



Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas

ISSN: 2448-9018

ISSN: 2448-8488

revistacuicuilco@yahoo.com

Instituto Nacional de Antropología e Historia

México

Castillo Figueroa, Giovanni
Actores, modalidades y problemáticas de la pesca a pequeña escala en Puerto Madero, Chiapas
Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas, vol. 29, núm. 84, 2022, Mayo-Agosto, pp. 59-79
Instituto Nacional de Antropología e Historia
Ciudad de México, México

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=529572662004>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

Actores, modalidades y problemáticas de la pesca a pequeña escala en Puerto Madero, Chiapas

Giovanny Castillo Figueroa*

PROGRAMA DE BECAS POSTDOCTORALES. CIMSUR-UNAM

RESUMEN: *Este artículo describe la situación actual de la pesca a pequeña escala en la localidad de Puerto Madero, estado de Chiapas, con base en información empírica recabada in situ por vía de técnicas etnográficas como observación y entrevista. Al inicio, contextualiza brevemente la zona de estudio y retoma discusiones de la antropología marítima en aras de dar cuenta general de la actividad. En seguida, identifica a los actores sociales que intervienen en el proceso, desde la captura hasta la comercialización, y caracteriza tres modos concretos de obtención y distribución de los productos pesqueros que al complementarse diversifican la producción y los mercados. El panorama etnográfico concluye con la enunciación de algunas problemáticas que en la mirada de los interlocutores afectan hoy día a la pesca del puerto y que se erigen en líneas para futuras investigaciones.*

PALABRAS CLAVE: *pesca a pequeña escala, etnografía, producción, mercados, diversificación.*

Social actors, modalities and conflicts of small-scale fishing
in Puerto Madero, Chiapas

ABSTRACT: *This paper describes the current situation of small-scale fishing in Puerto Madero, Chiapas, based on empirical information collected in situ through ethnographic methods such as observation and interview. First, to give a general characterization of the activity, I briefly contextualize the study area and retrieve discussions from maritime anthropology. Then, I identify the social stakeholders involved in the process from capture to commercialization, and characterize three specific ways for obtaining and distributing fishery products that complement each other to diversify production and markets. Finally, my ethnographic research concludes with the discussion of some problems that, in the perspective of the interlocutors, affect fishing nowadays, which will serve as baseline for further research.*

* gcastillo23d@gmail.com

Fecha de recepción: 8 de abril de 2022 • Fecha de aprobación: 26 de julio de 2022

KEYWORDS: *small-scale fishing, ethnography, production, markets, diversification.*

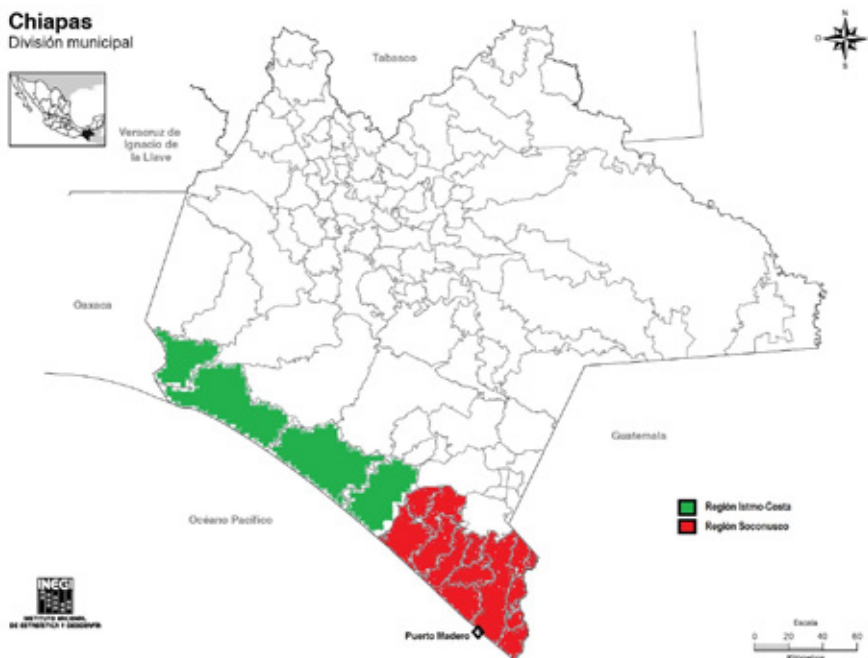
ETNOGRAFÍAS DE LA PESCA EN LA COSTA DE CHIAPAS

En las décadas de 1980 y 1990 se abrió un nuevo campo de estudio antropológico en el estado de Chiapas: la pesca artesanal o a pequeña escala. El trabajo pionero de Díaz y colaboradores [1984] presentó una radiografía de la actividad en la región Costa-Istmo e incluyó una contribución de María de los Ángeles Ortiz Hernández [1984] sobre la organización del trabajo y la comercialización de pescado y camarón dentro de una sociedad cooperativa de producción pesquera [SCPP] en un municipio de la región del Soconusco.¹ Casi 10 años después, Carlos Ortiz Segura [1993] aportó una monografía que informaba sobre las tecnologías utilizadas para la pesca de tiburón en Puerto Madero, otro lugar del Soconusco. Finalmente, en el curso de esa misma década la fértil obra de Graciela Alcalá, de igual forma centrada en la región soconusquense, permitió conocer distintas aristas del fenómeno pesquero, *v.g.* la relevancia de la migración centroamericana en su desarrollo [1992, 1993], los diferentes espacios, tiempos y modos de aprovechar los recursos [1995] o el impacto de los proyectos portuarios y de modernización agroindustrial en su día a día [1996], temas que confluían en una etnografía que sigue siendo a la fecha un referente clave de la antropología de la pesca en México [1999].

Aunque con el cambio del milenio cesó el ímpetu por estudios de esta índole, todavía se hicieron ejercicios relevantes en la costa norte de Chiapas, por ejemplo, Gellida y Moguel [2007] examinaron el componente territorial, tecnológico y productivo de la pesca de camarón en estuarios de Tonalá, mientras que Muñoz y Cruz [2013] analizaron los referentes identitarios de jóvenes pescadores de Arriaga, en el contexto de la migración internacional.

