

## Cuando los peces mueren de sed

*El Nacional*, 1957-05-28.

Celestino Figueroa lleva 21 años, pescando en la Laguna de Unare, y observa con la medida de su experiencia que cada año el agua es más escasa:

"O llueve menos en la cabecera, o el sol calienta más, o el agua se escurre más aprisa al mar"...

De la laguna que en invierno desborda, opulenta, hasta bañar los pies azules y blancos de las casitas de Puerto Piritu, apenas quedaba ya por el Carnaval una lengua de agua espesa de sal y hedionda a pescado muerto. Las mujeres desde la distancia de sus casitas que perdieron la orilla, los hombres desde la orilla que iban a buscar a la distancia y los niños que se maravillaban del espacio que les iba regalando el agua para jugar observaban impotentes la lucha de la delgada capa de agua caliente, cuajada de sal, cementerio de pescado gordo de aire, contra el sol que les iba sorbiendo la laguna sin remedio.

¿Por qué no se aprovechará este pescado muerto, al menos para abono, ya que la riqueza de pescado vivo se pierde?

-2-

Lo que llaman la Laguna de Unare es realmente una albufera, porque el agua que hay es parte de mar y parte de río. Tiene 26 kilómetros de largo en la orilla del mar, le separa una estrecha restinga arenosa, y una anchura de hasta 6 kilómetros en la época de crecida.

La laguna está a un nivel inferior al cauce del río Unare. Así, cuando éste sube en invierno se lanza a la laguna disminuyendo la alta salinidad de sus aguas. Cuando esto ocurre, el pescado de mar pasa a la laguna por las comunicaciones a través de la restinga, atraído por la alimentación que le ofrecen las aguas que riegan los manglares ribereños. Cuando estas aguas alcanzan su nivel máximo, su profundidad es de 0,80 a 1 metro.<sup>1</sup>

Desde Boca de Uchire, capital del municipio de este nombre en la desembocadura del río Uchire, hasta Puerto Piritu, capital del Distrito Peñalver, la población costanera de la Laguna de Unare vive principalmente de la pesca. Boca de Uchire censó en 1936 una población de 541 habitantes, y en 1950 una de 338, con disminución de 203. En Puerto Piritu, la población que en 1936 era de 3.642 habitantes, en 1950 sumaba apenas 2.143, con disminución de población de millar y medio de habitantes.

La actividad pesquera viene a reducirse cada día más. ¿Será, como dice Celestino Figueroa, porque llueve menos o el sol seca más o el agua se escurre más aprisa al mar?

---

<sup>1</sup> "Aspectos Geográficos del Estado Anzoátegui", de Marco Aurelio Vila.

-3-

Posiblemente la tierra que ha venido depositando el río en el lecho de la laguna haya reducido su capacidad. Pero el elemento principal del pesimismo que asfixia a las gentes de Puerto Piritu nace de las dificultades de la circunstancia que viven. Estas poblaciones de tradición pesquera están perdiendo terreno ante la competencia de Puerto La Cruz, Barcelona y Guanta, ciudades que están desarrollándose aceleradamente debido a su situación de desahogo natural para la zona petrolera de El Tigre-El Tigrillo (según la reciente nomenclatura: San José de Guanipa), ofreciendo mayor estabilidad en el trabajo y mejores sueldos. Y... "la gente se está yendo para Puerto La Cruz"...

Las cifras de producción pesquera para esta zona de la Laguna de Unare sigue igual camino: de 1.648.560 kilogramos de pescado fresco que se registraron en 1948, bajó a 1.100.068 kilogramos en 1950 y de 1.328.200 kilogramos de pescado salado o tratado en 1948 apenas 202.868 en el mismo año.

No hay duda de que a medida que mejoren las comunicaciones las posibilidades han de ir creciendo, y que este eclipse parcial tiene que superarse, porque esta zona pesquera es de primera importancia. Además de cubrir buena parte del mercado nacional, en 1947 se exportaron por Puerto La Cruz a Colombia 56.100 kilogramos de pescado en conserva, y en 1948 se exportaron a Curazao 16.000 kilogramos de pescado fresco, salado y salpreso.

Pero por ahora me queda de Puerto Piritu la imagen que se nos descubrió a Alfredo Armas Alfonso (hijo de estas tierras) y a mí en los últimos Carnavales.

La pesca en la Laguna de Unare comienza cuando se desborda el Unare con la crecida. Y termina cuando las aguas que llegaron con el invierno se evaporaron y su lecho comienza a vestirse de una capa de sal como en un mal cuajo, asfixiando el pescado.

