



el mar ^y el viento

Entre

En las ricas lagunas del Istmo de Tehuantepec descritas por Torres de Laguna hacia el año de 1580, florecieron los pueblos huaves o mareños, que tuvieron una compleja organización colectiva de la pesca con mayorías y cargos, fiestas y técnicas nativas de conservación y comercialización. Economía y cosmovisión, dieta y mitología de los *ikoods* aún giran alrededor del mar.

“Comienzan dos lagunas de agua salada que proceden de la mar del sur porque tiene barra que entra y sale el agua de la mar [...] hace una isla [...] y en esta isla están los pueblos de Guaçontlan o Ocelotlán [...] y en todas estas lagunas hay mucha cantidad de género de pescados y camarón que de los naturales son muy aprovechados porque viven y tratan dello y ansi mismo ay cantidad de lagartos”.

Entre el mar y el viento, San Mateo del Mar —anteriormente llamado

Huazontlán— se encuentra rodeado de tierras salobres y arena. El suelo, poco permeable junto a los esteros, se cuarteja como jarro roto bajo el sol. Las dunas y barras avanzan sobre el pueblo, los brazos de la laguna retroceden, el viento sopla. La antigua abundancia de pesca siempre hizo depender a los *ikoods* de San Mateo de la mar sagrada, a la cual se pedía vida, lluvia y sustento.

Canoas, redes, arpones, garabatos, fiestas y excedentes, relatos y seres fantásticos pueblan la vida entre las playas lodosas. En las enramadas y bajo la sombra de cada casa se cuelgan las hamacas y se tiende a orear y secar el pescado, el camarón, los huevos de tortuga.

Tal vez solamente los seris y los huaves, entre todas las etnias de México, son esencialmente pescadores desde siempre. Así lo demuestran, por ejemplo, la existencia de mitos, cuen-



tos y fiestas relacionadas con la mar o seres que en ella habitan. El muy difundido mito indígena del diluvio aquí no se debe a una torrencial lluvia, sino a la mar que sube sobre el pueblo. Es omnipresente.

El huérfano, *ndeaj*

Una virgen vieja se embarazó milagrosamente y le nació un niño; pero ese huérfano no es como cualquiera —él pesca desde chiquito y juega en la playa. Haciendo montoncitos de arena y piedra y canalitos en la Laguna de los Popoyotes formó lo que ahora existe: son su recuerdo la laguna de San Mateo, el cerro de Huazontlán, la Mar Tileme, la barra de San Francisco, el Cerro Cristo. Se arrancó dos bigotes y de allí nacieron los camaros-

nes; sembró su diente y de allí salió la sal. Perseguido y vendido, abandonó el pueblo donde nadie lo quería y siguió haciendo sus prodigios en otros lares.

Aquí se cuenta cómo fue creado el paisaje que rodea San Mateo y otros pueblos huaves; en el siguiente mito se habla de antiguas deidades que emigraron a Monopostioc, pequeña isla donde se han encontrado vestigios arqueológicos y, a decir de los pescadores, hay una boca que lleva a cuevas subterráneas donde hay un mundo igual al nuestro, pero invertido.

Mijmeor kaan

Antes no había un montón de dioses, adoraban sólo a la Virgen de Piedra, que se fue Monopostioc.

Cuando llegó el cura, la señora *Mijmeor kaan* se metió a la mar. Antes no tenía olas, pero la virgen las formó al brincar en el agua y hasta ahora se ve en la espuma del mar que rompe la capa bordada de la señora. Todos los animales corrieron con ella. La virgen pisó al popoyote y se quedó aplastado, ahora es el lenguado. También corrió el tigre y pisó a la jaiba, que tiene la pata marcada en el lomo. Los pájaros volaron y soltaron en la playa sus huaraches, que son las estrellas de mar.

La mar es santa, quien entra allí entra a sagrado, como si fuera a la iglesia. El que muere en el mar queda en Dios; aunque no sea su hora —ya quedó en sagrado. A la mar se le pide lluvia, a la mar solamente se le hace ofrenda. Antes de emprender sus fae-

nas, el pescador se persigna. No se entra a la mar por entrar, sólo para la pesca. Las mujeres nunca entran allí.

De manera más coloquial se cuentan cuentos de pescadores, navegantes, viajes al otro lado del mar: la narrativa y los cuentos jocosos están teñidos de olas, mareas, viento y peces.

