

LA PESCA

EN

NICARAGUA

En los Lagos de Agua Dulce hay toda clase de Peces desde los de dos centímetros (Abajo) hasta el Pez-Espada (Centro) y el Sábalo Real.

"Creo que en ninguna parte de la tierra podrá encontrar el pescador de caña sitio mejor que en Nicaragua," declaró el yachtsman William E. Simmons, al regresar de una expedición a fines del siglo pasado. En realidad, para los aficionados a la pesca, pocos lugares ofrecen mayor interés que esta región de grandes lagos con ríos legendarios y misteriosas lagunas.

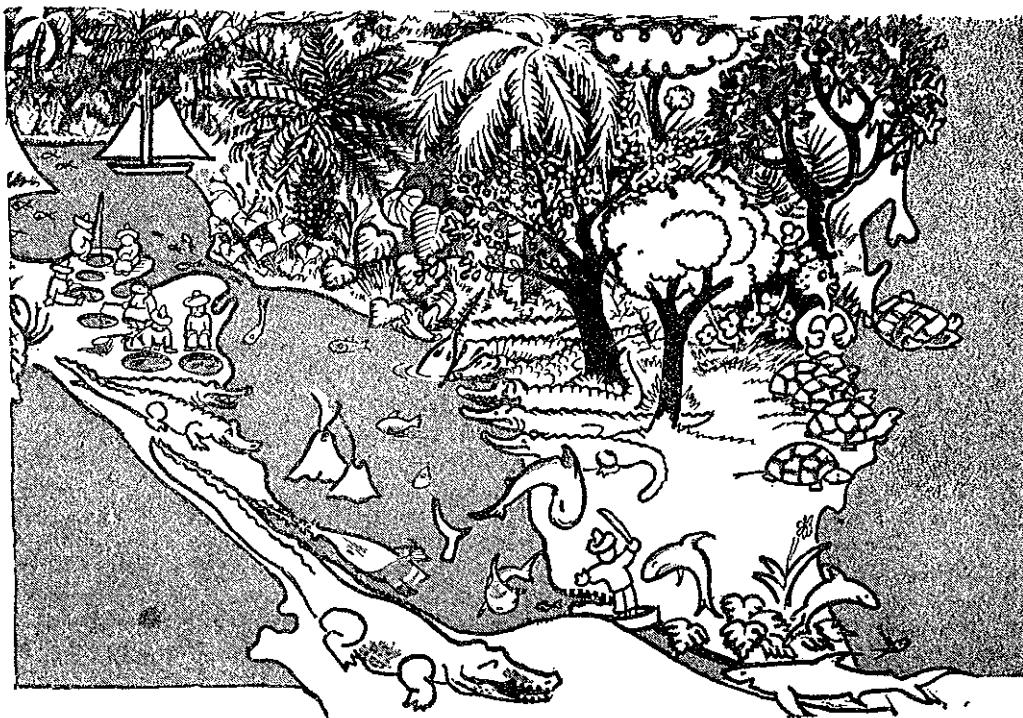
La historia de las aguas nicaragüenses —que es la historia del país, durante cuatro siglos —nos cuenta del pecesito tamaño de un alfiler" y del "peje espada colosal que a duras penas pudo arrastrar una yunta de bueyes". Caciques, conquistadores, piratas, frailes y empresarios por igual se ufanan en contar de algún "extraño pez" que habían sido los primeros en coger, como de un "lagarto cuya cabeza medía siete pies"; del tiburón que se tragó una vaca con todo y cuernos", o de un sábalo que hundió la embarcación de un coletazo".

En río revuelto, ganancia de pescadores: y en el San Juan, de Nicaragua, los Vanderbilt y Morgan lle-

JOAQUIN ZAVALA URTECHO

Director de la R. C. P. C.

dibujo del autor



Los Peces de la Región viajan desde el Lago de Managua (arriba a la izquierda del Mapa), a través del Lago Nicaragua (centro) y el Río San Juan, hasta el Caribe

garon a pescar también gran parte de sus fortunas. Con sus empresas navieras establecidas en ese país en tiempos de la "fiebre del oro" de California, transportaban a través de la región de Nicaragua, más de dos mil

pasajeros mensuales, de las costas del Atlántico a las del Pacífico de los Estados Unidos. Entre las ventajas que sobre la ruta de Panamá ofrecía la de Nicaragua, en época en que no se conocía la refrigeración, figuraban menús de sopa de tortuga o de cangrejos; cocktail de camarones; filete de pescados tan variados y finos como el de roca, el puerco, el rey, el baracuta, el colorado, el pergo, el papagayo y la garupa, peces todos, marinos; o el judío, el cabeza de carnero, el roncador, el sucio, el tambor, el dormilón y el macarel, de los grandes ríos; y los sábalo, sabaletas, barbudos, anguilas y guábinas, de los grandes lagos.

