

## Trabajo fotográfico

<http://id.caicyt.gov.ar/ark:/s25912755/znebhk4a8>

# Punta Herrero, México: una aldea de pescadores de la costa de Quintana Roo

**Karen Marín**

*Colegio de Antropólogos de Quintana Roo A.C., México*  
[monstruoterrestre@gmail.com](mailto:monstruoterrestre@gmail.com)

Un faro es la antesala de una pequeña aldea costera del Caribe quintanarroense. Tras un largo camino sinuoso llegamos a Punta Herrero, una localidad donde el sustento principal de sus habitantes es la pesca.

La actividad pesquera del sur de Quintana Roo está dirigida principalmente a los recursos con alto valor económico: la langosta (*Panulirus argus*) y el caracol (*Strombus gigas*), además de la pesquería de escamas, con peces de varias familias, y tiburones.

En Quintana Roo existen 26 sociedades cooperativas de producción pesquera (19 langosteras y 7 escameras); además, se cuenta con 106 permisos privados (escama, tiburón y pulpo) con una población de 2.500 pescadores.<sup>1</sup>

El proyecto sobre difusión de los estilos de vida de Quintana Roo, continúa en su zona costera. Fuimos aceptados con mayor facilidad por los habitantes de dicho lugar, debido a que un miembro del equipo mantiene amistad con familiares de los pescadores; a cambio, daríamos a conocer el lugar y en caso de necesitarlo, ellos podrían realizar denuncias a través del medio de comunicación que representamos. Lo primero que pudimos observar al llegar, son las casas de madera estilo anglo caribeñas, algunas con tonalidades pastel, resultado de los días de sol y otras en las que se puede ver la veta de la madera perfectamente delineada por la humedad y el paso del tiempo.

<sup>1</sup> Eloy Sosa Cordero Ocean. Angélica Ramírez González P. Biól. José Olivares Escobedo P. Biól. José Angel Cohuó Collí P. Biól. Ma. Isabel Mercadillo Elguero P. Biól. Carolina Quintal Lizama. (3d. C.). Programa de Ordenamiento Pesquero en el Estado de Quintana Roo. 1.- Pesquería de Meros y especies afines. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104410/Act\\_06\\_Informe\\_avances\\_QuintanaRoo\\_Marzo\\_2009.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104410/Act_06_Informe_avances_QuintanaRoo_Marzo_2009.pdf)

Arribamos en un día festivo: el día de la Virgen de Guadalupe, fecha crucial en la que los pescadores y sus familias ofrecen comida y realizan rezos para celebrar la aparición de la morenita del Tepeyac. La convivencia entre los pobladores y habitantes de otros lugares que llegan desde el mar tiene su momento al terminar con el protocolo ritual.

Los guisos de carne de cerdo como la cochinita y el lechón al horno, muy característicos de la península de Yucatán, cobran relevancia cuando comprendemos que en un lugar remoto en donde la luz eléctrica se obtiene con las recientes instalaciones de celdas solares, no es suficiente para tener un refrigerador que conserve los alimentos; dependen del alimento fresco que el mar ofrece todos los días. Para conservar los alimentos, utilizan el salado, el ahumado y la arena; esta última logra conservar los tomates y limones hasta por dos semanas, según refirieron. Ellos cavan agujeros debajo de sus casas lo suficientemente adecuados para la cantidad de verduras que quieren conservar, tras introducirlos en ellos, lo cubren y cada vez que van a utilizarlos en la preparación de alimentos, acuden a desenterrarlos y después vuelven a tapar el agujero. Notamos que por encima de lo que fuera uno de ellos, había limones en estado de putrefacción, al respecto comentaron que cuando hay mal tiempo, esto es, tormentas e inundaciones, hay exceso de agua debajo de las casas, motivo por el cual, el proceso de descomposición se acelera. El salado y el ahumado son procesos de deshidratación que ayudan a conservar los alimentos por más tiempo. En una de las cocinas vimos que tenían carne de cerdo en proceso de ahumado para preparar días después frijol con puerco, otro guiso muy característico de la península de Yucatán.

Si algo distingue a Punta Herrero es la sencillez de sus cocinas y su gastronomía. El olor de la langosta y del pescado fritos, acompañados con tortillas de harina recién hechas, ensalada y frijoles refritos, sorprendió nuestro paladar cuando nos fue ofrecido como desayuno, un manjar que cualquier ciudadano promedio envidiaría.

Previamente, vimos cómo uno de los pescadores más jóvenes beneficiaba un par de picudas, que más tarde se convertirían en las postas fritas que degustamos. Después de cortar la picuda a golpe de palo y cuchillo, echó los pedazos en un balde con agua de mar para enjuagarlos. Posteriormente lo llevó con quien los salpimentaría para freírlos en aceite hirviendo. A la par, una de las cocineras nos mostró una forma de hacer tortillas de harina con una botella, técnica que le fue enseñada por su esposo; carecen de enseres domésticos, motivo por el cual ellos buscan estrategias para cubrir sus necesidades más básicas como la alimentación.

También pudimos observar a un pescador más experimentado partir en dos las colas de langosta recién sacadas de los “chiqueritos”, que son trampas construidas dentro del mar con redes y palos, muy cercanas a la costa. Los pescadores hicieron hincapié en el cuidado y respeto que ellos tienen hacia su principal fuente de sustento: los peces y la langosta.

El agua que utilizan para realizar sus actividades domésticas cotidianas la obtienen por medio de un sistema de captadores de agua de lluvia que ellos mismos instalan en los techos de sus casas de madera. Al no existir sistema de drenaje, todo desecho de agua residual va directamente al manto freático. La disposición de residuos sólidos se realiza en los traspatios de cada unidad doméstica, cuya forma de eliminación es a través de la quema.

El impacto de la pandemia sobre Punta Herrero ha generado que las familias que viven en la ciudad de Chetumal, se asienten por tiempo indefinido en la localidad, sobre todo en estos días que son temporada de langosta y fechas de cembrinas. La localidad lucía más viva que de costumbre, apuntaron quienes habitan ahí.

Al concluir la temporada de langosta este año cerraron con una pesca de monto intermedio en comparación con otros años; lo que les ayudó fue el precio por kilogramo, el cual no bajaron a pesar de que empresas y restaurantes utilizaron la pandemia de Covid-19 para regatear el precio.



