La Sirena, a diferencia de las que conocemos tierra adentro, es una mujer común —o un hombre, cuando se le presenta a una mujer— con dos pies, su “región” de mujer. Es seductora, se lleva a quienes hablan o fornican con ella —o a sus hijos. La Juanita, como se le llama, es dueña de los peces, los manda a todos y busca marido. Las uniones entre seres acuáticos y humanos a veces ocurre: la madre de las tortugas adoptó una niña huérfana que más tarde parió culebritas de un hombre-culebra, pariente de la Sirena; o bien se lleva a un muchachito para esposo —en otro relato.

En Semana Santa la mar es muy peligrosa, tienen derecho la madre de la jaiba, la madre del camarón, madres de tortuga y, como Dios no está cuidando porque tiene los ojos cerrados y es una fecha delicada, espantan y agarran a quienes van hasta el mar.

Los *zap chev*, corta tiburón, no son propiamente del mar, sino de la playa. No tienen cabeza, vienen del calor de la tierra y quien los mira parece estar delante de una mujer conocida —o que se ve patente, como persona. Quienes las miran se desorientan, se quedan vagabundeando hasta que alguien los lleva de regreso al pueblo. Si algún pescador se duerme en la playa, se le aparece como mujer que quiere hombre. Le quita su “miembro” a los hombres: cuando ya van a pene-

trarla, sólo hay tierra; allí lo agarran, sube la marea y se ahoga. No pueden con cruces ni con lumbre; por eso quien espera que entre la marea en la playa debe protegerse con su tarraja. Con las lluvias desaparecen.

Rituales y fiestas

Entre los rituales importantes que se realizan ante el mar, está la petición de lluvia en Jueves de Corpus. Los alcaldes y las autoridades llevan a la orilla del mar la cruz. De su pureza y devoción depende la pobreza o abundancia de toda la comunidad: piden lluvia, piden pesca. Hablan con el mar y el cielo. Piden perdón, llevan flores y velas. Todo piden: cada clase de camarón y de pescado, agua para los árboles y para los animales, insectos para los pájaros, pasto para las bestias, salud para las personas, rayos santos y viento del sur para que llueva. El alcalde no debe pisar el agua, si no se pierde el camarón, la laguna se va a llenar de lama, concha y ranas que perjudican las tarrajas.

Al llegar el alcalde saluda al mar, con corazón y sin prisas, debe ser puro para que el mar oiga. Las autoridades deben ayunar y todo ese año que dura el cargo no pescan.

En todas las fiestas se escucha la música, tocada con flauta de carrizo y astas de venado percutidas sobre un caparazón de tortuga. Se tocan la Danza del Pez Espada, la Danza de la Tortuga, Velas, Malinches y Negros. Durante la fiesta de Corpus, cuando se hace la petición, se llevan los santos a la playa y se meten al mar, en esas fechas se baila la Danza de la Serpiente, donde se escenifican la lucha entre el rayo y la serpiente.

División del trabajo por género,

concepciones del mundo, salud y enfermedad también se relacionan con el mar. Cada huave tiene tres *ombas* o naguales: uno es de tierra, otro de mar, otro de algún elemento de la naturaleza —los *montioc* en tiempos legendarios tenían nagual de viento, rayo, nube. Nadie conoce su nagual, ni sabe cuál de ellos es el principal. Si algo le sucede a los dos dobles secundarios, la persona “muere” pero puede volver y curarse; no es así cuando muere el nagual principal.

La pesca

La economía dependía hasta hace algunos años exclusivamente de la pesca; los pescadores debían respetar rigurosamente normas y prohibiciones: toda pesca tuvo su medida, nadie podía jugar el pescado; nadie debía pescar más de lo que pudiera salar, de lo que pudiera comer. Al que juega el pescado, Dios no le va a dar más.

Son peces o pescados todos los animales que viven en el agua, excepto las tortugas.

El camarón se cosecha entre los meses de mayo a noviembre. Cuando está más gordo es de agosto a noviembre. Los camarones primero tienen la hueva en la cabeza, luego ya la tienen debajo de las patas y de allí la sueltan. Parece que todo el tiempo la tienen, que no tienen época, porque cuando entra la laguna, no importa en qué mes, trae camaroncitos, pero esos camaroncitos abundan más en los meses de marzo y abril. Desde junio hasta septiembre los camarones andan regados, en cualquier lugar se pueden agarrar, a cualquier hora. En octubre y noviembre, el norte enfría el agua, los camarones se entierran y puro de noche salen.

