

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

cuaderno ilustrado



Sergio Hernández Bello



Patrimonio
Cultural



Instituto Canario de
Desarrollo Cultural



Gobierno
de Canarias

EDICIÓN

Instituto Canario de Desarrollo Cultural, S.A.
Gobierno de Canarias
<https://www.icdcultural.org/>

TEXTOS

Sergio Hernández Bello
José J. Pascual Fernández

ILUSTRACIONES

Sergio Hernández Bello

Los editores no se hacen responsables del contenido de los textos, así como de las opiniones vertidas por las personas autoras, ni del cumplimiento de derechos de autoría en los mismos.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este cuaderno por cualquier medio electrónico o mecánico, sin autorización por escrito de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes.

La pesca artesanal en Canarias: trazos de su patrimonio

Las poblaciones litorales han utilizado los recursos del litoral del Archipiélago desde tiempos inmemoriales. Los aborígenes de las Islas ya los aprovechaban, contribuyendo al sustento de las comunidades cercanas al mar. Además, civilizaciones del Mediterráneo se acercaban hace muchos siglos al Archipiélago a utilizar algunos de sus recursos marinos, como han demostrado recientes estudios.

Tras la conquista, se establecieron espacios diferenciados en el aprovechamiento del mar canario. Por un lado, se desarrollaba la pesca en el banco canario-sahariano, especialmente productiva por la riqueza de sus aguas y la abundancia de las capturas que podían desarrollarse en ellas, atrayendo a embarcaciones de casi todas las Islas, incluso de la península. Por otro, la actividad pesquera se realizaba en el litoral de las Islas, con embarcaciones de escaso porte y tripulaciones reducidas, en lo que hoy venimos a denominar pesca artesanal. Esta actividad podía realizarse no solo desde embarcación, también desde tierra utilizando diversas técnicas, y especialmente aquellas relacionadas con cañas y anzuelos. Tales actividades se engarzaban en un complejo sistema que combinaba múltiples estrategias y actividades productivas, tanto en tierra como en el mar, para facilitar la subsistencia de las poblaciones litorales y asegurar el suministro de pescado fresco a las comunidades cercanas. Ambos tipos de pesca se engarzaban con el tráfico de cabotaje, que hasta los años cuarenta del siglo XX marcó el trasiego de personas y mercancías entre las poblaciones de las Islas. La pesca artesanal, la "del Banco", el tráfico de cabotaje y todo un conjunto adicional de actividades relacionadas con el mar marcaron la vida de las comunidades litorales del archipiélago. En esas comunidades los varones solían ir a la mar, mientras que las mujeres se encargaban de la comercialización del producto y con frecuencia de su procesado, además de criar a los hijos y cuidar de la familia. Tan importante era la captura de pescado como su procesado o comercialización, o las labores que desarrollaban niños y mayores. Toda la familia tenía que colaborar desde temprana edad en el sustento de la casa y la comunidad, y esos roles vinculados al género tampoco eran inflexibles, como las investigaciones sobre el tema han demostrado.

Este conjunto de actividades dependía de un conocimiento del medio detallado y preciso, que hacía posible ubicarse en el mar, conocer qué fondos y recursos se encontraban debajo del barco, dónde podrían encontrarse los recursos más interesantes en cada momento, o adivinar cómo iba a variar el tiempo, ya que de todo ello dependía la viabilidad de la actividad y la propia seguridad de sus protagonistas.

A estas comunidades litorales va aparejada una cultura material especialmente rica y diversa, conectada con otras zonas de la península y de Portugal mediante el lenguaje y la forma que tomaban tales instrumentos. Esa cultura material ha sufrido cambios sustanciales en las últimas décadas, tras la introducción de redes de nylon, nasas de hierro y tela metálica, embarcaciones de fibra de vidrio y tantas otras transformaciones que han alterado las tradiciones de la pesca artesanal. Algunas actividades muy frecuentes en algunas zonas hace solo cuarenta años, han prácticamente desaparecido del litoral de las Islas. Bien es verdad que otras han cobrado auge, pero en general se ha pedido diversidad en las especies objetivo y en las técnicas de pesca, en un proceso que es relevante analizar y valorar. No es menos relevante intentar condensar estos elementos de nuestro patrimonio mediante diferentes representaciones que permitan en cierta medida conservarlos, o al menos recordarlos. En los últimos años han surgido diferentes iniciativas para preservar nuestra carpintería de ribera, gestando algunas publicaciones sobre el tema. Diversos vídeos se han elaborado para resaltar aspectos de la vida tradicional de los hombres y las mujeres de la mar en estas Islas. Múltiples estudios antropológicos han reflejado esos modos de vida y estrategias de subsistencia.

Este cuaderno se une a ese conjunto de iniciativas que patrimonializan elementos culturales de las comunidades pesqueras de las Islas, en este caso a través de dibujos que plasman elementos de las actividades pesqueras, de los instrumentos utilizados en ellas, de las labores de mujeres y hombres trabajando en torno a esta adaptación cultural de gran profundidad histórica. Iniciativas como esta facilitan la difusión de elementos de la cultura marinera de Canarias, que ha de ser accesible para todos. Estas ilustraciones han de facilitar un mejor conocimiento de cómo se ganan la vida las personas de esas comunidades litorales, donde hombres, mujeres, mayores, niños y jóvenes se esfuerzan en utilizar los recursos de la mar para asegurar su sustento y el de otras poblaciones.

Reflejar la imagen de una nasa, de una embarcación tradicional de madera o un tambor, o de tantos otros elementos culturales, con los trazos limpios de un dibujo de líneas, resulta una contribución muy relevante en este contexto de necesaria revitalización de la cultura de la mar de las Islas. Tales ilustraciones han de ser utilizadas por múltiples vías para transmitir la riqueza del patrimonio cultural relacionado con el mar y la pesca en Canarias.

Jose J. Pascual Fernández
Catedrático de Antropología Social, Universidad de la Laguna
Diciembre de 2023

Una visión de conjunto

El presente trabajo surge por iniciativa del Gobierno de Canarias, a través de la Unidad de Patrimonio Cultural del Instituto Canario de Desarrollo Cultural. Su finalidad es la de convertirse, por una parte, en un instrumento para la difusión de las actividades pesqueras tradicionales en Canarias, y por otra, en un recurso para docentes y profesionales de la interpretación ambiental y patrimonial.

Desde un principio, me pareció necesario acudir a las personas que protagonizan esta historia. También he consultado la bibliografía existente sobre el tema, pero la principal fuente de información ha sido el testimonio directo de los/as pescadores/as y el estudio de barcos, artes y aparejos al natural.

Para documentarme visité diecisiete de las veinticinco cofradías de pescadores repartidas por toda la geografía canaria. En estas, me entrevisté con los patrones mayores y con cuantos profesionales pude encontrar durante el tiempo que dispuse. Les agradezco que me trataran tan atentamente desde el primer momento y que tuvieran la amabilidad de dejar por un rato sus obligaciones para compartir sus conocimientos y experiencias.

Quiero agradecer igualmente al resto de personas vinculadas de forma directa o indirecta a la pesca artesanal, que también se prestaron gentilmente a colaborar en este proyecto.

Al abordar el tema en su conjunto encontré que, para poder reflejar la realidad del mundo de la pesca, se hacía necesario ir un poco más allá de los temas básicos e introducir algunos elementos menos conocidos, como la orientación a simple vista en el mar o la relación entre aves, ballenas, delfines y pescadores.

En este sentido, la **lámina 1** hace alusión a las características físicas del entorno marino de las islas, teniendo en cuenta tanto el punto de vista oceanográfico como el geológico. La corriente fría de Canarias, el afloramiento de aguas profundas en la costa africana y la orografía submarina son factores determinantes en la estructura y la diversidad de nuestros ecosistemas marinos, sin ellos no podríamos comprender las singularidades de este territorio.

En la **lámina 2**, se representan varios tipos de barcos, fácilmente reconocibles. La flota actual responde a esta tipología con infinidad de variantes, según los gustos o necesidades de cada cual. Hay zonas en el norte de Tenerife en las que una embarcación de cuatro o cinco metros es lo normal, mientras que, en otros sitios, un barco de este tamaño sería considerado un barquillo pequeño. En cuanto a los materiales, la madera ha sido sustituida por la fibra, que es más duradera, y en la actualidad las embarcaciones van equipadas con equipos GPS, sondas y todo lo necesario para una navegación segura y una pesca eficiente.

El barco es la herramienta fundamental del pescador y prácticamente su segunda casa, pues aquí se pasan horas, frío y calor, apuros y alegrías. Por todo esto se le quiere y se le cuida. La decoración es también importante y va desde la combinación de colores hasta los elementos que decoran muchas veces la cabina. Entre ellos se suelen ver animales marinos, motivos mitológicos como el dios Neptuno o una sirena, e imágenes religiosas como la Virgen del Carmen, siempre presente de una u otra forma en el mundo de la pesca.

La **lámina 3** recoge la pesca con caña y anzuelos. La caña se usa poco por los pescadores profesionales, exceptuando en la pesca del atún. En algunos sitios, como en La Graciosa, se sigue pescando la vieja con caña desde el barco, con la ayuda de un mirafondos. En El Hierro también se

pesca de manera parecida, con mirafondos, pero se usa además una liña de mano. Esta técnica se conoce como el puyón y se practica además desde dentro del agua con gafas y tubo.

La pesca del atún es fundamental para el sector en Canarias, suponiendo, con diferencia, el mayor volumen de capturas. Pasan por las islas varias especies de túnidos, seis de las cuales se pescan regularmente. Se habla actualmente de la necesidad de revisar y ampliar los cupos asignados, entre otras cosas, debido al bajo impacto de la forma en la que se explota el recurso (artesanal y sostenible) sobre las poblaciones naturales.

En la práctica se trata de un procedimiento muy elaborado, que implica la previa captura de la carnada y el uso de un ingenioso dispositivo para disparar chorros de agua a presión, que confunden al atún. Las especies grandes requieren un considerable esfuerzo y un trabajo rápido y coordinado para pescarlos y sacarlos del agua.

Por otro lado, en Lanzarote y Fuerteventura se suelen ver más las orcas que en las islas occidentales. Ellas también siguen a los bancos de pescado, tal y como me cuentan los/as pescadores/as, por lo que y es un lujo poder escucharles explicar sus técnicas de caza, hablar de su inteligencia y de sus estrategias. Todo esto supone un conocimiento de primera mano, fruto de la observación.

También se ilustra la pesca con liña. Es la técnica con anzuelos más utilizada, junto con el palangre. Para la liña de mano se arma un tren de pesca con varios anzuelos, que pueden llegar a ser sesenta o más, dependiendo de lo que se vaya a pescar y dónde. Si el aparejo se eleva a mano, requiere un gran esfuerzo, por lo que se suele utilizar un carrete, manual o eléctrico. En El Hierro y en Fuerteventura, algunos pescadores cuentan que los delfines acuden al sonido del carrete y se comen el pescado a medida que sube la línea. Esto llega a suponer una merma importante en la captura.

El palangre vertical funciona con el mismo principio, solo que se deja el extremo de la línea fijo a una boyá, para localizarlo e izarlo pasado un tiempo determinado. También se usa el palangre de fondo, una línea de anzuelos anclada al fondo en sus extremos y sujetada con una cuerda a una boyá en cada uno de ellos. Estos recursos pueden medir cientos de metros.

La **lámina 4** está dedicada a la pesca con redes. Hoy en día la más usada es la traíña, un arte de cerco cuyo fin es la captura de pescado pequeño, pelágicos costeros como la caballa, la sardina, el chicharro o la boga. Las capturas se pueden usar como carnada o destinarse a la venta directa. La operación de calado de la red es compleja, pues implica normalmente a dos barcos y varias personas, y se suele realizar de noche, con focos para atraer al pescado.

La otra red que aparece en la lámina es el chinchorro. En la actualidad su uso está muy restringido y solo se permite para la pesca de carnada en unas condiciones muy específicas. Pero, durante mucho tiempo, tuvo una gran importancia. Se calaba desde tierra y era necesario un número elevado de personas para llevar a cabo toda la maniobra, de ahí que bajara gente del campo a la costa a ayudar, siendo un momento de encuentro social y un importante recurso alimenticio también para los habitantes. Una parte del pescado se salaba y quedaba en conserva. Otras redes como el cazonal o la salemara tienen un uso residual en la actualidad.

