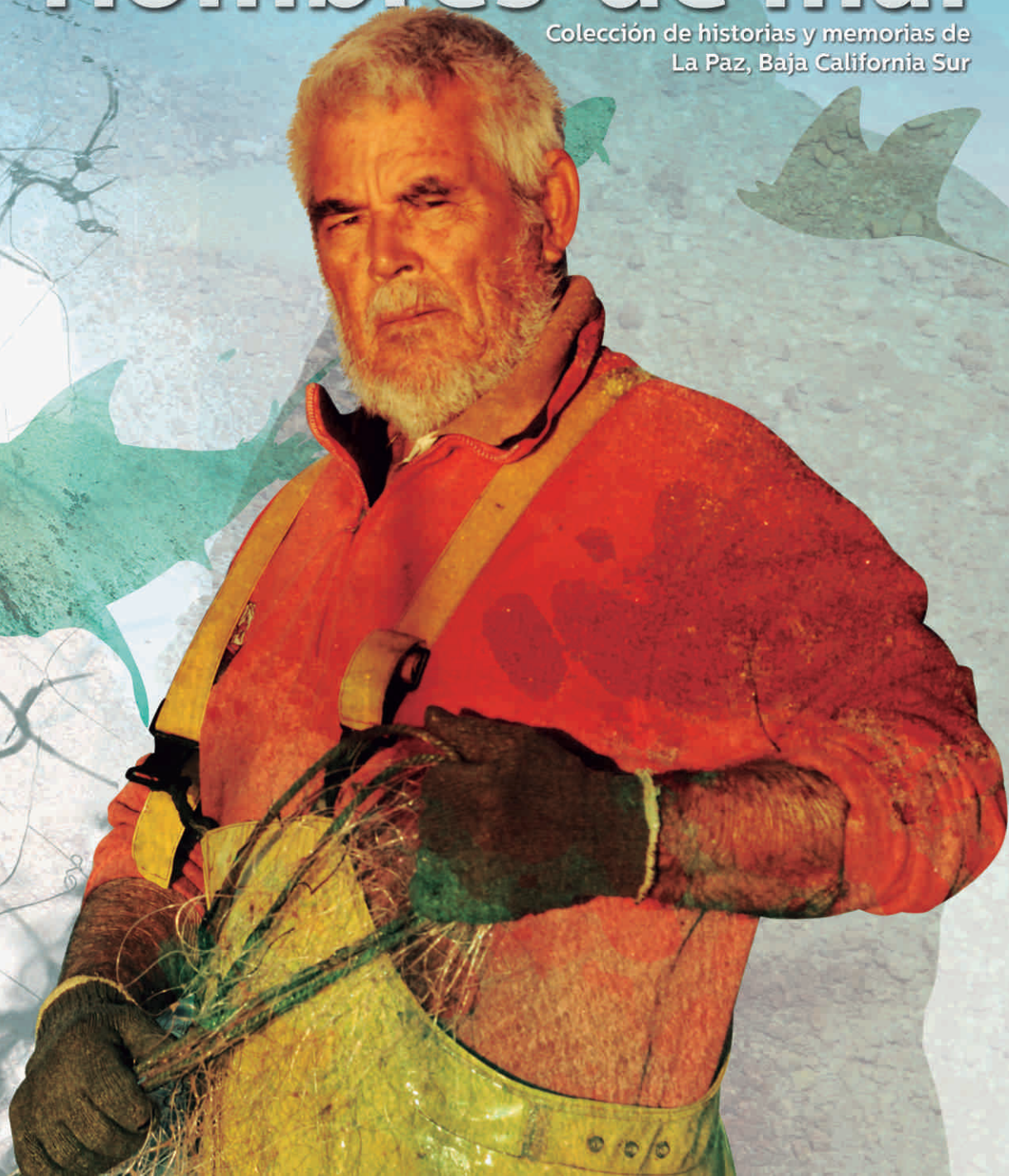


Hombres de mar

Colección de historias y memorias de
La Paz, Baja California Sur



Norma Soraya Chacón Manriquez Javier Alejandro Rodríguez Descalzo Amy Hudson Weaver

Ensayo fotográfico:

Javier Alejandro Rodríguez Descalzo

Diseño de portada e interiores:

Angel Francisco Cortés Flores

Colaboradores invitados:

Dr. Carlos Cáceres Martínez

Dra. María Mónica Lara Uc

Dr. Felipe Galván Magaña

Agradecimientos

A todos aquellos patrocinadores, amigos y colaboradores que creyeron en este proyecto desde que nació como idea:

Mario Gutiérrez Lizárraga
Malcolm Neil Shroyer Schoen
Armando Aguilar Mondragón
James Honey
Gael Almeida
Liliana Gutiérrez Mariscal
Terrence Edward Morris
Miguel Robles Mungaray
Jorge Chávez Ramírez
Carlos Cáceres Martínez
José Flores Higuera
Daniel Matamoros
María Mónica Lara Uc



RECIBO EL SISTEMA NIPARAJA
Niparaja



INTRODUCCIÓN _____ **PÁGINA 03**

**INICIOS DE LA PESCA EN LA PAZ:
LA PERLA** _____ **PÁGINA 09**

UN VERGEL EN LA PAZ _____ **PÁGINA 17**

**PESCADOR... RECOLECTOR, ARTESANO
MINERO, HERRERO Y RANCHERO** _____ **PÁGINA 25**

CÓMO, DÓNDE Y CON QUÉ: _____ **PÁGINA 31**
CÓMO PESCABAN
LUGARES DE PESCA
ARTES DE PESCA

PESQUERÍA DE CAGUAMA _____ **PÁGINA 51**

PESQUERÍA DE TIBURÓN _____ **PÁGINA 57**

¿DE QUÉ ESTAMOS HECHOS? _____ **PÁGINA 63**

Embarcaciones saliendo á la pesca de cor

"... Corrían unos vientos fresquísimos, parecía que veníamos en un ferry y nos daba miedo. Nos encomendábamos nomás al que está arriba y vámonos... Un montón de velitas blanqueando como gaviotas, donde veníamos cruzando los mares..."; **Herminio Gómez**



INTRODUCCIÓN

“Hombres de mar” nace de 9 años de entrevistas con pescadores ribereños locales mayores de 65 años. Parte de estas narraciones se han publicado en la sección Pescando Recuerdos y Fotoreportaje de El Grampín, un boletín dirigido a pescadores ribereños locales, publicado por la Sociedad de Historia Natural Niparáj, A.C.

Las historias compartidas por los pescadores, sus recuerdos o anécdotas es lo que realmente le ha dado forma a este libro. Nosotros solamente las transcribimos y les dimos orden para reflejar las vivencias personales de cómo era la pesca en otros tiempos.

Durante estos años hemos entrevistado a hombres y mujeres de los dos barrios tradicionales de pescadores de La Paz, Baja California Sur (B.C.S.): El Manglito y El Esterito. La vida de estos personajes ha estado entrelazada con la pesca desde sus primeros años. Muchos de ellos viven todavía pero otros pocos se han adelantado en su paso por esta existencia.

Cabe aclarar dos cosas: en primer lugar, habrá dos o tres protagonistas que propiamente no son pescadores, pero sus recuerdos nos ayudaron a construir una imagen de la pesca del pasado. En segundo lugar, los que son pescadores desarrollaron su actividad tanto en la Bahía de La Paz como en otros lugares del Golfo de California y en la costa del Pacífico.

El libro se divide en varios capítulos que resultaron de la selección de temas que los entrevistados compartieron y que eran comunes en sus narraciones: desde la participación en la extracción de perlas, la pesquería de tiburón y caguama, la abundancia de recursos de la Bahía de La Paz, la forma de pescar, las artes de pesca de antaño y los lugares de pesca que solían visitar.

Esta colección de memorias no es un trabajo científico ni documental exhaustivo. Es sencillamente una exposición de recuerdos, por lo que algunos datos de años, cantidades y lugares pueden variar a la realidad o son diferentes de los recuerdos de otros.

Asimismo este libro también es una pequeña demostración de afecto para todos aquellos que durante estos años nos han abierto sus casas y sus vidas para el boletín.

Por lo tanto, se pretende que este ejemplar que tú como lector tienes en tus manos, sea un pequeño viaje en el tiempo para que navegues con tu imaginación hacia esos momentos que nuestros protagonistas vivieron y que en esta ocasión nos comparten.

BARRIOS TRADICIONALES DE PESCADORES EN LA PAZ, B.C.S.



Embarcaciones en el Malecón de La Paz B.C.S., 1946.
Fotografía: Archivo Histórico Pablo L. Martínez. Núm. inventario 6529.

En la ciudad de La Paz, B.C.S. hay dos barrios donde se asentaron tradicionalmente pescadores y sus familias: El Esterito y El Manglito. Los pescadores de ambas zonas aportaron paisajes verbales de lo que fueron estos lugares donde ellos crecieron y en los que aprendieron a amar el mar.

EL ESTERITO

“... La playa de aquí era más bonita que ahora porque por ejemplo, la playa ahí donde era la escuela práctica de pesca (actualmente INAPESCA), ahí había un arenal muy bonito y comenzaron a rellenar de piedra para hacer un muro...”

Ya ves a nosotros nunca nos pedían permisos, todo era pacífico, era muy bonita la vida aquí. Había un estero que subía hasta allá (hace referencia de ubicación señalando el Malecón hasta la calle Altamirano). Cuando había mal tiempo subían las canoas para arriba, hasta arriba subía la marea. Lo taponearon, tumbaron los puentes de cemento y de tablas, ése que va para arriba del Canal 10, ahí había un puente de madera muy bonito.

Todas las playas eran muy bonitas, el muro llegaba hasta la orilla de la playa donde estaba el arenal y arriba del muro nos tirábamos clavados porque estaba hondo. Entraban tiburones ahí, caguamas, en lo seco ahí andaban los animales, ahora ya no se mira ni un animal de esos” Lucio Juárez Gastélum

“...Todo esto era arena hasta arriba, hasta la mitad ahí (señala la calle de el Malecón a lo ancho), nomás un pedacito de tierra que había era barro, que cuando llovía nosotros que estábamos chamacos lo sacábamos para que lo apachurraran los carros, pues eran 4 o 5 carros que había nomás. Pero en tiempo de calor, yo vivía aquí como a 100 metros de la orilla de la playa, toda la gente se venía a la playa, nomás una sábana, una lona, una almohada y se venía a dormir, porque todo esto puros pescadores, no había rateros, no había nada, las casas abiertas, ahora no... Nada puede dejar uno en las pangas porque se lo roban todo; en el Malecón sólo había casitas de pescadores”. Jesús Lucero Méndez

En este barrio se estableció la iglesia de San José de El Esterito, que es el santo patrono de los pescadores. Tradicionalmente se realiza una procesión marítima que sale de la playa de esta zona, y termina con una celebración católica en las playas de El Mogote, en la que se bendicen las embarcaciones.

Actualmente esta forma de veneración a San José se sigue llevando a cabo durante las fiestas parroquiales en el mes de marzo.



Fotografía: Cortesía Encarnación Romero 'La Choni'.

Pescadores y sus familias asisten a misa en El Mogote el día de San José.

EL MANGLITO

“Entonces traíamos las caguamonas y aquí las poníamos nosotros, había un palmar grande. El dátil de aquí lo aprovechábamos nosotros. Mi abuelo se llamaba Luis Jordán Albáñez, ahí vivía, mira, ahí vivía en ese pedacito, nomás que le vendieron a los señores Ruffo. Ahí cargábamos los dátiles nosotros de aquí y mi abuela nos los repartía después cuando ya estaban pasaditos...”

Parece que estoy viendo cuando era chamaco, no había nada, nada, puro palmar aquí. Por ahí mira (señala un terreno en pendiente frente a la playa de El Manglito), poníamos los carapachos y por ahí mira nos resbalábamos; poníamos las conchas de almejas boca abajo y usábamos los carapachos de caguama, les poníamos costales, agarrábamos la viada y vámonos...” Manuel Jordán Flores

“La Transpeninsular era la única carretera que había y el Malecón está larguito pero no era pueblo. Salíamos tantito de la Transpeninsular para acá e íbamos a las pitahayas. Y lástima de esos palmares, hay un recuerdo muy bonito ahí, ya se borraron, eran una chulada. Cuando había dátiles amarillos mirábamos desde El Mogote para acá y se veía una franja amarilla bien bonita” Francisco Ruiz 'El Gavilán'

Fotografía: Archivo Histórico Pablo L. Martínez. Núm. inventario 0034.



Palmeras en la Playa Sur. La Paz, B.C. Foto C. Rodríguez. 1940. (Anteriormente *Playa Sur* era como se le llamaba a los palmares del la zona de El Manglito).

Fotografía: Cortesía Francisco Arámburo.



El Palmar de Abaroa (El Manglito).

“Ahí donde está el zaguán ese, había un pozo... y daba gusto tomar agua porque se miraban las raíces de las palmas abajo, cristalina, como un arroyo ahí, y pura arenita abajo. Qué bárbaro, nosotros acarreábamos (el agua) en palancas al otro lado. En la otra calle vivían mis abuelos y de ahí llevábamos el agua a donde vivíamos por ahí”. Manuel Jordán Flores



Vista del Palmar de Abaroa. El archivo original de la foto describe lo siguiente: “Un aspecto en el Malecón. La Paz, B.C. Foto L. Rodríguez, 1946”. Fotografía: Archivo Histórico Pablo L. Martínez. Núm. inventario 6462.



Fotografía: Cortesía Fernando Chacón Sandoval.

Inicios de la pesca en La Paz: La perla

En Baja California Sur, las perlas fueron empleadas como ornamentos por los habitantes de la Península antes de la llegada de los españoles, quienes las incorporaban en su cabello usando un canal tallado en ellas, recientemente en las excavaciones arqueológicas realizadas en la región de las costas del Golfo de California, comprendida entre la Isla Espíritu Santo localizada en la Bahía de La Paz y Cabo San Lucas han sido descubiertos ornamentos de concha de ostras perleras y perlas acanaladas, entre los vestigios de la cultura de los antiguos californios.

Las perlas que recogían los nativos se obtenían después de cocer al molusco que las producía en una fogata, razón por la que las perlas encontradas se encuentran ligeramente ahumadas. Una vez que los españoles llegaron a la región, las perlas fueron uno de los principales vínculos de cambio ya que se convirtieron en objeto de trueque.

