

MAR, RÍO Y PESCA EN LA CARTAGENA INDIANA DE 1600

M.a DEL CARMEN BORREGO PLA

1. LA CIUDAD Y LO COTIDIANO DE UNA ACTIVIDAD ARTESANAL

Al finalizar la centuria del quinientos, Cartagena de Indias capital de la gobernación del mismo nombre que un día de 1533 fundara Pedro de Heredia, comenzaba a perfilarse con las señas de identidad que le serían características durante toda la Edad Moderna.

Puerto único de flotas, ciudad por tanto de elevado interés comercial, despuntaba ya en su papel de llave y «flanco-guarda» del interior y rico territorio neogranadino. Como resultado mas inmediato de este especialísimo proceso, un imparable aumento poblacional que se materializaba en el hecho de que si hacia 1579 el núcleo urbano cartagenero contaba aproximadamente con unos trescientos vecinos —de 1200 a 1500 individuos—, dicho número quedaba duplicado en 1600¹. Todo ello sin incluir el aumento temporal que se producía a la llegada de los galeones, cuyos sufridos y variopintos pasajeros, cuando desembarcaban después de haber pasado por una auténtica aventura oceánica, se tropezaban con una ciudad inmersa en una auténtica vorágine constructora, dada esta estructura poblacional cada vez mas densa.

Y así Cartagena poco a poco se iba enriqueciendo en su contexto urbanístico. Los antiguos edificios construidos con humildes materiales, fundamentalmente «*bahareque*» —paja, palma y tablazón—, pronto fueron sustituidos por otros de mejor calidad —ladrillo y algo de piedra—,

1. BORREGO PLA, Carmen: *Cartagena de Indias en el siglo XVI*. Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos (E.E.H.A.), 1983, pág. 47.— MARCO DORTA, Enrique: *Cartagena de Indias: la ciudad y sus monumentos*. Sevilla, E.E.H.A., 1951, pág.70.

en donde la madera se convirtió en la reina de una clara influencia de la Andalucía mudejar». El propio Fray Pedro Simón llegaría a recoger en tal sentido: « ... *se han hecho y hacen vistosos edificios y los hace así la mucha suma de ventanas y balcones volados que tienen las calles, que por ser país calidísimo toda la vida, refrescándolo por la noche, es necesario sean las casas de una claraboya*»³.

Pero a la vez, toda esa ingente masa humana habríase convertido en una «inmensa boca» que reclamaba alimentos. De ahí que los atónitos ojos de los que acababan de pisar tierra —hospedados en casas de familiares, amigos, posadas o conventos—, contemplaran como aquel vecindario mostraba un incontenible e imparable afán por el acaparamiento de tierra. No solo por el prestigio social que ello les otorgaba, sino también por el económico, al dedicarlas mayoritariamente a explotaciones agrícolas-laganaderas⁴. De esta forma, maíz, yuca y cerdo se transformarían en elementos indispensables dentro de la dieta diaria, aunque también formarían parte de una notable corriente exportadora con destino a los vecinos puertos caribeños, dada su extraordinaria capacidad de conservación, sobre todo el cerdo, que se enviaba en salazón⁵.

Sin embargo, existía otra notable parcela alimenticia, la relacionada con la pesca, de la que hasta ahora muy poco se conocería. No obstante, por noticias indirectas parecería estar fuera de duda que dicha actividad formaba parte de la cultura indígena prehispánica. Mas tarde, bajo dominio español, su desarrollo fue ampliamente potenciado, llegando en algunos casos —según veremos posteriormente—, a ser uno de los productos tasados como tributación para ciertas encomiendas⁶.

La afición a este tipo de alimentación se basaba en varias razones, siendo las de mayor consideración para la capital cartagenera, no solo su fácil captura, sino su, mas que posible, abaratamiento de coste frente al vacuno y porcino, sobre todo dada la escasez y lejanía de pastos para el primero y el carácter exportador del segundo. Aunándose a todo ello, la

2. MARCO, cit, pág. 19.

3. SIMON, Fray Pedro: *Noticias Historiales de la Conquista de Tierra Firme en las Indias Occidentales*. Bogotá, 1882-1892, vol. V. cap. LXIII, pág. 363.

