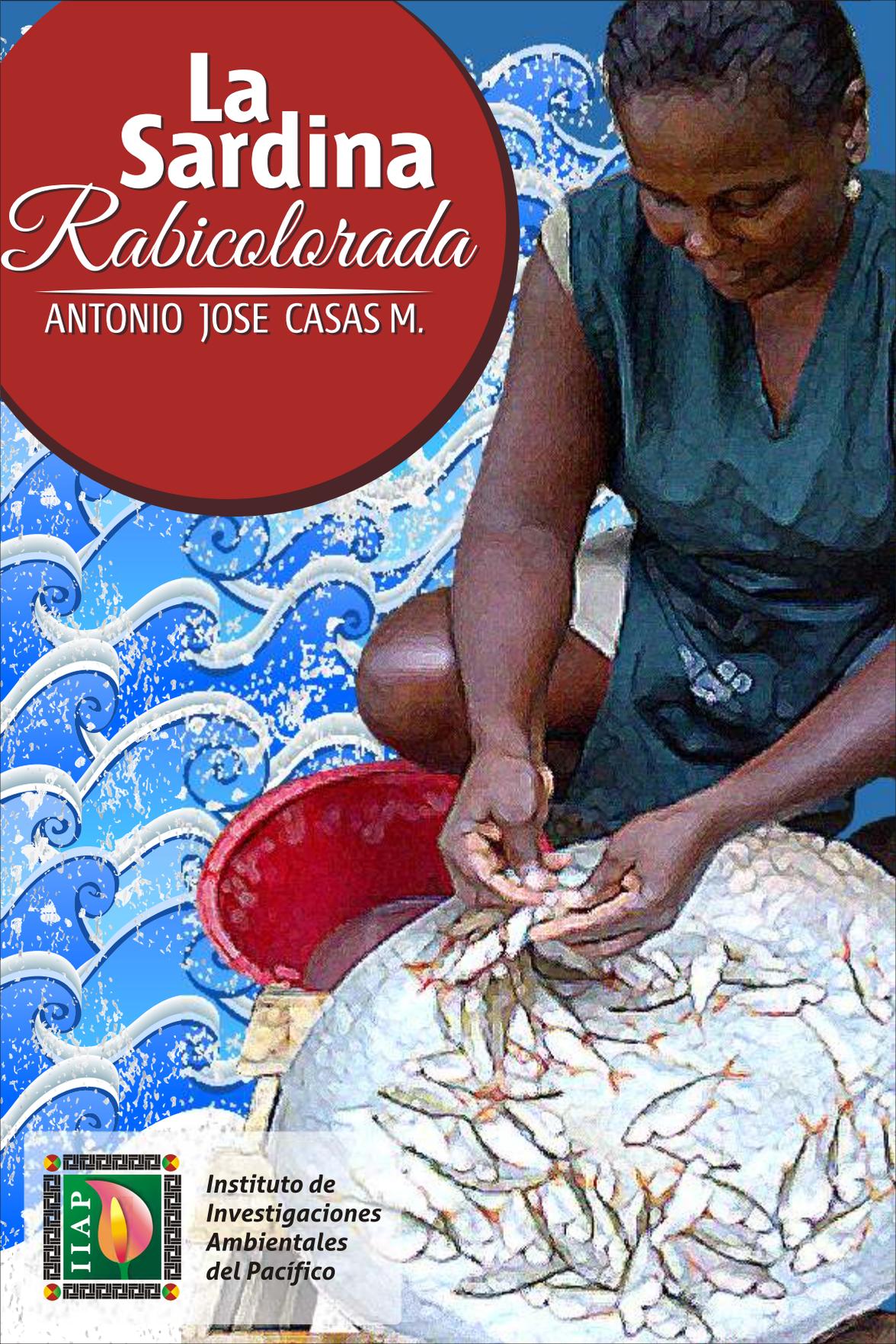


La Sardina *Rabicolorada*

ANTONIO JOSE CASAS M.



Instituto de
Investigaciones
Ambientales
del Pacífico





Maestro superior de la Escuela Normal de varones de Quibdó, promoción 1968; director de la escuela Simón Bolívar de Quibdó 1969-1974; licenciado en educación musical, del conservatorio de música y arte de la universidad de Antioquia 1974-1979; Magister en Administración educativa de la universidad de Antioquia 1981-1987; Director creador del grupo de danzas la batea, 1979-1980; Director del grupo de danzas del Sena 1980; auxiliar de cátedra (deportes-ajedrez) de la UDEA, 1978; Director de la escuela de música Fernando Blandón Mena 1979-1983; Secretario de educación Departamental del Choco, 1989-1990; Gerente del fondo mixto de cultura, de Quibdó, 1995-1996; Jurado del primer festival de música del pacifico Patroneó Álvarez 1997; Director de la agrupación musical el yesquero 1996-1997; Docente de la Universidad tecnológica del Choco, programas: Psicopedagogía; Básica primaria; español y literatura; ciencias sociales; matemática y física; biología y química; básica con énfasis en ciencias naturales y educación ambiental; música y danzas; docente de la universidad libre, programa a distancia, sede Quibdó 1997; Docente de la universidad Antonio Nariño, sede Quibdó; Docente tutor de la universidad del Bosque, a Distancia, 1997-1998; gestor del programa licenciatura en música de la universidad tecnológica del choco (hoy licenciatura en música y danza); ex director del programa música y danza de la UTCH.

ANTONIO JOSE CASASMATURANA





La Sardina *Rabicolorada*

ANTONIO JOSE CASAS M.



*Instituto de Investigaciones
Ambientales del Pacífico*

Titulo Original: La Sardina Rabicolorada

Autor: Antonio José Casas

Diseño de Cubierta: Oficina Comunicaciones IIAP

Diagramación Interna: Oficina Comunicaciones IIAP

ISBN: 978-84-9838-498-7

Reservados todos los derechos.
Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del "Copyright", bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o prestamos públicos

Quibdó -Chocó
Primera Edición Octubre 2014

La Sardina *Rabicolorada*

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
PRESENTACIÓN	6
PRÓLOGO	8

CAPÍTULO I.

LA RABICOLORADA DESCRITA POR LA COMUNIDAD	12
CONCEPTOS VARIOS	
¿QUÉ ES LA RABICOLORADA?	14
LA SUBIENDA DE LA SARDINA RABICOLORADA	16
EL FENÓMENO DE LA SUBIENDA DEL PESCADO	17
¿QUÉ HECHOS SON CAUSA DE ALEGRÍA Y SATISFACCIÓN?	18
¿QUÉ HECHOS SON MOTIVOS DE PREOCUPACIÓN Y FRUSTRACIÓN?	19

CAPÍTULO II.

FORMAS DE PESCAR Y ELEMENTOS USUALES EN LA CAPTURA DE LA RABICOLORADA	20
LA VARA DE PESCAR Y SUS ACCESORIOS	22
EL FRASCO O LA BOTELLA "DESPICADA"	24
LA BARRIDA CON COSTAL, SABANA Y ATARRAYA	25
ACHICANDO CON LA MANO IZQUIERA O DERECHA	26
LA ATARRAYA SARDINERA	27

CAPÍTULO III.

CARNADAS O CEBOS USADOS PARA LA PESCADE DE LA SARDINA	28
LA SARDINA RABICOLORADA COMO ALIMENTO	28
FORMA DE PREPARAR LA RABICOLORADA	29
FRITA EN ACEITE O MANTECA	
ASADA	29
A. EN PARRILLA	29
B. EN CENIZA, BRAZAS DE CARBÓN O LEÑA	30
C. ENVUELTAS EN HOJAS DE PLÁTANO	30
FRESCA EN CALDO	30
EL CALDO DE SARDINA A BORRAJADA.	30
INGREDIENTES	30
PREPARACIÓN	31

ANTONIO JOSE CASAS M.