Esta conducta produjo un cambio sustancial en las comunidades, se implantó una economía selectiva para obtener las perlas codiciadas por los españoles y con ellas arraigar el trueque que fomentó la sobreexplotación de los placeres perleros del Golfo de California.

Dr. Carlos Cáceres Martínez, UABCS

La explotación de perlas fue el inicio de la pesca comercial en el estado de Baja California Sur y su auge culminó en 1939 después de que la actividad dejó de ser rentable. Sin embargo, ciertos pescadores entrevistados recuerdan que posteriormente a esa fecha siguieron extrayendo ostras en algunos lugares de la costa.

Fotografía: Cortesía Carlos Cáceres Martínez.



Pescadores ribereños de La Paz todavía tienen recuerdos de la extracción de perlas en el periodo de 1900 a 1960. Cada uno de ellos describe algún pasaje especial que nos remonta a una imagen específica de cómo se vivía y trabajaba en ese momento esta actividad.

Pescadores del área de La Paz recuerdan lo que fue el criadero de perlas de don Gastón Vives Gourieaux^[1] en la Bahía de San Gabriel, en la Isla Espíritu Santo, y otros relatan los viajes realizados al norte, a San Francisquito, para trabajar la concha nácar.

“Nosotros trabajamos mucho la concha madre perla en Espíritu Santo cuando recién comenzaron a llevarse las perlas de aquí para Europa... Yo tenía como unos 8 años cuando trabajábamos con Don Gastón Vives, que tenía un criadero de conchas en Espíritu Santo”. **Porfirio León Osuna**



1. Gastón Vives Gourieaux: reconocido como el primer maricultor de América, también hombre prominente de negocios sudcaliforniano, de origen francés. Fundó de la Compañía Criadora de Concha y Perla de Baja California (CCCP), S.A., en 1904 y constituyó el primer emporio perlero del mundo, destacándose además por la explotación sustentable de la madreperla.

Fuente: Cariño, Micheline. “Antecedentes históricos y socioeconómicos del aprovechamiento de la Isla Espíritu Santo, Golfo de California”. Instituto Nacional de Ecología. Página web: www2.inecc.gob.mx/publicaciones/gaceta/389/carino/html. 2007

Fotografía: Archivo Histórico Pablo L. Martínez. Núm. inventario 03118.

“Nos pusimos a trabajar la concha nácar, porque en ese tiempo había mucha perla; era como en 1949... A mí me platicaba mi suegro... Él tenía 7 años e iban en canoa... Cuando iban llegando ahí (Bahía de San Gabriel, en los cultivos de Gastón Vives) no los dejaban atracar porque cuidaban mucho la concha... en cada estación había uno que cuidaba... En cada ensenada había un cerco de piedra, y ahí el vigía camelaba cuando venían canoas, los echaban para que no atracaran ahí y atracaran en otro lado.”
Enrique Rodríguez Gastélum

“Mi madre la hacía de criada, ahí en la casa donde yo nací... Mi madrina era la querida de Don Gastón Vives, un señor político de dinero, armador de barcos de buceo de la época de la madre perla, ya sea con escafandra o de chapuza. Había en ese tiempo mucho yaqui, que tenían fama que eran buenos para bucear a cierta profundidad y aguantar para echar la concha en una canasta metálica.”
Manuel Tito Cota Cota

Algunos de los detalles mencionados en estas memorias por pescadores que participaron en la extracción de perlas incluyen los nombres de los dueños de las armadas locales que explotaban los placeres perleros, el salario que recibían los pescadores y el pago que obtenían por las perlas.

“En 1959 me fui con una armada[2] a San Francisquito a la concha nácar, ganando \$10 pesos diarios. Había muchas armadas: la de los Abaroa, los Robinsones, de los Toba, de los Quelele, de Don Miguel García... Íbamos puros paceños de El Esterito en ese tiempo. Había muchas perlas, las mejores se las llevaban a Europa, aquí vendían la pura basura. Nosotros llegábamos a Santa Rosalía con los frascos a \$10 pesos y no las podíamos vender, las cambiábamos por plátanos o galletas marineras.”
Jesús Núñez Moreno

“La perla no me tocó trabajarla a mí, pero sí me tocó sacar concha en bajamar. La vendían aquí a los ricos, a Los Cornejo, a Los Canseco[3], pero eso fue más antes... Una vez sacamos dos perlas de una hacha, el Cornejo por ella nos dio \$125 pesos y estaban buenas para aretes. Y apenas nos dio \$125, pero eran de hacha no de concha fina. La concha nácar fue la que trabajaron después. A la concha nácar yo no fui, la trabajaban de Santa Rosalía para arriba, yo no fui pero fueron muchos pescadores de aquí a bucear.”
Juan Méndez Amador.



Cabezote de cobre dulce.

2. Armada perlera: empresa dedicada a la explotación de las ostras perleras.

Fotografía: Cortesía Miguel B. Reséndiz Cornejo.



Postal promocional de los equipos de buceo marca Heinke.

El equipo de buceo de escafandra, utilizado para extraer la madre perla no destacaba por su comodidad. Pesados trajes de material demasiado grueso era lo que tenían que soportar los pescadores.

“Por el año 1961 teníamos un campamento cerca de los placeres de madreperla y concha nácar ubicados por El Sargento, luego movimos el paraje a Punta Gorda. Se trabajaba duro buscando los macollos, que son los lugares donde se daba la perla.

Usábamos una canoa llamada Margarita, de vela y con remos largos. A bordo trabajaban dos bomberos que mantenían funcionando la bomba de aire y el cabo de vidas atento a las señales del buzo... me acuerdo de Ricardo León preparándose: el traje era como un zurrón de lona y hule; los zapatos de bronce y baqueta gruesa; los puños eran de hule muy duro y tenían que ponerse con jabón para ajustarse bien a los antebrazos y evitar que circulara el agua... las manos se hinchaban.

Atornillado el traje iba el cabezote hecho de cobre dulce: éste contaba con una válvula de desfogue que se operaba con la cabeza; dos plomos asegurados uno como pechera y otro en la espalda. Finalmente el buzo era fajado para mantener una posición adecuada. Caminábamos como los astronautas en la luna”.
Agustín Abaroa Martínez



3. Familias acaudaladas de la sociedad paceña que por lo regular se dedicaban al comercio o eran dueños de armadas perleras.

Fotografía: Cortesía Miguel B. Reséndiz Cornejo.



El señor Miguel Cornejo Gonzalez, dueño de la empresa Miguel L. Cornejo y Cia., en el patio de su casa muestra piezas de los equipos para extraer perlas en la década de 1920.



Agustín Abaroa Martínez con un cabezote de cobre dulce.

Fotografía: Cortesía Carlos Cáceres Martínez. Esta imagen fue reproducida de la colección privada de Juan Vives.



Conocidos como 'buzos de chapuza', estos recolectores de ostras perleras se lanzaban al mar desde las pequeñas embarcaciones que acompañaban a las armadas perleras a principios del siglo XX.

Las travesías desde La Paz hasta los campamentos donde se extraían las perlas eran difíciles por lo rudimentario de los equipos de navegación de la época.

"...Hubo mucha concha nácar en ese tiempo para arriba de San Francisquito...[4] Una vez fuimos con un bote grande de una sola pieza con un motor al que se le daba cran. Después como en el 50 fuimos en un chalupín mío, a remo y vela. De aquí nos fuimos con los vientos del sur y nos regresamos con los vientos del norte. Estábamos allá junio, julio, agosto, septiembre, y en octubre ya nos veníamos porque caían los vientos del norte, les decíamos los noroestes.

Hicimos nueve días para llegar a Santa Rosalía... Pero donde comenzó la nácar es más acá. Don Arturo tenía una casa grande ahí, había agua y mucha fruta, a él le vendíamos las morrallitas chicas; llenábamos botecitos de penicilina y nos pagaban a peso el gramo, las perlas más grandes eran más valiosas.

En ese tiempo cuando nos avisaron a nosotros que había mucha, se varaba la concha nácar. Cuando fuimos todavía vimos que había gente escarbando, revisando y sacaban perla... Nosotros íbamos con puyas, así se llaman los vasos de cerveza Tecate. Las llenaba uno de plomo y les ponía unos anzuelos... Y sacaba uno unos macollones de conchas, porque las conchas vienen en macollos, así las agarrábamos." Loreto Lucero 'Juan'



4. San Francisquito:
campamento pesquero en el límite del Estado de Baja California Sur y Baja California.

La cantidad de conchas extraídas por tan sólo un equipo refleja la magnitud de la explotación de ostras perliíferas en el Estado.

“Cada equipo podía recolectar mil conchas diarias, esa regla se llamaba ‘miliar’ la concha: ya fuera del agua, al encontrar una perla, la extraían y separaban cuidadosamente. Seleccionaban las buenas en peso, forma y color y se ofrecían a la venta en lotes.” Agustín Abaroa Martínez

“A veces pasaban temporadas y no sacaban nada, y a veces el primer día sacaban. Yo creo que fui el único en sacar la perla más bonita de todo el mundo... se la llevó un árabe... en esos tiempos había muchos compradores y al que mejor pagaba se las vendíamos.” Alejandro Méndez Núñez

Los pescadores o buzos conocedores de las ostras explican las diferencias entre una concha nácar y la madre perla y la variedad de colores que podían presentar.

“La concha nácar[5] es una y la concha fina es otra, es la madreperla[6]... Antes había gente que se dedicaba enteramente a eso (bucear) en lo hondo, a unas 4 o 5 brazas, en cuadros echaban piedras y ahí la sembraban... la concha la vendía (de madre perla) y de ahí sacaban la perla fina.” Alejandro Méndez Núñez

“La nácar tiene una colita atrás y da una perla muy bonita. Éstas nos las compraba ‘El Gume’, que era el papá del Poncho Robinson. Ése nos la compraba allá en Santa Rosalía pero nosotros estábamos acampados al paralelo de San Francisquito.

Vendíamos la pura perla... cuando ya juntábamos dos o tres pero muy baratas... porque una perla natural vale mucho y eran muy bonitas, azules, verdes, de colores.” Enrique Rodríguez Gastélum

Algunos historiadores indican que en 1939 hubo una mortandad de las ostras perliíferas, mientras que otros señalan que la cantidad extraída ya no era económicamente viable[7].



Fotografía: Cortesía Carlos Cáceres Martínez.



Botas de bronce y baqueta.



7. Información proporcionada verbalmente por la Dra. Marta Micheline Cariño Olvera y por el Dr. Carlos Cáceres Martínez.



Fotografía: Francisco Arámburo

A vintage photograph of a tropical beach. In the foreground, a person wearing a floral dress is wading in the shallow water. The background is filled with tall palm trees and a clear blue sky. The image has a slightly grainy texture and a warm, aged color palette.

Un vergel en La Paz

La imagen de abundancia de especies marinas dentro de la Ensenada y la Bahía de La Paz a mediados del siglo XX es recurrente en los recuerdos de los pescadores. La mayoría retrata verbalmente la zona como un vergel. Sin embargo, también expresan que a pesar de que había mucho producto no había mercado y por lo tanto el pescador de antaño vivía tiempos difíciles.

En este capítulo se podrán apreciar los recuerdos de esa riqueza de especies pero también la realidad de la escasez que vive la pesca de nuestros tiempos.

Los protagonistas de estas memorias resaltan la gran variedad de especies que podían encontrar a poca distancia de la costa.

“Lo que se sacaba aquí se consumía aquí. Yo recuerdo lo que era El Manglito, que eran los pescadores Méndez y Jordanes^[1], regularmente pescaban catarinas. Había mucha almeja catarina, lisa y es lo que más o menos trabajaban para consumo local. Nosotros íbamos a la orilla a comprar la almeja aquí a la playa, la almeja con olán o el callo de almeja...”

No había una pesca grande comercial, esto era un vergel, como dice mi padre. Teníamos ganas de comer un pescado, íbamos a la orilla de la playa y lo sacábamos. Nos íbamos a El Mogote y traíamos choros, jaiba, almeja pata de mula, pescado, parquitos, cabrillitas, sábalo... Había mucho sábalo que es un pez que anda pegado a la tierra, muy sabroso muy espinosillo... Sacábamos caballitos de mar, nautilus, había muchos nautilus me tocó sacar varios.” Miguel Tito Cota Abaroa

“...No faltaba nada, había mucho pescado. Mira, íbamos y tapábamos los esteros, le poníamos los chinchorros y cuando bajaba la marea poníamos la estaca y amarrábamos los chinchorros con cadenas, con cogollos de estos de palma bien amarrados. Subía la marea y cuando estaba muy subida, le tirábamos unas hojitas así para saber si ya estaba bajando. Entonces le hacíamos el chinchorro para abajo, atravesábamos las canoas así, entonces eran de palo, ahora no, se acabaron y entonces hasta media casi llena de.... puro pescado.” Manuel Jordán Flores



Primeros visores utilizados en los equipos de buceo 'rana'.

1. Familias que han vivido tradicionalmente en el barrio de El Manglito.

2. Playas de la ensenada de La Paz que colindan con la comunidad de El Centenario.

“Pues yo me crié en la orilla del mar, todos los días íbamos a pescar para comer... Había mantarraya, tiburón, pez vela de repente se dejaba venir aquí adentro... Había meones, que les decíamos nosotros, porque al pisarlos salía un chorro de agua, era el pepino de mar. Éste ahora tiene un precio muy alto porque los japoneses por allá lo aprecian mucho.” Manuel Tito Cota Cota

“Desde los 13 años, en esa época yo me iba a pescar con mis abuelos. Pescábamos para acá para la bahía. Había muchas almejas, callo de hacha... allá por el lado de Las Hamacas, El Comitán[2]; había muchas caguamas, tiburones, pero lo que más pescábamos era la almeja catarina. Sacábamos mucha almeja en los bajamares, la vendíamos a \$2.5 centavos de los de aquel tiempo, fue como en 1955 o 1956 más o menos.”
Juan Higuerá

Nombres de peces, crustáceos, moluscos entre otros organismos marinos, resaltan en estos relatos de abundancia en la Ensenada de La Paz, muchos de los cuales ya es difícil encontrar en esta área.

