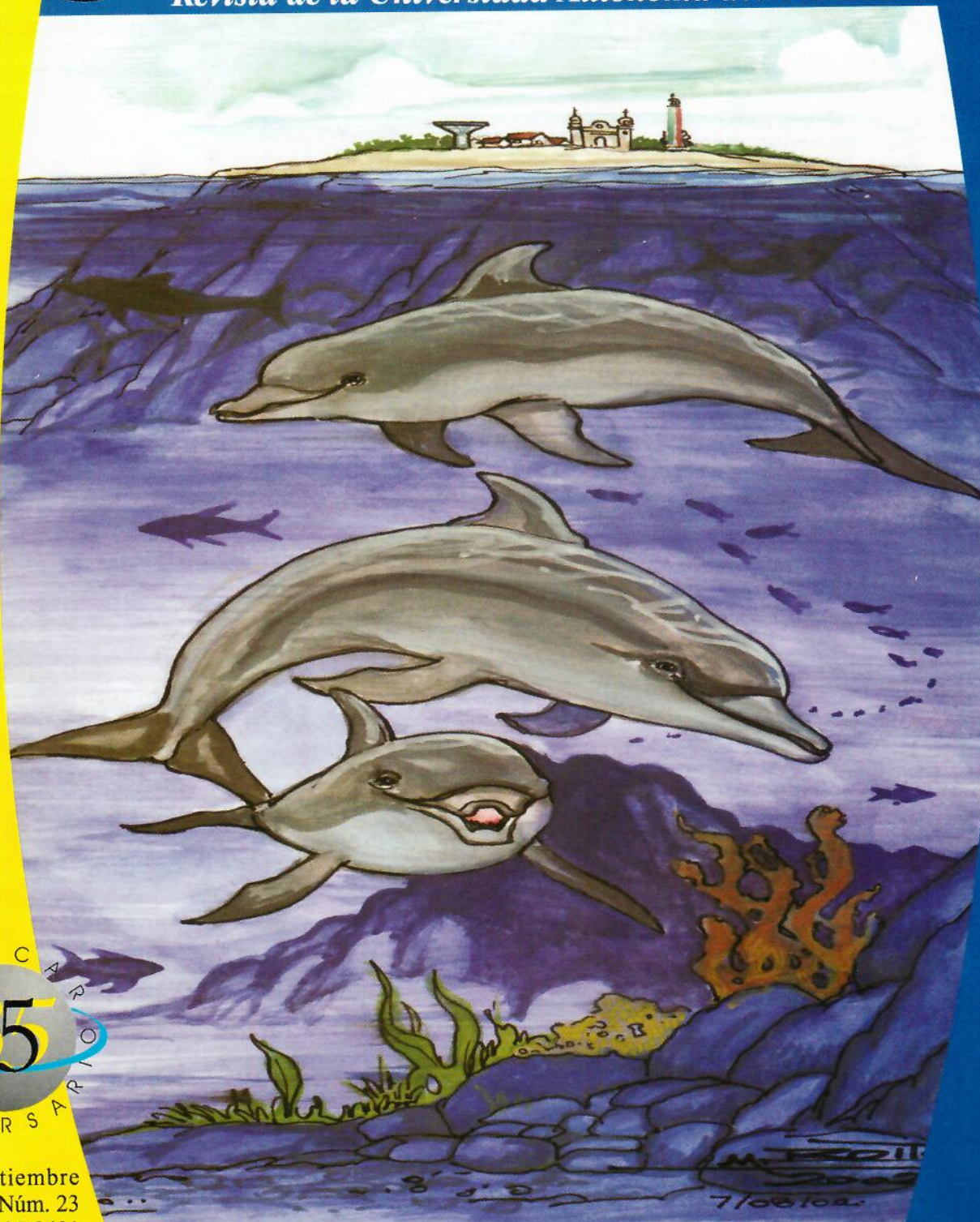




Acalán

Revista de la Universidad Autónoma del Carmen



ANIVERSARIO
35
UNIVERSARIO

Julio-Septiembre
de 2002, Núm. 23
ISSN 1405-9401

Para: Anasuzy

ANTECEDENTES

Platicando con Carmelo Zavala, un pescador ribereño que labora como intendente en la Universidad Autónoma del Carmen; me hizo reflexionar en los rescoldos de un tiempo que ya se fue: la pesca del camarón; le pedí que nos contara como es esta actividad desde su muy particular punto de vista y basado en esta narración inicie una recopilación de datos orales, en documentos impresos y en la Internet para el presente texto.