En tiempos de calor se sale a la

pesca de día; en tiempos de norte, se sale de noche porque los camarones, cuando hace calor, salen arriba; abajo está muy caliente. Pero es más difícil, porque andan regados y no se puede pescar bastante.

Cuando se sale a pescar de noche, se deben esperar las corrientes de agua —cada quién en su puesto— pues sólo entran con la corriente, sólo de noche. El camarón tiene su hora para pasar, empieza al anochecer; en la nochecita, como a las ocho, ya se acabó. Al empezar a aclarar pasan otra vez.

Para pescar camarón cuando la luna está sazona, se sale como a las cuatro de la madrugada. Los pescadores que no son dormilones esperan al camarón y a veces ganan, porque pueden pasar a cualquier hora. Tienen cuando menos dos pasadas; otras no son tan seguras, nunca se sabe cuando van a venir.

El pescador debe observar la luna y conocer las mareas. Cuando la luna está en medio, el mar se ahonda y viene la pesca; la mar sigue a la luna. Hay que fijarse en la luna para conseguir buena pesca. Cuando la luna tiene un anillo alrededor es buen tiempo para buscar tortuga y huevos. Abril, mayo y junio son buenos meses para pescar y para convencer a una mujer, se dejan.

Hay varias clases de camarones. Las más importantes son el *xoots tixem* (camarón de bigote), que también se llama *mi tet xem wiod*, y el tarrampán de la laguna Quiriu. Ese es más difícil, porque hay más pocos; son los mejores, no se mueren rápido. El tarrampán es rojo, el *xoots* menos; es más cabezón, como los camarones de San Francisco, porque allá hay más lodo que arena. La cáscara del tarrampán es más gruesa que la del *xoots*.

Hay otro camarón *mi tixem ndeoor*. De éstos sólo hay unos cuantos, se pescan muy poco; es un camarón con pintas blancas y negras. Cuando se cuece, se le van las pintas y se queda rojo. Las mujeres lo ponen en un traste para escogerlo; que no lleve conchitas, ni pescaditos, ni lama. En San Francisco el camarón sale con lodo, pero el de San Mateo viene limpio.

Los pescadores de camarón deben llevar a la pesca un canasto alto y grande, para que no se salgan los camarones, porque saltan. Antes los camarones se vendían por medidas, por bateas. El camarón se cuece con sal en ollas de barro y se vende ya cocido. Si no se vende inmediatamente, se pone a secar. Ese es trabajo de las mujeres: cocer, salar y vender.

Se debe cocer en muy poca agua, no como la jaiba, que debe estar completamente sumergida. Cuando el agua empieza a subir, el camarón suelta su misma saliva. Por eso no hay que ponerle mucha agua. Entonces, cuando hierve el agua, se menea con un palito para que se cueza parejo. Se deja que se enfríe un poco y se saca en un canasto: ya no le pasa nada cuando ya está cocido, ya está seguro en el canasto, ya va a escurrir bien.

Hay que regular muy bien la sal para que no se eche a perder: con mucha sal, el camarón se troza, se le cae la cabeza; con poca sal, se pudre; el camarón grande necesita más sal que el camarón chiquito. En la misma agua se van a cocer varias tandas, pero cuidando bien la sal. El agua donde se hierve el camarón ya no se usa para comer, se tira. Para secarlos se tiende en una cama de penca sobre dos bancos o se orea sobre un petate.

Los camarones se paran todos donde pasa el camarón, en hilera, para tirar sus tarrayas. Los camarones

más chiquitos salen de la tarraya y así siempre hay chiquitos que van a crecer para después, hay regla sobre el claro que deben tener las redes en distintas temporadas. La tarraya depende del tamaño del camarón; si están más grandes, se lleva una tarraya más abierta. El que tiene más práctica con la tarraya es el que más gana, los viejos siempre sacan más camarón.

Una pasada de camarón no dura más de quince o veinte tarrayazos: por eso, el que no se apura, no saca tanto. Los que no saben pescar tan bien, echan su tarraya encima de la tarraya de otro que ya echó y ya pierden ese tarrayazo. Nadie puede pescar él solo ese camarón que entra con la corriente, todos tienen derecho a ir por donde van a pasar, pero cada uno tiene su puesto y allí tiene que quedarse.