“Las playas de aquí estaban llenas de sardinas. Me tocó ver aquí en la bahía cantidad de peces que ahora ni en fotografía ves. Había un pescado que se llamaba palometa, pez gallo, había mucho caracol... Eso se extinguió cuando empezaron a entrar los equipos de buceo ‘rana’[3], saquearon todo. Había mucho caracol burro, almeja, caracoles relumbrosos, cantidad de especies...”

También cuando bajaba la marea, uno escarbaba y sacaba almeja, una que tenía la concha roñosa, muy sabrosa y grande”. **José Romero Calderón**

“Había mucha caguama, mucha almeja, mucho callo de hacha, sacaban mucha morralla los Méndez... morralla es una perlita que sirve para aretes, para anillos, para todo... Había mucho caracol en ese tiempo y también cargamos mucha cirgüela[4], mucha pitahaya[5], ya no se puede arrimar a El Mogote uno, porque se arrima y yo creo que lo quieren correr ya...” **Manuel Jordán Flores**



4. **Cirgüela:**
ciguela.



5. **Pitahaya:** fruta silvestre de la región.



Atrás de izq. a der.: Sofia Leal, Ángela Villalobos, Amalia Rodríguez; adelante: Encarnación Romero y Enriqueta Rodríguez.



Fotografías: Cortesía Encarnación Romero 'La Choni'.

Patricia Romero Telechea con la pesca del día en La Gallina.



3. **Equipos de buceo 'rana':**
visor y aletas comunes.



La Familia Jordán.

También los recuerdos de la abundancia de almeja catarina, de callo de hacha y del algunas especies de escama en la Bahía de La Paz estan presentes en estas memorias.

“Aquí en la Bahía de La Paz se sacaba almeja catarina... Gay Gavaldón vino, una persona que nos compraba el callo. El primer callo que se comieron los gringos fue de aquí de la Bahía de La Paz. En aquel tiempo nos pagaban \$10 pesos el kilo; nosotros le poníamos agua dulce para que hinchara y pesara más.



Almeja catarina

Entonces echó el primer viaje el gringo y nos dijo que ya no iba a llevar porque él los mandaba empanizar y soltaban mucha agua; entonces yo le dije que nosotros le poníamos agua y nos subía un 10% (el peso del callo), entonces él me dijo que me pagaba ese porcentaje en dinero. Nos pusimos de acuerdo los productores y ya no le echamos agua y ya siguió llegando. De ahí empezamos a salir nosotros de aquí de la Bahía de La Paz a buscar almeja.” José Flores Martínez

“Nosotros aquí donde salimos a trabajar, había mucha almeja catarina, mucha chocolata, hacha en el canal. Toda esa parte buceábamos yo y mi compadre Tito Chinchán, que acaba de morir, trabajábamos mucho la bucería. Yo me iba con él a matarle las hachas; estaba chamaco yo, y los miraba y decía 'yo también voy a ser buzo' y me metí a buzo”. **Lucio Juárez Gastélum**

“Ahí en la punta de El Mogote había mucho pargo colorado, robalo... Había mucho callo de hacha... En ese tiempo le compraban a usted el callo a \$10 pesos el ciento, de esos callos grandotes, así. Con 100 callos llenaba uno los botes a \$10 pesos. Ahora sí hay, pero parecen mejorales, chiquititos así...”. **Mario Puppo Marrón**

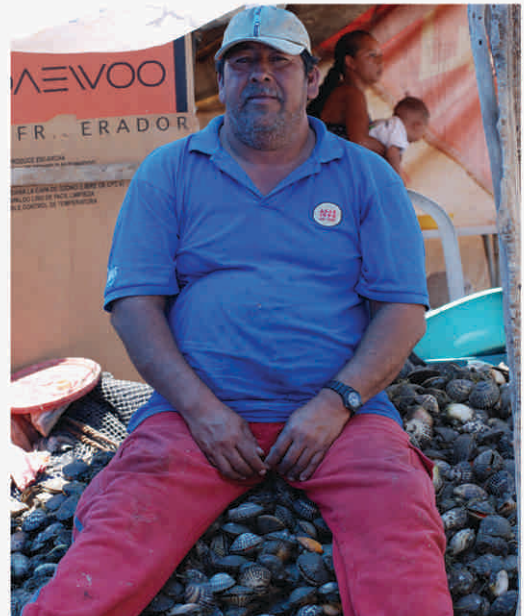
“Sacaba palometa, pargo mulato, bocadulce, de todo, estaba virgen aquí. Bocadulce ya casi ya no hay, los barcos camaroneros que entraron a saquear el camarón aquí se lo llevaron todo, uno que otro sí hay...”. **Raúl Aguilar Martínez 'Pichu'**

**PARADOJA DE LA ENSENADA Y LA BAHÍA DE LA PAZ:
ANTES ABUNDANCIA DE PRODUCTO-ESCASEZ DE MERCADO V/S
AHORA ABUNDANCIA DE MERCADO-ESCASEZ DE PRODUCTO**

“...Antes había cantidad de especies. Aquí se sacaba pescado pero ¿a quién le iba a vender? Había de ese pargo mulato, íbamos a la Isla (Espíritu Santo) a sacarlo y lo teníamos que abrir, salar y secar y vendíamos a \$2 pesos el kilo de pargo y batallábamos, ¿quién te lo compraba?”. **Santiago Puppo Marrón**

“En aquel tiempo agarrábamos mero -el original era amarillo-, garropa, lisa, pargo, bacoco, mojarra. Ahí había mucho pescado, mucha caguama, pero no había a quién venderle. Mi papá las amarraba como a los chivos y ahí las tenía, veía que estaban flaqueando y las echaba al agua”. **Francisco Ruíz 'El Gavilán'**

“Así como ve grava así había almeja catarina, callo de hacha pero no lo compraban. Llenábamos lueguito un valde de esos de lámina, nomás no lo compraban”. **Wenceslao Méndez Sánchez 'El Tato'**



Humberto Juárez Lucero 'El Maleno'.

“Había mucho robalo, ahora es raro el que ves, ya todo se acabó. Tanta gente que hay, lo pescan mucho. En ese tiempo no lo pescaban porque no había puestos en el mercado para vender pescado, tenía que venderlo por la calle en palancas[6]...”

Te daban a \$1 peso un pargo en ese tiempo. Sacaban a vender los vendedores, nosotros les decíamos 'los vampiros' porque esos ganaban más que uno, te lo traían a \$1 peso y de ahí le tenías que pagar 25% a ellos, de modo que pues no había mercado pero había mucho pescado... Simplemente salías aquí al canal y sacabas 15, 20 pargos, muchísimo, y ahora te estás 24 horas ahí y allá de chingadera sacas uno.” **Mario Puppo Marrón**

“El pescado, no había venta. A veces traíamos callos y mi madre los secaba porque no había venta... El que se vendía mucho era el ostión de mangle y entregábamos todo el ostión en el Hotel Perla.” **Francisco Ruiz 'El Gavilán'**

“Había mucho producto, ahora ya se acabó. Yo he pescado donde mismo de siempre en la Isla (Espíritu Santo), en los mismos pescaderos, los mismos pescados, pero hay menos cantidad, hay más gente pescando que antes y más gente que come.” **Antonio Méndez Castro**



Jesús León Molina 'El Mañoy' transporta producto en una palanca.

6. La palanca consistía en un palo en cuyos extremos los pescadores colgaban el pescado capturado en el día. Esta iba colocada sobre su espalda a través de sus hombros.



Chopas saladas.

Salar el pescado es una manera de preservarlo en lugares donde los equipos de refrigeración son escasos. Los pescadores locales solían salar las especies de escama, el tiburón, la carne de caguama e incluso algunos mariscos como el callo de almeja.

“Entonces lo que hacíamos en ese tiempo los pescadores es que lo salábamos, le quitábamos la carne, la salábamos para comer, porque tampoco no tenía mercado, no se podía vender... Así de vez en cuando una persona, por ejemplo con Don Pepe Chacón ahí nos compraba él para comer una carnita de cabrilla de pargo o de garropa, pero como le digo no se vendía nada, no había mercado para nada, ni fresco ni salado.” Enrique Rodríguez Gastélum

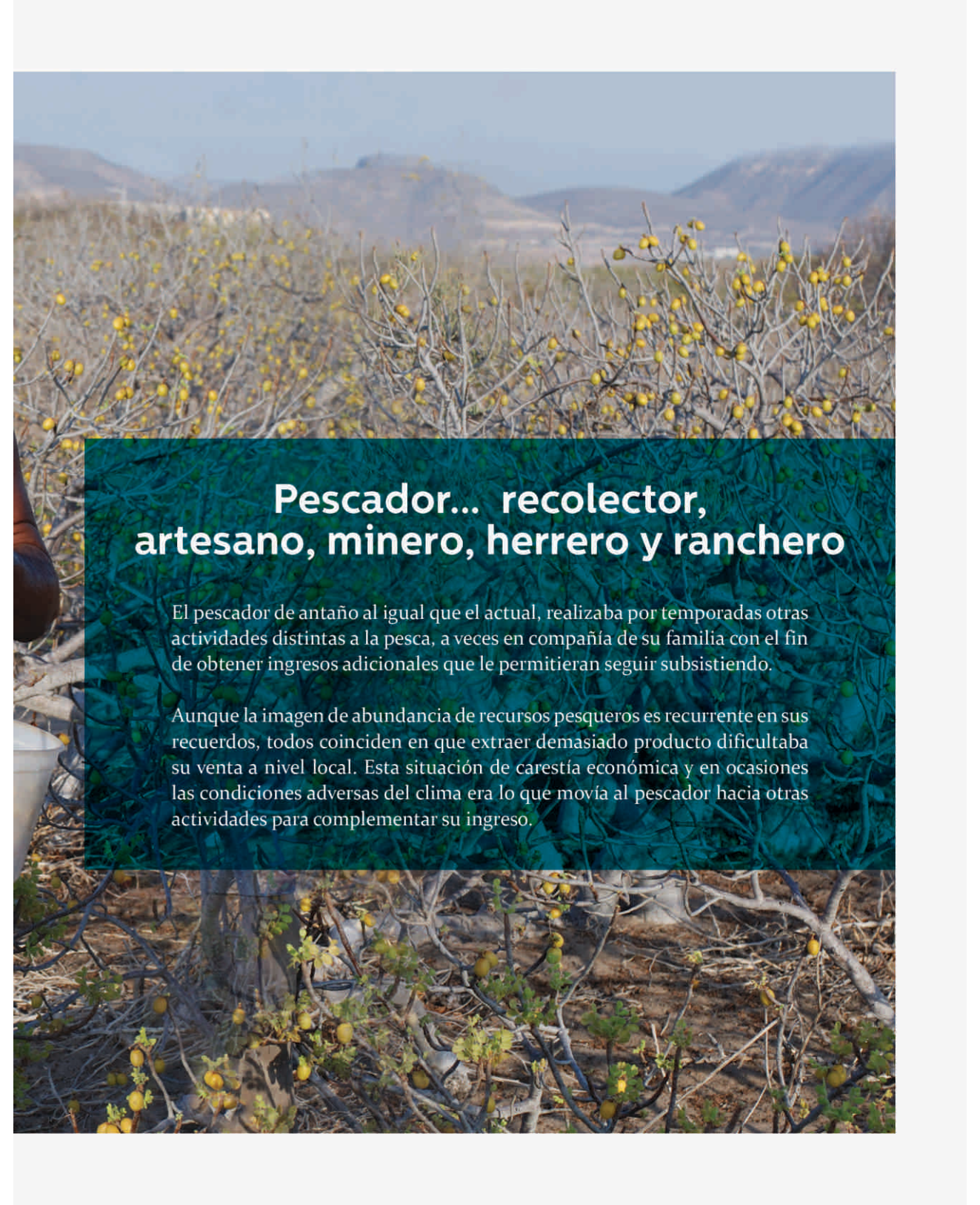
“En aquellos tiempos nos íbamos a las islas por una semana, por un mes para poder traer nosotros pescado salado, agarrar una caguamita pa’ vender y pa’ comer. Nos íbamos y en aquel tiempo no valía tanto el producto. En ese tiempo nosotros, me acuerdo, nos íbamos a las partes a traer callo de hacha, langosta, pescado de primera, garropa salada... para vender no sólo yo, si no todos. En ese tiempo ¿qué valía un kilo de pescado? Valía \$1.50; la langosta que es la más valiosa y una grande costaba \$2 pesos...” Herminio Gómez Ortiz

ANÉCDOTA

“Había matarraya, había lisa, erizos, pargos... Me acuerdo aquí en frente de nosotros en la esquina de esta misma cuadra (esquina Miguel M. Legaspy y Abasolo), había una señora que se llamaba doña Pancha, que era muy mal hablada pero era gente de armas tomar en aquellos tiempos. Un día estaba en la casa con mi mamá platicando de las pobrezas: que no había que comer... Esa vez yo tenía una canoa propia que dejó mi papá al morir, y les dije 'ahorita voy a traer que comer. Y me salí con tan buena suerte, que así salí del palmar donde están los marinos, aquí de Vista Coral más bien. Aquí enfrentito vivíamos nosotros (frente a la Agencia Arjona) y enfrente de aquí de los yates de la marina de aquí, saqué una palometa más grande que esto (me señala la mesa de más de un metro de largo) en menos de 10 minutos ya llegué yo con mi palometa grandota.

La palometa era del tamaño suficiente para comer dos familias y doña Pancha como siempre: 'pero mira este jijo de la x@! -así del estilo de ella- ya nos trajo comida’. Manuel Tito Cota Cota.



The background image shows a vast landscape of dry, scrubby bushes with small, bright yellow fruits. The terrain is hazy, with distant mountains visible under a pale sky. The overall scene suggests a semi-arid or coastal environment. A semi-transparent teal box is overlaid on the middle of the image, containing text.

Pescador... recolector, artesano, minero, herrero y ranchero

El pescador de antaño al igual que el actual, realizaba por temporadas otras actividades distintas a la pesca, a veces en compañía de su familia con el fin de obtener ingresos adicionales que le permitieran seguir subsistiendo.

Aunque la imagen de abundancia de recursos pesqueros es recurrente en sus recuerdos, todos coinciden en que extraer demasiado producto dificultaba su venta a nivel local. Esta situación de carestía económica y en ocasiones las condiciones adversas del clima era lo que movía al pescador hacia otras actividades para complementar su ingreso.