¿Cómo explicarse esos aspectos que versan sobre el origen y distribución de dichos peces, la manera cómo pudieron haberse trasladado de una a otra cuenca hidrográfica y los efectos de los saltos y raudales sobre la fauna de los lagos y ríos nicaragüenses? En la Smithsonian Institution de los Estados Unidos hay unos cuantos ejemplares conservados en alcohol, pero los ecólogos como Eigenmann dicen que el estudiante de éstos está en la misma situación de un ornitólogo a quien se le pidiera que clasificara una colección de pájaros desplumados. Al morir, los peces pierden sus brillantes tonos; otros, como la mojarra, varían los matices de su indumento y tienen una propensión a cambiar de color por mimetismo o por fenómenos sexuales. Es sabido que los peces marinos son capaces de imitar cualquier fondo, todo lo cual complica la explicación del milagro de la pesca nicaragüense.

El Gran Lago de Nicaragua y el Lago Managua, comunicados por el río Tipitapa, formaron parte del Pacífico en épocas que nadie sabría precisar. Con la lava de los volcanes que hacían erupción se cerró lo que fué una bahía del océano quedando entrampadas, así, especies únicas en el mundo de los peces. Las aguas, que subieron al nivel actual de 32 80 metros sobre el nivel del mar, buscaron salida por las bajuras del Atlántico, originando un río: el San Juan, por donde se ha proyectado la apertura de un canal interoceánico.

Las corrientes de otros ríos que bajan de las montañas de la cordillera de los Andes fueron endulzando poco a poco el lago recién formado hasta convertirlo en lo que en dialecto "mangue" se llamó Cocibolca, que significa "Mar Dulce." Con más de un millar de islas, si se incluyen los arrecifes de lava de la "isletas" situadas cerca de Granada y formando sus orillas una elipse de 160 kilómetros de largo por 70 de anchura máxima, este lago, con un total de 9,500 kilómetros cuadrados de superficie, vino a ser uno de los más grandes del mundo y el segundo de la América Latina. A orillas de unas islas volcánicas desde cuyas cumbres se divisan los dos océanos alcanza hasta 200 pies de profundidad. Allí, detrás de los picos se encuentran los vientos procedentes de puntos muy diversos. Las aguas casi siempre conmovidas por el noroeste, en 10 minutos se levantan en olas tan furiosas que hicieron decir a Félix Belly, ingeniero francés contratado por Nicaragua para trabajos del Canal, que pocos mares podrían comparársele por lo violento y tracionero".

En la ribera occidental la resaca es muy fuerte, los huracanes frecuentes y muy rara la calma. Esta parecería privativa de sus costas desiertas, arenosas y cálidas.

Durante el día el resplandor de un sol que parece salir molido en granitos de arena, casi apaga la vista y por las noches dichas costas se pueblan de millares y millares de lucasillas centellantes, como una gran metrópoli vista a ojo de pájaro: ¡la metrópoli de los cocodrilos que duermen con los ojos abiertos!

En cambio, el Lago de Managua sólo es una tercera parte de éste; sus costas rocosas y el agua rojiza. El Encargado de Negocios de los Estados Unidos en las repúblicas centroamericanas en el año 1849, E. G. Squier, en su libro Nicaragua: "Its People, Scenery, Monuments, and the Proposed Inter-oceanic Canal", describe allí a "dos hombres, con el agua al pecho, que arrojaban una atarraya cerca de las rocas, mientras un tercero arrastraba algo que parecía una gran hoja de palmera, pero que resultó ser una cuerda de la que colgaban unos peces. La acercó a la orilla a solicitud nuestra y pude apreciar entonces —dice Squier— centenares de bellísimos pescados del tamaño de un pequeño sábalo y muy parecidos a nuestros rock bass. ¿A qué precio los vende? pregunté. A diez por medio, fué la respuesta. Como no quisiéramos comprarlos el hombre siguió ofreciéndolos a diez por un quarillo, que equivalía a tres centavos. Volví a negarme pero le obsequié un real para que se lo tomara a la salud de los "Americanos."