EL CAMARÓN

Los camarones son crustáceos que pertenecen a los artrópodos mandibulados con apéndices birrameados articulados, con dos pares de antenas, caparazón, branquias y larva nauplio, caracterizados por tener sus patas formadas por segmentos articulares y presentan su cuerpo protegido por una cubierta gruesa de quitina. La taxonomía de estos es: Subphylum: Crustacea; Clase: Malacostraca; Subclase: Eumalacostraca; Cohorte: Eucarida; Orden: Decapoda; Suborden: Dendrobranchiata; Súper familia: Penaeidae; Familia: Penaeidae; Subfamilia: Penaeinae. Existen diversos Géneros: Fenneropenaeus, Penaeus, Litopenaeus, Marsupenaeus, Melicertus y el Farfantepenaeus. Hay distintas especies y se encuentran distribuidas en el mundo; se ubican tanto en el Océano Pacífico; así como en el Océano Atlántico y en México se pesca en Sonora y Sinaloa en Tamaulipas y la Sonda de Campeche; como dato prehispánico, en maya camarón es Xexcay.

Es en el Golfo de México, donde se desarrollan especies específicas; aquí se encuentra el género *Farfantepenaeus*; entre ellas, está el "siete barbas" (*Xiphopenaeus Kroyeri*), es apreciado en el comercio local y regional de camarón; pero también hay el marrón o café (*Penaeus Aztecus*), rosado (*Penaeus Duorarum*) blanco (*Penaeus Setiferus*), rojo (*Penaeus Brevirostris*) y el azul (*Penaeus Stylirostris*), crustáceos que satisfacen a mercados nacionales e internacionales.

El ciclo de vida del camarón se inicia precisamente en alta mar en forma de huevo, de ahí pasa a un primer estado larvario o Nauplio; le sigue la denominada Protozoa o Zoea que mide 3mm; aquí se alimenta de algas verdes; la Mysis mide 6 mm. Después de tres semanas llegan al estado Poslarvario y miden 2.5cm para llegar a las lagunas y estuarios; de ahí sigue la etapa Juvenil; posteriormente el estado adulto permaneciendo de tres a seis meses alcanzando 7.5 cm de largo, alimentándose de organismos del fondo, así como algunos desechos; llega a su estado reproductor, para después continuar en alta mar un nuevo ciclo que requiere alrededor de doce meses.