Entre estas actividades los pescadores recuerdan el beneficio que obtenían de los productos procedentes de las cabras introducidas a las islas a finales del siglo XIX; la recolección de ciruelas silvestres de El Mogote y la venta de caracoles y pescados disecados.



Tito Lucero 'El Chinchán' en el paraje El Gallo.

“En aquellos tiempos cuando el acceso era libre nosotros trabajamos la cabra^[1] en Isla Cerralvo, que en esos tiempos nos daban chanza que nosotros ganáramos la vida en esa forma. Entonces estas cabras las matábamos para vender el cuero y con eso mismo nos manteníamos y era otra manera de buscar la vida, para vivir, pero en ese tiempo todo el mar era de nosotros.” **Herminio Gómez Ortiz**

“En Cerralvo, Ruffo^[2] tenía ganado, chivas y cochis, pero todo se acabó. Los mismos pescadores lo explotaban. Después que acabó todo, como estaba la tenería, había muchos árboles de palo blanco que utilizaban para la tinta. Ruffo mandaba recoger la cáscara de palo blanco para la tenería para curtir los cueros.” **Porfirio León Osuna**

1. La empresa CCCP de Gastón Vives introdujo cabras a la Isla Espíritu Santo, San José y Cerralvo con el fin de alimentar a la plantilla de trabajadores.



2. **Antonio Ruffo:** reconocido comerciante local y socio de Gastón Vives, era uno de los hombres más acaudalados en el entonces territorio de Baja California en el año 1899.

Fuente: Morgan, Cuauhtémoc. "Las Perlas de California".

Página web: sites.google.com/site/historiabc/gaston-vives

Fotografía: Archivo Histórico Pablo L. Martínez. Núm. inventario 02937.

"Aquí en El Mogote era el estero de la punta, se llama La Víbora y El Boca Ancha, Las Lanchas, Los Cuates, etc... y la Punta del Pargo. Recorríamos diario El Mogote, íbamos a la ciruela también y así era la vida de nosotros." **Francisco Ruiz 'El Gavilán'**

"...Cuando ahora en agosto había muchas cirguélas en El Mogote, de ahí traíamos todos los pescadores para vender cirguélas para sacar para comer. Desgraciadamente ahora ya tumbaron todos los cirguélos y no hay nada. Entonces nosotros pues los que no teníamos embarcaciones nos íbamos por las orillas con una fisga que hacíamos nosotros para agarrar pescado y así nos manteníamos nosotros." **Herminio Gómez Ortiz**

"Nosotros pescábamos aquí en la bahía. Cuando nos encargaban arrocillo, un caracolito... nos íbamos una semana a trabajar el arrocillo. Ya veníamos nosotros de allá de la Isla (Espíritu Santo) y aquí lo trabajábamos mi abuelito y yo. Le quitábamos una bromita que tiene y quedaba blanco y entonces venía un señor que lo compraba a \$8 pesos el kilo y de eso vivíamos nosotros... Lo usaban para hacer cortinas y cosas así.

Luego salió también el relumbroso, también lo usaban para cortinas; después salió el tamborillo^[3], lo disecábamos y también lo llevaban lejos de aquí; a ese le meten un foco adentro y le dan alumbrado... trabajamos muchas cosas". **Lucio Juárez Gastélum**

"Los tamborillos -el pez globo-, también así por cantidad lo llevaban, lo exportaban... muchísimo. Había gente que se dedicaba a disecar, los cocían, los llenaban de arena para que seque al sol y después ya se limpia.

Pero había gente, ahorita ya se murió Merce, con Marina mi prima, ella también se dedicaba al pez globo. Ahí con Enrique, mi primo, con Doña Chona Romero, ahí con la Choni, la Chita también era pescadora". **Catalina Gastélum Olave**



3. **Tamborillo:** forma coloquial para llamar al pez globo.



Rubén Díaz mostrando arrocillo de San Gabriel.

“El arrocillo era un caracolito del tamaño del arroz. Tiene usted que escogerlo, trae risquitos del mismo tamaño; trae caracolitos, piedritas y usted tiene que escoger el puro caracolito... Se exportaba este caracolito para el otro lado.

Mi papá hacía un cernidor de madera con los tres lados una maderita alta así, y mi mamá ya que se secaba lo rodaba. Aquí tenía una súper mesa mi mamá, una meseta enorme donde nos hacíamos rueda para mientras que ella rodaba el arrocillo, puro granito teníamos que escoger... Mi papá se encargaba de traerlo por costales de la Isla Espíritu Santo, de San Gabriel.” Catalina Gastélum Olave.

La producción agrícola de Ciudad Constitución y la existencia de salinas a lo largo de la costa del Estado permitían a los pescadores otra forma de ganarse la vida, ya que por temporadas se requerían cargadores que embarcaran el algodón o la sal.

“Cuando hacían muchas pacas de algodón en Inalapa, embarcábamos las pacas a los carros, se subían al muelle. Un muchacho que se llamaba ‘El Chiquito’ me enseñó a estibar, pesaban como ciento y tantos kilos; el algodón lo traían de Constitución.

Trabajé en los empaques de la salina (en la Isla San José)... Camellábamos costales de sal y esa la echábamos a un pangón en la Isla San José. El primer embarque tenía como 16 años yo... mi hermano me hizo una almohada y me hizo un costalito: 'No te vayas a mover el saco porque te vas a rozar, a como te caiga llévatela así'. Juan Méndez Amador

"La sal la molíamos en metates y la traíamos en canoa o chalupín de la salina de Punta Arenas. Yo conocí al dueño de la salina, se llamaba Gilberto Gámez... Los chalupines venían llenos de sal, algunos se fueron a pique porque le echaban la carga desde los mercantes y las canoitas no aguantaban". Antonio Lucero Castañeda

ANÉCDOTA

"Hubo un embarque grande... estuvimos camellando cuatro días y venían unos rancheros fastidiosos de la sierra, grandotes. Empezaban a correr con los sacos y me dijo mi tío: 'no vayan a hacer eso ustedes por que no van a aguantar'... Esos rancheros que se creían muy fuertes día y medio no aguantaron y era de cuatro días el trabajo. Nosotros aguantamos bien pero no andábamos lureándonos..."

En San Evaristo también había una salina, ahí me tocó empacar sal con mi tío Manuel Méndez. Era de los Cornejo... Mi tío era muy bueno para la pala... nos pagaban \$10 pesos a cada uno, ni para la comida". Juan Méndez Amador

Fotografía: Cortesía Agustín Abaroa Martínez.



En 1957 en el Muelle Fiscal se embarcaba trigo y algodón procedente de Cd. Constitución (El Valle). En la escena se puede apreciar los barcos El Biosca, Estrella Costera y El Blanco.



Navegando.



Cómo, dónde y con qué

Cómo se realizaba la pesca en otros tiempos; a qué lugares viajaban los pescadores para obtener su sustento y con qué objetos, artes de pesca o herramientas realizaban su actividad, son tres temas recurrentes en los recuerdos de los protagonistas de estas memorias.

Descripciones de la forma en que pescaban con tan sólo el conocimiento empírico que heredaban de generación en generación, sin utilizar avances tecnológicos como los actuales, sin duda destacan el mérito de estos hombres de mar.

Los pescaderos o áreas de pesca en donde capturaban el producto y los campamentos o parajes en los que pasaban semanas almacenando el pescado, en algunos casos siguen siendo los mismos aunque las cantidades de captura actual reflejen una pesca totalmente diferente.

Y por último, los testimonios de los objetos a veces rudimentarios y las sencillas artes de pesca con que realizaban la actividad, vienen a completar este capítulo lleno de acción y de conocimiento.



José Flores Martínez (de frente) y Fernando Jordán levantan el chinchorro.

CÓMO PESCAN

Hasta 1970 aproximadamente, la actividad pesquera en Baja California Sur se realizaba básicamente con el conocimiento empírico heredado por generaciones y con artes de pesca tradicionales.

Esta colección de memorias es sólo una muestra de los recursos que los pescadores utilizaban para realizar su actividad, que se llevaba a cabo con los mismos contratiempos y peligros pero sin contar con los avances tecnológicos actuales.

PESCANDO CON FAMILIARES

Cada uno expresa de forma particular cómo realizaban la pesca junto a sus padres o con otros compañeros pescadores.

“Nosotros para agarrar pescado, lo fileteábamos donde lo agarrábamos y lo cargábamos en el hombro para vender para poder comer. Todo lo que es Punta Prieta, Punta Colorada, había mucho pescado... Navegamos mucho en tiempos peligrosos pero nunca nos volteábamos en las embarcaciones, con vientos furiosos, frescos, pero sabíamos navegar...”

No como ahora que tienen esas embarcaciones grandotas y les da miedo andar por allá y nosotros no, nos gusta. Si apenas podíamos echar lo poquito que agarrábamos, corrían unos vientos fresquísimos, parecía que veníamos en un ferry y no nos daba miedo. Nos encomendábamos nomás al que está arriba y vámonos: un montón de velitas blanqueando como gaviotas, donde veníamos cruzando los mares, todos bañados. No creas, nos pegaban las olas y todos bañados...”

La señal de nosotros era un caracol, del caracol burro que hay, uno grandote. Ése le agarrábamos la cáscara, se la quitábamos, el piquito y con eso se oía lejísimos.” Herminio Gómez Ortiz





1. Playa conocida como Los Muertos.

NIÑOS PESCADORES

“A la edad ya de 12 años yo, en esa canoa La Rumbera... a las 5 de la mañana me levantaba, agarraba una cajita que tenía de piolas, plomadas, anzuelos y eso... regresaba como a eso las 9 de la mañana... porque había una cantidad de pescado ¡qué bárbaro! Nomás en cuanto caía la piola... todo el tiempo pescábamos aquí afuera de El Mogote, aquí afuerita y hacía lo que 'El Mapoy': abría el pescado, lo evisceraba y ahí había mucha palma, cortaba hojas de palma, los amarraba y los palanqueaba y me iba a venderlos para ayudar a mis padres. Éramos demasiados...” Raúl Aguilar Martínez 'Pichú'

“Cuando yo estaba en la escuela... mi papá decía que aquí adelante, un lugar que le dicen Los Muertos[1], se acostaban a dormir... y tiraba un sólo anzuelo con carnada, con lisas o con chopas, para que sonaran. Lo amarraban de una canoa que estaba varada y le amarraban un tambo para que cuando jalara un tiburón sonara el tambo y ya despertaban, se levantaban, lo jalaban y lo varaban”. Loreto Lucero 'Juan'

“Empecé a pescar como a los 15 años, pero a los 14 ya andaba de 'arreador' en las canoas de madera cuando se pescaban las caguamas con fisga y con arpón... Las canoas eran como aquella que está allá (señala la exhibida en la playa de El Manglito)[2], eran de madera con vela. Yo pescaba y me iba con 'El Chuy' Jordán... ya murieron algunos, los Martínez, 'El Palito' Pablo Jordán... Un arreador era el que iba atrás en la canoa, no pescaba... ” Andrés Domínguez Álvarez



2. Chalupín expuesto en la playa de El Manglito, pintado de manera tradicional.

Fotografía: Cortesía Encarnación Romero.



'La Choni' parada entre las embarcaciones en el paraje de La Gallina en Espíritu Santo.

“Desde muy chico pescaba pescadito chico de la orilla con un alfiler torcido. En ese tiempo no había qué comer. Mi madre nos mandaba al monte a juntar la almendra de la mata del caribe, dátiles, ciruelas del monte, pitahayas”. Antonio Lucero Castañeda

UNA MUJER PESCADORA

“Encerrar con chinchorro, con anzuelo, nosotros lo lanzábamos, yo me ponía delante en la panga a ver dónde venían las manchas de pescado; yo le decía a mi cuñado: 'ahí viene una mancha' y ya la encerrábamos... Vendíamos lo que pescábamos para vivir, después de mi papá yo pesqué con mi cuñado y con sus hijas. Íbamos por semanas a la Isla Espíritu Santo, ahí tenemos todavía una casa. Se llama La Gallina el paraje donde estamos.

No teníamos problemas como mujeres cuando nos juntábamos con otros pescadores porque todos son conocidos de aquí del barrio. Hacíamos lo mismo que ellos: sacar chinchorros, pelar pescado, filetear. Incluso si ellos llegaban primero al paraje, nos guardaban comida los compañeros o si llegábamos nosotros temprano al paraje, les guardábamos comida, lo compartíamos todo”.
Encarnación Romero 'La Choni'

CAPTURA DE CARNADA

Vale la pena destacar que antes también la carnada se obtenía con pólvora. Muchos pescadores perdieron sus manos o incluso la vista, como es el caso de Víctor Manuel Monteverde Muñoz, que a la edad de 17 años sufrió un accidente con esta técnica.

El señor Andrés Monteverde Villa, quien fue galardonado en 2012 como el pescador más viejo del Estado, comentó que esta técnica consistía en amarrar un cohete a una piedra a la que se le daba el pulso para lanzarlo.

Yo en Santa Rosalía no salía del agua. En ese tiempo en Santa Rosalía no había anzuelos, no había piola, el pescado lo agarraban con cohetes de pólvora grande... Teníamos que sacar el que quedaba abajo porque si no el inspector de pesca nos veía... los pescadores que llevaban sus lanchas agarraban el pescado y nos decían que sacáramos todo el pescado que estaba abajo y nos lo llevaríamos para la casa. Yo tenía 9 años y me echaba de cabeza, eran como 5 o 6 brazadas, como 10 metros". José Gilberto Arce Camacho

"Pescábamos antes con pura cimbra, anzuelos y matábamos la carnada porque no teníamos cómo agarrarla. Para carnar las cimbras las poníamos de 50 o 60 anzuelos porque las poníamos antes de 50 o 60 brazadas cada anzuelo y pescábamos entonces en lo hondo..."

Entonces no había chinchorro para matar carnada, la matábamos con pólvora, hubo muchos que se les destrozaban las manos..." Loreto Lucero 'Juan'

"Veíamos la mancha y le tirábamos un cohete... se tronaba como una bomba de tiempo... y lo sacábamos uno a uno porque se aplanaba". Jesús Núñez Moreno

"Salíamos a trabajar con mi papá para que le quedara más dinero... pero un día mi papá tuvo un accidente en el trabajo: se voló una mano con un cohete de dinamita que se usaba para matar pescado para poner la cimbra..." José Romero Calderón



Víctor Manuel Monteverde Muñoz (hijo de Andrés Monteverde Villa) perdió la vista y una mano al usar pólvora para extraer carnada.