Cuenta el mismo autor que más adelante se encontró en el lago con "unos matorrales plantados a manera de represas por donde unas mujeres sacaban con mochilas, millares de pejecillos plateados desde el tamaño de una aguja grande hasta el de un camarón. En seguida los arrojaban en la arena, en hoyos abiertos en forma de calderas, y ahí, en el estertor de la agonía semejaban una maza de plata deritiéndose mansamente a la luz de los últimos resplandores de la tarde. Los nativos llaman "sardinas" a estos pequeños peces y los cocinan en tortillas de huevos, plato tan excelente que no dejé nunca de ordenar, siempre que visité a Managua."

La sardina (*Melanis sardinia*) no sólo abunda en el lago de Managua, sino también al norte del Gran Lago y en ciertas lagunas. Freza en el mes de marzo y desova en lugares sombreados y poco profundos. Así han llegado, desde tiempo inmemorial, a los mencionados matorrales.

El río Tipitapa, procedente del Lago de Managua, desemboca en el Gran Lago, después de 30 kilómetros de curso; se ensancha por la orilla derecha en un vasto pantano compuesto de dos estuarios conocidos con los nombres de Tisma y de Jenicero. El agua aquí no tiene mucho más de un metro de profundidad, con otro tanto de lodo, en que habitan numerosos lagartos. A orillas del río se extienden fértiles pastos y los ganaderos, para la crianza de sus animales, sólo tienen que preocuparse de que los lagartos que los asechan no se los lleven de la nariz cuando, confiadamente, llegan a abrevarse. Los pescados de Tipitapa, que se venden en el pueblo de ese nombre, tienen gran demanda y la Junta de Turismo de Nicaragua los recomienda a los visitantes.

No lejos de Granada y al pie de un cerro llamado Mombacho hay otra laguna separada de la parte sur del Gran Lago por una breve planicie. Esta laguna es muy semejante a la de Tisma. De ella refiere Oviedo, Primer Cronista del Nuevo Mundo, que cuando se llena en la estación lluviosa "entran de la laguna... innumerables pescados é grandes lagartos ó mejor diciendo cocatrices: é cessadas las lluvias é venido el tiempo seco, sécase

aquel desaguadero de la playa é queda enxuto el camino, é yo passé por él en seco. E quando assi está seco el pantano ó charco, matan á palos los indios innumerables lagartos é pescados; pero siempre queda alguna agua en partes é innumerables charcos, é tura y es luengo más de legua y media, é de ancho quassi la mitad. Quando yo lo ví fué en fin de Julio del año de mil é quinientos é treynta y nueve, é tenía poca agua. Ese Avilés que estaba allí en Songocama tenía mucho puercos, que eran suyos é del Diego de Moran, de los quales daban carne a la ciudad de Granada; é comían infinito pescado de aquel charco, parábanse muy gordos, tanto, que de gordos, é porque tenían sabor é aun olor de pescado, eran aborrescibles, é por esso los traían ya apartados del agua, é no los dexaban entrar en ella para más de beber."

Hoy día, para cazar lagartos, el indio nicaragüense no se aprovecha solamente de aquellas circunstancias descritas por Oviedo. A menudo traba batalla con el saurio, cuerpo a cuerpo, en su propio elemento, armado de una pequeña estaca de madera de 15 a 17 centímetros de largo, muy afilada en ambas puntas. El cazador se mete al agua; se acerca y aguarda que el lagarto se le eche encima con las fauces abiertas, instante que aprovecha para empujarle la estaca, en posición vertical, impidiéndole así que vuelva a cerrárlas, y luego lo apuñala en el vientre.