¹ La región Costa-Istmo se sitúa al noroeste de la entidad, en límites con la región Istmo del estado de Oaxaca, y está conformada por los municipios de Arriaga, Mapastepec, Pijijiapan y Tonalá. Por su parte, la región del Soconusco se localiza al suroeste, en zona de frontera con Guatemala y abarca los municipios de Acacoyagua, Acapetahua, Cacahoatán, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetán, Huixtla, Mazatán, Metapa, Suchiate, Tuxtla Chico, Tapachula, Tuzantán, Unión Juárez y Villa Comaltitlán.

Mapa 1
La costa de Chiapas y sus regiones



Fuente: Marco Geoestadístico Municipal 2010, Instituto Nacional de Geografía y Estadística (modificaciones realizadas por el autor).

En línea con toda esa tradición investigativa, en este artículo muestro un panorama de la pesca en un escenario nodal de la costa soconusquense: Puerto Madero. Puntualmente, describiré sus actores, modalidades y problemáticas, con base en el trabajo de campo llevado a cabo en el marco del proyecto posdoctoral, “Problemática actual de la pesca artesanal en Puerto Chiapas (Soconusco): impactos y reacomodos a partir del Covid-19”, cuyo fin era caracterizar las prácticas pesqueras de ese lugar en el contexto de la pandemia de SARS-CoV-2 declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en marzo de 2020. En esta ocasión no me referiré a las alteraciones provocadas por la crisis sanitaria o a las narrativas que al respecto esgrimen los actores locales; el propósito es retratar la situación general de la pesca según fue observada en terreno y más allá de la contingencia actual por el coronavirus.

La información primaria fue acopiada *in situ* en el mes de octubre de 2021, por vía de observaciones en *varaderos* (donde yacen las lanchas que

van a faenar al mar) y *palapas* (sitios en los cuales se recibe, enhiela y comercializa pescado), a la par de numerosas pláticas informales con las personas involucradas en la captura, almacenaje y comercio del producto; estas conversaciones dieron cabida a entrevistas semiestructuradas un tanto más prolongadas que permitieron abundar en los detalles de las prácticas cotidianas; en total, fueron 12 entrevistas realizadas a los siguientes sujetos:

- i) *Palaperos*, o sea, armadores e inversionistas que disponen del capital, los medios de trabajo y los permisos para operar y comercializar el producto.
- ii) Pescadores, que prestan su tiempo y fuerza de trabajo para extraer el pescado.
- iii) Empleados de palapa, también conocidos como *pordiyeros*, que se encargan de descargar, procesar, enhielar y vender producto en el sitio.
- iv) Comerciantes minoristas, que adquieren pescado en pequeñas cantidades para después revenderlo en mercados locales.

En ese tenor, los insumos que nutren este documento son básicamente notas de campo y narrativas de interlocutores cuyos nombres he cambiado para asegurar su anonimato.

El texto se divide en cuatro secciones. En la primera contextualizo brevemente la zona del estudio y presento algunos rasgos generales de la actividad observada, para tomar como referencia categorías elaboradas desde la antropología marítima [Rubio-Ardanaz, 1994]. En las siguientes dos retrato la situación actual de la pesca a pequeña escala, caracterizando a los actores que la hacen posible y algunas modalidades de captura y distribución de los productos pesqueros. El cuarto apartado, pensado como la semilla de indagaciones futuras, explora los problemas que, a juicio de los sujetos, afectan el devenir de su actividad.

PESCA A PEQUEÑA ESCALA EN PUERTO MADERO

Puerto Madero es una localidad adscrita al municipio de Tapachula de Córdova y Ordóñez y situada a 28 km de la cabecera, en frente del Océano Pacífico. Originalmente llamada San Benito, emergió a fines del siglo xix e inicios del xx como puerto de cabotaje para la exportación de cacao, plátano, algodón y café, este último el principal producto comercial de la región [Castillo 2008: 50-51]. Para entonces, y hasta mediados de ese siglo, la actividad pesquera sólo se efectuaba en esteros, lagunas y a orilla de mar, mediante cayucos y aparejos elaborados con materia prima del entorno local (cedro, *huanacastle*, ceiba, ixtle, mangle), asimismo, los recursos extraídos

se destinaban mayormente al autoconsumo o al trueque por bienes agropecuarios de rancherías vecinas [Ortiz Segura 1993: 14-15].

Durante el decenio de 1970 San Benito, que por entonces ya era conocido como Puerto Madero, fue escenario de un ambicioso proyecto de modernización: la construcción de un puerto de altura para impulsar las importaciones y exportaciones a gran escala así como el desarrollo de una industria pesquera hasta ese momento inexistente [Alcalá 1996: 136-137]. Desde entonces y hasta la fecha, el lugar se ha erigido en el centro de producción pesquera del Soconusco, ya que es el mar la fuente primordial de los recursos. En esa medida, para el año 2020 la localidad llegó a un total de 10 883.172 t de capturas en peso vivo [CONAPESCA 2022]. Entrado el nuevo milenio, más proyectos portuarios e industriales serían ejecutados por los gobiernos federal y estatal en la localidad, que a partir de 2005 fue oficialmente rebautizada Puerto Chiapas [Torres 2016: 171].² Hoy día, el complejo industrial está integrado por la zona naval, muelles para cruceros turísticos, buques de carga y barcos pesqueros (atuneros y camaroneros), plantas procesadoras de atún operadas por el grupo Procesadora Especializada de Alimentos S.A. de C.V (PROCESA) e instalaciones de hidrocarburos de la empresa estatal Petróleos Mexicanos (Pemex).

La pesca marítima que se practica en Puerto Madero ha seguido dos formas que, de acuerdo con la literatura antropológica especializada, *a priori* serían opuestas: por una parte, las artesanales, ribereñas o a pequeña escala, y por la otra, las industriales, de altura o a gran escala. La demarcación ha sido establecida en función de los espacios donde se hace la extracción del producto, la selectividad o no de las especies que se pescan, las tecnologías que se emplean, el grado de inversión que se requiere y el de ganancia que se genera o los destinos comerciales del producto obtenido.

