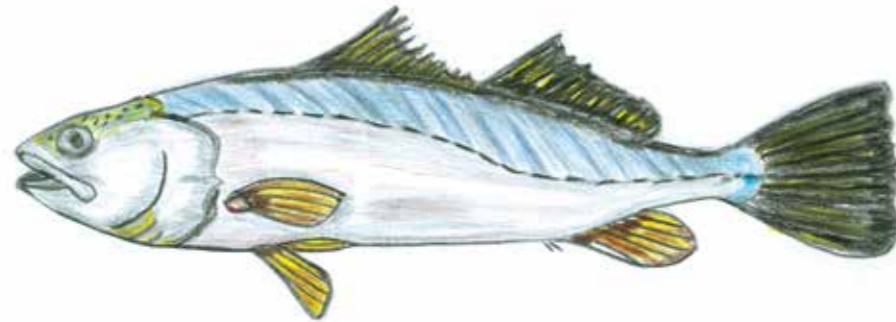
Enrique Villamil M.

Enrique Villamil M.



Pargo rubia
Lutjanus analis
Talla media de madurez: 52 cm
Longitud máxima: 94 cm
Peso máximo publicado: 15.6 kg
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

Curvinata o comemuerto
Paralichthys brasiliensis
Longitud máxima: 30 cm
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Troleo o correteo a remo o a motor
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

TROLEO O CORRETEO A REMO O A MOTOR

El troleo o correteo es otro tipo de línea de mano que es muy común en Barú. Se puede realizar en embarcaciones a remo o a motor, las cuales deben estar siempre en movimiento. En este arte se utilizan entre veinte y cincuenta metros de nailon o de un alambre denominado 'monel', que se va soltando poco a poco.

Muchos pescadores utilizan este arte de pesca para capturar volatinero (bonito), que servirá posteriormente de carnada para capturar peces de mayor tamaño.

“Con el troleo se pueden coger hasta treinta kilos en peso. En la sacada, si el plástico es muy delgado, viene uno con un gancho y lo engancha o con un arpón lo saca. La pelea con el pez puede demorar entre una y dos horas; aunque hay peces lentos con los que no se demora mucho”.

Miguel Ángel Geles Villamil

“Cogió el sedal y lo sujetó suavemente en el índice y el pulgar de la derecha. No sintió tensión ni peso y aguantó ligeramente. Luego volvió a sentirlo. Esta vez fue un tirón de tanteo, ni sólido ni fuerte, y el viejo se dio cuenta, exactamente, de lo que era. A cien brazas más abajo una aguja se estaba comiendo las sardinas que cubrían la punta y el cabo del anzuelo en el punto donde el anzuelo, forjado a mano, sobresalía de la cabeza del pequeño bonito”.

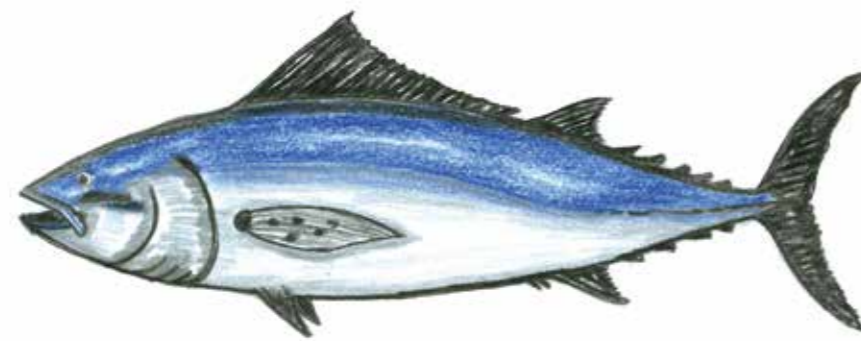
El viejo y el mar, Ernest Hemingway

“[El troleo] se puede realizar con lancha a motor y también a remo. El pescador a remo sale a las seis de la mañana a coger los bonitos, termina entre ocho o nueve y sale pa' Bajo Tortuga. Ese señor regresa a las cinco o seis de la tarde de por allá, él solito... ese pescador se echa atrás el cordel y lo sujeta con la mano mientras va remando...”.

“Cuando se sale en embarcación con motor a troleo, ya ahí sí es diferente, porque ahí uno se dedica solo a eso; o sea, tiene que dedicarse solo a corretear. La mayoría sale es a capturar pescados más grandes. En lancha a motor se va con

otro compañero, porque en el troleo el que lleva el motor es el mismo que lleva el nailon, él es el que va a enganchar, él engancha; pero tan pronto engancha tiene que pasárselo al otro compañero, porque el otro es el que va a jalar”.

“En el troleo primero se captura el volatinero para sacar la carnada y luego se tira el monel o el nailon de mayor calibre para sacar el pescado más grande. Al plástico se le coloca un *cantico* de guaya o monel para que la barracuda, por ejemplo, no corte el nailon”.



Enrique Villamil M.

Para capturar volatinero se utiliza como “carnada” un pitillo de más o menos tres centímetros, o también se puede utilizar “una tirita blanca, como un pedacito de trapo o una pluma”. El nailon se pasa por el pitillo y se pega el anzuelo, luego el anzuelo se coloca dentro del pitillo. El calibre del nailon que se utiliza es de entre veinte y treinta libras.

“Para capturar el bonito es importante controlar la velocidad de la embarcación (más o menos doce nudos), para que el pitillo bote una burbujita y atraiga al pescado”.

Volatinero o bonito
Euthynnus alletteratus
Talla media de madurez: 41.8 cm
Longitud máxima: 122 cm
Peso máximo publicado: 16.5 kg
Estado de conservación:
Preocupación menor (LC)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

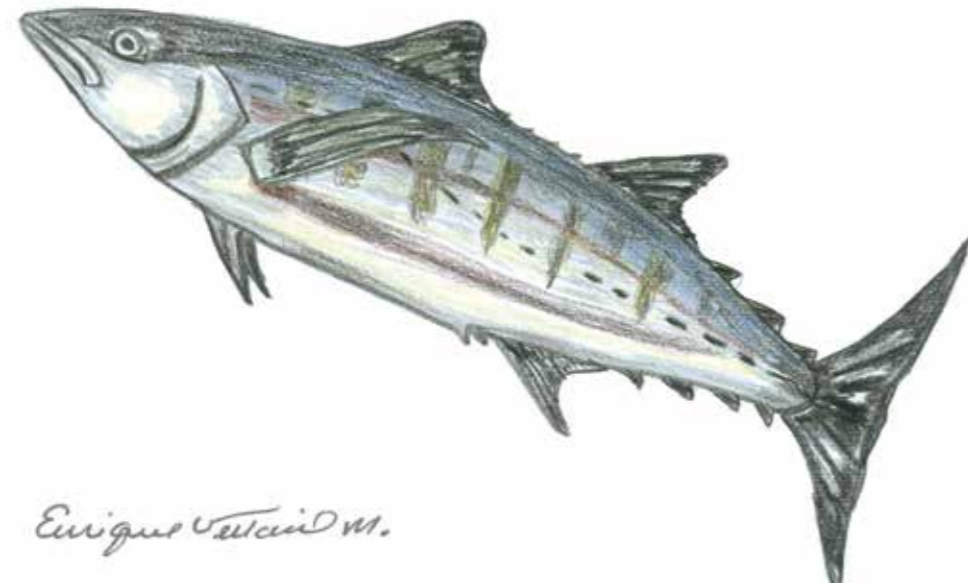


Carnada para capturar volatinero (anzuelo con pitillo)
Foto: Enrique de la Montaña



Pesca con troleo
Foto: Rocío Moreno

“Con el pitillo se saca el bonito, y después con el bonito se sacan otros pescados, como la barracuda, el carito, la aguja, el jurel; pescados grandes, pescado de diez, doce, quince kilos, hasta de treinta kilos se pegan. Uno sale con el troleo buscando lo que le picó y si lo puede embarcar lo embarca, ya sea hasta de cincuenta kilos; con esos troleos se ha cogido hasta tiburón”.



Carito
Scomberomorus cavalla
Talla media de madurez: 50 cm
Longitud máxima: 184 cm
Peso máximo publicado: 45 kg
Estado de conservación:
Preocupación menor (LC)

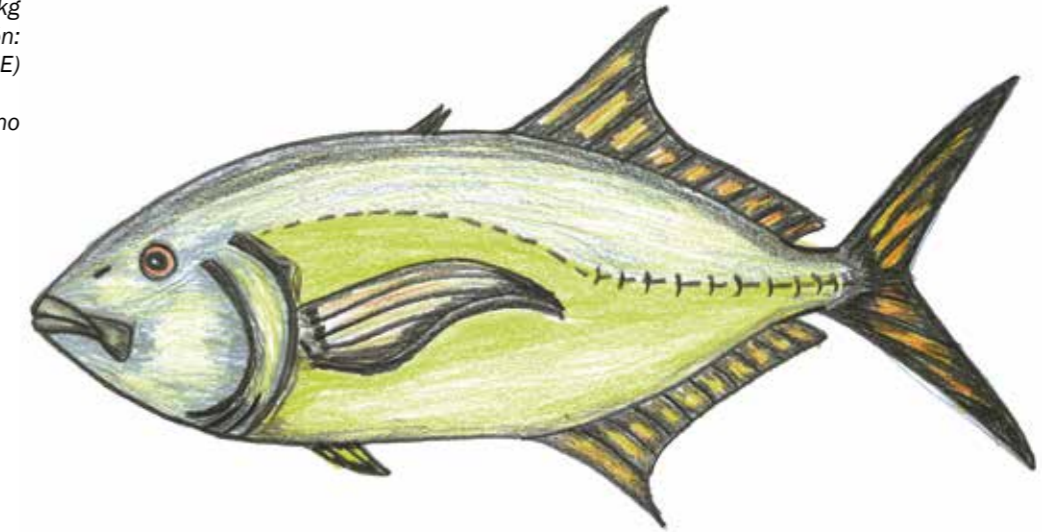
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

El volatinero se utiliza como carnada muerta o viva para capturar peces de mayor tamaño, con esta misma arte pero con nailon de mayor calibre o con el monel.

“El bonito se utiliza como dos tipos de carnada: muerta y viva. Para la carnada muerta se sacan dos filetes del pescado, uno de cada lado. Esa carnada se coloca en línea de mano pero con monel, y se corretea hasta que pique un pescado más grande. Casi siempre se echa un solo monel, que lo lleva el del motor, y el compañero sigue con el pitillo. Si a este le pica un bonito, coge un plástico (nailon) más grueso, lanza el bonito vivo y sigue correteando con el compañero. Cuando el pescado pica el monel, el que va con el motor se lo pasa al compañero para que él lo jale porque el motor nunca

Medregal
Carangoides bartholomaei
Talla media de madurez: 45 cm
Longitud máxima: 100 cm
Peso máximo publicado: 14 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

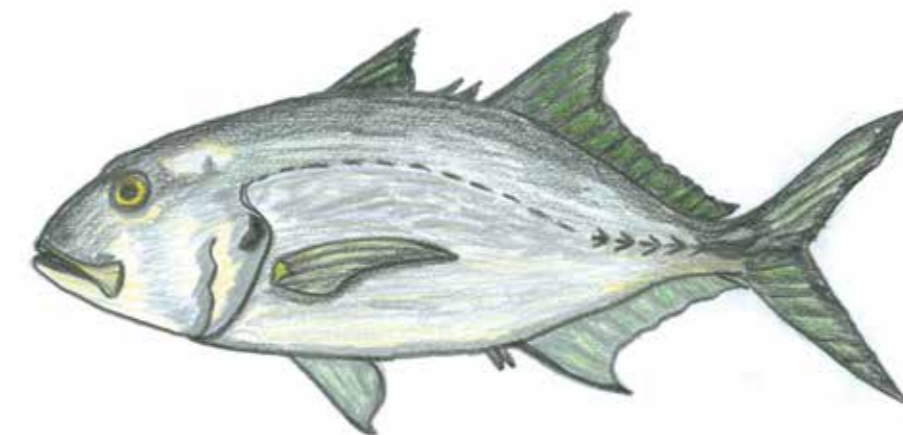
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

Jurel negro
Caranx latus
Talla media de madurez: 37 cm
Longitud máxima: 101 cm
Peso máximo publicado: 13.4 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

puede parar (se puede soltar el pescado). Si es muy pesado (como la picúa o el carito), cuando pica [el pescado] parte pa' adelante, y toca ir abriéndole la popa a la embarcación para que [el pescado] no se meta junto a la hélice. Si la embarcación para de andar, el pescado puede dar una vuelta rara, enredarse y hacer comba; si el pescado tira se parte el monel... entonces, hay que saberlo tirar. Generalmente, al monel se le ponen uno giradores (aros de acero o de alambre), cosa que se mantenga recto, que no se entorche y la carnada no de vuelta. Hay algunos pescadores que parten el monel y le colocan giradores en la mitad para evitar que de vueltas”.

“La pesca con monel es una pesca peligrosa: el que jala debe tener guantes porque cuando se enreda lo puede cortar a uno o si uno se enreda en ese alambre hasta se puede ir [al agua] con pescado y todo”.

“Justamente entonces el pez dio una súbita sacudida; el viejo fue a dar contra la proa y hubiera caído por la borda si no se hubiera aferrado y soltado un poco de sedal... Palpó cuidadosamente el sedal con la mano derecha y notó que su mano sangraba.

—Algo la ha lastimado —dijo en voz alta y tiró del sedal para ver si podía virar el pez. Pero cuando llegaba a su máxima tensión sujetó firme y se echó para atrás para tomar contrapeso.

—Ahora lo estás sintiendo, pez —dijo—. Y bien sabe Dios que también yo lo siento...”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway

“Yo estaba pescando [con troleo] con mi hermano y con Alcides, y me picó un carito. Comencé a jalarlo y dije: ‘Este monel está enganchado’. Me aguanté así y dije: ‘Dale pa’ el hondo para que el monel no se vaya a enredar con la piedra (coral)’. Entonces, sentí que ese pescado era grande y decidimos darle máquina para cansarlo; es que a un pescado así toca darle máquina y no jalarlo. Lo aguanté casi una hora para jalarlo: yo iba jalando y Alcides iba enrollando... Ya cuando el agua estaba clarita vimos que era un carito y dije: ‘Bueno, Alcides, jarma el fusil (arpón) para clavar ese pescado!’. Y cuando él logró clavarlo casi me voy al agua; es que yo no podía soltar el monel, me di una vuelta, porque si suelto el monel me echa

*Pescando bonito con troleo
(Nicolás Valencia)
Foto: Rocío Moreno*



a perder, me hace daño, me corta. Es que era un carito de veinte kilos”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

Otros peces que se pueden capturar con el troleo son el medregal, la cojinúa, la sierra, la macarela, la barracuda, la cherna, la cabrilla.

*Picúa o barracuda
Sphyaena barracuda
Talla media de madurez: 66 cm
Longitud máxima: 200 cm
Peso máximo publicado: 50 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)*

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

LÍNEA DE MANO FIJA A BOLA PIE

Con este arte de pesca la embarcación permanece fija y el arte se mueve con la corriente. Se puede realizar a remo o en lancha a motor, con la participación de uno, dos o tres pescadores, según el tamaño de la embarcación.

Este arte de pesca se basa en atraer los peces utilizando un tipo de carnada que se prepara a partir de la mezcla de sardina y arena.

“Para la línea de mano de punto fijo se utiliza saín o marisco, que es una mezcla de sardina y arena y se usa para atraer el pescado. Es una técnica para que venga el pescado, para llamarlo”.

*Pescador de línea de mano
fija a bola pie
Foto: Rocío Moreno*

*Saín o marisco
Foto: Rocío Moreno*



Dependiendo de la zona de pesca se selecciona el calibre del nailon a utilizar: entre más alejado se encuentre el caladero de la costa, el nailon debe ser más grueso.



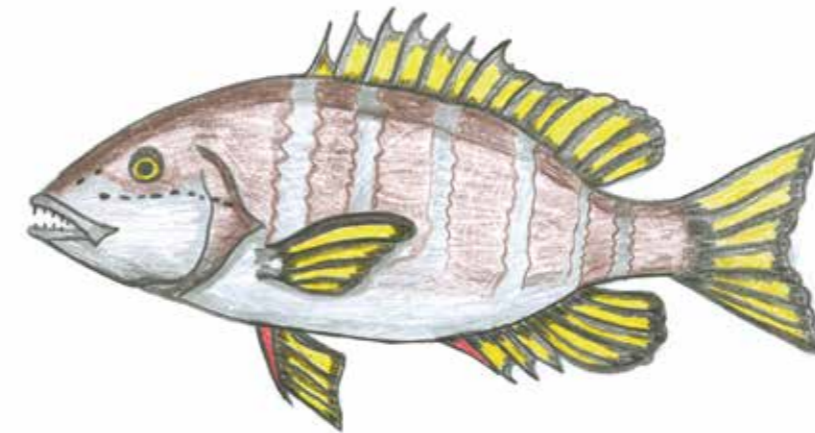
Línea de mano fija a bola pie
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“En los bajos de afuera como **Bajo Aparecido** o **Bajo Nuevo** se utiliza nailon de treinta y dos libras; con el de veinticinco libras pesco en la zona de acá adentro —como en **Isla Arena**— y con el de dieciséis vengo más pa’ tierra. Es que entre más pa’ fuera usted vaya, el nailon debe ser más grueso porque le puede picar pescado más grande”.

“[El arte] consiste en fijar la embarcación en un caladero que ya nosotros conocemos. Se lanza poco a poco el marisco al mar para atraer los peces, se engancha la carnada en el anzuelo y se lanza el nailon, que se va soltando dependiendo de la velocidad de la corriente”.

“Usted va echando el nailon, cuando ya el pescado pica, apenas usted lo engancha, tiene que tratar de coher y **marisquear** (simultáneamente lanzar la mezcla de sardina y arena). Usted lo jala, pero como el marisco se va moviendo, el pescado se queda parado ahí, los que vienen entrando se quedan parados

Enrique Villamil M.



Pargo tabardillo
Lutjanus apodus
Talla de madurez: 25 cm
Longitud máxima: 67.2 cm
Peso máximo publicado: 10.8 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

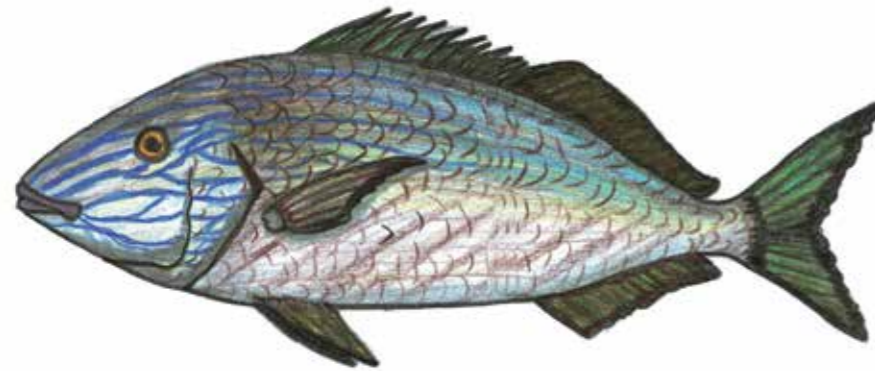
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Saltona
Ocyurus chrysurus
Talla media de madurez: 23.7 cm
Longitud máxima: 86.3 cm
Peso máximo publicado: 4.1 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Enrique Villamil M.



Enrique Velazco M.

Ronco blanco o
Ronco bocacolorada
Haemulon plumierii
Talla de madurez: 19 cm
Longitud máxima: 53 cm
Peso máximo publicado: 4.4 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

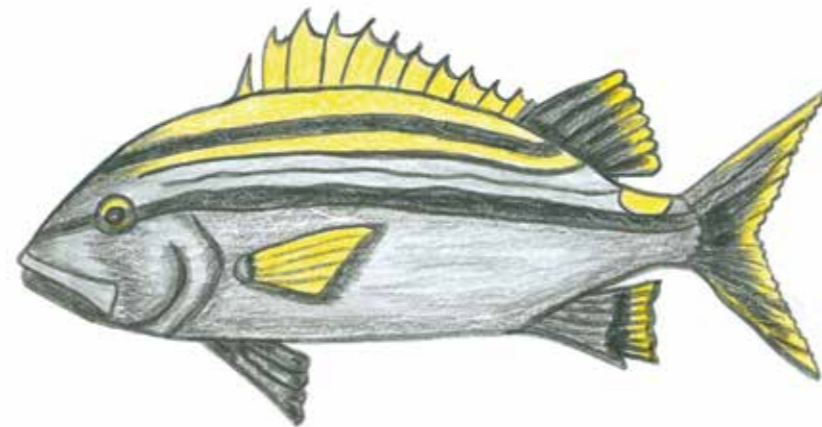
Juancho juancho
Sphyraena guachancho
Longitud máxima: 200 cm
Peso máximo publicado: 1.8 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

ahí porque van comiendo del saín. Mientras tanto, usted otra vez engancha y vuelve a tirar, y apenas tira tiene otra vez que marisquear. Por eso es que usted usa una cantidad de arena revuelta con sardina: para continuar marisqueando mientras pesca”.

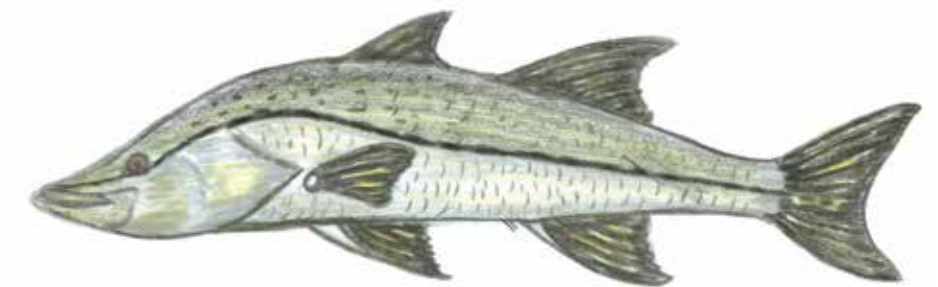
“A usted un pescado le pica a veinte metros, lo engancha y lo viene jalando. Usted marisquea, y cuando tira otra vez le pican catorce o dieciséis porque él viene pa’ lante. Es que hay un momento en que los peces están tan cerca del bote que usted los ve cuando cogen el nailon. Cuando siente que le picó no puede dejar de lanzar marisco, tiene un lapso de tiempo para hacer otra lanzada, porque si deja de lanzar, los pescados se retiran, y si ya conocen el movimiento, más se retiran”.

Enrique Velazco M.



Ronco prieto
Haemulon parra
Longitud máxima: 41.2 cm
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Velazco M.

“Hay veces que uno tira y no le pica nada. Se gasta un poco de arena y sardina y ahí se perdió ese marisco porque no le picó; pero hay veces que cuando usted llega no hay nada, pero desde que usted marisquea, los peces empiezan a llegar, el marisco los llama. Es como prender un picó: al principio no hay nadie, nada más está el administrador y el dueño del picó, pero apenas lo prenden empiezan a llegar”.

“Este tipo de pesca la realizan casi siempre dos personas. A remo lo hace uno, pero cuando es con motor, lo hacen casi siempre dos personas porque no hay interferencia entre los dos náilonos, no hay enredo. A veces cuando hay tres personas se le dice a un compañero: ‘No pesques tú, deja y pescamos nosotros dos’, pues a veces echar tres náilonos atrasa, porque se enredan. Algunas veces sí es posible que lo hagan los tres: cuando, por ejemplo, hay una corriente que jala hacia el oeste y tenemos una brisa al norte, esta embarcación automáticamente queda atravesada, de modo que los tres náilonos salen en línea recta sin que se enreden. Cuando la embarcación queda de acuerdo con la corriente, es preferible que lo hagan dos y no tres. O si lo hacen tres, el del medio debe usar su plomo para pescar a fondo”.

“Por lo regular, la pesca con línea de mano fija a bola pie se usa es pa’ coger saltona, que es un pescado de una medida buena (platero). Es el pescado de más fácil comercialización y es el más caro”.

Otros peces que se pueden capturar con este arte son la macarela, el jurel, el pargo, el volatinero, la cojinúa negra, el juancho juancho, el ronco prieto, el ronco blanco, el pargo tabardillo, el carajuelo y la ballesta azul.

BUCEO

La pesca de buceo se realiza de dos maneras en el área de Barú: la profesional, que se realiza utilizando tanque de oxígeno, y la artesanal, que se basa en la capacidad pulmonar del pescador. De estas dos, la pesca de buceo de tipo artesanal es la que más utilizan los pescadores de Barú.

