

Saberes de los pescadores de Progreso, Yucatán, México: de la tradición a las condiciones actuales.

Belem Alejandra Ceballos Casanova

Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del I.P.N Unidad Mérida, Yucatán belem.ceballos@cinvestav.mx

Guelmy Anilú Chan Mutul

El Colegio de la Frontera Sur, Unidad San Cristóbal de las Casas, Chiapas quelmy.chan@estudianteposgrado.ecosur.mx

La pesca se ha realizado desde tiempos antiguos y se ha modificado por procesos históricos, sociales y ambientales. De la cultura maya se preserva evidencia de la tradición. En la segunda mitad del siglo XX, mecanismos tecnológicos e intereses del gobierno y sector privado llevaron a la pesca tradicional a una industria pesquera del tipo explotación comercial. Este trabajo aborda los saberes de los pescadores de Progreso, Yucatán, con el objetivo de promover y reconocer su impacto en el manejo de recursos marinos. En los años 2018 y 2020 se realizaron entrevistas semiestructuradas, así como registros en diarios de campo y fotográficos. Se observaron aspectos de la pesca tradicional y el aprovechamiento de especies apreciadas desde la antigüedad por su valor alimenticio y su perspectiva sostenible. Se identificaron cuatro tipos de pesca y se reportan ceremonias asociadas a una buena pesca y protección en el mar. Se evidencian problemáticas y se reconoce que, a pesar de los cambios tecnológicos, la labor de los pescadores y sus saberes contribuyen a la conservación del patrimonio biocultural.

Introducción

En la mesa mexicana podemos ver el tikinxik, la tortilla con camarón, un caldo de cuatete, tacos de mariscos, pescado embarazado, chumul o pan de cazón, por mencionar algunos platillos preparados con pescados y mariscos. Este consumo representa el pasado cultural, los saberes y diversidad biocultural de esta sociedad. Detrás de dichas especies marinas, el arte de la pesca se constituye por prácticas, conocimientos y creencias. Es un todo complejo que responde a procesos culturales y denominados ambientales saberes^[1]. Desde la antigüedad, las culturas han recurrido a los mares para obtener sus productos. A partir de la relación profunda del ser humano con el mar y su fauna, desarrollaron herramientas y estrategias tales como las temporadas de pesca, la observación de especies y sus comportamientos.

Desde el principio: el arte de la pesca maya en la época prehispánica

Desde disciplinas como la historia y la arqueología, comprendemos el aprovechamiento de los recursos del mar en el pasado. De este modo, los mayas representaron la importancia de la pesca

en murales como el "Pescador" en Mayapán (Yucatán), el de "Los pescadores" en Tulum (Quintana Roo)[2] o en piezas cerámicas varias (Figuras 1 a 4). En el periodo Clásico, incrementó la pesca como parte del esplendor de esta cultura. Se pescaba a mar abierto, pero también se capturaba fauna de los cenotes para la alimentación —pequeños peces, crustáceos y ranas—.

Las especies más consumidas fueron bagres, mojarras, cazones, tarponas, pargos, anguilas, barracudas, robalos, chernas, anchovas, mújoles, cangrejos, ostrales, tortugas verdes y de carey, manatíes, tiburones, peces sierra y mantarrayas, entre otras[3].

La pesca maya prehispánica poseía técnicas propias. Un ejemplo es la bahía de Chetumal, donde emplearon trampas de atajo, a partir de estructuras alargadas de piedra, que mantenían vivos a los peces hasta ser utilizados[4]. La pesca sirvió para autoconsumo y comercialización con sitios como Teotihuacán, a través de puertos de producción y transbordo.