La **lámina 5** se refiere a la pesca con trampas. Las nasas para pescado han tenido y tienen una presencia notoria en la actividad pesquera. Su adecuado uso, teniendo en cuenta cuestiones como los anchos de malla, el material de las mismas y las vedas, hace que sea una opción sostenible desde el punto de vista biológico. Se calan individualmente o en grupos, unidas por una cuerda formando un tren. En Gran Canaria se usan unas nasas grandes, de varios metros de diámetro, lo que las hace todavía más difíciles de manipular.

Las nasas para camarón son parecidas, aunque más pequeñas, y suelen estar forradas con malla de plástico verde, con un ancho menor que las de pescado, además de otras pequeñas diferencias. Estas sí son muy selectivas y suelen ser también muy eficaces. También se usan otras semiflotantes que dan buenos resultados, y se ven mucho en Fuerteventura y Lanzarote, islas en las que una especie, el camarón soldado, se ha convertido últimamente en un recurso novedoso y apreciado.

La pandorga, una especie de cesta suspendida de una vara larga por una cuerda, es otro elemento tradicional que está en desuso. En otro tiempo eran muy habituales para la pesca de guedes y otros peces pequeños, tanto desde tierra como desde el barco, pudiendo llegar a tener unas dimensiones considerables.

Finalmente, se describe el tambor para morenas, otro recurso de gran tradición y eficacia. Se deja sobre el fondo, como las nasas, con su boyo de cabecera en superficie, para recogerla pasado el tiempo que el pescador considere adecuado. Hay varias especies de morena, unas más apreciadas que otras y, dependiendo de la profundidad a la que se calen los tambores, se pescará una determinada.

En la **lámina 6**, se describe el marisqueo a pie. La captura de carnada para viejas es una actividad necesaria, pues no comen cualquier cosa. Normalmente se usan dos especies de pequeños cangrejos que viven bajo las piedras en la zona intermareal, conocidos como juyones o carnada vieja. Otra especie que se usa es el cangrejo araña, que vive un poco más abajo en la línea de costa. En El Hierro, cuando se pesca al puyón, se coge directamente buceando.

Las lapas son otro recurso muy valorado, por lo que también son objeto de marisqueo. Se explotan dos especies, la lapa negra y la lapa blanca. Esta actividad está restringida a determinadas zonas y es objeto de vedas temporales. La captura de la lapa majorera está totalmente prohibida.

Por último, todavía en algunos sitios se sigue pulpeando, término usado para referirse a la captura de pulpos en la orilla entre las rocas, aunque no es una actividad demasiado habitual.

En la **lámina 7**, se da cuenta de las marcas, un sistema muy básico de ubicación que es, sin embargo, muy eficaz cuando se usa adecuadamente. Hay que pensar que, durante mucho tiempo, supuso el único medio para localizar dónde se habían ubicado las nasas, tambores o palangres, o para conocer la situación exacta de una buena zona de pesca. Un pescador necesitaba llevar en su memoria un número importante de marcas y recordar qué había en cada una de ellas. Las zonas buenas de pesca suelen ser fijas, pero la ubicación de las artes y aparejos es cambiante, lo que añade una dificultad extra y exige un esfuerzo constante. ¿Para qué sirven hoy las marcas teniendo a mano la potente tecnología actual? La respuesta es que se emplean para señalar sitios productivos, un conocimiento acumulado y transmitido a lo largo de generaciones. Además, los aparatos pueden dejar de funcionar en un momento determinado.

La **lámina 8** está dedicada a una serie de especies animales que facilitan en cierta medida el trabajo de identificación de las zonas pesqueras. Delfines, ballenas, pardelas y otras aves marinas explotan los mismos recursos, objetivo también de la actividad pesquera. La pardela cenicienta, conocida también como pardelo, es un buen indicador y un amigo para el pescador. Donde hay averío (concentración de aves en un punto determinado) suele haber pescado. Una persona experimentada sabrá interpretar, según dicen, lo que hay debajo de la superficie por el comportamiento de las aves.

Las ballenas también suelen llevar pescado asociado. Si alguien ve un soplo, hacia allí se dirigirá el barco; si además sobre la ballena se ve averío, entonces seguro que algo hay.

Por último, hay que destacar a los delfines como indicadores de la presencia de atunes. En concreto se asocia a la presencia de determinadas especies (como el delfín moteado o el delfín común) con el paso del atún rojo.

En la **lámina 9**, se habla de la mujer en la actividad pesquera, que desempeñaba una labor fundamental en el secado del pescado. En este sentido, las jareas fueron un recurso básico en la dieta de los/as isleños/as hasta hace relativamente poco tiempo. Otra actividad de gran importancia fue la comercialización del pescado, vendiéndolo o intercambiándolo por papas, verduras, gofio, pan, etc. Para ello tenían que recorrer grandes distancias desde la costa hacia el interior, saliendo desde buena mañana, y, posteriormente, de vuelta a la costa. La imagen de la pescadera con la cesta a la cabeza y su característico delantal es una estampa muy reconocible en todas las islas, prácticamente un ícono popular.

También ellas se encargaban del marisqueo y otras actividades de costa, pero muy rara vez se las veía a bordo de un barco. Esto en la actualidad ha cambiado, como en otros tantos sectores profesionales. Y aunque su presencia es todavía escasa, su posición cada vez es más visible.

Las **láminas 10 y 11** ilustran algunas de las especies más capturadas y reconocibles. Como se ha indicado, las islas están en una zona de alta biodiversidad. La variedad de hábitats promueve esa diversidad, y el saber tradicional abarca tanto las técnicas de pesca como amplios conocimientos del medio y del comportamiento de las diferentes especies que lo conforman.

Por último, la **lámina 12** aborda la gastronomía, como no podía ser de otra forma. El objetivo de la pesca es la alimentación. Hablar de gastronomía en Canarias es también hablar de pescado: desde el sancocho, pescado salado guisado con papas o con batatas, hasta la tapa de camarones. Tenemos pescado fresco guisado -como la vieja-, o a la plancha -como un buen filete de cherne o de mero-, a la espalda, a la brasa, en salsa, en cazuela o rebozado. O un rejo de pulpo con una pimienta picona, aceite y vinagre, y unas lapas a la plancha con mojo verde. Todos exquisitos manjares, con unas destacables propiedades nutritivas.

Indudablemente, esto es solamente una vista de conjunto muy general. Si bien faltan muchas cosas que me hubiese gustado incluir, espero que pueda servir de introducción para conocer un poco más este mundo fascinante que es la pesca artesanal. En él coinciden la naturaleza, la historia y la tradición. Además requiere un continuo ejercicio mental y físico, muchas veces en condiciones climáticas adversas, en un medio cambiante y siempre lleno de imprevistos. A todo esto, hay que sumar unas condiciones laborales que siguen siendo, en muchos casos, precarias.

En definitiva, la gente de la mar merece el mayor de los respetos, tanto por su aportación a la sociedad con alimentos de primera calidad, como por su dedicación, su amor a la naturaleza y a la tradición.

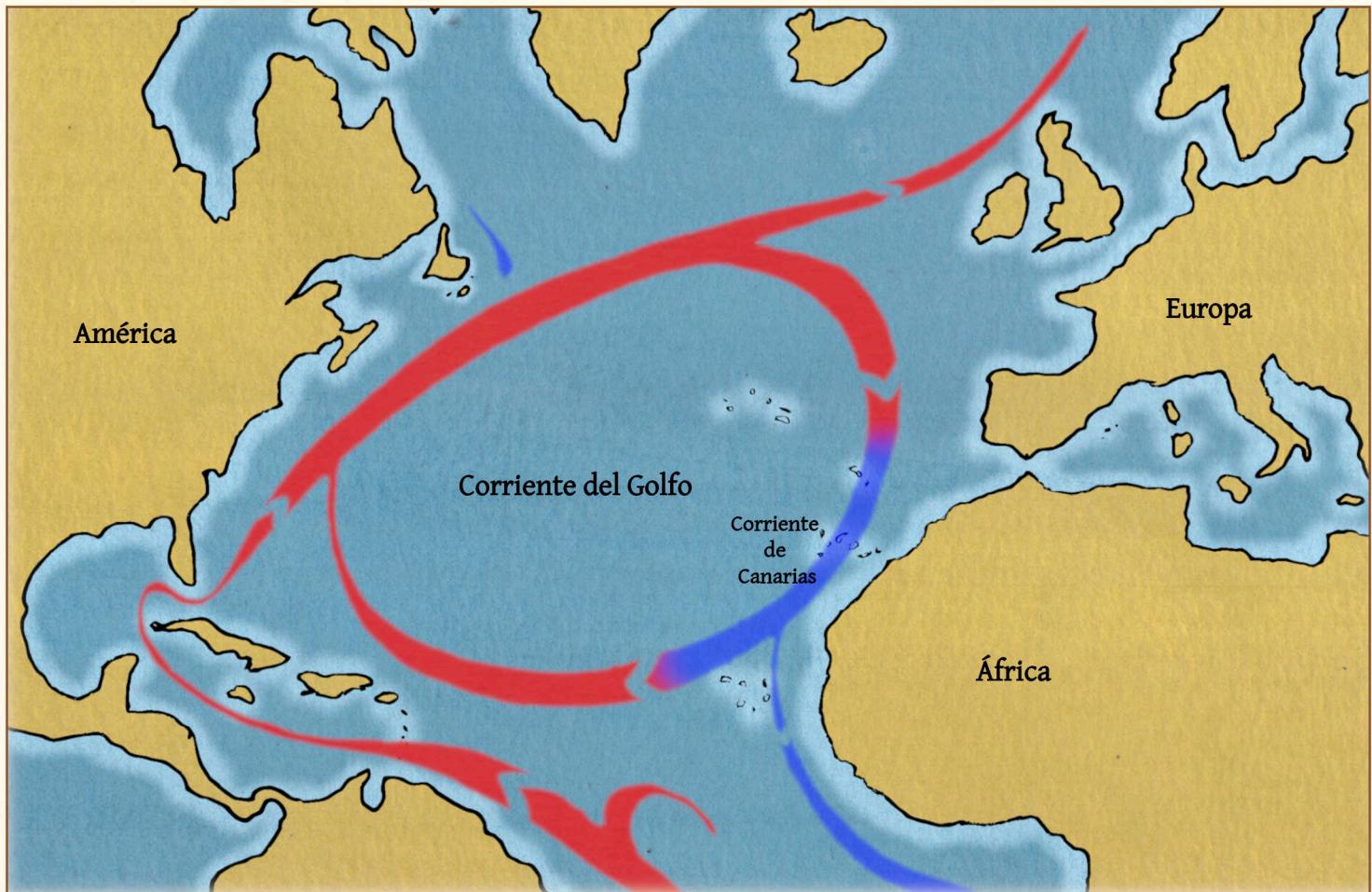
La pesca tradicional en Canarias es una actividad artesanal sostenible, que forma parte de nuestra cultura, sustentada por hombres y mujeres que han demostrado su capacidad de adaptación a los cambios y su compromiso firme con el medio ambiente. Y la mejor manera de contribuir a su continuidad es consumiendo pescado fresco de origen local.

Sergio Hernández Bello
Biólogo - Ilustrador
Diciembre de 2023

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

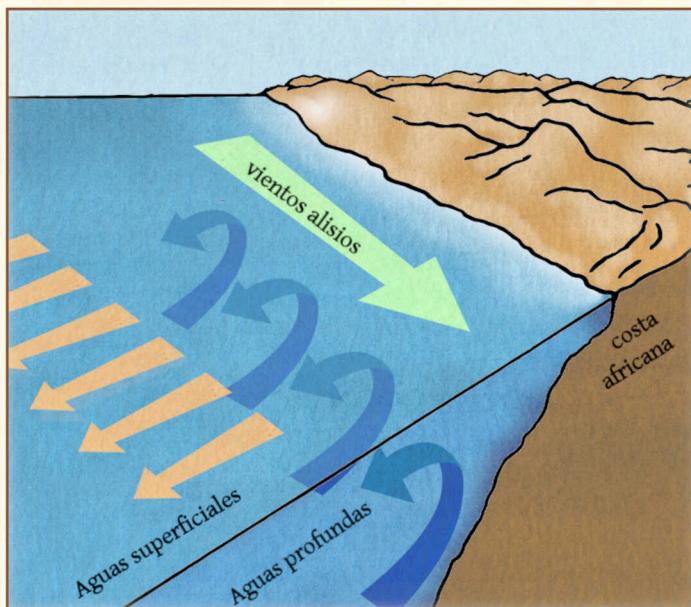
Canarias en el Atlántico

La situación geográfica de las islas, junto a la costa norteafricana, las corrientes marinas que las circundan y su naturaleza volcánica, hacen de este territorio un lugar privilegiado para la biodiversidad marina y un caladero excepcional a escala mundial.