Hace treinta o más años, había bastante camarón: se podían sacar cinco o seis canastos, dos o tres latas cada uno. Ahora el que trabaja toda la noche sacará cuatro o cinco kilos.

El camarón se come así nada más, cocido con sal o seco. Con el camarón seco se hacen tamales; también se hace mole: se le pone camarón seco, achiote, maíz molido y epazote. El camarón seco se come también en torta, con huevo; se hace en caldo. Con los camarones limpios, sin cabeza, se hacen tortillas de camarón: se cortan los camarones en pedacitos y se revuelven con la masa, que también lleva chile, epazote y achiote; salen rojas rojas las tortillas. El caldo de camarón fresco y el arroz con camarón se comen también ahora, pero no son comida del pueblo, es manera de fuera.

Hay camarones de agua dulce, *peng naz*, son gordos y chaparritos. Dicen que es el hijo de la rana, el hijo



de la basura, crece con el agua de lluvia. El *wangak* o camarón macho cuesta ahora mucho dinero, antes ni caso le hacían; tiene las manos largas y la cabeza muy grande. Pero hasta hace muy poco no se vendían, sólo los niños que jugaban a pescar y estaban aprendiendo los agarraban.

En los meses de mayo y junio los camarones andan regados; más tarde, andan por manada pero no por costumbre sino por obligación, porque se los lleva la corriente. Cuando el agua está honda por la marea, no ven la diferencia, se piensan que están en su casa, pero cuando baja la marea, tienen que volver a la mar viva, tienen que regresar.

El camarón no se acaba; cuando no hay, es porque está enterrado. En

las lagunas cerradas no se les puede encontrar de día, pero de noche salen, porque allí están. Los huevecitos del camarón flotan y entran por todos lados, aunque los suelten en la mar viva. Los camarones se alimentan de lama, de cosas de la tierra de la mar.

El camarón camina para adelante, pero para defenderse, se defiende para atrás, reculando. Con sus patitas nadan para donde quieren ir, pero cuando se espantan, se doblan y corren para atrás, como la jaiba, el cangrejo y el torito, que también para atrás se defienden. El robalo es enemigo del camarón; el pargo, la jaiba y la belinda también se comen al camarón.

El rey de los camarones sale en Semana Santa. Es un camarón gran-

dísimo que se come a la gente que no respeta las fiestas y entra en la mar cuando es fecha delicada. La gente dice que la langosta es la madre del camarón, otros dicen que es el calamar quien es su madre.

El camarón debe pedirlo cada año el alcalde porque es el dinero y la vida del pueblo. Debe pedirlo a Dios y a la mar cuando va a pedir la lluvia.

La lisa es el pescado más conocido, su nombre es el más liviano, el que más fácil va a salir de la boca: "comí lisa, pesqué lisa, vendí lisa". Cuando alguno pregunta: "¿qué caldo comiste?", va a contestarse siempre que se comió caldo de lisa, porque es el más fino. Nadie va a decir que comió caldo de bagre, aunque lo haya comido, aunque ni le crean que fue



lisa lo que comió. La lisa sabe andar en manchas, se puede agarrar bastante, no es difícil de pescar. Cuando ya es completa es que le llaman lisa, cuando es más chiquita todavía no es lisa, es pescadito. Para medir el tamaño de las lisas siempre se hace la señal con el brazo. Hay lisas de 30, 35, hasta 40 centímetros: del codo a la muñeca, del codo a la palma, del codo hasta el índice extendido. Cuando las lisas están gordas pueden pesar hasta un kilo y medio.

En los meses de agosto y septiembre es cuando están más grandes; en septiembre, además, tienen hueva. Las lisas se pescan en cualquier tiempo, pero abundan más en los meses de septiembre, octubre y noviembre, cuando se acercan a poner, porque ponen en la orilla, en un lugar que está un poco seco. En diciembre es cuando están más flacas, pero se siguen agarrando. Cuando tienen hueva es cuando más se gana porque cuesta mucho.

Cuando la lisa pone, sólo tira los huevos, que son como arenita; no tira la bolsa, esa se le saca cuando se le pesca. Solitos se crían los pescaditos en la arena, se los comen mucho los otros pescados cuando están tiernos. El ombligo de lisa que se vende en el mercado es su molleja, se le come. También el sabalote tiene esta molleja.

