

RECORRIENDO LA TORTUGA EN BOTE



Alberto Genaro Navarro Merino

En La Tortuga, una caleta de Piura donde la gente se siente sechurana y paiteña a la vez, nunca hubo agua ni desagüe. Es un pueblo de raíces bajopiuranas, de gente amable y de piel mestiza. Aquí cinco mil almas subsisten sacando uno a uno los tramboys y cabrillas que con esfuerzo y valentía arrebatan todos los días al océano. Al igual que en La Isilla, Yacila y El Ñuro, pareciera que los servicios básicos todavía tardarán en llegar. El presidente del gremio de pescadores de esta caleta, Manuel Reynaldo Purizaca, y una comitiva de hombres de mar nos reciben por la noche para luego conducirnos por una calle zigzagueante, interminable y oscura vía. Nos dirigimos al lugar donde pernoctaremos “El Polideportivo de La Tortuga”.

Siempre le he temido al mar. El sonido de la marea embravecida y las historias de tiburones y barcos hundidos en su profundidad azul, alimentaron esa desconfianza durante años. Hoy a un paso de ingresar a sus dominios, me aferro al dicho popular “Lo que no mata te hace fuerte” Así acompañamos a un grupo de pescadores pinteros en una de sus faenas cotidianas.

NO TODO ES LO QUE PARECE
El lugar es inmenso. Sus acabados en mayólica, su cancha, techo parabólico y vestidores, contrastan con la necesidad que atraviesa el pueblo. Aquí hay dos alcaldes, dos municipalidades y muchas cosas por hacer. Sin duda la eterna disputa territorial entre Sechura y Paíta continúa pasando la factura e impidiendo su desarrollo. La Tortuga descansa y hasta ronca sobre abundantes recursos marinos y gasíferos. Pero no hay carreteras, ni oportunidades. Aunque no es el tema que

me convoca, estando aquí es imposible omitir el problema social, pues sus consecuencias comprometen seriamente el presente y futuro de los niños y niñas de este pueblo. Aquí nos quedamos. El sonido del mar en calma, penetra las paredes y nos arulla en cuestión de minutos.

IMITANDO A LOS PESCADORES
Cuando el día aún parece noche dejamos el abrigo y junto a cuatro curtidos hombres nacidos entre las olas y la brisa nos disponemos a cumplir nuestra tarea. Nos acompaña Jesús Pa-

blo Álvarez, a quien el mar le ha arrebatado a su padre a los doce años. A esa edad se hizo a la mar y asumió la responsabilidad de pescar para mantener a su madre y hermanos. Tal vez por eso en la mar más brava, es uno de los pocos que desafía al inmenso océano. El resto del grupo lo conforman Aurelio Eche, Ronald Nunura y Ruperto David, Anthony y yo. Bajamos en auto a la playa “Punta del Lobo”, en este lugar el único bote de fibra de vidrio con motor fuera de borda nos espera. Es el bote más rápido que hay, pues fue

adquirido para que los propios pescadores vigilen las 5 millas marinas. Mientras preparamos la nave, algo me llama la atención y me acerco más a la playa.

PESCADO NUESTRO DE CADA DÍA

La lucha en el mar comienza. Son las cinco de la mañana y la escena me da escalofrío: “El mar está picado” comentan varios hombres descalzos. Se encuentran listos a lanzarse al agua helada, agazapados solo esperan el momento oportuno. La idea es ganarle a las olas. Un mal cálculo al ingresar y el mar se podría llevar la balsilla o el remo hasta mar adentro, incluso golpearlo por el vaivén del agua en la orilla. De ahí que la destreza en este oficio, es un reto que en La Tortuga se debe vencer desde los 14 años.

CONTINÚA EN LA PÁGINA 12 Y 13 →



Las balsillas, herramienta de duras faenas de mar, están hechas de una madera muy liviana conocida también como palo balsa (*Ochroma pyramidale*), árbol que crece en la selva sub-tropical del Ecuador y en el oriente peruano. A pesar de su fragilidad pueden soportar hasta 200 kilos de peso y dependiendo de su cuidado pueden durar hasta dos años. Una de las mayores flotas de balsilleros de la región está en este pueblo, superando los cuatrocientos. Renovar uno de estos pequeños barcos, asciende a la suma de 300 o 400 soles.

LA MÁQUINA HACE LA DIFERENCIA

Avanzamos muy rápido. No tenemos que remar, ni depender del viento para navegar. A pesar de una aficción en su mano derecha, Ruperto David es un motorista diestro y permanece atento a las señales de Aurelio Eche, el más veterano del grupo quien atento observa la dirección de las masas de agua. Esto es clave para evitar que una ola nos trague. Las faenas de pesca se extienden hasta 10 horas, es decir desde las cinco de la mañana hasta las tres de la tarde sobre todo para quienes han echado sus anzuelos por cabrillas o cachemas. La gran masa de agua eleva y baja temerariamente a estos hombres que entre bromas y apodosos esperan que uno de sus cordeles se tense, ello significará que la carnada ha sido devorada y el anzuelo sujeta ya de la boca a algún peje blanco, cabrilla o cachema.