EL CALDO DE TORTA DE SARDINA A BORRAJADO	31
EL CALDO DE SARDINA FRITA	32

CAPÍTULO IV

CREENCIAS Y MITOS EN TORNO A LA SARDINA RABICOLORADA	32
EL VISITANTE (FORASTERO) QUE LLEGA AL CHOCÓ Y LA COME, SE QUEDA, Y SI SE VA, VUELVE	32
LA RABICOLORADA COMO ESTIMULANTE GASTRONOMICO	33
LA RABICOLORADA CON CUALIDADES AFRODISIACAS	33
LA RABICOLORADA COMO CURA DEL ALCOHOLICO	35
LA RABICOLORADA CURA LA BAEADERA	36
LA RABICOLORADA ACTUANDO COMO ANTIBIÓTICO PARA CURAR EL PIAN	37
LA RABICOLORADA COMO AYUDA A LOS PERROS DE CAZA	37

CAPÍTULO V

CONNOTACIÓN EN TORNO A LA SARDINA RABICOLORADA	38
LA "OTRA RABICOLORADA"	38
APRECIACIONES RABICOLORADAS FINALES	39
GLOSARIO	40

La Sardina *Rabicolorada*



La Sardina *Rabicolorada*

INTRODUCCIÓN

¡Qué rico, bello y variado es el folclor Chocoano y que gratos, imborrables y extasísticos recuerdos-huellas, nos deja a través de la vida...!

Lástima y preocupación profunda también depara el hecho que son muy pocos, poquísimos, los Chocoanos que ignoran el verdadero alcance y significado del folclor regional, del acervo cultural, en lo que respecta al grado de desarrollo y caracterización logrado por determinado contexto social.

Ya lo expresé en otro escrito: "La cultura como elemento altamente determinante y condicionante a la vez del desarrollo y razón de ser de los contextos y grupos sociales, de los individuos y de las instituciones, es el conjunto heterogéneo de creencias, vivencias, hechos, obras, comportamientos, entre otras, generados por el hombre que definen y caracterizan un espacio social. Es, necesariamente, un vehículo que lleva implícita y explícitamente fuertes componentes de socialización, consolidación e identificación contextual, grupal, individual, institucional, situaciones estas que posibilitan la construcción de paradigmas teóricos, para facilitar la definición, caracterización y ubicación de los hechos. Es el termómetro que determina en alguna medida, el grado de desarrollo, madurez y consolidación de los pueblos"

El tema que desarrollo en este libro, es un aporte y homenaje a la vez, al conocimiento y difusión del folclor nuestro, esperando que tal gesto ayude a acrecentar el interés y amor por lo propio, creando, además, las condiciones y grado de conciencia necesaria que permita comprometer a las diversas entidades y autoridades gubernamentales, del orden municipal o departamental, para que adopten políticas culturales que propendan por la investigación, rescate, difusión, conservación, valoración y definición del patrimonio cultural Chocoano. Igualmente invitar y comprometer a la empresa privada y comunidad en general, para que diseñen estrategias culturales que viabilicen el logro de los propósitos expuestos.

Esta es una tarea inaplazable, habida cuenta que no existe en el departamento, un registro o archivo bibliográfico que contenga y defina lo que es y constituye la cultura del pueblo Chocoano y mucho menos el valor, significado y alcance del acervo cultural. Esto pone de manifiesto y dice a las claras, que los Chocoanos desconocemos en alto porcentaje, qué hechos constituyen la raza y región Chocoana.

PRESENTACIÓN

A PROPÓSITO DE UNA INVESTIGACIÓN: "LA SARDINA
RABICOLORADA"

-Como lo dice el mismo autor, "son pocos, poquísimos los Chocoanos que ignoran el verdadero alcance y significado del folclor regional, del acervo cultural, en lo que respecta al grado de desarrollo y caracterización logrado por determinado contexto social".

-José Antonio Casas, intenta con este texto elaborar un paradigma de investigación cultural y al mismo tiempo reforzar la base axiológica en proceso de desgaste, fundamento de la identidad de un pueblo.

-El Chocó es rico y diverso. Allí conviven negros, indios, chilapos, paisas... que se apropian cada uno a su manera del entorno y el ambiente. Cada hierba, cada insecto, cada árbol, cada lugar tiene una historia, una función y una leyenda. Cada ser, por ínfimo que sea tiene múltiples registros en la materia local, aun no clasificados, errados o explicados suficientemente. Para los nativos, cada ser de abajo, de arriba, de la mitad, es un signo, un código, un secreto, manifestación del universo con poder de vida, muerte, de armonía o de locura, de supervivencia o de trascendencia, algunos solo pueden ser aprovechados o explicados por indicados y tras largos periodos de aprendizaje.

-El Pacífico colombiano es una cultura de agua, de allí emergen mitos, leyendas, cuentos, del paso o camino (del Do) entre lo vivo y lo muerto o la inversa. Allí también convergen artes, ciencias imaginarias y saber, conocimientos arquetípicos que chocan a la ciencia acartonada, son dos o tres mundos que articulan y contradicen en esta misteriosa y bella región.

Antonio Casas, se aproxima a uno de tantos seres del ecosistema Atrato, ser femenino y minúsculo pero respetado habitante léntico al cual se atribuyen muchos poderes, eslabón del paso entre animal y hombre, entre lo húmedo y lo seco, (según López de meza: "La sardina es el antepasado evolutivo más cercano, entre el hombre y su pasado").

La monografía de la mágica y elemental "Astynax fasciatus" sardina rabicolorada, con su enfoque socio-cultural, recrea con un lenguaje metafórico, parabólico, etnolingüístico... las profundas raíces afro e indoamericanas del contexto local.

La Sardina *Rabicolorada*

Recrea así técnicas y modos de aprovechamiento, consumo, medicina y protección de este habitante del agua.

Junto a la rabicolorada conviven otros peces con otros tantos poderes e historias regionales como mininicas, lunarejas, tabuches, pemas... que abren las puertas a nuevos estudios: así mismo, da luces para investigaciones socio médicas, cuando se nos habla de que ella cura el pián, la babeadera, la tomadera, la caída... del ánimo y del bajo estímulo, etc.

En fin, este trabajo es un gran acierto porque contribuye a valorar los recursos naturales renovables regionales, creando conciencia colectiva, para impedir la destrucción y saqueo de la gran biodiversidad local (por negociantes irracionales) y contribuir al desarrollo de la cultura Chocoana.

JAIME ECHAVARRIA CORDOBA

Magister sociología - Universidad de Antioquia

Profesor de tiempo completo -Universidad tecnológica del Chocó

"DIEGO LUIS CÓRDOBA"

PRÓLOGO

Hay ocasiones en que la vida nos depara una serie de circunstancias hilvanadas, las cuales, nos conducen a múltiples evocaciones que resultan unas veces halagüeñas, en otras tristes y en no pocas, complejas.

Tal me aconteció al leer esta obra del profesor Antonio Casas Maturana, que lleva por título "La sardina Rabicolorada".

Este trabajo, sin salirse de su marco folclórico, se hace imperecedero cuando uno piensa en el Chocó industrializado del mañana, lleno de tranquilidad y bienestar general, determinados por el nuevo rumbo, basado en la oportunidad de trabajo para todos.

Si nos dedicamos a meditar con la debida serenidad, nos damos cuenta de la trascendencia de la rabicolorada, pues ella tiene injerencia en casi todos los campos de la vida ordinaria en el Chocó, cosa que el autor demuestra con mucha propiedad.

En cuanto a mí, debo confesar que esa obra me traslado a una época remota para fortalecer en el recuerdo lo inolvidable de ciertas vivencias. En primer lugar, vino a mi memoria el estado de ánimo que me produjo una huella imborrable.

De repente, tuve en la mente, lo que viví en 1984, cuando al revisar varios cuentos infantiles presentados para participar en el concurso "Mirando hacia el Mar", organizado por la primera dama de la república de entonces... Doña María Helena O. de Betancourt, di con el ejemplar enviado por la niña Everly Bermúdez, desde la costa pacífica Chocoana, más exactamente del Valle (Chocó), titulado "El parguito Rojo", con el cual ocupó el segundo lugar entre los escogidos.

La circunstancia que Everly presentaba en su relato, eran muy parecidas a las que había vivido, yo, en mi infancia, con la diferencia de que su caso había sido a orillas del mar y el mío junto a la quebrada Aguaclara (La troje). Su amigo era un parguito y mi amiga una rabicolorada.

No sería justo dejar la intranquila curiosidad, por esto explico que cuando iba con mis abuelitos a la mina, los instrumentos que portaba eran una cauchera y una varita de pescar.

La Sardina *Rabicolorada*

De paso, aclaro que la rabicolorada es de dos clases: una llamada común, la cual permanece junto a la orilla en las partes poco profundas y es de menor tamaño, y otra más grande denominada planera y prefiere el fondo de los charcos o profundidades mayores.