El afloramiento de aguas profundas

Los vientos dominantes, los Alisios, soplan desde el Noreste, paralelos a la costa africana. Este impulso, combinado con el movimiento de rotación de la Tierra, hace que las aguas superficiales se alejen de la costa africana perpendicularmente, obligando a las aguas profundas a subir hacia la superficie en la misma dirección. Éstas vienen cargadas de nutrientes y oxigenadas, condiciones que favorecen la diversidad y productividad del ecosistema marino.

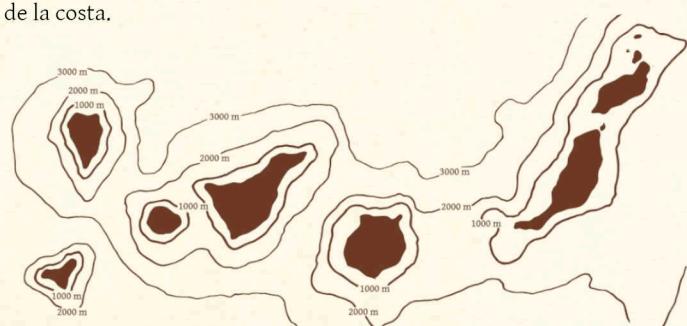


La Corriente de Canarias

Se trata de un ramal de la corriente del golfo, que viene del Noreste. Está muy vinculada al afloramiento de aguas profundas en la costa oeste africana, más frías y oxigenadas. En la imagen se representa en azul.

La estructura del fondo marino

El origen volcánico de las islas, a partir del fondo oceánico, hace que el relieve submarino sea muy escarpado, con una escasa plataforma costera en algunas zonas. Bajo la superficie del mar hay valles, barrancos y montañas como los que podemos ver en tierra. Este relieve se ha ido formando, como las partes emergidas, a lo largo de su compleja historia geológica. Y ha dado como resultado una gran variedad de hábitats, a diferentes profundidades, relativamente cerca de la costa.



LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

Barcos

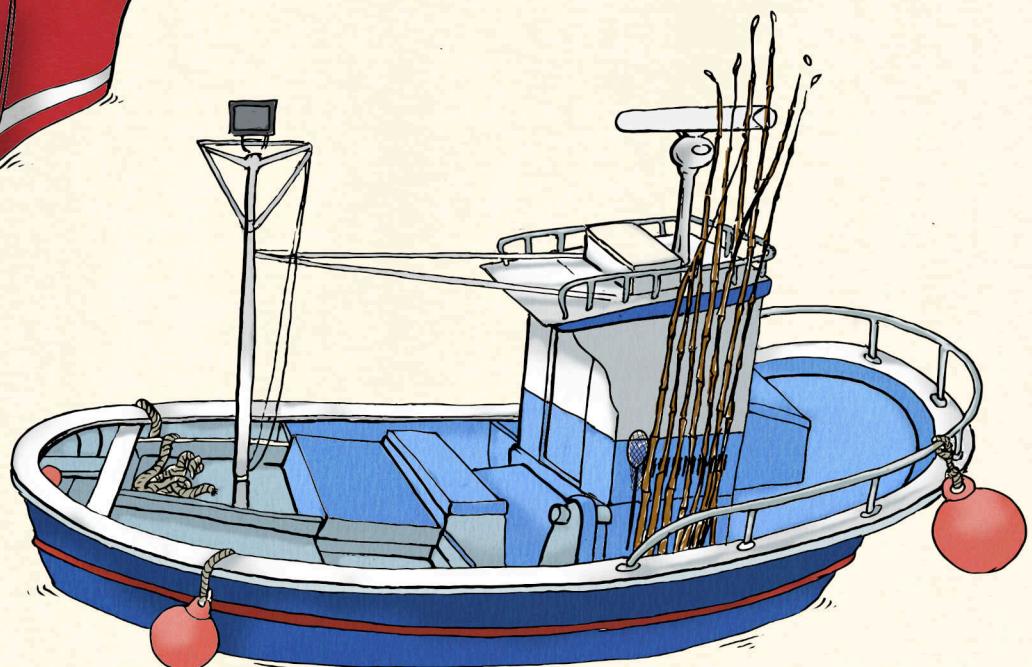
El barco es la principal herramienta del pescador. Los más sencillos y tradicionales son los de pozo, sin cubierta, fabricados en madera. Antiguamente se navegaba a remo o con una vela latina cuando había viento. En la actualidad sobreviven algunas de estas embarcaciones tradicionales, ahora a motor, con otras más modernas y fabricadas en otros materiales.



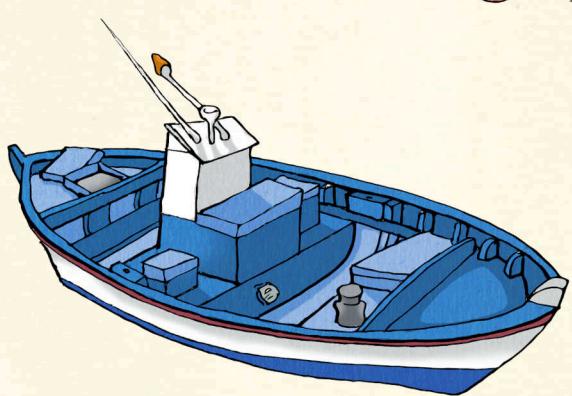
Atunero



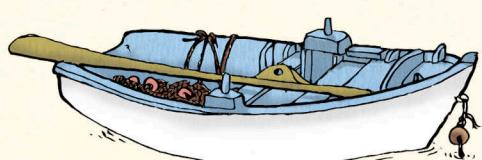
Polivalente



Polivalente
equipado para la pesca del atún



Barco de pozo



Chalana

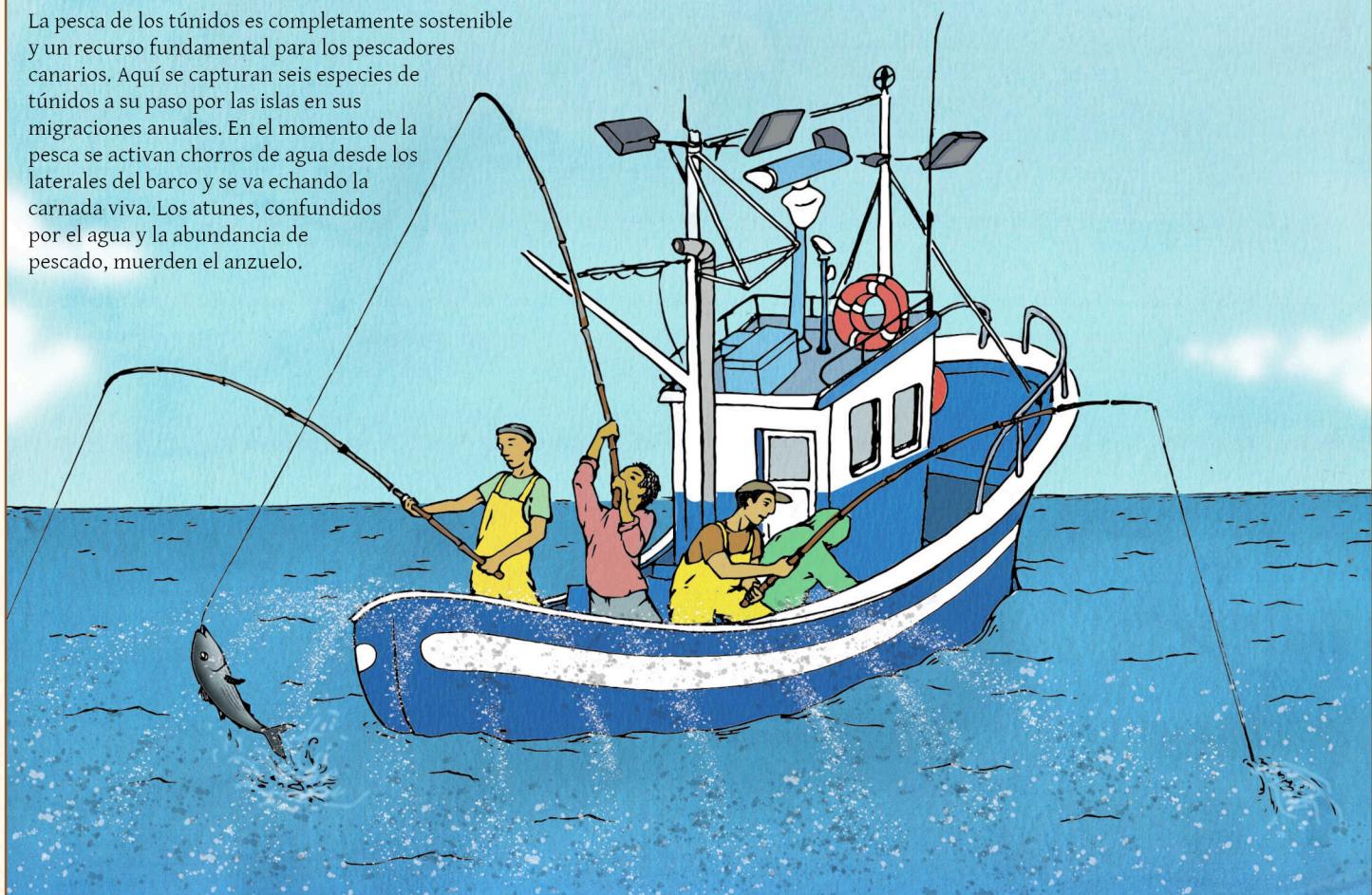
En la flota canaria podemos encontrar, además, atuneros exclusivamente dedicados a esta pesca y que son los de mayor tamaño; polivalentes, que representan la mayoría, con medidas que oscilan desde 6 a 9 metros, hasta los 12. Algunos también se usan para la pesca del atún cuando es la época. Por último, está la chalana, un pequeño bote a remo que suele usarse como auxiliar de otra embarcación mayor.

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

La pesca con caña y anzuelos

La pesca de los túنidos

La pesca de los túnidos es completamente sostenible y un recurso fundamental para los pescadores canarios. Aquí se capturan seis especies de túnidos a su paso por las islas en sus migraciones anuales. En el momento de la pesca se activan chorros de agua desde los laterales del barco y se va echando la carnada viva. Los atunes, confundidos por el agua y la abundancia de pescado, muerden el anzuelo.



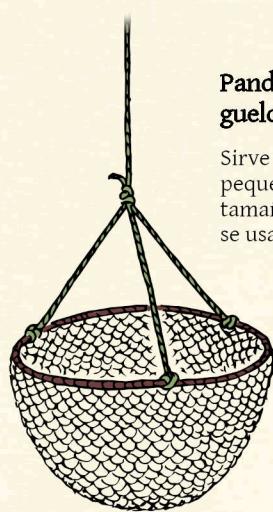
Bichero y caña para atunes



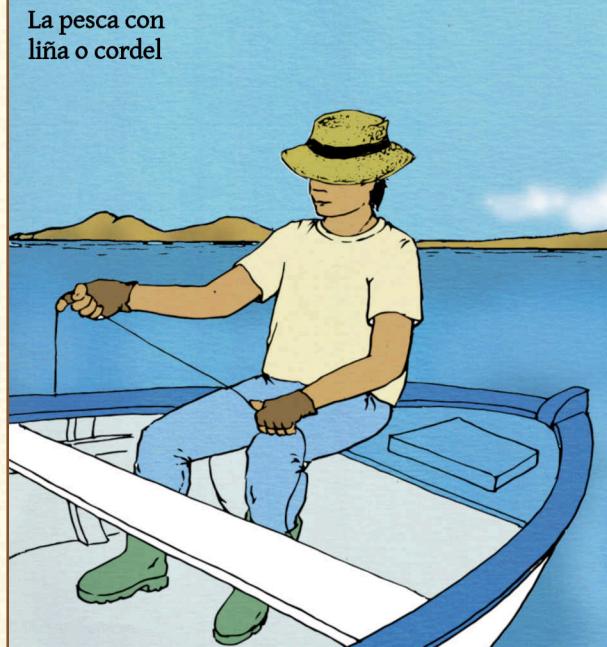
Con especies pequeñas como el listado se saca el pescado del agua con un golpe de caña, para especies mayores, hay que usar el bichero.