Pero las lagunas verdaderamente extraordinarias y misteriosas del país se encuentran en la zona del pacífico, en las proximidades de estos grandes lagos. Las más importantes son las de Tiscapa, Nejapa y Asososca, precisamente detrás de la ciudad de Managua; la de Jiloá, más hacia el norte y las de Apoyo y Nindirí entre las ciudades de Granada y Masaya. Casi todas son de origen volcánico, resultantes de tremendas sacudidas que hundieron la tierra, o formadas en cráteres de volcanes extintos. Abarcando superficies de tres a siete kilómetros de circunferencia, cerradas por precipicios casi perpendiculares de rocas sólidas y negras, estas lagunas ofrecen acceso sólo por un flanco, transitado de antaño por los indios que las habían convertido en lugares sagrados.

Por los alrededores de la laguna de Nejapa todavía se habla de peligros imaginarios; de remolinos que se forman en sus aguas y que se chupan a quien se atreva a penetrar en ellas; de un templo excavado entre las rocas, a flor de agua, donde los aborígenes hacían sus sacrificios a las divinidades que comandaban el fuego y el agua de las montañas. Lo cierto es que en sus aguas alcalinas no habita un solo pez.

En cambio, de la laguna de Nindirí (Masaya) relata el mismo Oviedo que "A este lago de Lenderi no le hallan suelo por su mucha hondura, ni en él hay pescado de ningún género, sino unos pescaditos tan pequeños como cabe de agujetas, que no se pueden comer por ser tan menudos mejor que en tortillas de huevos, é assi los comí yo en casa del dicho Machuca. Yo le pregunté al cacique que por qué no echaban en aquel lago algunos buenos pescados, traydos de algunas partes, é me respondió que muchas veces se avia probado para que se multiplicasen é tuviesen qué comer, é que luego se mueren é hieden, y el agua los sube encima

de sí, é aun la dañan; é por eso, como cosa muy experimentada, no curan dello."

El antiguo cronista, finalmente, habla así de otras dos lagunas: "Yendo la población é Placa que llaman Managua á la dicha Lenderi, á un tiro de ballesta ó poco más de Managua, está otra laguna muy hermosa é quebrada que parece alberca, y está de montes bien altos é de peña tajada en partes é muy hermosamente cercada... é tiene mucho pescado é bueno. Otra laguna hay en la provincia que se dice el Dirí, y es mayor que la que se dixo de suso Lenderi: esta es de agua salada como la misma mar, é tiene mucho pescado é muy bueno, que hace ventaja en el gusto é bondad á todos los otros pescados de todas las otras lagunas dulces ya dichas."

¿Cómo llegaron a poblarse de peces estas lagunas tan herméticas que han venido llamando la atención de los exploradores desde hace más de cuatrocientos años? "Quien sabe!", responde, en español, Squier.

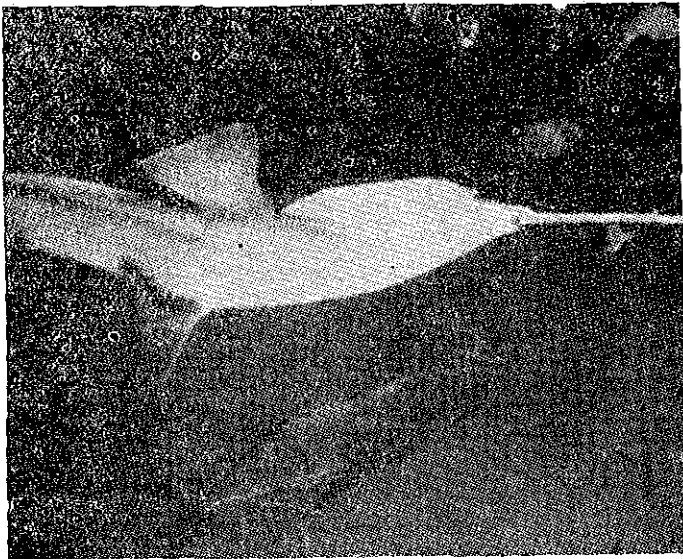
Por lo que hace a los grandes lagos, el paulatino cambio de la naturaleza a través de los siglos no solamente aclimató a los peces marinos al agua dulce sino que los desarrolló extraordinariamente en grandes variedades y tamaños. Julius Froebel encontró en el lago de Nicaragua seis especies hasta entonces no descritas, entre ellas el mojarra y el guapote y, además, el tiburón, el pezespada y el peje sierra, a pesar de que por su organización están destinados a vivir en agua salada. A este respecto escribe lo siguiente el autor alemán: "El lago, en cierta parte tan repleto de peces que, con solo una vez que un muchacho echó su atarraya, sacó suficiente para la comida de toda una familia. Pertenecían estos peces a las dos especies llamadas Mojarra y Guapote que siempre se consiguen en el mercado de Granada. Yo envié a mi amigo el profesor Agassiz estas dos y otras cuatro especies más del Lago Nicaragua y se comprobó con todas que no habían sido descritas, hasta entonces, representando seis nuevas especies y dos géneros nuevos".