“Si hablamos un poco sobre en qué consiste el buceo exactamente, sobre la forma de hacerlo, acá en esta zona tenemos dos formas: la profesional y la artesanal. La profesional requiere de un tanque de oxígeno, un regulador, aletas, careta, snorkel, un gancho y un arpón. Esta se hace a mayor profundidad (veinticinco o treinta metros). Mientras que en la artesanal, que es a pulmón, solamente utilizamos el snorkel, la careta, las aletas y el gancho, y se puede llegar a profundidades entre cinco y catorce metros”.



Buzo con arpón
Foto: Enrique Villamil

“[Sin embargo] no es mucho el buceo con tanque; aquí en Barú, sinceramente, se pueden contar dos [personas] que lo hacen con tanque y hay unos que se han retirado. Han pasado accidentes porque [algunos que lo practican] no están capacitados”.

Enrique Villamil

Contrario al buceo profesional, el buceo artesanal no requiere un equipo autónomo (regulado) —tanque de oxígeno—, porque se realiza a pulmón, aunque también requiere de careta, aletas, snorkel y, algunas veces, guantes. También se utilizan un gancho, un lazo y, en algunas ocasiones, arpón.

“Para salir a la faena, por ejemplo a *Bajo Tortuga*, alisto siete galones de gasolina, salgo a las seis de la mañana del puerto [de Barú] y llego a las siete al bajo. Llevo la comida (diez mil pesos en arepas, frito y papas), agua, aletas, careta, el ancla, arpón, canaleta, brújula y el teléfono. La faena dura hasta las doce o una de la tarde. Por lo general, yo me demoro dos horas en el agua y descanso, tomo agua y otra vez dos horas. Casi siempre son dos tiradas al agua”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

Los pescadores de buceo conocen muy bien no solamente los lugares de pesca, sino el comportamiento de las especies que van a capturar.

Enrique Villamil M.



Cangreja roja/rompevivero
Carpilius corallinus
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Es que usted en una piedra consigue dos langostas: una grande y una pequeña. Coge la grande y deja la pequeña. Mañana o pasado va y posiblemente se encuentre esa pequeña con otras grandes... Es que ellas se llaman. Usted va buceando y siente cuando la langosta está chillando, porque ellas tienen un sonido. Cuando uno está buceando y coge una langosta le avisa a los otros [pescadores]: ‘¡Ey compañeros, acérquense aquí, conseguí una langosta!’. Es que cuando se está uno dando la vuelta seguro alguien consigue más... Por lo general las langostas no andan solas, alrededor se encuentran más”.

Entre los implementos que se utilizan en el buceo para la captura de algunos organismos se encuentra una varilla de un metro de largo con la punta en forma de gancho.

“El gancho es útil para sacar la langosta, el pulpo, la cangreja y a veces hasta para el mismo pescado. El gancho se utiliza

[en Barú] desde hace más de veinticinco años. Lo trajo Roberto Caracol, de por allá del Islote. Yo tengo veintiocho años de estar buceando y nunca he cogido una langosta con la mano”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

Otro implemento usado no solo por los pescadores para la captura de los organismos, sino para su propia protección es el arpón.

“El arpón se utiliza para capturar pescados como mero y pargó. Yo como pescador de arpón no pierdo mi tiempo clavando esos pescaditos de a cuarto de kilo: capturo pescados de kilo en adelante. A veces voy a [Bajo] Tortuga y allá cojo de dos a siete kilos... Es que cuando encontramos cardúmenes de pargó cogemos con el arpón entre diez y veinte, es decir, unos cuarenta o sesenta kilos”.

Captura de pez león con arpón
Foto: Rocío Moreno



Cangreja capturada con lazo
Foto: Rocío Moreno



“Otros de los peces que más se ven por la zona donde yo buceo son pargo, cabrilla, barracuda, cherna, ronco, entre otras especies. Ahora también utilizamos el arpón para capturar el pez león”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

“El arpón bien usado es selectivo, porque un pescador con experiencia sabe que si tira su arpón sobre el coral, se le daña la punta, y entonces no lo hace. El problema es que cuando es mal utilizado, por pescadores que no tienen mucha experiencia, que no saben bien cómo o que no tienen puntería, ahí sí pueden romper el coral. Para mí, el problema con el arpón es que no se use bien (por una persona que no tiene la experiencia para utilizarlo bien, o por pesca irresponsable)”. ()*

Otro implemento que, en menor proporción, se está empezando a utilizar en la zona para la captura de langosta y cangreja es el denominado “lazo”. Consiste en una varilla de más o menos un metro de largo que tiene adherido en su punta un plástico en forma de aro.

“A veces me dedico a capturar langosta y cangreja. Ahora las estamos capturando con lazo o garrapiño porque nos permite mantenerlas vivas. El uso del lazo fue algo que aprendimos de los pescadores del Islote. Así no se mata la langosta y se puede mantener en jaulas para que siga creciendo y venderla más fresca y a mejor precio. Las jaulas que yo tengo están a la salida de las ciénagas. Allí hay un señor vigilando que no se las lleven. Teniendo las langostas en las jaulas me va mejor porque hay turistas que las prefieren vivas. Con la cangreja es igual: es mejor capturarla y tenerla en jaula, porque cuando se congela, la carne pierde calidad y se pierde plata”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

ATARRAYA

La atarraya consiste en una red cónica con una línea de plomos en la parte inferior, que toma forma de campana una vez es lanzada al agua en un movimiento circular y al voleo. La red tiene un mecanismo de cierre y recuperación para la captura de los peces. Es un arte usado por pocos

pescadores de Barú. Se empezó a utilizar en el corregimiento como medida para frenar el uso de pólvora, que era usada también para la captura de carnada.



Atarraya
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Ellos tiran la atarraya, en seguida tienen una cuerda que jalan y la red se va cerrando; por eso la jalan con cuidado, porque si jalan muy duro se eleva y se sale la sardina por debajo. Entonces, la red cierra y, ya sobre la embarcación, empiezan a sacudirla para que salga el pescado, la sardina o la carnada”.

La atarraya es un arte de pesca que se viene utilizando desde hace aproximadamente quince años en Barú. Aprendieron a usarla de pescadores de otras comunidades, quienes se desplazaban hasta las zonas de pesca de los baruleros para utilizar estas redes.

“Veíamos que los atarrayeros de otras comunidades cogían mucho pescado y entonces aprendimos a utilizarla. Nosotros no comprábamos las redes, sino que las que había eran regalos de los colonos. Pero hoy en día sí estamos comprando”.



Pesca con atarraya
Foto: Enrique de la Montaña

Este arte es relevante en la actividad pesquera de Barú, porque con la atarraya se captura la carnada que será usada en otros artes de pesca.

“Hay muchas especies que sirven de carnada. Los tipos de carnada que se capturan en Barú son la sardina, la panchita, la boca de conejo y la azulita”.

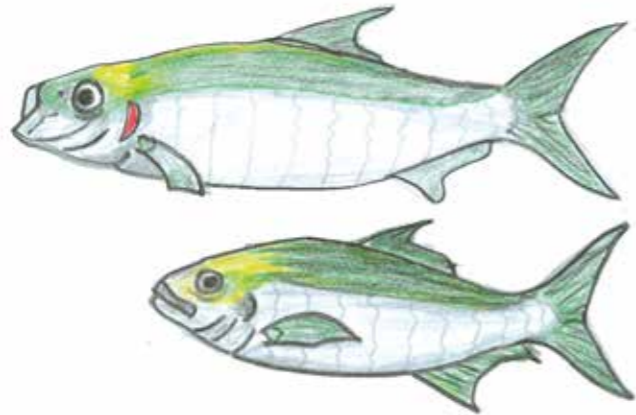
En este corregimiento hay dos clases de atarraya de acuerdo al ojo de la red: una para capturar sardina grande y otra para sardina más pequeña.

*“La captura de sardina con atarraya se suele hacer individualmente, si va a remo, o entre dos o tres, si va con lancha a motor. Para capturar sardina generalmente los pescadores salen de seis a siete de la mañana, cogen sus sardinas, se van para el **Bajo Las Palmas** o para el **Bajo Tortuga** y regresan tres o cuatro de la tarde a Barú. Hay veces que salen a las cuatro o cinco de la tarde para irse para a [el Bajo] **Periquito**, pero esta faena de pesca en la tarde es cuando estamos en invierno, cuando hay mal tiempo en las horas de la mañana”.*

“Es que la sardina en la noche se va pa’ afuera, para el mar abierto; se van porque el pescado grande en la noche se viene a tierra y se la come; entonces la sardina se va pa’ fuera y el pescado se viene pa’ dentro, pa’ tierra. En la mañana, de

cinco a seis, viene entrando otra vez la sardina a la orilla, y entonces ahí los pescadores la cogen más rápido porque va apilada (en cardumen)... A esa hora los pescadores la pueden capturar, ya sea con atarraya o con boliche sardinero; luego [más tarde en la mañana] la sardina se dispersa. En ese mismo momento se puede encontrar sardina con pescado más grande. Por eso se utiliza el calambuqueo para capturarlo”.

Enrique Villamil M.



Sardinas
 Familia Clupeidae
Opisthonema oglinum
 Longitud máxima: 38 cm
 Peso máximo publicado: 375 g
 Estado de conservación:
 No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Otra forma en la que los pescadores baruleros capturan carnada es utilizando un arte de pesca denominado “boliche pequeño” o “boliche de anejo”. Este arte de pesca consta de una red que tiene dos cuerdas: una en la parte superior, en donde se ubican las boyas de flotabilidad, y una inferior, donde se colocan los plomos o pesas. En cada extremo, tiene un palo de madera, que sirve para que los pescadores puedan maniobrar, y en el centro, un copo o mochila, que sirve para recoger la carnada.

Al igual que la atarraya, el boliche pequeño o de anejo es utilizado por los pescadores para evitar el uso de pólvora en la captura de carnada.



Boliche de anejo
 o boliche pequeño
 Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“En Barú, a medida que han llegado personas de otras zonas del país, han llegado otros métodos de pesca: anteriormente se utilizaba mucho la dinamita, pero por medio de la Fundación Corona se trajeron unos boliches para tratar de erradicarla. Entonces hace unos diecisiete años, la gente estaba muy animada porque se ahorra dinero al no tener que comprar el taco de dinamita. Unos años después, Rafael Vieira hizo un regalo a la comunidad dándole otros boliches. En este momento este arte ha ido desapareciendo porque tiempo atrás la autoridad ambiental lo aceptaba en cualquier costa, pero hoy en día no lo está aceptando. Ahora algunos pescadores están usando el que llamamos el ‘boliche de anejo’”.

NASA

La nasa es un arte de pesca pasiva que actúa como una trampa con un cebo. El tipo de nasa que se utiliza en Barú es un cubo rectangular, cuyas dimensiones varían de acuerdo con las especies que el pescador quiera capturar. Las más utilizadas miden entre metro y metro y medio de largo,

entre treinta y cuarenta centímetros de alto, y entre ochenta y noventa centímetros de ancho.

La nasa cuenta con una boca que permite la entrada de los peces y de otros animales, pero impide su salida. Este arte se utiliza principalmente para la pesca de mariscos.

Este arte es considerado uno de los más antiguos y, como tal, se ha venido utilizando en Barú desde la época en que los pobladores eran agricultores-pescadores.

“Yo creo que es uno de los primeros artes que utilizaron nuestros pescadores... Después de la línea de mano vino la nasa. Ahora hay solamente unas cuatro personas que tienen nasas en Barú”.

Las nasas se pueden ubicar cerca de la costa o en zonas de aguas profundas.

*“Las nasas que se utilizan cerca de la costa son para conseguir la liga... Si yo tengo un **cuido de celaduría**, para economizarme tiempo pongo la nasa y así no tengo que ir a pescar... Tengo es que trabajar”.*

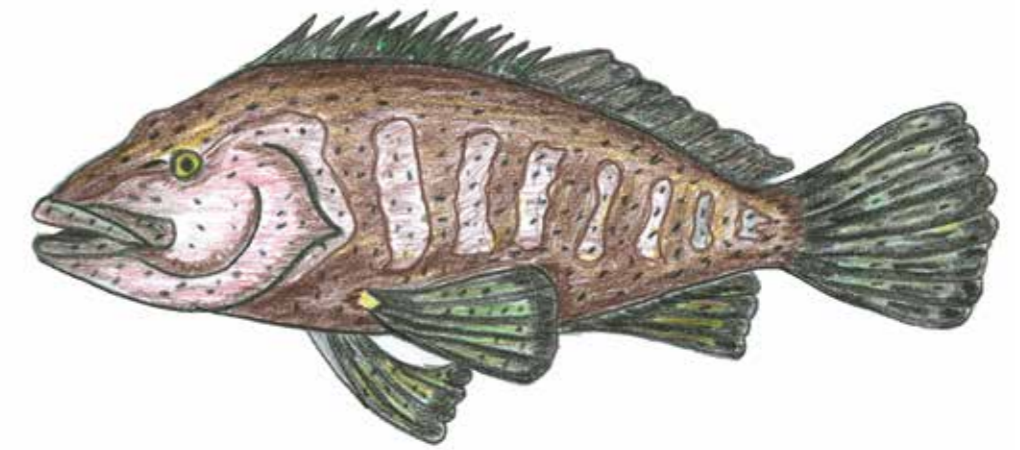
Nasas de madera
Foto: Arturo Rodríguez



“Las nasas que se ubican a profundidad son para capturar especialmente la langosta, pero también cae el cangrejo y algún pescado como el chino o el mero. Cae de todo, porque lo que se pesca con esa nasa no se sale, pues eso tiene una boca [que se lo impide]. Dentro de la nasa se coloca cuero de vaca o yuca como carnada, porque atraen mucho a la langosta”.

Mero guasa
Epinephelus itajara
Talla media de madurez: 128 cm
Longitud máxima: 250 cm
Peso máximo publicado: 455 kg
Estado de conservación:
En peligro crítico (CR)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

Las faenas de pesca inician, al igual que en las otras artes, desde muy temprano en el día.

“[Los pescadores de nasa de profundidad] salen como a las seis de la mañana a revisarla y regresan como a las diez u once del día, porque hay algunas personas que tienen hasta veinte nasas. Las nasas se revisan una por una, siempre y cuando se lancen por separado. Cuando se lanzan en cadena se suben todas y se revisan. El tiempo varía de acuerdo a la cantidad, pero puede tomar entre cuatro y siete horas”.

*“Yo tengo un vecino que tiene como diez o doce nasas. Las bota hacia afuera de la costa (a un kilómetro o a kilómetro y medio) sobre todo por el sector del **Bobo**, en donde hay mucho*

fondo lodoso. Él las tiene a una profundidad de doce a quince metros y las recoge cada dos días; pero hay unos que las echan hoy y como cogieron algo, mañana ya quieren ir otra vez a verla”.

“Una nasa se puede identificar [en el mar] porque hay una boya con una cuerda. El tamaño que se utiliza depende del sitio en el cual se va a ubicar: a mayor profundidad la nasa debe ser más pequeña porque es muy complicado jalar una nasa, ¡eso pesa bastante!”.

“Actualmente se ha reducido el peso de la nasa: las antiguas se hacían de pura madera y con una malla muy pesada. Hoy en día se utiliza algo sintético, muy fácil de manejar, y se arman los cuadros con varilla soldada. Eso ha reducido mucho el peso de la nasa y, por lo tanto, el esfuerzo que hay que hacer para sacarla del agua”.



Nasa
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“La nasa casi nunca se cambia de sitio porque entre más sedimento tenga, más se familiariza con el ambiente. Para revisarla los pescadores la suben, sacan el producto y la vuelven a botar. También se acostumbra armar una

hilera de nasas (nasa buza), amarrándolas con cabuya, dejando como seis metros entre una y otra. Con estas nasas no se ponen boyas de señalización para que no se puedan detectar a simple vista en la superficie. Solo pueden ser encontradas por el pescador o por el dueño. Eso se hace para protegerlas, porque puede pasar que otras personas las encuentren y se las lleven, que cuando pasen embarcaciones se enrede la cabuya con la hélice y se pierda la marca o la boya, o que cuando empieza a llover mucho (en el invierno) el gramalote que llega al mar se enrede con la boya y se la lleve”.

TRASMALLO

El trasmallo es una red formada por paños de forma rectangular, de noventa metros de largo y entre tres y cinco metros de alto. El ojo de malla puede variar entre dos y cuatro centímetros dependiendo de la especie que se vaya a capturar. Con este arte de pesca, los peces quedan atrapados al no percibir la red.



Trasmallo fijo
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Este arte poco se utiliza entre los pescadores del poblado de Barú, de tal manera que los que se encuentran en la zona son generalmente trasmallos que pertenecen a pescadores de otras comunidades cercanas, como **Boca Cerrada** (San Onofre, Sucre), **Santa Ana**, **Bocachica**, **Tierra Bomba** y **Barrio Chino** (Cartagena).

*“El trasmallo en Barú siempre lo usan en la costa, sobre fondo fangoso, en donde no hay presencia de corales. Los que más lanzan los trasmallos en zonas de coral son de comunidades vecinas. Generalmente, los pescadores de trasmallo de Barú hacen esa faena en la zona de **Punta Platanal** o en **La Boca**, en donde el fondo es fangoso. Son pocos trasmalleros hoy en día en la zona, pero la mayoría de ellos son de comunidades vecinas que, en vista de que en su zona de pesca ya no tienen peces, se han venido a nuestros puntos de pesca”.*

Uno de los problemas que tiene el uso de este tipo de redes es el referido al ojo de malla: si es muy pequeño captura peces que pueden no haber alcanzado su etapa de madurez, con lo cual hacen que la población disminuya.

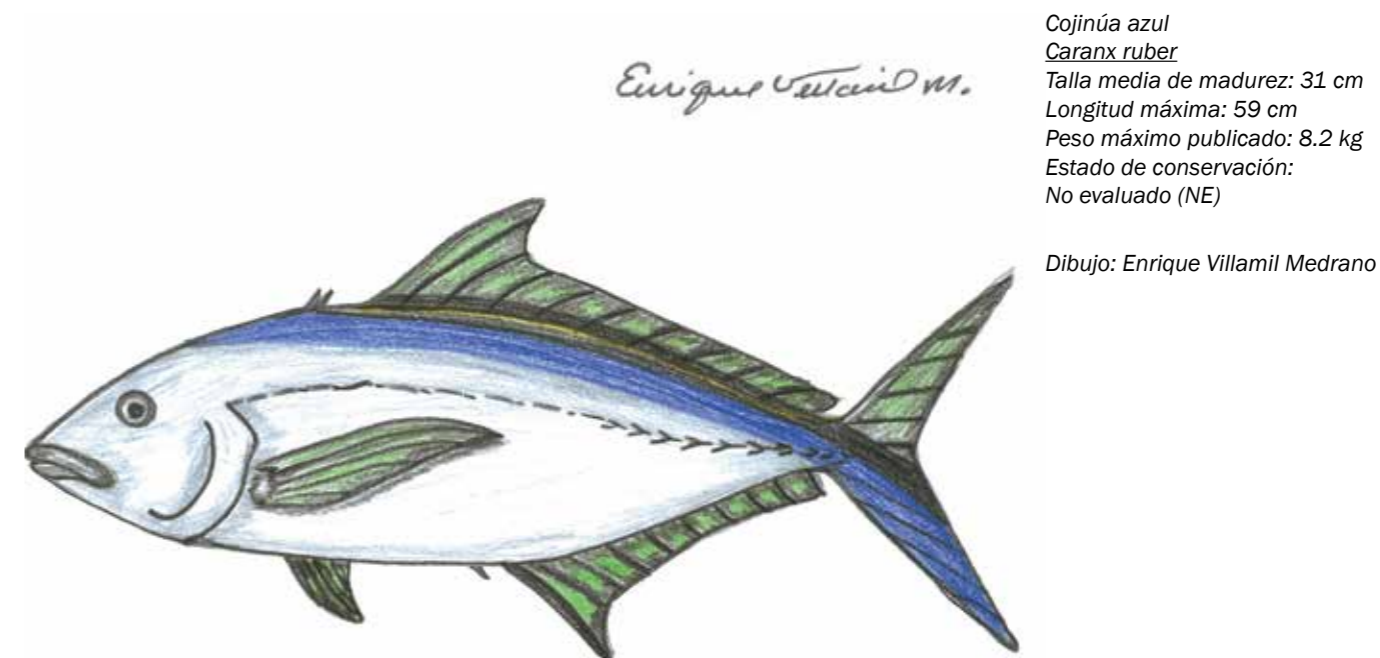
“El ojo de malla que se debería utilizar en el trasmallo es de 3.5 y 4 pulgadas; sin embargo, los pescadores utilizan ojos de malla más pequeños”.

De acuerdo con los pescadores, existen diferentes tipos de trasmallo, Aquí se hace la descripción de dos de ellos:

*“En el [trasmallo] fijo, el primer extremo se ancla en la línea de costa, a seis o siete metros de la orilla; se entierra una estaca para fijar el trasmallo en la parte más seca (menos profunda). El otro extremo se ancla con una boya o con potala. Esta malla se fija ahí en este punto y se espera. Solamente se le hace monitoreo, y generalmente se revisa dos veces: se **cala** tipo seis de la tarde y se revisa diez u once de la noche. Esta pesca es más que todo nocturna, casi nunca se hace de día”.*

“El trasmallo también se puede calar en profundidad (entre diez y doce metros); por ejemplo, en donde se pesca el chino. A este tipo de trasmallo le dicen ‘trasmallo buzo’. Esta pesca consiste en menor flotabilidad y mayor peso. Por lo tanto, no es visible en la superficie. Cuando es a profundidad son dos las personas que participan”.

Pescador recogiendo
el trasmallo
Foto: Rocío Moreno



Calambuqueo
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Trasmallo en movimiento
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Otra forma de pesca con el trasmallo consiste en amarrar la malla al bote, de modo que esta permanece en movimiento por la corriente:

“Este es parecido al troleo, solo que aquí el motor no se prende, sino que se lanza el trasmallo con una boya en una punta y luego se amarra en la proa de la lancha el otro extremo. Utiliza una menor cantidad de plomos, comparado con el trasmallo fijo. Se deja que la embarcación se vaya con la corriente, mientras el trasmallo va capturando”.

“Este trasmallo generalmente se ubica en el golfo o en mar abierto. Las personas que participan son casi siempre tres y se utiliza para pesca nocturna”.

“El trasmallo se usa para coger el sábalo, la sierra, el róbalo y la barracuda. Captura todas las especies que pasen por ahí, toda clase de pescado. Por lo regular, más la cojinúa y la sierra. La cojinúa es por manchón; es decir, por cantidad”.

Pescador arreglando
el trasmallo
Foto: Arturo Rodríguez



Otra forma de utilizar el trasmallo es el denominado “calambuqueo”. Este arte de pesca no es usado por los pescadores de Barú, aunque sí lo utilizan otras comunidades en las zonas de pesca de los baruleros.

“Este arte consiste en que cuando se observa un cardumen, se ancla un extremo del trasmallo y con el otro extremo atado a la lancha se hace un círculo para encerrar el cardumen. Si queda trasmallo en la lancha cuando termina de hacer el círculo, sigue haciéndolo hasta que ya no quede. Una vez está encerrado, los pescadores se lanzan dentro del círculo y empiezan a hacer bullicio para que el pescado quede atrapado en la red”.

“Las personas que participan son casi siempre dos o tres: en la noche calan el trasmallo, pero el encierro se hace en el día. Este arte se utiliza más en la costa, aunque también lo usan en los bajos [coralinos], lo cual depende de la altura del trasmallo. Hay algunos que lo echan en las partes profundas durante la noche y lo recogen durante el día”.

LOS BOTES

Los botes que se utilizan en Barú para la pesca son de dos tipos: los de madera y los de fibra. Los primeros pueden ser propulsados a remo y a vela, y los más grandes a motor, y los segundos utilizan siempre motor.

“Los botes de madera más comunes en Barú son a remo y vela, y para dos personas. Pueden ser contruidos por los artesanos de Barú con retazos de madera: en invierno llegan trozos traídos por la corriente desde los aserríos — algunas veces ha llegado madera marcada de hasta diez metros—”.

“Un bote de retazos de madera puede durar bastante si es de una buena madera y si el pescador lo cuida. El problema con estos botes son las puntillas, porque las que se compran en las tiendas se van oxidando y no duran na’. En cambio, las de hace veinte años, esas sí duraban bastante, pero ya no se consiguen”.