² Pese a ello, entre los lugareños el nombre común para designar al asentamiento urbano sigue siendo “Puerto Madero”. Entretanto, “San Benito” lo usan para referir un barrio específico de la localidad, el más antiguo, mientras que “Puerto Chiapas” lo emplean para aludir expresamente a la zona industrial.

Cuadro 1
Tipología de la actividad pesquera-marítima.

Pequeña escala, ribereña, artesanal	Gran escala, de altura, industrial
Opera en zonas marítimas costeras.	Opera en alta mar.
Baja selectividad: se capturan diversas especies a lo largo del año .	Alta selectividad: se focaliza la captura en una sola especie durante todo el año.
Uso de embarcaciones pequeñas de madera o fibra de vidrio, sin equipo de refrigeración. Tecnologías de pesca manuales/de uso manual y menor capacidad de captura. La infraestructura portuaria no es necesaria. No suele estar asociada con procesamiento industrial del producto primario.	Uso de embarcaciones de acero de mediano y gran calado, con equipo de refrigeración Tecnologías de pesca mecanizadas y de gran capacidad de captura. Infraestructura portuaria es imprescindible. Generalmente asociada con procesamiento industrial del producto primario.
Requiere bajas inversiones de capital y genera bajos márgenes de ganancia.	Requiere altas inversiones de capital y genera amplios márgenes de ganancia.
Los productos pesqueros son para el propio consumo y se dirigen mayormente al mercado local-regional.	Los productos pesqueros se destinan esencialmente a los mercados nacionales e internacionales.

Fuente: Elaboración propia basada en diversas fuentes consultadas [Alcalá 1995, 1999; Delgado 2011; Gatti 1986; López Santillán 2004; Marín 2000, 2007; Morán 2011; Rubio-Ardanaz 1994].

No obstante, como ya advertía Alcalá [1999: 42], puede haber actividad de captura en zonas costeras con embarcaciones de mediano calado y tecnologías mecanizadas o faenas en mar abierto con pequeñas lanchas y artes de captura más rudimentarias. Es decir, procesos que desde un criterio espacial se describirían como ribereños, por un lado, y de altura, por el otro, podrían ser vistos, a partir de la dimensión tecnológica, como industriales y artesanales, respectivamente. En ese sentido, la dicotomía arriba planteada no puede ser tan tajante toda vez que la realidad tiende a ser más compleja que los conceptos con los cuales pretendemos asirla; cada experiencia de pesca debe ser, por tanto, examinada desde sus particularidades y con base en ellas acuñar la categoría que resulte más adecuada. Aquí entran en juego elementos como los recursos disponibles, los productos obtenidos, los mo-

dos de obtenerlos y las relaciones sociales de producción [Rubio-Ardanaz 1994: 29].

En virtud de lo anterior, podría conceptualizar las prácticas observadas en Puerto Madero como “a pequeña escala”. No son exclusivamente ribereñas, puesto que las faenas se efectúan tanto a vista de costa como en altamar; tampoco son estrictamente artesanales, si se considera que las tecnologías de navegación y captura (lanchas en fibra de vidrio, motores fuera de borda, redes de fibra sintética, anzuelos de fierro) derivan de procesos industriales. Empero, distan de ser dinámicas a gran escala como son aquellas, también presentes en el puerto, impulsadas por capitales cuantiosos y cuyo repertorio tecnológico consiste en extensas redes de arrastre y barcos con alta capacidad de carga que posibilitan la extracción de toneladas diarias de atún para su procesamiento y empaque, en aras de satisfacer al mercado nacional e internacional.³ Entretanto, las actividades a las que me referiré son organizadas por actores de menor poder económico, quienes utilizan pequeñas embarcaciones y artefactos de uso manual que muy rara vez superan la tonelada diaria de producción y con los cuales obtienen una miríada de productos pesqueros en función, tanto de su oferta (condicionada por los tiempos meteorológicos y la sobreexplotación) como de su demanda (en la escena local, regional, nacional e internacional).

En suma, la pesca a pequeña escala en Puerto Madero implica, por un lado, una menor prominencia en términos de capital, tecnología y volumen de producción, y por el otro, el desarrollo de estrategias productivas tendientes a diversificar las capturas y los mercados. En las secciones siguientes brindaré más elementos etnográficos para así forjar un cuadro más pormenorizado. Empezaré por identificar a los agentes sociales implicados en la pesca.

LOS ACTORES

En Puerto Madero son cinco los actores locales de la pesca a pequeña escala: *palaperos*, pescadores, empleados de palapas, revendedoras y funcionarios públicos. Los primeros son inversionistas que disponen de capital para financiar las faenas en el mar y asegurar el almacenaje y distribución de los productos pesqueros; son, pues, dueños de los medios con los cuales se obtiene, preserva y circula el producto del trabajo, razón por la cual también les cabe el término de armadores [Gatti 1986: 47]. En efecto, po-

³ En 2020 la pesquería de atún aleta amarilla alcanzó en Puerto Madero casi 6 000 toneladas de peso vivo, con valor aproximado de \$ 74 992 192 mxn [CONAPESCA 2022].

seen lanchas con sus respectivos motores fuera de borda, tecnologías para capturar diversas especies y varios objetos que se usan en el desarrollo de las jornadas en el mar, *v.g.* combustible para las lanchas; compases y sistemas de posicionamiento global (GPS, por su sigla en inglés) para orientar el rumbo e identificar los bancos de pesca, batería y focos para iluminar las noches, carnadas para atraer al pescado, cajones para depositarlo y hielo para mantenerlo fresco al regreso. También son propietarios de las palapas donde se recibe, acopia y vende el pescado a consumidores locales, revendedoras minoristas o colegas *palaperos*; asimismo, son dueños de camiones y camionetas con los cuales distribuyen, al por mayor, ciertos productos pesqueros rumbo a centros mercantiles nacionales como el de La Nueva Vega en Ciudad de México.

Para el desarrollo de sus actividades los *palaperos* necesitan de un permiso otorgado por la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca [CONAPESCA], razón por la que también se les llama permisionarios. De cualquier forma, sus roles dentro del proceso están bien definidos: capitalistas, armadores y comerciantes, son también empleadores que posibilitan las labores de captura aunque no participen explícitamente en ellas.