EL ORO CON PATAS*

Juan Ángel Vázquez Martínez

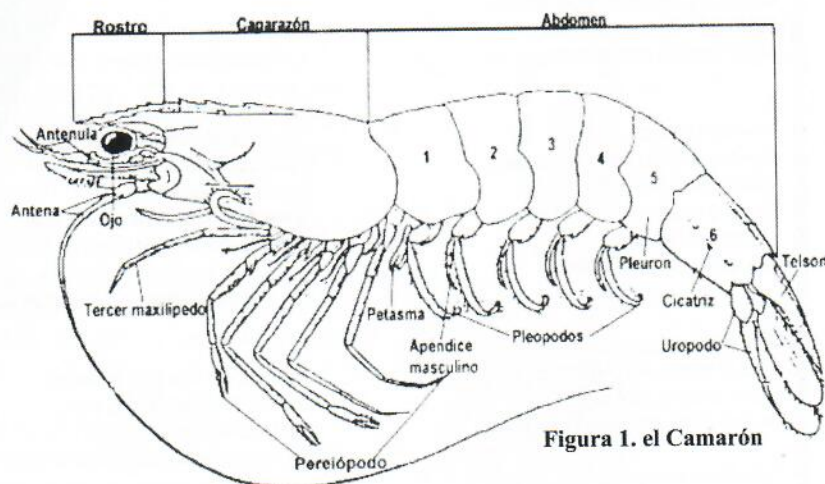


Figura 1. el Camarón

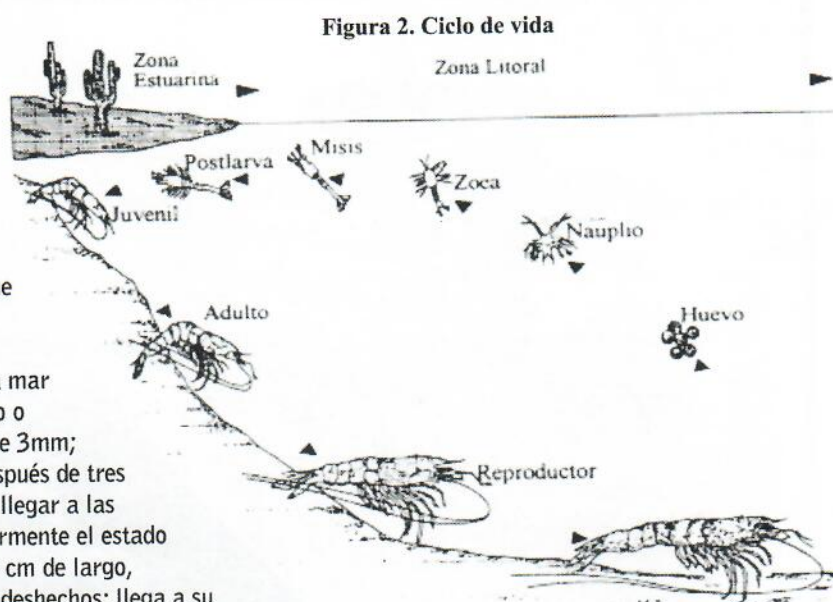


Figura 2. Ciclo de vida

*Término expuesto por Leriche Guzmán. Op. Cit. P. 83

LA PESCA DEL CAMARÓN

Nos comenta Carmelo Zavala: Aún no amanece en Ciudad del Carmen, a orillas de la Laguna de Términos, en la isla, se ubica el muelle de la Caleta, en él, se congregan los pescadores ribereños. Durante la veda, que son temporadas en las cuales se suspende la captura de camarón, salen como sesenta lanchas furtivas evadiendo la guardia costera; pero cuando no hay veda, para la pesca navegan cerca de doscientas lanchas con la proa dirigida al mar abierto; cada lancha lleva dos pescadores. Antes de partir se oye el silbido intermitente de los pescadores, así como el rugido de las lanchas calentando motores que van a la pesca del camarón. Estas, miden de 3 a 7 metros con casco de madera o fibra de vidrio y motor fuera de borda de 25 a 40 caballos de fuerza, ya en alta mar en ocasiones la lancha es objeto de marejadas por el viento fuerte, además del incesante calor.



Figura 3. Lancha y atarraya

La ubicación de este crustáceo radica hacia el viento "sueste"; el camarón se "aconcha" en las orillas de las playas ya que anda "encardunado", se amontona en el suelo fangoso del mar. La entrada de las aguas del Golfo de México por la parte sur de la Isla del Carmen, permite que se una con las aguas dulces de las afluentes de los ríos que forman un delta; esto establece la Laguna de Términos, de esta mezcla salobre, rica en nutrientes sale hacia la parte denominada playa norte, zona de esparcimiento a manera de balneario. Esta parte de la costa es una plataforma con una pendiente de poca profundidad los 200 metros se extiende más o menos a 200 millas náuticas de la costa. Para poder pescarlos se avientan atarrayas, que es una red más liviana que mide aproximadamente dos metros. Los pescadores de Atasta, Carmen, Campeche, las usan para pescar camarón que se encuentra en pozas, ya que son lugares bajos y la red no sería útil. Otra forma es con redes y tablas. La red mide 40 pies y está hecha de hilo de seda, tiene un peso aproximado de 7 kilos, ya que tiene un bolso de 140 mallas; además lleva 7 kilos de plomo para poder fondear y sacar un mayor número de camarones. En la red se adhieren caracol, y peces denominados "chopa" y "ratón" entre otros, además de jaibas. Se hacen de 6 a 7 lances a brazo limpio y se selecciona el camarón siete barbas, el camarón blanco o azul.



Figura 4. Barco camaronero.