4. BORREGO PLA, Carmen «Los repartos de tierras en Cartagena de Indias bajo los Austrias» en *Andalucía y América: propiedad de la tierra, latifundios y movimientos campesinos*, (VIII Jornadas de Andalucía y América). Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca-Diputación de Huelva-Caja de Ahorros de Sevilla-Universidad de Santa María de La Rábida, 1991, págs. 91-121. Como muestra de lo que significó la estructura económica y comercial cartagenera, puede consultarse de la misma autora, «La conformación de una sociedad mestiza en la época de los Austrias, 1540-1700» en *Historia Económica y Social del Caribe Colombiano* (edit. Adolfo Meisel Roca). Bogotá, Uninorte-Ceres-Ecoe, 1994, págs. 69-81.

5. BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit. págs. 62-69.

6. Para todo lo referente al papel desempeñado por la pesca dentro de la estructura tributaria, resultan ilustrativos los capítulos III y IV de la obra de BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit.

propia religión del momento, que prescribía numerosos días de ayuno y abstinencia. Aunque curiosamente, los lugares preferidos para efectuar las mencionadas capturas, no se centraban tanto en la costa, como en la amplísima bahía de la ciudad y especialmente en las cercanas *Ciénagas de Canapote* ¿Cenapote? *y Tesca* —denominada también por algunos autores como de Pesca—, que situadas al oeste de la mencionada ciudad, comunicaban directamente con el mar⁷.

En todo él —y por ende en dichas ciénagas—, abundaban según Vázquez de Espinosa, «*los róbalos, labranches, lisas, mojarras, sábalos grandes y otros muchos géneros de pescados*». Mientras que por su parte, el también mencionado Fray Pedro Simón llegaba a afirmar que «*se coge pescado fresco, destacando los buenos sábalos, róbales, sollos y otros conocidos y no conocidos de nuestra Europa*»⁸. Sin embargo, sobresaldría con mucho la citada Ciénaga de Canapote, hasta tal punto, que hubo épocas —en palabras de López de Velasco—, durante las que se tuvieron que limpiar sus orillas, dado el abundante pescado muerto, «*porque matándose uno al otro, izo se infeccione el aire de mal olor*»⁹.

Y al igual que lo acontecido en los municipios de Guayaquil, Sevilla, e incluso en algunos de la costa peruana, por citar algunos de los muchos ejemplos, en el de Cartagena se dictó a lo largo de todo el XVI una cuidadísima normativa tendente a la regulación de dicha actividad, con especial énfasis para todo lo referente al tipo de aparejo a utilizar; aunque no sabemos si con intención de lograr una mejor conservación de las especies o por un deseo de que no se provocase ningún tipo de dificultad o accidente con aquellos fondos marinos tan problemáticos, ricos en lodos y formaciones madreporicas.

A tal filosofía respondería, el que en 1553 bajo pena de seis pesos y pérdida de las consiguientes capturas, se impidiera la utilización del chinchorro y trasmallo en ambas ciénagas, incidiéndose durante 1572 bajo una mayor pena, ahora de 50 pesos, en la anterior medida, añadiendo además para Tesca, la prohibición de la atarraya y sobre todo de los «*corrales*». Sistema éste último muy similar al utilizado en las almadrabas atuneras andaluzas, entre las que sobresalían las del Duque de Medinasi donia. Dicho sistema se basaba en cercar con navíos, enramadas, piedras o con cualquier otro tipo de procedimiento, un espacio marítimo, para desarrollar allí una pesca totalmente indiscriminada¹⁰

7. LÓPEZ DE VELASCO, Juan: *Descripción Universal de las Indias*. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles (B.A.E.), 1971, tomo CCXL-VIII. pág. 196. BOSSA HERAZO, Donaldo: *Nomenclator Cartagenero*. Bogotá, 1981, pág. 271.