Los pescadores se encargan de extraer los productos del mar, poniendo a disposición su tiempo, esfuerzo y saber empírico. Algunos son dueños de embarcaciones (ya sean lanchas o cayucos impulsados a fuerza de remo), por ende gozan de la libertad de vender el fruto de su trabajo a quien mejor pague; generalmente, operan bajo un modo de producción mercantil simple, orientado a la subsistencia y no tanto a la acumulación de capital [López Martínez 2015: 173-175]. Sin embargo, la situación de la mayoría de pescadores es diferente pues carecen de los medios de producción, por tanto deben vender su fuerza de trabajo a los *palaperos*, por lo que les quita todo derecho sobre el producto de sus labores, que además “están confinadas a una sola fase de la secuencia de producción [y persiguen] el objetivo primordial de conseguir un salario” [López Martínez 2015: 176].

La remuneración de los pescadores-asalariados no depende del tiempo trabajado sino de la cantidad de pescado que logren obtener: “Sin producto no hay nada. A veces esto no es más que el esfuerzo. Y si regresas con nada, pues nada vas a ganar. A muchos así les pasa: dos o tres días en el mar, y no ganan nada” [Cándido, comunicación personal, 9 de octubre del 2021]. De igual modo, influye la categoría comercial a la cual pertenece el producto que entregan a sus patrones, así como las fluctuaciones de la oferta y la demanda, que pueden aumentar o disminuir los precios de venta, por consiguiente, la paga. En esa medida, sus ingresos son variables e inciertos: “Acá nosotros no tenemos seguro de nada, este es un trabajo sin seguro.

Dependemos sólo del producto que sacamos, si llegamos un día sin nada, pues nada vamos a ganar” [Conrado, comunicación personal, 31 de octubre del 2021]. Por otro lado, suelen recibir su paga una vez entregan el pescado, de modo que el ingreso es inmediato al término de la labor: “El día que sales a pescar sabes que al otro día vas a ganar tu *feria* [dinero]. De volada. Ahorita entrego y por mucho se tardan media hora, en lo que pesan el producto, ya una vez pesado te pagan. No tarda a los tres días, de una vez te llevas la feria” [Alberto, comunicación personal, 24 de octubre del 2021].

El tercer grupo de actores es el de los trabajadores de palapa, quienes se encargan de: equipar las lanchas con los insumos imprescindibles en toda faena (gasolina, hielo, carnadas), descargar el producto de las embarcaciones cuando éstas vuelven a los varaderos, para separarlo y clasificarlo conforme a su valor comercial, eviscerar, destazar tiburones y poner a secar al sol sus aletas, mantener limpia la palapa, filetear los especímenes que dispongan los patrones, atender a la clientela que llega a adquirir pescado, conservarlo fresco durante el día y enhielarlo al final de la jornada para poderlo ofrecer a la mañana siguiente; cargar camiones con el producto que habrá de ser vendido en otras palapas, en Tapachula o en mercados extrarregionales. Si los pescadores son mano de obra en el mar que se ocupa de obtener el pescado, los empleados de palapa son mano de obra en tierra que participa en las tareas relativas a su almacenamiento y preparación para la venta.

Al igual que los pescadores-asalariados, estos trabajadores son remunerados por los *palaperos* sin que haya un contrato formal, pero en su caso el ingreso no depende del volumen de producto sino de los días de labor, de ahí que también se les nombre *pordiyeros*. Por lo general reciben una paga semanal que suele hacerse los sábados y oscila entre \$1 300 y \$1 500 mxn. De esta manera, a diferencia de los pescadores, sus ingresos tienden a ser más estables, previsibles y los horarios de trabajo más regulares son de lunes a sábado de 7:00 am a las 6:00 pm y domingos hasta las 5:00 pm, con derecho a 1 hr. de receso para almorzar.

Un cuarto grupo de actores, fundamental en la circulación del producto pesquero en la escena local-regional lo conforman las comerciantes minoristas: mujeres del puerto que adquieren pequeñas cantidades de pescado —entre 10 y 30 k— en las palapas, para después revenderlas en mercados como el de Sebastián Escobar en Tapachula o incluso en entornos urbanos transfronterizos como Ciudad Hidalgo —municipio de Suchiate. De este modo, su papel es semejante al de las “balderas” en la costa michoacana [Marín 2007: 247] o al de las “bayunqueras” en municipios del litoral soconusquense como Acapetahua [Ortiz Hernández 1984: 128]: facilitan la

distribución del pescado en la región, al trasladarlo y ofertarlo en cabeceras municipales y rancherías.

Las revendedoras minoristas no suelen comprar peces de alto valor comercial, sólo si algún cliente lo haya encargado de forma expresa; por lo contrario, dado que la mayoría de ellos pertenecen a las capas populares de la región, optan por adquirir pescados de bajo precio: “Yo llevo pescado popular, llevo chatito, llevo curvina, un poquito, no mucho. Huachinango no, porque ese es más caro y allá casi no llevan, no se vende. Allá conviene más pescado económico. El jurelito sí pero el mediano. En veces me llevo 12, 15 [kilos] o 20 docenas, según lo que haiga” [Lupe, comunicación personal, 13 de octubre del 2021].

El último actor de la escena pesquera es el funcionario público, encarnado en los miembros de la delegación regional de CONAPESCA y en los agentes de la Capitanía de Puerto Regional de Puerto Chiapas; los primeros expiden los permisos de pesca y registran los montos de captura reportados por los *palaperos* mientras que los segundos vigilan las entradas y salidas de las embarcaciones, para exigir los pasavantes respectivos. Ambos, a su modo, se encargan de hacer cumplir las disposiciones del Estado mexicano en materia de producción pesquera y aun cuando no intervienen de forma directa en labores de captura o comercio, su presencia representa a la institucionalidad que *a priori* regula dicha actividad y que, en últimas, la hace posible.⁴

En este momento, el retrato etnográfico de la pesca muestra la convergencia de distintos agentes, desde el funcionario del Estado que en parte condiciona y regula la actividad, hasta el inversionista que controla el proceso productivo y la distribución al por mayor en mercados extrarregionales; desde el trabajador que saca el producto del mar, el que lo almacena y prepara para la venta, hasta la pequeña comerciante que lo circula intrarregionalmente.

Para avanzar en el bosquejo describiré a continuación algunas prácticas de captura y distribución.