Bote en Caño del Ahorro
Foto: Rocío Moreno



Bote con vela de plástico
Foto: Arturo Rodríguez





Bote de fibra
Foto: Rocío Moreno

“También tenemos otros: los de casco, que llegan de la costa y que los hacen los indígenas de Panamá. Son de una sola pieza y están hechos de madera grande y gruesa, como caracolí, cativo o ceiba blanca. Estos botes son vendidos por comerciantes de otras zonas o se consiguen en [Cartagena](#). Con buen cuidado (manteniéndolos pintados y sacándolos del agua cuando se llega de pescar para que no se pudran) pueden durar hasta veinte años”.

“Un bote se puede partir, pero cuando eso pasa yo mismo lo he podido arreglar y me ha funcionado más de seis años. Los botes que más presentan daños son los que se construyen en la comunidad porque son botes de retazos de madera o [rumbos](#). Entonces, para la reparación de los botes se van pegando rumbitos, pero su duración va a depender del tipo de madera que se utilice: hay veces que el rumbo se puede podrir muy rápido y hay que cambiarlo por uno nuevo”.

“Para mantener en buen estado estos botes hay que utilizar estopa cuando hay perforaciones: esta se coloca en medio de dos rumbos, luego se le unta una macilla —que es cemento con pintura de aceite— y, finalmente, se pinta el bote”.

“Un botecito de casco para dos personas vale entre cuatrocientos mil y seiscientos mil pesos. Si es un bote hecho a mano en Barú, puede costar entre ciento cincuenta mil y doscientos mil pesos, a pesar que tiene más trabajo que el bote de casco”.

En Barú la mayoría de pescadores tienen botes a remo pequeños, para una o dos personas, que cuando hay viento se movilizan con la ayuda de velas de plástico. Anteriormente se usaba la vela de tela o trapo (tipo jean u overol).

“Yo tengo un botecito que ya toca desecharlo, y estoy esperando que caiga [pescado] pa’ comprar otro o hacer uno. En el bote que tengo ahora solo cabe una persona tiene más o menos tres metros y medio de largo. Acá hacer un bote sale más caro que comprarlo, porque en la compra, cuando mucho, son doscientos mil o trescientos cincuenta mil pesos. La duración del bote depende del tipo y de la madera”.

Miguel Ángel Geles Villamil



Bote en reparación
Foto: Rocío Moreno

“La vela puede ser de plástico o de tela, pero la mayoría de las personas de acá utilizamos plástico porque es lo que más se consigue y porque la tela es muy cara, aunque es mejor. Se compra el plástico por metros. Uno compra el cuadro y hace la vela del tamaño que necesite, según la embarcación. Es como tener una embarcación grande y ponerle un motor pequeño: ¡No! Uno sabe que no va a andar casi. Si uno tiene una lancha grande, le pone un motor adecuado... Igual pasa con la vela”.

Miguel Ángel Geles Villamil

En la actualidad, se utilizan botes pequeños en fibra de vidrio, que simulan los botes fabricados en madera.

“Hoy en día se están utilizando mucho en Barú los botes de fibra que se mandan a fabricar iguales a los botes de acá, de nuestra cultura. Es que ya acá, en **Cartagena** o en **Bocachica**, los están haciendo y cuestan entre seiscientos y setecientos mil pesos para dos personas (entre cuatro y cuatro y medio metros); pero si usted lo pinta adecuadamente, de lejos va parecer un bote de nuestra cultura”.

“Los botes de fibra más comunes en Barú son de dieciséis pies (4,88 metros), con motores de nueve o quince caballos de fuerza. En Barú hay un poco más de veinte botes de fibra. Un bote de esos puede durar cuatro o cinco años sin presentar daños, pero se puede partir si no se le tiene cuidado. Si se cuida, le puede durar a uno toda la vida. Una lancha nueva de este tamaño puede costar unos ocho millones y un motor nuevo de quince caballos de fuerza, unos cinco millones y medio”.

“Por tradición el bote se compra individualmente... Algunos [pescadores] van ahorrando en la alcancía para poder comprarlo. Es que para empezar hay que darle al fibrero unos cuatrocientos mil pesos, y cuando termina hay que darle el resto. Algunos fibreros dicen: ‘Dame cien mil pesos y cuando empieces a trabajar me das el resto’”.

CONOCIMIENTO SOBRE EL ENTORNO

Ser pescador requiere adquirir, con la práctica cotidiana, determinadas habilidades y conocimientos sobre las especies, las condiciones ambientales (clima y corrientes) y la navegación.

Por ejemplo, el buceo es una técnica que requiere experiencia: los buceadores expertos observan desde arriba los corales y si notan algo “raro” o anormal, se sumergen:

Garrapacho
Scyllarides aequinoctialis
Estado de conservación:
Preocupación menor (LC)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

“Cuando la langosta o el pescado se meten en el coral, tienden a limpiar la casa. No son puercos y sacan ese sucio, el coral muerto. Lo lanzan afuera, se observa que ahí hay algo metido y es cuando uno se sumerge y va a ese punto, encuentra algo y lo extrae del coral”.

“Para la pesca de la langosta hay sitios específicos, tales como los riscos y las piedras (corales). Generalmente, las langostas están en grupos (entre diez y veinte). Por eso es fácil conseguir varias. Además, se pueden capturar de vez en cuando garrapachos y cangrejas, que se meten en la cueva y se pegan a la parte de arriba de la piedra (coral)”.

“Por lo menos en el buceo uno ya tiene sus piedras (corales) conocidas y va directo a ellas. Aguanta uno buceando veinte o treinta minutos en un caladero y si no captura, pues se va para otro. Mientras que si uno está pescando con línea de mano no sabe si donde está fondeando hay algo, no sabe cómo está... En el buceo yo miro tres o cuatro piedras, y si no encuentro nada, ya sé que por ahí está malo... Eso es porque uno conoce”.

De igual manera sucede con técnicas que han desarrollado para la pesca, por ejemplo, del pez aguja:

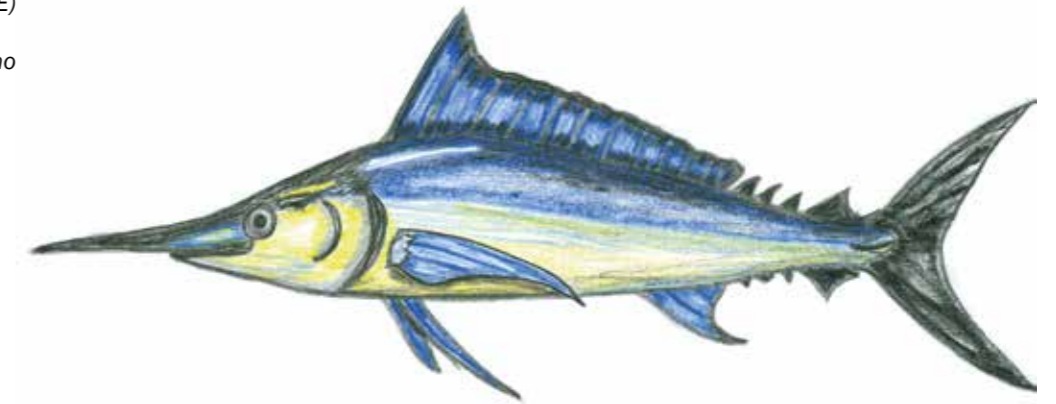
“Para la pesca del pez aguja los abuelos tenían una técnica que funciona mucho: cuando la aguja picaba, automáticamente amarraban una camisa al nailon y esta, a través de la corriente o de la misma agua, se iba desplazando hacia el pez, le tapaba la cara y ahí mismo este perdía la fuerza”.

Pesca con arpón
Foto: Enrique Villamil



Pez aguja o Marlin
Istiophorus albicans
Rango de talla de madurez: 121-146 cm
Longitud máxima: 315 cm
Peso máximo publicado: 58.1 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

Por otra parte, el conocimiento preciso que tienen los pescadores sobre las brisas, los vientos y las corrientes los hace excelentes navegantes:

“Para llegar a remo hasta Isla Rosario me puedo demorar más o menos dos horas o dos horas y media, cuando hay calma. Si se tiene el viento en contra, uno se demora más; si lo tiene a favor, se demora menos porque se utiliza la vela para ayudarse”.

Miguel Ángel Geles Villamil

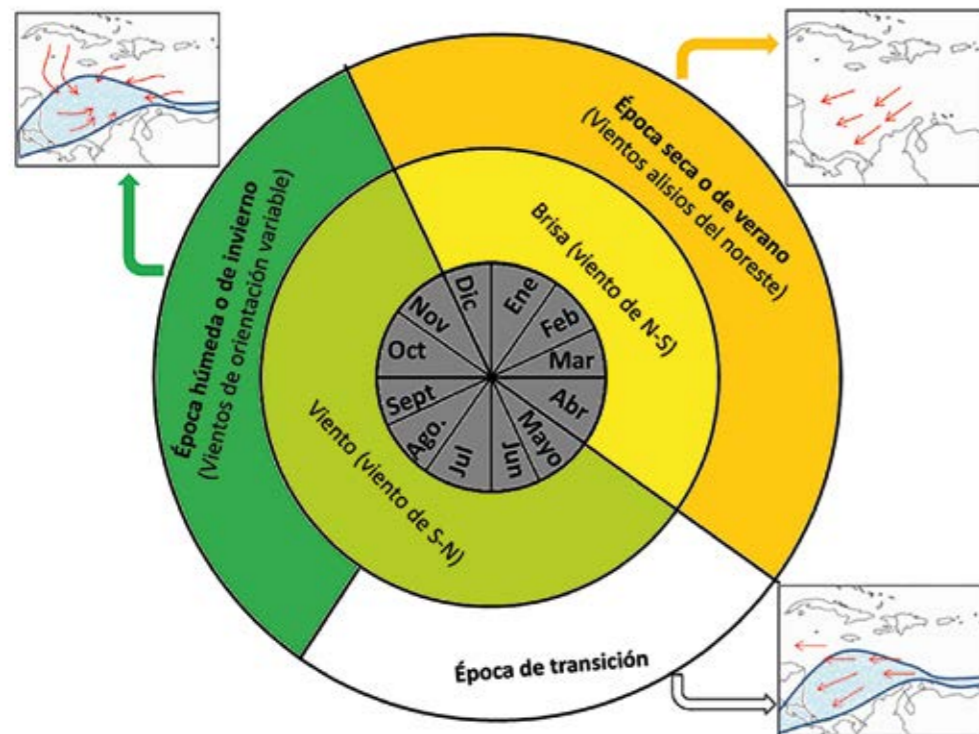
El conocimiento de los pescadores sobre las condiciones climáticas es un aspecto fundamental para el buen desarrollo de su actividad pesquera. Según ellos, existen dos épocas bien marcadas en la región: la primera, la época de brisas, que se presenta entre diciembre y abril, y la segunda, la época de vientos, entre mayo y noviembre.

“Brisa es la que viene del norte y viento el que viene del sur. El viento se presenta entre mayo y noviembre y la brisa, entre mitad de noviembre y abril, aunque la brisa puede empezar a soplar desde octubre. El viento siempre tiende a ser mucho más frío y más fuerte, trae más oleaje y termina haciendo

más daño que la misma brisa. La brisa es más calientica. El mes de mayo es uno de los más fuertes porque trae lluvia y vientos”. ()*

“Las brisas (noviembre-abril) son estables, mientras que los vientos (mayo-noviembre) son fuertes e inestables; es decir, algunos días pueden presentarse vientos muy fuertes, mientras que en otros estos pueden estar en calma”.

Este conocimiento local es comparable con las descripciones de las condiciones climáticas de la región, presentadas en estudios meteorológicos tales como los desarrollados por el Centro de Investigaciones Oceanográfica e Hidrográfica—CIOH—(2009)⁸. De acuerdo con el CIOH, en la región se presentan a lo largo del año dos períodos climáticos bien diferenciados y un período de transición (ver ilustración).



Períodos climáticos
en la región Caribe
Ilustración: Sandra Mendoza

La época seca o de verano (diciembre-abril) se caracteriza por el dominio de vientos fuertes del sector norte-noreste (vientos alisios del noreste), que tienen, de acuerdo con el CIOH, una intensidad de cinco o diez nudos y llegan a alcanzar hasta treinta nudos. La época se caracteriza, además,

⁸ CIOH, 2009. Climatología de los principales puertos del Caribe Colombiano – Cartagena de Indias. Disponible en <http://www.cioh.org.co/>.

por lluvias débiles y escasas (mapa en la parte superior derecha de la ilustración).

La época de transición (mayo-julio) también se caracteriza por los vientos fuertes en dirección norte y noreste. Durante esta época, se intensifican los vientos del noreste y se presenta el denominado “veranillo de San Juan” (mapa en la parte inferior de la ilustración).

Finalmente, en la época húmeda o de invierno (agosto-noviembre) los vientos alisios del norte se debilitan y toman el dominio los del suroeste. También se pueden presentar vientos de orientación variable. De acuerdo con el CIOH, la intensidad puede oscilar entre dos y cinco nudos, sobrepasando rara vez los diez nudos. Durante esta época se presentan, además, abundantes lluvias (mapa en la parte superior izquierda de la ilustración).

Debe destacarse, sin embargo, que las condiciones meteorológicas de la zona han presentado alteraciones en los últimos años, afectadas quizá por el cambio climático.

Los pescadores saben perfectamente que los resultados obtenidos en las faenas de pesca dependen también de la época del año.

“En tiempo de verano, entre enero y marzo, pican mucho la macarela, la cara prieta, el dorado y casi todas las especies pelágicas porque, como se dice que las aguas aclaran, esos peces tienden a emigrar más a esta zona. Tanto es así que se captura mucho pez aguja hasta de dos metros de largo, con cuarenta y cinco o sesenta kilos. [Sin embargo], a nosotros [los peces] nos pican más cuando comienza a soplar el viento (en mayo), incluso se puede decir que después de que sopla se captura mucha más langosta, más pulpo y otras especies”.
(*)

El buen desarrollo de la actividad pesquera depende, además, del conocimiento que tenga el pescador sobre las corrientes.

En la zona los pescadores reportan que existen dos corrientes: una que viene de sur a norte (“para su puesto” o positiva) y otra que viene de norte a sur (de vuelta).

La corriente positiva o “para su puesto” se presenta principalmente en los meses de verano, entre diciembre y abril, pero se puede presentar durante todos los meses del año.

*“La corriente es positiva (para su puesto) cuando viene del sur hacia el norte. Con la corriente positiva, el bote queda en posición para la pesca a bola pie: usted puede **fondearse**, botar su saín y el bote queda totalmente cómodo”.*

La corriente de vuelta o “en contra” se presenta generalmente en los meses de invierno, entre agosto y noviembre.

“La corriente de vuelta (que está en contra) viene de norte a sur y se presenta mucho en el invierno. [En esa época] hay viento y choca con la corriente, y entonces la canoa no se puede acomodar. Muchas veces la corriente [superficial] va de norte a sur y por debajo viene de sur a norte, y automáticamente se daña la pesca porque ni el nailon ni el saín van al punto que usted quiere. En esa época toca pescar a fondo chino o pargo rojo”.

“[Durante esta época], todo depende de la fuerza o intensidad del viento y de la velocidad de la corriente: si la velocidad de la corriente es casi igual a la fuerza del viento y está soplando contrario, el bote se mantiene casi que atravesado; pero cuando el viento es mayor a la corriente que va hacia él, automáticamente la embarcación da la vuelta, el saín [en pesca de bola pie] sale por el ancla y eso complica la pesca porque [el nailon] se enreda casi siempre”.

El conocimiento de los pescadores relativo a las corrientes también puede compararse con el científico. Según Bula-Meyer (1990)⁹, los movimientos de la tierra producen patrones de vientos periódicos (como los alisios) que inciden sobre la superficie del mar y generan corrientes marinas superficiales (hasta los cien metros de profundidad), las cuales tienen casi el mismo sentido que los vientos dominantes.

En el Caribe colombiano existen dos corrientes principales, la corriente del Caribe (en sentido este-oeste) y la contracorriente de Colombia (en sentido oeste-este), que obedecen al patrón de vientos dominantes de la época.

⁹ Bula-Meyer, G. 1990. Oceanografía: 135-153. En: M.C. Jimeno (Ed.): Caribe Colombia. FEN, Colombia.

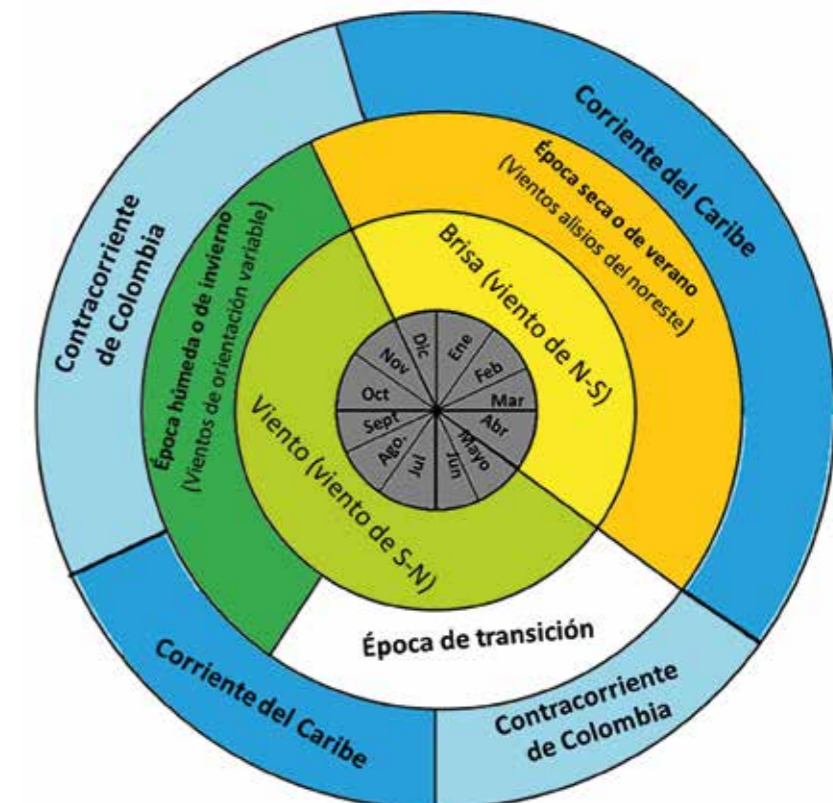
La corriente del Caribe se presenta durante la época seca o de verano (desde mediados de diciembre hasta abril) y durante el final de la época de transición y el inicio de la época húmeda (entre julio y mediados de agosto).

Corrientes en el Caribe colombiano
Ilustración: Sandra Mendoza



La contracorriente se siente cerca de la costa durante la época de transición (entre mayo y junio) y en la época húmeda o de invierno (entre septiembre y noviembre).

Comportamiento de las corrientes en el Caribe colombiano
Ilustración: Sandra Mendoza



La pesca tiene una estrecha relación con el comportamiento de las corrientes a lo largo del año.

“En la línea de mano, cuando la corriente está normal, o para su puesto, ese caladero produce; pero cuando la corriente se invierte (de vuelta), automáticamente los pescadores no van a ese punto, se salen de allí y buscan otro sitio diferente. Es que, en general, con la corriente de vuelta la pesca —de línea de mano o de buceo— no es tan buena”.

“El pescado se para con la corriente, se aguanta con la corriente ahí parado, esperando que vengan los nutrientes y las sardinas para comer”.



Fondeo
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“La ubicación de las embarcaciones en los caladeros representa el éxito de la pesca”.

“Cuando la corriente viene del sur (para su puesto), uno siempre busca el sur para que el plástico le salga hacia el norte; y cuando [la corriente] está de vuelta, uno tiene que buscar el norte para que el plástico le salga hacia el sur. Es

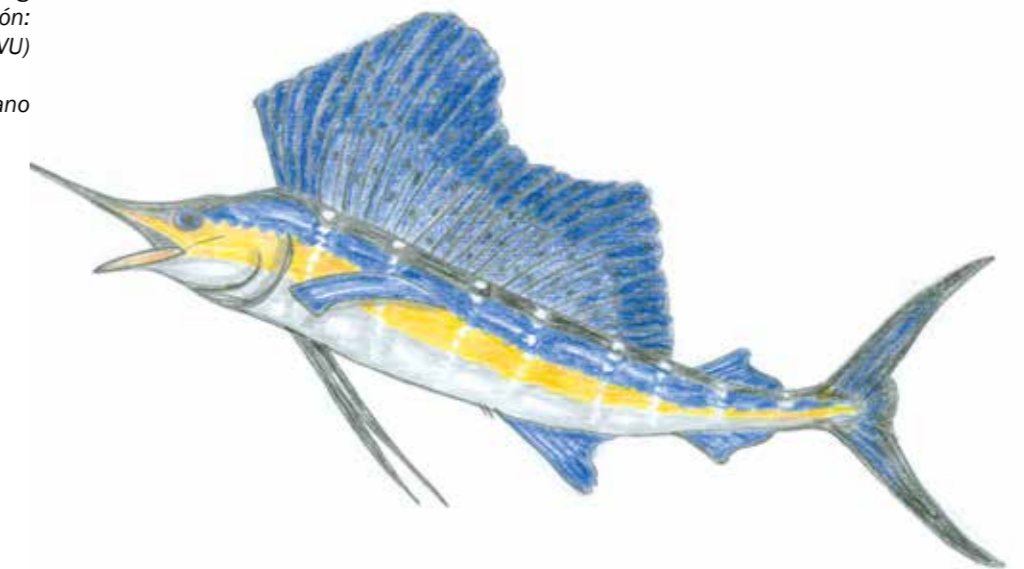
que el pescado siempre está del lado en que esté la corriente: siempre para en el canto del bajo; nunca está montado en el cerro. Por eso uno siempre debe buscar las orillas de los cantos para fondearse en un bajo, nunca en el seco porque no va a conseguir nada”.

El conocimiento también se relaciona con la decisión de salir o no a bucear. No siempre las condiciones del entorno son buenas para salir a una faena.

“Antes de salir de faena de buceo me paro en la madrugada y analizo el viento: si no sopla esa noche y si no hay relámpagos, se sale a pescar. Es que en invierno, cuando hay luna nueva, no me gusta salir porque hay mal tiempo; generalmente hay mucho viento, trueno y relampaguea. También en invierno desde que empieza la luna nueva y por cinco días más (o el quinto de luna) se puede presentar mal tiempo, porque la luna está blandita”.

Pez vela
Makaira nigricans
Longitud máxima: 500 cm
Peso máximo publicado: 636 kg
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



Enrique Villamil M.

“El mar seguía en calma [...]. Sopló durante unos segundos, una ráfaga de viento como empujada por alguna explosión lejana y el aire otra vez se quedó quieto”.

Temporal, Tomás González

*“Si amanece con un viento bien fuerte, que esté cayendo lluvia, que esté un vendaval pronosticado o un **mar de leva**, ya uno se aguanta pa’ salir. Por lo regular cuando hay brisa se sale [a pescar o bucear], porque con brisa ya puede uno coger pa’ donde sea; pero con los vientos no, porque el viento es muy traicionero, uno no sabe de qué lado se le puede venir. Por lo menos pa’ acá, para el sureste, atrás, pega uno que no demora mucho —como una hora más o menos—, pero el bote que no alcance a llegar a la costa a remo, se extravió”.*

*Pescador en jornada de pesca
Foto: Arturo Rodríguez*



Para la pesca de buceo los caladeros deben cumplir con ciertos requisitos:

“A veces cuando salgo a bucear, me tiro, y el compañero me pregunta: ‘Ajá, ¿Cómo ve el ambiente?’. Yo le digo: ‘El ambiente se ve bien’ (el agua está tibia, hay buena visibilidad, el viento no está muy fuerte y la corriente es suave); Y agregó: ‘Compañero, está la zona buena, entonces vamos a coger algo’. Pero hay veces que uno se tira y ve el agua como negruzca, entonces hay que cambiar de lugar”.