La común es un animalito juguetón que a menudo lo observa a uno con cierta coquetería y despierta cierto movimiento espiritual en quien se detiene a contemplarla. Pudiera decirse que su mirada tiene algo de misterio o embrujo, de aquí que mis paisanos la consideran como cautivadora por cuando acabo de anotar y porque cuando alguien acostumbra comerla, en cualquiera de las formas que el profesor aduce en su obra, no solo se manifestaba fuerte y contento sino que también atractivo o seductor, alegre y cariñoso. Tanto es así que cada rato allá en mi pueblito escuchaba aquello que fulano y fulana como que habían comido rabicolorada para indicar la amorosidad.

Pero... volvamos a mi caso. Rumbo a la mina, debíamos pasar por un charquito de agua cristalina y poco profundo que se comunicaba por la parte inferior con otro de mayores dimensiones. Cierta mañana, me detuve allí un poco, después, apareció una rabicolorada que me llamó mucho la atención al ver como se detenía frente a mí. En forma especial movía su colita y me miraba coquetona. Se acercaba, se alejaba y volvía al mismo sitio juguetona y visiblemente contenta. Unos minutos más tarde, se alejo y regreso con un sequito como de una docena y me presentaron propiamente una revista en la cual ella era la cabecilla. Y se formaban en fila, en cuadas, iban y venían, se acercaban y se distanciaban. Finalmente preparaban la partida y la ultima era mi amiga, la cual se detenía un poco y como para despedirse se volvía hacia mí y ahora si... ¡Adiós!

A veces pensaba que a esa sardina solo le hacía falta hablar para expresarme sus sentimientos. Más se me hizo así un viernes al regresar, mi amiguita estaba allí, y me clavo una mirada, digamos electrizante y luego huyó como espantada por algo. Me preocupó un poco ese proceder, pero lo que me causó tremenda tristeza, fue no haberla visto el lunes en la mañana y menos en la tarde. Sufría tanto que mi abuelito me preguntó a que se debía mi preocupación. Le dejé saber todo y sin comprender manifestó: "ve, esa se la aventaron aborrajada". Esa expresión fue como una puñalada, tanto que al advertir su efecto, me dijo: "Hijo, todo lo que nace tiene que morir. Solo Dios sabe cómo. De nada sirve sufrir por lo que ya no tiene remedio".

ANTONIO JOSE CASAS M.

Durante toda la vida, he agradecido al Señor por la filosófica herencia que me dejó mi abuelito, merced a la desaparición de mi amiguita rabicolorada.

No es exagerada la versión del profesor Casas, en cuanto a los efectos de la rabicolorada, en el cuerpo y en el espíritu de quien la come. La creencia popular ha tenido fundamento en acontecimientos reales. Uno recuerda que a comienzos de la década del cincuenta, tuvimos un medico oriundo de Santa Marta, Cartagena o Barranquilla, era muy divertido, parrandero y serenatero. Precisamente cuando andaba en estas, elevaba el tono para que se oyera claramente cuando manifestaba:

“Allá en mi tierra, me lo dijeron
Que no comiera la rabicolorá.
Me comí una que me sirvieron
Y ahora no puedo volveme pa' allá”

La influencia de la sardina aquella, fue tal que pasaron varios años sin que el hombre se preocupara por ir a ver a sus progenitores. Finalmente vino su padre para llevarlo y se lo llevo. Si pero como se dice “a la brava”.

Este hecho es importante, puesto que, constituye una amplia demostración de que la fama de la rabicolorada, está mucho más allá de los límites del Chocó.

En el tratado del profesor Casas, es muy acertada la información de que en algunos lugares del Chocó, los cazadores adiestran a sus perros dándoles a comer rabicolorada la cual cocinan en la noche y en la mañana se la echan después de medio masticarla. Así no solo les agudizan el olfato, sino que también los convierten en ágiles y fuertes perseguidores de las piezas levantadas, hasta agotarlas y encerrarlas o atraparlas con sus dientes.

Por último, digamos que el trabajo del profesor Casas, es un claro testimonio de cuanto pueden alcanzar la buena voluntad y la inteligencia. Ellas pueden realizar el prodigio de convertir en grandes las cosas pequeñas.

Agreguemos que el autor, en esta obra, sigue la consigna silvina que adoptan los artistas al aplicar su talento a la madera escogida, a la blanda arcilla o al duro y frio mármol y pulen y esculpen y moldean hasta convertir la sencilla naturaleza en esas obras maestras que hacen el tesoro de los famosos museos del mundo.

La Sardina *Rabicolorada*

Indudablemente, cuando el Chocó deje de ser reserva y llegue a su benéfica industrialización, este libro del profesor Casas será muy tenido en cuenta.

Felicitaciones para nuestro amigo. Quiera Dios en su infinita bondad, iluminarle prósperos senderos por la ruta que ha escogido.

MIGUELA. CAICEDO

CAPÍTULO I
LA RABICOLORADA DESCRITA POR LA COMUNIDAD
CONCEPTOS VARIOS

Las definiciones que aparecen a continuación, son aportadas por diversas personas entrevistadas, en la cual no se hizo discriminación respecto a sexo, edad, posición social, profesión, religión, región, etnia, entre otras. Al final de cada definición y entre paréntesis, aparece un número que representa la cantidad de personas que dieron esa respuesta a la pregunta:

“¿Qué es para usted, la sardina rabicolorada?”.

* “Especie de sardina pequeña, de cola roja y con propiedades afrodisiacas” (37).

* “Es una sardina muy rica al comerla frita, que tiene las aletas rojas y se encuentra en el Chocó” (78).

* “Es una sardina que abunda en verano y especialmente en la época de subienda del pescado, la hay en el Chocó y tiene la cola roja” (66).

* “Pescadito parecido a la sardina, más largo que ancho y se halla en las cabeceras de quebradas y en los saltos” (9).

* “Es un pescado o sardina de aletas coloradas, que sube después de la mininica, se encuentra en el río Atrato” (13).

* “Sardina de rabo colorado, pequeña, que aparece en época de verana con la subienda de pescado, es muy rica y nutritiva” (26).

* “Sardina que alimenta y da mucha energía, es de color plateado, con las aletas rojas, se encuentra en los ríos y quebradas del Chocó” (19).

* “Es una sardina que se consigue en aguas del río Atrato, tiene la cola roja y se come de diferentes maneras” (54).

* “Es la hija de una raya que peleó con la madre agua y quien la come le produce dolores estomacales”. (Creencia de los indios de Opogadó. Corregimiento del Chocó, Atrato abajo).

* “Sardina de cuerpo blanco, plateado y el rabo colorado” (15).

La Sardina *Rabicolorada*

- * “Es una variedad de sardina, de cola y aletas rojas, que se halla en las aguas del río Atrato” (18).
- * “Es una sardina permanente en el Chocó, de cola roja, las hay grandes y pequeñas” (16).
- * “Es un pescadito muy bonito, de cola roja que se halla en los ríos y quebradas y es muy sabroso al comerlo frito o en caldo” (23).
- * “Es una sardina pequeña que tiene la cola roja y el cuerpo cubierto de escamas brillantes” (31).
- * “Es una sardina con las aletas coloradas que se encuentra en el Chocó y la persona que la come se pone arrecha” (11).
- * “Es un pescadito que abunda mucho en el Chocó, que tiene la cola colorada, se pesca generalmente en verano y el hombre que la come se mantiene en forma” (16).
- * “Es una sardina de cola roja que se encuentra en las quebradas, muy viva, arisca, que nada muy rápido y se come de varias maneras” (8).
- * “Es una especie de sardina que tiene aletas rojas, de escamas pequeñas y brillantes, se encuentra en el río Atrato y las hay de diferentes tamaños” (35).
- * “Es una sardina que abunda en el Chocó y se come frita” (69).
- * “Es una sardina que sube junto con la mininíca y la lunareja, en la época de pescado en verano, es rica frita y en sopa y tiene la cola roja” (61).
- * “Es una sardinita que tiene las aletas y cola roja y se encuentra en las quebradas del río Atrato” (14).

¿QUÉ ES LA RABICOLORADA?