⁴ Por ejemplo, sin los permisos los armadores en principio no podrían mandar sus lanchas al mar, Empero, en la cotidianeidad del puerto hay *palaperos* y pescadores dueños de lancha que explotan recursos marítimos sin contar con las autorizaciones respectivas, para entrar en terrenos grises de ilegalidad que también forman parte del paisaje y sobre los cuales valdría la pena profundizar en un ejercicio posterior.

ALGUNAS MODALIDADES DE CAPTURA Y DISTRIBUCIÓN DE PESCADO

Durante mi estancia de campo identifiqué tres modos de pesca en función de los productos que se pretenden, cada cual con espacios, periodos, tecnologías, maneras de organizar rutinas de captura y ámbitos predilectos de comercialización.

Cuadro 2
Modalidades de pesca a pequeña escala en Puerto Madero.

	Dorado-tiburón	Sierra	Pescadito
Espacios	Altamar	Aguas ribereñas	Aguas ribereñas
Temporadas	Meses secos	Meses lluviosos	Meses lluviosos
Tecnologías	Palangres	Redes de flote	Redes de fondo
Organización laboral			
Unidad productiva	2 a 3 personas	2 personas	2 personas
Jornadas	1 a 4 días	½ día	½ día
Horarios	Nocturnos y diurnos	Nocturnos	Diurnos
Comercialización	Extrarregional	Intrarregional	Local-regional

Fuente: Elaboración propia basada en información etnográfica recabada en campo.

La pesca de dorado y de tiburón se efectúa lejos de la costa, en puntos ubicados entre 100 y 220 km mar adentro. Ramón, pescador, lo explicaba así: “el agua pa’ la orilla está muy caliente y al animalito no le gusta esa agua. Uno a 50 a 60 kilómetros no va a agarrar dorado, tiene que ser a los 100, 110, de ahí en adelante. Tiene que ser más fría, él anda en agua fría” [comunicación personal, 15 de octubre del 2021]. Aunque esta modalidad se realiza durante casi todo el año, el periodo de mayor productividad va de noviembre a febrero “porque ya no hay lluvias y el agua se pone todavía más helada... se mira más al tiburón” [Omar, pescador, comunicación personal, 31 de octubre del 2021]; en cambio, entre mayo y julio las faenas se detienen al llegar el tiempo de veda de tiburón reglamentado por la normativa oficial.

Por lo general, la unidad pesquera la conforman dos personas que no necesariamente tienen lazos de parentesco, aunque sí suelen guardar relaciones de amistad o vecindad: el *capitán*, pescador más experimentado que conduce la embarcación y decide los sitios en donde se habrá de pescar, y el *chalán*, compañero que le asistirá en las tareas de captura; algunos grupos integran un segundo ayudante, que en la mayoría de casos es un joven en etapa de perfeccionamiento del oficio. La principal tecnología extractiva es el palangre: línea de polipropileno de 9 000 a 14 000 m de longitud que se extiende horizontalmente bajo la superficie del agua y de la cual caen de 700 a 900 reinales o líneas menores, separadas entre sí por una distancia de 12 a 15 m y en cuyos extremos va atado un anzuelo con su respectiva carnada de sardina o, en su defecto, de atún o barrilete.

Las jornadas en el mar pueden tardar de 24 a 96 hrs, comúnmente, inician al mediodía, momento cuando zarpan las lanchas hacia puntos de pesca cuyo arribo toma de 5 a 6 hrs de recorrido. Una vez ahí, los pescadores encarnan los anzuelos y avientan el palangre, que por su longitud suele demandar hasta 60 min antes de quedar completamente dispuesto sobre el agua. El aparejo “se deja trabajar” de 3 a 4 hrs, tiempo cuando la pareja aprovecha para cenar y descansar; superado ese lapso, levantan el palangre en un proceso largo y tedioso que demora otras 4 a 6 hrs, según la cantidad de producto que haya quedado enganchado y que de inmediato deberá enhielarse. Si han llenado el cajón de carga —cuya capacidad oscila entre 400 y 1 000 kg— el grupo prepara su regreso al puerto; de lo contrario, realizan dos o tres tiros más, siguiendo los mismos ritmos de trabajo y descanso anotados. El propósito, en todo caso, es tratar de no volver con las manos vacías porque, como decía Tino, “imagínate si vas a ir por tres días para que no traigas nada. Ni le va a convenir al patrón ni le va a convenir a uno como pescador” [comunicación personal, 15 de octubre del 2021].

Cuando la embarcación retorna al varadero, se acercan los empleados del armador de palapa para descargar el producto y pesarlo adentro de la palapa; el inversionista, atento a la báscula, apunta los montos recibidos y paga al capitán de la lancha de acuerdo con la cantidad recibida: \$10-12/kg si es tiburón y \$12-15/kg si es dorado —cantidades que pueden aumentar a \$15/kg y \$20/kg, respectivamente, cuando hay alta demanda y poca oferta de producto. A continuación, el capitán reparte el dinero con su(s) compañero(s) en proporciones iguales pues, en palabras del motorista Ramón, “en una embarcación todos trabajamos igual. Capitán gana igual que chalán. Nada que porque yo soy capitán voy a ganar más” [comunicación personal, 15 de octubre del 2021].

Llegados a este punto, los pescadores salen de escena y son ahora los empleados de palapa quienes adquieren figuración. A los tiburones los destripan y destazan, conservan sus aletas y tronco (o *troncho*, como se le denomina localmente). Hoy día, a excepción de las aletas, la carne de tiburón rara vez se pone a secar al sol como en su momento registraron Alcalá [1999] y Ortiz Segura [1993]; los *tronchos* se venden frescos y enteros y su precio varía en función del peso: “medianos” (de 3 a 20 kg) se ofrecen a \$50-55/kg mientras que “chicos” (menores a 3 kg) y “grandes” (mayores a 20 kg) se dan a \$35/kg, siendo el mercado La Nueva Viga el principal destino. Los ejemplares próximos a descomponerse son rebanados, juntados y vendidos en postas que alcanzan un precio de \$90-100/kg.