Pandorga o gueldera

Sirve para capturar pescado pequeño. Existen de varios tamaños. En la actualidad se usan muy poco.



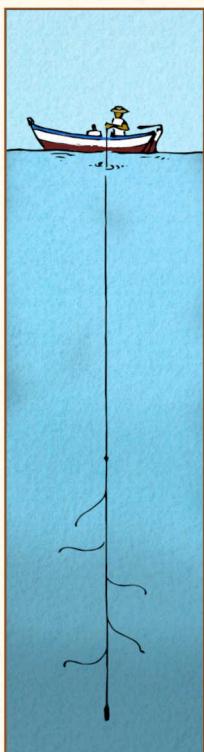
La pesca con liña o cordel



Anzuelos y poteras



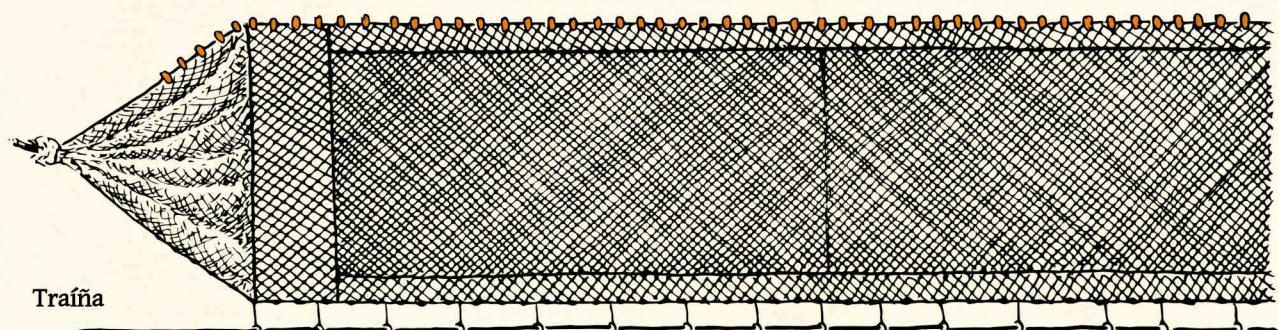
Según las especies que se van a capturar, se usan diferentes tipos de anzuelos. El primero es para los atunes y el último, la potera, está destinado a la pesca de chocos y calamares.



Este tipo de pesca puede ser a mano o bien con carrete, a diferentes profundidades y con un número variable de anzuelos.

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

La pesca con redes

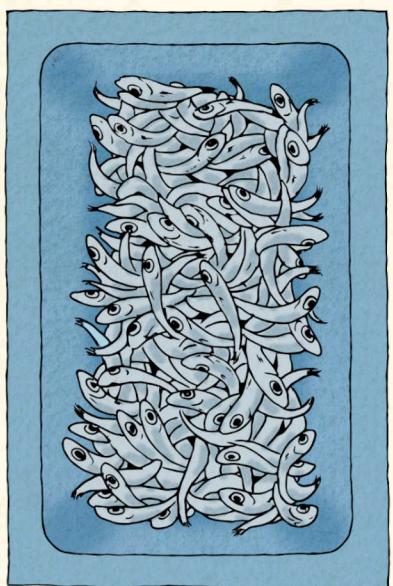
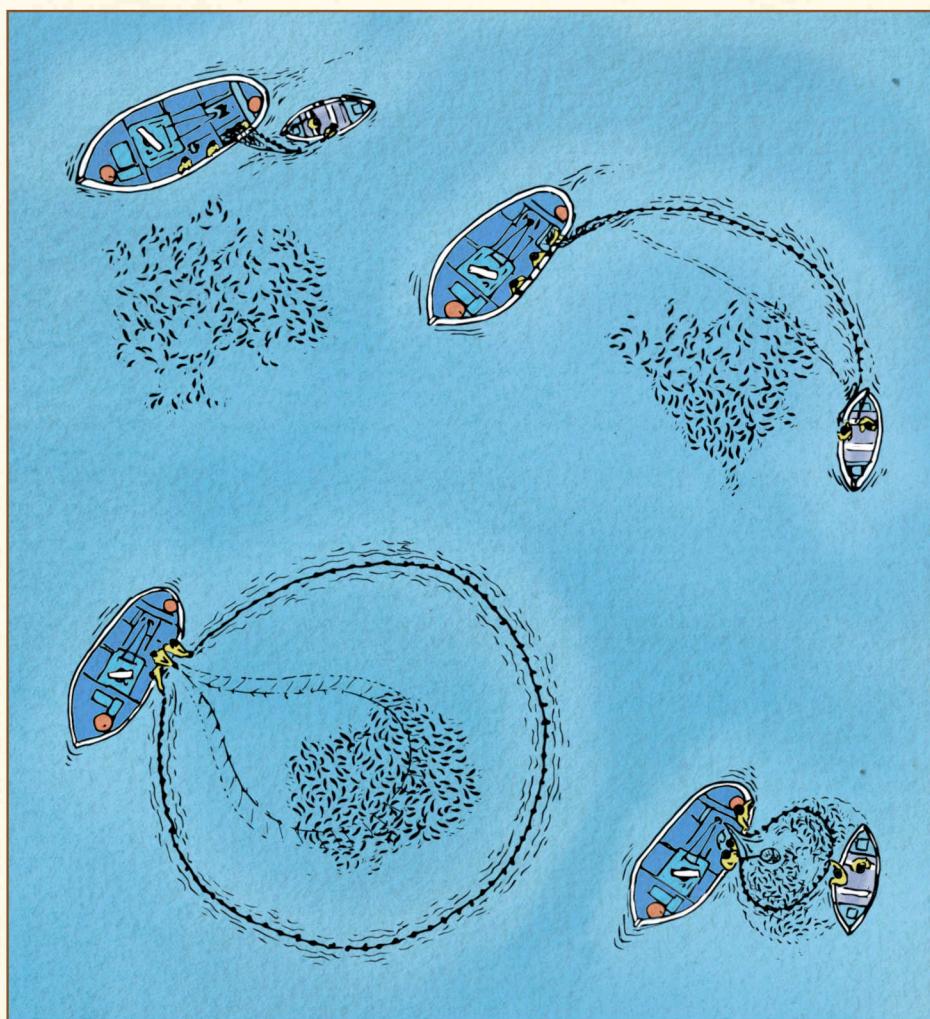


Boya



Plomo

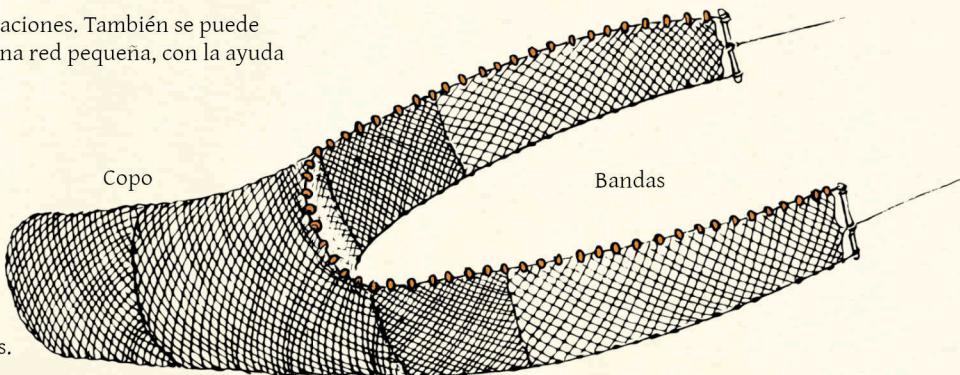
La traña es una red de cerco rectangular formada por varios paños. Lleva una fila de boyas en la parte superior y otra con plomos en la inferior. Puede tener jareta, que es una cuerda que pasa por anillas en la parte inferior y sirve para cerrar la red por debajo como un saco.



Para el calado, normalmente, se usan dos embarcaciones. También se puede hacer desde una sola embarcación si se trata de una red pequeña, con la ayuda de una boyas en uno de sus extremos.

Chinchorro

El chinchorro es una red de cerco formada por dos bandas laterales y un copo para recoger el pescado. Si bien tuvo mucha importancia en épocas pasadas, en la actualidad su uso está restringido a unas situaciones y lugares concretos.



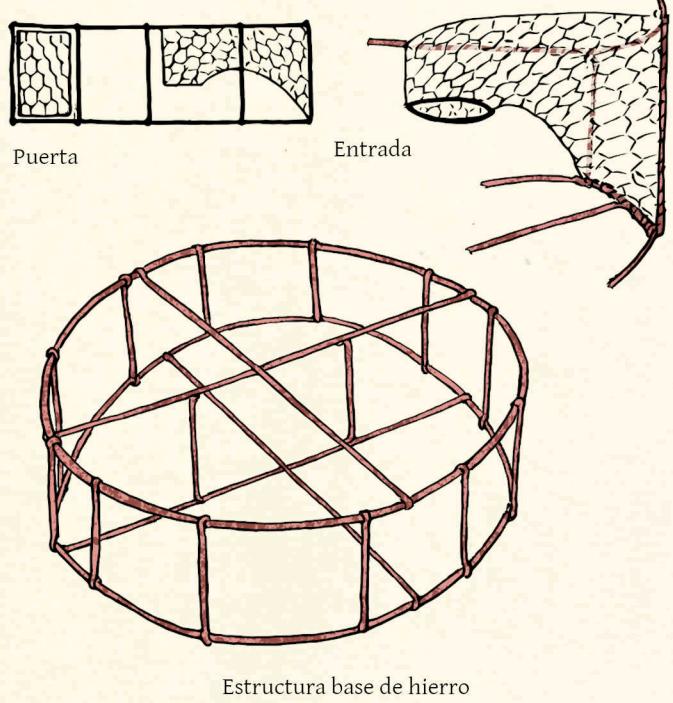
LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

La pesca con trampas



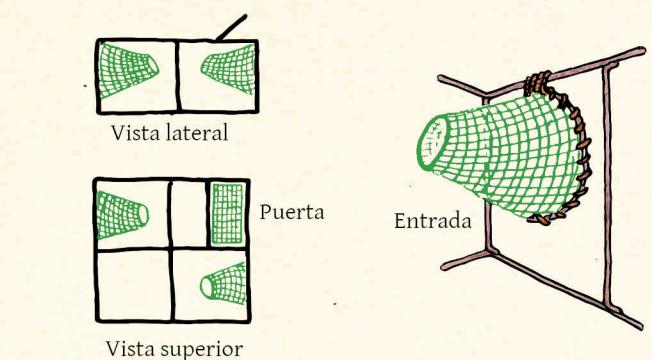
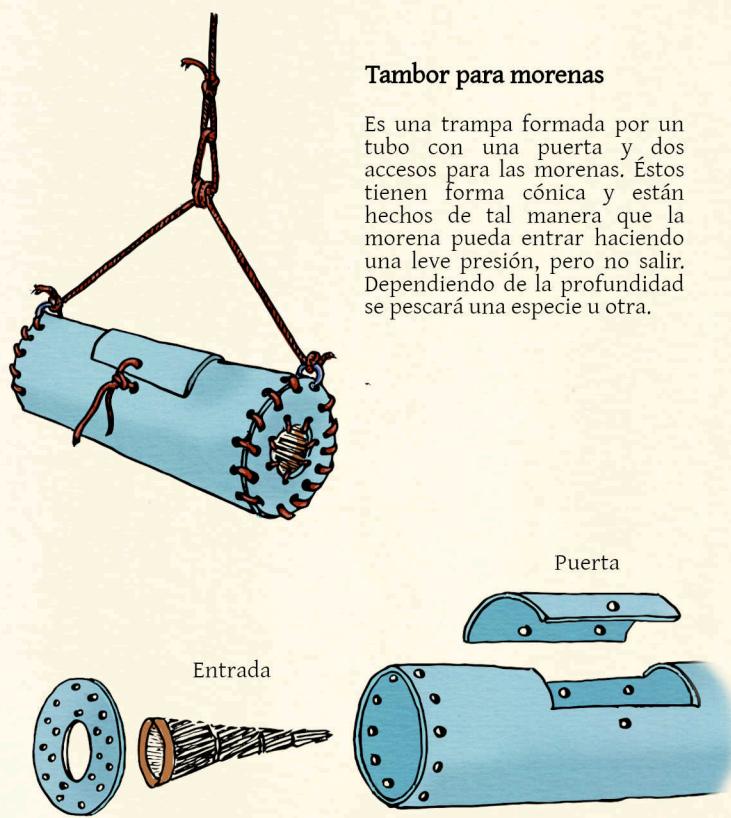
Nasa para pescado

La nasa para pescado es una trampa de forma cuadrada, rectangular o circular, de tamaño variable y forrada de malla metálica. Puede tener una o varias entradas (mataderos) por donde el pescado puede acceder, pero no salir, además de una puerta para poder poner la carnada y sacar la pesca.