*“En invierno dura uno más buceando que en el verano porque el agua se mantiene más tibia: es que en invierno cuanto más llueve, hay más **cieno** y las aguas permanecen más calientes. Si empieza a llover antes de salir de faena, nos quedamos en la casa, a no ser que escampe a las siete u ocho de la mañana, ahí sí salimos. Pero si ya estamos buceando y empieza a llover, se mantiene uno buceando porque hay menos frío. Sin embargo, en general la lluvia no afecta el buceo”.*

Para la pesca con línea de mano las condiciones ambientales son diferentes:

*“El pescador de línea de mano quiere que el agua esté con sedimento, que no esté muy clara y tenga buena corriente. Es casi todo lo contrario a las condiciones esperadas en el buceo. Nosotros hemos descubierto algo como pescadores: cuando estamos fondeados pescando, no nos está picando nada y de pronto se viene un vendaval, uno le dice al compañero: ‘Tenemos que ponernos pilas porque eso (el vendaval) va a soplar’. Y cuando el vendaval empieza a soplar, ¡Vea cómo vienen los peces y empiezan a picar bastante!... Eso ha causado muchos accidentes acá porque los pescadores se aguantan en el sitio y no están pendientes del viento que les va a pegar aunque sepan que va a pegar, porque empieza a tronar. Un conocimiento que tenemos también es que las tijeretas (las **fragatas**) se van muy pegadas a la falda (fondo del cielo por donde va a empezar el vendaval, nublado y oscuro) y empiezan a dar vueltas. Entonces uno sabe que están percibiendo el vendaval”.*

“La tormenta se mantenía muy lejos y no había aumentado en extensión, pero sí en intensidad. Los relámpagos eran tantos, superponiéndose, que ahora se oía desde la lancha un ruido constante, como si en algún sitio remoto estuvieran removiendo piedras. Mario sacó una sierra muy grande, que resplandeció en el aire con destellos metálicos luego de haber peleado un buen rato y hacer que el nailon rasgara como un cuchillo la superficie del agua. [...] Ya tenían más de ciento cincuenta kilos, que no habían tenido tiempo de empezar a limpiar y acomodar en las neveras, y casi no perdían carnada.

[...] La tormenta parecía haberse quedado estática, aunque furiosa. Después de tomarse gran parte de la costa se detuvo, todavía muy lejos de ellos encerrada en su furor. No se expandía, pero el contraste de sus grises con el verde del mar era cada vez más intenso, y la línea azul oscura que separaba el gris, casi negro, y el turquesa, cada vez más definida”.

Temporal, Tomás González

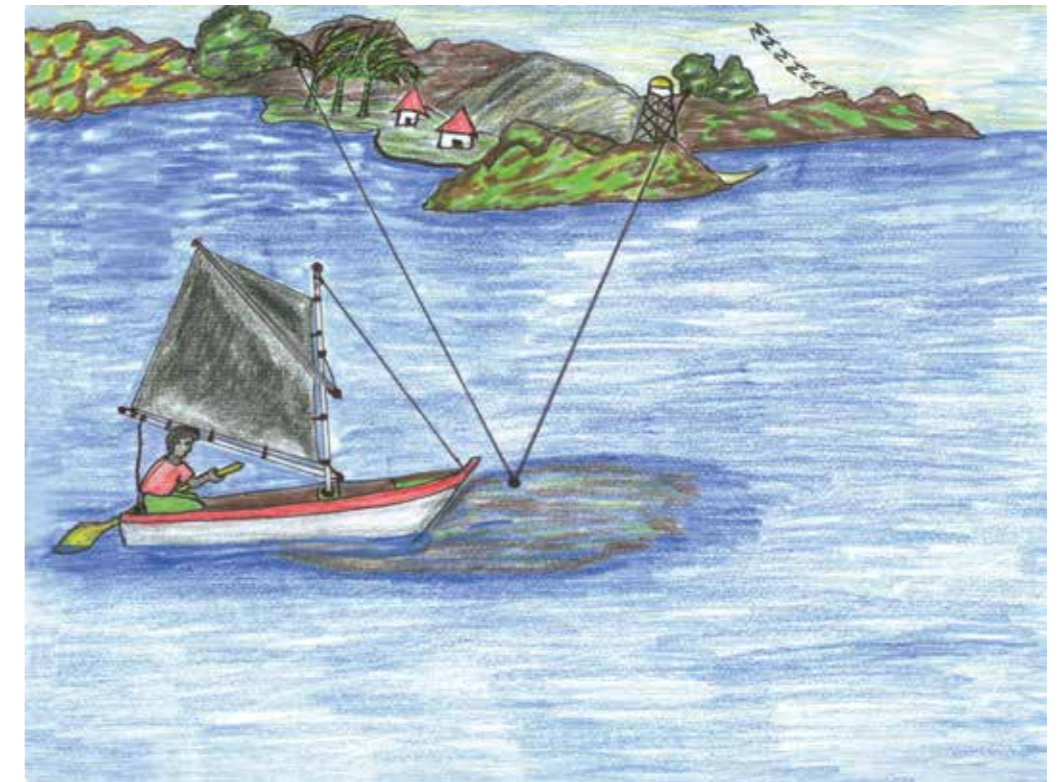
La mayoría de pescadores son buenos navegantes y tienen la capacidad de ubicarse en el mar y localizar los bajos de pesca utilizando un método que se denomina “*triangular*”. Esto se conoce localmente como “marcar un sitio” o “marcar un bajo”.

“Mi papá se iba a pescar a un bajo que está a cierta distancia de Barú, y para llegar a un punto específico de este bajo, saliendo desde un punto determinado de Barú, jamás hubiera podido llegar si hubiera salido en línea recta porque debía contar con las marcas que tenía para llegar a ese sitio. Quizás llegaría al bajo, por conocer más o menos cómo llegar, pero no justamente al punto exacto en donde deseaba pescar. La razón es que hay bajos muy grandes, mientras otros son solo ‘peloticas de bajo’, como uno llama a estos sitios. Si yo voy a buscar un sitio específico —por ejemplo, el sitio donde a mí me pica la saltona— debo hacer uso de las marcas; si no llego al sitio exacto, pierdo tiempo porque no llego a la parte que era”.

“Para llegar a la parte deseada, yo necesito haber marcado el bajo antes. Eso se llama para nosotros triangular. Triangular consiste, en hacer un triángulo, tomando dos puntos de

referencia: el vértice donde se cruzan las líneas largas del triángulo es el sitio marcado”.

Triangulación
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



“Por ejemplo, si yo salgo de Barú y el bajo está muy afuera, donde solo alcanzo a ver los cerros o, en otros casos, la línea de costa, debo buscar dos puntos [de referencia] en ese cerro o en esa línea de costa, que me permitan construir el triángulo partiendo desde donde estoy, que en este caso sería el vértice principal y, por ende, el bajo marcado”.

“Yo solo puedo marcar desde el punto de interés; es decir, los bajos los triángulo y los marco cuando estoy en el bajo. Si llego a un bajo y allí encuentro un sitio que fue muy bueno [para la pesca], lo marco. Si tengo referencias fijas, entonces, el día que salga a pescar desde Barú o desde otro lugar me alinee con las referencias que utilicé para marcarlo y es bien seguro que llego. Si es de noche, se utilizan como marcas luces de tierra o faros —si están al alcance—. Esto le permite a uno ubicarse cuando decida ir de noche a pescar”.

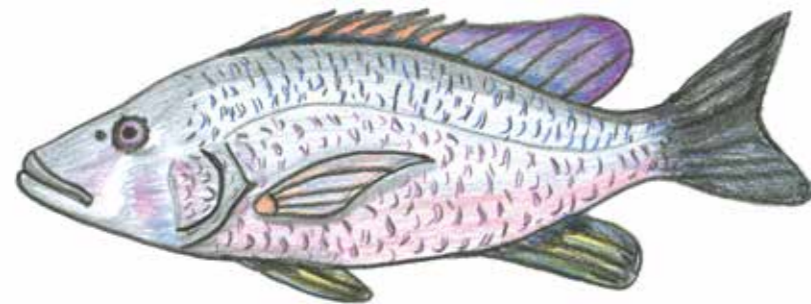
Wilner Gómez

“Hay algo que se debe tener en cuenta: no tomes como puntos de referencia cosas que se pueden deshacer en dos meses, tres meses. Es decir no debes tomar como punto de referencia para triangular ni el sol, ni la luna, ni las nubes, ni las estrellas. Se necesitan puntos fijos que perduren en el tiempo”.

“Como yo soy el que estoy en el bajo y voy a triangular, busco la mejor marca para no olvidar. El ángulo lo hago dependiendo del bajo o del sitio que quiero marcar y de las referencias. Al menos dos puntos de referencia deben mantenerse y ser muy claros, muy precisos, porque de no ser así, te puedes perder”.

“No importa de dónde vengas, si quieres llegar al bajo y utilizas los puntos de referencia con los que marcaste el bajo, llegas allí. ¡Esto no falla! Marcar de esta manera, si queda bien hecho, no te permite obtener un metro de error”.

Enrique Villamil M.



Pargo prieto
Lutjanus griseus
Talla media de madurez: 32 cm
Longitud máxima: 89 cm
Peso máximo publicado: 20 kg
Estado de conservación:
No evaluado (NE)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Si es un bajo al que vas por primera vez y tienes algo con que escribir, entonces escribes: ‘Este bajo queda sacando tal cosa y sacando tal cosa’, hasta que te lo grabes. Hay gente que no necesita escribirlo y de una vez se lo aprenden de memoria.

Yo me sé muchos y hay unos que he creado, pero si no escribo todos los que he creado, se me olvidarán, porque ya no pesco con frecuencia. A mi papá no se le olvidaban, porque mi papá pescaba siempre, él era buenísimo para eso”.

“Pero, ¡jojo! Algunos pescadores son tan inteligentes en su arte que, cuando ya han ido al sitio más de una vez, si en el lugar se alcanza a ver el fondo marino y saben a cuántas brazas está de profundidad el sitio de pesca, pueden llegar sin triangular. Entonces, cuando el pescador tiene tanta experiencia, solo se guía un poco y sin haber hecho el vértice puede conseguir el bajo. Pero no todos los pescadores, ¡eso no lo sabe hacer todo el mundo!”.

Wilner Gómez

LA PESCA ES UNA ACTIVIDAD APASIONANTE, PERO TAMBIÉN PUEDE SER PELIGROSA...

“Las manos curan rápidamente —pensó—. Las he desangrado, pero el agua salada las curará. El agua oscura del golfo verdadero es la mejor cura que existe. Lo único que tengo que hacer es conservar la claridad mental. Las manos han hecho su faena y navegamos bien”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway

“Cuando se va a echar el monel con la carnada, siempre tiene que ir uno pendiente, con cuidado, porque puede picar un pez y con el movimiento de la embarcación se le puede enredar a uno en las piernas o en los brazos, fácilmente echarlo a uno al agua y hacerle cortadas grandes”.

A continuación, los autores narran algunas anécdotas que describen eventos difíciles que han experimentado durante las jornadas de pesca.

“Para el troleo se requiere valentía y experiencia: yo fui manco de un correteo con monel. Hace quince años un carito de treinta y un kilos y medio me picó [el anzuelo] cerca a **Casimba**. Pensaba que era un pescadito pequeño. Apenas me picó busqué a ver si lo embarcaba, pero apenas llegó cerquita se frenó y empezamos a pelear: él conmigo y yo con él. Yo

estaba solo y lo logré sacar. Demoré casi como media hora pa' poderlo embarcar. En la pelea lo tenía aguantado con una mano y con la otra tiraba, pero no tenía guantes, apenas una franelilla, y pensé: 'Este pescado me va a matá'. Me di vuelta y metí la mano para agarrar bien el monel, luego ya me dio miedo de abrirla porque pensé que tenía los dedos mochos. Le puse el talón [al monel], lo saqué por la cabeza y le pegué su palazo, pero seguía con la mano empuñá... Al llegar a tierra una señora me atendió. Yo trabajaba con un señor que es dueño de un restaurante aquí y él me compró el pescado como en setenta mil pesos. Los amigos que estaban allá consiguieron un botiquín, me lavaron y me cogieron seis puntos... Solo se me mochó un tendón".

José Bolaño, "el Pollo"



*Mi mayor susto como pescador
Dibujo: Enrique Villamil Medrano*

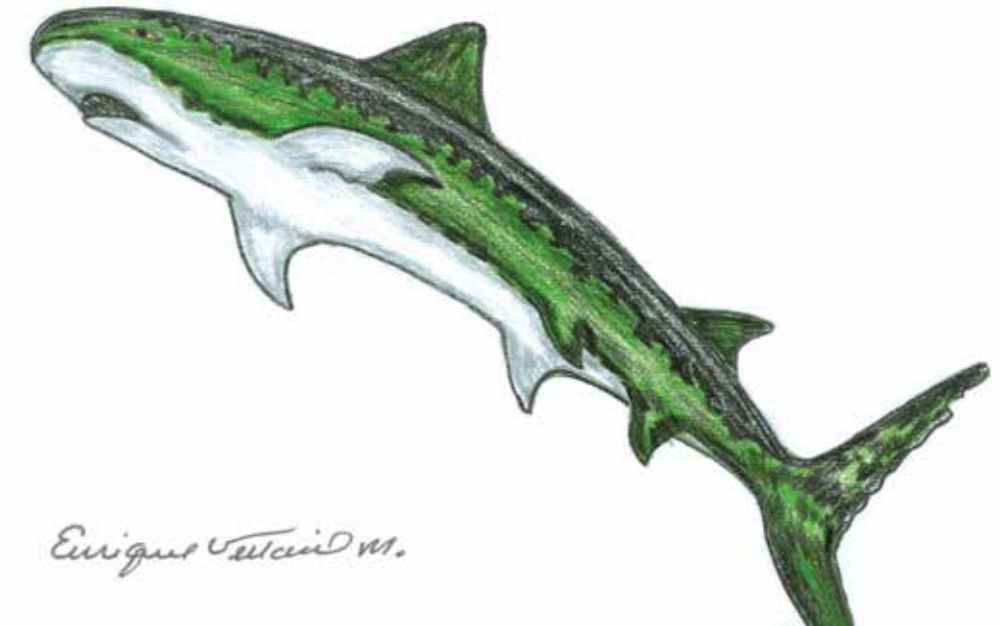
“Javier vio la ola llegar por la proa, alumbrada por un relámpago, y logró aferrarse de uno de los lazos con los que se sujetaban los remos al casco y aguantar el golpe y el inhumano tirón del mar, que pareció metérsele todo en los pulmones. Hasta ese momento habían navegado bien, pues el viento no alcanzaba todo su poder y las olas remontaban a gran altura, pero

no llegaban a reventar. Bajo la luz de los relámpagos, aparecían como montañas grandes de caída suave, impresionantes, sí, pero casi benévolas en su poder, y nada había hecho presagiar la que salió en sentido contrario del oleaje, reventó sobre ellos, barrió la lancha y se llevó todo lo que en ella había, menos los bindones de gasolina, el ancla y el motor. Se fueron al mar los remos, la pértiga, el garfio, la linterna, el balde con la carnada, las mochilas, las garrafas de agua, la canasta de cervezas, las cañas de pescar y los baldes con los carretes”.

La Tempestad, Tomás González

*Sarda o tiburón
Carcharhinus altimus
Talla media de madurez: 226 cm
Longitud máxima: 300 cm
Peso máximo publicado: 167.8 kg
Estado de conservación:
Datos insuficientes (DD)*

Dibujo: Enrique Villamil Medrano



“El susto más grande que he pasado en el agua fue una tarde que salí con Andrés ('el Cocho')... Nos fuimos a coger sardinas a la costa, cogimos una cantidad de sardinas, y recuerdo que nos salimos a pescar pa' **Bajo El Medio**. Eso fue como en noviembre. Íbamos en un botecito para dos personas, con vela, bien equipados, y llevábamos una lata llena de mariscos. Salimos como a las cuatro de la tarde. A eso de las seis y media veo que está como en calma... veo el tiempo como raro porque estaba soplando (sur-oeste) por aquí, por **Rosario**, una nube. Pero dije: 'Vámonos más cerca

Jóvenes en jornada de pesca
Foto: Arturo Rodríguez



de la isla' —es que yo en ese tiempo vivía en *Isla Grande*—. Fondeamos por *Boquerón* —que ahí tiene como diez brazas de hondo—. Tipo ocho de la noche estaba la corriente tesa y nos aguantamos ahí pescando. Cuando eran como las once de la noche nada quería picar y el agua quemaba, el agua ardía (señal de mal tiempo). De pronto, le dije al 'Cocho': 'Saca la potala y vámonos pa' tierra porque estamos en el hondo'. Cuando el hombre saca la piedra y vamos bogando, el vientecito ya iba fuerte, llevábamos como veinte metros, íbamos remando y ya no podíamos con la maretica... Y yo *achicando* (me *ceñía* y me *achicaba*). Hubo un momento en que se me suelta el *chócoro*, lo voy a coger y mi compañero también: ambos nos lanzamos hacia el mismo lado y nos vamos a pique. Eso fue como a las once o doce de la noche y yo, con ese poco de arena, pensaba: '¡Acá nos van a comer las sardas (los tiburones)!'. Pero recordando toda mi experiencia en el agua le dije al compañero: 'No suelte el canalete. La pesca, la vela, el plástico, ya todo eso se perdió'. Entonces nos subimos encima del bote, y como este estaba amarrado con la piedra, pues quedamos fondeados. Yo le decía a Andrés: 'Vamos a tirarnos' y él con ganas de llorar; Yo le decía: '¡No llore, no sea pendejo, que no nos vamos a perder!'. Es que yo tuve ánimo, pues le decía: 'Vamos a tirarnos y mecemos el bote para botar el agua y podernos subir', pero cada vez que lo intentábamos, otra vez nos caíamos. Entonces le dije a mi compañero: 'Súbete tú solo, yo aguanto el bote aquí y tú con el canalete sacas bastante agua'. Así lo hicimos... ¡Pero yo con miedo! Cuando ya vimos que él había vaciado bastante agua me monté y sacamos la potala. Lo que ocurrió fue una *manga*; mejor dicho, se formó un remolino, como un tornado. Luego de sacar la potala nos fuimos remando... Todo se nos perdió. Cuando llegamos a tierra, yo todo tembloroso, nos encontramos con mi hermano que nos preguntó: '¿Y a ustedes qué les pasó?'. '¡Qué nos estábamos perdiendo!'. Y comenzamos a contar y a llorar... ¡Es que cómo no! Teníamos dieciséis o diecisiete años... Es que a mí me atacaron los nervios cuando llegamos donde mi hermano".

Nicolás Valencia, "Colaco"

"A mí me pasó algo que yo catalogo como una novatada. Cuando estaba empezando a pescar, me gustaba mucho hacerlo con los mayores, así que me iba con mi tío, Plácido

Medrano (“el Calvo”). Entonces, me fui con él una noche a *Playa Bobo*, en donde hay un arrecife artificial por el hundimiento de una goleta (un gran barco)... Ahí se meten grandes peces porque eso tiene quince o dieciséis metros de profundidad. Yo tenía como dieciséis años y recuerdo que nos fuimos a ese punto como a las siete de la noche. Había luces porque ahí siempre han existido negocios. Nos posicionamos y comenzamos a pescar. Pero hay un problema con los peces y es que siempre conocen al novato. Es como el perro que se da cuenta quién le tiene miedo, y a ese es al que ataca; los peces parecen saber que en un bote hay un novato. Recuerdo que me picó un pescado, un pargo prieto, pero yo no podía mantener un pescado de dieciséis kilos y este enseguida me conoció... Entonces le empecé a decir a mi tío: ‘¡Quíteme el pescado, quíteme el pescado, que está muy grande!’. Y me decía él: ‘No. ¡Usted vino a pescar conmigo y tiene que jalar su pescado!’. Luego de un rato mi tío cogió el plástico y dijo: ‘¡...Erda Enriquillo, este sí que está grande!’. No pasó tanto tiempo y embarcamos el pescado... Mi tío cogió y le pegó unos palazos bien duros —lo que llaman ‘la mandarría’ acá en Barú— y me dijo: ‘Bueno, ¡Quítale el anzuelo!’, pero yo creo que el pargo no estaba muerto sino privado, porque empezó a abrir y a cerrar la boca (y es que al pargo prieto le crecen mucho los colmillos...). Y yo con la necedad de novato, estaba contento con ese pescado grande. Mi tío me dijo: ‘¡Enriquillo, coge el anzuelo y móchale el nailon!’, y yo pendiente de sacarle el anzuelo al pargo... ¡Hasta que el pescado ese me atravesó la uña con uno de sus colmillos! Me quedé llorando y riéndome. El pargo me tenía prendido y yo muerto de la risa, mientras mi tío me pregunta: ‘¿Qué te pasa?’... ‘¡Que el pargo me mordió!... ¡Yo te lo estaba diciendo!’. El pescado me tenía agarrado, pero por mi risa mi tío creía que era embuste. Cuando vio que era cierto cogió un cuchillo y se lo metió debajo del aletón al pargo, que ahí mismo abrió la boca y me dejó sacar el dedo, que ya estaba atravesado de un lado al otro. Me quedé ahí, con el frío que hacía y llorando, hasta que mi tío me trajo al pueblo y me atendieron acá”.

Enrique Villamil

“Una vez íba con un compañero para el sector de *Islas del Rosario* a buscar pulpo. Yo tengo la costumbre de llevar siempre mis plásticos especiales de coger picúa, carito,

todos esos pescados grandes. Y ese día salimos, me picó un volatinero y lo eché vivo. Yo iba en la popa del botecito y mi compañero iba adelante... El pescado picó, cayó ensartado, lo cogí y empezamos a pelear. Mi compañero lo cogió con el chuzo, yo le pegué un palazo y lo matamos. Estaba grande, pesaba como doce kilos, y entonces le dije a mi compañero que le metiera la cara de acá pa’ allá (de proa hacia popa). El pescado rodó por el banco y me pegó en el hueso (en el tobillo), pero yo no sentí sino que la punta me había tocado ahí, nada más. Mi compañero me miró y me dijo: ‘¡...Erda, compañero, el carito lo cortó y va hondo!’ —se veía el hueso bien blanco— con la plata de ese carito usted se puede mandar coger los puntos’. Pero eran como las siete de la mañana y no quise devolverme, así que cogí un trapo y me lo amarré. Como a las once o doce me empecé a sentir mal. Ese día mi compañero no pudo ni bucear porque pensó que me podía desmayar. Hacia las dos de la tarde yo sí estaba mal, y hacia las cuatro y media ya no podía casi ni caminar. Cuando llegamos a tierra me insultaron y me buscaron un burro para poder ir a la casa. Yo me iba a coger unos puntos mariposa, pero mi mujer no me dejó: me cargaron y me llevaron en bicicleta hasta el puesto de salud”.

José Bolaño, “el Pollo”

Entrada a Barú
Foto: Rocío Moreno



NOSOTROS NOS ADAPTAMOS...

Los cambios progresivos o súbitos que se han generado en las últimas décadas, tanto en la oferta natural de recursos y en la demanda de productos provenientes del mar como en la posesión y tenencia de tierras, alteran el sistema socio-ecológico del que hacen parte los pescadores de Barú. Es así como, debido a la pérdida paulatina de tierras, en la actualidad son pocos los pobladores de Barú que se dedican a la agricultura (de cultivos tales como maíz, patilla, yuca, arroz, plátano, coco, ciruela, melón, mango, anón y níspero), al menos en parcelas propias, y algunos pescadores diversifican sus medios de vida realizando otras actividades complementarias como albañilería, carpintería, transporte (terrestre y acuático), venta de artesanías, celaduría, servicios al turismo, entre otras.

Como respuesta a estos cambios, los pescadores han ido modificando las artes de pesca. Algunos empiezan a utilizar instrumentos como localizadores satelitales (GPS) y otros actualizan sus herramientas de pesca, tal y como hicieron los buzos, que pasaron de la careta de pesca artesanal fabricada por ellos mismos a la careta profesional —hace aproximadamente cuarenta años, los buzos de Barú no utilizaban ni esta ni snorkel—.

“Antes se utilizaba una caja hecha por ellos mismos, de treinta o cuarenta centímetros de alto por veinte o veinticinco centímetros de ancho. Abajo le ponían un vidrio y le untaban macilla para que no se llenara de agua, y desde arriba iban viendo la piedras (corales)”.

“La caja era totalmente cerrada, con cuatro tablas y un vidrio. El vidrio estaba pegado abajo y la caja solamente estaba abierta en la parte en la cual la persona colocaba la cara. El vidrio se metía en la superficie [del agua]. Con esa caja se garantizaba que el oleaje no mojara el vidrio. Algunas veces, una persona iba en el bote con la caja y otro iba remando; otras veces, una sola persona llevaba la caja con una mano e iba moviendo el bote con la otra”.

“La persona miraba desde la superficie metiendo la cabeza en la caja. El que iba atrás, iba bogando y le avisaba al otro: ‘Ahí está la langosta, ¡Ojo, pelado!’. Y luego se bajaba al lugar indicado”.