La pesca dura aproximadamente 6 horas; sin embargo los pescadores que conocen, saben que es mucho mejor la pesca de noche por el sereno, así que imaginemos, el aroma del agua salada; la noche oscura solo con el reflejo de la luna cuando hay; o las linternas intermitentes reflejadas en el oleaje; o reflector que va conectado al motor; además de que sirven para ver la pesca, también sirve para avisar a otros compañeros de su ubicación y prevenir accidentes. El crustáceo sacado se mantiene fresco, para su venta, aunque también hay la venta ilegal denominada "guateo" que se hace en el mercado negro. La pesca del camarón ha sido uno de los factores económicos más importantes de Ciudad del Carmen. Otros factores han sido: la explotación de maderas preciosas, el palo de tinte, el chicle, la industria coprera, y ya recientemente el petróleo. Ya desde el descubrimiento -como una rica veta de oro- de los grandes mantos de este preciado marisco, hecho por el barco "Oregón" de bandera norteamericana allá por 1940, ha dado vida a la ciudad, de esta pesca se amasaron grandes fortunas y se desarrollaron diferentes negocios como lo fueron los astilleros, varaderos, talleres eléctricos y mecánicos, fábricas de hielo, armadores, congeladoras y ni que decir de los empresarios. De paso hay que mencionar la participación femenina, ellas eran las "peladoras" de camarón, además se impulsó el embarque de pescadores y la estiba. Una interesante referencia de las relaciones sociales y familiares, así como la génesis de cooperativas, nos la hace Radamés Novelo Zavala en La bestia que subió del mar; esto nos lo expone cuando la pesca se hacía a gran escala. Los barcos camaroneros que eran llamados "arrastreros", generalmente de 15 a 30 metros de eslora, manga de 6 metros, un tonelaje en bruto de 45 toneladas y una potencia de motor de 200, 350 y hasta 500 caballos de fuerza, con sus cuatro a cinco tripulantes: el patrón, el motorista, el wichero, el ayudante y el cocinero. Actualmente salen a la pesca hacia la costa de Tamaulipas, precisamente por la escasez y nuevas políticas de pesca.

BIBLIOTECA
Una Car

Juan Carrillo, otro trabajador universitario, que laboró en 1961-1962, 2 años y medio en la congeladora de los hermanos Notario como ayudante del encargado donde laboraban de 18 a 22 gentes diarias, cada una con un trabajo específico. Juan nos comenta lo siguiente: al llegar el barco, el encargado de la congeladora le pide al patrón del barco como viene el cargamento, si más grande o más chico el producto, el patrón debe de decir si es más chico que grande. Lo vaciaban en una tina de un metro de ancho por cuatro de largo, que esta llena de agua y abajo tiene un enmallado y se seleccionan. Cuando el patrón dice más grande, el encargado le dice a la gente designada para la tina, que saquen el camarón chico. Si dice mas chico, se les dice saquen el grande. Vacían el producto en la tina y el camarón sube. Sale a unas máquinas con rodillos. Entonces el camarón sé hecha ahí y cae a la canasta correspondiente.

Nos sigue diciendo Juan Carrillo: Para determinar medidas se hace bajo la siguiente escala del camarón grande: El Under o U-10 es el camarón azul, debe de dar de 9 a 10 camarones una libra (es decir 0.4536 de K.) Luego sigue 10-14; 15-20; 21-25, 26-30. Para la escala del camarón chico, nos dice que es el camarón que pesa 31-35; 36-42; 43-50 y 51-65. Este camarón se llevaba a Estados Unidos. Pero hay otro tipo de camarón: La pacotilla, éste tiene un valor local; este camarón debe tener de 67 ó 70 camarones una libra, porque viene quebrado o tiene una medida demasiado chica. También hay que mencionar que el siete barbas, que era un camarón muy chico del tamaño de arroz. El camarón que era muy grande para ser siete barbas y muy chico para ser pacotilla se le denominó "sintético". Había otro que era el camarón "conchudo" o "Roca", que era más difícil de pelar, tenía otro precio.

El trabajo empezaba de las 06:00am a 20:00hrs. Esta actividad daba a la población una forma de trabajo, ya que lo compraban crudo y en su casa tenían una mesa cubierta de lámina para que la gente lo pelara y les pagaban a ellos por cubeta. El que sancochaba era un "especialista" que le ponía a la mezcla cáscara de coco seca, éste llegaba a las 11:00hrs. El encargado del plantel vigilaba que no se robaran el camarón, que no lo quebraran y que a la hora de entregar en cubetas el trabajo, este fuera el correcto. Al terminar la jornada de trabajo, se debía lavar el área de trabajo ya que destilaba un olor nauseabundo, imaginemos el aroma de residuos echados a perder aunados al calor constante.