Las lisas de los tarrayeros cuestan más que las lisas de los chinchorreros. El tarrayero, cuando las va pescando, las va ensartando en un mecate que lleva, con un palito. Les mete el palito por las agallas y se lo saca por los ojos. Así van en el mecate, porque puede alzar más así que en un canasto. Es así que las lisas se desangran y tienen la carne más blanca; los chinchorreros, en cambio, las avientan en la playa y las machucan, y no tienen tiempo de desangrarlas.

Una vez que se trae a la playa la pesca, las mujeres empiezan su labor. La rigurosa división sexual del trabajo era inquebrantable. El hombre pesca y corta los peces, las mujeres salan, cuecen, secan y venden. No está permitido a las mujeres tocar las redes porque arruinan la pesca, ni a los hombres entrar al mercado ni vender su pesca.

Al llegar a la casa, el hombre las parte a la mitad y las sala si son para secar. O si no, las mujeres de los pescadores las hornean. Los hombres son quienes las parten a la mitad. Cuando se les venden a las regatonas, la sal es de ellas, ellas la deben de poner, no los pescadores. El que las compra frescas allí mismo en el camino, en el mercado compra su sal para llevárselas y que le aguanten. Aparte es cuando se secan, allí sí, el pescador pone la sal. La sal se les pone en el mercado, ya que están trata-

dos con el que compra.

Para hornearlas, se meten enteras en el horno, sin sal. No se abren, sólo se les sacan las tripas con cuidado. Se hornean con hojas secas de maíz, para que se ahumen. Van con todo y escamas, porque la cáscara no se va a comer, así se hornean bien.

Cuando se van a secar, se abren a la mitad, se salan y se les cuelga de un mecate, agarradas del espinazo. Así cada mitad está separada y no se pudre. Ya luego se pasan a la cama de penca.

Fresca, es más cara. Depende del tamaño. La lisa se come fresca, se come seca, se come horneada. También se come en tapado: se pone la lisa seca con chile, cebolla y tomate en un traste y se tapa. Se come en caldo, seca o fresca: se limpia muy bien el animal y se echa en caldo con epazote, tomate, tamarindo, ciruelas verdes o maduras, limón y sal. También se hace en tamal o en tortillas. Se le prepara en mole; se pone la lisa seca con maíz molido. También se prepara caldo de pescado con la lisa horneada y achiote.

El lepe es como una lisa mediana, se hace todo igual que con la lisa, pero cuesta menos, es más barato. El robalo es el pescado más caro, se encuentra muy poco. Su carne es muy fina porque tiene muy pocas espinas. El sabalote es más sabroso que la lisa, es más caro y más grande. Ya hay muy poco. Es el mejor pescado. El robalo no tiene espinas, pero no tiene sabor; tiene carne pero tiene un olor a pescado muy suavecito; el sabalote tiene muchas espinas, pero son espinas muy blandas, es el de mejor sabor.

Los pejesapos se comen; tienen una piel muy dura, se usa para hacerles tamborcitos a los niños. Estos son

los que se usan para hacerles a los negros sus zapatos en la fiesta de Corpus; se les quita la piel y se les rellena de arena para que tomen la forma de zapatos. Se llama también pejeburro, tiene dos colmillos que parecen pico de loro, tiene boca como de liebre con dos dientes muy fuertes. Comen conchas, porque siempre se les encuentran conchas en la panza. Creen que su hiel es muy venenosa. Y sí, es muy venenosa, pero sólo cuando ya tiene varios días de muerto el animal.

El tiburón se pesca con arpón. Si estás dentro del mar y no haces ruido, el tiburón no ataca; hay que estarse quieto, y si no hay sangre, te salvas; pero si hay sangre, te acaban. Se cazan en la barra, siempre con arpón o garabato. Se les clava ese arpón o garabato en la aleta del lomo, para que no se zafe. A veces brinca dentro de la canoa, hay que tener cuidado. Va a ir jalando, y así se ya timoneando, hasta vencerlo y cuando ya se ve que está cerca, se le corta la cola para que salga toda la sangre. Se come seco, en salpicón. La carne de los chiquitos es más sabrosa. Cuando un tiburón enreda la línea o se va muy lejos, tiene que cortarse. Los huesos del espinazo del tiburón tierno se usan para hacer collares. El pejeburro y el tiburón no tienen huesos, sólo espinazo.