Careta de buceo antigua
Dibujo: Enrique Villamil Medrano



“Antes se buceaba individualmente o en parejas. Cuando se hacía en parejas, uno iba bogando y el otro cuando veía una langosta se tiraba y la agarraba, sin necesidad de gancho ni de nada, con la mano pelada. Esa técnica se llama, ‘buceo del difunto Patrón’¹⁰, porque estaba entre las más viejas de esa época. Cuando se empieza a utilizar la careta que hoy conocemos, los que la fueron adquiriendo se mofaban de los que no habían podido y les decían que todavía estaban utilizando el método del viejo Patrón: en popa y desnudos sobre su bote mirando con su careta antigua”.

“Por la falta de visibilidad y porque no se usaba el gancho o garrapiño ni el lazo, había muchos mordidos por la anguila o picados por el erizo, porque todo era a mano”.

“El buceo se hacía en cueros (desnudo); mejor dicho, sin pantaloneta ni nada. Es que anteriormente había poquito pantaloncillo, el que tenía interiores era de la high light, y se trataba de unos pantaloncillos grandes, como pantalonetas, que usaban los que tenían dinero cuando iban a salir a las fiestas”.

¹⁰ Nombre propio de una persona que fue pescador de Barú.

“Acá todavía hay personas que bucean sin snorkel, porque no les gusta, y hay otros que tampoco usan aletas”.

Como medida de protección los buceadores empezaron a utilizar guantes que eran fabricados por ellos mismos o por sus esposas o compañeras.



*Guante para captura de langosta elaborado artesanalmente
Dibujo: Enrique Villamil Medrano*

“Antes, la mayoría de pescadores usaban guantes muy grandes de lona gruesa: uno ponía la mano sobre la tela y ella (la compañera) marcaba y cortaba”.

Otro ejemplo de adaptación es el uso del lazo o garrapiño para la captura de la langosta y la cangreja vivas que permite, por un lado, mantener al animal vivo hasta que alcance una talla adecuada y, por otro, venderlo fresco satisfaciendo las señales del mercado.

“[Con el lazo] no las matas [a las langostas y las cangrejas], sino que las coges y las puedes guardar uno mes o dos meses ahí [en estanques] para que sigan creciendo y venderlas más frescas y a mejor precio”.



*Langostas en estanque
Foto: Arturo Rodríguez*

En la actualidad algunos pescadores también capturan peces vivos para continuar con su engorde en estanques. Un ejemplo es el caso del sábalo.

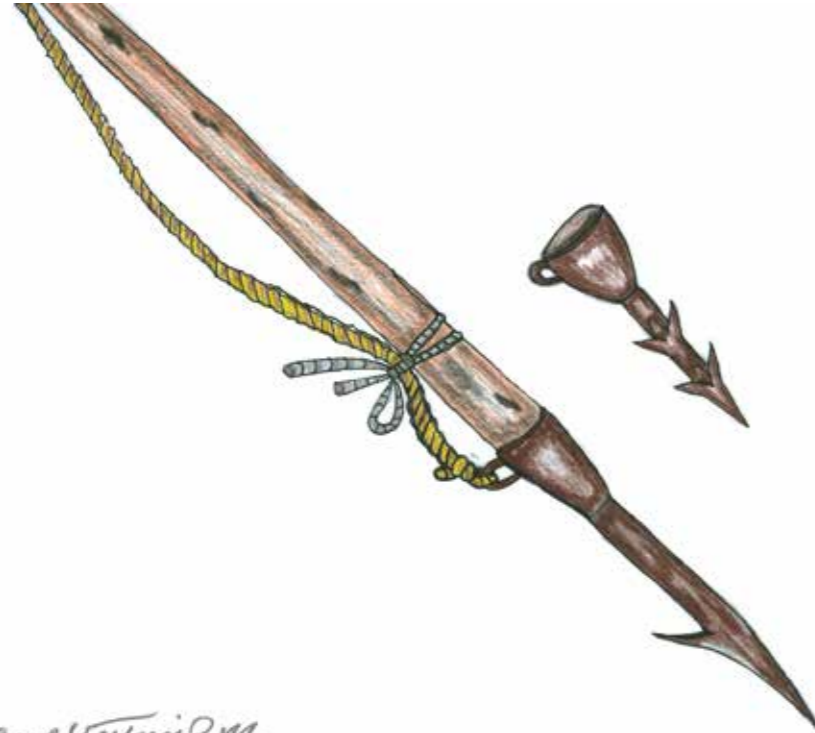
“Los crían [a los sábalos], y cuando ya llegan a cierto porte se los comen. Si tengo una comida limpia (que no tiene liga, ni pollo, ni carne) y un acuario de esos, saco un sabalito de ahí, me lo frito y ahí está mi liga. Por ejemplo, si hay un mar de leva y estoy con la comida limpia y el bolsillo pelao... ahí está la reserva”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

Otras adaptaciones se refieren a modificaciones en las artes o a cambios en el tipo o calidad de cordel:

“Pa’ mí las artes de pesca siempre han sido iguales, solo que han evolucionado. Porque, por ejemplo, cuando mi abuelo pescaba utilizaba arpón, pero consistía en una varilla con una lengüeta y un cabo atado a una ‘bomba’, como ellos la llamaban. La varilla estaba incrustada en esa bomba, también de hierro pero hueca, ellos metían una vara ahí y con un cabo clavaban. La tenían tan bien adecuada que clavaban el pescado, el pescado salía corriendo y la vara quedaba cerca al

bote y ellos mantenían el pescado con ese cabo, lo sostenían. Hoy en día, utilizamos un arpón. Nosotros nos hemos vuelto más inteligentes, dado el problema de la desaparición de especies, para poder capturarlas. ¿Entonces qué hacemos? Hoy en día utilizamos unos cauchos con una varilla, un arpón y les disparamos a los pescados a fondo”.



Arpón artesanal utilizado antiguamente
Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Los filamentos o cuerdas utilizados para la pesca con línea de mano también han cambiado con el tiempo.

“El correteo con monel no es muy viejo, tiene como veinte años. Cuando comencé a pescar no se pescaba con plástico, sino con nailon (con lo que hacen los trasmallos), lo manchábamos con la tinta de la ñanga que llamábamos ‘algarrobo’ y quedaba con un color oscuro como óxido. Como anteriormente se usaba nailon blanco, se manchaba para confundirlo con el medio y evitar que fuera detectado por los peces”.

Miguel Ángel Geles Bolaños, “el Manco”

“En la pesca de pargó rojo hoy en día usamos GPS, porque usted sabe que el GPS tiene un punto de referencia parecido al

artesanal. Antes, cuando picaba un pescado, artesanalmente uno utilizaba una boyita con un plomo y fijaba el punto. Hoy en día, cuando está picando un pescado en un punto usted solamente le dice a su compañero que siga pescando, saca su GPS y automáticamente marca el punto. Si hay buena producción, la persona simplemente se mantiene buscando ese punto; si se sale el compañero podría tomar nuevamente el GPS y regresar al punto. Claro está, hay que saber cómo funciona un GPS; pero ahora casi todos estamos aprendiendo a manejarlo”.

“Cuando marcamos artesanalmente, muchas veces los tiburones vienen y cortan la cuerda (nailon o plástico). Se pierde ese plástico y ya no sabemos dónde está el punto... Se perdió... Y hay que buscar otro punto a lo ciego, nuevamente, porque ya no tenemos más con que fijar o muchas veces nos salimos de donde estábamos pescando. Con el GPS simplemente se busca el punto de nuevo y uno puede volver a donde estaba”.

Los pescadores también han ido adaptando sus artes de pesca para evitar el uso de artes dañinas como la pólvora. Específicamente el uso de la atarraya y el boliche de anjeo pequeño, para la captura de carnada, constituyen dos de esas adaptaciones.

Nailon y anzuelo
Foto: Arturo Rodríguez





IV. ROMPIENDO MITOS: NUESTRAS REDES Y RELACIONES

“A veces alguien hablaba en un bote. Pero en su mayoría los botes iban en silencio, salvo por el rumor de los remos. Se desplegaron después de haber salido de la boca del puerto y cada uno se dirigió hacia aquella parte del océano donde esperaba encontrar peces”.

El viejo y el mar, Ernest Hemingway

*Pescador con remo
Foto: Enrique de la Montaña*



Socios de PesBarú en reunión
Foto: Arturo Rodríguez

Existen varios mitos respecto a los pescadores. Uno de los más diseminados se relaciona con la creencia según la cual los pescadores son personas individualistas que no actúan colectivamente porque su actividad se realiza, la mayoría de las veces, de manera solitaria. El pescador algunas veces trabaja solo o aislado por varias razones, entre ellas, porque los botes a remo para pesca artesanal generalmente solo tienen capacidad para una o máximo dos personas, porque algunos consideran que la pesca es una actividad que debe realizarse de manera silenciosa o porque cada uno tiene su especialidad y elige los sitios de faena de acuerdo a ella y a sus habilidades. Sin embargo, eso no implica que los pescadores no cooperen entre sí. Comportamientos de confianza, reciprocidad y solidaridad se reflejan en sus actitudes cotidianas.

“Yo siempre he dicho algo: el dinero viene y también se va, pero la amistad queda. Eso es algo que se tiene en cuenta porque hay muchas personas que cuando tienen el dinero tienden a no ser amigas tuyas y después, cuando se friegan y se quedan sin dinero, otra vez intentan serlo. Yo digo que no es así, porque la plata,

repito, viene y luego se va. Pa’ mí lo más esencial es la buena relación de amistad o de familiaridad que yo tenga con mi grupo”.

Enrique Villamil

Una muestra es el papel relevante del intermediario o comerciante de pescado (al que llaman “acaparador”) al interior de la comunidad, porque no solamente compra el pescado, sino que también actúa como un banco informal, en una relación que implica la confianza mutua y la reciprocidad. Los ingresos de los pescadores son altamente volátiles e inestables debido a que su actividad productiva depende de factores naturales que no pueden controlar. Cuando los pescadores no logran capturar, los acaparadores actúan como fuentes inmediatas de financiamiento. Gracias a estos créditos informales, los pescadores no solo pueden cubrir los gastos asumidos en las jornadas infructuosas de pesca, sino satisfacer las necesidades cotidianas de sus hogares. Entre el pescador y el acaparador se mantiene una relación de confianza y reciprocidad, porque el acaparador sabe que, cuando puedan, los pescadores realizarán el pago de las deudas, y estos saben que pueden contar con el financiamiento otorgado por el acaparador como medio



PesBarú
Foto: Jorge Maldonado



Reunión en las instalaciones
de PesBarú
Foto: Jorge Maldonado

para suavizar su consumo y su ingreso cuando no puedan pescar o cuando una perturbación o calamidad afecte su hogar. Sin embargo, debe notarse que esta relación se presenta exclusivamente con los intermediarios de la propia comunidad.

“El acaparador soluciona la gasolina, mejor dicho, la da fiada, pero sobre una deuda que se va anotando en un cuaderno y de acuerdo a la captura se va abonando. Por ejemplo, si al día siguiente de fiar la gasolina, vamos, pescamos y logramos de a cincuenta mil pesos cada uno, ya cada quien puede dar de a diez mil pesos y ahí le vamos pagando. Porque si no le vamos pagando, ya no nos fía más”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Hay pescadores que, por lo menos en tiempo malo, me dicen: ‘Hazme un favor y préstame cinco o diez mil pesos’. Y si está a mi alcance, respondo: ‘¡Sí, cómo no!’. Porque ese pescador me ha ayudado a mí también [...] Y si [ese pescador] no puede coger hoy ni mañana, pero cuando capture me lleva el pescado y me paga, yo le vuelvo a prestar”.

Nicolás Valencia, “Colaco”

“Hay personas que son de confianza, de mucha confianza con el acaparador, que saben hasta dónde el acaparador les puede brindar una solución en cuanto a la problemática que se presente, bien sea por fenómenos naturales o por enfermedad”.

José Bolaño, “el Pollo”

Las organizaciones de pescadores también constituyen un apoyo importante para sus miembros:

“La organización de los pescadores ha mejorado. Yo creo que acá, a la edad que tengo, se han organizado más, porque antes no había cooperativas y ahora hay cuatro: PesBarú, la del Bosque, la de Tuntuneco y la de la Calle de la Cruz”.

Miguel Ángel Geles Villamil

“A mí PesBarú me ha dado mucha ayuda en el tema de enfermedades porque mi mujer a cada ratico estaba enferma. Yo iba y ellos me prestaban cincuenta o sesenta mil pesos, y siempre me extendían la mano. Por ejemplo, si yo cogía

cincuenta mil pesos, pagaba de a cinco mil o de a tres mil, y así, varias veces me sucedió. Si mi mujer se enfermaba y yo estaba pescando, antes de que regresara ellos mismos me la llevaban hasta Cartagena o a Santa Ana. Y podían tener un gasto de trescientos o cuatrocientos mil pesos, pero a mí solamente me tocaba pagar la mitad, pues la otra mitad me la regalaban. Además, la mitad que tenía que pagar la pagaba en la medida de mis posibilidades: como fuera cogiendo, iba abonando. Esas eran cosas que a mí me aliviaban bastante, porque no era yo solo, éramos ocho en la casa, y si cualquiera se enfermaba, PesBarú lo llevaba al médico. Yo luego tenía que irme caminando o en una moto, pero sabía que mi ser querido ya estaba en las manos de los médicos. Así le pasó a muchos de los miembros. Por ejemplo, hubo un muchacho cuyo hijo falleció y que también recibió ayuda: se le puso la lancha, se le dio plata para ayudarlo”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Es que estar organizados sirve mucho porque no eres tú solo el que está luchando, sino que son muchas personas unidas ahí en ese momento. Ahora la idea es no tener un pensamiento mezquino y hacer lo posible por ayudar en cualquier calamidad que se presente en la comunidad. Antes muchas personas tenían calamidades dentro de la comunidad y tenían que pagar una lancha [para ir a Cartagena] que cuesta trescientos o cuatrocientos mil pesos... No era fácil. En cambio, estando ya PesBarú organizada, esta persona que no tiene nada que ver con la asociación viene y nos pide ayuda, aporta la gasolina y nosotros lo llevamos hasta la ciudad. Hay veces que la persona no tiene ni la plata para esa gasolina, entonces nosotros la ponemos porque lo importante en ese momento es salvar la vida de esa persona”.

“Hoy en día yo, como representante legal de PesBarú, no invito a nadie a hacer parte de la asociación, porque la misma forma de conducirla es la que va a hacer que el pescador sienta el deseo de entrar. Es que para entrar a PesBarú solo se necesita ser pescador y respetar las reglas de la asociación”.

Enrique Villamil

El apoyo y cuidado mutuos son comportamientos cotidianos, aunque la actividad pesquera se realice de forma individual. Por ejemplo, los buceadores mencionan que cuando salen de faena, generalmente lo

*En reuniones de trabajo comunitario
Foto: Rocío Moreno*



*Alrededor de un sancocho
Foto: Jorge Maldonado*



hacen solos; es decir, cada uno va en su lancha o en su canoa, pero suelen ir al mismo lugar para estar juntos (viéndose el uno al otro), y en ocasiones acuerdan con anterioridad los sitios de pesca.

“Posiblemente Enriquillo salga mañana a pescar y yo también, cuando vayamos saliendo a la Boca de la Ciénaga de Mano Pelao, yo quiero ir a la isla y él quiere irse para Bajo Riscuales. Entonces le digo: ‘¿Tú te vas pa’ los Riscuales?’. Yo, con tal de no dejarlo solo, cambio el rumbo y voy con él, abandono la isla y voy pa’ allá detrás de él. O posiblemente, Colaco está en la lancha, por allá, fondeando, y nosotros estamos por aquí y decimos: ‘Oye, aquella barca es la de Colaco’, y nos vamos pa’ donde está Colaco”.

“Con algunos, por ejemplo, con mi tío o mi papá, nos ponemos de acuerdo sobre el sitio de pesca, para estar juntos”.

Miguel Ángel Geles Villamil

“Nosotros aprendimos de los bocachiqueros a estar pescando siempre en el mismo sector. Por ejemplo, yo salgo en mi bote y cuatro o cinco botes van detrás de mí. Ellos [los bocachiqueros] no dejaban una sola embarcación que se fuera sola porque se podía dañar y fácilmente podía fracasar. Entonces nosotros cogimos esa misma costumbre: si somos cinco o seis botes no dejamos que uno se vaya solo para la isla y los demás irnos para Isla Arena (o B. Tortuga, B. Las Palmas, B. Intermedio de Tierra y B. Intermedio de Fuera). Así nos protegemos los unos a los otros”.

Los pescadores son generalmente equitativos, les gusta compartir con el otro y son solidarios si un compañero lo necesita; también generan reglas implícitas que se reflejan en los comportamientos cotidianos. Esto se observa, entre otras, en la forma en que comparten información, el producto del trabajo, el alimento y los equipos, y en la manera como distribuyen las labores y las ganancias de la faena.

“Si yo cogí hoy suficiente para mi sustento —y para el sustento de mañana—, pues les digo [a otros pescadores] que en ese bajo hay peces y que allí capturamos. Así cada quien tiene para su sustento. A veces, por ejemplo, un buceador no tiene arpón, pero si yo veo un pescado grande que podemos capturar para el sustento, lo llamo: ‘Vente, aquí está el diario’”.

*“Ahora estamos más organizados, nos apoyamos más. Antes yo cogía pescado en una parte y no le decía ni a Enriquillo ni al Colaco. Hoy cojo en [el Bajo] **Riscales** siete u ocho kilos de langosta y le digo: ‘Colaco, cogí estos kilos de langosta’ pa’ que él mañana vaya conmigo. Si él sale primero y yo todavía no he salido, posiblemente él me espera en la salida de la **Boca Pelao**”.*

Claro, estas relaciones no se dan con todos los pescadores. Por ejemplo, aspectos como la información sobre sitios, que algunas veces se consideran como “propios”, se comparte solo con los más cercanos.

“Como en todo, hay unos que si les digo: ‘En tal parte cogí una langosta’, cuando yo quiero llegar allá, ellos ya se me han adelantado. Yo me paro a las seis de la mañana y ellos se paran a la cinco, y cuando voy, ellos ya están allá, por eso uno no puede estar diciéndoles todo a todos”.

Con respecto a la distribución de ganancias de la pesca cuando se realiza en conjunto, los pescadores describen un proceso que está lejos de ser trivial y depende del tipo de embarcación utilizada, el esfuerzo, las habilidades de pesca de los pescadores, la inversión en gasolina, el gasto en alimentos, entre otros.

“Las ganancias de la pesca se distribuyen equitativamente, claro. En el caso de un botecito a remo, el compañero de pronto dice: ‘No vamos a sacar para el bote hoy’, de modo que solo se pagará el esfuerzo humano. Así,



el compañero dirá: ‘Coja usted sus cincuenta mil pesos y cojo mis cincuenta mil pesos’, y sacamos para algunos gásticos pendejos, porque [con el bote a remo] no se incurre en gastos por gasolina ni en ningún otro gasto significativo”.

“Por ejemplo, tenemos tres pescadores en una lancha con motor —que equivale a otra persona— y además está el gasto de la gasolina y el refrigerio —el desayuno casi siempre lo lleva cada uno—. La gasolina y el refrigerio son gastos que, con o sin pesca, tienes que pagar. Entonces, en caso de que se coja, el excedente después de los gastos se divide en cuatro partes: los tres pescadores y la embarcación. En algunos casos no es que se saque una parte completa para la lancha: dicha parte puede ser un poco menos que las otras. Eso depende del dueño de la embarcación, de la relación que tenga con

Plaza de la Bongá
Foto: Arturo Rodríguez



sus colaboradores y de qué tanto rinden (qué tanto capturan) estos”.

La solidaridad es también una norma presente en el día a día de la pesca artesanal.

“Por cultura aquí siempre se ha visto esa solidaridad entre nosotros como comunidad. Eso siempre ha venido pasando y no creo que hoy en día, a pesar de que las cosas están un poco difíciles, vaya a ser la excepción; todavía sigue ese enlace aunque sea un poco más débil”.

“Cuando alguien está buceando y ve un pescado, pero no tiene arpón, le dice al otro: ‘Compañero, venga que acá hay para el sustento’ y en confianza le avisa. Pero quien recibió el aviso verá qué le da [al pescador que avisó]. Si es de buen corazón, compartirá por mitad. A mí me pasó algo así: una vez vi un mero y lo clavé, pero no lo podía sacar —estaba solo en mi canoa—, pero había otros dos pescadores en otra canoa, y me ayudaron a sacarlo. Como yo tenía el bote, las ganancias [de la venta] las partimos por mitad. Es que la regla es así: si usted lo ve y lo coge es suyo; pero si usted lo ve, no lo puede coger y otro pescador lo coge, es mitad y mitad”.

“Yo siempre estoy pescando con Nicolás, y cabe la posibilidad de que me enferme. Entonces, si sale Nicolás a pescar, va a la casa y me manda mi liga, me manda algo de dinero. Pero esto sucede cuando uno está bien combinado con el compañero. Cuando uno tiene mucho tiempo de estar con el compañero, se genera confianza”.

“Los trasmalleros tienen un sistema; en la mañana, cuando vienen de recoger el trasmallo, posiblemente lo encuentran a uno ahí en el puerto y le regalan una liga: ‘¡Qué, Pollo, ¿Viniste a buscar una liga?, agárrala ahí!’. Ellos son de por ahí y nosotros somos de por acá; pero así somos: uno no le para bolas (no le ve problema) a regalarle el pescado a un amigo. Lo mismo hacemos nosotros: ‘Pollo, ¿qué llevas ahí?, ¿pescado? Regálame una liga, que no tengo plata’”.

Ese apoyo y esa cooperación también se observan con el cuidado y mantenimiento de botes y lanchas. No todos los pescadores los poseen.

Pero los botes los arreglan ellos, así no sean los dueños. Cada uno aporta dinero y mano de obra para arreglar, cuando es necesario, aquel bote del cual deriva su sustento:

“Posiblemente mañana o pasado que ya el bote esté cogiendo agua, cuando nos ganemos cada uno, por ejemplo, cincuenta mil pesos, yo le puedo decir: ‘Compañero, vamos a sacar dos o tres mil pesos pa’ pintura pa’ otra vez arreglar el botecito’. No importa que ya no nos estamos ganando cincuenta mil, sino cuarenta y ocho o cuarenta y nueve mil pesos”.

“Si el bote es mío, yo le digo: ‘Compañero, ¿hoy vamos a arreglar el bote?’. Él se va pa’ la casa y allá lo arreglamos. O si estamos bien combinados, lo que llamamos acá ‘buena combinación’, yo le puedo decir: ‘Bueno, compañero, quédese usted arreglando el bote y yo me voy a rebuscar’. Del dinero que me gano por allá, le comparto, y eso me está garantizando que el compañero nuevamente se pueda quedar arreglando el bote para que podamos volver a salir”.

Las redes y normas informales de cooperación y apoyo mutuo de los baruleros se extienden más allá de la propia comunidad.

“Yo digo que Barú ha sido un punto que siempre ha hecho amistad. No es de ahora, sino desde el tiempo de mis abuelos. Siempre se ha visto esa relación de Barú con las otras comunidades: a pesar de que, de una u otra forma, [los pescadores de otras comunidades] nos han venido disminuyendo las especies, nosotros los dejamos que pesquen porque sabemos que también tienen hijos, también tienen necesidades”.

“Yo no estoy de acuerdo con que les armemos problema o tratemos de sacar a los bocachiqueros, o los cartageneros o los de otra parte por que vengan [a pescar en las zonas de pesca de los baruleros]. Ellos vienen también por su sustento, y si vienen de allá, a costa de un alto gasto en gasolina o en comida, no se pueden ir con las manos vacías, siempre y cuando respeten nuestras normas internas relacionadas con la pesca y con la conservación”.

Garza en agua con reflejo
Foto: Rocío Moreno

Pero no todo es de color rosa: algunas veces también se presentan conflictos al interior del gremio y con otros actores.

“Hay que entender una cosa también: que en estos grupos (organizaciones de pescadores) no todo es bello, no todo es bonito. Surge, por ejemplo, la problemática de que usted a veces le presta un dinero a un socio y este, sin escrúpulos, deja de venderle pa’ no pagar el dinero que usted le prestó. Y algunas veces la plata se pierde. En algunos casos no le volvemos a prestar y lo castigamos por largo tiempo, de acuerdo a la situación que se le presente; pero, por ejemplo, si la persona tiene una calamidad, accedemos automáticamente”.





V. PERO... ¿QUÉ ESTÁ PASANDO CON LA PESCA EN BARÚ?

El Pescador de Barú

Como garza al acecho
merodeo en tierra y mar
no importa cuál sea el tiempo
eso no acaba mi pensar
si la diversión en mi pueblo
nace en el entusiasmo por pescar.