8. VAZQUEZ DE ESPINOSA, Antonio: *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. Madrid, B.A.E., 1969, tomo CCXXXI, pág. 222. SIMON, cit. vid. nota 3, pág.267.

9. LOPEZ DE VELASCO, cit. pág. 196.

10. Ordenanzas del cabildo de Cartagena, 15 de septiembre de 1533 y 6 de octubre de 1572.

Sin embargo, muy poco se conoce del sistema y volumen de ventas, que por cierto —al menos en la época que nos ocupa—, estaban vedadas a los negros. Al menos así parece desprenderse de una ordenanza igualmente municipal fechada en 1553, por la que se impedía taxativamente: «*que ninguna persona comprase a negro alguno, maíz, ropa, gallinas, oro, plata o cualquier otra cosa bajo pena de perder cuatro veces el valor de lo comprado*»¹¹. Por su parte, el indio podía vender todo lo que pescara, pero siempre en el muelle público, penalizándose al que le comprase fuera de él; de ser blanco, pagaría una multa de dos pesos, mientras en el caso de que fuera negro, recibiría cien azotes amarrado al rollo público¹².

Respecto al vecindario blanco, era libre de vender las capturas en su propia casa, aunque normalmente solía revenderlas al pescadero, el cual actuaba también como pregonero y carnicero, ya que el municipio le había concedido el monopolio del abastecimiento cárnico de la ciudad. No obstante, el citado cabildo supervisaría con extremo cuidado, las «posturas» —precios— y fundamentalmente todo lo referente al peso, prohibiéndose terminantemente «la venta a ojo»¹³.

Incluso las medidas sanitarias tendrían su lugar, al ordenarse al mencionado carnicero, que tuviese pesos y lugares distintos de cobro para la carne y pescado, así como que echase la basura fuera de la carnicería —un edificio de cal y canto levantado en la Plaza del Mar, junto al muelle viejo—, en la esquina que daba precisamente sobre la mar, donde también se recogerían igualmente los desperdicios de las casas colindantes: la de Hernán López, Alvaro de Mendoza y Ana del Castillo¹⁴. De todas formas la ciudad debió estar bien abastecida de pescado, siendo significativa y en muchos casos obligada, su presencia tanto en los mas destacados hogares cartageneros, como en los menos. Manteles de lino, vajillas de España, o en su defecto, humildes platos de barro momposinos, serían sus acompañantes mas frecuentes.

Recogidas en el vol. I de la obra de José URUETA Y PIÑERES, *Documentos para la Historia de Cartagena*, (Cartagena, 1887-1894), habiendo sido transcritas e incluidas en el apéndice documental del trabajo de BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit, págs 481 y 492. URTEAGA, Luis: *La tierra esquilhada*. Madrid, Serbal— Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.), 1987, pág. 55.

11. BORREGO PLA, Carmen: «Esclavos y libertos en la sociedad de Cartagena de Indias. Siglos XVI y XVII» en *Temas Americanistas*, n.º 12, Sevilla, 1995, pág. 4.

12. Ordenanza del cabildo de Cartagena, 24 de agosto de 1564. Recogida en el vol. I de URUETA, cit, e incluida por BORREGO en *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit, pág. 487.

13. Ordenanzas del cabildo de Cartagena, 15 de noviembre de 1553, 4 de agosto de 1570, 11 de febrero de 1575 y 30 de enero de 1580. Ibidem, págs. 481, 491, 495 y 497. BORREGO PLA, Carmen: «El abastecimiento de Cartagena de Indias en el siglo XVI» en *Temas Americanistas*, n.º 1, Sevilla, 1982, págs. 1-4.

14. Ordenanzas del cabildo de Cartagena, 22 de agosto de 1556 y s/d de 1588. Ibidem, págs. 485 y 511. MARCO, cit, pág. 8.