George Dahl, en su libro "LOS PECES DEL NORTE DE COLOMBIA", nos presenta el siguiente cuadro:

"*Astyanaxfasciatus*": Sardina coliroja, juguetona, golosa. Especie presente en todas las partes del sistema del Magdalena (salvo en las aguas torrenciales andinas), en todo el Sinú, en el pichillín, en el río Buriticá y en otros ríos que bajan de la sierra nevada para desembocar directamente en el mar o en la ciénaga Grande de Santa Marta. Muy variada, especialmente en su color, los ejemplares del río San Jorge, tienen la aleta caudal intensamente roja. Alcanza tamaños de 17 centímetros, la carne es de buen sabor pero tiene muchas espinas, es muy vivaz y muerde las carnadas pequeñas, especialmente de pescado y carne"

La descripción que a continuación expongo, es producto del conocimiento que tengo de ella, como pescador, habitante de la región y buen degustador de su carne: La sardina rabicolorada pertenece a la especie *Astyanaxfasciatus*, es un pez que abunda en el Chocó, especialmente a lo largo y ancho del río Atrato, ya en sus afluentes, ya en sus quebradas. Presenta como característica sobresaliente, el color rojo que se observa en sus diferentes aletas y muy especialmente en la caudal o aleta del rabo. El color de sus aletas, varía de intensidad de una zona a otra y aún entre la misma zona.

Su cuerpo está cubierto de pequeñas escamas que en conjunto ofrecen un tono plateado brillante, su cabeza es pequeña, de forma un poco triangular y en ella se encuentra, entre otros detalles, una pequeña boca provista de diminutos dientes y dos ojos pequeños colocados uno a cada lado. Su sistema de reproducción es ovípara, es un pez omnívoro, cuya alimentación es a base de insectos, frutas diminutas, desperdicios que caen al agua y sardinas pequeñas llamadas mininicas (este hecho alimenticio ocurre cuando la rabicolorada ha alcanzado su máximo desarrollo, que es donde se le denomina PLANERA). Su peso depende de la talla (tamaño) y del régimen alimenticio, por tanto la rabicolorada de mayor tamaño y mejor alimentación, tendrá más peso.

Respecto al tamaño, en el Chocó, la longitud máxima oscila entre 15 y 17 centímetros, que es donde ya se le llama planera. La Rabicolorada es un pez bastante delicado que permanece muy poco tiempo (un minuto o minuto y medio) con vida fuera de su medio natural, igualmente, rechaza el agua sucia

La Sardina *Rabicolorada*

Y contaminada, su hábitat preferido son los ríos y quebradas de aguas claras y bastante frías.

A pesar de ser un pez permanente en la región, su época de abundancia se da en el verano (generalmente entre los meses de diciembre y abril), estación en la cual se produce la subienda del pescado. Respecto a la subienda, existen varias versiones que hacen alusión al orden en que éste va apareciendo en abundancia, siendo la más generalizada la que a continuación se esquematiza:

1. Mininica
2. Rabicolorada
3. lunareja
4. Boquiancha
5. Rohizo o rollizo
6. Bagre
7. Tabuche
8. Pemá
9. Bocachico
10. Denton
11. otros

Esta subienda del pescado se caracteriza por la abundancia de los peces que en el orden descrito, hacen su aparición. Este hecho, sin embargo, no significa que solamente el pez que sube y abunda sea el que se consiga y que los demás desaparezcan. La situación real plantea abundancia del pez que está en subienda y presencia de todas las demás especies.

A raíz de esta abundancia, el precio del pescado baja considerablemente, sea que se negocie por unidades o por cantidades mayores. De hecho que, al terminar la suba y escasear el pescado, el precio de estos se dispara escandalosamente.



Recipiente con sardinas rabicolorada, en el momento de descame y destripada con la mano.

LA SUBIENDA DE LA SARDINA RABICOLORADA

A pesar de ser un pez permanente en el Chocó y encontrarse especialmente en las quebradas, ríos, afluentes, caños, y ciénagas que cubre en su recorrido el río Atrato, la época en que más se nota su abundancia es en la estación de verano, entre los meses de diciembre y abril. En esta época, se produce el fenómeno de la suba o subienda del pescado.

Durante la subienda del pescado y por ende, de nuestro pez en referencia: la rabicolorada, suceden algunos hechos dignos de destacar, que son motivo de alegría, satisfacción en unos y preocupación o frustración en otros. Antes de abordar los hechos resaltables de la subienda del pescado y aparición del verano al mismo tiempo, miremos en qué consiste la ya mencionada “suba” del pescado.

Cuando la temporada de verano hace su aparición, el nivel de las aguas de los ríos, quebradas, caños y ciénagas, empieza a bajar notoriamente. Se llega inclusive al caso que algunos ríos y quebradas, se secan o se convierten en hilos de agua.

La Sardina *Rabicolorada*

Como consecuencia de la baja del nivel (de agua) y el aumento de la temperatura, los peces que se encuentran en los principales depósitos de agua y a la vez criaderos (caños y ciénagas) empiezan a salir, en el orden descrito anteriormente, se meten al cauce del río Atrato y se desplazan en diversas direcciones, generalmente hacia arriba del río (cabecera), buscando lugares apropiados para depositar (las hembras) sus huevos (este hecho se denomina "desove").

La salida de los peces, de caños y ciénagas, se produce por especie y en cantidades abundante llamadas "cardumen". Al salir los "cardúmenes" de los sitios mencionados, los peces se diseminan por los sitios (ríos, afluentes y quebradas) que tengan agua suficiente, limpia y corrientosa. En su desplazamiento los peces pasan cerca a caseríos y poblaciones, convirtiéndose en presa fácil para los pescadores.

EL FENÓMENO DE LA SUBIENDA DEL PESCADO.

La abundancia de peces proporciona no solo al habitante del campo y de la rivera de los ríos y quebradas, alimentación, pues estos (peces) se convierten en el plato preferido para ser acompañado con plátano, primitivo, banano, banano-plátano, muslo é mujé, pujón, bananilla, cuadrado, achín, yuca, cogollo, guineo, ñamón, ñame morado y blanco, popocho, taití, dominico, cuatro filos, manzano, entre otros productos propios de la agricultura de la región.

Muchos habitantes del campo y riveras de ríos y quebradas se dedican a la comercialización del pescado al por mayor y menudeo. Tal comercialización presenta por lo general tres (3) momentos bien diferenciados respecto al precio.

1) Recién se inicia la subienda, el pescado es bastante caro para el habitante de la ciudad, ejemplo:

Una arroba (50 unidades) de bocachico, cuesta \$100.000-\$180.000 y una arroba de dentón \$150.000-\$200.000. Es de anotar que la diferencia de precio entre el bocachico y el dentón obedece a la creencia y consideración por parte de la comunidad, que el dentón es un pez más fino, rico y apetecido que el bocachico.

2) Cuando la subienda está en su máxima expresión (la ronca o roncada del pescado), el precio baja ostensiblemente: una arroba de bocachico cuesta entre \$5.000 y \$10.000 y una arroba de dentón entre \$10.000 y \$20.000

3) Cuando la subienda se está acabando, el precio del pescado vuelve a subir.

Para entender mejor el panorama del precio del pescado durante la subienda, vale resaltar que cuando no se ha producido ésta (subienda), el precio de un bocachico oscila entre \$5.000 y \$10.000 y el de un dentón entre \$10.000 y \$20.000. Cuando la subienda está en su máxima expresión, un bocachico cuesta entre \$200, \$500 y \$1.000 y un dentón entre \$1.000, \$2.000 y \$3.000. De igual manera, cuando la suba o subienda se acaba, el precio del pescado se dispara o encarece.

El panorama anterior es aplicable para las diferentes especies de peces que hay en el Chocó; por tanto, para nuestro pez en referencia (sardina rabicolorada) la situación es la misma. Cuando hay subienda, una docena de sardina cuesta entre \$1.000 y \$2.000; una ensarta (4 o más docenas) puede costar entre \$5.000 y \$10.000. Cuando no hay subienda, una docena puede llegar a costar \$5.000 y \$10.000 y una ensarta entre \$20.000 y \$30.000

Ahora bien, si se trata de la rabicolorada denominada planera, los costos son diferentes; por ejemplo, una planera en periodo de escases puede costar entre \$1.000 y \$1.500; una docena entre \$5.000 y \$10.000 y una ensarta entre \$15.000 y \$30.000

Ahora bien, para muchos habitantes, la subienda del pescado y por ende, la época de verano, se convierte en motivo de alegría y satisfacción.

¿QUÉ HECHOS SON CAUSA DE ALEGRÍA, SATISFACCIÓN?

Entre otros se destacan

* La captura del pez: al capturar los peces, el pescador los puede utilizar para complementar la dieta alimenticia o para obtener, después de venderlo, los elementos o artículos de alimentación.