Fue mi papá
quien me llevo de compañero
un día temprano, recuerdo yo,
me enseñó a usar el remo
ahí, me sembró el conocimiento
del pescador barulero.

Sin pensarlo tal vez
me llevó a un mundo nuevo
creyendo que para él

en su faena, solo sería el compañero
y no, que va, fue así como me guió
para ser un pescador barulero.

Así empezamos todos
los pescadores de mi pueblo
y con el tiempo seguimos
alimentando nuestro sueño
sin que se acabe la cultura y empeño
del pescador barulero.

Un eje necesario del entorno
naturaleza ineludible de la población
proveedor de alimentos y mitos
colonizador de la región
bondad, respeto, humildad y sabor
carisma y emblema, esencia del pescador.

Nerwil

Los pescadores son conscientes de que la pesca se ha venido afectando con el paso del tiempo y reconocen señales de alarma.

“Las faenas de pesca antes duraban menos porque una persona en dos o tres horas ya cogía su sustento: por ahí hace como veinte años, uno de mis tíos se iba a pescar en la mañana y nosotros nos íbamos pa’ Puerto del Peso a la una o dos de la tarde porque él llegaba allá después de haber pescado y nos traía la sardina que le sobraba. Nosotros salíamos, con esa sardina que nos había regalado, ahí cerquita pa’ coger dos o tres porcelanas de pescado. Antes salíamos por aquí cerquita, donde hay bastantes bajos: fondeaba uno por ahí, en los canticos, y cogía bastante pescado. En la Ciénaga de Mano Pelao uno antes cogía cantidades de pescado ¡Hasta de sábalo, y con plástico!”.

“Hace unos quince años capturé un pescado de treinta y pico de kilos. Lo capturé con nailon. Hace como siete años también capturé un carito grande entrando aquí al Bajo Pelao. Por aquí uno cogía unos animales de estos grandísimos. Ese pescado ya se ha ido retirando, también por tanta máquina. Antes uno salía por aquí cerquita y podía coger diez o doce picúas a remo. Aquí en la Ciénaga de Mano Pelao cogía uno picúas de nueve o diez kilos. Ahora uno se pone a corretear y coge tres o cuatro, y la más grande de medio kilo...”.

“Hay sitios donde ya no se consiguen mariscos, no se consigue nada, como en Bajo Cebolletas. Tengo días que no voy, pero mi cuñado y amigos me dicen que a la Cebolleta no se puede ir porque no hay nada”.

¿CUÁLES ESPECIES ABUNDABAN HACE VEINTE O TREINTA AÑOS?

Como resultado de la presión pesquera, es posible que, durante los últimos años, las especies de peces capturadas hayan cambiado en composición y tamaño:

“Hablamos con sabedores que continúan pescando, y con otros que ya no lo están haciendo, sobre la cantidad de especies que había [hace unos años]. Ellos dicen que en general no han venido desapareciendo. Las especies continúan, pero han disminuido en cantidad y tamaño, en su mayoría por las acciones humanas o por el calentamiento global”. ()*

Una muestra de la pesca
en Barú hoy
Foto: Arturo Rodríguez



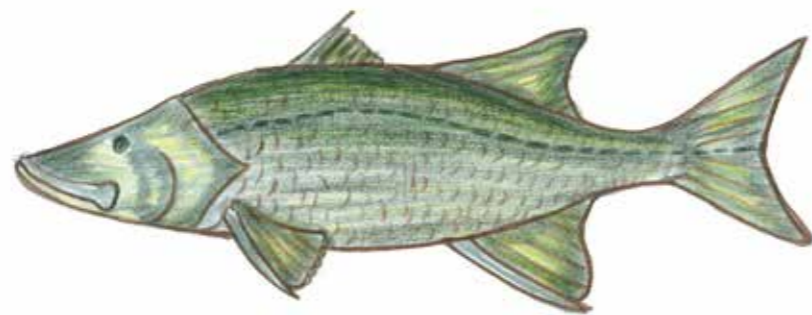
Una faena de pesca
poco productiva
Foto: Arturo Rodríguez



“Antes era abundante el sábalo. Aquí se metían manchones de cincuenta, sesenta, ochenta y noventa sábalos hasta de catorce, quince y dieciséis kilos. Ahora el que se coge es de cinco kilos y no se consigue en cantidad”.

“Aquí había uno que le decían congo —que es de la misma familia del róbalo—, de siete, ocho, nueve, diez kilos. Ese ya no se consigue. Aquí en el **Caño del Ahorro** consigue uno, en la orillita del mangle, robalito y pailéticas (juveniles del róbalo), pero róbalos no se ven por ahí. Solo de casualidad, que venga uno extraviado y lo coja en el trasmallo. Pero antes cogías hasta treinta y cuarenta, porque a mí me tocó echar bastante trasmallo con uno de mis tíos. A veces me decía, cuando apenas iba echando el trasmallo: ‘Ya pegó en tal parte’. Terminábamos de echar y ahí estaban agarrados, pegados. Cuando estábamos sacando gritaba: ‘¡Por allá pegó otro!’. Y así íbamos sacando, o sea, no descansábamos, sino que a cada ratico le dábamos vuelta al trasmallo; cada vez que medio buscábamos enseguida pegaban; cogíamos hasta treinta, cuarenta róbalos”.

Enrique Villamil M.



Pailética, juvenil de róbalo o congo
Centropomus sp

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

“Otras especies que abundaban por aquí eran la cojinúa y la saltona. Todavía hay, y son las que más abundan, pero no abundan en la misma cantidad, se han ido disminuyendo. También aquí, a la costa, se acercaba el tiburón; hoy en día no. Además, se pescaban medregal, ronco, barracuda, pargo y mero”.

“Entre los que ya no se capturan, porque casi no se encuentran, está el tiburón o toyo. En este momento las once especies que más se capturan son saltona, jurel negro, volatinero, cojinúa, ronco, barracuda, pargo, carito, medregal, sierra y chino”.

PARA NOSOTROS, LOS PESCADORES, ¿CUÁLES SON LAS CAUSAS DEL DETERIORO DEL RECURSO PESQUERO?

Como un reflejo de la comprensión que tienen acerca de su entorno natural, los pescadores identifican de forma clara las diferentes presiones que soporta el recurso pesquero. Entre esas presiones mencionan: el aumento de la población, la sobrepesca y el uso de artes y métodos inapropiados de pesca, la pesca industrial que se llevó a cabo en zonas cercanas hasta hace algunos años, la destrucción de los hábitats que sirven de refugio y sitios de cría y reproducción de especies, el turismo no controlado en la zona, el cambio climático, entre otras.

AUMENTO DE LA POBLACIÓN Y SOBREPESCA

“Cuando había especies, cuando teníamos mucho producto, se clasificaba, no se capturaban las especies pequeñas, sino que había de cierta forma una responsabilidad con el medio ambiente. Pero hoy en día, cuando tenemos una población mayor y cuando menos pescado tenemos, lo que estamos haciendo es posiblemente irresponsable de nuestra parte con el medio ambiente”.

PESCA INDUSTRIAL

“Hace como seis o siete años, por la costa, de este lado de la **Playa del Bobo**, buceábamos y veíamos cómo los **vikingos** con sus redes afectaban los corales. Esa era una de las formas de pesca que causaba mayor impacto en el lecho marino, porque no solo destruía corales, sino que hacía grandes capturas de peces que estaban en proceso de desarrollo; cuando ellos capturaban quince toneladas de pescado, desechaban diez toneladas. En la mañana, cuando ya terminaban de

pesca y estaban lavando redes aquí dentro de la bahía, aquí cerquita a la *Playa de los Muertos*, usted veía la cantidad de pescaditos muertos que pasaban por el canal. Se generaba gran mortandad de peces, porque a ellos lo que les servía, lo cogían y lo demás lo botaban”. (*)

“En el sector de *La Goleta*, que se encuentra dentro del territorio de Barú (a dos kilómetros de *Playa Bobo* hacia el sur), todavía hay pesca industrial: es que no es necesario que el vikingo llegue y pesque aquí, es nefasto cuando el vikingo pesca en cualquier parte, porque él va a arrastrar, va a acabar las especies”. (*)

“Hace un tiempo, la pesca industrial aquí nos afectaba mucho. Hoy en día, desde hace dos años, las mismas autoridades ambientales han prohibido que los vikingos se acerquen a cierta distancia: como cincuenta millas. Antes lo tenían prohibido, pero no lo respetaban. Actualmente, debido a la presión de la misma comunidad hacia las entidades encargadas de controlarlos, encontrar a un vikingo cerca a estas costas es difícil, porque ni de noche se atreven a hacer la maldad aquí en la bahía: vikingo que se acerque, tiene problemas con la autoridad ambiental”. (*)

USO DE ARTES Y MÉTODOS DE PESCA INADECUADOS

Entre las principales artes y métodos de pesca inadecuados para el territorio se encuentran los explosivos, como la dinamita o la pólvora, y las redes que utilizan ojos de malla pequeños. Estos métodos no solo afectan a las comunidades de peces, sino que generan grandes impactos en el ecosistema marino.

“Si usamos métodos no apropiados para pescar, agotamos los alimentos, o sea los peces, y obviamente nuestra economía. Sobre todo para los pescadores se afecta el servicio [ambiental] de regulación”. (*)

“Nuestros abuelos dicen que antes había más abundancia de peces, pero que con el paso del tiempo esta ha venido disminuyendo, bien sea por la dinamita, por reventar el coral y por las máquinas —en ese tiempo no había tanto barco o lanchas con motor como hay ahora—. Aquí, en el tiempo en que todavía había buenas especies y no había necesidad de ir tan



Trasmallo ubicado en el mar
Foto: Rocío Moreno

lejos a pescar, se tiraba mucha dinamita... Hoy en día, uno tiene que ir más lejos para poder capturar algo. Es que antes había mucha cantidad [de peces], pero no nos dábamos cuenta y estábamos produciendo deterioro, estábamos haciendo daño. Desde que conocí a mi papá pescando, siempre lo conocí con dinamita, por ahí hace unos cuarenta años. Eso ya ha disminuido. Con dinamita se pescaba hasta hace unos quince o veinte años. La dinamita la abolió el gobierno imponiendo muchos trámites para su adquisición, de modo que ya no es tan fácil acceder a ella. Luego se cambió por la pólvora, que todavía se utiliza”.

“Usted sabe que la dinamita es uno de los métodos que de una u otra manera, cuando hace su detonación en los pastos, produce un blanquizar. Esto se va ampliando y alcanza a verse porque mata todo ese ecosistema”. (*)

“Cuando se utiliza la pólvora en la línea de costa, no solo afecta la parte de los manglares en cuanto a la muerte de alevinos y esas cosas, sino que también ayuda a que se produzca una mayor erosión cerca de esa línea porque parte el suelo mismo, mata los manglares y, por ende, hace que desaparezca esa línea de costa”. (*)

“Aquí en Barú no se utiliza el boliche, sino que son los pescadores de otras comunidades los que vienen a pescar con ese arte. El boliche se viene utilizando desde hace tiempo, pero desde hace como tres años, lo hemos abolido con la ayuda de la autoridad ambiental. Ya casi no lo utilizan porque ahora estamos pendientes de los métodos destructivos, que muchas veces vienen de otras comunidades”. ()*

“Con la única comunidad que casi entramos en conflicto fue con [los pescadores de] La Boquilla porque ellos sí utilizaban boliche, pero de los grandes, que se usa para la comercialización de peces grandes. Y si hay un arte que destruya tanto las especies como el lecho marino es el boliche grande. Si usted se fija, cuando una comunidad se viene a otra zona a hacer su labor de pesca es porque ya arruinó la pesca en su zona”.

El uso de redes o mallas también causa graves alteraciones en los ecosistemas: redes con ojos de malla muy pequeños (por debajo de lo establecido en las normas) disminuyen las posibilidades de reproducción de especies, al capturar individuos que aún no han logrado alcanzar su edad o tamaño de reproducción —es decir— juveniles que aún no han producido descendencia:

“Los trasmalleros de otras comunidades afectan los corales porque les colocan encima el trasmallo y los rompen. [Con el trasmallo] también se capturan especies que no han llegado a su madurez cuando el ojo de malla es muy pequeño, lo que afecta el desarrollo de las especies”. ()*

“Además, en vista de que hoy ya no tenemos esas especies tan grandes, el pescador tiende a utilizar en los trasmallos un ojo de

“malla que es como de 2.5 o el 3 pulgadas y eso conlleva a que se estén capturando especies que no han llegado al tamaño de madurez, que es cuando empiezan a desovar. Eso es lo que ha hecho que hoy nos veamos más afectados”.

*“Nosotros acá poco utilizamos trasmallo. Yo no le puedo hablar mucho de este. Sé que hay una zona de trasmalleros, pero queda hacia la **Punta de Platanal**, donde más bien no hay coral, es una zona fangosa. Trasmallo hay bastante, pero en nuestra comunidad no tenemos mucho. Los que sí nos están afectando en este momento son los trasmallos de los de afuera”. (*)*

“El calambuqueo lo utilizan sobre las zonas de corales y lo que hacen es que, como la red se enreda en ellos, los parten para poder sacarla. Otro problema es que como caen muchos juveniles y otros pescaditos que no son de consumo, el calambuqueo está acabando con nuestras futuras generaciones de peces. ¿Qué vamos a tener, entonces, para el futuro?”.

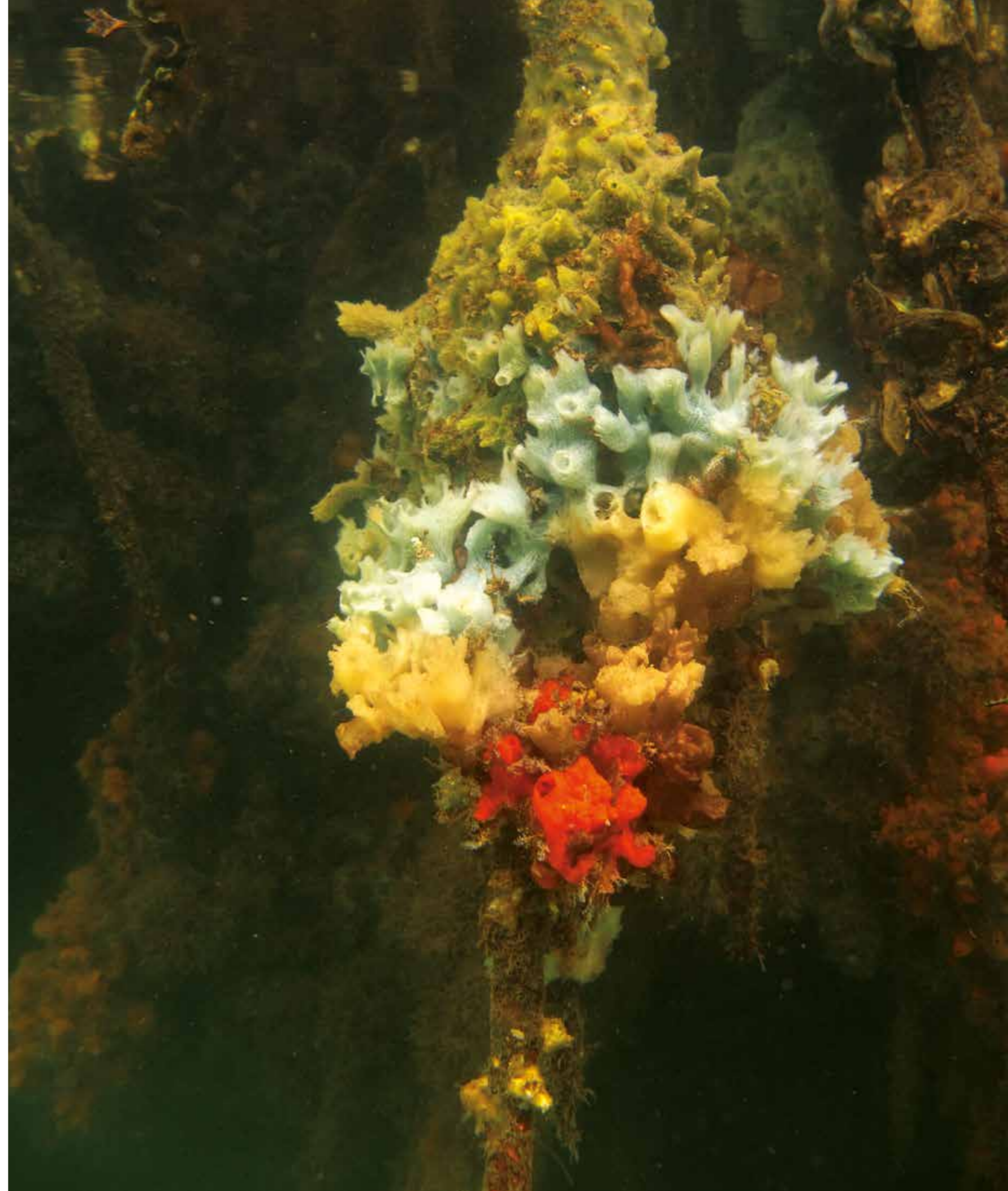
DESTRUCCIÓN DE LOS ECOSISTEMAS QUE SIRVEN DE HÁBITAT PARA LAS ESPECIES

El daño de los ecosistemas también puede deberse, en parte, a la falta de conocimiento de las relaciones que existen entre los componentes del ecosistema. Una práctica común, realizada no solo por pescadores, sino también por turistas y dueños de lanchas, es la destrucción de los corales. Esta práctica altera de manera significativa las cadenas o redes alimenticias y, por ende, pone en riesgo la salud del ecosistema.

“Hay unos [buceadores] que se meten, y si no cogen la langosta, parten la piedra (el coral): lo que pasa es que la langosta se esconde dentro del coral y algunos buceadores usan barra de hierro y martillo para desbaratar la piedra y extraer la langosta”.

“Posiblemente, si usted encuentra una langosta, digamos, de un kilo, son veinte mil pesos. Usted está preocupado por la comida de sus hijos, esa langosta se le encueva, usted tiene rato de estar buscando y no consigue nada más. Posiblemente usted decida hacerle algo de daño a esa piedra (coral): le quita un pedazo pa’ sacar su langosta”.

Raíces de manglar
en el Caño del Ahorro
Foto: Rocío Moreno





Turismo
en Playa Blanca (Barú)
Foto: Wilner Gómez



Lancha fondeando
en zona de coral
Foto: Wilner Gómez

“Algunos buceadores no rompemos el coral porque sabemos que se demora mucho en recuperarse y, además, porque se pierde ese coral que atrae la langosta”.

“Hay unos que te pueden decir: ‘Esa piedra (coral) la dañé porque llevaba rato de estar buceando y no había cogido nada pa’ mis hijos. Esa langosta de kilo que había ahí no la cogía y yo estaba mal. Entonces partí esa piedra’. Hay otros que se molestan y dicen: ‘¡Si esa piedra no es tuya, a mí esa piedra no me importa!’”.

“La pólvora también produce daño a ecosistemas como los pastos marinos, los corales y los manglares”. (*)

TURISMO NO CONTROLADO

“El turismo que viene [a bucear] es el que está deteriorando los corales en este momento: los lancheros los traen, los llevan a un sitio donde hay coral y muchas especies, pero no se dan cuenta de que cuando [los turistas] llegan a esta barrera coralina vienen nadando y se paran, bien sea con las aletas o con unos zapatos que se ponen para protegerse del coral. ¿Y qué pasa ahí? Que si no lo rompen, lo pisan, y ese pedazo [del coral que pisan] se muere, y así se va muriendo el resto; todo lo que está enraizado con ese coral se va muriendo, se va deteriorando, se va acabando. Además (los lancheros) anclan donde sea. Con las lanchas lastiman a los corales, se fondean o echan el ancla mal. Yo he visto eso, pero ¿de qué vale decirles algo a ellos, si las autoridades ambientales solo tienen la vista puesta en los pescadores?”.

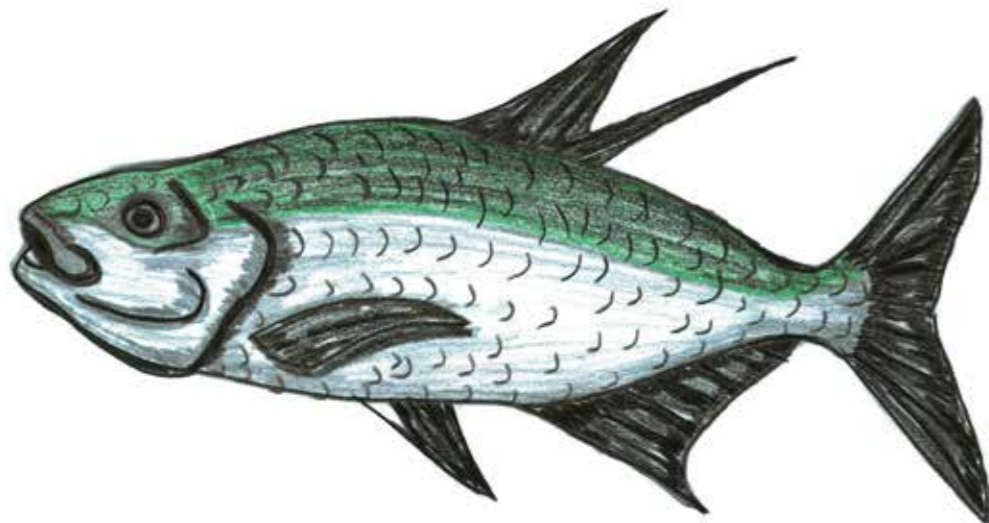
“Yo diría que [los buzos recreativos] le hacen daño al sistema, porque aún viendo que hay un pescador trabajando cerca, ellos se lanzan al mar y se dejan venir al son de la corriente. Eso espanta al pescado”.

“Cuando uno está pescando los buceadores deportivos se tiran, así uno les diga que no, porque se sienten los ‘grandes’. Hacen eso porque no tienen entendimiento de lo que es la pesca y como no entienden, hacen lo que no deben. Por ejemplo, si yo estoy acá fijo pescando a bola pie y se me tiran allá abajo, me espantan todos los pescados y no me pica nada”.

FALTA DE CONTROL Y VIGILANCIA, NO SOLO A LOS PESCADORES SINO A TODOS LOS ACTORES

Los pescadores reconocen el papel que juegan las autoridades ambientales en las actividades de control y vigilancia en la zona. No obstante, consideran que estas autoridades deben controlar y vigilar de igual manera a todos los actores relevantes.

“Yo creo que la autoridades ambientales no tienen prohibiciones para actores externos y no les advierten que en ciertos sitios no pueden estar o que no pueden hacer ciertas cosas; [las autoridades] solo vigilan a los pescadores nativos de la comunidad”.



Enrique Villamil M.

Sábalo
Megalops atlanticus
Talla media de madurez: 160 cm
Longitud máxima: 250 cm
Peso máximo publicado: 161 kg
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Por ejemplo, al parecer los turistas y visitantes de casas de recreo extraen recursos naturales en las áreas de pesca de los baruleros. Los pescadores argumentan que estos visitantes algunas veces pescan incluso en zonas que están prohibidas, como el Parque Natural.

“Una de las cosas que más me molesta, es que viene un señor adinerado (un buzo deportivo) acá, a meterse en mi espacio donde obtengo mi sustento, y trata de capturar a mis

especies. Creo que esa es una de las cosas que el Ministerio de Medio Ambiente tiene prohibido acá: que una persona o un turista capture especies dentro del área del Parque. Eso es lo que más me molesta. Esas personas que se dedican a pescar, a sacar, teniendo ellos otra forma de vida, no dejan producción, todo lo quieren coger. Hay muchos turistas de las casas de recreo que cogen ellos mismos su pescado: ‘¡No, si yo voy a coger más que tú!’. Y si uno les dice: ‘¡Ey, cómprame un pescado, una langosta!’, ellos responden: ‘No, si quieres yo te vendo, ¿A cómo me las vas a comprar?’. Hay unos que capturan ¡y le quieren vender a uno!”.

“Pero nosotros como nativos hemos sido en parte

Enrique Villamil M.



Sierra
Scomberomorus regalis
Talla media de madurez: 40.5 cm
Longitud máxima: 183 cm
Peso máximo publicado: 7.8 kg
Preocupación menor (LC)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

responsables de eso, porque cuando los turistas comenzaron a llegar éramos ignorantes frente a esa situación: nosotros mismos les señalábamos los puntos donde podían pescar, les enseñamos como hacer las cosas. Hoy es diferente, porque ya ellos, conocedores, no nos llaman para nada, y eso es lo que nos molesta. Pero es que tampoco lo deben hacer. Lo que yo pediría es que a los turistas de las casas de recreo no los dejen [pescar]; aunque esa regla existe, pero ellos la rompen”.

