

Capítulo IV

QUE LA TORTUGA PUDIERA FALTARLE A LOS MÍSKITOS . . .

Desde los comienzos del siglo XVII, la Costa Mískita ha sido una zona importante de exportación de recursos, primero hacia las islas en desarrollo del Mar Caribe y hacia Europa, especialmente Inglaterra, y después hacia los Estados Unidos, y el Oeste de Nicaragua; y más recientemente hacia Alemania Occidental, el Japón y otros países ricos en industrias. Oleadas sucesivas de traficantes, comerciantes, compradores y compañías extranjeras han extraído gran variedad de recursos, agotando algunos, menguando otros, todo ello empobreciendo simultáneamente el medio ambiente de la región. Por más de 300 años, pues, los recursos han sido transferidos desde los pueblos mískitos y otros de la Costa hacia lejanos mercados. A cambio de ello, los moradores costeños han recibido bienes de trueque y dinero.

Las relaciones mercantiles comenzaron cerca del año 1633, cuando unos colonos ingleses establecieron una estación comercial en la Isla Providencia, cerca de Cabo Gracias a Dios. Estas primeras relaciones mercantiles iban a intensificarse y expandirse a través de contactos subsiguientes con bucaneros, colonos y traficantes ingleses, tortugueros de las Islas Caimán y, a partir de los finales del siglo XIX, las compañías madereras y bananeras de los Estados Unidos.

Los mískitos fueron motivados a participar en las nuevas oportunidades comerciales y de mercado. Con el objeto de recibir bienes de comercio europeos, entregaron a cambio grandes cantidades de recursos forestales y marítimos. Este fue el principio del agotamiento de los otrora numerosos manatíes, tortugas verdes, tortugas carey, cocodrilos, caimanes, jaguares y ocelotes; así como de la gran destrucción de los bosques de cedro, caoba, y pino.

En todo ese proceso, los mískitos se convirtieron en una dependencia económica y política de Gran Bretaña, los proveedores de valiosos recursos para los mercados de ultramar, lo cual produjo grandes cambios en su cultura y sociedad, pero a costa del saqueo del medio ambiente. La Costa,

los miskitos, los recursos naturales y las tortugas de mar: todos han sido en una época o en la otra, peones del ajedrez político y económico internacional.

La Costa Miskita ha sido el punto focal de varios años de disputa política. Ignorada al principio por los españoles, entraron en contacto con ella los bucaneros y los traficantes, la colonizaron los ingleses, quienes establecieron un Rey Mosco títere para legitimar sus pretensiones, y posteriormente fue motivo de contiendas entre los Gobiernos de los Estados Unidos, Inglaterra y Nicaragua: todo lo cual la volvió conspicua a los ojos del mundo entero. Las disputas, pendencias e intrigas, todo se redujo a dos cosas: quién tendría el control de la ruta canalera potencial del istmo y quién controlaría los recursos.

Respecto a la Costa Miskita, Townsend escribió en 1792:

Al regresar a Inglaterra, examiné la naturaleza y extensión de las colonias que produjeron tanta incomodidad a España... La incomodidad surgió... del comercio contrabandístico [inglés]; de la comunicación de los ingleses con los mosquitos, quienes, en tiempo de guerra, fueron usados para molestar a los españoles; y del recelo de que, por medio de aquéllos, los ingleses pudieran establecerse más tarde de alguna manera, por medio de la fuerza, en el Lago de Nicaragua. Esta colonia fue ciertamente valiosa para Inglaterra, como medio de conexión entre Jamaica y el Continente Hispano... La caoba era el principal artículo de su comercio; y la exportación anual de esta madera, era alrededor de tres millones de pies. Además de estos artículos, enviaban a Inglaterra cuatro toneladas de concha de tortuga... (1792, II: 423).

Para entender la política sobre los recursos económicos, los años de interés extranjero en la Costa y la historia cultural de los miskitos, es esencial estar consciente de la importancia que ha tenido la tortuga en la subsistencia de los miskitos y el comercio exterior.

Al revisar la historia de la presencia de los ingleses en la costa Oriental de Centro América, Peter Stout comentaba que fueron éstos los que alentaron a los miskitos a concentrar la mayor parte de sus actividades en la pesca de tortugas:

Fue en este punto [las aguas territoriales] en el que esta potencia indujo a los mosquitos a congregarse, en donde ellos se emplearon a sí mismos en la pesca entre los cayos, especialmente de la tortuga carey, una especie sumamente abundante y de la cual se obtiene la concha de tortuga. Esta se les pagaba a razón de seis o siete dólares la libra, y a veces un poco más. En este lugar se concentraron y allí fueron coronados sus reyes, para que la tribu, *in toto*, pudiera estar concentrada alrededor o cerca de los traficantes. (1859: 258).

Los miskitos eran los mejores tortugueros del mundo y las aguas territoriales una de las regiones productoras de tortuga más extensas y productivas del mundo. Fueron los miskitos quienes enseñaron a los ingleses el

arte de tortuguear, pero fueron los ingleses los que organizaron la explotación comercial de la tortuga de mar en el Caribe. Por más de 200 años las relaciones entre los miskitos costeños y los ingleses involucraron tortugas de mar. Esto puso en movimiento una serie de cambios profundos que tuvieron un impacto catastrófico sobre los miskitos y las tortugas de la costa nicaragüense. Ya en el año 1635, los directores londinenses de una compañía inglesa que operaba en los Cayos Miskitos, comprendiendo el valor potencial del inmenso recurso que estaban comenzando a explotar, señalaban su ansiedad respecto a “que la tortuga pudiera faltarle a los mosquitos”.

Las selecciones que siguen las escogí entre los escritos del Profesor James Parsons, un geógrafo que ha realizado extensas y detalladas investigaciones sobre la historia del Mar Caribe Occidental y las pesquerías de tortuga. Parsons explica por qué los ingleses, más que los de otras nacionalidades, apetecían tanto la carne de tortuga y organizaron así las pesquerías comerciales. Después revisa la historia económica de las tortugas de mar en el Mar Caribe Occidental, en dos documentos que tratan acerca de las islas y costas de tierra firme de esta región; y del comercio de tortugas carey.

UNA CLASE DE ALIMENTO TAN DELICIOSO

JAMES J PARSONS*

La tortuga verde es explotada sólo por sus propiedades comestibles, ya que su concha se considera carente de valor. Los primeros europeos que la encontraron en los mares tropicales, la juzgaron principalmente una proveedora de antídoto contra el escorbuto y un *elixir vitae* de virtudes extraordinarias. Posteriormente, en especial en las Indias Occidentales, su carne llegó a ser de importancia primordial para blancos y esclavos, ya fuera salada y en barriles, o fresca. La tortuga al horno, con la carne desmenuzada finamente y cocinada en su propia concha, pronto llegó a ser un plato exquisito, en las casas de los colonos ricos. El aceite de tortuga, de cualquiera de las diversas especies, se empleaba como sustituto de la manteca, como combustible para lámparas y como lubricante.