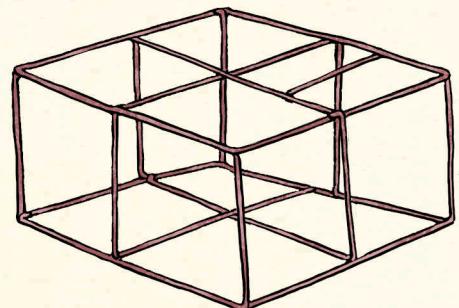


Nasa para camarones

Son trampas de tamaño pequeño similares a las de pescado en su forma y funcionamiento. Se visten con otro tipo de malla y las entradas o mataderos tienen forma cónica. Son muy selectivas.



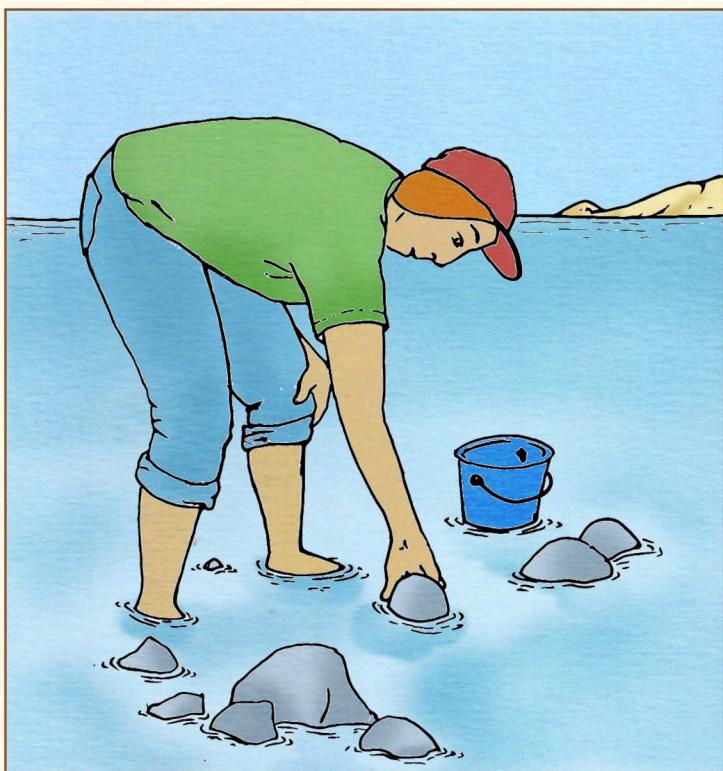
Vista superior



Estructura base de hierro

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

El Marisqueo a pie



Carnada para viejas

La vieja es un pescado con alta demanda, al ser un plato tradicional con mucho arraigo. Para pescarla con anzuelo, se necesita usar una carnada específica, los pequeños cangrejos de orilla conocidos como juyones, que son un manjar para ellas. Es necesario rebuscar con cuidado entre las piedras, cuando la marea está baja, en la zona intermareal.

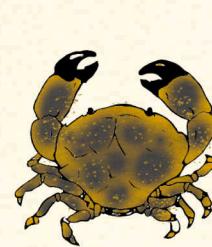


Cogiendo lapas

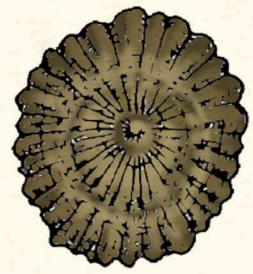
Las lapas son otro de los platos apreciados en las islas. No todas las especies son explotadas, su captura está sujeta a vedas y limitada a zonas concretas. La técnica consiste en el uso de un cuchillo o un lapero, una pequeña herramienta similar a una espátula que se introduce (con habilidad) entre la concha y la piedra para poder despegarla.

El pulpo

El pulpo es otra de las estrellas de la gastronomía local. El mayor volumen de capturas proviene de las nasas, aunque también se pesca desde la orilla, con la ayuda de un bichero, una fija o ambas herramientas. Básicamente consisten en un hierro enmangado con extremo terminado en gancho o en punta respectivamente.



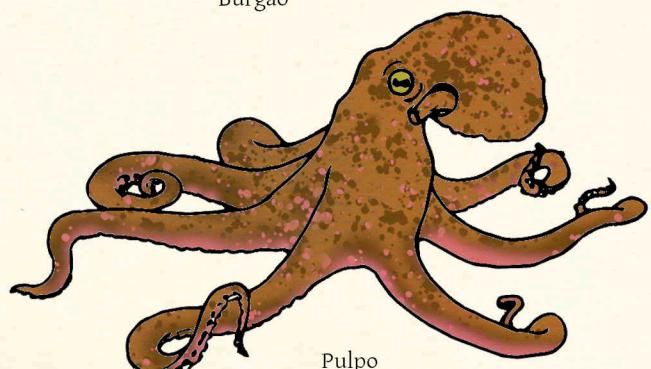
Juyón



Lapa



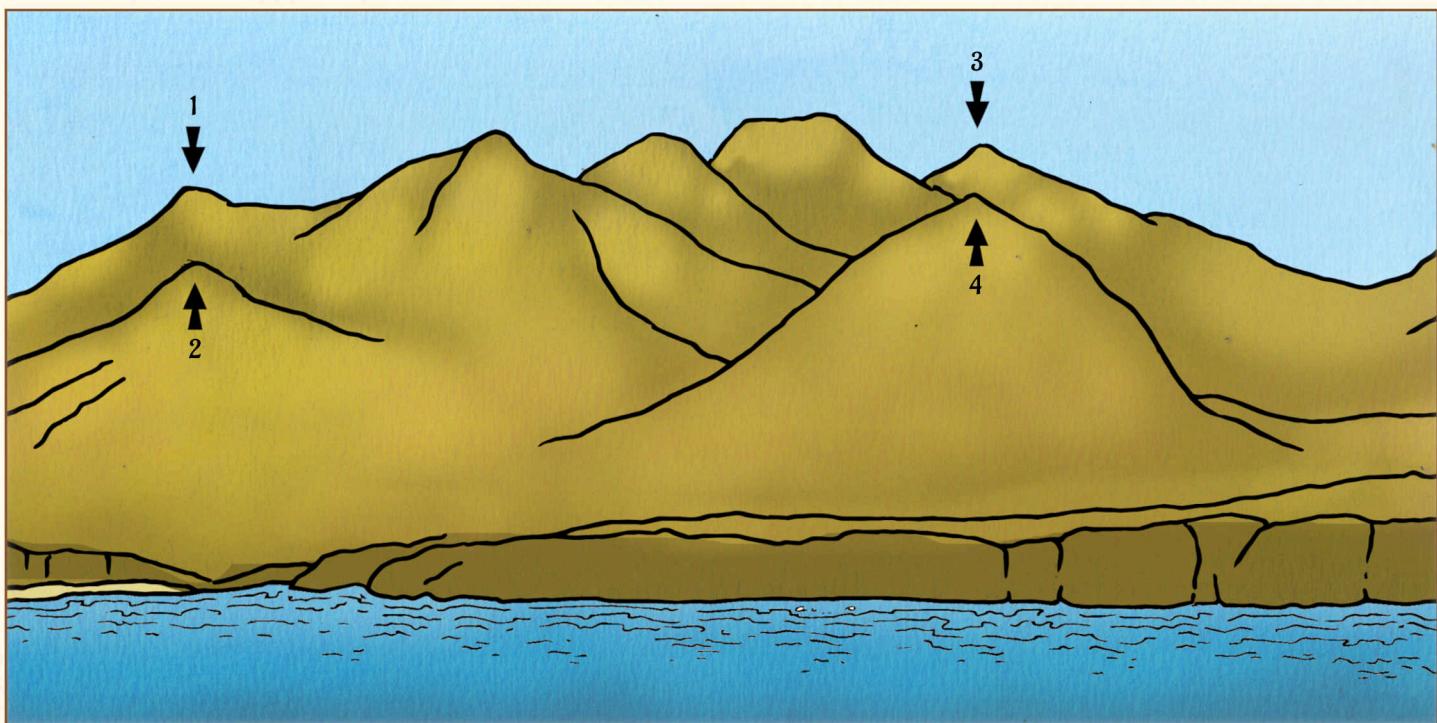
Burgao



Pulpo

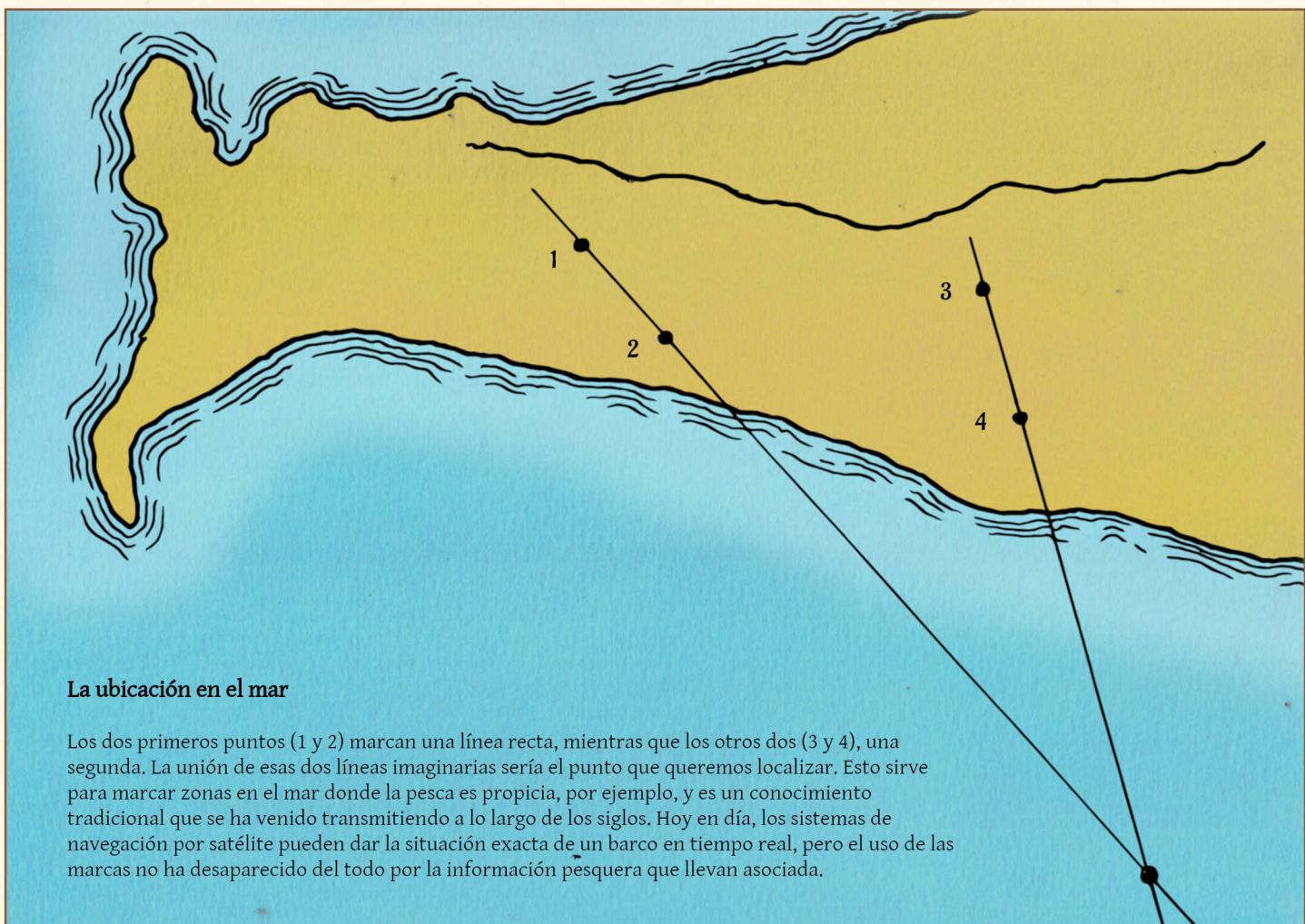
LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

Marcas y orientación



La orientación en el mar no es sencilla. Una embarcación puede conocer su ubicación aproximada por elementos significativos del paisaje en tierra. Pero para conocer el lugar exacto, hay que utilizar un método más elaborado: primero habría que alinear visualmente dos

elementos conocidos en tierra, naturales o artificiales, situados a diferentes alturas. A continuación se haría lo mismo mirando en otra dirección. Una vez alineados los puntos de referencia, se obtendría la ubicación exacta.