* El periodo veraniego y por tanto las secadas de algunas quebradas, brindan la ocasión para que los pescadores armen trincheras, las reparen y las dejen listas para cuando se produzca la crecida de los ríos.

* Disfrutar en las playas que salen al bajar el nivel de las aguas, del sol, el agua y el ambiente alegre, de fiesta que genera este acontecimiento. Igualmente de eventos deportivos y culturales como fútbol, micro-fútbol,

La Sardina *Rabicolorada*

- * Otros, organizan salidas de campo, paseos, excursiones.
- * Para algunos agricultores, la época de verano se produce en el momento apropiado para sembrar, recoger el producto de la siembra, limpiar y/o preparar el terreno para el proceso de la siembra.
- * La época veraniega es el momento apropiado para muchos campesinos madereros; para realizar la tala y/o corte de madera, ya que existe la creencia que en periodo de verano la luna y el sol están de parte de los cortadores de madera.
- * Algunos habitantes dedicados a la caza de determinado animal, aprovechan la estación veraniega, ya que en esta época abunda el animal buscado.

¿QUÉ HECHOS SON MOTIVOS DE PREOCUPACIÓN, FRUSTRACIÓN?

- * A raíz de la baja del nivel del agua, muchos ríos y quebradas se secan o quedan semi-secas, imposibilitando la navegación; por tanto, el campesino agricultor que vive adentro y a orillas de estos ríos y quebradas, le es sumamente difícil salir y sacar los productos de la siembra y/o elaborados. Igualmente el desplazamiento a la cabecera de los poblados y a la ciudad capital del departamento, a mercar o comprar productos de fábrica, se les hace difícil y tortuoso, ya que no pueden usar sus canoas y/o botes con motor; por tanto, este desplazamiento hace que el costo del mercado o compra aumente su valor.
- * Al secarse las quebradas y ríos, el habitante que vive a orillas de ellos, sufre por la carencia del agua.
- * Hay agricultores que reniegan del verano, porque no es apropiado para la clase de siembra a la que se dedican.
- * Hay proliferación del mosquito anopheles y por ende, se produce mucho paludismo.
- * El prolongado verano es causa de muchas enfermedades de tipo viral y ambiental.

ANTONIO JOSE CASAS M.

Entre las ambientales más comunes se citan las alérgicas: asma, rinitis, sinusitis, eczemas, dermatitis solar. Entre las virales se citan: la gripa, bronquitis, neumonía, diarrea, fiebre tifoidea, entre otras.

* Al secarse los ríos y quebradas, los habitantes que viven a orillas del río, tienen que desplazarse a sitios bastantes retirados para dedicarse a la pesca.

Hasta aquí pues, un resumido cuadro de lo que es la "suba" o "subienda" del pescado y en nuestro caso particular, de la sardina rabicolorada.

CAPÍTULO II FORMAS DE PESCA Y ELEMENTOS USUALES EN LA CAPTURA DE LA RABICOLORADA

En el Chocó, la pesca se tiene como un acto de recreación, entretenimiento, deporte y en especial, un medio apropiado para obtener directamente el complemento de la dieta diaria o indirectamente los diversos componentes de la alimentación.

Se obtiene mediante la pesca, el complemento directo de la dieta alimenticia, cuando el pescador captura, por algún procedimiento y medio, los peces y estos sirven para complementar o acompañar los artículos o elementos existentes: arroz, yuca, plátano, pujón, cuadrado, guineo, banano, primitivo, muslo e mujé, bananilla, papas, entre otros. Se da indirectamente y a través de la pesca, la obtención de los diversos componentes de la alimentación, cuando el pescador captura los peces, los lleva a la plaza de mercado, los vende y con el dinero obtenido, compra los elementos necesarios para la alimentación.

Respecto a la plaza de mercado, vale anotar que ésta a raíz del crecimiento de la población comercial, se presenta insuficiente para dar albergue a tantos pequeños comerciantes; igualmente, los espacios destinados a los negocios no son lo suficientemente cómodos y carecen, en su mayoría, de servicios sanitarios, de acueducto, de recolección de basuras, de teléfono, entre otros.

A pesar de ser una obra en concreto, no aporta significativos porcentajes en la solución de problemas a los comerciantes que cada día abundan. Este hecho, pide a gritos la construcción de una nueva plaza de mercado con mejores condiciones locativas y de servicios públicos.

La Sardina *Rabicolorada*

Como quiera que no existe espacios suficientes y definidos, las “arregladoras” de pescado (y las vendedoras) escogen el sitio que mejor les convenga para desarrollar su labor. El agua utilizada para el lavado del pescado, es tomada directamente del río Atrato, no siendo la más aconsejada por la continua contaminación a que éste es sometido.



Dos arregladoras de pescado: la de la izquierda, arregla sardina rabicolorada; la de la derecha, arregla bocachicos

La pesca de la sardina rabicolorada se produce en el Chocó, generalmente en el verano, época de subienda. En esta época, a raíz de la sequía o seca de algunos ríos afluentes del Atrato, quebradas y ciénagas (disminuye o baja considerablemente el nivel de las aguas) y el aumento de la temperatura, la sardina rabicolorada (y demás peces) sale de los lugares citados, se mete en el río Atrato y se desplaza hacia la cabecera o parte alta en busca de agua fría y un lugar apropiado para el desove o postura de huevos.

Entre las formas y elementos más comunes en la pesca de la rabicolorada se citan:

LA VARA DE PESCAR Y SUS ACCESORIOS

Como su nombre lo indica, es una vara delgada (especialmente en la parte superior o punta) que por su forma se parece a las coníferas y cuyo largo o longitud varía, lo mismo que el material de que está hecha o se consiga al natural.



Varas de pescar y sus accesorios

Respecto al largo o longitud, se consiguen varas desde medio metro hasta 3. En cuanto al material, en el Chocó se usa la vara natural y la artificial. La natural se consigue de árboles de mate o totumo, de guayabo, cargadero, carbonero, guácimo, naranjo, limón, labrada de guadua y las de bambú, palma parecida a la guadua, entre otras.

Las artificiales se consiguen de fibras de vidrio y plástico. Generalmente, el peso de la vara oscila entre 50 y 200 gramos.

Entre los accesorios utilizados con la vara de pescar se destacan: el hilo de seda fino, generalmente blanco y el nylon, el anzuelo "sardinero" pequeño (nuestro campesino lo usó y usa, hecho de alfiler de cabecita) elaborado en fabrica y la plomada o plomo (además del plomo enroscado o entorchado, en barra y bolas, se usan clavos, tornillos, piedras o cualquier otro elemento que

La Sardina *Rabicolorada*

sirva para llevar el hilo o nylon al fondo del agua). A veces, no se coloca plomada al hilo o nylon.

Para dejar lista la vara de pescar, se toma el hilo o nylon y se amarra o anuda al extremo superior de la vara (usualmente, el hilo o nylon no exceda la longitud de la vara, salvo el caso cuando la misma mide medio metro), luego en la parte opuesta del hilo o nylon, se coloca la plomada (muy pequeña) y por último el anzuelo. Durante el proceso de pesca o captura de la rabicolorada (y otras sardinas), el pesador (hombre o mujer, niño o adulto) escoge alguno de los siguientes sitios: orillas del río o quebrada, sobre una canoa, champa, bote o balsa, a veces se introduce en el río o quebrada, hasta que el agua le llega a la altura del ombligo o cintura.



Niños pescando con vara



Pesca barrido con costal

EL FRASCO O LA BOTELLA "DESPICADA"

Este sistema (poco usado ya) consiste en tomar un frasco de vidrio claro, de unos 10 a 15 centímetros de largo, sellado por uno de sus extremos y que tenga el diámetro entre 2.5 y 3 pulgadas, se le echa en su interior desecho de queso, picado o molido o masa de plátano verde cocido o harina con queso; luego se introduce (a poca profundidad, 1.50 metros) en la quebrada o río que este bien cristalino y de forma tal que quede en posición vertical, con la boca hacia arriba.

En esta posición, la rabilcolorada (y otros pescaditos) entra a comer y como no puede retroceder para salir, el pescador se sumerge, saca el frasco y retira los peces. Este proceso lo repite el pescador cuantas veces quiera. Para este sistema también se utiliza una botella con parecidas dimensiones y características a la cual hay que quitarle el "pico" o boca (acción de despicalarla) usando algo sólido.



Frascos y botellas despicaladas.

La Sardina *Rabicolorada*

LA BARRIDA CON COSTAL, SABANA Y ATARRAYA.