En cuanto a los dorados, se evisceran en palapa —en caso de que los pescadores no lo hubiesen hecho en la lancha— y se clasifican en tres categorías de acuerdo con su color y frescura: “primera clase”, “segunda clase” y “de rechazo”. Los de primera clase conservan su color natural y un perfecto estado al haber sido enhielados en altamar inmediatamente después de morir; se venden al por mayor a razón de \$50-55/kg y sus principales compradores son intermediarios de Sonora que recogen el producto en la palapa y lo transportan en tráileres que posteriormente llegan a Estados Unidos, “porque los americanos pura calidad piden. Toneladas se llevan hasta allá” [Germán, *palapero*, comunicación personal, 25 de octubre del 2021]. Los de segunda clase mantienen buena forma pero pierden coloración puesto que perecieron tiempo antes de enhielarse en lancha; su precio de venta es de \$45-48/kg y su principal salida comercial es La Nueva Viga, adonde también llegan por toneladas. Finalmente, los de rechazo tienen una coloración blancuzca y están al borde de la putrefacción (siendo aún comestibles), debido a que su muerte se produjo cuando todavía estaban enganchados en el mar; estos ejemplares, que no suelen conformar el grueso de la carga, son fileteados y dispuestos a la venta.



Foto 1. Pez dorado. Fuente: Giovanni Castillo Figueroa.

La segunda modalidad de pesca a pequeña escala se enfoca en la obtención de sierra, que constituye una fuente clave de ingresos durante la temporada lluviosa de mayo a octubre; en esta época las faenas en mar abierto se ven lastradas por la veda de tiburón y el paso frecuente de tormentas tropicales que tornan riesgosa la navegación de largas distancias. Entretanto, la captura de sierra se lleva a cabo en zonas próximas al puerto, no superiores a los 20 km de la costa, y sus jornadas son más breves pues generalmente inician a las 5:00 pm, hora cuando zarpan las lanchas, y concluyen alrededor de las 8:00 am, hora cuando regresan al varadero. En ese sentido, la actividad supone recorridos cortos y un menor tiempo de trabajo en el agua, que disminuye el riesgo a perder la vida, la cual siempre afrontan los pescadores cuando entran al mar [Gatti 1986: 64].

En contraste con la modalidad anterior, en esta no se requieren palanques sino redes confeccionadas en nylon monofilamento de 0.55 a 0.70 mm de grosor, que operan a media agua y cuya luz de malla tiene de 3 a 4 in. La unidad pesquera, que también es integrada por un capitán y su ayudante, lanza el artefacto a la zona elegida y lo deja flotando de 1 a 2 hrs. Pasado ese lapso, suben la red a la lancha junto con el producto que haya quedado enmallado, tarea intensa que lacera las manos debido al constante jaloneo de los paños; el levantamiento toma alrededor de 1h. con 30min., dependiendo del volumen capturado y la presencia o no de marejadas. Tras el

primer lance, y si no han llenado el cajón, los hombres arrojan la red otras dos veces durante la noche y madrugada. Los ingresos que logren generar al final de la jornada serán repartidos en partes iguales, siguiendo la lógica notada antes: mismas tareas en el mar, misma remuneración en tierra. El pago fluctúa de \$8/kg a 12/kg.

La sierra, a diferencia del tiburón y el dorado, no es eviscerada ni destazada. Por eso, una vez que los pescadores arriban al varadero, los empleados de palapa pesan la carga, la enhielan y la ofrecen a la venta en el lugar. No es un producto al que normalmente accedan las capas populares del puerto pero sí quienes son dueños de restaurantes dirigidos al turismo o comerciantes que lo circulan a otros puntos de la costa chiapaneca como Paredón o Tonalá. Tampoco es un pescado altamente demandado en mercados exteriores, por lo que su radio de comercialización se circunscribe más al ámbito regional. En ese tenor, se trata de un producto “intermedio” entre aquellos que, como el dorado o el tiburón, tienen demanda en mercados externos y mayor precio de venta, y aquellos que, como veremos a continuación, se limitan al consumo local y se venden a un precio más barato.

La tercera modalidad se ocupa del llamado *pescadito popular*, categoría local que agrupa a una gran variedad de peces de escama de escaso tamaño y valor comercial: corvina, sardina, *pichancha*, *chavelita*, *ratón*, *plátano*, *zaptera*, entre otros. Al igual que la pesca *sierrera*, esta modalidad florece en tiempos de lluvia —particularmente entre agosto y octubre— y se efectúa en zonas ribereñas. La tecnología de captura también es la red, pero en vez de operar en la superficie, lo hace en el fondo y sus características técnicas difieren de las antes descritas, *v.g.* son menores la luz de malla (2 ¼ a 2 ½ pulgadas) y el grosor del nylon (0.20 a 0.25 mm), al tener en cuenta que los recursos a obtener son más pequeños en talla y peso.

La conformación de los grupos de trabajo, el procedimiento para maniobrar las redes, la duración de las jornadas y la lógica de distribución de ingresos es similar a lo ya dicho respecto a la modalidad *sierrera*. La diferencia más notoria se da en los horarios de trabajo, que son diurnos pues parten a las 5:00 a.m. y retornan antes de las 7:00 p.m. Por otro lado, dado que las redes llegan hasta el fondo del mar, recogerlas se vuelve más extenuante para los pescadores: “hay veces que se traba con las piedras y entonces lucha uno pa’ sacarla. O te ‘embasuras’ y agarras palos, basura, cangrejos, bagres que no sirven, no se venden pues, y eso pone más pesadas las redes. A veces te llevas un día entero pa’ despescarlo. Se hace más cansado, pues” [Libardo, pescador-chalán, comunicación personal, 17 de octubre del 2021]. Por último, la paga es mucho menor: \$3 por docena de pescadito pequeño y de \$5 a \$6 por docena de pescadito grande.



Foto 2. Pescadito popular: *ratón*, *pichancha*, *chavelita*, *roncador*, *corvina blanca*, *barbona*. Fuente: Giovanni Castillo Figueroa.