La cáscara de camarón se tiraba a eso de las 23:00hrs en el muelle de la loma que estaba donde partían las lanchas de la isla a tierra firme antes de la construcción del puente Zacatal. La selección final, quedaba resguardada en bolsas para su posterior envío a los mercados locales, así como para el mercado de La Viga en la Ciudad de México. El popular "Chipo", degustando un nescafé con hielo frapé con rosquillas crujientes; nos comenta que el camarón que se destinaba para los Estados Unidos se llevaba en el avión que le llamaban la "Tanza", mismo que traía en su cargamento bloques de hielo para la conservación del crustáceo aquí en Ciudad del Carmen y se llevaba el valioso "oro con patas" de regreso.

CONCLUSIÓN

La extracción de productos del mar no es nueva; sin embargo ese producto tiene un fin específico: satisfacer una de las necesidades primarias del hombre: la alimentación; para ello en diferentes partes del mundo se preparan los camarones, cualquiera que sea su especie, género, tamaño y forma de diferentes maneras. En México y especialmente en la zona sureste ha despertado un gusto culinario; quien no ha probado los camarones empanizados, al mojo de ajo, al guajillo, al coco con salsa de mango, queso relleno de camarón, chiles rellenos de camarón y coco, tortitas de camarón con papas, y ni que decir de los tacos y panuchos rellenos de camarón con queso, las empanadas, ceviches, cócteles, el chilpachole, ensaladas, la sopa de mariscos, camarones a la rockefeller, el ajíaco de camarón y los caldos de camarón; también camarones fritos, a la francesa y guisados. Todo esto acompañado con el característico sazón del achiote, los chiles habaneros, la naranja agria, los limones. Guisos documentados en los recetarios de la zona sureste para una variedad gastronómica.

En nuestra zona de interés como lo es Ciudad del Carmen queda una reminiscencia totémica, persiste como un recuerdo de una mina aurífera de ese crustáceo que se denominó el "oro con patas": la escultura del camarón gigante en una de las más céntricas glorietas de Ciudad del Carmen, misma que ahora quieren reubicar. Aquí se aplicaría el viejo adagio: "Camarón que se duerme, se lo lleva la corriente".

BIBLIOGRAFÍA

- Barbosa de Fernández, Concepción. *Gastronomía Carmelita*, 2ª. Ed. México, la autora, 1998.
- Carrillo, Juan Manuel. "Entrevista a un trabajador camaronero: una experiencia laboral", 2002
- Castillo Negrín, Araceli. Et. al. *Así se come en Champotón*, 3ª. Ed., México, Las autoras, 2001
- Cocina familiar en el estado de Campeche*, 2ª. Ed. México, Océano, 2001
- Fernández de Robidoux, Josefina. *Secretos de cocinas carmelitas*. 2ª ed. México: (s.e.), (1971?)
- http://omega.ilce.edu.mx3000/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/087/htm/sec_7.htm
- Leriché Guzmán, Luis Fernando. *Isla del Carmen: la historia indecisa de un puerto exportador: el caso de la industria camaronera (1947-1982)*. México: Gobierno del estado de Campeche, Universidad Autónoma del Carmen, Instituto de Cultura de Campeche, 1995.
- Martínez Córdova, Luis Rafael. *Cultivo de camarones penidos: principios y prácticas*. México, AGT. Editor, 1999.
- Novelo Zavala, Radamés, *La bestia que subió del mar*, México: Universidad Autónoma del Carmen, 1995.
- Recetario popular de Campeche*. México, CONACULTA, 2000. Serie: cocina indígena y popular No. 14.
- Solís Alcalá Ermilo. *Diccionario Español-Maya*, México, ed. Yikal Maya Than, 1949.
- Zavala Arias, Carmen Enrique. "Entrevista a un pescador ribereño: una experiencia náutica", 2002.

ÍNDICE DE FIGURAS:

- 1 Y 2. citadas por Martínez Córdova, op. Cit. P. 4 y 13
- 3 y 4, citadas por <http://omega.ilce.edu.mx>.
5. Proporcionada por Efraín Caldera Noriega.