EJÉRCITO DE MADERA

Pero no solo hay balsillas en esta caleta, enfrentarse a la braveza del mar supone ir tras la pesca, cuanto más lejos de la costa más riesgo. Las balsillas no pueden competir con el viento duro del océano, por esta razón muchos balsilleros se endeudaron para ser dueños de un pequeño bote de madera. Con motores de carro adaptados y mucho valor, estos hombres se ven obligados a penetrar en busca del recurso pota hasta 300 millas marinas, unos 482 kilómetros mar adentro lo que implica una travesía de 36 o 40 horas para llegar al punto de navegación, 24 horas pescando y otras 36 horas para volver. Muchos de estos hombres se conocen como armadores pesqueros, pues poco a poco fueron dejando la balsilla para ir armando sus propias embarcaciones. Primero la es-

tructura de madera, la pintura, el motor, radio y navegadores. Una embarcación de 25 toneladas fabricada con madera de faique puede costar 350 mil soles. Aunque parece mucho dinero no se compara con los barcos industriales, pues su capacidad y autonomía en el mar es abrumadora en relación a estos botes. Con 52 toneladas de capacidad de bodega, sistema de frío y procesamiento, además de provisiones para mantenerse en mar hasta 6 meses sin reabastecerse, los barcos de metal y su sistema de pesca depredador (redes de fondo o arrastre) tienen permiso oficial del Viceministerio de Pesquería para operar, sin embargo esto no significa que se depreda menos.

Reynaldo Purizaca, nuestro anfitrión, nos dice que en su caleta existen 1.300 hombres que siguen en sus balsillas, hay 150 botes de dos o tres toneladas cuyos tripulantes utilizan espinel y cuatrocientas embarcaciones de 15 a 25 toneladas de capacidad. Todas están dedicadas a la pota y al perico según temporada. A pesar de tener motores y botes con bodega, esta pesca se considera artesanal porque sus tripulantes siguen utilizando artes manuales como cordeles y anzuelos y porque no cuenta con sistemas mecanizados, todo el trabajo es realizado por la tripulación. La dimensión de los cordeles y anzuelos utiliza varia, pues se entiende que no es lo mismo vencer una cabrilla de 300 gramos, que un perico de diez kilogramos.

SUSTENTO LOCAL

Durante la temporada alta (agosto-diciembre) y con una temperatura normal del agua del mar, se extraen de La Tortuga entre 35 o 40 toneladas de cachema al mes, un promedio de 14 mil 600 toneladas al año. Aunque hay un Fenómeno El Niño anunciado, los pescadores de este pueblo saben que si las cachemas se van, especies como la pota y perico estarán más cerca de la costa, disminuyendo los costos que implican las travesías mar adentro. Los pescadores de esta olvidada caleta extraen también 18 mil toneladas mensuales de pota en temporada alta. Ante la ausencia de muelle y un monopolio avalado por el gobierno, las embarcaciones deben permanecer ancladas en Paita. La pota capturada por la flota tortugense, es dirigida al único mercado que existe para este nutritivo recurso... las fábricas ubicadas



“Hay 150 botes de dos o tres toneladas cuyos tripulantes utilizan espinel y 400 embarcaciones de 15 a 20 toneladas de capacidad”.

en Paita y Sullana. Estas procesan el producto para enviarlo a Europa y Japón. La ganancia es rentable, pues un plato a la carta que incluya pota en Japón, puede costar hasta 20 dólares. Además de esto el recurso por kilo extraído nunca ha superado el sol cincuenta, y su precio se mantiene entre los 0,30 y 0,60 céntimos de sol. Que se exporte y se haga empresa no está mal, que la industria y las inversiones crezcan tampoco,

lo cuestionable es la mísera compensación que los pescadores artesanales reciben por este producto. Este es un tema que necesita ser detallado, analizado y debatido.

¿MERCADO JUSTO?

Los cordeleros. Aquellos que no han podido comprar un bote a motor deben seguir entrando de madrugada desde alguna caleta al océano de sus ancestros. La pesca selectiva que se practica

en La tortuga, La Isilla, Yacila y El Ñuro debería tener un precio más justo, pues la manera en que se extraída no impacta ni en la especie, ni en el fondo marino y posee un sabor especial por el poco estrés y desangrado al que es sometido el pez. A ver si alguna cadena gastronómica de nuestra afamada cocina peruana les echa las dos manos. A ver si el Estado los empieza a mirar como lo que realmente son, los primeros generadores

de zooproteína en nuestro país. Esta problemática necesita ser atendida, pues pone en riesgo nuestra de seguridad alimentaria y nutricional.