Santiago Puppo Marrón levantando un chinchorro.

Fotografía: Cortesía Juan Jesús Lucero Martínez.



Paraje de los Casillas en Espiritu Santo.

Fotografía: Cortesía José Flores Martínez.



José Flores Martínez sentado en un montón de conchas de almeja catarina en la laguna El Coyote en Punta Abreojos en el año de 1974.

CONSEJOS DE LOS CASILLAS

Félix y Vicente Casillas Martínez, mejor conocidos como los Casillas, eran dos hermanos muy conocidos entre la comunidad de pescadores, ya que se les reconocía en el manejo de la figa y el arpón de fierro. Aunque ambos ya fallecieron, su sobrino Juan Jesús Lucero Martínez relató algunas vivencias interesantes de la forma de pescar de sus tíos.

“Los dos vivían ya en La Paz, eran hermanos de mi mamá, muy uraños. Eran reconocidos por lo buenos para la figa, el arpón de fierro... tenían puntería. Enseguida de La Ballena, estaban en la playa El Manglito, era una cueva y tenían una sombrita. Cocinando todavía con las piedras y la leña; yo cuando empece a trabajar con ellos les dije que iba a llevar una estufa y un tanquecito de gas...”

Eran muy rudimentarios, pero aprendí muchas cosas con ellos: para agarrar carnada, cuando estaba la mancha de sardina, con piola me decían: ‘Verás, ahorita con la panza del pescado, con la hueverita y un anzuelo chiquito y de volada’.

Igual me decían ‘vamos a pescar perico’ y bueno, el perico a ver con qué: y con los cangrejos que andan ahí en las piedras, pericos y chopas las sacábamos con partes de cangrejos”. Juan Jesús Lucero Martínez

CAPTURA DE CATARINA, LANGOSTA Y CAGUAMA

La extracción de almeja catarina en la Ensenada de La Paz fue una actividad muy importante para el pescador local, sin embargo la explotación fue tal que los bancos de esta especie se agotaron y en la actualidad hay varias iniciativas para repoblar esta zona.

“Mis padres son nativos de aquí. Nos vinimos, yo me seguía yendo a pescar porque aquí no había trabajo, pero me quedé porque aprendí a bucear... Trabajamos muchos años en la Bahía de La Paz la almeja catarina”. **José Flores Martínez**

“Recuerdo mucho a mi padre cuando tapábamos esteros... Tapábamos el estero y los pescados brincaban... ellos sabían mucho de estrellas antes, ellos se comunicaban con lo de arriba y mi padre me decía: 'las carretas m'hijo, ya están volteándose, échate para que levantes el chinchorro'. Lo levantábamos para hacer el cerco y en cuanto terminábamos ahí esta el agua para afuera, ya comenzaba a brincar la lisa, se llenaba la panga de pura lisa”. **Francisco Ruiz 'El Gavilán'**



Fotografía: Cortesía Antonio Lucero Castañeda.

Antonio Lucero muestra una langosta de 7 kilos que capturó en San Lázaro cuando tenía 35 años de edad. La foto fue tomada en el estudio Rodríguez en 1977.

De otras áreas cercanas a La Paz, algunos pescadores narraron la forma de sacar langosta.

“Iba un pangón a recoger la langosta allá donde andábamos pescando. La langosta la capturábamos con jaula; hacíamos una buchaca, le poníamos carnada dentro y luego le poníamos una piedra en la esquina para que se fueran para abajo con boyas, y cada quien tenía su marca. Nosotros teníamos un vasito churido y otros tenían otras marcas para que no se equivocaran.

De donde quiera recogían langosta; la langosta chica la tirábamos; a una le decían 'el caballón', a una grandota; salábamos unas dos o tres para nosotros. La de medida era más chica y había otra intermedia, todas tenían nombre”. **Juan Méndez Amador**

Hay pescadores que describen tanto la manera de fisgar caguamas y sacar langostas en la oscuridad.

“Nos amanecíamos las noches enteritas camelando las caguamas para arponearlas, agarrarlas, con hambre, con sed, con arpones. Usábamos arpones: era una raíz de mezquite que la trabajaban y le ponían un arpón en la punta y con eso pescábamos la caguama y al tiburón con 8 brazadas de piola que nos vendía Ruffo”. **Porfirio León Osuna**

“En la noche cuando había mucha caguama, a la canoa le ponían una canasta como de fierro en la proa y esa la llenaban de puras choyas del monte; la llenaban llenita llenita, pero era grande y ahí a un ladito donde iba la canasta -y eso era para ver el fondo del mar porque no tenían lámparas-, no tenían nada, con la pura luz que prendían a la choya... iban cerquita de la orilla. Eso es lo que iba dándoles la luz para ir sacando la langosta y la caguama con arpón”. **Raúl Aguilar Martínez 'Pichú'**

LUGARES DE PESCA

A lo largo del litoral del Estado y en las islas del Golfo de California, era común que los pescadores arribaran a distintos parajes los cuales se convirtieron con el tiempo en campamentos pesqueros. Los protagonistas de este libro recuerdan haber viajado a diferentes lugares, los cuales ya eran utilizados desde la generación de sus abuelos.

La costumbre ha marcado estos sitios como su segundo hogar, debido a la cantidad de tiempo que pasaron en ellos. La mayoría de los pescadores entrevistados radican en La Paz y han trabajado desde siempre en campamentos de la Isla Espíritu Santo, en la Ensenada de La Paz, en las Isla San José, Cerralvo o en los esteros de El Mogote [3].

“Pescábamos en la Isla Espíritu Santo, ahí en El Merito donde está ahorita el ferri... Se llamaba Isla San Juan Nepomuceno, estaba todavía separada de Pichilingue... no había ferri ni nada de eso y ahí pescaba y eso sí, había mucho tiburón, donde tendieras agarrabas tiburón, mucho había... no como ahora, está muy escaso, ahora tiene que ir uno hasta la Isla (Espíritu Santo) y luego ya está vedado, no quieren que uno ni lo saque.

Aquí en la punta de El Mogote lo sacaba uno, aquí en la punta tendía uno y lo sacaba de la orilla, había mucho igual que pescado...” **Mario Puppo Marrón**



Campamento 'El Corralito': *“No había nada, ni una construcción, era puro manglar, apenas había un camino como vereda y cuando había un problema o se le quebraba la canoa a alguien, la palomilla se venía a pie porque no había paso para los carros”.* **Rubén Díaz**

“Estábamos en la Isla Espíritu Santo... me acuerdo de todos los pescaderos, las marcas que poníamos para que no se nos desviarán, porque cuando uno salía tenía que marcarle y mirábamos las boyas, los pescaderos, las marcas donde es bueno, donde es malo, donde hay piedras, donde no hay... Porque ahí en la Isla hay unas partecitas donde hay piedras que si caes ahí, ahí te quedas, unos pedacitos así... ahí te quedan los chinchorros”. **Santiago Puppo Marrón**



Paisaje de La Gallina, El Gallo y La Ballena, Parque Nacional Zona Marina Archipiélago Espíritu Santo, B.C.S.



Campamento pesquero La Partida, Parque Nacional Zona Marina Archipiélago Espíritu Santo, B.C.S.

“En la Isla (Espíritu Santo) no habíamos pescadores, nomás una familia Puppo y Ramón Eras, en lo que es San Gabriel. Todo el tiempo estaban ellos pescando ahí, todo lo que está ahí ellos lo hicieron. Nosotros, la familia de mi papá en la Isla de La Ballena, de La Partida para acá ahí está la isla. Hay tres islas: La Gallina, El Gallo y La Ballena, ahí vivimos nosotros, están todavía las ruinas de donde vivíamos, ahora estamos en La Partida”. **Jesús Lucero Méndez**

“En ese tiempo que trabajábamos nosotros muy pocas pangas iban para la Isla (Espíritu Santo), otros se quedaban aquí nomás, les decían 'los pantaleteros' porque aquí nomás trabajaban para no dejar a la mujer, así les decían”. **Leonardo León Lucero 'Nayo'**

“¿Por qué me dicen 'El Diablo' ? Un tío mío me puso así porque era muy bandido yo, no paraba en la playa... Yo de 12 años me iba con mis abuelitos a pescar a la Isla (Espíritu Santo), cuando eran de canaleta y a la vela. Todavía no se miraban los motores y a veces íbamos 2 o 3 días a la Isla desde aquí cuando estaba calmo, cuando había coromuelito, como ahora, nos íbamos a la vela, nos íbamos dos días”. **Lucio Juárez Gastélum**

“Pues nosotros nos íbamos de aquí, ya cuando yo tenía como 10 años nos llevaba a mi hermano José, Alejandro otro primo y yo con ellos. Nos íbamos a San Juan de la Costa, Las Tarabillas, Las Ánimas, El Potrero, todas esas partes de la costa, había mucha langosta, cantidad de pescado, estaba virgen todo en ese tiempo”. **Raúl Aguilar Martínez 'Pichu'**



Otros recuerdan que en su niñez o juventud también navegaron con sus padres o algún familiar a otros campamentos en la costa e islas del Estado.

“En esos tiempos hacíamos travesías de San José, Cerralvo, Espíritu Santo... Nos poníamos de acuerdo por aquello de que alguna embarcación fracasara, se golpeará, pues que nos diéramos salvataje unos con otros. Hacíamos travesías lejos con estos vientos del norte, hacíamos travesías de las islas a La Paz”. **Herminio Gómez Ortiz**

Lucio Juárez Gastélum 'El Diablo'

Fotografía: Cortesía de Encarnación Romero.



Encarnación Romero en El Candelero, Isla Espíritu Santo.

“Después nos fuimos a la Isla San José, a la Santa Cruz al caracol burro... y después volvimos a la Isla Magdalena, a la almeja en San Carlos, Mulegé, la Laguna San Ignacio. Total nos íbamos con toda la familia, iba mi señora y mis chamacos, nos íbamos por temporada de vacaciones y cuando ya tenían que entrar a la escuela se venían ellos y me quedaba yo a trabajar

Anduvimos en varias partes de Baja California Sur: Guerrero Negro, San Ignacio, San Carlos, San Marcos, Mulegé. Yo iba con Arturo Jordán, un armador del barrio de El Manglito, ése es el que nos daba trabajo. Nos íbamos en aquel tiempo, yo bucéé como por 30 años. Nos íbamos con el señor Arturo Jordán y sacábamos de lo que había, almeja de la que hay en la Bahía y callo de hacha. En aquel tiempo había, ahorita ya no... Ramón Escobar

“De aquí empezamos a salir nosotros, de aquí de la Bahía de La Paz a buscar almeja. Fuimos a Mulegé, Guerrero Negro, San Ignacio, todas esas partes. Después en el 72 fue cuando se descubrió la almeja en San Carlos, en Punta Arena, Bahía Magdalena. Comercialmente la almeja catarina en 1972 se extendió el mercado porque de aquí de La Paz se la llevaban a México y de ahí no sé qué hacían, la exportaban yo creo, porque compraban muchas toneladas”. José Flores Martínez

Don Luis Amador VonBorstel conoció todos los lugares de pesca cuando comerciaba víveres a todo lo largo las costas de Baja California Sur en el Golfo de California.

“Cuando comenzó mi papá se hacía el recorrido desde La Paz, llegábamos a El Pardito con Juan Cuevas y sus hijos; luego seguíamos a Las Minas con Chale Méndez; seguíamos a la salina... ; de ahí pasábamos a San Evaristo... de ahí seguíamos a Nopoló, toda la costa, Ensenada de Cortés. De ahí seguíamos a Tembabiche, Los Dolores, era de los Vonborstel ahí; y luego a San Carlos con Salmón de la Toba, los Tobas; luego seguía arriba San Mateo, San Felipe, Santa Marta con Manuel Higuera, gente ya fallecida y ya llegábamos a Agua Verde con Santiago Murillo y Cuca Rondero...”. José Luis Amador Calderón

ARTES DE PESCA

Antes del chinchorro y de otras artes de pesca más recientes en la primera mitad del siglo XX, el pescador ribereño de La Paz utilizaba básicamente cimbras, anzuelos, arpón y figsa como artes de pesca. A continuación se ofrece una breve descripción de cada uno de ellas:

1) Anzuelos: son los aparejos más antiguos utilizados para la pesca. Aunque hay algunos con ligeras variaciones, tienen una forma básica: un anillo u 'ojo' que sirve para anudar el sedal; luego con sigue en línea recta para terminar con una curvatura de media circunferencia, y terminan en una punta de flecha.

2) La cimbra es un equipo de pesca tipo pasivo construido con líneas y anzuelos para la captura de especies pelágicas. Consta de una línea principal conocida como línea madre desde la cual penden líneas secundarias denominadas reinales en el extremo de los cuales se colocan los anzuelos.

3) La figsa o arpón consiste en un mango largo con lengüetas o muerte en uno o varios de sus extremos. Utilizados para capturar anteriormente caguamas, tiburones o especies de escama.¹

Algunos protagonistas de este libro explicaron detalles de las características de artes de pesca que utilizaban antes o cómo las fabricaban.

"Tengo 80 años y a los 11 años ya sabía lo que era la pesca y cómo se ganaba la vida. Entonces la pesca no era como ahora, era puro canalete, pura vela, pura cimbra, no se usaban los chinchorros estos, ni se conocían. No había motores, pura paleta; no había cabos de estos, no se usaban, era un cabo aquel de pista que había, peludo... Había unos anzuelos gruesotes y tenían unas lengüetas gruesotas, esas las hacían aquí y de esos anzuelos que usábamos en la pesca... y el empate que decía uno, era una remisa que le ponía arriba, eso lo ponían en la cimbra." Santiago Puppo Marrón

"Aquí la pesca... vino a ser pesca, cuando entraron los ferries. Como estábamos tan aislados, si sacaba una tonelada de pescado y no la alcanzaba a vender aquí en La Paz se echaba a perder. Entonces muchos me dicen: '¿desde cuándo eres pescador, 60, 50, 40 años, pero ¿dónde pescaste si en primer lugar no había embarcaciones grandes, no había motores? Yo cuando caí aquí no había motores, dos tres personas tenían motores. Se usaba la vela y el canalete y sacaban mucho producto para venderlo en el día.'" José Flores Martínez



Arpón caamero de 150 años de Jesús Lucero Méndez.