Pesca de la sardina rabicolorada con atarraya sardinera

Este sistema se usa en los ríos y quebradas de escasa profundidad y aguas cristalinas, de manera que se puedan ver los peces. Se busca una sabana o cobija que tenga pequeños poros para permitir el paso del agua, luego entre dos o más personas se abre cual larga y ancha sea, se coge de las puntas o extremos, se introduce verticalmente en la parte más honda del río o quebrada y en forma de abanico, los pescadores la van llevando hacia la orilla u otro lugar apropiado hasta acorralar o atrincherar los peces.

Ya atrincherados o acorralados, los peces son sacados del agua, uniendo poco a poco los extremos de la sabana o cobija y se echan en un recipiente o vasija seleccionada. Antes de iniciar la barrida, se acostumbra regar en el río o quebrada, restos de comida, comején o desecho de queso, para efecto de que los peces salgan de los sitios donde estén metidos. También se acostumbra, a medida que se va barriendo, hurgar con un palo, los escondites de los peces para hacerlos salir.

Al igual que las sabanas y cobijas, se utilizan atarrayas o costales de fique. Estos últimos se descosen o "rajan" y se les da forma de sabanas o cobijas. Con este sistema se pesca desde mininíca hasta bocachico.



Costales para la pesca denominada barrida

ACHICANDO CON LA MANO IZQUIERDA O DERECHA



Pesca de la sardina rabilcolorada sobre una canoa o champa, achicando con la mano derecha.

Generalmente, este sistema es usado por la mujer y consiste en “coger” la sardina con la mano. Para este sistema, la mujer utiliza una canoa o champa, en la cual va sentada en la patilla o en el medio, procura orillar la embarcación en sitio donde abunden las sardinas, luego chapucea o “guachaquea” el agua con la mano (izquierda o derecha) para alertar los peces. Hecho lo anterior, busca la carnada o cebo, se la coloca en la parte interna de la mano y la sostiene con el dedo pulgar, en esta forma, con los demás dedos estirados y ligeramente abiertos, introduce la mano en el agua, con la palma hacia arriba, a poca profundidad de la superficie y empieza así a achicar o echar en la champa, las sardinas que van llegando a comer en la mano.

A veces, no utiliza canoa. En este caso, se introduce en la quebrada o río, que debe estar un poco cristalino, hasta que el agua le llegue a nivel de las rodillas. Si no lleva recipiente en que echar las sardinas, una vez iniciado el proceso de pesca, se ubica de manera que pueda “achicarlas” a seco. Este sistema exige de la mujer mucha destreza y habilidad, lo mismo que un buen estado de concentración.

La Sardina *Rabicolorada*

LA ATARRAYA SARDINDERA



Pescadores sobre una canoa o champa, utilizando atarraya sardinerá

Para la pesca de sardina (y otros peces) por medio de este sistema, se utiliza una atarraya, que no es otra cosa que una nasa o red, tejida con hilo de nylon N°9, cuya característica principal es que las celdas u orificios que tiene, son hechos exclusivamente para atrapar sardinas. E

sta característica, la diferencia de la atarraya bocachiguera, en la cual las celdas son más grandes y permiten por ende, la salida o escape de las sardinas y demás peces pequeños. Las dimensiones y características más destacables de la atarraya sardinerá son:

LARGO. Este varía, pues las hay desde 3.5 hasta 5 varas, por lo general, media vara del largo es usada para hacer el seno, que no es otra cosa que un doblaje que se hace al largo después de haberle colocado la plomada o cuesco.

ANCHO: depende del largo, por tanto, hay atarraya desde 3 hasta 5 varas de diámetro.

PLOMADA O CUESCO. Consiste en barras de plomo de 5 centímetros de largo por 1.5 centímetros de ancho, huecos por dentro para permitir el paso del hilo o nylon y así poderlas entrelazar. Hay atarrayas, según el largo y ancho que tienen 80 o más cuescos.

MALLAS O CELDAS. Son pequeños espacios cuadrados, cuyo número depende del largo y ancho de la atarraya. Estas se consiguen desde 250 celdas. Durante el proceso de pesca, la persona puede ir o estar sola o acompañada, en embarcación o ribereando. Para el lanzamiento de la misma, la persona se anuda en la mano izquierda o derecha, un hilo que pende del extremo superior de la red y la toma o recoge a la altura del seno. A veces, antes de lanzarla al agua, se riega o esparce en la superficie restos de comida, para obligar a los peces a aglutinarse

CAPÍTULO III
CARNADAS O CEBOS USADOS PARA LA PESCA DE LA SARDINA

Entre las carnadas más usada en la pesca de sardina rabicolorada (y otras especies) se citan:

- * la lombriz de tierra, blanca o negra.
- * la masa, ésta, se hace de dos formas: mezclada y pura.

Para la mezclada, la base puede ser chontaduro cocido, plátano verde cocido, parva o pan de harina, a las cuales se le agrega desecho ("mogo") de queso en forma molida. A veces, estas bases se combinan indiscriminadamente entre sí.

La masa pura se elabora usando los mismos ingredientes o bases pero con la característica que estos no se mezclan.

- * el comején.
- * la tripa de pescado
- * la mininica
- * pedazos de sardina
- * cucarachas
- * gusanos
- * chapules o saltamontes

LA SARDINA RABICOLORADA COMO ALIMENTO



Ensarta de sardina rabicolorada.

En el Chocó y especialmente la zona recorrida por el río Atrato y sus afluentes, la rabicolorada es un pez muy apetecido por el excelente sabor y color de su carne blanca, lo mismo que por su alto contenido de fósforo. A pesar de ser un pez pequeño, su estructura orgánica presenta gran cantidad de espinas pequeñas, razón por la cual se acostumbra comerla frita y bien tostada (dorada). La rabicolorada es excelente acompañante y complemento de la dieta alimenticia, además de dársele otros usos.

La Sardina *Rabicolorada*

FORMAS DE PREPARAR LA RABICOLORADA

Una vez que ha sido destripada, descamada, relajada y lavada, echarle sal al gusto, lo mismo que limón y otros ingredientes (comino, pimienta, cebolla, etc.), la rabicolorada se prepara de las siguientes maneras:



Plato con sardina rabicolorada frita, acompañada con patacones de plátano verde.

FRITA EN ACEITE O MANTECA. Se busca un recipiente (sartén) apropiado, se consigue aceite o manteca suficiente y se echa en el recipiente, se enciende la estufa o en su reemplazo un fogón a base de leña o carbón. Una vez esté caliente el aceite o la manteca, se van echando con sumo cuidado, las sardinas, procurando que no queden demasiado apretadas para que puedan dorar bien. Cuando hayan dorado, se van sacando y echando otras hasta terminar de fritarlas. En este estado, la rabicolorada sirve para acompañar el desayuno, almuerzo y la cena, para preparar el caldo de sardina, el aborrajado y el caldo de torta, igualmente se usa como exquisito pasa bocas.

ASADA. Existen tres formas de asarlas:

a) **EN PARRILLA.** Se consigue una parrilla apropiada, sobre la cual se colocan las sardinas, hecho esto, se enciende la estufa o el fogón a base de leña o carbón, seguidamente se coloca la parrilla encima del calor (llama) de la estufa o del fogón, de tal manera que permita solamente la asada de las sardinas, sin quemarlas. A medida que las sardinas van asando de un lado, se voltean, para lograr el asado total

ANTONIO JOSE CASAS M.

b) EN CENIZA, BRASAS DE CARBÓN O LEÑA. Se prepara un fogón a base de leña o carbón, se enciende y deja que las llamas consuman poco a poco la leña o el carbón. Respecto al fogón a base de leña, hay que esperar que esta sea devorada por la candela, de tal forma que se vaya transformando en brasas y cenizas. Cuando esto se produce, se van colocando las sardinas encima de la brasa o cenizas para el respectivo asado.

En cuanto al fogón a base de carbón, solo basta con encender el carbón y esperar que éste esté al rojo vivo para ir colocando las sardinas, procurando voltearlas a medida que vayan asando.

c) ENVUELTA EN HOJAS DE PLÁTANO. Sobre una estufa, fogón a base de leña o carbón, encendido, se colocan las sardinas, previamente envueltas en hojas de plátano u otro material adecuado, para que vayan asando. Respecto a este sistema de asado, hay que estar muy atento para evitar la quemada total del empaque en que están las sardinas y por ende la quemada de estas. Al igual que la sardina frita, la asada sirve para acompañar el desayuno, el almuerzo y la cena, también puede usarse como pasa bocas.