Para mediados del siglo XVIII, ya había comenzado a desarrollarse el comercio en tortugas vivas entre las Indias Occidentales y Londres, en donde la tortuga verde y la sopa de tortuga verde iban adquiriendo gran prestigio entre la gente bien. "Un plato de tortuga verde y viscoso", con el sabor y la consistencia de una buena ternera, suministraba cada vez más la *piece de résistance*** de las cenas diplomáticas y los banquetes ceremoniales. La sustancia cartilaginosa verdusca que tiene el animal en su concha, tanto en el "calipee" de color claro, como en el "calipash" un poco más oscuro, daban a la sopa la consistencia gelatinosa estimada. Se la empleaba como parte de la provisión (hecha ésta de la tortuga entera, excepto las entrañas) y también se la cortaba en trocitos pequeños y se la agregaba como aderezo a cada ración. El *calipee* y el *calipash* son las partes no osificadas del peto ventral y espinazo. El *calipash* es anchísimo en las tortugas jóvenes, pues a medida que envejecen, el espinazo se extiende hacia el borde de la concha. Pero el engrosamiento debido a la edad, de esta placa de materia blanda, compensa el cambio. El *calipee*, más abundante que el *calipash*, se concentra a lo largo de la franja central del peto ventral. La palabra "calipee", según parece originaria de las Indias Occidentales, se aplicó primeramente al vientre o lado inferior de la tortuga, mientras que el "calipash" era el lado superior o caparazón. Ya en el siglo XIX estos términos habían llegado a aplicarse específicamente a la sustancia gelatinosa de delicado sabor que comprende gran parte de las conchas inferior y superior... Al preparar el *calipee* y el *calipash* para embarque, la concha se corta primero en tiras y se pone a hervir por varias

* Esta selección se extrae, con autorización del autor y del editor, de *The Green Turtle and Man* (La Tortuga Verde y el Hombre), University of Florida Press, Gainesville, 1962, donde apareció como "Cultural Attitudes Toward the Meat and Eggs", (Actitudes Culturales Hacia la Carne y los Huevos), pp 6 15.

***Piece de résistance* significa aquí "plato fuerte o principal". En francés en el original. (N.d T)

horas, después de lo cual se separaba la sustancia gelatinosa de la placa ósea y se secaba al sol. Estas tiras duras como piedra, con aspecto de trozos de cola puesta a secar, se han exportado bajo el nombre de “tiras de tortuga”, “calipee”, o con menos propiedad, “grasa de tortuga”, hacia mercados situados en latitudes medias, por lo menos durante ciento cincuenta años. Una tortuga grande puede producir de dos y media a tres y media libras, echándose a perder la carne si no hay demanda local o instalaciones frigoríficas.

Como símbolo de opulencia victoriana, la sopa de tortuga fue estimada especialmente por los aristócratas ingleses y norteamericanos del siglo XIX, como una comida de gran lujo que se vinculaba especialmente con los banquetes del Alcalde y Regidores de Londres. Para los iniciados, constituía por sí sola casi una clase, como la ostra, “a la que uno debe aproximarse con timidez y reverencia”. Aunque su prestigio está hoy en día muy reducido, hay todavía entre los epicúreos un mercado sustancial para la sopa clara de tortuga verde. Esto, unido a la demanda creciente de carne en los trópicos, ha hecho que los pocos biólogos que la han estudiado manifiesten su preocupación por el futuro de la especie.

Los primeros europeos que entraron en contacto con la tortuga verde, no fueron de una misma opinión acerca de ella. Unos decían que era un alimento delicioso y saludable, mientras que otros la reputaban ponzoñosa. Por lo general, eran los ingleses los más entusiastas en sus alabanzas a las virtudes de la tortuga verde, tal vez porque la conocían mejor. Como curativa del escorbuto y como alivio de la monotonía de una dieta a base de galleta y carne salada, fue muy apreciada por los primeros exploradores y bucaneros. George Woodbury sugiere que la tortuga verde, tanto como cualquier otro factor natural, fue responsable de la apertura del Mar Caribe y de la concentración de actividades piráticas en esa parte del mundo (Woodbury, 1954:106-10; véase también Carr, 1954:17). Los grandes y pesados animales eran fáciles de atrapar, abundantes, nutritivos y, lo más importante de todo en los trópicos antes que hubiera refrigeración, podía ser mantenida viva por semanas enteras.

Las cualidades salutíferas de la *Chelonia mydas* fueron muy ponderadas por los observadores de los siglos XVII y XVIII. John Fryer, para quien no era “ni pez, ni ave, ni buen arenque rojo”, observaba que “ella restaura el vigor del cuerpo, dándole una gracia y un lustre tan elegante como el buen vino hace a las personas héticas y a las prostitutas desgastadas”. (Fryer, 1909 306). De hecho muchos ingleses enfermos en Jamaica iban a las Islas Caimán durante la temporada tortuguera a recobrar la salud banqueteadose con tortuga (Dampier, 1906, 2.299). Se dice que hasta pacientes sífilíticos han sido enviados de Portugal a las Islas de Cabo Verde con el mismo objeto (Simmonds, 1885:225). Tanto de los huevos como de la carne se ha dicho que son ligeramente afrodisíacos, y todavía se les considera tales entre algunos pueblos.

La tortuga tuvo en las colonias de las Indias Occidentales una demanda como alimento de esclavos, tan grande como la que tuvo el bacalao salado de Terranova. Poco a poco el quelonio fue siendo aceptado por la aristo-

cracia blanca de las Indias Occidentales. Se la consideraba un plato de especial delicadeza cuando se la comía fresca. “Para comer a este animal con la más alta perfección, —escribía Oliver Goldsmith— en vez de llevarle la tortuga al epicúreo, él debería ser llevado a la tortuga” (Goldsmith, 1825 674). Janet Schaw, escribiendo sobre su visita a Antigua en los años 1774 a 1776, decía: “Ahora he visto tortugas casi todos los días, y mientras que nunca las pude comer en casa, aquí estoy ampliamente saciada de ellas, en un lugar en que la tortuga es en realidad algo muy diferente. Allá [en Londres], uno no consigue nada sino animales viejos, pues las “pollitas” son incapaces de soportar el viaje; y aun las adultas perecen de hambre, o a lo sumo las alimentan con comidas groseras e inadecuadas. Acá son jóvenes, tiernas, recién salidas del agua, en donde se alimentan con tanta delicadeza y son tan grandes epicúreas como aquellos que se alimentan de ellas... Si pudiera un Regidor de verdadero gusto concebir la diferencia entre [la sopa de tortuga] de acá y la de la city, realizaría el viaje hacia acá con ese fin y, así me lo imagino, hacia... el otro mundo antes de levantarse de la mesa” (Schaw, 1939:95).

La cualidad especial de la sopa de tortuga era, según se decía, que no “hartaba”. En otras palabras, que uno podía comer casi cualquier cantidad sin experimentar malos efectos. Sus proteínas fácilmente asimiladas, sin carbohidratos ni grasa, decíase que preparaban el estómago soberbiamente para lo que iba después. Cuando un banquete principiaba con esta sopa, se consideraba que los comensales estaban mejor capacitados para disfrutar los numerosos ricos platos que seguían. Goldsmith escribió que la tortuga “se ha vuelto una comida favorita de aquellos que desean comer gran cantidad sin sentirse hartos... por la importación de ellas vivas entre nosotros, la glotonería se ha visto liberada de una de sus mayores restricciones” (Goldsmith, 1825 674). La sopa, sazónada con vino de Jerez, pimienta, jengibre, clavo y nuez moscada, y servida hirviendo, se consideraba estar en su óptima calidad “cuando, después de haber comido, uno tiene que descansar con la boca abierta de par en par, y enfriar el paladar caldeado con Madeira u Oporto” (Simmonds, 1883:366). En veinte años de ejercicio profesional de cierto médico en las Indias Occidentales, ¡nunca oyó hablar de ningún “accidente” que proviniese de haberla comido! También se la tenía por alimento ideal para convalescientes, especialmente cuando se la servía en forma de gelatina.