En su preparación y aderezamiento, se conjugaban diferentes modalidades: así por ejemplo, era fácil el ingerirlo asado, forma ésta en la que Cartagena —al igual que el resto del Caribe—, se convirtió en una auténtica maestra; también aparecería en salazón, para lo que ayudaría la gran riqueza salinera precisamente de una de las Ciénagas ya comentadas, la de Tesca, cuya abusiva explotación obligó al concejo en 1560, a dejarla temporalmente en suspenso, hasta que las reservas en tal sentido mejorasen¹⁵. Salazón toda ella sobre la que pesaba una larga tradición proveniente asimismo del sur peninsular. Primero con Roma y luego con las notabilísimas instalaciones atuneras relacionadas directamente con la pesca en almadraba del ya citado Duque de Medinasidonia.

Por cierto y en relación con todo ello, no debería olvidarse cómo la combinación de bacalao y legumbres habíase convertido en uno de los principales y suculentos «platos» que habrían probado los sufridos pasajeros de las Flotas que recalaban en Indias y por ende en Cartagena. Incluso hoy día, el «potaje» de garbanzos y bacalao resulta algo irrenunciable en la cuaresma andaluza¹⁶. Aunque también se continuaría la tradición española del guiso de pescado propiamente dicho, pero adaptándolo a las circunstancias tropicales del momento, como por ejemplo, mezclándolo con plátano, ñame o yuca. Su referencia más directa sería el actual «zancocho» de bocachico o bagre. Y en el ambiente, también el recuerdo de la cultura islámica con su gusto por las frituras y los buñuelos de pescador¹⁷.

2. SELVA Y TRANSFORMACIÓN «INDUSTRIAL» DE ESPECIES ATÍPICAS

Pero no todos los que llegaban, se quedaban en la bullanguera ciudad de Cartagena. Por el contrario, a muchos de estos neófitos «chapetones», atónitos todavía ante la contemplación de un escenario tan nuevo, aún les quedaba una aventura —quizás la más importante—, que correr. Porque si su quehacer cotidiano les obligaba a continuar viaje hacia el interior de la audiencia santafesina, tenían que toparse literalmente con el Magdalena, navegarlo y vencerlo. Aunque como pasa con casi todo lo importante, su acceso no resultaba fácil.

Primero se debía de llegar a sus orillas. Era el momento en que viajeros, fardos, bultos y arrierías se deslizaban durante cuatro días por un

15. Ordenanzas del cabildo de Cartagena, 16 de marzo de 1560. Ibidem, pág. 486.

16. BORREGO PLA, Carmen: «El Reino de Sevilla bajo los Austrias: Maestres y Pilotos en la Ruta a Tierra Firme». Universidad de Alcalá de Henares (en prensa).

17. DUFOURCQ, Charles: *La vida cotidiana de los árabes en la Europa Medieval*. Madrid, Temas de Hoy, 1991, págs. 119-120.

camino de herradura, abierto entre la maleza y la selva. A aquella extraña peregrinación le habría paso, como guadaña, el machete, que a pesar del tórrido calor, no dejaba de moverse en medio de una variadísima flora: cedros, cañafistolas, árboles de manzanas ponzoñosas, guayabas, platanales... Troncos lisos o rugosos se elevaban orgullosamente, acompañados de plantas trepadoras con su barnizado follaje, mientras que monos, serpientes, dantas o mapurigas, por citar algunos ejemplos, rebullían a su alrededor¹⁸.

Y por fin el Magdalena aparecía, entre la fascinación y el terror, como una especie de tierra prometida. Era «el río padre», la arteria vital, el vaso comunicador por excelencia, el único nexo de unión entre tierra adentro y el pulmón costero. Y como si de una red se tratara, los nudos de su entramado se anclaban en las famosas «*barrancas*». Todas ellas pululando por sus orillas, engrosando —y muy sustanciosamente por cierto—, las ya de por sí exhaustas arcas de aquellos municipios a cuyo término pertenecían, puesto que actuaban como arrendadores de las mismas.