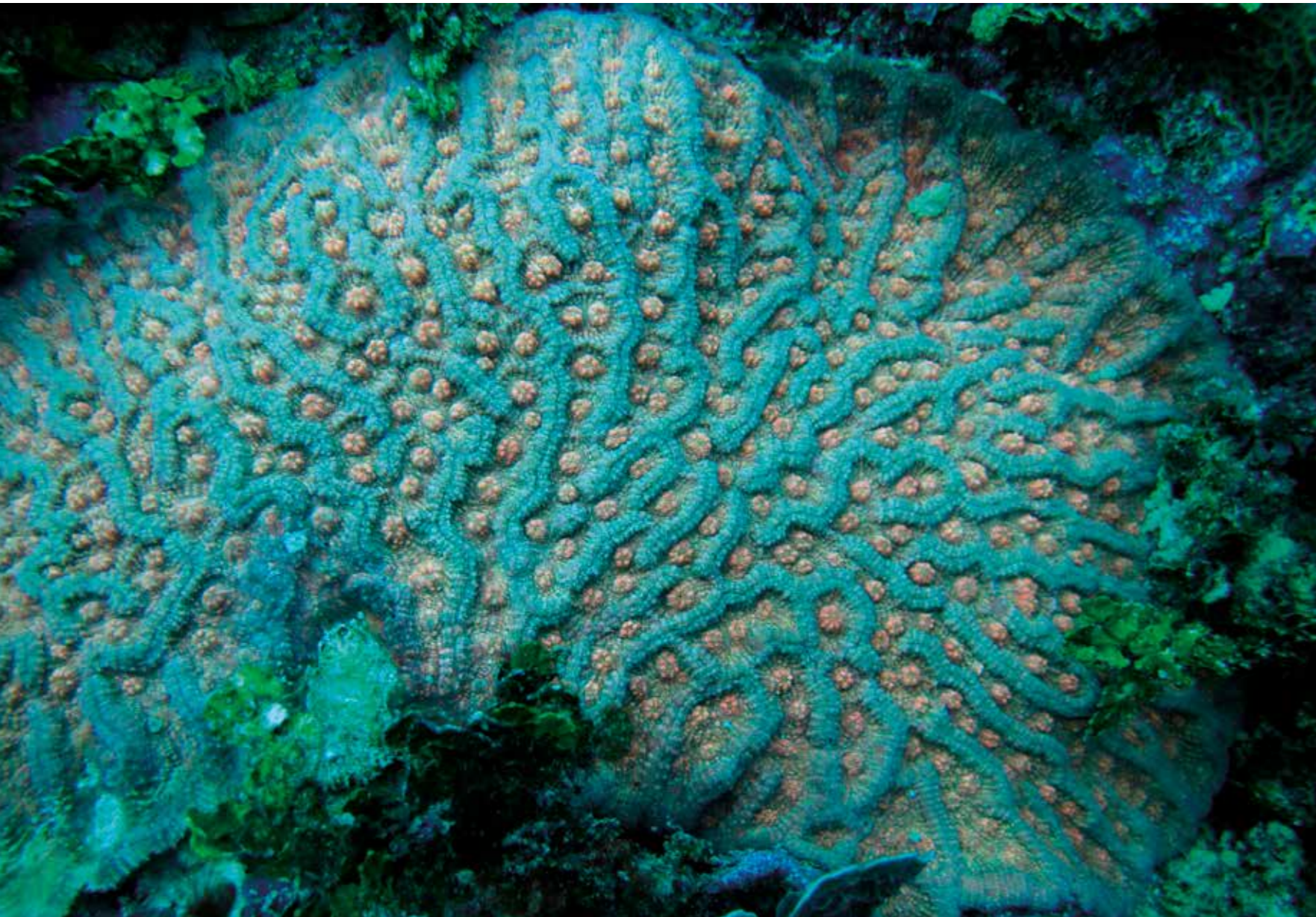
EL CAMBIO CLIMÁTICO

“El calentamiento global también está dañando los corales. Y con los corales dañados, las especies se profundizan más porque les llegan los rayos solares y tienen que irse a donde puedan protegerse”.

“Yo creo que lo que sí puede generar el cambio climático en el mar es precisamente el calentamiento. Por la poca lluvia se empieza a calentar el agua, empiezan los corales a *blanquearse*, lo que hace que las alguitas que están ahí empiecen a morir. Los corales se mueren, las *zooxantelas* se mueren, el coral empieza a blanquear y, consecuentemente, las especies que están en ese sitio se morirán. Para ser precisos, algunas tendrán que emigrar y otras, que no pueden emigrar, terminarán muertas”. (*)

Coral
Mycetophyllia ferox

Foto: Wilner Gómez



Niño barulero recogiendo agua
Foto: Rocío Moreno



VI. ¿QUÉ PROPONEMOS?

Barú

Nacido en el corazón
territorio bello y diverso
hoy les narro esta versión
para resaltar lo nuestro.

Inmensos ramales
plasmados en el mar
como sombra constante
se vislumbran al entrar.

Un pedestal de atractivos
caños, ciénagas y lagunas
historia, canto y cultura
patrimonio al final del camino.

Bosques, aves y arrecifes
exótico lugar de aventuras

disfrute de un mar de matices
travesía bajo efectos de luna.

Tierra de ensueño y júbilo
segmento intelecto del hombre
algarabías por cuentos y dichos
notable valor con gracia nos expone.

Núcleo de admiración mundial
modelo físico de la calidez humana
te abraza como ser espiritual
bajo el manto de su gente bacana.

Música, baile y arte
sonrisa y amabilidad invariable
idiosincrasia, honor en su gente
Barú, paraíso entrañable.

Nerwil

*Pescador
(José "el Pollo" Bolaño)
devolviendo un tiburón al mar
Foto: Enrique de la Montaña*

Así como los pescadores son conscientes del deterioro de los recursos marino costeros en el territorio donde desarrollan sus medios de vida, también proponen diversos caminos que pueden conducir a frenar el menoscabo de tales recursos. A continuación se presentan algunas de esas propuestas.

ACEPTAR NUEVO CONOCIMIENTO Y CONCIENTIZARNOS

Uno de los aspectos que resaltan las personas de la comunidad es la necesidad de ampliar o formalizar su conocimiento sobre el sistema ecológico del territorio de Barú. Señalan que el nuevo conocimiento los ayuda a tomar decisiones que no solo los beneficia a ellos como pescadores, sino que les permite un mejor manejo de sus recursos naturales. Por ejemplo, los autores de este libro y algunos colaboradores hicieron parte del curso-taller “Ecología y economía de las zonas marino-costeras de las Islas del Rosario”, desarrollado por la Facultad de Economía de la Universidad de los Andes, cuyo objetivo fue la construcción participativa de un modelo de resiliencia socio-ecológica, donde el diálogo de saberes entre el conocimiento local y el científico constituyó un eje de aprendizaje de doble vía y otorgó legitimidad al proceso.

“Por eso me ha gustado mucho el curso que vimos, porque yo antes posiblemente hacia lo mismo: cogía una piedra (coral), veía unas dos o tres langostas debajo que no podía sacar y la levantaba, la cogía y la dejaba así, pero hoy ya no. Esa langosta pequeña se queda ahí y ahí la dejo, mañana paso por ahí y ella misma sale. La langosta se puede encuevar (esconderse), pero a los diez o quince minutos otra vez sale, porque si se encueva ahí es pa’ que uno no la coja”.

José Bolaño, “el Pollo”

“Antes uno cometía esa equivocación: ver una langosta y partir la piedra (coral), levantarla, pero hoy ya no. Donde yo veo una langosta, no parto la piedra porque esa piedra me sirve, es buena. Esa langosta se queda ahí y al día siguiente ya son cuatro, porque una langosta llama a la otra”.

José Bolaño, “el Pollo”

Y resaltan la necesidad de difundir el conocimiento entre las personas de la comunidad:

*Manglar en ciénaga con reflejo
Foto: Rocío Moreno*





En salida de campo:
identificación de las especies
de manglar en Barú
Foto: Arturo Rodríguez



Joven barulera
tomando datos biológicos
Foto: Rocío Moreno

“Tú estás diciendo eso porque estás aprendiendo que eso hace daño, pero muchos pescadores pueden hablarlo y no cumplirlo. Nosotros, los que estamos aquí estudiando, como pescadores podemos cumplir. Eso ya lo aprendimos y vamos siendo conscientes de lo que estamos hablando. Ya prácticamente no podemos actuar de otra manera, pero muchos pescadores que no vienen a capacitarse hacen y deshacen. Así esa fauna nunca se va a conservar porque los que la queremos conservar, la conservamos, pero otros la están dañando por otros lados”. ()*

Otro aspecto mencionado de manera reiterativa por los participantes del curso-taller es el compromiso comunitario que los baruleros deben asumir.

“Siendo realistas, muchas zonas de Barú podrían estar en mejor estado en el 2025, como también podrían estar en peor estado. Eso dependerá mucho de cómo asumamos realmente el compromiso comunitario, que no es de las autoridades ambientales, sino nuestro. Porque, por ejemplo, a los [funcionarios] de las autoridades ambientales les pagan, vigilen o no. En cambio, nosotros, los pescadores, si mucho capturamos, nos quedamos con poco, y si no regulamos, nos quedamos sin nada, que es peor. Se puede pensar en alternativas, ¡claro que sí! Las cosas pueden mejorar. Pero hay que asumir el compromiso, por ejemplo, alternando los bajos o capturando solo lo necesario. Se sabe que hay una necesidad, pero si yo me cojo cuatro kilos de langosta, ¿Para qué me voy a cojer las pequeñas? ¿para qué me voy a cojer la que tiene huevos, si con lo que capturé me alcanza? Realmente a veces salimos a pescar y no cogemos sino un kilo y comemos. Entonces somos nosotros mismos los que tenemos que empezar a regular nuestro ecosistema para que las cosas funcionen”. ()*

“Nosotros los pescadores de Barú lo podemos hacer... El compromiso también lo asumimos cuando exigimos a las autoridades ambientales que cumplan. ¿Y cómo los obligamos? Los pescadores de Barú decidimos que vamos a empezar a implementar épocas de veda, vamos a implementar el descanso para algunos bajos y le vamos a decir a las autoridades ambientales: ‘Nosotros ya nos vamos

a comprometer con esto y queremos que ustedes implementen la autoridad con los foráneos, porque de lo contrario nosotros no podemos solos cumplir con esta misión; solos no podemos, necesitamos el apoyo de la autoridad”. (*)

*“Es que hay veces que decimos: ‘No más autoridades ambientales’, pero nosotros también tenemos que concientizarnos, que si nosotros no cuidamos lo que tenemos, nadie nos lo va a cuidar y eso lo necesitamos más nosotros que las mismas autoridades ambientales, porque ellos vienen y dicen: ‘Se prohíbe pescar’, pero no te están dando una alternativa de trabajo, de solución, para que tú no vayas a esa zona. Pero si uno se concientiza de que si yo agarro un taco de dinamita y lo tiro ahí en la **Ciénaga de Mano Pelao**, mañana tengo menos pescado porque la dinamita acaba con lo pequeño, con lo grande y con los huevitos, es cuestión también de uno concientizarse”.* (*)

UTILIZAR ARTES DE PESCA APROPIADAS

Los pescadores tienen claro que desean conservar los ecosistemas presentes en su territorio y los recursos pesqueros. Por tanto, no pueden admitir el uso de artes o métodos nocivos de captura.

“Es muy poco lo que se está utilizando de dinamita y de pólvora... Esa pesca de la sardina muerta con dinamita se ha reducido. Nadie quiere pescar sardina muerta, sino sardina viva. Por eso, el uso de la dinamita y la pólvora de alguna forma se ha controlado por sí solo. Ahí es donde decimos que se han tratado de tecnificar los métodos de pesca. Por ejemplo la atarraya está sustituyendo a la dinamita”. (*)





Construyendo una maqueta tridimensional del territorio barulero
Foto: Rocío Moreno

“Si se conservan, las especies van a crecer un poco más. Se debe tener un control que impida capturar lo pequeño. El recurso va a estar mejor si todo el mundo acata la norma. Por ejemplo, en la pesca: no maltratar los corales y no capturar las especies pequeñas”. ()*

FORTALECER LA ACCIÓN COLECTIVA PARA EL MANEJO DE LOS RECURSOS

Se plantea la necesidad de fortalecer la organización en torno al manejo de los recursos pesqueros y generar procesos incluyentes que entusiasmen y comprometan a la comunidad. El fortalecimiento de la organización comunitaria incorpora el establecimiento de normas, el control interno y la implementación de acciones para la conservación.

“Hay que cambiar la forma como se están dando las cosas. Como comunidad hay que hacer un ejercicio interno de apropiación de nuestro territorio, de lo que tenemos, de nuestro recurso. Que la gente despierte, que adopte un sentido de pertenencia, que sea capaz de defender, de pelear, de regañar, de pararse en la raya para decir: ‘¡Oiga, ya no más!’. Y eso se logra si nosotros nos organizamos.



Trabajando sobre la red trófica
Foto: Rocío Moreno

Lo primero que tenemos que hacer es organizarnos y pensar en común. Cuando ya estemos organizados y con un pensamiento común, estaremos en la capacidad de convocar. Porque si somos veinte en la comunidad los que estamos peleando por este objetivo, mientras los 650 restantes van para el otro lado, olvídense de que vamos a hacer algo. Primero tenemos que trabajar con los 650, que se nos unan. Cuando veamos que la gente tiene la tendencia a participar, entonces, ¡Ahí sí, señores!, ya estaremos preparados...”. ()*

“La organización tiene que partir primero por sectores; tiene que ofrecer capacitaciones porque la gente tiene que saber de qué se trata el tema, tiene que saber a qué queremos llegar, tiene que manejar un mismo idioma”. ()*

“¿Cómo podemos autoregularnos? Primero la gente tiene que estar enterada, y para eso tenemos que sectorizar: casa por casa, llegar donde la gente, enseñarle qué está pasando, por qué está pasando, por qué tenemos que hacer estas cosas, por qué tenemos que unirnos; tenemos que decir los pros, los contras, los beneficios, etc. Cuando usemos esta estrategia, y aunque no lleguen todos, muchos se nos van a sumar y podrán seguir haciendo el ejercicio de ir convocando gente. Por



Construyendo un perfil
submarino
Foto: Arturo Rodríguez



Los autores conversando
sobre la pesca en Barú
Foto: Arturo Rodríguez

ejemplo, con la norma de no coger los recursos marinos: si me ven a mí haciéndolo, me regañan: ‘Tú no puedes hacer esto’, y así el uno al otro, de esta forma se continúa hasta formar una red. Esa red puede funcionar si nos vamos a respetar. Así se va dando y cuando nos demos cuenta todos estaremos unidos bajo los principios del respeto y el diálogo argumentado”. ()*

AMPLIAR EL CONOCIMIENTO SOBRE LA BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES, DE MODO QUE SE PUEDAN ESTABLECER VEDAS TEMPORALES POR ESPECIES, ACOMPAÑADAS DE ALTERNATIVAS PRODUCTIVAS PARA LOS PESCADORES

Se plantea la necesidad de tener mayor información y conocimiento acerca de los períodos de reproducción de los peces. Porque si, por ejemplo, se conoce el momento determinado en que las hembras de una especie particular están desovando, se podrían plantear períodos de veda por especies.

“Bueno, dicen que cuando la cojinúa (negra y azul) viene en grandes cantidades para esta zona es porque viene a desovar en los bajos. Pero nosotros no nos damos cuenta si las hembras están ovadas”.

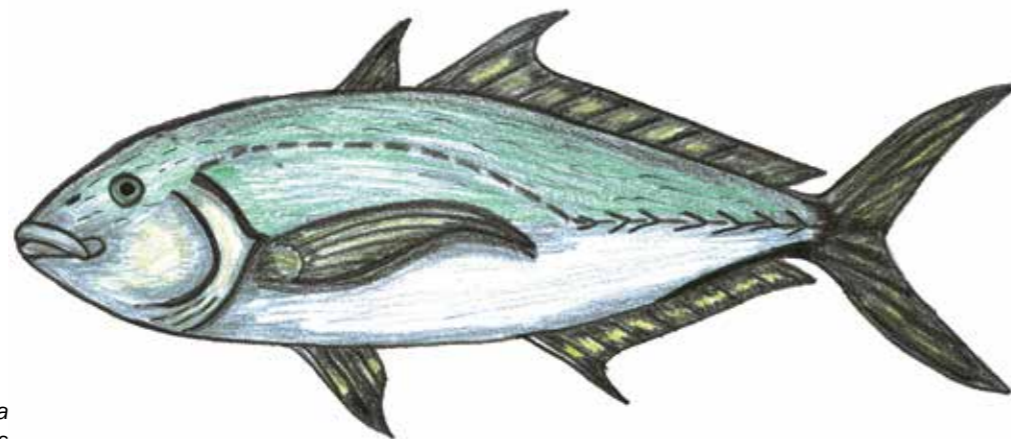
“Sucede que tendríamos que ponernos de acuerdo todos los pescadores y, en el momento que ellas lleguen a desovar, tener una alternativa para poder trabajar. Porque, si mal no recuerdo, los pescadores sabemos que los días en los que [las hembras] vienen a desovar son los que reconocemos como de mayor producción. Imagínese, si no tenemos nada y en esos días llegan estos cardúmenes a desovar... Sería como muestran esos documentales que pasa en la naturaleza: que ciertos animales llegan a las costas y ríos por temporadas y se ven ballenas, salmones, tiburones, alcatraces, y creo que hasta osos, aprovechando el momento que les llegó... Así mismo hace el pescador, porque no tiene otra alternativa. Imagínese, ¿cómo vamos a dejar de pescar? Como les digo, si hubiera otras alternativas, yo creo que de pronto lo haríamos”.

“Por ejemplo, los pescadores deberíamos estar pensando que si este es el tiempo de la cojinúa y esta está preñada, deberíamos tratar de no cogerla. Pero al contrario, los que usan taco, los que usan trasmallo, cuando la cojinúa está preñada quieren coger más. Si cambiáramos eso sería una forma de manejo, se vería el cambio. Si pensáramos que se podrían cuidar algunos bajos para que descansan, si pensáramos que se podrían implementar unas épocas de

veda, las cosas podrían cambiar. Pensemos que a partir del pescador sí se pueden cambiar las cosas, aunque persista la necesidad”. (*)

“Es necesario conocer los sitios donde se reproducen las especies, para poder cerrar un sitio de pesca. Si sabemos en dónde se reproducen las langostas, se van rotando los lugares. También tenemos que pensar, si se va a cerrar un bajo, ¿se cerraría para pescadores, para buceadores o para todos? Sin embargo, hay que diferenciar una temporada de veda de un bajo cerrado, porque en una temporada de veda no se captura la especie en ningún bajo, mientras que un bajo cerrado no impide que las especies se sigan capturando en los otros bajos”.(*)

“¿Cuántos pescadores no han dejado de pescar y han salido a vender collares? Eso significa que sí hay otra forma: yo he visto pescadores trabajando en tierra, los he visto pintando, los he visto vendiendo collares, los he visto haciendo diferentes cosas...”. (*)



Cojinúa negra
Caranx crysos

Talla media de madurez: 27.4 cm
Longitud máxima: 70 cm
Peso máximo publicado: 5.1 kg
Estado de conservación:
Preocupación menor (LC)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

Enrique Villamil M.

“Miren una cosa: en Barú ya hay gente que está aprovechando los recursos que tenemos aquí. Y no los explotan para consumir, sino como atractivos solo para mostrar. Con eso ganan mucho más que un pescador; se convirtieron en guías marinos y es lo único que hacen. El pescador de Barú sabe en dónde están las langostas, sabe en dónde está el caracol y sabe en dónde está la tortuga, y ellos no. Y si yo no capturo, puedo perfectamente coger un grupo [de turistas], llevarlo y mostrarle. Podemos hacer otras cosas. Yo me la puedo ganar a partir de conservar mi entorno y me la voy a ganar mostrándole ese entorno al que viene. Pero el que viene no me las va a acabar ni yo menos porque si no, no tengo que mostrar. Es lo que tenemos que ir pensando: somos los que tenemos que transformar la actividad para aprovecharla”. (*)

CONTROL DE LA DEMANDA Y CREACIÓN DE MERCADOS

Los pescadores observan que el mercado —o su control— también puede complementar el paquete de propuestas para frenar el deterioro de los recursos marino costeros. Particularmente, ellos sugieren un mayor control por parte de las autoridades pesqueras y ambientales a intermediarios y compradores directos, así como la creación de mercados para productos que favorezcan la conservación.

“En el hotel no compran langosta pequeña —de cuarto [de libra]— porque está por debajo de la talla. Las autoridades ambientales siempre están visitando los hoteles y les dan una cartilla sobre el tamaño que pueden recibir”.

“Nuestro oficio es la pesca. Eso es lo que aprendimos desde niños y hace parte de nuestra cultura. Por eso queremos seguir pescando. Otra cosa es que tenemos que ser más responsables. [Las autoridades] tienen que entender que si no pescamos, o pescamos menos, nos quedamos sin sustento y sin dinero para los gastos, para pagar las deudas... ¿qué podemos hacer? Si nos comprometiéramos a respetar vedas, a reducir la pesca o a vender solo pescado de tallas grandes, los compradores finales, allá en Cartagena, o los hoteles acá en las islas, deberían también ser capaces de pagar más por cada pescado, porque no solo se nos reduce

el sustento, sino que estamos conservando las especies y la naturaleza”.

Enrique Villamil M.



Caracol pala
Lobatus gigas (*Strombus gigas*)
Estado de conservación:
Vulnerable (VU)

Dibujo: Enrique Villamil Medrano

CO-MANEJO

Las alternativas conjuntas de manejo entre las comunidades y las autoridades ambientales están sobre la mesa de discusión. Los usuarios de recursos son conscientes de la necesidad de conservar y de la importancia que tienen las regulaciones, el control y la vigilancia para proteger los recursos que son la base de su sustento.

“Nosotros nos pusimos de acuerdo con el Ministerio de Medio Ambiente, con Guardacostas, para llamarlos inmediatamente al momento que viéramos el boliche en nuestra zona. Ellos se comprometieron a llegar prontamente y llevarse ese boliche. Fíjense que nosotros sí estamos en capacidad de entrar en diálogo con el Ministerio de Medio Ambiente. Estoy seguro de que si hoy en día nos pararan bolas o se acercaran a nosotros para tratar de erradicar, por ejemplo, el trasmallo en esta

zona, que es otra de las artes que también reconocemos como destructiva y que no nos gusta tener acá, los apoyamos en su control, porque nosotros a ningún pescador le decimos ‘no pesque’, pero sí podemos ayudar a controlar los métodos que sean nocivos para el desarrollo de las especies o de los corales”.