En cuanto a los holandeses, aunque participaban de ella, parecen haber sido más bien indiferentes hacia la tortuga, en el Oriente tal vez debido a su íntima asociación con los malayos, que evitaban la carne. Los franceses, aunque se interesaron, sólo pudieron encontrar cantidades limitadas de tortuga verde (*tortue franche*) disponibles, ya que la mayor parte de los mejores campos tortugeros estaban bajo el control inglés... Que los franceses lo reputaron un plato inglés, lo sugiere la referencia a esto en el diccionario Larousse del siglo XIX. “Como todos los pueblos, dice Grimod de la Raynière, los ingleses poseen algunos guisados que estiman más por espíritu de patriotismo que por convicción, y los franceses, amantes de novedades y prestos a juzgar los bienes de los vecinos como superiores a los propios, tuvieron la amabilidad de sentir envidia de aquéllos. Eso sucede con la sopa de tortuga” (Larousse, 1876:324). Aunque consi-

deraba la reputación de la sopa inglesa de tortuga plenamente justificada, el crítico francés de cocina, Alfred Suzanne escribió en 1904 que la grasa verde era estimada por los *connoisseurs* londinenses más por su rareza que por su sabor. En cuanto a la carne, la juzgaba un poco seca, y que a veces poseía un sabor a pescado ligeramente desagradable. En Francia, decía él, la sopa de tortuga era muy conocida, salvo de nombre, mientras que en Inglaterra y Estados Unidos tenía un consumo enorme (Suzanne, 1904:12).

En contraste con los europeos septentrionales, tanto los españoles como los portugueses en su mayor parte se mostraron singularmente desinteresados en la tortuga. Después de mediados del siglo XVI, sus crónicas por lo general guardan silencio acerca de su ocurrencia y uso. A veces hay evidencias de un prejuicio positivo contra el consumo de carne, tal vez como reflejo de la actitud de los indios que encontraron en el continente. Es oportuno notar que los ingleses en las Antillas por lo general no entraron en contacto directo con las poblaciones indias, mientras que en tierra firme los miskitos de Centro América, sus principales asociados, eran tortugeros y comedores de tortuga extraordinariamente ávidos.

Dampier, al describir las tortugas encontradas en la costa del Brasil, escribió en 1699: “Ni los españoles ni los portugueses las quieren; por el contrario, sienten gran aversión contra ellas, y preferirían comer marsopa, aunque nuestros ingleses tienen a la tortuga verde como una comida extraordinaria. La razón que comúnmente se da en las Indias Occidentales de que a los españoles no les interese comerlas es el miedo que tienen, no vaya a ser que, por tener usualmente alguna impureza corporal y estar muchos de ellos con viruelas (debidas a su costumbre de acostarse, como se acuestan, en forma tan promiscua con negricillas y otras esclavas) vayan a rajarse asquerosamente como leprosos; cosa a la que esta clase de alimento, según se dice, inclina mucho a los hombres a experimentar, invadiendo el cuerpo y extrayéndole cualesquiera espesos humores” (Dampier, 1906, 2 399). Richard Walter, que acompañó a Lord Anson en su viaje alrededor del mundo, escribiendo en 1748, consideró extraño, si se tomaba en cuenta la escasez de provisiones en la costa del Pacífico de Centro América, “que una clase de alimento tan delicioso y saludable como la tortuga puede estar proscrita por los españoles como dañina y poco menos que venenosa. Tal vez la extraña apariencia de este animal puede haber sido fundamento de esta aversión ridícula y supersticiosa, fuertemente arraigada en todos los habitantes de esta costa”. Acerca de los indios y negros, esclavos de los españoles, que ellos han tomado en el Perú, observaba: “Como estas pobres gentes están poseídas de los prejuicios de la tierra de donde provienen, se asombraban de que comiéramos tortuga y parecían persuadidos plenamente de que pronto acabaría con nosotros... y fue con gran aprensión y en muy pequeñas cantidades que comenzaron a comerla; pero mejorando poco a poco el gusto en ellos, al fin llegó a encantarles y la preferían a cualquier otra clase de comida..., una comida de mayor encanto para el paladar que cualquiera imaginable para sus soberbios amos y señores...” (Walter, 1928:208).

Uno puede, por supuesto, preguntar si el aparente desinterés de los españoles hacia la tortuga, no habrá tal vez sido en parte una reacción a la

identificación estrecha de ella con el odiado rival inglés. Frederick Simoons, en su estudio de los prejuicios alimenticios del Mundo Antiguo, nos ha mostrado la frecuencia con la cual determinados animales o comidas han sido identificados con determinados grupos étnicos, religiosos o de otra clase, en todo el transcurso de la historia. La tendencia a identificar a los pueblos con los hábitos alimenticios distintivos está sólo a un paso del rechazo de comidas, simplemente porque éstas son asociadas con un grupo rival. El rechazo del cerdo por los pastoralistas, debido a que asocian este animal y aun lo creen símbolo del finquero colono, parece ser un ejemplo extremo, pero no aislado, de esta clase de actitud. (Simoons, 1961:106-25).

Aún ahora la tortuga es relativamente poco explotada entre los descendientes de los españoles y portugueses en la América tropical. Los tortugeros comerciales del Mar Caribe son en su mayor parte blancos de habla inglesa de las Islas Caimán, en donde los principales mercados locales de carne de tortuga están en las ciudades negroides de tierra firme tales como Colón, Limón, Bluefields y Belice, en donde predominan los protestantes de habla inglesa y el ancestro de las Indias Occidentales. (Parsons, 1954).

HISTORIA DE LA PESCA DE LA TORTUGA EN EL CARIBE OCCIDENTAL

JAMES J. PARSONS*

Las tortugas de mar siempre han desempeñado un papel destacado en las vidas y en la economía de los pueblos de la Costa Miskita e islas del Mar Caribe Occidental. Tanto la altamente comestible tortuga verde (*Chelonia mydas*) como la tortuga carey de tamaño menor (*Eretmochelys imbricata*), de la que se extrae la semi-transparente y elegantemente jaspeada "concha de tortuga" (*carey*) comercial, son atrapadas cerca de los lugares de poca profundidad en que pastan, o bien son "volteadas" en aquellas extensiones arenosas favoritas, de las playas en que las hembras salen a poner sus huevos.¹ La carne de la tortuga marina del Caribe de mayor tamaño, la tortuga caguama (*Caretta caretta*), raras veces se come y su concha carece de valor, pero sus huevos son altamente apreciados como una delicadeza para el paladar.