Cada una de ellas resultaba ser en sí, un auténtico micromundo: mezcla de posada, tienda de provisiones, embarcadero e incluso a veces «aduana» municipal. De entre ellas destacaría la conocida como «*la del Ingenio*», propiedad de Pedro Coronado Maldonado, importante cabildante de la ciudad capitalina que nos ocupa, beneficiario de numerosísimos repartos de tierras y ejemplo característico de lo que fue y significó el casi omnímodo poder municipal en esta zona¹⁹.

En dicha barranca, los que estaban a punto de embarcar, podían comer o comprar algunos de los muchos abastecimientos que en la misma se amontonaban, según refleja el *Cuadro Número 1* del presente trabajo. De su estudio se desprendería cómo, entre la amalgama de productos exhibidos, la libra y media de pescado en salazón o en su caso, dos de pescado asado e incluso libra y media de camarones, alcanzaban similar precio: un real. Cantidad ésta que curiosamente también costaban diez onzas de pan de trigo o dos libras de bollos de maíz o asimismo una de arepas. Por su parte, la libra de pescado frito —medio real—, tenía un valor equivalente al de una torta de cazabe, o dos piezas de cebollas o incluso el de cuatro de naranjas.

Todo ello demostrando cómo en estos apartados lugares, a pesar de que lógicamente la carne en muchos casos fuese mas cara que el pescado, el precio de éste último no dejaba ser significativo. Resultando algo similar al que regía en México capital, donde la libra de atún costaba un real

18. LOPEZ DE VELASCO, cit, pág. 195.

19. BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit, págs. 394-401.

de plata y por el contrario, apareciendo mas caro que en el mercado limeño, donde a su vez, se solía cobrar por un arrelde de pescado —equivalente poco mas o menos a dos libras—, unos dos tomines ²⁰.

Cuadro Número 1
Principales precios en la venta del ingenio de Pedro Coronado. 1588

<i>Productos</i>	<i>Arancel</i>
Una fanega de maíz	15 reales
Una gallina viva	5 reales
Una gallina asada y aderezada	6 reales
Un pollo asado y aderezado	4 reales
Un arrelde de puerco cocido y aderezado	2 reales
Un arrelde de vaca cocido	1 real y 1/2
Un cabrito	4 reales
Un lechón	8 reales
Un pollo	2 reales
Una perdiz	2 reales
Un conejo	4 reales
Un palomino	2 reales
Un pato grande o chico	3 ó 2 reales
Seis huevos	1 real
Una libra de bizcocho	2 reales y 1/2
Diez onzas de pan de trigo	1 real
Dos libras de bollos de maíz	1 real
Una libra de arepas	1 real
La torta de cazabe	1/2 real
La libra de pescado frito	1/2 real
Libra y media de pescado salado	1 real
Dos libras de pescado asado	1 real
Una libra de camarones	1 real
Una botija de vino	16 reales
Un melón	1 real
Veinte plátanos	1 real
Dos piezas de cebollas	1/2 real
Cuatro piezas de naranjas	1/2 real
Una piña	1 real
La libra de uvas	4 reales
Diez higos	1 real
Un plato de ciruelas de Nicaragua	1 real

20. BAYLE, Constantino: *Los cabildos seculares en la América española*. Madrid, Sapiencia, 1952, págs. 490-491.

Una col	1/2 real
Una lechuga	1/2 real

Fuentes: Aranceles de los productos de la Venta del Ingenio. Cartagena, 5 de marzo de 1588. Recogidos en el vol.I de la obra de José URUETA Y PIÑERES, *Documentos para la Historia de Cartagena* (Cartagena, 1887-1894), habiendo sido incluidos y transcritos en el trabajo de Carmen BORREGO PLA, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*. Sevilla, 1983, pág. 401.

Repuestas ya las fuerzas, la travesía por el Magdalena se iniciaba o se reemprendía —según fuese el caso—, gracias a la «reina» de las embarcaciones fluviales: *la canoa*. Cuya tripulación, los famosos «*bogas*», con sus largas pértigas terminadas en horquillas de madera muy dura, la hacían avanzar y deslizarse por las turbulentas y cenagosas aguas del río.