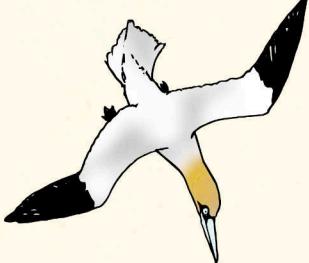
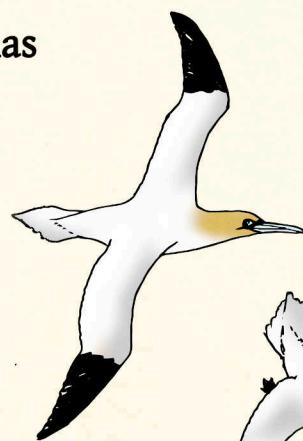
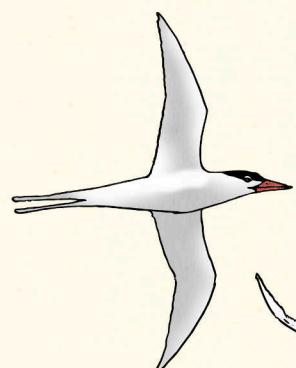
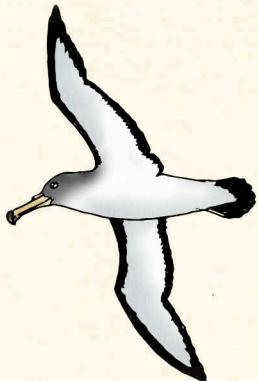


La ubicación en el mar

Los dos primeros puntos (1 y 2) marcan una línea recta, mientras que los otros dos (3 y 4), una segunda. La unión de esas dos líneas imaginarias sería el punto que queremos localizar. Esto sirve para marcar zonas en el mar donde la pesca es propicia, por ejemplo, y es un conocimiento tradicional que se ha venido transmitiendo a lo largo de los siglos. Hoy en día, los sistemas de navegación por satélite pueden dar la situación exacta de un barco en tiempo real, pero el uso de las marcas no ha desaparecido del todo por la información pesquera que llevan asociada.

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

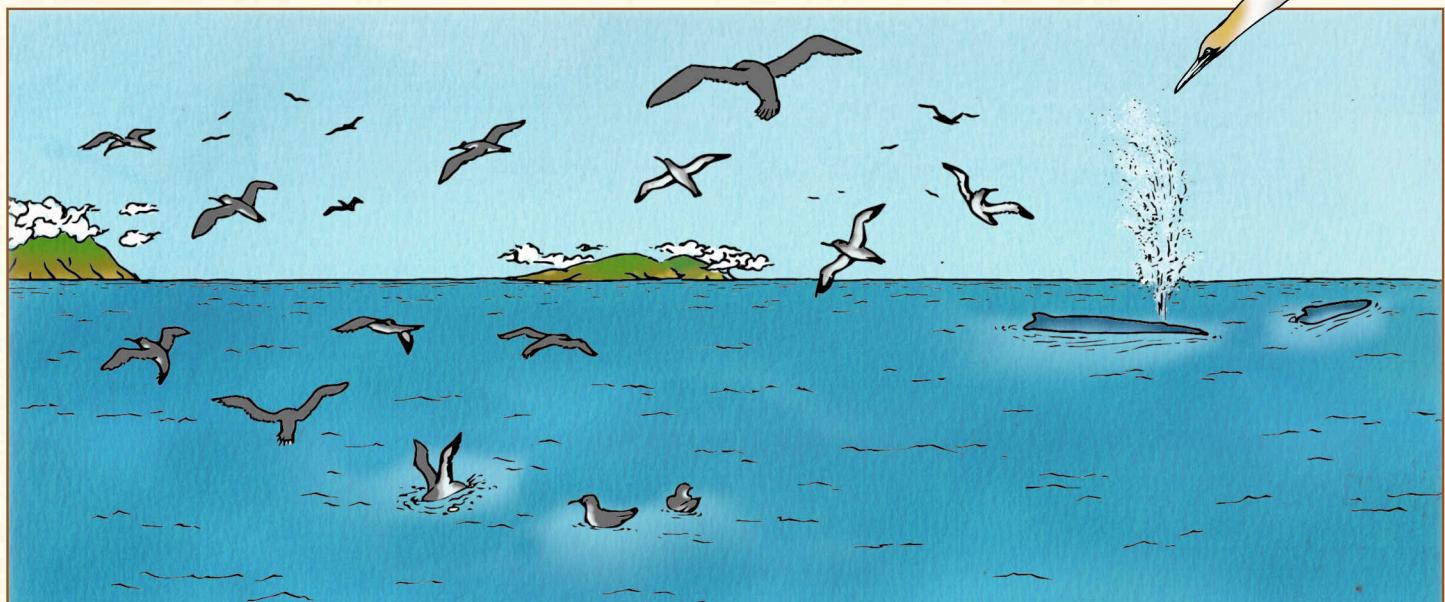
Aves marinas, delfines y ballenas



Pardela cenicienta
"Pardelo"

Charrán común
"Garajao"

Alcatraz atlántico
"Alibuche"



Los delfines y los atunes siguen a los bancos de pescado pequeño del que ambos se alimentan. Los pescadores saben que determinadas especies de delfines (como el moteado y el común) pueden indicar el paso de los grandes atunes rojos. Las grandes ballenas también se alimentan de estos bancos de pescado, por lo que su avistamiento puede indicar la presencia de este recurso. Las pardelas también se apuntan al banquete cuando tienen ocasión.

Las ballenas y los delfines atacan por abajo, y las pardelas desde el aire; el pescado se confunde y todos los depredadores se benefician. Además de la pardela, el charrán común y el alcatraz atlántico pueden ser también indicadores de pesca propicia. Esta última especie se suele ver principalmente en las islas orientales, donde se la conoce como alibuche.



LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

Mujeres de la mar



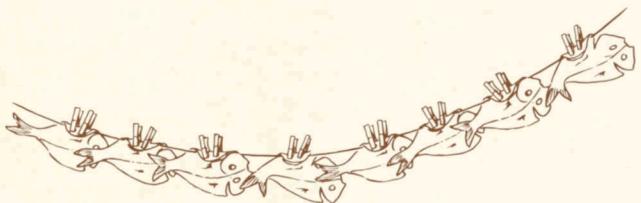
Las Pescaderas

En la comercialización del pescado, la mujer ha representado un papel fundamental. Se trata de una actividad sacrificada ya que las pescaderas hacían largos recorridos a pie, con la cesta en la cabeza, para vender la producción o para intercambiarla por otros alimentos escasos en la costa. De esta forma, contribuyeron en gran medida a paliar las penurias en épocas de escasez, más allá de su aportación a la economía doméstica.



El pescado jareado

Históricamente, el hombre salía a pescar mientras que la mujer se quedaba en tierra, a cargo de los niños y de otras labores como el marisqueo a pie. La elaboración de las jareas, pescado seco y salado para su conservación, fue una ocupación esencialmente femenina. Esta técnica se sigue practicando, aunque a pequeña escala, especialmente en las islas orientales.



En la actualidad

La incorporación de la mujer a la actividad pesquera es bastante reciente. Si bien su presencia es notoria en la administración de las cofradías y en la venta de pescado, no lo es tanto en la captura. Hasta hace poco, la dedicación a la pesca era una cuestión principalmente hereditaria y en su ejecución estaba implicada de una u otra forma toda la familia, con roles de género bastante definidos. El sector se ha ido profesionalizando y es en este contexto en el que la mujer empieza a tomar parte en las tripulaciones de los barcos, con formación específica.

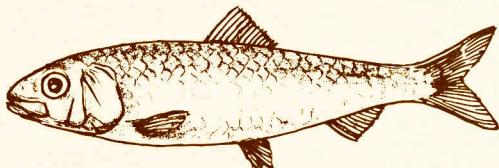
En la actualidad, su número aumenta de manera discreta, pero van teniendo un papel cada vez más visible en el sector y ocupando todas las categorías profesionales.

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

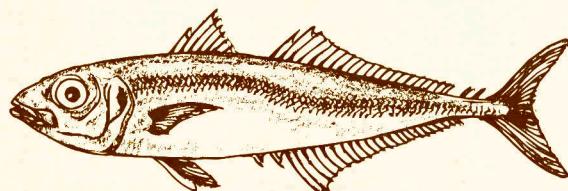
Recursos pesqueros (I)

Las especies pelágicas costeras, como sardinas, caballas y chicharros son un recurso importante, pero la mayor variedad de lo que se pesca son demersales, especies ligadas al fondo.

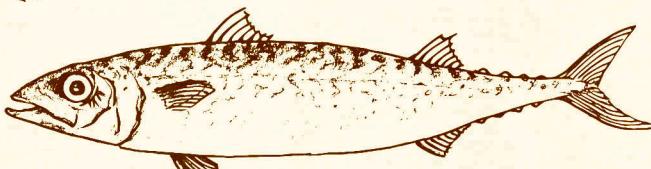
Se consideran de interés pesquero más de 150 especies marinas distintas, lo cual pone de relieve la biodiversidad del archipiélago bajo el mar.