El Mojarra y el Guapote son de la familia Cichlidae. El Mojarra contara (*Cichlasoma citrinellum*) abunda en los Grandes Lagos y en la Laguna de Tiscapa. Es la más variada de todas las especies de estos lagos pero no tienen características constantes y tangibles que las definan en subgéneros. El Guapote es del mismo género *Cichlasoma* del Mojarra e incluye varias especies. Una de ellas, la managuense, jaspeada de oscuro, abunda no sólo en el Lago de Nicaragua sino también en las lodosas y calientes (83° F.) aguas del charco de Tisma. Aún allí, su carne es sáloda, blanca, suelta y gustosa.

Hablando de estas especies, Seth Eugene Meek, del Field Columbian Museum de Chicago, refiere lo siguiente de la *Cichlasoma managuense*: "Tienen una vitalidad admirable. Los que se encuentran en el mercado, a menudo están vivos horas después de habérseles sacado del agua. Una mañana yo compré dos en el mercado de Granada. Luego los llevé al hotel. Los dejé por más de media hora para ir a desayunarme y no fué sino al rato, después de haber concluido, que los puse en agua. No había transcurrido mucho cuando volvieron a estar perfectamente vivos. Esta especie —que se parece a nuestra Lobina Negra por la forma,

aunque más gruesa— es digna, en verdad, de la atención de los piscicultores."

Este autor, basándose en la colección de pescados que hizo en marzo de 1906 durante su visita al país, publicó en inglés un pequeño libro *Synopsis of the Fishes of the Great Lakes of Nicaragua* que el Gobierno de Nicaragua mandó a traducir al español mas tarde. En



Curioso Pez-Espada del Lago de Nicaragua y del Océano retoza bajo el agua en Marineland, Florida.

esa obrita se dan claves y descripciones con que se pueden identificar fácilmente una o todas las especies conocidas en estos lagos.

El Robalo (*Pomadasis grandis*) y la Guabina (*Philyprus dormitor*) son, también, excelentes peces que se acostumbraron al agua dulce. Aunque estos últimos se consigán en el mercado de Granada, procedentes de las Isletas del lago, ninguno de los dos es muy común. Ambos tienen un color oliváceo, pero cada escama del Robalo, formando líneas indistintas, es de centros brillantes.

Los Bagres del género *Rhamdia* sí son muy abundantes, lo mismo que otra variedad, la *Paragambusia nicaraguensis*, que tiene generalmente unos 25 milímetros de largo, muy parecida a la *Gambusia* que se usa mucho para el exterminio de los mosquitos.

Los Sábalo del Gran Lago y de sus ríos son de cuatro géneros: El *Brycon dentex*, de aleta sencilla, plateada por debajo y azul oscuro por encima, mide un poco más de 30 centímetros; generalmente se vende seco y sólo el Guapote y el Róbalo se consideran superiores. Otro, el *Dorosoma Chavesi*, llamado así en honor de Diocesiano Chaves, un antiguo Director del Museo Nacional de Nicaragua, es azul por encima y plateado por debajo. Una variedad más delgada, *Bramocharax elongatus*, se conoce generalmente por sabalito y finalmente, hay el Sábalo Real, *Tarpon Atlanticus*. En Nicaragua este último llegó a convertirse en inmensos ejem-

plares que alcanzan un tamaño mayor que el de un hombre y un peso por encima de 112 kilos que es el máximo de los ejemplares de la especie, pescados con caña, de que se tiene noticia. Son de un color plateado brillante y uniforme que salen a lucir al sol. Saltan tres o cuatro metros sobre la superficie y emprenden la búsqueda del San Juan a una velocidad de 125 kilómetros por hora, en viaje de turismo a las playas de la Florida. Este ejemplar está cubierto de gruesas escamas gelatinosas y cuando se clava en aguas poco profundas para comer mazamoras sólo se le ve la cola.