Si bien las tortugas tuvieron importancia para las poblaciones pre-colombinas, fueron los ingleses los que organizaron la explotación intensiva de la pesca de tortuga en el Mar Caribe. Fáciles de coger con equipo sencillo, estos vertebrados que respiran aire podían ser transportados y conservados vivos por meses enteros. Su carne suculenta muy pronto se convirtió en elemento principal para los colonos, bucaneros y esclavos. Se habrán de encontrar referencias frecuentes a expediciones tortugueras hacia los cayos vecinos, en los documentos de la colonia puritana de Providencia en el siglo XVII.² Al principio la carne se usaba sólo para consumo local y para provisiones de barcos. En 1635 los directores londinenses de la compañía expresaban su pesar respecto a "que la tortuga pudiera faltarle a los mosquitos", quizás el primer documento que habla de las actividades tortugueras inglesas en la región.³ Siguiendo a la captura de

* Esta selección se reproduce con permiso del autor y del editor. Apareció en: James J. Parsons, *San Andrés and Providencia. English-Speaking Islands in the Western Caribbean* (San Andrés y Providencia: Islas de Habla Inglesa en el Caribe Occidental), University of California Publications in Geography, Vol. 12, N° 1, University of California Press, Berkeley, 1956, pp 33-36, 62-64, bajo el subtítulo de "Turtle Meat and Tortoise Shell" (Carne de Tortuga y Concha de Tortuga)

¹ Ambas especies de tortugas se alimentan principalmente de hierba submarina (*Thalassia*, *Zostera*) y de una especie menuda de peces que se conocen con el nombre de "dedales". Entre los pescadores de San Andrés y Providencia se acostumbró siempre echar las redes tortugueras sólo cuando abundaban los "dedales". La ocurrencia localizada de los campos de pastizaje de la tortuga verde y la carey se atribuye a la preferencia de la primera por los fondos rocosos y de ésta por los fondos lodosos. En las Islas Caimán se ha observado que con especialidad la hierba *Zostera* que esté cubierta por incrustaciones blancas (*Botryllidae*) es la que atrae a las tortugas verdes (Lewis, 1940; 56-65)

² Newton, 1914: 150

³ Gran Bretaña, Oficina de Registro Público, I: 201-203.

la isla por los españoles, el Capitán William Jackson, un corsario de Providencia que en 1644 tomó la capital de Jamaica española y la retuvo en rehenes, observaba que las entonces deshabitadas Islas Caimán eran “muy frecuentadas por barcos ingleses, franceses y holandeses que llegaban allí con el exclusivo propósito de salar tortugas.⁴ Poco después de la ocupación inglesa (1655) debe haber habido ingleses en los Cayos Miskitos, a donde deben haber llegado sólo en busca de tortugas, pues en 1671 el Concejo de Jamaica decretó amnistía “para los habitantes tardíos de Caimán, Cayos Mosquitos, etc. . .” si regresaban a Jamaica a más tardar dentro de un año.⁵ Había unas 40 goletas con base en Port Royal que pescaban tortugas en las Caimán y en las aguas cubanas adyacentes, cuando Hans Sloane escribió (aproximadamente en 1688).⁶ El notó entonces que la carne “es el sostén de muchos, especialmente de los más pobres” de Jamaica, pues las tortugas vivas son “puestas en corrales o en palizadas⁷ en la bahía de Port Royal” para esperar su destace.

Para 1722 varios barcos jamaicanos visitaban anualmente la costa centroamericana para pescar y comprar tortugas y concha de tortuga a los indios miskitos.⁸ Pocos años más tarde el Superintendente británico observaba que la carne de tortuga salada de los cayos, se vendía en Jamaica al precio de la carne de res salada y era muy estimada.⁹ Tres hombres y un muchacho en una canoa con dos redes y una lanza podían conseguir 130 tortugas en una temporada, cada una de las cuales rendía unas 150 libras de carne. Las tortugas eran mantenidas en corrales en aguas poco profundas frente a los cayos, hasta que se necesitaban. Además de la tortuga verde viva y de la carne salada o seca, las exportaciones de concha de carey de la Costa alcanzaban un promedio de 6,000 a 10,000 libras por año, y el impuesto de exportación respectivo, junto con el que gravaba la raíz de zarzaparrilla, sufragaban de sobra los gastos del Gobierno.¹⁰ Bastante más tarde, Bell describió la escena de cada mes de Mayo en Cabo Gracias a Dios, cuando centenares de indios miskitos y tortugeros británicos acampaban bajo parras de uva de playa (*Coccoloba*) con largas hileras de carne colgada a secarse al sol, y el penetrante olor de la grasa verde se sentía a varios kilómetros de distancia hacia sotavento.¹¹

⁴ Citado en Doran, Tesis Doctoral inédita, 1953:21.

⁵ Ibid, VII:226.

⁶ Sloane, 1709, I:xvii, I:xxxvii

⁷ La gran lengua de tierra llamada Palisadoes, que encierra la Bahía de Kingston y en la cual se ha construido el mayor aeropuerto de Jamaica, debe haber sido llamada de esta manera debido a estos corrales o palizadas tortugueras

⁸ Fernández, 1881-1907, IX:155. Los indios miskitos suministraban también manatí seco a los mercantes británicos para exportar a Jamaica (véase, p.ej, Ibid, IX:376; Sloane, 1709, II:329; Roberts, 1827:96).

⁹ Hodgson, ed 1822:31

¹⁰ Hodgson, ed 1822:17. Gran parte de las exportaciones iban a Holanda, ya fuera directamente o vía Nueva York. Los colonos de la Costa poseían doce barcos mercantes, tres de los cuales viajaban cada año a Europa, los demás a Nueva York o Jamaica, con parada en la Bahía de Honduras a cargar palo de campeche. Lo único que se exportaba a Jamaica eran mulas y carne de tortuga o manatí

¹¹ Bell, 1899:274-276. Una firma londinense en cierta época estableció una enlatadora en la Costa para envasar carne de tortuga para los *gourmets* europeos (Ibid:40-41).

Poco a poco Gran Caimán se volvió la base de la flota tortuguera del Caribe. Con el agotamiento del recurso en las aguas locales y el abandono temporal de las colonias jamaicanas en la Costa Miskita, los caimanianos se volvieron hacia el Sur a los Cayos Miskitos y a Serrana, Serranilla y Roncador, diminutos cayos de arena que se encuentran más lejos en el mar, de 130 a 170 kilómetros al Norte y al Este de Providencia.¹²

Convenía a los barcos caimanianos, y de vez en cuando a los de Belice o Roatán, parar en Providencia a proveerse de agua, leña, lastre y, en el viaje de regreso a casa, a vender la carne de tortuga de carey.¹³ Tales contactos del siglo XIX explican la presencia hoy en día de varias familias de origen caimaniano en Providencia. También muchos pescadores de Providencia trabajaban en la actividad tortuguera, vendiendo lo que pescaban a los barcos que visitaban Caimán o a los barcos mercantes norteamericanos que llegaban de Nueva York a cargar algodón o cocos. Fueron especialmente los tortugueros de Caimán Brac los que hicieron de la tortuga carey su objetivo primordial; la gente de Gran Caimán se especializó en la tortuga verde.¹⁴

Roncador gozaba de especial renombre por su tortuga carey, y muchos barcos se reunían allí en cada primavera a voltearlas en la arena y atraparlas. E. G. Squier, Ministro de los Estados Unidos en Nicaragua, naufragó cerca de Roncador en 1855 y fue rescatado por la tripulación de una goleta de Providencia que pescaba tortuga carey.¹⁵ Su capitán se tomó el trabajo de señalar que el arrecife era “propiedad del pueblo de Catarina [Providencia]”. Las lanchas tortugueras de Caimán visitaban regularmente Roncador, aunque en número reducido, todavía hace veinte años. A veces un grupo de hombres podía ser dejado en el arrecife rocoso por varias semanas, para ser recogidos en el viaje de regreso de los Cayos Miskitos. Por lo menos uno de estos acontecimientos fue protestado oficialmente por el Gobierno colombiano en 1931,¹⁶ pero por regla general los tortugueros de Providencia parece que han trabajado juntos en perfecta armonía. Todos los años, durante la temporada, se ven en los Cayos Mis-

¹² Young, 1842:17. Doran, en su tesis doctoral inédita, señala el año 1837 como la fecha en que las lanchas tortugueras de Caimán empezaron a visitar aguas centroamericanas. En esta misma época las Islas de la Bahía estaban siendo colonizadas de nuevo por gente de Gran Caimán

¹³ A las tortugas carey no siempre se las sacrificaba por sus conchas. En Roncador era costumbre aplicar calor al lomo de las tortugas vivas mediante un pequeño fuego de hierba o algas secas, hasta que se pudiera introducir un gran cuchillo bajo las placas y éstas pudieran desprenderse. Muchas morían en el proceso (Squier, 1855). Se decía que cuando una tortuga era cogida por segunda vez, las placas le habían vuelto a crecer, pero esto no está probado. Una costumbre semejante, citada como notable ejemplo temprano de conciencia conservacionista, se atribuye a Fidji, Ceilán y el Archipiélago Chagos (Burkhill, 1935, I:935).