Cimbra

4. Huanacastle, guanacastle o Parota: Árbol originario de México y Centroamérica.

“Antes todo lo hacían igual porque nadie tenía motor; eran puras canoitas de madera, ahora son puras pangas de fibra de vidrio. Las compraba uno, ya las traían echas, creo que las traían de allá de Nayarit y las hacían de un árbol que le llamaban guanacastle [4], unos árboles grandotes y de ahí las sacaban porque eran canoitas de una sola pieza.

Después vinieron otras que les llamaban chalupines, esos sí los fabricaban aquí los carpinteros, eran muy buenos, pero en ese tiempo no había como ahorita fibra de vidrio y todo eso. No le tenían que echar chapopote, brea y todo eso para poderlos tapar, ahorita no. Ahorita se rompe la canoa y en diez minutos ya está seca, ya la tapaste y en ese tiempo la tenías que varar y secar, que le pegara el sol para poderle echar brea y le ponías pabilo y trapo, n 'hombre... era un problema que qué bárbaro.” **Mario Puppo Marrón**

“Ahorita qué esperanzas. Tiene que salir uno lejísimos para agarrar tiburón grande; es que ahorita ya no lo trabajan como antes, el anzuelo era grande y el tendido era de cabo de 6 mm... y la cimbra tiene el tendido, la levantadera y el muerto, el muerto le dicen porque es más pesado que una piedra grande o un fierro, y ése no lo levantaban, nomás la pura levantadera que le decíamos...”

Ya después comenzaron a traer tarrayas (se refiere a Atarrayas) y chinchorros para agarrar carnada, malla chica de 3 y media...” **Loreto Lucero 'Juan'**

⁴Fuente: NOM-029-PESC-2006: dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4962277&fecha=14/02/2007).



Fisga tiburonera de medio pedernal.

“Y no había como ahora las artes de pesca que hay. Antes usaban una vara larga que le decían púas y tenía dos picos en la punta y con esa sacaban la langosta ellos.” Raúl Aguilar Martínez 'Pichu'

“Me enseñaron lo que es fisgar y arpones. Yo conservo los arpones con los que agarrábamos las caguamas, todo eso conservo yo. Tengo un asta de un palo que trajo mi abuelo de las Islas Marías, cuando era buzo, cuando buceaba la madreperla... Tiene más de 150 años esa asta, por herencia de mi abuelo. Cuando mi abuelo se lo trajo, mi papá decía que tenía 8 años. Un tío mío y mi papá se criaron con ese palo y ya nosotros toda la familia, sacábamos la caguama con ese palo...”

Va embonada en la punta un arpón, le tiraba uno en el día como a 10 metros y en la noche no, el que era buen caguamero lo fisgaba así... Ahorita todos son pescadores porque los motores van para adelante, pero pescadores ya no tenemos. Ahorita de pescadores de la Isla (Espíritu Santo) ya nomás queda un señor que trabajamos juntos, Santiago Puppo. Ese señor y yo quedamos de todos los pescadores viejos. Él sigue pescando, él era más viejo en la pesca... ellos estaban en San Gabriel con su papá...” Jesús Lucero Méndez



Anzuelos.

“El arpón para las caguamas y pescábamos pescado y chinchorro de arrastre como le llamábamos antes, con el señor Arturo Jordán. El chinchorro de arrastre era bastante largo y muy pesado. Eran de piola de seda en aquel tiempo, ya los de hoy son de nylon, son desechables. Ésos duraban mucho porque era una piola muy fuerte.” Ramón Escobar

“Vino un señor que se llamaba Don Juan ‘El Alemán’; ése es el que nos enseñó a usar las redes y pura malla grande, agarrábamos puro tiburón grande... ya cuando comenzaron a traer los chinchorros de malla de tres y media, de cuatro, de cinco de seis... usábamos de madejas de piola de algodón, era gruesa.” Loreto Lucero 'Juan'

Un pescador del área de Nopoló, nos habló de los anzuelos echos a mano llamados anzuelos 'hechizos' y de los cuchillos que hacía la gente de la sierra por el rumbo de Las Ánimas.

“Venían en burros y nosotros los comprábamos o cambiábamos por pescado que en ese tiempo se descamaba, se abría y se salaba, así lo mandábamos a la sierra.” Angel León

FABRICACIÓN DE EMBARCACIONES

En el año 1913, Alejandro Abaroa Gil fundó su primer taller de fundición. Fabricaban piezas para reparar máquinas de vapor, molinos de agua y moliendas, elementos importantes para el desarrollo económico de La Paz. Con el tiempo la familia Abaroa amplió sus negocios y empezaron a incursionar en la construcción y reparación de embarcaciones.

En las primeras décadas del siglo XX el método para varar embarcaciones era muy laborioso. Agustín Abaroa Martínez explicó que se aprovechaban las lunas llenas de diciembre que anunciaban las mareas grandes. Se acomodaba el barco dentro de un vallado cavado (un pozo grande) en la arena de la playa. Al bajar la marea cerraban la compuerta del vallado y subían el barco con gatos de tornillo calzados sobre tablones de madera, de manera que quedara elevado para repararlo.

“Después instalamos en la rampa unos rieles de ferrocarril como vía a la cuna donde se construían y reparaban embarcaciones. En ese entonces la empresa empleaba a carpinteros de ribera, calafates, herreros, fundidores y torneros.” Agustín Abaroa Martínez

A finales de la década de 1960 y hasta 1970, el Varadero Abaroa construyó las primeras pangas de triplay de 17 pies, que costaban alrededor de \$2 mil 900 pesos. Se producían en serie en los talleres del varadero a pedido de las cooperativas de producción pesquera como la S.C. Puerto Chale y Melitón Albáñez para trabajar almeja catarina, caguama, pescado, langosta, entre otros.



Viejo molde y anzuelo.



Ojo de aguja de figsa caguamera.



Fisca caguamera.

Entre los años 1969 y 1970, Mac Shroyer, un visionario constructor de embarcaciones establecido en La Paz, diseñó una embarcación de fibra de vidrio, la panga Esquitbot que fue considerada la mayor innovación en la construcción de embarcaciones de su tiempo.

Empezaron construyendo pangas de 18 pies. La primer panga de 22 pies fue vendida a Alejandro Jordán en 1972. A finales de esta década, el Gobierno Federal brindó apoyos a los pescadores para adquirir embarcaciones de 20 o 22 pies, con motores fuera de borda de 40 hp. Como resultado, Mac Shroyer puso en movimiento 600 pangas más en las costas del Estado'.

Fotografía: Cortesía Malcolm Neil Shroyer.



Pescadores transportando víveres en una Esquitbot.

ANÉCDOTA

“Una vez... en la punta de la red, en el tirante ahí, estaba una sardinera hembra, enorme, y como que tenía poco de que se había enredado... pues como pudimos la escoramos a la panga y yo traía siempre como macana un pedazo de remo que se había quebrado... ¡No le miento! que le pegaba en la cabeza al tiburón y me dolía la mano donde botaba, pero le eché hasta que ya lo noqué completamente.

Volteé yo hacia acá, hacia la ciudad y voy viendo que venían subiendo muchas nubes: 'oye, le dije, se me afigura que viene mal tiempo'. Porque en ese tiempo le decimos torito nosotros a unos que salen de por acá que viene como chubasquito... Y como Dios nos dio a entender le subí una aleta y ahí como pudimos lo viramos hasta que lo subimos.



Francisco Abaroa Díaz repara el casco de una embarcación.



Calafateando.

Bueno ahí vengo, a medio camino de la punta de El Mogote empezó a arreciar el viento y con lluvia y viento, y le metí la velocidad. Cuando le metí la velocidad se me paró la lancha...

Era un motor de 40 caballos Jonhson y era una de 22 pies, 'Paceña'... Mac Shroyer fue el que puso la fábrica de esas lanchas Paceñas y a él se la compré yo. En México hubo un apoyo para el pescador... Esa fue la primera lancha de motor, como en los 70." Raúl Aguilar 'Pichú'

¹Fuente: Graham, Gary. "Father of the Mexican Panga". PCSportfishing.com. Pag. 46-56. Abril, 2015.



Manuel Jordán Flores junto a su embarcación de vela.



Tortuga carey disecada.

Pesquería de caguama

Los mares alrededor de la Península de Baja California son áreas importantes para la alimentación y crecimiento de cinco de las siete especies de tortugas marinas del mundo.

De las siete especies que anidan en México, tres están en peligro crítico de extinción: la tortuga laúd, la tortuga carey y la tortuga lora. Tres más: la tortuga amarilla (caguama), la tortuga verde y la tortuga prieta están en peligro de extinción y una, la tortuga golfina, está catalogada como vulnerable según la IUCN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, por sus siglas en inglés). A nivel nacional, las siete especies están catalogadas como “en peligro de extinción” según la NOM 059-SEMARNAT-2010 (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales 2010).

Cabe señalar, que en Baja California Sur los pescadores se refieren a las caguamas como todas las especies de tortugas marinas, no hacen ninguna distinción, para ellos todas son caguamas.

Entre los años 20 y 30, la pesquería comercial de caguama estaba enfocada principalmente al consumo local y posteriormente por los balleneros comenzó la comercialización hacia Estados Unidos. De cada especie se utilizaba algo distinto: la carne, el huevo, el caparazón o la piel. En Baja California Sur el consumo de caguama también era tradicional para preparar platillos.

El declive de las poblaciones de tortugas marinas se dio en las décadas de 1950 y 1970, cuando la pesquería de caguama se dio en forma desmedida.

En 1990 se estableció la veda total al comercio y uso de productos de tortuga marina y aunque actualmente ya no se pescan de manera legal, aún se capturan y mueren muchas tortugas en redes de deriva y palangres (SEMARNAT 2011).

Dra. María Mónica Lara Uc, UABCS.

Fotografía: Cortesía William Smith.



Pescador de tortuga con arpón, a finales de la década de 1960.

Los pescadores de esta colección de memorias que en algún momento se dedicaron a la pesquería de caguamas recuerdan cómo se capturaban, dónde había más caguamas, el precio en el mercado, qué parte de estos animales se comercializaba, quiénes eran los principales compradores, entre otros muchos detalles.

“Nos amanecíamos las noches enteritas camelando las caguamas para arponearlas, agarrarlas, con hambre, con sed, con arpones. Usábamos arpones, eran una raíz de mezquite que la trabajaban y le ponían un arpón en la punta y con eso pescábamos la caguama y el tiburón... con 8 brazadas de piola que nos vendía Ruffo... Lo podía extender uno en la fisga para fisgar animales y atrás iban el cabo a 50 brazadas para acorralarlos.” Porfirio León Osuna

Arpón caguamero



“En ese tiempo que no estaba vedada la caguama. Trabajábamos la caguama, la enganchábamos con anzuelo, la 'robábamos' como se dice... Eso fue... como en los sesentas, ya que la vedaron no se pudo. Me decían el rey del robador: sacábamos mucha caguama, no se me escapaba una ni en lo hondo ni en lo bajito; la sacábamos con pura piola, una plomada y un robador[1]”. Leonardo León Lucero

La abundancia de caguamas aquí en la Bahía, en Isla Espíritu Santo, sorprende la mente de cualquiera al leer estas líneas que retratan un paisaje que ya no existe.

“Las sacábamos en la Isla Espíritu Santo, ahí a un lado de las balizas está El Blanquizal. Sacábamos de 25 a 30. En ese tiempo compraban a 50.70 centavos el kilo de caguama. Había gente que la compraba por variedad, bastante. No sé si para llevarla para otro lado.

Ahorita la caguama no se trabaja, mejor la miramos pasar y 'ni le tientes dicen'...” **Leonardo León Lucero**

La captura de caguama se realizaba de pie en las canoas, las cuales en los años 50 no tenían motor.

“...Antes la agarrábamos con puro arpón por eso nunca se acababa la caguama. Le poníamos como un palo de escoba, le poníamos un arpón chico...

Le atinaban en la noche, se quedaba uno ahí cuando estaba calmo y surgía la caguama, entonces le pegaba dos tres jalones a la canoita y volvía a surgir y era seña de que sí aguantaba la caguama; entonces ya se paraba el probero[2], así le llamaba uno, con el asta en la mano y se miraban las llamaradas (hace referencia al brillo de las aletas de las tortugas fuera del agua) donde iban jalándolas y ahí mismo le pegaban.

Íbamos a donde sabíamos que estaba lleno de animalero. Allá afuera por la Isla (Espíritu Santo); aquí en Punta Colorada donde entran los ferris y allá en la Isla (Espíritu Santo) en la Punta de Los Lupones, La Partida, todo eso.” **Wenceslao Méndez Sánchez**

En el vocabulario de los pescadores ribereños podemos encontrar palabras que nos ayudan a entender el espectáculo natural nocturno de la captura de caguamas.

“Sin luz había una parte, algo que le decía uno el vislumbre, cuando salía la caguama se miraba lejos donde iba nadando y ya la correteábamos... Iba nadando la caguama y como había mucho vislumbre en el agua se miraban donde iban y las seguía uno... Todo eso se acabó ya con tanta contaminación que hay en el mar.” **Ramón Escobar**

1. Tres anzuelos juntos amarrados en piola o en alambre delgado y con una plomada.

2. Probero: persona que va de pie arriba de la canoa en la parte delantera, en la proa.



Tortuga Prieta

Fotografía: Cortesía Grupo Tortuguero de las Californias.



Detalle de la Virgen de Guadalupe sobre un caparazón de tortuga.

Por otra parte, el volumen de caguamas que recuerdan haber visto y capturado en el Pacífico es impresionante, además de todo lo que se desperdiciaba de tal matanza de animales.

“En el Pacífico había zonas que entraba la arribasón de caguamas. Se perdía de vista donde sacaban las cabecitas... Lo vi en la parte del Pacífico, no había límites para eso, en la parte norte donde quiera había caguama.” Manuel Tito

“La piel de caguama golfiná. A mí me tocó trabajar la piel allá. La utilizaban para calzados, para cintos, bolsas... Si a nosotros en el Pacífico nos hubieran dicho 25 caguamas, pero agarrábamos 60 o 70 caguamas y éramos como 500 pangas y había cantidad. En Puerto Chale pasaban los carapachos, nadie salaba, la pura piel, la tiraban toda, todo se tiraba.