Esta pesca del sábalo real es la que entusiasmó más a William E. Simmons en su expedición a Nicaragua. "Me inclino a pensar, dice, que el principal criadero de este género es el lago de Nicaragua junto con el río San Juan y que los sábalo no son más que visitantes migratorios a nuestra costa. Dondequiera que el río San Juan es poco profundo irrumpen a centenares. En los raudales del Toro, arriba del Castillo, son tan numerosos que saltan a menudo dentro de los botes que ascienden o descienden el río. En un trecho de los raudales que no abarcan más de 24 kilómetros han llegado a saltar sobre la embarcación hasta cinco ejemplares de 120 a 180 centímetros de largo. Como es peligroso que muerdan o golpeen a los ocupantes, generalmente se toma la precaución de que un botero esté de pie, machete en mano, listo a cortarles la cabeza, tan pronto caen en el puente. Yo aseguro al aficionado a este deporte que allí se dará gusto." En realidad poco se sabe sobre el verdadero lugar de sus criaderos.

El Pez Sierra, que algunos escritores antiguos erróneamente llaman "pez espada", siendo que son distintos, engorda hasta media tonelada y llega a alcanzar más de tres metros de largo en el Lago de Nicaragua. El *Pristis pectinatus* tiene de 24 a 32 denticulos en la sierra. El *Pristis microdon* sólo de 15 a 22. Parece que ambos existen en Nicaragua y remontan los ríos a distancias considerables de su desembocadura.

El Cronista Oviedo, tantas veces citado en este artículo, da el siguiente relato a este respecto: "...es aquel año de mill é quinientos é veynte y nueve yo hallé en la costa desta laguna, en la playa, en la provincia de Nicaragua, un pescado muerto que la mesma agua debiera aver echado fuera: el qual nunca hombre vido ni es muerto sino en la mar, é llámanle pexe viguela, ques aquel que trae por hocico alto en el extremo de la mandíbula superior aquella ferocissima espada llena de colmillos muy agudos (en ambos filos) puestos a trechos. E son grandísimos pescados, y yo le he visto tan grande, que un par de bueyes con una carreta tienen assaz carga en tal pescado... é aunque era de más de doce pies de luengo, era pequeño, porque aquella espada era pequeña é no mayor que palmo é tres dedos, é no más ancha en lo más ancho ó en su nascimiento que dos dedos..."

Los Tiburones, en fin, originarios de una familia del Pacífico, vinieron a ser bautizados con el nombre de *Carcharhinus* (o *Eulamia*) *nicaraguensis*, siendo así que es el único que se sabe adaptado permanentemente a vivir en agua dulce. De color ratón oscuro, cuando pequeño, se broncea al crecer; llega a tener de dos a tres metros de largo, cuerpo robusto, cabeza ancha y deprimida y tan feroz que se conoce también con el nombre de Tigrone.

En la desembocadura del San Juan, en el Caribe, y en la llamada Barra del Colorado, los tiburones son más feroces y abundantes. Allí tienen sus nidos los de especies marítimas y ofrecen a la vista un singular espectáculo: al formarse la ola del mar con la confluencia del río, se les ve aleteando desesperadamente en la arena del fondo. La hembra tiene fama de ser todavía más feroz y porque le gusta verse tinta en sangre, en Nicaragua la llaman "Tintorera".

Aquel sitio es la entrada de las pequeñas barcas que hacen el tráfico de la Costa Atlántica con los puertos interiores del lago. Por la vía del río los tiburones



Un antiguo método indígena de coger sardinas en el Lago de Managua es poniendo redes detrás de ramas colocadas en el agua.

del mar siguen a la embarcación por uno y otro costado con la esperanza de que zozobre, hasta el raudal de Machuca, que les impide continuar; de allí en adelante, la segunda parte de la jornada, hasta llegar a puerto, corresponde a los tiburones del lago.