¹⁴ Lewis, 1940

¹⁵ Squier, 1855:39-48.

¹⁶ *The Searchlight* (El Fanal) (San Andrés), 21 de Abril de 1931. Cuando Roncador, Serrana o Serranilla son visitadas hoy día, es debido a los pequeños huevos de la gaviota boba, y de otras aves marinas que llegan en gran número a estos aislados arrecifes a poner en los meses primaverales. De acuerdo con una estimación reciente, Roncador produce alrededor de 25,000 huevos por año, la mayor parte de los cuales son llevados a San Andrés y Providencia. En 1953 el precio en el litoral era de cinco centavos (colombianos) cada uno, mientras que era de quince centavos el de los huevos de gallina. Hasta 300,000 huevos pueden ser extraídos cada año de Serrana por recogedores de huevos de Jamaica, quienes también trabajan en los Cayos Morant y Pedro Ortega Ricaurte, 1941:279-291.

kitos de diez a doce embarcaciones con matrícula de Caimán.¹⁷ Le pagan a las autoridades aduaneras nicaragienses de Cabo Gracias a Dios, un impuesto de 50 centavos dólar por cada una de las 2,500 a 3,000 tortugas verdes que cogen cada año. De vez en cuando una que otra lancha de San Andrés, Providencia o las dos Islas del Maíz puede todavía visitar los cayos en busca de tortugas; la carne y los huevos de tortugas continúan siendo elementos importantes de la dieta de los isleños.

En el siglo pasado la concha de carey era a menudo la carga de mayor valor que transportaban los barcos mercantes desde San Andrés o la costa centroamericana hacia Nueva York o Boston.¹⁸ El Rey Mosco cobraba un tributo a los pescadores de tortuga carey y verde, tan lejos hacia el Sur como Bocas del Toro, por lo menos hasta el año 1838.¹⁹ Una tortuga carey grande podía rendir hasta 8 libras de concha valorada tal vez en US\$50.00. En los primeros años posteriores a su fundación en 1826 por colonos de San Andrés, Bocas del Toro era apenas un poco más de un simple campamento de mercaderes y traficantes en concha de tortuga, algunos de los cuales eran norteamericanos.

El mercado de concha de tortuga, la cual por largo tiempo fue popular en Europa para enchapes de muebles o incrustaciones y para la confección de pequeños objetos de carey tales como mangos de abanicos, cajas de rapé, cigarrilleras, marcos para espejos y las altas peinetas de las damas españolas, ha venido a menos, víctima del celuloide y de las imitaciones de plástico, así como de los caprichos de la moda.²⁰ Cuando hoy día se

¹⁷ El Gobierno de Nicaragua ha protestado de vez en cuando las actividades de súbditos ingleses de las Caimanes o Belize, en los ahora deshabitados Cayos Miskitos, en donde se han establecido en el pasado, corrales, *ranchos** y hasta bodegas permanentes. Por varios años antes de 1896 la insignia británica flameó sin protestas o inadvertida sobre un "establecimiento comercial" caimaniano, en uno de los cayos frente a Cabo Gracias a Dios *El Ferrocarril* (Bluefields), 12 de Diciembre de 1896

Las actividades de los tortugeros caimanianos en los Bancos Miskitos las describe muy bien Archie Carr (1954:17-19): "Establecen cuartel general en una de las islas en que haya pozos de agua dulce, donde construyen un corral para encerrar la pesca creciente de la temporada. Las embarcaciones salen hacia los bancos los lunes por la mañana y regresan a los cayos los sábados. El campo tortugero es una extensa meseta de fondo arenoso cubierto de hierba (*Thalassia*) y con rocas y formaciones coralinas de trecho en trecho. Las tortugas pastan todo el día en las planicies y se trasladan hacia las rocas por la noche a dormir. Las goletas se dividen las buenas áreas tortugeras y envían botes de unos seis metros de largo, con tripulación de tres hombres, a colocar las redes sobre las rocas marcadas de antemano. Cuando las tortugas suben a la superficie a respirar, quedan atrapadas en las redes. La pesca nocturna de cada bote es trasladada a la goleta, y el sábado se traslada el total de la pesca de la semana a los corrales en los cayos".

* *Ranchos*, en español en el original (N d T).

¹⁸ La goleta norteamericana *Mosquito*, que partió de la Costa Miskita y San Andrés hacia Nueva York en 1823, llevaba 1,313 libras de concha de tortuga valorada en \$10,300 00 (Archivos Nacionales, Washington, D C, Reclamos vs España, Convención de 1834, N° 20).

¹⁹ Cooper, Ed de 1896.

²⁰ La demanda de concha de tortuga parece haber alcanzado su cúspide en Europa durante la primera mitad del siglo XIX. Aun cuando hubo un gran descenso en los precios entre 1845 y 1870, la concha de buena calidad en las Indias Occidentales se vendía todavía en 30 ó 40 shillings por libra en esos últimos años, y las ofertas superiores llegaban hasta los 80 shillings. En la década del 1870, las importaciones inglesas de concha de toda procedencia se indican en cerca de 60,000 libras y las importaciones francesas en cerca de 90,000 libras. Había corredores especializados en concha de tortuga que manejaban el comercio ("The Trade in Tortoise Shell", *Nature*, Londres, LIX: 245-6).

atrapa a la carey, se hace principalmente por su carne, la cual, aunque carece de valor de exportación, es apreciada por las poblaciones negras casi tanto como la más renombrada tortuga verde, famosa en banquetes. Todavía hay mercado en el Viejo Continente para las placas moteadas y translúcidas de su caparazón, especialmente en Italia, España y en el Oriente, pero la mayor parte de este material proviene de la carey del Océano Indico y del Pacífico, que goza de la reputación de producir una concha de belleza superior.²¹ Burkhill²² menciona la antigüedad de su uso en Java para artículos de adorno femenino; su uso en China y en los países mediterráneos se remonta por lo menos a 2,000 años, de tal modo que era un artículo familiar para los europeos que llegaron a los mares tropicales americanos. Se dice que el Emperador Nerón tenía una bañera de concha de carey. Esta misma concha servía de adorno a Cleopatra y a su palacio.