La pagaban a \$15 pesos la que no cortábamos y \$9 pesos la cortada. Iba la piel junto con la aleta... Llegaban los compañeros esos de El Sargento con canoas o chalupines llenitos de pieles. Cuando llegaban los camiones a recibir, no creas que traían dos o tres pieles cada panga ¡Cantidad!... Jesús Lucero Méndez

COMERCIALIZACIÓN

Los pescadores mencionan lo que se aprovechaba comercialmente de las caguamas y el precio al que se ofrecía. La carne de caguama se vendía localmente para el consumo pero después este mercado se amplió y se vendía a otros estados.

“Aquí había dos compradores: Tranquilino Calderón y Porfirio León, muy famosos ellos para las compras. El pescado no valía, la pura caguama. Después empezaron a comprar la caguama para el mercado local, palanqueada y pues traíamos los caguameros en ese tiempo... Éramos tres canoas, un tío mío Juan Méndez Amador, Vicente Casillas y su hermano y nosotros nada más. Éramos de continuo todo el tiempo.” Jesús Lucero Méndez



Tortuga Carey

Fotografía: Cortesía Grupo Tortuguero de las Californias.

“Aquí mandaban en avión las caguamas a Sinaloa. Si pasabas tenías que pasar por arriba de los carapachos, aquí todo esto se llenaba (señala orilla de la playa de El Manglito), las tenían boca abajo aquí amarradas...”

Llegábamos aquí abajo (señala la playa de El Manglito). En la playa aquí las mataban y tiraban las cabezas, las aletas, la pura pulpa la llevaban, lo que es el filete... Como ahí había una bajada así y te montabas en ellas y te empujaban: unas rodajas grandotas en las nalgas de aceite de los mismos carapachos, estábamos plebones”.

Jesús Jordán Higuera



Devolviendo una tortuga Carey en Espíritu Santo.

“La primera caguama que agarrábamos la asábamos... Ya después juntábamos las caguamas y las traíamos a vender aquí. Los que vendían eran unos amigos que vivían aquí en La Paz: Porfirio León, el difunto; Manuel Castillo, doña Ester Sánchez, les entregábamos las caguamas y ellos nos pagaban”. **Juan Méndez Amador**

ANÉCDOTA

“Cuando empezaron a comprar las pieles... una vez había tres montones así estibados de costales de carne de caguama salada. Ahí estaba tirada, encostalada. Me dice uno de los que estaba ahí: ‘Chuy, llévate un costal’. Vinimos como a las 3 de la mañana, eché dos, después me tocó ir con el Toño Calderón a traer unos chalupines y allá estaba enterrada todavía la caguama, no la compraban. Eso fue como en el 80, era una cantidad”. **Jesús Lucero Méndez**



Tortuga amarilla

Fotografía: Cortesía Grupo Tortuguero de las Californias.



Pesquería de tiburón

Los tiburones en Baja California Sur han existido desde hace más de 150 millones de años, lo cual se comprueba con los registros fósiles, principalmente dientes encontrados en algunas zonas de la península de Baja California.

El tiburón fue un producto muy demandado en las décadas de los 20, 30 y 40, ya que durante la Segunda Guerra Mundial el hígado era utilizado para extraer vitamina A que se destinaba a los soldados. Esto permitió la apertura de un gran mercado que se mantuvo sólo por este periodo de tiempo.

En la actualidad algunas de las especies de tiburones como el mako, blanco, toro, piloto, martillo, azul, angelito, zorro y sardinero entre otros, han ido disminuyendo debido al mal manejo de la pesquería y al desconocimiento de su biología, ya que hay especies que podrían resistir la pesca con un manejo adecuado, pero hay especies de tiburones que debido al bajo número de sus crías no pueden resistir el efecto de la pesca, por ello actualmente los tiburones y rayas tienen una veda temporal publicada en la NOM-029-PESC 2006 para ayudar en la protección de los tiburones y rayas de México.

Dr. Felipe Galván Magaña, CICIMAR

La Bahía de La Paz cuenta con características específicas que permiten que esta zona sea un lugar idóneo para la reproducción de algunas especies de tiburón. Algunos protagonistas de este libro narraron cómo sucedía la pesquería de tiburones entre 1940 y 1970 aproximadamente, lugares dónde se realizaba e incluso cómo se comercializaba.

“Yo desde la edad de 15 años andaba con mis hermanos pescando el tiburón. En ese tiempo puro tiburón grande pescábamos porque la malla de las redes era como de 18 o 20 cm... Entraba a parir aquí el tiburón en la bahía pa’ dentro, ahí por petróleos, en las playas. Ponían redes de 3 y media, de manera que todo el tiburoncito apenas hasta babosito con la tripita, sardineritos así como de medio kilo, un kilo.



Fisga tiburonera

Y agarraban hasta 200, 300. Yo no trabajaba en eso, nos poníamos fuera... de manera que cada año y cada año se fue haciendo menos y menos. Antes salía aquí afuera de El Mogote y agarraba martillo o cornuda grande, sardinerero, grandes, de aleta grande de kilo, de primera pues y ya después menos y menos.” Loreto Lucero ‘Juan’

“Nosotros trabajamos aquí cerca de la Isla (Espíritu Santo). Agarrábamos gambuzo, sardinerero, tiburón chato, puros grandes de 4, 2m. En esa época era con mi papá, como en los 60.” Leonardo León



Rogelio Calderón Lucero ‘Buqui’

Descripciones casi fotográficas de los lugares donde pescaban tiburones: Espíritu Santo, Cerralvo, Pichilingue, El Mogote, La Ventana; y la imagen que guardan de la actividad al momento de capturarlos sigue imborrable en su memoria.

“De cuando mi papa vivía, que era pescador meramente pescador, nos cargaba por fuera de la Isla de Cerralvo, ahí teníamos campamento. Trabajábamos 5 millas fuera de la Isla de Cerralvo matando el tiburón con fisgas, con lanzas. En ese tiempo se usaba eso con 50 metros, 50 brazadas de cabo es lo que cargaba uno en las proas de las canoas para correlear los animales vivos hasta que los matábamos.” Porfirio León Osuna

“En El Corralito (campamento de Pichilingue) había como nueve canoas y chalupines, no había motores, puro canaleta y vela, entonces tirábamos la cimbra ahí en 'La Gaviota' y agarrábamos mucho tiburón...” Rubén Díaz

COMERCIALIZACIÓN

La comercialización del tiburón durante la Segunda Guerra Mundial es recordada por los pescadores, ya que el hígado de tiburón se llegó a vender a un precio muy elevado.

1940 - 1960

“Antes por ahí como en mil novecientos cuarenta y tantos, cuando... valía mucho el hígado de tiburón, lo analizaban y el que tenía más vitamina lo pagaban. Llegaron a pagar hasta más de \$100 pesos un kilo de hígado de tiburón. Hacían vitaminas para los soldados”. Loreto Lucero 'Juan'

“Ellos pescaban el tiburón con redes y con cimbra. Ellos trabajaban el puro tiburón. A mi papá le tocó trabajar cuando pagaban muy bien el hígado. Llegaron a pagar a \$120 pesos el kilo. Marcelo Gaume, un francés, era el que vino y compró el hígado a ese precio cuando la Segunda Guerra Mundial para los soldados, ahora las hacen sintéticas”. Jesús Lucero Méndez

El tiburón volvió a tener otro auge con el comercio de la aleta.

1960 - 1970

“Luego ya vino otra vez el tiburón y vino un señor de Tecomán, Colima y Santiago Puppo y yo nos apalabramos con él y volvimos a trabajar el tiburón. Volvió a levantar el tiburón, a valer como en los 70... Ganábamos cantidad con el tiburón, había mucho tiburón ahí en la Isla (Espíritu Santo), ahorita no hay nada en la isla, la isla se acabó completamente”. Jesús Lucero Méndez

Tintorera





Anzuelo para tiburón utilizado hacia el final de la época tiburonera.



Fotografía: Cortesía de José Luis Amador Calderón.

Luis Amador VonBorstel se comunicaba con los campos pesqueros desde La Paz hasta Agua Verde a través de una radio a mediados de los 50.

“Vendíamos el kilo de aleta de tiburón a \$.50 centavos... Estábamos trabajando en Punta Arena y La Ventana... Pescábamos con pura fisga los animales para quitarles las puras aletas. Mi papá tenía una casa por la Francisco I. Madero y mandaba a los muchachos, los hijos de él, que trajeran la aleta y la metieran ahí para vendérselas a Pepe Chacón (José Chacón Meza) a \$.50 centavos, para que nos llevara comida para allá. Le vendíamos la aleta de tiburón a \$.50 centavos el kilo, las mandaba para Japón, para allá. Los japoneses usaban la fibra de la aleta de tiburón”.
Porfirio León Osuna

En las costas del Golfo de California, a bordo de La Secretaria, Don Luis Amador VonBorstel llegó a transportar muchas toneladas de carne de tiburón.

“Cuando comenzó mi papá había mucha pobreza y traía hasta gallinas a veces para comer y ya después no. Comenzó a trabajarse el tiburón bien y ya llegábamos a traer hasta 6-7 toneladas de tiburón, todo salado seco...”

Nosotros primero lo entregábamos aquí a Alejandro Calderón González, un tío mío, hermano de mi mamá y después entregábamos ya directamente a México a Apolinar Partida González, Armando Partida”. José Luis Amador Calderón

ANÉCDOTA

El tamaño de los tiburones siempre ha impresionado a los pescadores, además de la fiera de los animales que hace de sus anécdotas escenarios llenos de acción.

“Hubo un tiempo en que nos andaba comiendo una tintorera. Cinco millas afuera de Cerralvo... matábamos los agujones y trozábamos así, íbamos jalando contra las corrientes, contra el viento, arrastrando para que nos siguieran los animales y nos siguió una tintorera abusada, muy afuera... Mi papá era pescador entonces y ya que sacó la cabeza de agujón, la echó adentro de la embarcación y entonces la abusada... nos levantaba con la cabeza la proa de la canoa y mi papá corría a la popa donde yo estaba...”

Hasta que dijo mi papá: 'este animal nos va a comer, lo voy a fisgar'; y le metió la fisga en medio de los ojos, a dos manos y con el puro peso del animal, donde se acabó todo el cabo, piolas y todo. Se metió a la proa de la canoa... Eran tres embarcaciones y las tres se cargaron con los pedazos del animal. Era más grande que una embarcación”. Porfirio León Osuna

A pesar de que los pescadores son hombres valientes que por experiencia conocen el comportamiento de los tiburones, el temor a ser atacado por uno siempre está latente.

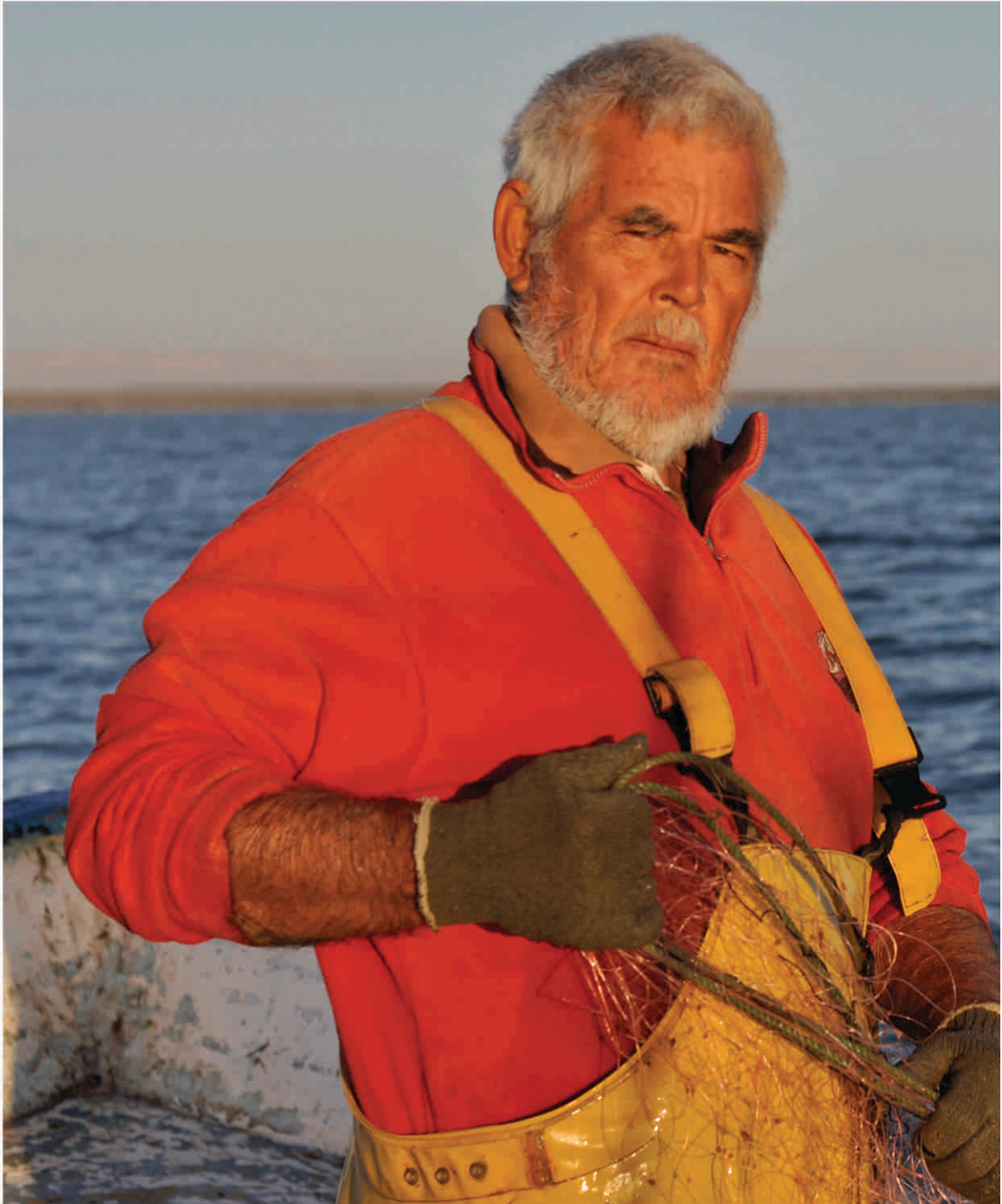
“Pues casualmente en La Rumbera fue... el puro día de su santo (hace referencia al onomástico de su padre), le tendió su cimbra y se fue a revisar aquí de El Mogote como una milla para afuera... Y empezaron a jalarla y empezaron a jalarla, a jalar, a jalar, a jalar, y que van viendo una tintorera, de esas pintas que hay, una bocona, que se come lobos, caguamas enteras...”