Aunque aquellos hombres que se afanaban sobre la arqueada cubierta, en una especie de danza fantástica, significaban algo más. Porque representaban una ilegalidad aún vigente, al formar parte de una encomienda de servicio personal. Sus mas directos beneficiarios eran los encomenderos de la villa de Mompox —perteneciente asimismo a la jurisdicción cartagenera—, cuyos miembros se habrían significado a lo largo del XVI por la defensa a ultranza de sus intereses y privilegios, que consideraban irrenunciables ²¹.

El Consejo de Indias y el propio gobernador de Cartagena intentaban solventar el problema de la cada vez mas escasa población indígena, agotada por el trabajo del remo. Pero frente a ambos, la citada oligarquía amenazaba con cortar el tráfico por el río e incluso trasladarse con sus casas y enseres a la vecina gobernación de Santa Marta, mucho «mas comprensiva» con este complicadísimo conflicto ²².

La solución vendría a los comienzos de la centuria siguiente, con la obligatoria sustitución del boga indio por el esclavo negro, pasando el primero a una encomienda de tributo en «productos de la tierra» —entendiéndolos en su sentido mas amplio—, aunque ello se encontraría ya fuera de este marco actualmente en estudio. No obstante, ambas razas estarían ya siendo utilizadas desde finales del XVI —a veces simultaneando con los anteriores trabajos—, en una nueva e importantísima faceta laboral, ésta sí directamente relacionada con la temática que nos ocupa. Nos referimos a la explotación de importantes «pesquerías» momposinas, con fines tan diversos como económicamente rentables ²³.

21. Vid. nota 6.

22. BORREGO PLA, Carmen: «Mompox y el control de la boga del Magdalena» en *Temas Americanistas*, n.º 4, Sevilla, 1984, págs. 1-4.

23. BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit, cap. IV.

Porque «el Gran Río» guardaba en sus entrañas una importante y característica riqueza. «Bocachicos, pataloes —blancos y rayados—, así como doncellas», amén de otras muchas especies piscícolas, poblaban sus aguas ²⁴. Aunque curiosamente no serían los peces, los reyes de este reino. Muy al contrario, la presencia mas imponente en esta larga y profunda arteria fluvial, sería *el manatí*. Un mamífero marino que se alimentaba de las plantas y hierbas de las riberas acuíferas, de unos cinco metros de largo y quinientos kilogramos de peso y dotados de aletas, el cual aún hoy sobrevive en las aguas calientes del trópico. En el mismo —según los cronistas de la época—, Dios había querido unir dos elementos tan dispares y a la vez tan complementarios como el aire y el agua. Incluso parece que en los primeros años de la presencia española en el Nuevo Continente, algunos navegantes llegaron a confundirlos con las mitológicas sirenas.

Y ello a pesar que su aspecto no podía ser menos agradable. En los inicios del XVII, Fray Pedro Simón nos lo llegaría a describir de la siguiente forma: «*tienen cuerpo muy crecido, como de un becerro de un año, redondo de cuerpo, los ojos muy pequeños, la cola como una pala de jugar a pelota, con la que hacen valiente fuerza para nadar*» ²⁵. No obstante, su utilidad lo convertía en codiciosa presa fundamentalmente para los vecinos y encomenderos de Mompox, quienes no cuidaban en absoluto ni el número ni la forma de efectuar las capturas. En este caso se llevaba a sus máximas consecuencias la premisa bíblica de que el hombre era el rey de la creación. Y como tal —se pensaba—, podía ejercer el dominio que mejor le pareciera sobre aquella salvaje, desafiante y hostil naturaleza.

En este sentido y desde unas canoas muy similares en estructura a las dedicadas al tráfico fluvial, indígenas y negros —encomendados y esclavos respectivamente—, lanzaban sobre estos grandes mamíferos —muy proclives a desangrarse—, numerosos y afilados arpones, para después, en caso de ser necesario, lanzarse a las turbias y enrojeadas aguas con objeto de rematarlos a cuchillo. Tareas todas ellas no exentas de peligro, ya que las fuertes aletas de estos animales provocaban frecuentes desgracias entre esta mano de obra prácticamente forzada. Pero todo se daba por bien empleado, dado el total aprovechamiento que el citado sirénido tenía.