La especie carey tiene un ámbito muy amplio y parece que sus lugares de desove son en playas muy distanciadas unas de otras en el Mar Caribe. Por otra parte, Turtle Bogue (El Tortuguero), una lengua de 32 kilómetros de arena negra entre el Río del Tortuguero y el Río Parisima al Norte de Puerto Limón, Costa Rica, parece ser una de las últimas dos zonas de desove en gran escala de la tortuga verde del Atlántico. La otra es la Isla de la Ascensión en el Atlántico Sur. Cada verano aparecen grandes manadas de tortugas en el Tortuguero, se acoplan cerca de la costa, y ponen los huevos en la playa. Este sector de la costa siempre ha sido un lugar favorito de tortugueo de los isleños colombianos y de los indios miskitos, lo mismo que de los propios costarricenses. Actualmente está arrendado en dos lotes de 16 kilómetros por el *Municipio** local (Guápiles) para voltear tortugas y recoger huevos; dichosamente las concesiones hasta ahora no han sido operadas a plena capacidad. El transporte no es digno de confianza, y los lucrativos mercados norteamericanos están muy lejos. Además, las tortugas atrapadas son normalmente hembras adultas y tan grandes y menos estimadas, como más difícilmente de manejar, que los ejemplares de 100 a 150 libras que atrapan los caimanianos en los Cayos Miskitos. En temporada, de 15 de Junio a 15 de Agosto, unas 2,000 tortugas hembras con peso promedio de 250 libras son volteadas por los concesionarios. La Ley dispone que esto sólo puede hacerse después que las hembras han desovado, pero los *veladores** que patrullan todas las noches la playa sin que nadie los vigile, tienen mucha prisa, pues el pago es por cabeza y nadie va a saberlo.²³ Llevadas a Limón, las tortugas son puestas en corrales y se les da de comer bananos y hojas de banano hasta que se venden, ordinariamente a unos US\$10.00 cada una. El mejor mercado de

²¹ Carr, 1952: 370-373, 380-381.

²² Burkhill, 1935, I: 935-936.

* *Municipio Veladores*: en español en el original. (N d T).

²³ Carr, 1954, nos da el probablemente primer relato científico que se conoce sobre el campo de desove del Tortuguero

exportación es Colón; ordinariamente unas pocas van a San Andrés.²⁴ A los negros de habla inglesa les encanta especialmente la carne, que normalmente se vende a un precio ligeramente más barato que la carne de res en los mercados de Bluefields y Puerto Limón. Unas pocas son embarcadas hacia Key West, Florida, aunque no tantas como en años anteriores cuando los barcos bananeros llevaban tanques con tortugas sobre cubierta.

Con la destrucción de los sitios de desove de la tortuga verde primero en Bermuda, las Bahamas y las Antillas mayores, y más tarde en las Islas Caimán, la industria tortuguera del Caribe está reducida ahora a las aguas centroamericanas. Aunque en cincuenta años no ha habido disminución en la pesca anual de los caimanianos, los establecimientos hambrientos de carne a lo largo de tierra firme y las nuevas técnicas de refrigeración rápida puede que estén creando una presión que la especie no podrá soportar.²⁵ Al mismo tiempo, estas tortugas tropicales gigantes brindan un medio potencial de aumento de los suministros locales de alimento, medio que es curioso haya sido desatendido. Archie Carr ha escrito lo siguiente. "La tortuga verde es el reptil más valioso del mundo, y sin embargo sería difícil nombrar otro animal que sea tan mal conocido como ella y que se le compare a la vez en importancia económica y en la mengua de su número que ha sufrido. Esta situación es particularmente asombrosa en vista del hecho de que una cantidad relativamente pequeña de investigación básica suministraría casi ciertamente los datos en que pudiera ser restaurada a inmensas áreas de las cuales ha sido virtualmente extirpada".²⁶

Una encuesta reciente costeada por el Consejo de Investigación de la Comisión del Caribe, concluye que el peligro principal de la industria como un todo es la interferencia en el desove de la tortuga, y arguye que la prohibición de recoger huevos y tortugas en las playas debería ser impuesta rígidamente en todas partes.²⁷ La conservación del campo de desove del Tortuguero, del cual los tortugueros desde Yucatán a Venezuela piensan que se derivan virtualmente todas las gigantescas herbívoras, y a donde regresan año con año a acoplarse y desovar, es imperativa para la indus-

²⁴ Según uno de los concesionarios, el Sr. Pedro Mohs, de Limón, se podrían coger fácilmente el triple de tortugas de Tortuguero si el mercado lo permitiera. El estima que las tres cuartas partes del total de huevos puestos por las tortugas se pierden por causa de depredadores, y que como el 80 por ciento de las tortuguitas recién nacidas son devoradas por los tiburones y otros peces tan pronto como entran al mar. La desorganización del mercado de tortugas verdes la sugieren las condiciones de México, en donde Clinton Edwards dice haber visto varios centenares de tortugas en corrales en la Isla de las Mujeres frente a las costas de Yucatán, que habían estado allí durante varios meses en el verano de 1954 porque no habían podido encontrarse compradores.

²⁵ La Colonial Development Corporation abrió una enlatadora de sopa de tortuga en Gran Caimán en 1952; se cerró en el transcurso del primer año, porque no pudo desarrollarse el mercado en los Estados Unidos.

²⁶ Carr, 1952:356-357. Según Doran (Tesis Doctoral inédita, 1953:351), las exportaciones de tortuga verde de las Islas Caimán desde el año 1900 han alcanzado un promedio de 2,000 por año. Aunque las exportaciones puede que no hayan declinado, esta constancia de los números de exportación no significa que no haya sido más difícil obtener las tortugas. La recogida anual de tortugas en la costa [Oriental] de Centro América no puede andar muy lejos de 6,000, de las cuales la mayor cantidad sería consumida localmente.

²⁷ Ingle y Walton Smith, 1949.

tria.²⁸ Cualquier plan que abarque al Caribe para la protección y restauración de las tortugas verdes requerirá un conocimiento más fundamental de la biología de los animales, su ámbito, hábitos de crianza, lugares de desove, migraciones y volumen de pesca anual de tortuga y recogida de huevos en todo su ámbito. Que todos esos renglones de investigación pueden contribuir a una mitigación de la carestía de alimentos proteínicos en el mundo superpoblado y subnutrido del Caribe, parecería razón suficiente para emprenderla.²⁹

²⁸ Carr, 1954, propuso una extensa campaña de marcaje, por medio del cual se podría comprobar científicamente los hábitos migratorios y los instintos hogareños de la *Chelonia*.

²⁹ Westerman, 1953: 57-59; Sauer, 1954:17-18

HISTORIA DEL COMERCIO DEL CAREY EN LA COSTA CARIBE DE CENTRO AMERICA

JAMES J PARSONS*

Las aguas poco profundas de la costa caribeña de Centro América, de Cabo Gracias a Dios al Golfo de Urabá, por largo tiempo han mantenido la población principal de la tortuga carey del Mar Caribe. Su explotación por causa de la concha jaspeada y translúcida que se conoce comercialmente como concha de tortuga, concha de carey o carey, estuvo largo tiempo bajo el dominio de los indios miskitos de Nicaragua, quienes la negociaban con mercaderes ingleses a cambio de armas de fuego, ropa y alcohol. Más tarde entraron en el negocio algunos caimanianos de origen inglés en conexión con su búsqueda de la tortuga verde, más abundante y de gran valor por su carne o para sopa, y que pasta en los campos submarinos cerca de los Cayos Miskitos. Comerciantes yankis de Nueva York y Boston llegaban también en busca de la concha, como también otros procedentes de las islas colombianas de San Andrés y Providencia. Hoy en día, con un mercado de productos derivados de la tortuga expandido ampliamente y una población de tortugas carey en franco menguante la industria está en su mayor parte en manos nacionales centroamericanas.