Dijo mi papá... que 16 latas de hígado le sacaron, a parte dice mi papá que tenía una caguama, un lobo marino, un hueso de ballena, e infinidad de pescados, y el puro día de su santo. En ese tiempo valía mucho el hígado de tiburón... Cada lata era como de 15 kilos y sacaron 16 latas”. Raúl Aguilar 'Pichú'

Fotografía: Cortesía de Antonio Lucero Castañeda.



El pescador Antonio Lucero Castañeda sostiene una mandíbula de tiburón capturado en las inmediaciones de la playa de El Sargento.



¿De qué estamos hechos?

Los protagonistas de este libro son hombres y mujeres con olor a sal, a mar, con la piel curtida por el sol. Aunque desafortunadamente no todos están en este momento, hablaremos en presente de ellos porque en estas páginas siguen estando vivos.

Son gente sencilla, sin complicaciones en su trato. Aunque no todos son de mucho hablar, una vez que sintieron confianza abrieron la cajita de sus recuerdos y la compartieron con palabras claras tratando de exponer la mejor imagen que tenían en su memoria.

Ni antes ni ahora su vida ha sido fácil. Cuando se iniciaron en la pesca de niños las circunstancias económicas eran difíciles y ahora también se presenta complicado el panorama, ya que con las regulaciones pesqueras establecidas por el Gobierno, los espacios de pesca se han reducido, aunque esto sea en beneficio futuro de la actividad.

El sentir de los protagonistas es que el Gobierno los margina y cada vez limita más su actividad; su perspectiva de desarrollo se ve disminuida y al mismo tiempo los valores que los han distinguido desaparecen por la forma en como se realiza la pesca actual.

Sin embargo, cabe resaltar que esos valores son los que mantienen viva la tradición pesquera de La Paz, B.C.S. Los pescadores mayores los comparten y los jóvenes que los leen, se sienten orgullosos de sus raíces y defienden cada palabra compartida.

Las páginas anteriores han sido sólo pequeñas imágenes en palabras de la vida de 38 hombres y mujeres en el mar que encontraron una forma de vivir a través de la pesca.

En este capítulo se rescatan algunas frases de la nostalgia de otros tiempos que cada protagonista lleva por dentro; el sentir de la situación de la pesca actual, pero también algunos valores que denotan de qué están hechos los pescadores.

NOSTALGIA

“Un verdadero pescador pocas veces tiene ese tipo de fallas. Nosotros con el solo echo de sentir la mar sabemos si va a haber mal tiempo, hay mar boba, marejada grande. ‘Ahí viene un tiempo, vamos levantando, vamos a refugiarnos’. Ahorita nos marcan con bandera amarilla que va a haber mal tiempo o que ponte abusado porque es preventiva. Fijese todos andan pescando porque no son verdaderos pescadores, son pescadores de ocasión, no miden las consecuencias”. José Flores Martínez Castro

SITUACIÓN DE LA PESCA ACTUAL

“Ahora el mar no es de nosotros, es del Gobierno. No nos dejan ni matar un animalito para comer, nada. no podemos agarrar ni una caguama. Los pescadores ya se acabaron, o se están acabando porque ya nosotros no podemos trabajar las especies que más o menos nos pueden a mejorar la familia”. Herminio Gómez Ortiz

“Antes el pescador a pesar de que remaba con su canaleta y sus velitas, iban y venían pero era más fácil para ellos la vida porque había más producto; ellos podían acampar donde ellos querían, ellos agarraban su leñita de por allá de por acá... En estos tiempos al pescador ya no lo dejan, al contrario lo corren, va llegando a parajearse, lo corren, no lo dejan pescar... Ahorita está muy difícil para el pescador, quieren desaparecerlos”. Catalina Gastélum Olave

“Nosotros en aquel tiempo teníamos un gobierno muy bueno que nos dejaba capturar cualquier cosa de marisco, ahora no. Ellos buscan para ellos, no buscan para la gente pobre; ellos no buscan el bien, nosotros les damos el voto para ver si se compadecen de ayudarnos... Nosotros somos los que en realidad ayudamos al gobierno no el gobierno a nosotros”. Herminio Gómez Ortiz

COMPAÑERISMO

En aquellos tiempos... cada pescador cargábamos una bocina de caracol, se oía lejisimos... si algún pescador estaba peligrando de algún animal que andaba matando y que no lo podía matar, entonces él pedía salvataje... nos hacía señas con el caracol. Entonces nosotros decíamos: *“Vamos con el compañero porque está con un animal y no lo puede matar... entre todos matábamos al animal”.* Herminio Gómez Ortiz

Donde hay bancos bajos, donde se refugia el pescado para ir a pescarlo... les tiran chinchorro. Y sí agarran pero hacen un daño... porque el pescado se ahuyenta de ahí... Se tienen que tomar medidas con respecto a eso, que por lo menos respeten los fondos donde el pescado se refugia". Pablo Valdez Gándara

AMOR POR LA PESCA

"Yo pienso seguir pescando hasta el que el cuerpo aguante". Ramón Escobar

"El humor de trabajar no se me quita y muy de mañanita aquí me encuentra en la playa, a las 5 de la mañana me mira ahí por la calle como sonámbulo... Andamos pescando para acá adentro y también para afuera, para donde quiera, tenemos que buscar el pescado. ¿Qué hacemos? No podemos estar sin trabajar". Santiago Puppo Marrón

VALOR DE LA PALABRA

"Hace 20 años que le entrego el pescado a 'El Gavilán' en el Mercado Olachea. En temporadas buenas y malas nunca discutimos ni alegamos, yo peso el pescado en mi casa y él me paga". Andrés Domínguez Álvarez

"En tiempos de tiburón nos levantábamos, llevábamos algo a la casa en junio y julio. Las autoridades tienen que entender más de la pesca y del pescador para tomar sus decisiones de hacer las vedas. Nos dejaron sólo el pescadito, ¿así cómo le hacemos? Necesitamos un campamento, un lugar donde pasar las lluvias, para descansar en tiempos de frío y poder guardar las cosas. Hoy no puedes dejar nada todo te roban". Santiago Puppo Marrón

RESPECTO POR LA CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIES

"Las vedas bien reglamentadas son buenas para conservar las especies. La almeja catarina no la cuidamos, nunca tuvimos permiso y se trabajó durante años. Le echamos la culpa al huracán Lisa, hoy no hay". Andrés Domínguez Álvarez

"Hay productos que no se respetan las vedas: lo que es el callo, la almeja, el camarón, la población de reproducción no se respeta, se está depredando el producto.

Aquí en la Bahía tenemos las consecuencias de que hace unos 6 o 7 años había mucho callo de hacha. Se comenzó a explotar indiscriminadamente al grado que se acabó... No nos gusta que nos pongan límites, y eso a mediano y largo plazo trae consecuencias...



Loreto Lucero



Wenceslao Méndez Sánchez



Alejandro Méndez Núñez



José Flores Martínez



Antonio Méndez Castro



Gilberto Méndez Sánchez



Andrés Monteverde Villa



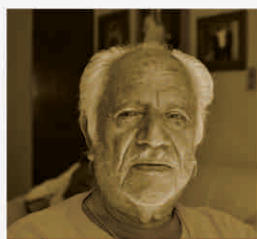
Enrique Rodríguez Gastélum



Francisco Ruiz



Encarnación Romero



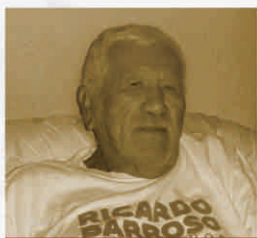
Juan Méndez Amador



Jesús Jordán Higuera



Herminio Gómez Ortiz



Jesús Núñez Moreno



Ángel León



Ramón Eseobar



José Romero Calderón



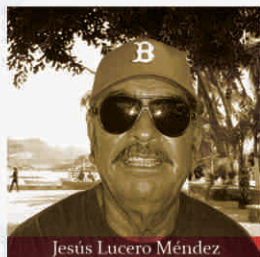
Agustín Abaroa Martínez



Rubén Díaz Miranda



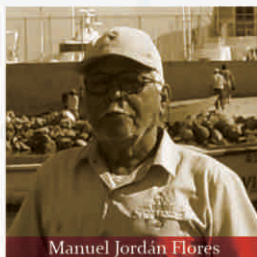
Santiago Puppo Marrón



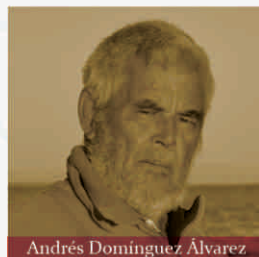
Jesús Lucero Méndez



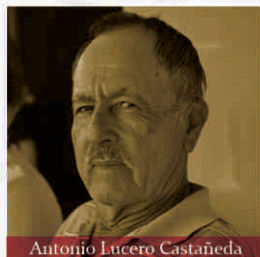
José Gilberto Arce Camacho



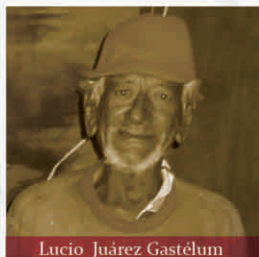
Manuel Jordán Flores



Andrés Domínguez Álvarez



Antonio Lucero Castañeda



Lucio Juárez Gastélum



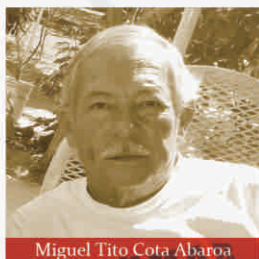
Catalina gastelum



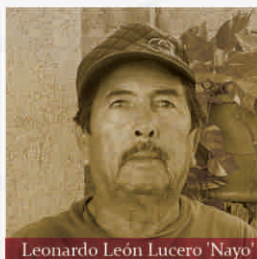
Raúl Aguilar Martínez



Manuel Tito Cota Cota



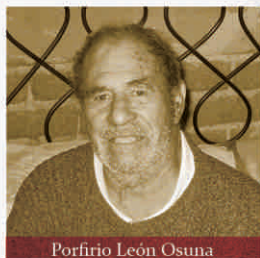
Miguel Tito Cota Abaroa



Leonardo León Lucero 'Nayo'



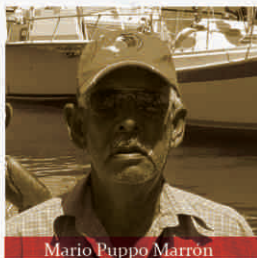
Juan Jesús Lucero Martínez



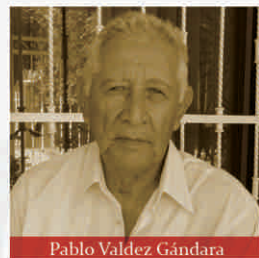
Porfirio León Osuna



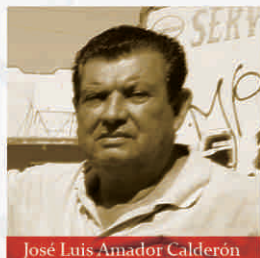
Juan Higuera



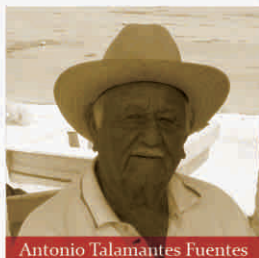
Mario Puppo Marrón



Pablo Valdez Gándara



José Luis Amador Calderón



Antonio Talamantes Fuentes

Es así como un hombre de mar se hace de viento, marea, redes, arpones, pescados, mariscos, frío, calor, distancias, cercanías, estrellas, cielo, riesgos, valor, compañerismo... pero también estas páginas demuestran que un pescador nace siéndolo, ya que lleva en su ser la tradición de la pesca de muchas generaciones atrás.



Ramón Escobar



Los Pilos



Norma Soraya Chacón Manriquez es orgullosamente paceña y desde el 2005 ha colaborado con Niparajá, A.C. desarrollando el trabajo de editora del boletín El Grampín. Actualmente trabaja en otros proyectos con diversas organizaciones de la sociedad civil y es directora de ventas de una empresa de publicidad en línea.

Javier Alejandro Rodríguez Descalzo llegó de Argentina a Baja California Sur en 2006. Su trabajo como fotógrafo documental lo ha llevado a explorar temas relacionados con la pesca desde hace años. Él considera un orgullo identificar y retratar los temas y los personajes del sector pesquero. A través de las fotos busca transmitir la esencia de la pesca artesanal. Ha colaborado en diversos proyectos en el Estado y actualmente participa como fotógrafo de El Grampín.

Amy Hudson Weaver es tejana pero paceña de corazón. Llegó a La Paz en 1994 y tiene doce años trabajando en Niparajá. Estudió su licenciatura y maestría en temas relacionados con la pesca y conservación marina, sin embargo lo que sabe de pesca lo aprendió abordo de pangas, barcos y en las casas de los pescadores. Le interesa seguir trabajando con comunidades pesqueras para poder ser parte de la solución frente a las problemáticas tan complejas que presenta la pesca.

Nota de los autores

Este libro está dedicado a todos los pescadores y sus familias que nos han apoyado durante los últimos años. Nos han compartido historias, fotos, entrevistas, su conocimiento y muchas tazas de café. En El Grampín, al igual que en este libro, Hombres de Mar, tratamos de capturar la esencia del pescador de La Paz. Aunque somos tres autores, este libro fue hecho con treinta y ocho personas.

Durante una década entrevistamos a hombres y mujeres de La Paz, Baja California Sur, de los barrios tradicionales de pescadores: El Esterito y El Manglito y de algunas comunidades aledañas. En general, los entrevistados fueron pescadores mayores de 65 años, pero también están incluidos compradores y vecinos.

Esta es una colección de memorias, sólo eso, que pretende llevarnos de la mano a la pesca del pasado de una forma sencilla y a través de la mirada de quienes vivieron esta actividad en otros tiempos y sin modernidades.

¡Gracias por permitirnos ver a través de su memoria!