El que agarra mucho abulón se muere, porque los abulones chupan la sangre. A veces, se encuentran tortugas muertas con siete u ocho abulones encima. Es que ya les chuparon la sangre, porque la cáscara de las tortugas de mar tiene sangre. Si se les quitan a tiempo los abulones de encima, las tortugas viven. Les van quitando la fuerza, porque comen sangre; cuando los abulones huelen la sangre, salen de donde están ente-

rrados y se acercan.

Las rayas son venenosas, tienen espina en la cola. Hay rayas pinta y blancas, las dos tienen espina, y la espina tiene la forma de arpón. La raya no jala, se regresa para defenderse. Se seca y se come en salpicón igual que el tiburón. La gente de San Dionisio la come también horneada, porque allí hay bastantes. En la orilla del mar hay un bejuco y con la leche de ese bejuco se le corta el dolor al que le picó una raya. Hay una raya chiquita, que se llama *chit coy*, región de la mujer lagartija. La lengua de la raya pinta la usan las mujeres para abortar.

Para los huaves la jaiba es una basura. Se come, pero no es dinero, ni se vende. Los pescadores se enojan bastante con las jaibas porque estorban la pesca del camarón, molestan la tarraya, se enredan. Ahora ya se venden, pero antes se enojaban con ellas porque agujeraban las tarrayas con las tenazas.

La mojarra es un pescado que donde quiera cuesta muy poco. El pez bola o pez globo sólo se usa como remedio para el dolor de muelas, pero eso si la persona es caliente, porque si la persona es fría, le duele más. Hay un pescado que se llama *wüy*, es peligroso, porque si se come, al que se lo come se le caen los pantalones o las enaguas de repente.

De conchas y tortugas

En noviembre, diciembre, entra el agua fría y se mueren los pescados. Con el agua fría llegan los caballitos de mar y las estrellas blancas, rojas y moradas.

Hay unas conchas que parecen tortuguillas y se llaman *pöh* que se usan para hacerles brazaletes a los



niños. Otras conchas se usaban antes como cucharas, cuando no había cucharas, para escarbar la carne de las calabazas.

Na lesh aran pöh, es la tortuga que se toca, sólo esa. Vive en la laguna. Se come. Las hembras suenan mejor que los machos. Se comen también sus huevos. En tiempo de secas se entierran, salen con las lluvias. Esa es la del Canto de la tortuga. Las hembras son más redondas, el macho es más largo. La tortuga de tierra no sirve, no se come. Las de bajial, se les vende a los de Chiapas, son chiquitas. *Sos wïn* es una tortuga tan grande que ni entre dos la cargan, más que la parlama toro. *Wïn* es la mera tortuga. Pone huevos desde abril hasta noviembre; se le dejaban unos siempre, son de la mar. Las tortuguitas al nacer tienen juicio: por más que se les de vuelta buscan el mar. Son como brújulas. La tortuga negra es la más enojona, sus huevos son caros. Hay una canción

que cantaban los huérfanos del cuento, cuando la tortuga salió y se llevó a la muchachita hacia el mar, para que se casara con un pariente suyo del fondo del mar: Madre tortuga, madre tortuga. / ¿Por qué no sales a poner huevos? / Tus huevos para llevar a nuestra madre. / Madre tortuga, madre tortuga, / salte de la mar viva, / salte a darnos tus huevos.

La tortuga de cintura aparece en tiempos de lluvia. Sabe dominar a la lluvia. Saca aire de su boca y ese aire es el arcoiris; cuando la lluvia ve el arcoiris se regresa, termina. No es de laguna ni de mar, dondequiera anda, tiene el lomo rayado. La lluvia finita, la llovizna, la nombran orina de tortuga.

La tortuga tiene su mayordomía, es muy delicada. Sale de la iglesia la música y una lámpara prendida. Anda buscando a su papá, su mamá, su familia. Se hace en tiempo de las velas. Va tocando la música por todo el

pueblo y se paran en cada cruz, en todos los puntos de la iglesia. Los cantores rezan cada parada. Ya que reúne a todos y completa su familia regresan a la casa del mayordomo, que abraza a su hija. Dura en esa casa una semana. La tortuga se está en la mesa del santo, entre flores. Le rezan. Debe ser una tortuga que suene bien, no cualquiera. Es tortuga importante. Cada verso se termina cantando *pöh leah*, *pöh wish*: tortuga pie, tortuga mano.