La pesca de la carey siempre se ha entremezclado con la de la tortuga verde, que tradicionalmente ha sido la más apreciada de las dos especies, valorada principalmente por su carne y su *calipee* succulentos. Aun cuando la tortuga carey paca en la Costa Miskita y de vez en cuando desova en ella, es mucho menos numerosa que la verde. Los tortugeros indios, y después los caimanianos, que buscan los mayores agrupamientos de tortugas carey, tradicionalmente los han buscado hacia el Sur. La playa de El Co-cal, en Nicaragua, a unos pocos kilómetros al Norte de San Juan del Norte, y la playa de Chiriquí, en Panamá, como a 65 kilómetros más allá de Bocas del Toro, parecen ser los principales sitios de desove de la carey en el Mar Caribe. También salen a la costa en gran número a desovar, junto con las muchísimo más numerosas tortugas verdes, en los grandes nidales del Tortuguero, Costa Rica. Pero por lo general no es característico de la especie el desove masivo en playas individualizadas, y una que otra des-
carriada puede salir a tierra casi en cualquier sitio. Si bien es cierto que algunas tortugas carey hembras han sido volteadas en las playas con fines comerciales, y sus huevos han sido robados, su mayor número ha sido atrapado en redes o con arpones en las aguas adyacentes. La concha, des-
prendida mediante la aplicación de calor, la han comprado los traficantes en sitios tales como Bluefields, Barra del Colorado, Limón, Bocas del Toro

* Esta selección se extrae de: James J Parsons, *San Andrés and Providencia, English-Speaking Islands in the Western Caribbean* Univ of California Publications in Geography, 12 (1): 1-84. Berkeley y Los Angeles. Se reproduce con autorización del autor y de la University of California Press

y Colón, mercados importantes en el pasado y que todavía manejan hoy en día cantidades sustanciales de concha de tortuga. (Fig. 19).



Figura 19 **Un indio miskito desprendiendo las valiosas placas de la concha (concha de tortuga) del caparazón de una tortuga carey.** Foto de Bernard Nietschmann

El interés de los ingleses en la explotación de la tortuga en las costas de Nicaragua comienza con los colonos puritanos de la Isla Providencia, quienes comerciaban con los indios en Cabo Gracias a Dios y en los Cayos Miskitos, en concha de tortuga y productos exóticos tales como loras, monos, pieles de aves y otros animales, zarzaparrilla, palo santo, pita floja y caoba. Los libros de la compañía puritana que ocupó Providencia de 1629 a 1641, contienen referencias frecuentes a la concha de tortuga obtenida de los indios miskitos a lo largo de esta costa.

Desde el comienzo las relaciones de los ingleses con los indios de la Costa nicaragüense fueron sumamente cordiales. “Deberá Ud. congraciarse con los indios y sus jefes”, decían los instructivos de los directores de la compañía para sus enviados, “y lo conjuramos a que sea amigable y no provoque celos”. No se debía proporcionar pólvora a los indios. En cierta ocasión en que hubo una reyerta con los nativos cerca de Cabo Gracias a Dios, llegó de Londres una severa reprimenda. La alianza entre los ingleses y los indios de esta Costa fue tal vez la más notable y duradera de todas las que hubo entre ingleses y nativos.

Los miskitos eran marineros y pescadores de primera clase y sus habilidades fueron muy pronto puestas en uso por los ingleses que los incitaban constantemente a realizar incursiones en los establecimientos de los rivales españoles a lo largo de la costa desde Yucatán al Darién. Durante más de un siglo las acosadas colonias españolas de Centro América proyectaron y planearon la eliminación de “esta calamidad zamba y miskita”

y de sus animadores ingleses, pero un esfuerzo total nunca se hizo. En las aguas poco profundas de esta costa expuesta, era claro que los tardos y pesados galeones españoles no podían enfrentarse a las *canoas* miskitas, cada una manejada por 12 a 20 hombres. Un objetivo favorito eran los cacaoales de Matina, Costa Rica. Gran parte de la época de pillaje y la de recogida de la concha de tortuga iban mano a mano.

Los colonos y comerciantes ingleses a lo largo de esta costa interior de Centro América, poco a poco llegaron a quedar sometidos a la jurisdicción de Jamaica después que la isla hubo sido ocupada por los ingleses en 1655. Para 1739, unos 100 ingleses estaban viviendo en la Costa Miskita y el Gobernador de Jamaica propuso que se les reuniese en una sola colonia, con la esperanza de que con la ayuda de los indios amigos, se pudiera producir una rebelión general contra los españoles. Con ese fin se nombró al Capitán Robert Hodgson, de Jamaica, para el cargo de "Superintendente de la Costa", y poco después se obtuvo de los jefes miskitos la cesión formal de sus tierras a Inglaterra. Río Negro, en Honduras, se convirtió en la colonia principal, pero había otras en Cabo Gracias a Dios, Bragmann's Bluff (Puerto Cabezas), Bluefields, Corn Island y las Islas de la Bahía en Honduras. La concha de tortuga, y la zarzaparrilla y la caoba, fueron los principales renglones de exportación. En 1757 decía un informe que la Costa había producido 6,000 libras de concha, al precio de 10 chelines la libra. Doce años después Bryan Edwards decía que la exportación era de 10,000 libras, pero a precio todavía inferior al de la zarzaparrilla. Respecto a los indios se decía que "recoger concha de tortuga es su mayor ocupación", y que entre 15 y 20 *piraguas* con 12 ó más hombres cada una salen al mar en cada temporada. En altamar las arponean y en la playa las voltean. La pequeña isla Escudo de Veragua frente a la Costa de Coclé era uno de sus puntos favoritos de reunión. Así también, en años posteriores, lo fue Bocas del Toro en la Bahía del Almirante. La concha recogida se cambiaba por ropa, mosquetes y ron, con los agentes ingleses en la Costa. Las exportaciones a Europa a mediados del siglo XVIII eran en promedio de 6 a 10,000 libras por año. Después fueron en aumento para los comerciantes yankis de Nueva York y Boston. Un *interrogatorio** de 1776 que existe en los archivos de Sevilla² refiere cómo un tal Colville Cairns, colono inglés de Bocas, contrataba una partida de indios miskitos de Nicaragua por seis meses cada año, para que recogieran *caret* en esta costa. Esto era con el consentimiento de la Corona Española, la cual pidió a su gente que no se molestara a los indios. A cambio de ello los indios dejarían de acosar a los súbditos españoles entre Bocas y Portobello.

En un convenio firmado en 1786, modificando el Tratado de Versalles, los ingleses se comprometieron a evacuar la Costa Miskita (Nicaragua) y las islas adyacentes. Pero continuaron comerciando con la Isla de San Andrés, llegando cada temporada a pescar en Bocas el *caret*, "del cual están enamorados". Los indios cunas del Archipiélago de San Blas en el Sur y en el Este, también traían concha a este sitio para cambiarla por merca-

* *Interrogatorio*, en español en el original. (N d T.)

² Archivo de Indias, Sevilla. "Auto del año 1776 sobre las diligencias evacuadas por el Sr Don Pedro Carbonell y Pinto, Coronel". Guatemala, Sección 5, Legajo 665

derías y aguardiente con los ingleses. Cuando Bocas del Toro fue establecida formalmente como población colombiana en 1826 por hombres de San Andrés, se la describió como apenas algo más que un campamento de traficantes de concha de tortuga.