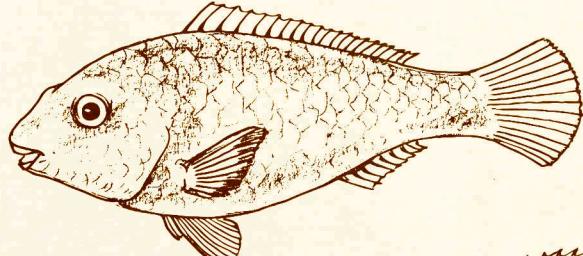
Sardina



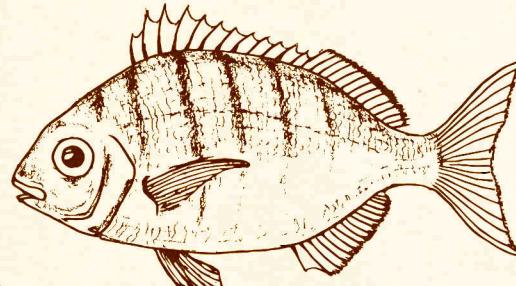
Chicharro



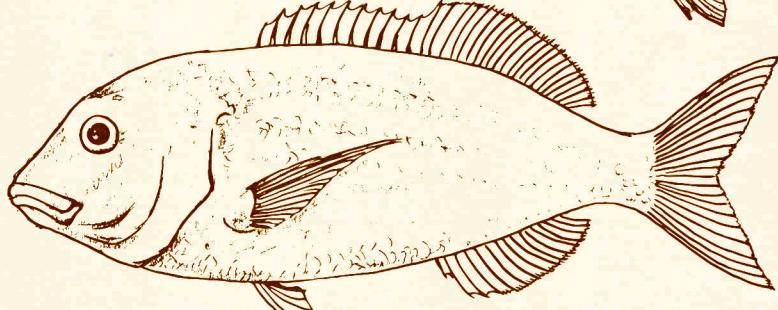
Caballa



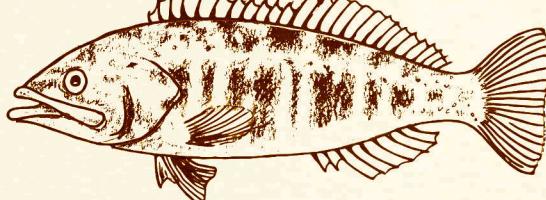
Vieja



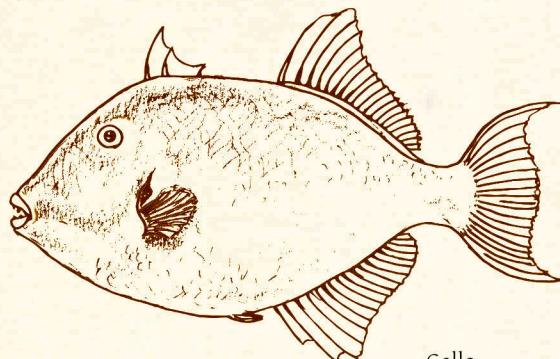
Sargo



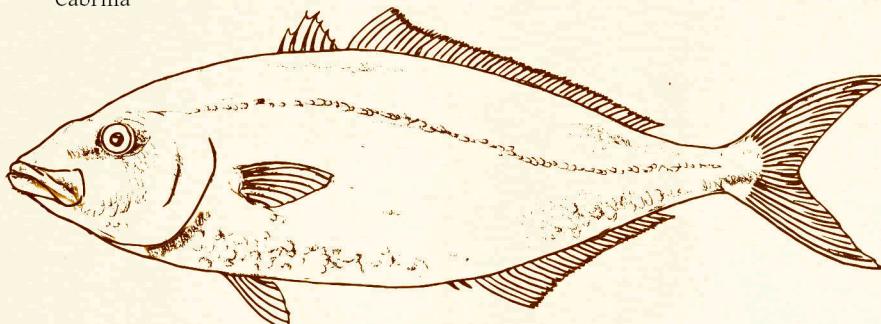
Sama



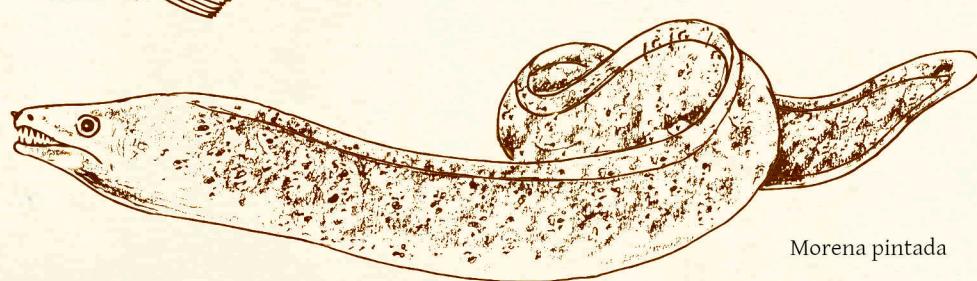
Cabrilla



Gallo



Medregal



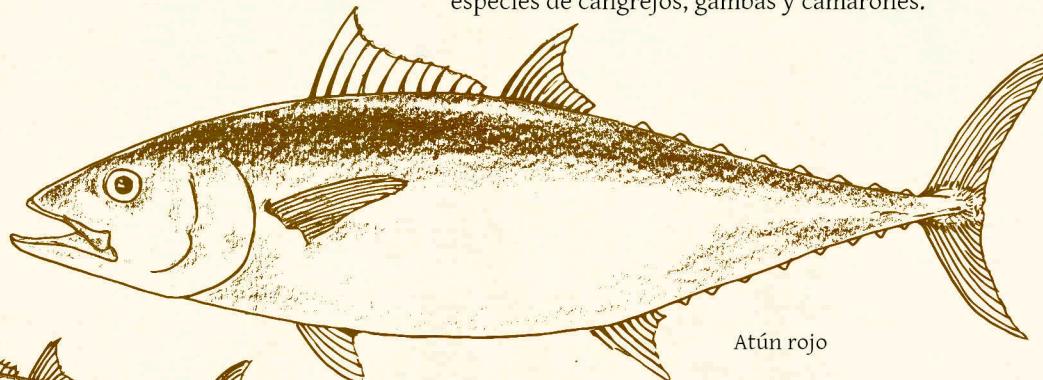
Morena pintada

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

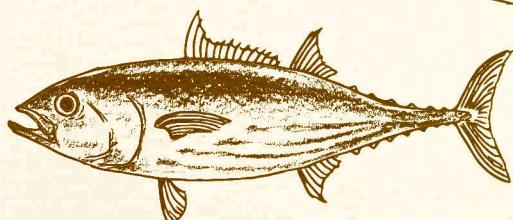
Recursos pesqueros (II)

La pesca más importante en las islas es la de los túnidos, especies pelágicas oceánicas que realizan grandes migraciones.

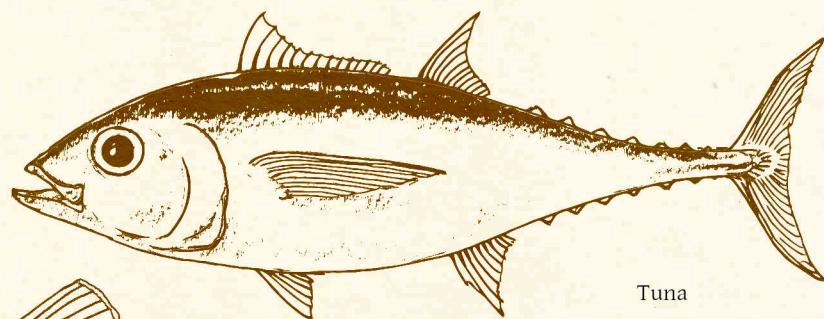
Entre los invertebrados, las especies más capturadas son el pulpo, el choco y el calamar, además de las lapas, y de varias especies de cangrejos, gambas y camarones.



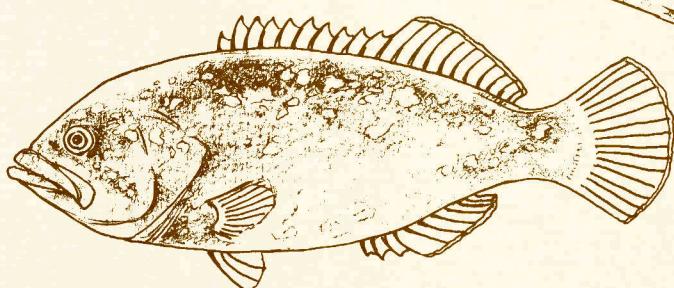
Atún rojo



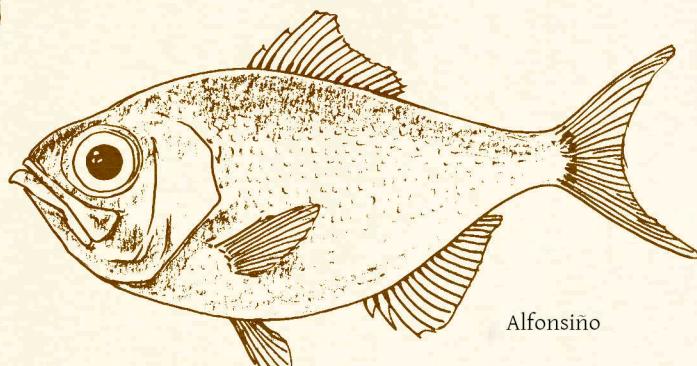
Bonito listado



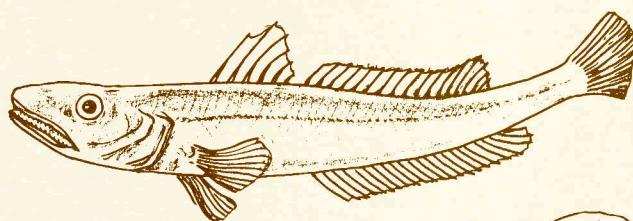
Tuna



Mero



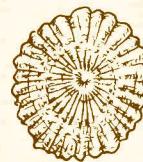
Alfonsino



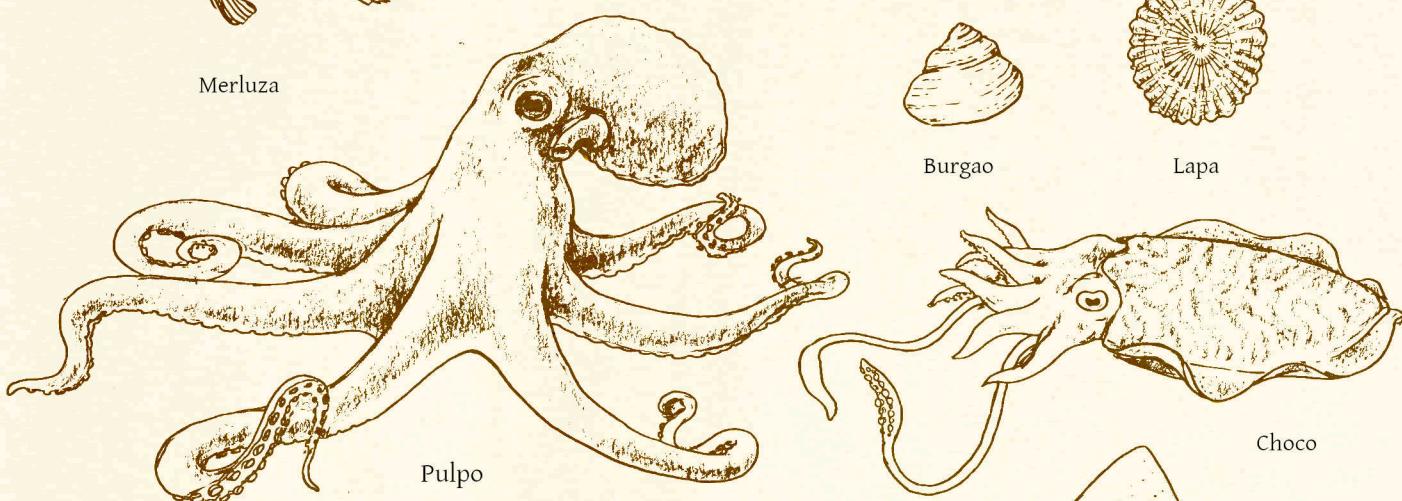
Merluza



Burgao

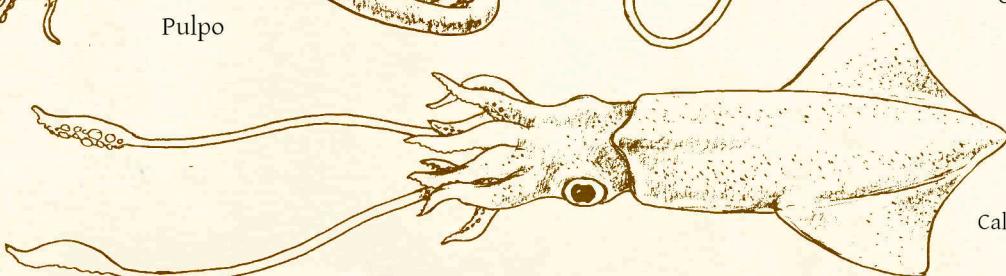


Lapa



Pulpo

Choco



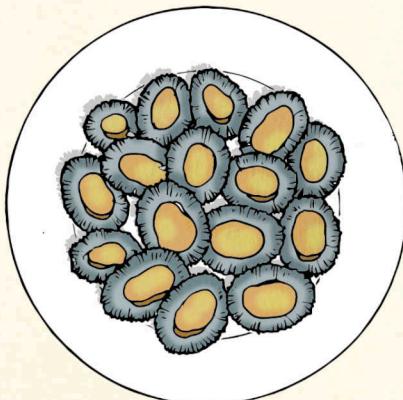
Calamar

LA PESCA TRADICIONAL EN CANARIAS

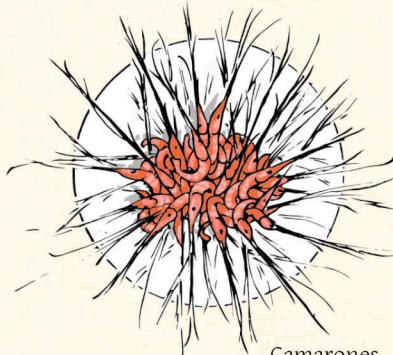
El mar en la mesa

Como no podía ser de otra forma, la riqueza, variedad y calidad de los productos de la pesca ha dado lugar a una gastronomía igualmente rica y de primera calidad, apreciada tanto por el pueblo canario como por las personas que nos visitan. La materia prima es el pescado salvaje, capturado en aguas limpias y comercializado en fresco.