Los recursos extraídos desde aquí generan una economía de subsistencia local que moviliza a la familia. Aunque no hay “desembarcadero” los balsilleros si-guen varando en las playas. Los lugareños refieren que alguna vez se levantó uno, pero de él hoy solo quedan ruinas. Los

hombres a balsilla y chalana tienen que varar -descargar- en la playa, y allí mismo se pesa, se selecciona. Unos kilos para la casa y el resto a los comerciantes que en la playa Punta del lobo, esperan impacientes para imponer su precio y punto.

¿MAR INAGOTABLE?

Viendo descargar el pescado observo algunas corvinas grandes y me sorprende, pues hace bastante tiempo que esta especie se alejó y no es común encontrar una. Pregunto y la gente afirma que muy de vez en cuando caen una o dos. En un botecito tipo zapatito -su proa y su popa son achatados- han venido 10 jabas de plástico con pejes, cachemas, sucos y caballas. Todos están mezclados. Me asalta otra pregunta: ¿El mar es inagotable? ¿Acaso los peces nunca se acabarán? La respuesta es NO a la primera

interrogante, y un rotundo SÍ a la segunda. Al comparar las cifras me sorprende aún más, pues todo lo que se extrae cada año en La Tortuga, resulta poco en relación a los 100 millones de toneladas de peces que se extraen todos los días en los océanos del mundo. La vida en el mar se extingue. Cada 24 horas, más de cuarenta millones de peces son triturados y quemados hasta conseguir harina de pescado. Se necesitan 5 toneladas de anchoveta para obtener una de harina. Con este producto rico en altas concentraciones de fósforo y ácidos grasos se elabora alimento para otros peces que se crían en pisigranjas, se engordan pollos, cerdos y mascotas. ¿Eso es sostenible? ¿Las divisas de las exportaciones justifican esta depredación? Todos los años más de 7 millones de toneladas de diversas especies marinas como caballitos de mar, tortugas, tiburones, aves marinas y miles de especies juveniles que no son objeto de la captura, son arrojadas sin vida al mar. Cayeron a la fuerza en alguna de las redes de fondo y cortinas de cerco de los miles de barcos industriales legales y piratas que al amparo de las noches, entre las 00 horas y las 4 de la mañana arrancan la vida del fondo marino. Según la FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la pesca que utiliza aparejos- herramientas-depredatorias como redes de cerco o boliches y redes de fondo o arrastres, está prohibida a nivel mundial. No sucede así en el Perú, donde existe una flota

de 35 barcos industriales arrastreros, algunos de ellos operan desde Paita.

CONSERVACIÓN ES SOSTENIBILIDAD

El mito de conservar para no tocar o área protegida nadie entra, ha caído ya hace mucho tiempo. En nuestro país, si es posible declarar protección sobre espacios marinos frágiles como los bancos naturales de reproducción (pulpo, merluza, mero) ubicados en las cinco millas, y a la vez tener un nivel de uso y aprovechamiento sostenible. Un espacio natural protegido y bien manejado puede mejorar las economías locales a través del ecoturismo, y el otorgamiento de certificaciones de calidad para estimular las buenas prácticas de pesca responsable como en el caso de La Tortuga.

¿ÁREA MARINA PROTEGIDA?

Las comunidades de hombres de mar que mantienen viva la tradición del cordel y el anzuelo merecen mejores condiciones de juego, pues su contribución a la conservación con el medio marino nos beneficia a todos. Esto supone levantar algunos retos de organización, asesoramiento y contacto con redes de mercados. Según Mónica Alzamora Torres, especialista en conservación y bióloga de Naturaleza y Cultura, las áreas marinas protegidas en el mundo representan una posibilidad para que los recursos comerciales y la biodiversidad de los océanos, se recuperen. “Necesitamos generar mercados locales más justos donde los productos hidrobiológicos que provienen de un área marina protegida, tengan un sello distintivo y con ello un mayor precio. El estado no mira a los artesanales como generadores de divisas, porque no visualiza el potencial económico que su pesca podría llegar a tener”. Afirma.

Terminando este recorrido veo gente pasar de prisa. Hay un movimiento extraño, apenas la noche anterior la gente eligió a Robert Querevalú Álvarez como el nuevo alcalde de Sechura en La Tortuga, como en toda democracia hay detractores y aliados. Un grupo de tortugenses aseguran hubo fraude y proclaman a Angler Pazo Jacinto como su alcalde, no hay consenso y parece que aquí el diálogo está aún muy lejos, lo cierto es que convendría más a este centro poblado-en pro de su desarrollo-ser solo de la Tortuga y nada más. ©