En primer lugar su carne, tan sabrosa como la de un ternero, que bien salada o adobada, se había convertido junto con el cazabe, en el principal alimento para los que surcaban el río, en especial los remeros. Asimismo continuando con esta línea de importancia, estaría su manteca

24. SIMON, cit, vol. III, cap. XLIV, pág. 294.

25. Ibidem, pág. 295.

—la famosa «manteca de manatí»—, muy alimenticia y objeto por tanto de un intenso comercio, al igual que el aceite extraído de su cola, que servía fundamentalmente para «lucir» (sic) —posiblemente barnizar—. Por último, su oscura y fuerte piel, sin pelo y sin escamas, se empleaba en la confección de todo tipo de recipientes. Incluso sus huesos se convertían en solicitados amuletos para el mal de hemorroides²⁶.

El trabajo en estas especiales «industrias pesqueras» llegó a ser tan abusivo para la población encomendada, que de nuevo la administración trató de ponerle freno. Como único recordatorio hasta ahora de tal propósito, las Ordenanzas dictadas en Mompox el 10 de diciembre de 1588 por el visitador del Magdalena, capitán Martín Camacho del Hoyo. En las mismas se reconocía que *«una de las ordenanzas que con mas exceso se quebranta en esta villa —Mompox—, es la que permite las pesquerías de pescado y manatí.. pues conforme a buena razón, todas las botijas de manteca y arrobas de pescado que los indios hacen además de la tasa (?), las debían de pagar a los precios que valen en dicha villa»*.

Por ello, se continuaba permitiendo que el indígena prosiguiese trabajando en las citadas pesquerías —para que su dedicación a la boga fuese paulatinamente desapareciendo—, pero su respectivo encomendero debía proporcionarle todo el maíz necesario en su alimentación, mientras desarrollase tales actividades, así como la sal y los recipientes necesarios para las mismas. Finalizado dicho trabajo, el citado encomendero debía declarar ante un juez bajo juramento, las botijas de manteca y arrobas de manatí en salazón que le hubiesen entregado sus indios. El monto total de todo ello sería tasado al precio del mercado local en aquellos momentos, haciéndose tres partes: dos para el mencionado beneficiario de la encomienda y una para sus encomendados; en su defecto, éstos últimos podían recibir la tercera parte del total de la manteca que hubiesen extraído, para que la pudiesen vender libremente²⁷.

Sin embargo, dos especies más, iban a ser objeto de cuidado interés por parte de nuestros momposinos, utilizándose en su transformación y captura igualmente a negros y a indios, sin que podamos añadir no obstante por ahora, qué tipo de perfil laboral mantenían. El primero era un reptil, *el caimán* —lo que en el vecino Orinoco se conoce actualmente como «babas»—. Siempre siguiendo a Fray Pedro Simón, *«eran animales de gran ferocidad, de tierna boca, agudos dientes, pies y manos pequeñas, lo mas parecido a un lagarto grande»* y su número era tal, *«que en el término de la villa de Mompox matan cada año a mas de treinta mil...»* (sic)

26. *Ibidem*, págs. 295-296.

27. BORREGO, *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, cit, págs. 246-247.

Respecto a su captura, resultaba muy dificultosa, dada la dureza de su piel y el recubrimiento de la misma por las consabidas escamas. No obstante presentaba dos modalidades. La primera, denominada propiamente «pesquería» no variaba de la del manatí, aunque previamente se debía cercar con ramas o maderas, aquella parte del río en donde se intuía que había un número considerable de ejemplares, dada la extrema facilidad que éstos tenían para emprender la huida.