Chinchorros y papalotes

Anteriormente se juntaban hasta cincuenta mancuernas de chinchorreros, unían un chinchorro de veinte brazadas, amarraban los monos de palo de huanacastle que sirven de corcho y plomos de lastre. Usaban el chinchorro para el arrastre a pie y con canoa. Mientras unos jalan la red hasta la playa, otros vuelven a entrar y así hacen doble el chinchorro, tendiendo

forros para que el pescado no escape. Abarcan casi toda la boca de las barras. Llegaban con canoas hasta lo más hondo, allí siembran una vara larga y con ella caminan, arrastrando con los pies los plomos. Detrás de ellos los chinchorreros, como gaviotas, aprovechan lo que se escapa. Tiene su mayor, que es el encargado de repartir el trabajo, la pesca. Él dirige. En la capilla se reúnen, reparten, secan los chinchorros, llenan los canastos. Las mujeres de los chinchorreros venden, deciden un solo precio. Tienen su celebración, la Fiesta de las Cruces, el de mayo, es fiesta con mayordomía completa.

Para pescar con chinchorro largo, van dos mancuernas de pescadores en canoa. Cuando ven una mancha, la jalan hacia la canoa. No llegan a lo hondo, hacen su fiesta en la playa cada año.

Los chinchorreros van solos, tiran su red y de allí sacan como pueden. Cada cual para sí mismo. Hoy en día, ya muchos salen lejos en cayucos y en lanchas de motor. Otros, en cambio, sólo se dedican a salar y a vender.

Algunos métodos utilizados aún hoy en día para pescar aprovechan-

do los fuertes vientos que soplan en la playa, son el cayuco de vela y el papalote. Una red, manipulada por dos pescadores, se ata en sus dos extremos a dos cuerdas. Uno de los pescadores iza un papalote, del cual está amarrado el extremo de los flotadores; mientras tanto; el otro deja libre, paulatinamente, la cuerda que está amarrada al extremo de los plomos. Así, meten la red a cierta distancia, la sostienen con el papalote y después de un rato la regresan, revolcando a todos los peces que atraviesan transversalmente las olas.

Cambios culturales y ambientales

En 1961 se terminó la construcción de una enorme presa sobre el río Tehuantepec, lo cual cortó el suministro de aguas dulce a las lagunas. La salinidad en aumento, esteros desecados, erosión creciente, litorales contaminados y nuevas técnicas de pesca han llevado a una crisis endémica a una cultura esencialmente pescadora. La imposición de organizaciones ajenas a la comunidad —como las cooperativas camaroneras en todos los litorales mexicanos—, la introducción de nuevas técnicas de pesca de

alta mar y de arrastre con lanchas con motor fuera de borda y la competencia con otros pescadores que utilizan dichas tecnologías en las lagunas Superior e Inferior, la implantación de vedas genéricas y precios oficiales y, sobre todo, la ausencia de una cultura agrícola, los conflictos de linderos con comunidades vecinas o la falta de terrenos donde sembrar han obligado a los huaves a la migración o a una acelerada aculturación.

Esta recopilación se realizó hace treinta años, con Juan Olivares, cuando las organizaciones y las formas tradicionales de pesca eran ya apenas un recuerdo de los más viejos. A partir de entonces, el aumento de trabajadores huaves en la Refinería de Salina Cruz, la apertura de carreteras, el auge relativo de artesanías y el comercio han cambiado la fisonomía del pueblo.

La organización comunitaria de la pesca ha desaparecido. Las viejas técnicas han sido sustituidas por las modernas. Las organizaciones de pescadores de chinchorro corto y largo eran suma de siglos de vivir de la explotación de lagunas y esteros. Los viejos eran organizadores y su experiencia se traducían en una efi-



Elisa Ramírez Castañeda

Poeta, traductora, escritora y editora de libros para niños indígenas.

NOTA

La información de este artículo proviene del libro escrito por la autora, *El fin de los montiocs*, INAH, México, 1987. Se ha conservado el español de los informantes.

IMÁGENES

Flor Garduño, P. 60: *Árbol de la vida II*; P. 62: *Observador*; P. 65: *Árbol de la vida I*, 1982. Patricio Robles Gil, P. 66: *Diálogo huave*; P. 68: *Los hombres del viento*; P. 69: *Danza con el viento*, 1995.