“Nosotros podemos crear nuestro propio reglamento [...] A la autoridad ambiental le podemos ayudar. Pero también tenemos derechos, y necesitamos que ellos se sienten en la mesa con nosotros para crear las reglas de juego de cómo vamos a proceder con la utilización del recurso. Nosotros queremos proteger el recurso pero también tenemos necesidades, así que vamos a buscar la forma de tener acceso al recurso, pero conservándolo. De allí en adelante, lo que viene es posible. Pero repito: hay que tener el poder de negociación y tener también la flexibilidad para que no vayan a pensar que no queremos negociar: hay algunas cosas en las que uno tiene que ceder”. (*)

“Cuando empezó la política de participación con la gente¹¹, se alcanzaron algunos acuerdos verbales con un grupo de pescadores. Esas alianzas incluían que se usara el boliche sardinero, pensando en que ocasionaba menos efectos negativos o menor impacto que la pólvora, y que se usara la atarraya”. (*)

“Yo diría que sí se requiere de la autoridad ambiental, pero para que ellos y las comunidades construyamos acuerdos que permitan la sostenibilidad en el uso de los recursos, porque si nosotros lo hacemos solos y no contamos con el respaldo de la autoridad, va a haber problemas. O sea, la autoridad debe trabajar de la mano con la comunidad”. (*)

“Las entidades deberían estar trabajando de la mano con la comunidad; o sea, que se comuniquen más con nosotros, porque están trabajando a solas y nosotros también. Es decir, la comunidad debe involucrarse en las decisiones y apoyar para dar algunas pautas. Debemos ponernos de acuerdo sobre a dónde queremos llegar y qué requerimos de aquellas. Lo que pasa es que esas entidades normalmente acostumbran a hacer sus reglamentos desde sus oficinas, sin el concepto de la comunidad, y por eso es que siempre

¹¹ La Política de Participación Social en la Conservación – Parques con la Gente, de Parques Nacionales Naturales de Colombia, se formuló en 2001 y tiene como aspecto central “la articulación entre diferentes grupos sociales e instituciones públicas y privadas relacionadas con la protección y el uso sostenible de la naturaleza, bien sea por sus componentes legales, sus misiones institucionales o su libre voluntad”. Entre los principios de la Política se encuentran la integridad, el trabajo conjunto entre sociedades e instituciones y el reconocimiento y la valoración de los diferentes actores, entre otros. El texto completo de la Política se puede encontrar en <http://www.parquesnacionales.gov.co/PNN/portel/libreria/pdf/politicadeparticipacionsocial2.pdf>.

aparecen los enfrentamientos. El trabajo debería empezar por reunirnos con las autoridades ambientales y dialogar con ellas para ver a qué acuerdo llegamos: el diálogo es muy importante. Yo diría también que todas las personas de Barú deberían trabajar en esto, porque los que estamos dentro de la comunidad somos los que sabemos cuáles son los problemas. De pronto no estamos preparados para enfrentar los problemas, como lo que está ocurriendo con el deterioro alrededor de nuestro territorio por falta de conocimiento; si las autoridades tienen ese conocimiento, sería importante su aporte". (*)

"Nosotros tenemos que empezar a apropiarnos del recurso que tenemos y a quererlo. Es que no solamente somos dueños cuando pescamos: debemos proteger lo que tenemos, llamar a las autoridades ambientales y decirles: 'Oigan, nosotros tenemos toda la intención de conservar tal cosa, pero también queremos que ustedes estén involucrados en la tarea de conservación porque ustedes también tienen una misión que cumplir'. Entonces deberían empezar a implementar esos acuerdos que permitan la participación de los dos, para el ejercicio de la conservación". (*)

*Niña barulera
en bote de madera
Foto: Arturo Rodríguez*





VII. UNA REFLEXIÓN FINAL

A lo largo de las páginas de este libro hemos podido apreciar que el concepto de la pesca en Barú va mucho más allá del simple proceso de extracción de un recurso natural para obtener beneficios monetarios. La pesca en Barú no solo ha constituido parte fundamental de la historia de una comunidad, sino que ha moldeado la conformación de su sistema social tal y como lo encontramos hoy. La cultura en general, y en particular la gastronomía, los medios de vida, los talentos y habilidades, y las normas informales que rigen las relaciones interpersonales en Barú, son ejemplos, entre otros, de componentes del sistema social que se han construido y han evolucionado alrededor de la actividad pesquera. Así mismo, la actividad pesquera y los pescadores han enfrentado, se han transformado —y se han adaptado a— múltiples perturbaciones y cambios, y es quizá esa persistencia a lo largo del tiempo lo que hace que los pobladores de Barú no vislumbren un futuro como comunidad, sin pesca y sin pescadores.

Sería demasiado ambicioso tratar de capturar todas las dimensiones relacionadas con el conocimiento local de la comunidad de Barú; pero tampoco es esa la intención. Lo que se busca con este libro —y esperamos haberlo logrado— es mostrar que la actividad de la pesca en Barú no es simplemente una relación lineal en la que el sistema social interactúa con el sistema ecológico; la pesca en Barú, como la conocemos hoy, es el resultado de una respuesta adaptativa de la población a los disturbios a los que se ha enfrentado históricamente, y constituye un eje central donde confluyen aspectos tanto económicos como culturales y sociales.

Con este libro mostramos, además, que los pescadores son repositorios de información relevante sobre la actividad de pesca artesanal, y sobre las adaptaciones y relaciones que se desprenden de ella. El conocimiento de las especies y sus comportamientos, de las artes y de los sitios de pesca, de los vientos, brisas y corrientes, de navegación, entre otros, y los relatos

sobre su vida cotidiana, no solo convierten tácitamente a los pescadores en el nodo principal de una serie de relaciones socioeconómicas, culturales y ecológicas, sino que demuestran que las comunidades locales tienen mucho que aportar en los procesos de conservación y manejo sostenible de los recursos naturales en los cuales sustentan sus medios de vida.

Su conocimiento, sus destrezas y talentos, demostrados no solo con su capacidad de adaptarse y sobrevivir diariamente, sino con sus relatos e historias, con sus dibujos y sus poemas, evidencian que los usuarios de recursos pueden y deben ser socios estratégicos en cualquier escenario de conservación, si queremos que este sea efectivo. Durante los últimos años, algunos han señalado a los pescadores artesanales como los principales causantes del deterioro de los recursos marino costeros; otros, por el contrario, reconocen no solo la dependencia que estos tienen de los recursos como fuente principal de alimento e ingresos, sino las difíciles condiciones en las que desarrollan sus medios de vida. Ahora es tiempo de reconocer su papel como conocedores de su entorno natural, como sujetos moldeados por ese entorno y como los socios naturales en la búsqueda de estrategias que conlleven mejoras no solo en las condiciones ambientales, sino también en las condiciones de vida de estos pobladores.

*Profundizando en el conocimiento
de nuestro entorno
Foto: Sandra Lucía Mendoza*



*Corales
Porites furcata
y Agaricia agaricites*

Foto: Wilner Gómez

Lo que queremos resaltar con este libro es que el conocimiento local es un componente clave para el diseño de alternativas y estrategias novedosas de conservación. Los nuevos esquemas de manejo de recursos naturales requieren de un proceso de aprendizaje y adaptación constantes, que aproveche las capacidades de cada uno de los actores involucrados. Esto, por supuesto, no es tarea fácil, aunque es cada vez más evidente que se constituye en uno de los caminos viables para buscar la sostenibilidad ambiental y social.

La resiliencia es una de las propiedades relevantes cuando se habla de sistemas socio-ecológicos. En el sentido amplio, entendemos el concepto de “resiliencia” como la capacidad de un sistema para enfrentar perturbaciones externas (antrópicas o naturales) y sobreponerse a ellas, recuperando su equilibrio y manteniendo sus propiedades. El término “resiliencia” aplica no solo a los sistemas ecológicos, sino también a los sistemas sociales y, por supuesto, a su interacción. Otorgar resiliencia a los sistemas socio-ecológicos plantea varios retos, y quizás el más importante tiene que ver con reconocer que tales sistemas son dinámicos y se ajustan y adaptan permanentemente a los disturbios que cambian con el tiempo y, especialmente, que son inciertos. En tales condiciones, donde el cambio es una constante y donde prevalece la incertidumbre, identificar

los factores que le confieren “resiliencia” a los sistemas socioecológicos y mejoran su capacidad de adaptación se convierte en un paso clave al momento de diseñar estrategias que apunten a alcanzar la sostenibilidad de tales sistemas. El conocimiento local constituye uno de esos factores clave: las comunidades locales, en su estrecha relación con el medio natural, han desarrollado habilidades, han acumulado conocimiento sobre este, han construido memoria histórica y han desarrollado normas informales que, de manera conjunta, aportan elementos de diversidad, continuidad, innovación y aprendizaje, aspectos inherentes a la construcción y manejo de la resiliencia.

Además del conocimiento local, debe resaltarse el papel del capital social de las comunidades en las estrategias de conservación. El capital social, entendido como las redes y normas informales que gobiernan las relaciones entre individuos, hogares, grupos y comunidades, también constituye un elemento clave en el diseño de estrategias de conservación. Como se observa en el libro, los pescadores de Barú se caracterizan por hacer parte de diversas redes de cooperación y apoyo, principalmente informales, que han sido fundamentales para garantizar su subsistencia. La pesca es una actividad azarosa, donde cada vez con menor frecuencia los resultados de las faenas son positivos. De no ser por estas redes de apoyo, solidaridad y reciprocidad, las condiciones de los pescadores serían aún más difíciles. Pero este capital social también debe estar al servicio de la sostenibilidad del sistema ecológico. Es claro que los pescadores y las comunidades locales son los más interesados en que los ecosistemas mantengan su capacidad productiva, ya que la conservación de estos, como hemos visto, es lo que, en últimas, garantizará su subsistencia y la de su cultura. Es por esto que las iniciativas que busquen mantener y fortalecer el capital social de las comunidades de pescadores, de forma que se puedan canalizar esfuerzos hacia la construcción de escenarios

innovadores para la conservación y el uso sostenible de los recursos, son más que bienvenidas y deben ser parte de las agendas de las entidades ambientales y sociales gubernamentales y no gubernamentales en las diferentes escalas.

Y es en ese punto que queremos resaltar un concepto alrededor del cual hemos discutido ya durante varios años y que es mencionado de diferentes formas por los pescadores en el capítulo seis de este libro: el desarrollo de estrategias colaborativas de manejo, o “comanejo”. El comanejo se entiende como cualquier arreglo institucional en el cual el proceso de toma de decisiones, los derechos y las responsabilidades son compartidos en diferentes grados, entre los agentes locales —usuarios de los recursos— y las autoridades —u otros actores relevantes—. Este concepto, que parece muy simple, es en realidad complejo y muchas veces mal entendido. El comanejo no es un fin, el comanejo es un proceso, adaptativo y permanente. Lo que se busca con las figuras de comanejo es que se generen espacios de aprendizaje y de comunicación activos y bidireccionales, donde las autoridades reconozcan el papel de las comunidades locales, valoren el conocimiento que ellas tienen sobre el entorno natural y construyan de forma conjunta y coordinada estrategias adaptativas y flexibles que apunten a mejorar las condiciones ecológicas de los ecosistemas, pero también las condiciones de vida de los usuarios locales. Los pescadores, autores de este libro, dan cuenta no solo del deterioro que están sufriendo los recursos marinos y costeros, sino de su propia contribución a esa degradación. Así mismo, resaltan el papel de las autoridades ambientales en el control y la vigilancia de las normas establecidas para la protección de dichos recursos y sugieren estrategias de manejo innovadoras donde las autoridades ambientales y los usuarios de recursos trabajen de la mano.

Coral
Diploria clivosa

Foto: Wilner Gómez



Existen iniciativas de comanejo ya probadas en diferentes lugares del mundo, incluidos Centroamérica y el Caribe, Ecuador, Perú y Chile, por mencionar a vecinos cercanos. Por supuesto, llevar a feliz término la implementación de una estrategia de comanejo no es fácil y requiere esfuerzo y sacrificios de todas las partes involucradas. Tampoco queremos afirmar que las estrategias de comanejo son la solución a todos los problemas de conservación de los recursos. Su efectividad dependerá de aspectos como la capacidad organizativa de las comunidades, el liderazgo de sus gestores y el desarrollo de medios de vida innovadores que potencien las habilidades, el conocimiento y la cultura de la comunidad y no, por el contrario, que ignoren o destruyan esos elementos. De la misma manera, las comunidades deben entender el importante papel que juegan en los procesos de conservación de los recursos naturales y de los ecosistemas que los rodean. La efectividad de esquemas colaborativos de manejo de recursos naturales también depende de la voluntad política de las entidades estatales y de su verdadero interés por encontrar alternativas a las amenazas que cada vez hacen más evidente el deterioro ambiental.

Es relevante reconocer que la idea del comanejo requiere de la participación de diferentes actores en diferentes escalas. Las autoridades ambientales no son las únicas llamadas a participar en estos procesos. El desarrollo

*Cangrejo
en su hábitat natural
Foto: Rocío Moreno*

de medios de vida alternativos e innovadores requiere el acceso de las comunidades a educación, salud, vías, comunicaciones y la prestación de otros servicios que no son una obligación de las entidades ambientales. En este sentido, la conservación de los recursos y de la cultura de los pescadores y el mejoramiento de sus condiciones de vida deben involucrar a múltiples actores públicos y privados, en diferentes sectores y a diferentes escalas.

Para terminar, un propósito subyacente de esta publicación es sembrar la idea entre los lectores de que ningún proceso de conservación será de utilidad sin la construcción y consolidación de canales claros de comunicación entre las partes involucradas, y sin la participación y el entendimiento mutuos. Esperamos que este libro contribuya, al menos de una forma modesta, a hacer más fluidos esos canales de comunicación entre los diferentes agentes involucrados y a mejorar la comprensión que tenemos de la pesca artesanal desde otras orillas (entidades de gobierno nacionales, regionales y locales, universidades e institutos de investigación, sector turístico y hotelero, entre otros), con el propósito de conservar los recursos, la belleza y la cultura de lugares tan preciados por todos, como Barú y sus alrededores y, por supuesto, el Parque Nacional Natural Corales del Rosario y San Bernardo.





Ana Sixta y su casa
Foto: Rocío Moreno

GLOSARIO

Acaparador: Intermediario o comerciante de pescado.

Achicar: 1. Extraer el agua de una embarcación; 2. Acción relativa a sacar el agua del bote con el chócoro o recipiente.

Algarrobo: Hilo sintético utilizado anteriormente para la pesca, tanto en redes como en línea de mano. Para su uso en la línea de mano se tinturaba con la sabia de las raíces (zancos o ñanga) del mangle rojo (*Rhizophora mangle*).

Anafe: 1. Fogón artesanal que consta de un recipiente metálico (lata o latón) y una parrilla; 2. Hornillo, generalmente portátil.

Bajos de pesca: Sitios de pesca que han sido utilizados tradicionalmente por los pescadores en un territorio determinado. Incluyen zonas de corales, pastos marinos y zonas profundas.

Ballestilla: Arte de anzuelo y cordel, a modo de arco de ballesta.

Bastimento: Acompañamiento, generalmente de yuca, plátano, ñame o papa, que se sirve con las comidas.

Binde: Piedra que sirve como complemento para un fogón artesanal. Se ubican tres de estas piedras en los vértices de un triángulo imaginario como soporte de la olla en la cual se va a cocinar.

Blanqueamiento coralino: Condición que describe la pérdida de coloración de los corales cuando las zooxantelas son expulsadas de sus tejidos.

Bogar: Mover el remo para impulsar una embarcación.

Bongoducto: Bongo o planchón utilizado para trasportar el agua.

Brisa: Viento que viene del norte y se presenta principalmente durante las épocas de verano (entre octubre y marzo).

Calambuco: Objeto que funciona como boya, utilizado para fijar puntos de pesca.

Calambuqueo: Técnica de pesca que consiste en hacer un encierro circular utilizando la red trasmallera.

Caladero: Punto específico de pesca dentro de los bajos.

Calar: Acción de colocar el trasmallo en el sitio de pesca.

Cancamajana: 1. Caratosa echá pá lante; 2. Mujer robusta, gruesa.

Cantico: Límite entre una zona de sargazo y un coral o blanquizal.

Capeedor: Persona que controla el motor en la pesca de pargo rojo con ballestilla.

Cariseca: Pan de maíz preparado artesanalmente.

Ceñir: Función de timonear.

Chapetera: Estar muy ebrio (borrachera).

Chócoro: Recipiente o vasija utilizado por los pescadores para sacar el agua de los botes.

Cieno: Lodo blando que se deposita en las ciénagas, lagunas o en el mar y que se dispersa por movimientos bruscos en el agua.

Corretear: Uso de la técnica de pesca de correteo.

Cuido de celaduría: Acción de vigilar una finca.

Encuevar: Acción de los animales marinos de refugiarse o esconderse dentro de una cueva o hueco.

Enguayabado: Malestar por haber bebido en exceso bebidas alcohólicas.

Espojo: Vejiga natatoria de los peces.

Fragata: Especie de ave marina que se encuentra en el litoral caribe.

Fondear: Acción de lanzar un ancla con el propósito de fijar las embarcaciones.

Globo de tierra: Extensión de tierra.

Gramalote: Variedad de planta acuática que se desarrolla en aguas interiores (como ciénagas y ríos) y que durante época de invierno es arrastrada hacia el mar.

Lance: Acción de lanzar la red para la captura de carnada.

Liga: 1. Pesca destinada para el consumo del hogar; 2. Proteína de origen animal (carne de res, cerdo, pollo) para consumo del hogar.

Manga: Viento fuerte que dura muy poco tiempo. Torbellino (remolino de viento).

Máquina: 1. Embarcación con generador de energía central o diésel; 2. Motor.

Mar de leva: Agitación de las aguas del mar propagada desde el interior y que en forma atenuada alcanza los lugares próximos a la costa. También puede producirse en alta mar sin efectos en la costa, con propagación de olas, aun débiles, de un lugar a otro.

Marisco: 1. Mezcla de sardina y arena para utilizada como carnada. Marisco = Saín; 2. Animal marino invertebrado, y especialmente los crustáceos y moluscos comestibles.

Marisquear: Acción de lanzar el marisco para atraer los peces.

Mazos: Porción de mercancías u otras cosas juntas, atadas o unidas formando un grupo.

Mejengue: Acción de recobrar la fuerza, el vigor para trabajar.

Monel: Alambre utilizado para la pesca de línea de mano (correteo). Es una aleación de níquel y cobre que le brinda resistencia frente a la corrosión atmosférica y el agua salina.

Nasa: Arte de pesca pasiva que actúa como una trampa con un cebo.

Ñanga: Zancos o raíces de mangle rojo. Conjunto de raíces sobresalientes de los árboles del manglar.

Picó: Potentes equipos de sonido característicos de la costa caribe colombiana, que suenan en las fiestas.

Plástico: Nailon utilizado para la pesca.

Playoncito: Se refiere a cualquier espacio (tipo playón) que se localiza antes del manglar y se utiliza como embarcadero o desembarcadero de la comunidad.

Porcelana: Recipiente que utilizan las mujeres para recoger la pesca del día.

Porroca: Enfermedad de origen aún desconocido que afecta las palmas de coco y que termina agostándolas.

Potala: Piedra que, atada a la extremidad de un cabo, sirve para hacer fondear botes o embarcaciones menores.

Promasa: Harina precocida de maíz y arroz que se utiliza para preparar arepas.

Pique: Cuando el pez muerde el anzuelo.

Rabos: Extensiones de la ballestilla conformadas, cada una, por un nailon más delgado y un anzuelo.

Ranfaña: Peces pequeños, que no se comercializan.

Roza: Sembrado, especialmente de maíz, plátano o yuca.

Rumbo: Remiendo, sobre todo el que se hace a una canoa.

Saín: Mezcla de sardina y arena utilizada como carnada. Saín = Marisco.

Suspiro: Golosina que se hacía de harina, azúcar y huevo.

Triangular: Acción de unir puntos de referencia usando líneas imaginarias, con el fin de construir un triángulo y ubicar lugares de pesca en un bajo.

Troja: Espacio limitado por tabiques, para guardar frutos y, especialmente, cereales.

Viento: Movimiento del aire proveniente del sur, que predomina durante la época de invierno (abril a agosto).

Vikingos: Nombre que los pescadores artesanales le dan a los barcos de pesca industrial.

Zooxantela: Algas microscópicas (*Symbiodinium* spp) que viven dentro del tejido de los corales y tienen una relación de mutuo beneficio con estos.

LISTADO DE ESPECIES POR ORDEN ALFABÉTICO

Nombre común	Nombre científico	Ubicación en el libro (página)
PECES		
Ballesta azul o negra (Pejepuerco)	<i>Balistes vetula</i>	67
Carajuelo	<i>Holocentrus adscensionis</i>	69
Carito	<i>Scomberomorus cavalla</i>	94
Cherna o cabrilla	<i>Mycteroperca bonaci</i>	86
Chino	<i>Lutjanus synagris</i>	89
Cojinúa azul	<i>Caranx ruber</i>	119
Cojinúa negra	<i>Caranx crysos</i>	200
Curvinata o comemuerto	<i>Paralonchurus brasiliensis</i>	90
Juancho-juancho	<i>Sphyraena guachancho</i>	103
Jurel amarillo	<i>Caranx hipos</i>	50
Jurel negro	<i>Caranx latus</i>	95
Macarela	<i>Elagatis bipinnulata</i>	73
Medregal	<i>Carangoides bartholomaei</i>	95
Mero guasa	<i>Epinephelus itajara</i>	115
Pailética (juvenil del robalo)	<i>Centropomus sp.</i>	174
Pargo rubia	<i>Lutjanus analis</i>	89
Pargo prieto	<i>Lutjanus griseus</i>	140
Pargo rojo	<i>Lutjanus purpureus</i>	86
Pargo tabardillo	<i>Lutjanus apodus</i>	101
Pez aguja o Marlín	<i>Istiophorus albicans</i>	129
Pez vela	<i>Makaira nigricans</i>	135
Picúa o barracuda	<i>Sphyraena barracuda</i>	98
Róbalo o congo	<i>Centropomus sp.</i>	60
Ronco blanco o Ronco bocacolorada	<i>Haemulon plumierii</i>	102
Ronco prieto	<i>Haemulon parra</i>	102

Sábalo	<i>Megalops atlanticus</i>	184
Saltona	<i>Ocyurus chrysurus</i>	101
Sarda o tiburón	<i>Carcharhinus altimus</i>	143
Sardinas	<i>Opisthonema oglinum?</i>	112
Sierra	<i>Scomberomorus regalis</i>	185
Volatinero o bonito	<i>Euthynnus alletteratus</i>	92
CRUSTÁCEOS		
Cangreja roja /rompevivero	<i>Carpilius corallinus</i>	106
Garrapacho	<i>Scyllarides aequinoctialis</i>	127
Langosta	<i>Panulirus argus</i>	57
MOLUSCOS		
Caracol pala	<i>Lobatus gigas</i>	202
Pulpo	<i>Octopus zonatus</i>	57

Toda la información referente a las especies de peces, crustáceos y moluscos que acompaña a los dibujos de este libro (talla media, longitud máxima, peso máximo y estado de conservación) proviene de la página web fishbase.org.

Los nombres científicos de cada una de las especies citadas fueron verificados con las publicaciones de Martínez-Viloria et al. (2011)¹² y Mejía y Acero (2002)¹³ y de las bases de datos fishbase.org y World Register of Marine Species - marinespecies.org.

¹² Martínez-Viloria. Efectos de la pesca sobre los recursos hidrobiológicos del Parque Nacional Natural Corales del Rosario y San Bernardo. En: Zarza-González, E (ed). 2011. El Entorno Ambiental del Parque Nacional Natural Corales del Rosario y de San Bernardo. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Parques Nacionales Naturales de Colombia, Banco Mundial – GEF y Patrimonio Natural. Colombia.

¹³ Mejía, L.S. y A. Acero. (Eds.). 2002. Libro rojo de peces marinos de Colombia. INVEMAR, Instituto de Ciencias Naturales-Universidad Nacional de Colombia, Ministerio de Medio Ambiente. La serie Libros rojo de especies amenazadas de Colombia. Bogotá, Colombia.

LISTADO DE LUGARES

Lugar	Mapa
Ciudad / municipio / Corregimiento	
Ararca	1
Barú	1
Boca Cerrada (San Onofre, Sucre)	1
Bocachica	1
Caño del Oro	1
Cartagena de Indias	1
Labarcé (San Onofre, Sucre)	1
Pasacaballos	1
Santa Ana	1
Tierra Bomba	1
Ecosistema / Accidente geográfico	
Bajo Aparecido	3
Bajo Cebolleta	3
Bajo Cuatro y Tres	3
Bajo de Casimba	3
Bajo El Bote	3
Bajo El Medio	3
Bajo Intermedio de Fuera	3
Bajo Intermedio de Tierra	3
Bajo Isabelito	3
Bajo La Goleta	2
Bajo Largo	3
Bajo Las Palmas	3
Bajo Los Cantos	3
Bajo Los Pajarales	3
Bajo Nuevo	3
Bajo Pelao	3

Bajo Periquito	3
Bajo Riscales	3
Bajo Tortuga	3
Boca Pelao	2
Boquerón	3
Canal del Dique	1
Caño del Ahorro	2
Cañón de la Boca	2
Ciénaga de Cholón	1
Ciénaga de Mano Pelao	2
Ciénaga de Mano Pío	2
Ciénaga de Mohán	1
Ciénaga de Pital	2
Ciénaga del Pozo de Barú o de Barú Grande	2
Ciénaga del Puerto	2
Isla Arena	3
Isla Grande	3
Isla Rosario	3
La Boca	2
Loma de Barú o Loma de los Monos	2
Playa Bobo	2
Playa de los Muertos	2
Playetas	1
Poza del Tito	3
Puerto El Peso	2
Punta Arena	1
Punta El Mamón	2
Punta Mana Alcadia	2
Punta Platanal	2

Los textos de este libro
se levantaron en las fuentes:
Franklin Gothic Book, Franklin Gothic Demi y Franklin Gothic

Este libro se imprimió en
los talleres gráficos
de Zetta Comunicadores
en el mes de abril de 2015.