No hay forma de averiguar cuánta concha de tortuga se extrajo de esta costa en los siglos XVIII y XIX. Parece que los indios nicaragüenses dominaban en el arte de tortuguear, pero que la mayor cantidad de concha se extrajo de la región al Sur de la desembocadura del Río Grande del Norte, en aguas costarricenses y panameñas. Los primeros documentos que hablan de actividades tortugueras de las Islas Caimán en la Costa Miskita, son de 1837, un año después que la colonia caimaniana se estableciera en Roatán, Islas de la Bahía. Parece que los caimanianos atrapaban todas las tortugas carey que caían en sus redes, destazándolas en los cayos para tomar la concha, la cual desprendían hirviendo en agua y secando la carne al sol para salarla. En cambio, las tortugas verdes eran embarcadas como carga "viva" hacia Key West o Tampa, o transferida de "corrales" en Gran Caimán para los mercados londinenses.

Fueron los hombres de la diminuta Caimán Brac, arrecife coralino levantado a unos 65 kilómetros al Oriente de la Isla Gran Caimán, los que llegaron a especializarse en el comercio de tortuga carey, mientras que los de Gran Caimán buscaban las verdes. Los caimanianos correteaban por el Sur hasta Bocas y más allá, y también visitaban con frecuencia Roncador y otros arrecifes deshabitados que existen entre la Isla Providencia y Jamaica, donde encontraban abundante carey. Roncador parece haber sido una playa de desove de primera clase de la carey, tal vez incluyendo algunas de las que en épocas más tempranas pastaban en los Cayos Miskitos. Los jamaquinos que habían vuelto a poblar Providencia en el siglo XVIII, se unieron a los caimanianos en su explotación de la tortuga carey en Roncador. E. G. Squier, Ministro Americano en Nicaragua, naufragó en Roncador en 1855 y fue rescatado por una tripulación de hombres de Providencia que pescaban allá tortuga carey.³ La concha se almacenaba en Providencia, de donde era recogida por barcos procedentes de Kingston que llegaban a cargar el algodón cosechado en la propia isla; y en el siglo XIX era recogida por naves mercantes norteamericanas que regresaban de Costa del Indio (Centro América). El Gobierno colombiano, que pretendía derechos en la costa Norte hasta Cabo Gracias a Dios, exigía que se detuviesen en San Andrés o Providencia con el fin de obtener una licencia comercial que costaba US\$1,50 por tonelada de matrícula, en vez de impuestos y otros cargos. En la década del 1820 se reportaron unos 12 barcos mercantes norteamericanos. Con frecuencia era la concha de tortuga la carga de mayor valor que se tomaba de San Andrés o la costa centroamericana para Nueva York. Así, la goleta norteamericana *Mosquito*, capturada por corsarios españoles en su ruta hacia Nueva York, en 1823, llevaba 1,313 libras de concha de tortuga, valorada en US\$10,300.00.⁴ Parece

³ E. George Squier *Waikna Adventures on the Mosquito Shore* New York, 1855, pp. 39-48.

⁴ Archivos Nacionales Washington, D.C. "Caso de la Goleta "Mosquito", Thomas Tefft, Capitán San Juan del Puerto Rico, 12 Nov. 1823" Registros de las Comisiones y Arbitramientos de Límites y Reclamaciones, Reclamos vs España, Convención de 1834, Cubierta 20.

que una gran parte de ella había sido recogida en Bocas del Toro, en donde tres hermanos ingleses de apellido Shepard recogían carey y zarzaparrilla y cortaban árboles de cedro para vender a comerciantes yankis y a otros de San Andrés y Jamaica. Los “Reyes Moscos”, con apoyo de sus aliados ingleses, cobraban de tiempo en tiempo un impuesto por la tortuga y la concha de tortuga que se cogiera en la costa, tan lejos hacia el Sur como Bocas del Toro y aun hasta el Archipiélago San Blas. Aún con la baja de los precios en la última parte del siglo XIX, la buena concha de las Indias Occidentales todavía alcanzaba de 30 a 50 shillings por libra, y la mejor alcanzaba los 80 shillings.

Después del año 1900, el comercio parece que ha ido cayendo cada vez más en manos de otras nacionalidades, inclusive alemanes y polacos, pero los caimanianos también mantienen un papel activo en el comercio. En el verano de 1905 un periódico de Bluefields mencionaba 23 barcos tortugeros caimanianos en los Cayos Miskitos, probablemente interesados principalmente en la tortuga verde. En esa época el Gobierno de Nicaragua objetó la violación del límite de las 3 millas. El monopolio del tortugero concedido a una compañía llamada “Pesquería de la Costa”, parece que no ofreció controles efectivos contra los pescadores furtivos. Por último, en 1916 un tratado entre Nicaragua y el Reino Unido estableció los aranceles que los tortugeros de Caimán deberían pagar por el derecho de pesca en la Costa, inclusive un impuesto por cada tortuga tomada. Estos derechos se suprimieron en 1968, pero ya para entonces virtualmente todos los barcos caimanianos se habían retirado del tráfico.

Parece que la producción de concha de tortuga de la costa caribeña centroamericana (Nicaragua-Costa Rica-Panamá) en las primeras décadas del presente siglo se aproximó a la de la pesca del siglo XVIII, alcanzando de 5 a 10,000 libras por año. El mercado del carey se debilitó en la Gran Depresión de los años 30, y grandes existencias de concha se acumularon en lugares tales como Bluefields, Limón, Bocas del Toro, Colón, Providencia y Caimán Brac. Más recientemente la demanda ha alcanzado nuevos picos, pero ahora va para el Japón y para suplir el comercio naciente de curiosidades en los nuevos centros turísticos alrededor del Caribe. Además, hay una nueva demanda de pieles, calípee y carnes, de manera que el rendimiento tal de una tortuga carey de buen tamaño puede ser mayor que nunca. Pero debido a que la mayor parte de los hombres de Caimán y Providencia se han salido de este comercio, atraídos por la mejor paga y un trabajo menos peligroso (muchos perdieron sus barcos en los huracanes en la década de los 30), la industria está en manos principalmente de nicaragüenses, costarricenses y panameños, inclusive indios miskitos, guayí y San Blas.

Se ha dicho que la concha de tortuga se produce comercialmente, para exportación, en mayor número de países que cualquier otro producto. Nicaragua continúa siendo uno de los proveedores de más importancia del mercado mundial. La playa de El Cocal, al Norte de San Juan del Norte, es todavía una importante playa de desove de la carey entre Mayo y Septiembre, pero los volteadores de tortugas y los recolectores de huevos están ejerciendo demasiada presión sobre ella. Las carey también son arponea-

das y atrapadas en redes frente a las Rocas de San Juan del Norte, por lanchas tanto de Nicaragua como de Costa Rica. La concha se vende a los tratantes en Barra del Colorado y en Bluefields. Un comprador de este último puerto se dice que vendió 1,500 libras al Japón a US\$6.50 la libra, en 1968, embarcando por Corinto. Recientemente los precios del *carey* han subido notoriamente. Con el valor de la piel, la carne y el calipee, sumado al de la concha, una sola *carey* puede rendirle de US\$15.00 a 20 dólares al pescador con suerte. A esta tasa, y si no se establecen controles eficaces, la especie será eliminada ciertamente de estas aguas del Mar Caribe.