Yo pregunté a los pescadores que veían, impotentes, que se secaban sus aguas, si en lo que toca al extremo de la laguna, en Piritu, tan cerca del mar, no había alguna solución.

- El agua del mar -me respondió José Manuel Gómez, que estaba salando un lebranche sobre el casco de una curiara volcada en la orilla-. Esto se arreglaría si pudiésemos meter el mar por la boca de la laguna.

Ocurre que como el agua del mar está al nivel, tendrían suficiente con abrir un canal en la restinga en lo que llaman la boca, que es el extremo oriental; y a la parte más estrecha de la restinga, para dejar entrar al agua en la época de sequía como ahora; pero hay una disposición que lo prohíbe por razones prácticas; si se abriera la boca, el pescado iría a desovar fuera.

- ¿No se puede meter el agua con bomba?

- Una vez se intentó -me respondió filosóficamente José Manuel- pero no se puede; la verdad es que aquí como mejor viene el agua "es natural, porque más puede Dios que el hombre"...

Cuando hay agua bastante se pesca con curiara y canaleta, usando la tarraya. Cae lebranche, bagre, macabí, jurel, robalo y petota, que se comen. Y "como la tarraya no

distingue", pues también atrapa pescaditos como sardina bocona, zapatero, marao y un lenguado chitito, que no sirve para el consumo.

Aquí también, como en otras zonas de producción pesquera sin organizarse, los precios del pescado están sujetos a la ley de la oferta y la demanda, que si fuese ley lógica al margen de las especulaciones maliciosas no tendría los inconvenientes que tiene.

El lebranche, por ejemplo, "cuando hay bastante" pagan a tres reales el kilo, y "cuando escasea", hasta cuatro, pero más no; la mojarra: cuando hay mucha, a bolívar, y cuando hay poca, a tres reales; la lisa, a real el kilo cuando abunda y a bolívar cuando son los camiones los que tienen que esperar a que lleguen las piraguas.

La única defensa del pescador aquí contra las fluctuaciones a menudo caprichosas del mercado, es la salazón.

Secan sobre todo la lisa, que es el pescado que más abunda en estos meses. Primero la escalan o cortan, luego la salan, y al día siguiente, cuando ha botado el agua, la extienden al sol durante dos horas. No menos porque se puede echar a perder en pocos días si no está bastante seca, y no mas, porque puede quedarse seca como un trozo de coleta. Esta medida, ya está en la experiencia de cada quien.

Miguel Labanda Rodríguez tiene mucho cuidado en que su lisa no se pase. El, que se ayuda con dos muletas, escala, sala y tiende el pescado con mucho cuidado. Lo vende a los carros que llegan. Unas veces ofrecen precios a peso y otras por cantidades, por cientos. Como estaba entonces es a cuatro bolívares las cien lisas pescadas, escaladas, salada, tendidas al sol y recogidas.

Que no es ninguna ganga. Los camiones llevan su mercancía hasta Miranda, Guárico, Sucre y, por supuesto, Anzoátegui, donde no hay negocito, por apartado que se quiere regresar sin pescado, la faena dura a veces hasta el mediodía. Después, "según haya, así se vende", y a veces de estar trabajando toda la noche y todo el día nos quedan 8 o 10 bolívares para mantener al pobre"...

– ¿Y cuando se acaba la pesca en la laguna con el verano?

Entonces Celestino y José Manuel y los demás que si pueden todavía con el mar "que es más grande y pesa más que la Laguna de Unare", se van a El Hatillo para pescar en el bajo de Machuelo que está a seis millas mar adentro o en otros puntos o ramales. Pescan a lo vivo el carite y la sierra. Pero allí, fuera de casa, la competencia es mayor, porque también van de Cumaná y Margarita con lanchas viveras y muchas veces regresan a casa hasta 40 y 50 botes sin el sancocho, "porque nosotros no tenemos esa capacidad de las lanchas grandes". Los que no pueden con el mar, pues se quedan esperando el próximo invierno.

Estos son algunos de los problemas que confronta la gente humilde que vive de la pesca en esta región de Venezuela.

– Que se vaya la vida de aquí no es asunto nuestro –decía José Manuel– "son las cosas del Maestro".

Y como si Celestino siguiese el mismo hito (21 años pescando en la Laguna de Unare, ya por los 65 y la conciencia de que le está llegando la hora de ser temeroso de Dios, aunque "yo he sido parrandero desde mi infancia") dice para que los demás lo oigan y entiendan que él no está para nada en lo que pudiese ser castigo para Puerto Piritu:

"Yo ni con las moscas he tenido un rencor nunca"...