

Las delicias de la pesca

La pesca ribereña representa el sustento económico para numerosas familias y comunidades en el sureste de México. Pejelagartos, mojarras, totes, anguilas, cangrejos y una gran diversidad de productos de aguas costeras y continentales se transforman en atractivos platillos que también confieren identidad cultural. Sin duda, la conservación de los ecosistemas que los albergan es una prioridad.



MARTHA GARCÍA

La pesca ribereña

Desde épocas prehispánicas, la flora y fauna silvestres han sido utilizadas con fines alimenticios, ceremoniales y comerciales. Al día de hoy, siguen vigentes como práctica social en zonas rurales del país. Este aprovechamiento de recursos naturales constituye un reto para la conservación en las numerosas y extensas áreas naturales protegidas del país, donde se desarrollan actividades humanas que en ocasiones carecen de regulación.

El aprovechamiento de recursos evidentemente incluye la actividad pesquera, tanto en el mar como en aguas continentales. Además del autoabasto, la pesca representa la principal fuente de ingresos económicos para diversas comunidades y forma parte de su identidad cultural. Básicamente abarca moluscos, peces y crustáceos, e incluye varios procesos que van desde la captura y el procesamiento hasta la comercialización y distribución de los productos.

Salvo las pesquerías de atún, sardina y camarón, que se practican a escala industrial, existen otros recursos obtenidos por las flotas ribereñas o artesanales de pequeña escala, en las cuales la conservación del producto es momentánea para su venta, y numerosas familias del sureste de México dependen de ella.

En Tabasco y Campeche, la pesca costera y la continental están relacionadas con el aporte de sedimentos y nutrientes que provienen de la cuenca alta del sistema

Pejelagarto con plátano verde

Licuar 1 chile dulce, 2 tomates, 1 cebolla y 1 diente de ajo; sofreír en poco aceite. Añadir un poco de agua y 1 kilo de plátano verde rebanado; dejar cocer. Incorporar 2 kilos de pejelagarto en trozos (previamente pelado), sal y cilantro; dar un hervor. Rinde 6 a 8 raciones.

www.recetas-mexicanas.org

MARTHA GARCÍA

Grijalva-Usumacinta. Los principales recursos costeros son especies de escama, por ejemplo: bandera, cintilla, tiburón, pargos, lisas meros y robalos. También destacan los crustáceos, como camarón, camarón siete barbas, jaibas, cangrejo moro, y por supuesto los moluscos, entre ellos: ostión, almejas, pulpo y calamar. Esto es muy similar a lo que ocurre en las costas del Pacífico, donde también destacan el casco de mula, cucaracha de mar y almejas.

En las aguas interiores, la diversidad de peces de importancia económica es igualmente notoria: sábalo, robalo prieto, robalo blanco, pejelagarto, diversas especies de mojarra nativas (tenguayaca, castarrica, pinta, colorada) e introducidas (mojarra tilapia y carpa herbívora). No podemos dejar de mencionar a los invertebrados, como el caracol tote, caracol shote, pigüas o acamayás, acociles y cangrejo azul, además de las especies con mayor demanda en determinadas épocas, como la mojarra blanca en la temporada de semana santa.

Quienes practican la actividad pesquera asumen roles específicos en ella. Regu-

larmente, los hombres (padres e hijos) son quienes ejecutan las jornadas de captura, mientras que las mujeres, niñas y niños se encargan del desconche de ostiones, la extracción de vísceras o el fileteo de peces, entre otros procesos. En general, participa toda la familia, convirtiendo a la pesca en el principal sustento económico.

Lo exótico en la tradición

La forma de preparación de estos recursos está ligada con un conocimiento tradicional propio de las culturas prehispánicas del sureste. Uno de los platillos representativos es el pejelagarto asado, aunque también se prepara en tamales, empanadas y tacos. Las mojarra nativas, como la tenguayaca, la castarrica, la pinta y la colorada se pescan para el consumo familiar y para su venta en los pequeños comercios de alimentos, en los que se ofrecen fritas, asadas o empapeladas (envuelta con hojas de momo –o mumo– y hierbas de olor). El robalo es otro pez muy apreciado tanto para el autoconsumo como para el comercio local y nacional. Se le presenta frito, en caldo y en postas (rebanadas).

Entre las especies que solo se destinan al autoconsumo se encuentra la anguila de agua dulce, conocida como madreñil; algunas personas mencionan que ya no se comercializa como antaño, pero su sabor específico, rodeado de un misticismo afrodisíaco, lo hacen popular en las zonas de Nacajuca, Tabasco. Quienes aún lo aprovechan –sobre todo personas mayores de 60 años–, lo preparan en caldo o entomado y aseguran que su sabor es parecido al del pejelagarto. Otro recurso es la mojarra blanca, que actualmente solo se captura y comercializa en la parte media de las cuencas Grijalva-Usumacinta.