FRESCA EN CALDO. Se consigue un recipiente apropiado y en este, además de los ingredientes que la persona estime conveniente (papas, cebolla, tomate, ajos, comino, limón, etc.) se echan las sardinas. Se enciende la estufa, o el fogón a base de leña o carbón y se monta el recipiente. Cuando el caldo haya hervido lo suficiente y necesario y esté listo, se retira (baja) el recipiente del fogón o estufa. La sardina en este estado, es poco utilizada por la cantidad de espinas pequeñas que tiene. Sin embargo así preparada, se sirve generalmente en el almuerzo y en la cena.

EL CALDO DE SARDINA ABORRAJADA

INGREDIENTES:

- * Sardina rabicoloradas (u otras)
- * Papas
- * Cebolla de rama o de huevo
- * Cilantro o perejil
- * Tomates
- * Pimienta, comino y ajos
- * Aceite
- * Agua

La Sardina *Rabicolorada*

- * Sal
- * Queso costeño salado
- * Bija o colorante
- * Huevos
- * Maizena o harina para hacer panes
- * Limón
- * Verduras caseras

PREPARACION

Una vez fritas las sardinas, se baten 3 o 4 huevos en un recipiente apropiado, a los huevos batidos se le agrega 3 ó 2 cucharadas de maizena o harina y se revuelve (algunas personas le echan sal a su gusto, al batido de huevos, maizena o harina).

Se echan las sardinas una a una y se re fritan, procurando que no se "peguen" o unan. Cuando hayan dorado, se sacan del recipiente donde están re fritando y se depositan en otro para que escurra el aceite o (manteca).

Se dispone una olla con agua (la cantidad depende del número de personas al cual se le va a servir) y se pone a hervir. Ya hirviendo el agua, se le echan las papas (peladas) en rodajas, el tomate, la yuca (pelada) y la cebolla de rama o de huevo (pelada) picadas al gusto, también el cilantro o perejil.

La pimienta, el comino y el ajo, después de molerlos, se le agregan al gusto: el aceite, la sal, la bija y el limón, también se le agregan al gusto, se echan las sardinas y verduras. Cuando el caldo ha hervido lo suficiente y esté a punto de bajarse o retirarse del fogón, se le agrega trozos de queso costeño. Después a servir y disfrutar.

EL CALDO DE TORTA DE SARDINA ABORRAJADO

Se utilizan los mismos ingredientes del caldo anterior, variando un poco la preparación.

La variación radica en que el sartén que está en el fogón con un poco de aceite o manteca, hirviendo se echa un poco de batido de huevo ya mencionado; inmediatamente, se echan 4 ó 5 sardinas y se recubren con otra porción de batido de huevo. Así se obtiene la torta de sardina, de estas tortas, se hacen cuantas considere la persona que está preparando el caldo. Luego de obtenidas las tortas, se sigue el proceso utilizado en la preparación del caldo de sardinas aborrajado.

EL CALDO DE SARDINA FRITA

Con excepción de los huevos y la maizena o harina, se utilizan los demás ingredientes ya planteados. En la preparación del caldo se obvia lo concerniente a lo que tiene que ver con el batido de huevo. No obstante, cuando el caldo esta por retirarse del fogón, algunas personas acostumbran echarle uno o dos huevos batidos.

CAPÍTULO IV

CREENCIAS Y MITOS EN TORNO A LA SARDINA RABICOLORADA

Dentro de la comunidad Chocoana, son muchas las creencias y mitos que se han elaborado en torno a las sardinas rabicoloradas, razón por la cual esta es buscada, analizada, saboreada, apreciada, valorada y mirada con manifiesto respeto. Las más conocidas de estas creencias-mitos son las que a continuación se describen, dejando el espacio y el tiempo a usted, amigo lector, para que saque sus propias conclusiones y decida aceptar o no tales comportamientos.

EL VISITANTE (FORASTERO) QUE LLEGA AL CHOCÓ Y LA COME, SE QUEDA, Y SI SE VA, VUELVE.

Esta expresión muy generalizada, especialmente en generaciones pasadas y poco recordada y manejada entre los nuevos, nos presenta a la sardina rabicolorada como portadora o investida de ciertos poderes mágicos, de carácter amañador, encantador.

El anterior panorama lo lleva desprevenidamente a pensar que nuestros antepasados eran sumamente exagerados, embusteros, tramadores, pero cuando uno entrevista a personas de otras regiones y nacionalidades y le responden que se han quedado en el Chocó porque han comido rabicolorada, definitivamente hay que aceptar, de buena o mala gana, que algo hay en la famosa sardina rabicolorada.

¿Tiene explicación lógica y científica lo planteado? ¿Cómo saber la verdad? He aquí el espacio y oportunidad para que las nuevas generaciones experimenten con los continuos visitantes que arriban al Chocó, en aras de develar el misterio de la rabicolorada. Solamente así podremos descubrir

La Sardina *Rabicolorada*

Y valorar las afirmaciones dejadas por las pasadas generaciones y perpetuar el conocimiento a las futuras. Ahí les dejo la inquietud.

LA RABICOLORADA COMO ESTIMULANTE GASTRONÓMICO

Esta versión, generalizada entre nuestros campesinos, nos presenta la sardina rabicolorada como un poderoso estimulante del apetito, especialmente en la población infantil y las personas con problemas de desnutrición. ¿Qué componentes químicos, hormonales u otros tiene la rabicolorada para generar este comportamiento? He aquí, un espacio propicio para la reflexión y la investigación científica, en términos de descubrir la verdad.

Dicen las personas entrevistadas que cuando el niño tiene el ánimo decaído y como consecuencia no come, se consiguen varias sardinias rabicoloradas, se destripan y lavan, luego en un recipiente con agua se echan enteras, se le agrega cebolla de rama, ajos machacados, cilantro o verdura casera, bija y un punto de sal (poca cantidad) y se monta al fogón a hervir. Cuando ya está el caldo, se deja medio enfriar y se le da a tomar al niño. Este tipo de caldo se prepara y da al niño durante cuatro días, dos veces por día, desayuno y cena. Al final del cuarto día el niño estará comiendo normalmente y en cantidad.

También hay la creencia que la rabicolorada así preparada y a la cual se le agrega pescado seco, bocachico o dentón, lo mismo que otros ingredientes (papas, yuca, plátano verde, ñame o achín casero, entre otros), es altamente nutritivo y estimulante del apetito. Al respecto de este caldo, nuestros campesinos aconsejan no suministrarlo a los niños desnutridos y/o faltos de apetito, en una mayor cantidad, ya que puede ocasionarles problemas serios o incluso la muerte.

LA RABICOLORADA CON CUALIDADES AFRODISÍACAS

Con marcada constancia entre las pasadas generaciones y muy poco entre las últimas, se tuvo y tiene aún la creencia que la rabicolorada ingerida en algunas de las formas anteriormente descritas, sirve como estimulante sexual al hombre. Como se puede apreciar, se discrimina el sexo femenino.

¿Qué tiene la rabicolorada para producir este efecto en el hombre y no en la mujer?

Sinceramente, por más que le he "tirado cabeza" al asunto, no he podido

comprender y menos descifrar, el enigma que encierra el hecho en referencia. Algo curioso a destacar es la situación que son las mujeres quienes comentan y afirman lo expuesto.

¿En qué se apoyan ellas?... vaya usted a saber. Miremos a continuación algunas maneras de referirse a las cualidades afrodisíacas de la rabricolorada. A la pregunta si la rabricolorada sirve para estimular sexualmente al hombre, para levantarle el ánimo, estas respuestas obtuve:

* "Vea profe, cuando una gente, durante una semana le da a comé rabricolorada a su marido, cuando le viene la arrechera, no hay quien se lo aguante, pues a cada rato quiere estar montado y no le da tranquilidad a una durante la noche o el día"

* "Ve profe, la abuelita mía me contaba que ella se mantenía escaldada y con dolores bajitos ya que el marido a cada ratico taba montado sobre ella y duraba un poco de tiempo encima; y era porque se mantenía jartando rabricolorada".

* "Cuando a mi marío le rá la tragaera de esa tar sardina rabricolorá, yo ni le arcanzó, entonces se larga pa' su mundo en busca de otras mujeres y allí es ronde no me gusta la cosa".

* "Cada vez que mi marío jarta bastante rabricolorada, se pone bien".