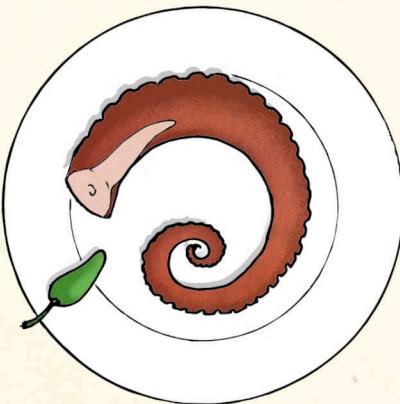
A esto hay que añadir el valor que suponen los métodos de pesca artesanal y sostenible de los pescadores canarios, muestra de su respeto hacia el medio del que viven y que tan bien conocen. A continuación se muestran algunos de los platos más populares, acompañados de unas buenas papas arrugadas, mojo verde o rojo y gofio para escaldar.



Lapas a la plancha



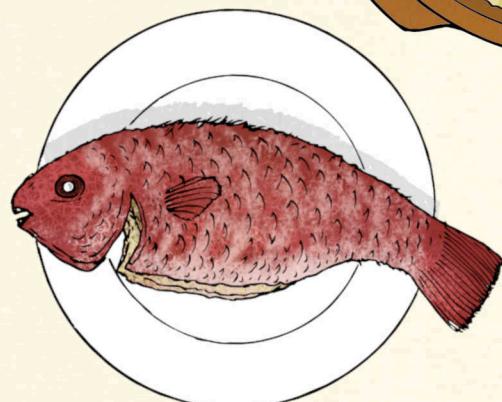
Camarones



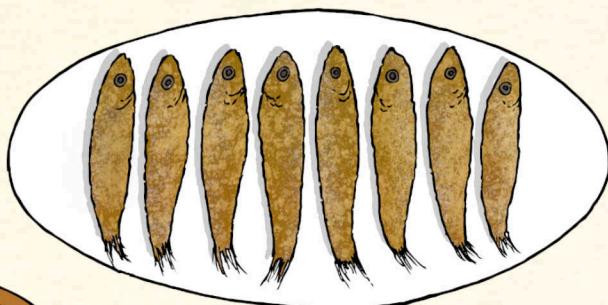
Pulpo guisado



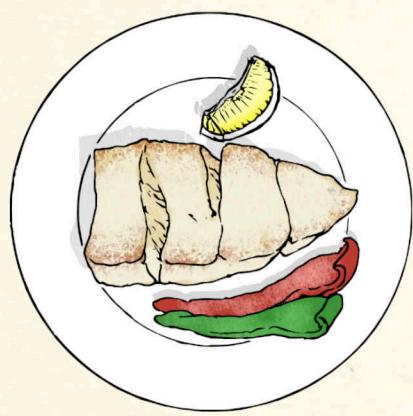
Cazuela de pescado



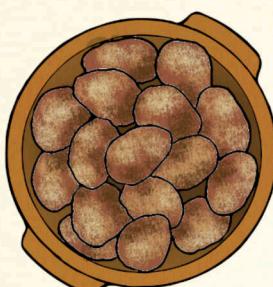
Vieja guisada



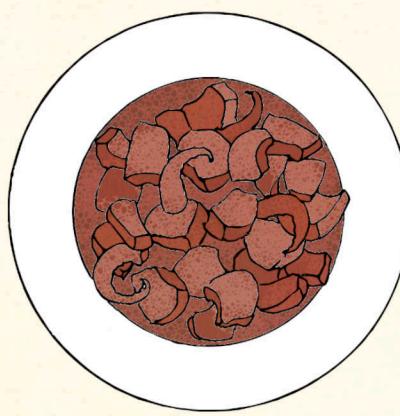
Sardinas fritas



Filete de cherne



Papas arrugadas



Potas en salsa

Fuentes y bibliografía

Báez, A. (2014). *Aplica peces. Manual de identificación de las principales especies pesqueras*. Cabildo Insular de Gran Canaria.

Cabrera, G. (2022). *Somos costeras: las mujeres en la pesca artesanal de Canarias*. LeCanarien ediciones.

Canal Atlántico formación y Gestión. (15 ago 2021). *Captura carnada y pesca con tambores - Proyecto de la Cofradía de Pescadores Ntra. Señora de la Luz* [Archivo de Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=uP7ZEJ_GmLY

Canal Atlántico formación y Gestión. (7 sept 2021). Documental completo "Vidas del Atlántico". [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=elzWaHKTOac>

Canal Ecoáreas Mardetodos. (n. d.). Home [You Tube Channel].
<https://www.youtube.com/@ecoareasmardetodos>

Canal Feaga Fuerteventura. (20 dic 2021). *La pesca en Fuerteventura: visita a las Cofradías de Gran Tarajal, Corralejo y Morro Jable*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=TBqipmJgva0>

Canal Fundación Aquae. (2 oct 2017) *El charrán común, una golondrina marina que localiza peces desde el cielo*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=9eXqWvhq4>

Canal InformativosTvc. (22 oct 2020). *Gente de mar / Noche de reporteros / 21/10/20*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=n3_BmmIJwj0

Canal La 2. (28 oct 2021). *Pescando viejas en El Hierro / La 2 - Reduce tu huella*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Vaz2p6W1BCI>

Canal MemorANDA. (13 oct 2019) *La isla de La Graciosa y la pesca artesanal de la vieja*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=lQSdXrxil8U>

Canal Mírame TV Canarias. (22 mar 2023). *Mesa Redonda sobre la pesca artesanal de Tenerife 22.03.23*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=_iCq-7oVzMw

Canal Saborea Lanzarote. (29 jul 2020). *Corto documental - Pesca del Atún Lanzarote*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=4AveYGMA74k>

Canal Canarios de Campo y Mar. (n. d.). Home [You Tube Channel].
<https://www.youtube.com/@canariosdecampoymar184>

Díaz, F. [FERNANDO DÍAZ MARTÍN]. (2 abr 2015). *Pesca y marisqueo tradicional en Lanzarote*. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=6P2LQ28iYGQ>

Etime Ideas (2020). *Marineros somos: una historia oral de la pesca en La Gomera*. Cabildo Insular de La Gomera.

Franquet, F y Brito, A. (1995). *Especies de interés pesquero de Canarias*. Litografía Drago.

González, J. , Santana, V. y Lozano, I. (2020). Resultados científicos de las campañas de investigación pesquera (1980-2012) del Instituto Canario de Ciencias Marinas en el Atlántico centro-oriental. *Vieraea*, 47, 201-264. DOI: [10.31939/vieraea.2021.47.05](https://doi.org/10.31939/vieraea.2021.47.05)

Lorenzo, A., Morera, M. y Ortega, G. (1993). *Aproximación al léxico marinero de canarias (con especial referencia a Fuerteventura y Lanzarote)* en *V Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Tomo II* (pp. 265 – 298), Cabildo Insular de Fuerteventura y Cabildo Insular de Lanzarote.

Mesa, J. M. (2012). La pesca del atún en el suroeste de Tenerife, Guía de Isora y la vecina isla de La Gomera en *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*, 16, 60 -73. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=3746>

Millares, Y. (2006). *De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos*. Pellagofio Ediciones.

Pascual, J. (1991). *Entre el mar y la tierra: los pescadores artesanales canarios*. Interinsular Canaria.

Rodrigues, K. (2013). *La pesca artesanal en el contexto de Gestión Integrada de Zonas Costeras: el caso de estudio de las Cofradías de Pescadores de Garachico y Playa San Juan, Tenerife, Canarias* [Tesis de doctorado, Universidad de La Laguna]. RIULL

Rodríguez-Juncá, A., Escánez, A., Martín-Sosa, P., Cruz-Modino, R., Pérez, C., Cáceres, I., García, M., y Aguilar, N. (2023). *Interacciones de la pesca artesanal con cetáceos, elasmobranquios, tortugas y aves en el archipiélago canario*. Gobierno de Canarias.

Santana, L. (9 de junio de 2021) *El benigno clima de una tierra sedienta. Afloramiento de aguas profundas hacia la superficie en las proximidades de Fuerteventura*. Museo de Naturaleza y Arqueología de Tenerife.

<https://www.museosdetenerife.org/muna-museo-de-naturaleza-y-arqueologia/wp-content/uploads/sites/2/2021/06/EL-BENIGNO-CLIMA-EN-UNA-TIERRA-SEDIENTA-Completo.pdf>

Páginas WEB

Aula Cultural de Ciencia y Gastronomía de la ULPGC

<https://www.ulpgc.es/noticia/aula-cultural-ciencias-y-gastronomia-ulpgc-presenta-cuatro-libros-recetas-gastronomicas>

Directorio de Cofradías de Pescadores de Canarias

https://www.gobiernodecanarias.org/pesca/temas/entidades_pesqueras/directorio_cofradias.html Centro de Interpretación del Mar y la Pesca de Tenerife
https://gactenerife.com/cimp_lang/4

La pesca artesanal en Gran Canaria

<https://cabildo.grancanaria.com/pesca/la-pesca-en-gran-canaria>

La Pesca en Canarias / Gobierno de Canarias

<https://www.gobiernodecanarias.org/pesca/temas/>

Grupos de Acción Local Pesquera (GALP) de Canarias

<https://www.accioncosteracanarias.com/>

Guía técnica sobre Artes de Pesca

<https://fedepesca.org/guia-tecnica-sobre-artes-de-pesca/>

Guías y material divulgativo / Pescaverde

<https://pescaverde.org/guias-material-divulgativo/> Cuatro libros de recetas gastronómicas marineras.

El autor, Sergio Hernández Bello, es licenciado en Biología por la Universidad de La Laguna en la especialidad de Zoología. Tras terminar sus estudios, dedicó varios años a la educación ambiental y a la divulgación de la naturaleza canaria.

Fue colaborador de la asociación *Canarias Conservación*, dedicada al estudio y la protección de los cetáceos en las islas. Durante esta etapa participó en la restauración y el montaje de varios esqueletos de cetáceos en las islas de Fuerteventura y Lanzarote, además de realizar ilustraciones divulgativas sobre el tema.

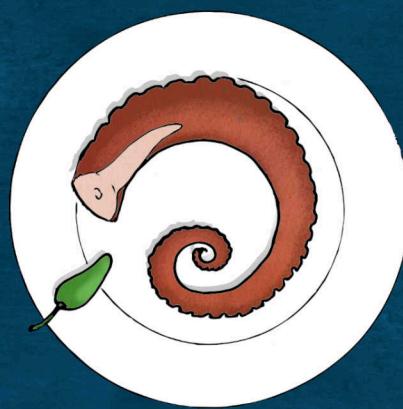
Posteriormente, realizó su tesis doctoral en la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de La Laguna, en el Área de Dibujo. Dicha investigación revisa la ilustración científica sobre la fauna de la Macaronesia a lo largo de la historia.

Como ilustrador, ha publicado en revistas divulgativas como *Rincones del Atlántico*, *El Indiferente* o *Makaronesia* (Boletín de la Asociación de amigos del Museo de Naturaleza y Arqueología de Tenerife), revista con la cual colabora de manera habitual con ilustraciones de flora local endémica y amenazada. También ha publicado ilustraciones científicas en revistas especializadas como *Vieraea*, del Museo de Naturaleza y Arqueología de Tenerife (MUNA), o *Botánica Macaronésica*, del Jardín Botánico Viera y Clavijo de Gran Canaria. Recientemente ha participado en varias ediciones de la exposición internacional sobre ilustración botánica *Margaret Flockton Award*, organizada por el Real Jardín Botánico de Sydney (Australia).

A su vez, ha impartido cursos de ilustración científica, charlas y talleres para varias instituciones como el MUNA y la Universidad de La Laguna, y ha trabajado en la renovación de la maqueta del Parque Nacional del Teide, situada en la exposición permanente del centro de visitantes de El Portillo.

En la actualidad compagina su trabajo como ilustrador con la interpretación ambiental y patrimonial.

sergioilustrando@gmail.com



Patrimonio
Cultural



Instituto Canario de
Desarrollo Cultural



Gobierno
de Canarias