Los instrumentos de ésta actividad fueron realizados con material perecedero: redes, lanchas, plomos de cerámica perforada y "bolitas" de barro de diversas dimensiones. Fue tan importante la influencia del mar,

que los mayas tenían dioses como Ah Kak Nexoi -Tiburón Cola de Fuego-, Ah Cit Dzamal Cum, Ah Pua o la diosa lunar, asociada con el agua y con las conchas[2,4]. Elementos como los dientes de tiburón y espinas del pez sierra o mantarraya, se empleaban como ofrendas y en rituales de autosacrificio, respectivamente. No existe una forma precisa de definir la pesca tradicional, esta varía en cada sitio, con métodos y técnicas propias, especies preferidas, incluso ideando complejos sistemas como en el caso de la pesca maya.

Desde el enfoque biocultural, se propone que la pesca tradicional permite una relación cercana entre personas y el mar, porque implementa un manejo consciente y más humano. Los pescadores seleccionaban ejemplares de mejor calidad y devolvían aquellos poco adecuados. No obstante, desde la pesca tradicional dirigida o incidental, las especies recuperadas que no se pretendían pescar, podían ser aprovechadas por la comunidad[5].

Antes de 1970, la actividad pesquera se caracterizó por abundantes recursos, especies cercanas para su captura, nula comercialización, artes de pesca elaboradas con productos regionales, observación de la naturaleza y uso diversificado de los ecosistemas[6]. La industria pesquera nacional de la segunda mitad del siglo XX

surgió con cambios tecnológicos, en las ofertas laborales y en los intereses de la pesca y con un crecimiento acelerado y desorganizado del gobierno y la iniciativa privada[7].

Actualmente, la pesquería tradicional, sigue siendo una actividad biocultural importante. Sin embargo, las presiones económicas por la subsistencia diaria condicionan al pescador a tomar decisiones poco sustentables para subsanar sus necesidades inmediatas.

Metodología

La fase de campo se realizó en dos etapas.
La primera en 2018 y la segunda en julio del 2020. Se aplicaron entrevistas semiestructuradas para conocer las características socioculturales de la pesca tradicional de Progreso, Yucatán. Consistió en tres partes: a) antecedentes, herramientas, estrategias de pesca y usos, b) creencias en torno a la actividad y c) retos en la pesca.

Debido a la pandemia COVID-19, en el 2020 se empleó etnografía virtual y se abordaron dos aspectos en particular: ritualidad y retos durante la pandemia. El método de registro fue mediante apuntes en un diario de campo y fotografías.

Saberes de los pescadores de Progreso, Yucatán

Algunos pescadores de Progreso, Yucatán compartieron los saberes necesarios de su actividad. Esta no es tan sencilla, ha sido modificada por los avances tecnológicos y la pesca intensiva y para realizarla, solicitan un permiso o conforman cooperativas de pesca[6,7].

La transmisión de conocimientos ocurre por herencia familiar o a través de sus capitanes. Consisten en el manejo y construcción del barco, cómo actuar en casos de emergencia; usar la vela y el sextante para ubicarse, la influencia climática para la pesca, reconocer zonas propicias y la profundidad en la cual habitan distintas especies. La profundidad se mide en brazas.

Los pescadores consideran que estos conocimientos han perdido importancia, frente al uso de tecnologías, como el Navegador GPS que ha predominado. La pesca varía de acuerdo con su organización, herramientas y objetivos. Los pescadores identifican cuatro tipos de pesca: recreativa, de sustento, de altura y deportiva.

Pesca recreativa: actividad de entretenimiento, sustento familiar o venta ocasional (Figuras 5 a 9). Los pescadores se

organizan en grupos de 3 a 5 personas y la realizan en un solo día, partiendo de la costa desde la madrugada y regresando al atardecer. Constituye motivo de unión y convivencia familiar. Las especies que pescan son diversas, como mero, picuda, jurel, rubia, canané, pargos o peces boca roja.

Entre los instrumentos empleados están los cordeles, anzuelos, plomadas, redes, tarrayas, así como cañas o uso de trampas; aunque cañas y cordeles se usan principalmente al pescar cerca de la costa.

Pesca de sustento: Los viajes duran entre 3 a 4 días y culminan cuando encuentran los peces necesarios, ya que su objetivo es vender éstos recursos. En ella se asocian miembros de la familia u otros pescadores interesados. Además de los instrumentos mencionados, se utiliza el palangre de mano, un tipo de cuerda o cable que se extiende sobre la superficie del mar, con ramificaciones a distintas profundidades, para captar una variedad de especies, aunque también recurren al uso de líneas.