Del grupo de los moluscos, los ostiones son quizá los más importantes, ya sea para comidas familiares o para comercialización en pequeños restaurantes cercanos a las playas. Se comen directamente de la concha con chile, limón y sal, en tapesco –asados a las brasas en su concha–, en caldos y ceviches. Por su parte, el tote es un producto de consumo local; se guisa asado, cocido en sopa y en coctel. El *shutti* o shote también es importante, aunque es más

requerido en las zonas cercanas al estado de Chiapas.

Siguiendo con la lista de delicias, el cangrejo azul, las jaibas y el camarón de río o pigua –conocido en otras zonas como acamalla–, tradicionalmente se preparan en caldo, empanadas o acompañados de arroz. Asimismo son muy conocidas las especies asociadas a las temporadas de inundaciones en Tabasco; destacan el acocil –crustáceo semejante a una langosta chica– y el pequeño pez llamado topen. La población local disfruta los acociles en caldo o en arroz y el topen frito.

Del agua dulce se aprovechan, desde épocas prehispánicas, el lagarto y las tortugas, entre ellas el guao, la hicotea, la pochitoque y la blanca. Se acostumbraba cocinarlas en guisos tradicionales, como caldo, tamales, empanadas, aunque existen otras formas de preparación muy local, por ejemplo: “tortuga en sangre”, “tortuga en verde”, “guau relleno de mariscos”; así se engalanaban eventos sociales o se aprovechaban en épocas como la semana santa y la navidad. Sin embargo, en la actualidad existe una prohibición legal para la caza, pesca, venta y consumo de estas especies, pues están en peligro de extinción; los restaurantes ya no las ofrecen ni tampoco están disponibles en los mercados públicos.

¡Comamos a los invasores!

Las zonas de la península de Yucatán y el mar Caribe son áreas con menor aporte de ríos y sus fondos presentan una mayor heterogeneidad de sustratos: pastos marinos, corales, zonas rocosas y arenosas, lo que propicia que existan hábitats específicos para diversos peces apreciados para el consumo: corbina, sierra, mero, rubia, cazón, así como para el camarón, cangrejo moro, pulpo, caracol rosado, chivita, pepino de mar y langosta. En este contexto pueden resaltarse las populares preparaciones locales de las manitas de cangrejo al ajo o el pan de cazón, en contraste con los pepinos de mar, que en los últimos años se destinan casi exclusivamente a la exportación.

Existen especies que son catalogadas como exóticas invasoras, hacia las cuales se han implementado estrategias de control y aprovechamiento. En muchas ocasiones, estos animales procedentes de otras latitudes, no cuentan con depredadores naturales en el hábitat al que arriban y representan una amenaza para las especies nativas; por ello es necesario evitar su proliferación.

Uno de los invasores que no son bienvenidos en el Caribe es el pez armado o pez diablo, que causa diversas afectaciones ambientales, ecológicas, sociales y económicas. Recientemente se han desarrollado acciones para fomentar su consumo, ya sea de manera indirecta como harinas para engorda en los productos agropecuarios, o bien, de manera directa como alimento en caldo, ceviche o pescado frito; incluso se busca su procesamiento en embutidos (salchicha, paté).

Otra especie invasora que ha cobrado importancia culinaria es el pez león, reconocido por su calidad. Se prepara en el tradicional ceviche y también en *sushi*, además de comerse como pescado frito, empanizado, en salsa de queso o a la mexicana. Tanto el pez diablo como el pez león se han ido incorporando poco a poco a los platillos gourmet de los menús locales u ofertados al turismo.¹

Como se puede apreciar, el sureste del país presenta una amplia gama de ecosistemas que brindan una infinita biodiversidad, lo que se refleja en la disponibilidad de recursos pesqueros. La conservación de estas áreas es prioritaria para poder asegurar la existencia de los recursos naturales, así como promover una cultura de manejo sustentable en torno a ellos. 🐟

¹ Más información sobre el pez diablo y el pez león en “Pez diablo en el sureste mexicano”, Ecofronteras 47, y “El pez invasor que llegó para quedarse”, Ecofronteras 47, <http://revistas.ecosur.mx/ecofronteras>

Everardo Barba Macías es investigador del Departamento de Ciencias de la Sustentabilidad, ECOSUR Villahermosa (ebarba@ecosur.mx). Juan Juárez Flores es técnico académico del mismo departamento y unidad (juarez@ecosur.mx).