La amplia variedad de productos que se extrae en esta modalidad se dirige a un sector concreto: las personas de menores recursos económicos. Si son pobladores del puerto, por lo general se aproximan directamente a las palapas y compran el pescadito por docenas de \$10, \$20 o \$30 según tamaño. En cambio, si se trata de habitantes de Tapachula y colonias o rancherías aledañas, lo usual es que adquieran el alimento con las minoristas que frecuentemente van a los mercados urbanos a revender. De todas formas, como acota Alberto, “ese pescadito es el que más rola entre la gente más pobre, pues. El más baratón. Y comen más familias. La gente pobre no va a querer comer cien, ciento veinte pesos en una sentada, si apenas ganan setenta pesos al día” [pescador-chalán, comunicación personal, 24 de octubre del 2021].

Los tres modos reseñados no agotan el espectro de prácticas pesqueras que se ejercen ni la totalidad de productos del mar que se aprovechan en Puerto Madero.⁵ En su conjunto, todas esas dinámicas —cada cual con sus

⁵ Por motivos de espacio, no es posible dar cuenta detallada de todos ellos pero baste con mencionar algunos destacados: huachinango y pargo (valor comercial alto:

espacios, tiempos, tecnologías, rutinas laborales— hacen viable el aprovechamiento de diversos productos del mar. Para los actores locales, esto tiene dos repercusiones que me parece importante considerar como hipótesis en investigaciones postreras: primero, se tiende a disminuir la presión sobre los recursos marinos, pues los esfuerzos productivos no se focalizan en una sola especie, como sí pasa con las grandes flotas de atún o camarón; segundo, se evita la dependencia hacia un único producto comercial, que permite hallar alternativas cuando sobrevienen caídas en la demanda o descensos inesperados en la oferta.

Con todo, hay problemáticas que a juicio de los actores de la pesca amenazan el presente y futuro de la misma. Culminaré este dibujo etnográfico haciendo rápida mención de ellas, con la firme intención de plantar semillas que a la postre se conviertan en nuevos problemas de indagación antropológica en la zona.

LAS PROBLEMÁTICAS DE LA PESCA: PINCELADAS DE INVESTIGACIONES FUTURAS

Si bien la pandemia por Covid-19 fue el detonante de la investigación que dio pie al presente trabajo, en la perspectiva de los sujetos estudiados otros son los problemas que realmente les preocupan. El primero de ellos es el cambio climático; en particular, aludían al aumento de las temperaturas y cómo ello volvía cada vez más irregulares e impredecibles los tiempos atmosféricos, trastocando la oferta natural de las especies marinas: “Nuestro principal problema es el clima, no la pandemia. Note usted cómo han cambiado las cosas, ya nada se da en el tiempo que es. Y en el mar también está cambiando todo, por el mismo aumento de la temperatura. El pescado se va a ir alejando más y más” [Román, *palapero*, comunicación personal, 6 de octubre del 2021].

En segundo lugar, los actores locales remarcaban el efecto de la sobreexplotación en la mengua de los peces. Esta “pesca irracional”, como la llamaba el *palapero* Miguel, ha sido propiciada sobre todo por los barcos atuneros y camaroneros de las pesquerías a gran escala, muchos de los cuales ni siquiera proceden o radican en Puerto Chiapas. En ese tenor, un empleado de palapa decía, con cierta desazón: “Esos barcos matan todo: crías, larvas, todo. Acaban parejo con todo lo que se les atraviere. Y no les dicen nada. A uno como pescador chico sí lo joden [en referencia a las

superior a \$100 MXN), *tacazonte*, *verrugata* y *lisa* (valor comercial intermedio: entre \$50 y \$80 mxn), *jurel* y *barrilete* (valor comercial bajo: entre \$20 y \$40 mxn), cada cual con sus peculiaridades tecnológicas y productivas.

autoridades pesqueras]" [Roberto, comunicación personal, 10 octubre del 2021].

El tercer problema, estrechamente vinculado con el comentario precedente, tiene que ver con el poco interés del Estado por impulsar con mayor vigor al sector pesquero a pequeña escala, un asunto discutido previamente por autores como Alcalá [1999] y Marín [2007]. El malestar de los armadores, pescadores y empleados de palapa aumenta, además, porque a su juicio el grueso de los fondos públicos termina en manos de grandes consorcios privados, mientras se recortan los programas gubernamentales en pro de los pequeños productores: "Antes ayudaban con la mitad de lo que cuesta un motor, un trasmallo. Ahora ya ni eso. Por eso digo que para el tiburonero nunca hubo apoyo. Ah, pero para los grandes pa' esos sí hay todo el dinero del mundo" [Román, *palapero*, comunicación personal, 6 de octubre del 2021].

Una cuarta problemática se vincula con los vertimientos residuales generados por el complejo industrial que opera en Puerto Chiapas: "Todo eso ahí en la zona naval es pura contaminación. Las empacadoras arrojan al mar todo lo que procesan, eso también afecta, porque mata al pescado, lo espanta" [Miguel, pescador-motorista, COMUNICACIÓN PERSONAL, 10 de octubre del 2021] y se suman los derrames de derivados de petróleo, que generan perjuicios en la salud humana al contaminar fuentes potenciales de alimento: "Es que en el muelle, ahí las *lisetas*, hay unas *lisetas* que cuando las metes a freír huelen a petróleo, a diésel. Te los comes y sabe a diésel. Pero por lo mismo que tiran al mar gasolina, aceite, cosas que se pierden pues" [Germán, *palapero*, comunicación personal, 27 de octubre del 2021].

El quinto y último problema se asocia con la creciente presencia del narcotráfico y el crimen organizado, que progresivamente han sustraído la fuerza de trabajo pesquera para ponerla al servicio de actividades ilícitas. En varias ocasiones registré comentarios que hablaban de antiguos pescadores que hoy por hoy ayudan al trasiego de cocaína procedente de Sudamérica: "Es un riesgo. Pero con todo ese dinero que reciben dígame ¿cómo no lo piensan? Es mucha lana, mucha lana. Entonces ya comienzan a irse pa' allá y abandonan la pesca. Con un viaje que hagan ya tienen para dedicarse a otra cosa" [Miguel, comunicación personal, 10 de octubre del 2021].

Así las cosas, el cambio climático, la sobreexplotación, el escaso apoyo estatal, la contaminación industrial y el narcotráfico son las cinco problemáticas que, según los actores estudiados, ameritarían una mayor atención. En sí mismas, cada una de ellas podría constituir el objeto de posteriores y más profundas indagaciones, que aquí apenas he esbozado.