Pesca de altura: hoy en día es muy común en Puerto Progreso y consiste en barcos de mayor envergadura, bien equipados. Los pescadores salen alrededor de 20 días con una tripulación de entre 15 y 20 personas.



Figura 1. Platón con representación de un pez, área maya, Clásico Tardío. Pieza en exposición temporal en el Palacio Cantón. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 2. Vasija efigie de Itzamná sobre tortuga. Mayapán, Yucatán, Posclásico tardío. Pieza en exposición temporal en el Palacio Cantón. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 3. Vasija efigie de Itzamná saliendo de un cocodrilo. Mayapán, Yucatán, Posclásico tardío. Pieza en exposición temporal en el Palacio Cantón. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 6. Pescadores de Progreso trabajando en equipo. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 5. Joven pescador enseñándole a cortar carnada a su sobrino. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 7. Pescadores de Progreso, Yucatán regresando de un día de pesca recreativa. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.



Figura 8. Lancha de los pescadores de Progreso, Yucatán. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.

En la pesca de sustento y la de altura, además de las especies ya mencionadas, se capturan robalos, mojarras, cazón, tiburones, pulpo y langostas. Algunas de estas especies son reconocidas por sus nombres en maya: el jurel (sooj), el mero (juunkay), robalo (ch'ibkay), mojarra (k'eek), cazón (pat), tiburones (k'anxok), barracudas (chií kay) y el pez boca roja (chac chí). Los instrumentos utilizados dependen del tipo de barco. Algunos emplean redes mecánicas mientras otros utilizan líneas de pesca.

Pesca deportiva: es el tipo más reciente. En la pista Internacional de Remo y Canotaje de Progreso se efectúan concursos de pesca a modo de diversión.

De acuerdo con los pescadores, una ventaja de la pesca a pequeña escala es que se regresa al mar a las especies que no sirven. Sin embargo, en la pesca de altura se arrasa con muchas especies, además de que no se devuelven al mar las que no son útiles.

Una vez realizada la pesca, se llevan a cabo distintos procesos. En los barcos

de vela los pescados se traen vivos, almacenados en tanques. En cambio, en los barcos camaroneros la especie se procesa en el mismo barco. Cada procedimiento depende de la especie.

Ritualidad en torno a la pesca

Las creencias y ceremonias de los pescadores de Progreso se han vinculado a la religión católica. En Puerto Progreso, San Telmo es el Santo Patrono. Por ello, en su celebración, efectuada de la última semana de abril al primer domingo de mayo, se le pide abundante captura. La imagen del santo es bajada del atrio de la iglesia para ser recibida de casa en casa, realizándose peregrinaciones en su honor. Los dueños de barcos recolectan capital, compran flores y adornan la iglesia. El último día del festejo acontecen el baile de pescadores y la "quema de barquitos" en la cual encienden fuegos pirotécnicos en barcos de madera a escala. Un rasgo característico de los pescadores es la formación de comunidad, ya que comparten sus productos crudos o en guisos, sin obtener remuneración.

Retos en las artes de la pesca

La pesca actual enfrenta constantes retos y problemáticas. La pesca intensiva ha afectado el fondo marino porque los barcos linieros utilizan cables que erosionan el suelo, llevándose arrecifes y piedras donde anidan las especies. Los dueños tienen conocimiento de esta situación, pero no se hace algo al respecto y el consumo local se ve afectado. Los pescadores reconocen que se acaba con las especies antes de su periodo de reproducción o cuando aún son muy pequeñas para reproducirse.

La captura del camarón decayó por la mala administración de las cooperativas. Muchas quedaron endeudadas y se dejó de capturar éste crustáceo. Los pescadores relatan que en los años 90's pasaron de alrededor de 32 a 16 barcos camaroneros.