El tiburón nicaragüense es silencioso. Por eso ama los remansos de las orillas del San Juan. Con la primera aleta dorsal de fuera y confundiéndose con la flor acuática, merodea a flor de agua eligiendo los peces que mejor le alimentan y evadiendo el golpe de las olas. Nada le perturba tanto como el ruido de los piques de madera y el de las trozas al caer rodando en la corriente. Los campesinos que tienen que cruzar el río con su caballo, para ir a su plantío de bananos, se persignan primero. Luego atan el caballo al extremo del bote y emprenden el cruce golpeando con remo los costados de la canoa que resuena como trombón debajo del agua. Generalmente acompañan este sonido con toda suerte de imprecaciones, con las cuales pretenden amedrentar a los tiburones. Sea como fuere, el hecho es que solamente de este modo se consigue que el caballo llegue, sano y salvo, a la otra orilla.

Por las madrugadas de marzo, abril y mayo la pesca es abundantísima. Especialmente se prefiere hacerla en la embocadura del río y de ciertas zonas que son de las más húmedas del continente americano. En las vegetaciones de la orilla jamás penetra la luz del sol.

Llueve todos los días sin cesar y la precipitación anual es de 650 centímetros. La Oficina Geodésica Interamericana mantiene cerca de Bluefields una estación para recoger datos sobre las mareas.

El pescador puede garantizar aquí un tiburón de dos metros cada cinco minutos con solo 170 gramos de carnada. Pero, desde el instante en que ha picado hasta el momento de sacar la presa se traba una batalla de horas y hay que internarse kilómetros adentro, con ancla levantada, para no romper la cuerda, mientras el tiburón arrastra el bote. Cuando se le arponea la costumbre es sujetar el extremo de la cuerda a una boya que se deja flotar libremente hasta que el pez se cansa y se desangra. En Nicaragua se mata el tiburón para impedir su daño más que para beneficiarse de sus productos. Hace poco, el Municipio de Granada, puerto principal del lago, puso precio a la cabeza de tiburón, como si tratara de malhechores prófugos. La voracidad había llegado a tal extremo que en un solo día, un mismo tiburón atacó a tres bañistas en la playa.

Son muy pocas las gentes que en Nicaragua se dedican a la pesca del tiburón con el aparejo necesario y la manera adecuada para no dañar la piel debido a que, como se dijo anteriormente, no se mata con fines comerciales.

Los pescadores de oficio, sin embargo, ocupan las espinas para fabricar agujas. De la piel hacen sus zapatos; se alimentan de su carne y preparan una sopa especial, entresacando de las aletas los nervios que cocinan en leche de coco. Los desperdicios los venden generalmente a las pequeñas industrias de jabón. De antiguo asoleaban los hígados durante varios días. Cuando estaban putrefactos los freían para obtener un escaso rendimiento de aceite que, impuro y fétido, se empleaba como lubricante de carretas. La gente observó que los perros, con la ayuda de sus patas delanteras, abrían el vientre de los tiburones recién pescados y se comían los hígados. De flacos y enfermizos se volvían gordos y sanos. Desde entonces se presentó la demanda. En la actualidad cocinan el hígado al vapor, o echan los hígados en una caneca o tambor de hierro puesta sobre un fuego abierto con unos quince centímetros de agua a fin de que el aceite no salga oscuro y no se agrie. Los comerciantes chinos solían exportar las aletas. Pero el producto sintético de la postguerra y las vitaminas que llegaron a substituir los aceites de hígado terminaron con la industria pesquera del tiburón, aun en la rudimentaria forma de Nicaragua.

Y el tiburón nicaragüense, terror de los demás peces de esta región de lagos dulces y tibios y de los moradores de sus playas, solo tiene que temer, de vez en cuando, que le invada su reino la visita de un Louis Marden, del National Geographic Magazine; la de un pez, llamado Baracuta que, siendo más pequeño, lo viene a perseguir al interior, desde las costas del Atlántico, y la del "Mosquito", un indio, con mezcla de negro, también de aquella costa, insigne nadador, elogiado por todos los piratas y que desnudo, sin otra cosa que un afilado cuchillo entre los dientes, cruza ileso entre las aletas de las fieras. De allí que en Nicaragua se diga que al tiburón solo le gusta la carne blanca.