COMENTARIO FINAL

Las etnografías de los procesos pesqueros en México cobraron auge en las últimas décadas del siglo xx; la costa chiapaneca no fue ajena a esta tendencia y ello se refleja en trabajos como los adelantados por Graciela Alcalá en la década de 1980 y 1990, sin embargo, al menos en lo que concierne al estado de Chiapas, este tipo de acercamientos se fueron dejando de realizar en tiempos recientes, pese a que en la entidad sigue siendo relevante la producción de tiburón, camarón y escama. En ese orden de ideas, el retrato etnográfico aquí presentado representa un esfuerzo por retomar un campo de investigación que todavía tiene mucho por dar y desde el cual se pueden abordar problemáticas concretas como las arriba señaladas.

REFERENCIAS

Alcalá, Graciela

- 1992 Pescadores y forasteros: historias de amor de migrantes centroamericanos en la frontera entre México y Guatemala. *Relaciones*, 13 (50), primavera: 147-172.
- 1993 Migrantes, pescadores y mujeres en Puerto Madero, Chiapas, México. *Mesoamérica*, (25), junio: 101-114.
- 1995 Situación y perspectivas de los pescadores artesanales de El Soconusco, en *Anuario 1994*. CIESAS, UNICACH. Tuxtla Gutiérrez: 329-382.
- 1996 Una aproximación al desastre: la modernización impuesta a los pescadores de El Soconusco, en *Anuario 1995*. CIESAS, UNICACH. Tuxtla Gutiérrez 125-153.
- 1999 *Con el agua hasta los aparejos. Pescadores y pesquerías en El Soconusco, Chiapas*. CIESAS, CIAD, CESMECA, UNICACH. México.

Castillo de la Peña, José

- 2008 Puerto Madero Chiapas, ahora puerto Chiapas: un patrimonio olvidado. *Eseconomía*, 3 (17), enero-marzo: 49-74.

Comisión Nacional de Pesca y Acuacultura (CONAPESCA)

- 2022 Tabla de la producción pesquera por oficina de pesca del año 2020. *Datos abiertos de México*. <<https://datos.gob.mx/busca/dataset/produccion-pesquera/resource/176be3f9-ace4-4146-900a-eac3b52ebf12>>. Consultado el 24 de marzo de 2022.

Delgado, Claudia

- 2011 Viviendo en el mar: una descripción de la actividad pesquera en Bahía de Kino, Sonora, México, en *Pescadores en América Latina y el Caribe: Espacio*,

Población, Producción y Política, vol. 1, Graciela Alcalá (ed.). Facultad de Ciencias, Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación Sisal, UNAM. México: 315-350.

Díaz, Marcial et al.

1984 *Los pescadores de la costa norte de Chiapas. Los pescadores de la isla La Palma en Acapetahua, Chiapas.* CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata 115, serie Los pescadores de México, vol. 6. México.

Gatti, Luis

1986 *Los pescadores de México: la vida en un lance.* CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata 110, serie Los pescadores de México, vol. 1. México.

Gellida, Carlos y Reyna M. C. Moguel

2007 Pesquerías y pescadores artesanales de camarón en el Cordón Estuárico, La Joya, La Barra y Buenavista, Chiapas. Territorio, organización y tecnología. *Cuicuilco*, (14) 39, enero-abril: 35-78.

Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI)

2010 Chiapas. División municipal. *Marco Geoestadístico Municipal 2010, versión 5.0.* <<https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/pdf/Division/07/chis.pdf>>. Consultado el 30 de julio de 2022.

López Martínez, Gabriel

2015 Etnografía y análisis de la cultura del trabajo de los pescadores de la región de Murcia: tres casos de estudio, en *La pesca y la división social del trabajo en México y España: un acercamiento multidisciplinario*, Salvador Villerías Salinas, Julia Fraga Berdugo y Ana Minerva Arce Ibarra (coords.). Universidad Autónoma de Guerrero, Cinvestav, IPN-Unidad Mérida, ECOSUR, Juan Pablos Editor. México: 171-189.

López Santillán, Ángeles

2004 *El r'ancho mar: Pesca, familia y cultura en un pueblo de la costa de Michoacán.* COLMICH. Zamora.

Marín, Gustavo

2000 *Holbox: Antropología de la pesca en una isla del Caribe mexicano.* COLMICH, CICY. Zamora, México.

2007 *Vidas a contramarea: pesca artesanal, desarrollo y cultura en la costa de Michoacán.* CIESAS, COLMICH. México.

Morán, Ramón

2011 Entre cuerdas, cimbras y chinchorros: la dimensión humana de la pesca ribereña costera en Mazatlán, Sinaloa, México, en *Pescadores en América Latina y el Caribe: Espacio, Población, Producción y Política*, vol. 1., Graciela Alcalá (ed.). Facultad de Ciencias, Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación Sisal, UNAM. México: 253-286.

Muñoz Sánchez, Práxedes y Jorge Luis Cruz-Burguete

- 2013 Identidades y tendencias migratorias desde la pesca en Chiapas y Tabasco. *Convergencia*, 20 (63), septiembre-diciembre: 231-257.

Ortiz Hernández, María de los Ángeles

- 1984 Los pescadores de la isla de La Palma en Acapetahua, Chiapas, en *Los pescadores de la costa norte de Chiapas. Los pescadores de la isla La Palma en Acapetahua, Chiapas*, Marcial Díaz, Galdino Iturbide, Imelda García *et al.* CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata 115, serie Los pescadores de México, vol. 6. México: 103-159.

Ortiz Segura, Carlos

- 1993 *Historia de la pesca de tiburón en Puerto Madero, Chiapas. Evolución de los métodos y artes de pesca.* CIESAS. México.

Rubio-Ardanaz, Juan Antonio

- 1994 *La Antropología marítima subdisciplina de la Antropología sociocultural. Teoría y temas para una aproximación a la comunidad pescadora de Santurtzi (Bizkaia).* Universidad de Deusto. Bilbao.

Torres, Jaime

- 2016 Puerto Chiapas: una oportunidad para el desarrollo del Soconusco a partir de la aplicación de instrumentos de planeación. *LiminaR*, 14 (1), enero-junio: 169-185.