En cuanto a la segunda, recogida en las crónicas de la época como «cacería», se basaba en golpear la superficie del citado río con el cuerpo de un perro vivo, al que se sujetaba por la cola, para que a su olor, salieran las cabezas de estos reptiles. Era el momento en que escopetas y mosquetes debían dirigirse a sus ojos, pues las especiales características de su cuerpo ya comentadas, obstaculizaban el acierto de las armas de fuego en otras partes del mismo.

Una vez conseguidas las presas suficientes, su carne era frita en inmensos pilones, para extraer la mayor cantidad de grasa posible. Esta a diferencia del manatí, no era comestible, dada la intensísima tos que producía en los humanos, pero «*aunque enfadosa era muy clara*». Por ello se utilizaba principalmente como iluminación en las minas neogranadinas de metales preciosos, así como para carenar barcos²⁸.

Y por último, como complemento a todo lo expuesto, un nuevo representante, en este caso de los quelonios, vendría a completar este curiosísimo marco de capturas «fluviales». Nos referimos a las tortugas, cuyo número era tal, que creaba infinitas dificultades en el trabajo de la boga. Blancos, indios, negros e incluso cimarrones, se dedicaban a su indiscriminada e inmisericorde persecución, dada la extrema facilidad de la misma, su nula peligrosidad y su igualmente extraordinaria rentabilidad.

En el caso de sus huevos «*menores que los de la gallina, de cáscara correosa y blanda y de los que se podían en una noche obtener setecientos*» (sic), eran muy apreciados por su alta calidad alimenticia. Por su parte, los ejemplares ya adultos, tenían multitud de aplicaciones. Su carne servía igualmente como alimento —aún hoy en día la sopa de tortuga se considera algo sumamente apetecible—, mientras que su amarillenta grasa, además de sus propiedades culinarias, solía ser un excelente bálsamo para las enfermedades de piel. Incluso existía la leyenda de que su sangre guardaba excelentes posibilidades curativas para los enfermos de lepra. Finalmente, su concha —denominada *carey*—, resaltaba como un inmejorable material para la ornamentación y la fabricación de productos de lujo: peines, jaboneras, cajitas, incrustaciones para diverso mobiliario,

28. SIMON, cit, vol. III, cap. XLIV, págs. 296-300.

marcos para ricas pinturas, atriles ... Incluso pronto este carey se convertiría en un producto muy interesante para la propia metrópoli ²⁹.

Y así de esta manera tan particular, a comienzos del seiscientos la pesca quedaba conformando uno de los constantes y cotidianos perfiles de la gobernación cartagenera. Aunque a diferencia de otras partes de Indias, su misma configuración, llevaba implícita una total contraposición. Tierra y río, ciudad y selva, especies piscícolas y otras de muy diverso signo, consumo interno y exportación.

Como marco tradicional, róbalos, labranches, lisas, bagres... se deslizaban, al igual que en el resto del Caribe, por mesas y cocinas. Pero como algo característico de la tierra que nos ocupa, el significativo Magdalena con su centro momposino. Aquello era otra cosa totalmente diferente a lo hasta entonces conocido y cercano. Porque sus aguas turbias y a veces turbulentas, encerraban un mundo tan exótico, como difícil de acceder, en donde especies animales de muy distinto signo, mano de obra multirracial, canoas, encomenderos y pasajeros proyectaron una maraña de vínculos tan estrechos, que dieron lugar a una especial «cultura», algunos de cuyos retazos aún están vigentes en los días que corremos y que ha tomado carta de naturaleza con el sobrenombre de «*anfibia*». Toda una savia de ocres y verdes que se abría paso como llave insustituible hacía el rico interior boyacense.

29. Ibidem, págs. 294-295. BORREGO PLA, Carmen: «El Hospital de San Lázaro de Sevilla y su proyección indiana» en *Andalucía y América: la influencia andaluza en los núcleos urbanos americanos*, (VII Jornadas de Andalucía y América). Sevilla, Consejería de Obras Públicas y Transportes — Diputación de Huelva-Caja de Ahorros de Huelva, 1990, vol. I, pág. 192.