Además, la pesca constituye una actividad riesgosa desde la industria y es común que se sufran accidentes graves. Los patrones de los barcos no proveen seguros a sus tripulantes y las jornadas de trabajo son extenuantes durante los viajes. Los pescadores reconocen que en el mar existe el riesgo y éste cobra vidas, razón por la cual llevan a cabo las ofrendas, misas y procesiones a su santo patrono[6].

Aunado a lo anterior, la situación de la pandemia por COVID-19 añade un reto más. Se ha obstruido la exportación de productos fuera del puerto. Los extranjeros no están comprando pescado, los productos permanecen congelados o se destina apenas una pequeña porción a la venta local, no habiendo ganancias para pescadores ni dueños de barcos. Por otro lado, al realizar viajes de hasta 20 días en la pesca de altura, la abundante tripulación corre riesgo de contraer el virus, ya que no se han reforzado las medidas pertinentes de higiene y chequeo de síntomas. Espinoza Tenorio y colaboradores[8] reconocen que la seguridad sanitaria afecta visiblemente a los pescadores mexicanos. Tanto en la pesca tradicional como en la industrial, los servicios médicos son escasos.

A pesar de los cambios drásticos que ha generado la nueva tecnología, ha predominado la importancia de algunas especies marinas y el reconocimiento de estrategias antiguas de crianza y pesca que resultan en una interrelación sostenible entre el hombre y los productos del mar. Además, el culto religioso en la actualidad provee confianza y seguridad acerca de los resultados que se obtienen de la pesca. Por lo anterior, es relevante enfatizar desde la pesca tradicional, la labor de los pescadores y sus saberes como aporte hacia un manejo razonable de los recursos marinos.



Figura 9. Pescador enseñando a su sobrino a utilizar la caña. Tomada por Belem A. Ceballos Casanova.

Agradecimientos

Expresamos nuestros agradecimientos a la familia Ayala, especialmente a Don Luis Ayala, así como a la familia Blee, para quienes esta actividad es un patrimonio. Agradecemos el tiempo y la confianza al compartir sus experiencias y preocupaciones en torno a la pesca de Progreso, Yucatán.

REFERENCIAS

- 1. Pérez Ruiz ML, Villamar A. Saberes indígenas y diálogo intercultural. Cultura y representaciones sociales 2011; 5 (10): 31-56.
- 2. Quezada Domínguez RD. Los recursos marinos: una alternativa alimenticia para los mayas prehispánicos. Perspectivas rurales 1999; (6): 48-68.
- 3. Gotz CM. Caza y pesca prehispánicas en la costa norte peninsular yucateca. Ancient Mesoamérica 2012; 23 (2): 421-439.
- 4. Garduño Argueta J, Caballero Pinzón P. La pesca entre los mayas prehispánicos en la bahía de Chetumal, Quintana Roo: proyecto. Quintana Roo: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; 1998.
- 5. Alejo Plata M del C, Ramos Carrillo S, Cruz Ruiz JL. La pesquería artesanal del tiburón en Salina Cruz, Oaxaca, México. Ciencia y mar 2006; (30): 37-51.
- 6. Fraga J. Los habitantes de la zona costera de Yucatán: entre la tradición y la modernidad. En: Rivera Arriaga E, Villalobos Zapata GJ, Azuz Adeath I, Rosado May F eds. El manejo costero de México. Campeche: Universidad Autónoma de Campeche; 2004; p. 497-506.
- 7. Bojórquez Ceballos F. Arqueología subacuática industrial en la sonda de Campeche. La irrupción y el ocaso de la industria camaronera en México. Boletín de monumentos históricos 2010; (20): 145-164.
- 8. Espinoza Tenorio A, Oliveto Andrade A, López I. Las pesquerías ante el COVID-19 La Jornada del Campo. Suplemento La Jornada del campo. (155). 2020 [Fecha de acceso 5 de enero del 2020; URL disponible en: https://www.jornada.com.mx/2020/08/15/delcampo/amp/articulos/pesquerias-covid19.html]