* "¿Qué si sirve pa' levantarle el animo a los hombres...?"

* Figúrese que en mi casa yo nada más tengo 11 hijos, fuera de los 6 más que mi marido tiene en otras mujeres y todo es por causa de esa bendita rabricolorada".

¿Cómo saber si realmente la sardina rabricolorada posee estas cualidades?

Considero que investigando, experimentando, por tanto, para salir de la incertidumbre, hágase a comer rabricolorada y después cuenta su experiencia.

La Sardina *Rabicolorada*

LA RABICOLORADA COMO CURA DEL ALCOHÓLICO

Entre la comunidad campesina nuestra y en algunos sectores de la clase social urbana, se cree y afirma que la sardina rabicolorada es una excelente cura para la persona (hombre o mujer) que bebe mucho y por ende se mantiene embriagada, borracha. Dos versiones recogí respecto a la forma de prepararla y usarla:

1. se consiguen 2 ó 3 sardinas rabicoloradas vivas, luego se echan en un recipiente que contenga aguardiente, allí se dejan durante 3 ó 4 días de manera que mueran y larguen o dejen escapar de su cuerpo una especie de líquido viscoso. Ocurrido lo anterior, se sacan las sardinas y se entierran y se espera el momento propicio en que la persona con problemas de alcoholismo este borracha y se le hace tomar el aguardiente así preparado. Comentan nuestros coterráneos campesinos especialmente, que después de repetir el proceso unas cinco veces, la persona queda curada y detestando toda bebida alcohólica.

Respecto a esta forma de curar el vicio (o cualidad, dirán otros) de beber licor, una señora en la plaza de mercado me refirió lo siguiente:

* “vea, ¿Usted es profesó? - Si, le respondí y prosiguió.

* vea profesó, el esposo mío era de esas gentes que no podían tené cinco centavos en el bolsillo, porque ahí mesmo iba y se lo hartaba en aguardiente y se metía unas borracheras que hasta se cagaba y meaba los pantalones. A veces no conseguía aguardiente entonces iba pá bajo rel pueblo y buscaba “biche”, querá una juma peó y la boca le quera herionda a culo. Entonces una vecina re veme en esos bretes casi toro los días, se a condolió re mí y me rió el remerio y vea, resde que se lo rí por varias veces, santo remerio, se le acabo la tomarea”.

Otra me decía:

* “vea, ahí ta' el marió mío vivo y se lo puere atestigua, que resde que le ri el remerio de la sardina rabicolorá, no ha guerto a toma trago ni a emborrachase”.

2. se consiguen 2 ó 4 rabicoloradas vivas, se echan en un recipiente con poca agua, de tal manera que puedan medio moverse y nadar; allí se dejan durante varios días, de forma tal que vayan largando o dejando escapar de su cuerpo el líquido viscoso ya mencionado (pasados varios días las sardinas Van muriendo por el agotamiento de oxígeno del agua donde están).

ANTONIO JOSE CASAS M.

Conseguido el líquido viscoso, se sacan las sardinas y se entierran, luego, se busca aguardiente y se mezcla con el líquido viscoso obtenido, procurando que a la mezcla resultante no se le sienta el sabor y olor del líquido viscoso, al ser ingerido. Esto se logra aumentando la cantidad de aguardiente a la mezcla.

Seguidamente, se busca el momento en que la persona con problemas de alcoholismo este borracha y se le hace tomar la mezcla preparada. Igual que en el caso anterior, después de repetir el proceso unas cinco veces, la persona queda curada y detestando la bebida alcohólica.

Uno de los tantos entrevistados, refiriéndose a los poderes curativos de la rabicolorada, me comentaba:

* “Yo no sé si es por la rabicolorada u otro cosa, que he dejado de beber licor, lo cierto del caso es que mi señora me dice a cada rato que le dé gracias a ella y a la rabicolorada, por haberme curado el vicio de estar bebiendo y emborrachándome”.

¿Qué tiene de cierto todo lo anterior?

He aquí, la clase de interrogantes y situaciones difíciles de responder y descifrar que nos plantean los hechos folclóricos, como expresión y manifestación viva de los pueblos.

LA RABICOLORADA CURA LA BABEADERA

Existe, entre la gente campesina del pueblo chocono, la costumbre de utilizar la rabicolorada para curar la babeadera en los niños. Para esto, se busca una rabicolorada viva y recién capturada, luego al niño que babea se le restriega o soba los labios, hacia arriba y con el rabo de la sardina, la baba que cae. Cada vez que se le restriega la baba al niño, se le introduce, ligeramente, el rabo de la sardina en la boca. Este proceso se repite las veces que se estime conveniente, hasta que el niño deje de babear.

Cuando le pregunté a una señora, en la orilla del río, que ¿a qué obedecía que el niño dejaba de babear al sobársele los labios con la cola de la rabicolorada?, me respondió:

* “vea profesor, esa sardina rabicolorada tiene sus cosas jodidas y hasta pa' cura la bebedera de trago, yo creo también que es debido al sabor del almizcle que tiene la sardina en todo su cuerpo y en su rabo y que el niño no le gusta cuando lo siente en su boca”.

La Sardina *Rabicolorada*

La sardina que ha sido utilizada no se come, ni se devuelve al agua. Después de haberla usado, se entierra.

La pregunta obligada es: ¿Es cierto todo esto?

Las dudas quedan, la incertidumbre lo embarga y absorbe, sin embargo, si usted desea comprobar lo anterior, le aconsejo, si tiene un hijo que babee mucho, haga con él, el experimento y cuente después sobre los resultados.

LA RABICOLORADA ACTUANDO COMO ANTIBIÓTICO PARA CURAR EL PIÁN

Hace mucho tiempo, entre la población del campo, se tuvo la creencia que el pián (heridas supurantes en diversas partes del cuerpo) era curable con la sardina rabicolorada.

Para tal situación se buscan varias sardinas, se destripan, descaman, relajan, y se lavan, luego se asaban o hacia un caldo, sin nada de sal. Si se hacía en caldo, llevaba como ingredientes bija, verdura casera y una papa picada. Si se asaban se acompañaban con plátano, banano, o primitivo verde, cocido o asado, sin sal. La sardina así preparada, se le daba al enfermo hasta que se curaba.

En torno a la cura del pián con la rabicolorada, un ex-trabajador de MALARIA, hablándome del bogeo, de las calles de los ríos, de los tambos y caseríos a orillas de los ríos, de los pichindé, etc. Me decía:

* "A mí me toco ver, en muchos caseríos a orillas del río Atrato, darle de comer rabicolorada asada o en caldo, sin sal, a las personas que padecían el pián, porque creían que así se curaban".

¿Qué piensan y opinan los biólogos, los químicos, los médicos y usted, amigo lector...?

LA RABICOLORADA COMO AYUDA A LOS PERROS DE CAZA

Para la población campesina que se dedica a la caza de animales de monte, la sardina rabicolorada es considerada como una gran ayuda en el adiestramiento de los perros. Para ello buscan una o dos sardinas, las asan con tripa y todo y sin sal, luego la dejan al sereno de un día para otro. Seguidamente, el cazador las mastica y se las da a comer al perro. Este proceso se repite hasta que el perro sea capaz de cazar todo lo que se le atravesase en su camino.

CAPÍTULO V
CONNOTACIÓN EN TORNO A LA SARDINA RABICOLORADA

No obstante todo lo que se dice respecto a la tradicional sardina rabicolorada, en nuestro medio y en especial entre la población urbana, se habla de la rabicolorada en un sentido y tono que, si se le presta buena atención, fácilmente deduce uno que tal rabicolorada, es diferentísima en todos sus aspectos a la verdadera sardina rabicolorada que permanentemente hiere con su nadar las ricas e indispensables aguas.

En aras de hacer un poco de claridad, despejar dudas y ubicar las cosas en su respectivo lugar, se presentará a continuación un sucinto marco de la referida rabicolorada, dejando la libertad al apreciado lector para que saque sus propias deducciones.

LA "OTRA RABICOLORADA"

De pronto, con los insignificantes aspectos que se esbozan, usted, amigo lector, pueda identificar esta "rabicolorada" y decidir entre buscarla o no, para disfrutar su rica carne y demás perendengues...

La "rabicolorada" en referencia se encuentra especialmente en todos los rincones geográficos del territorio Chocoano, en algunos lugares de Colombia y otros países, su tamaño es variado, pues se consiguen grandes, medianas y pequeñas o enanas; su "escama" generalmente, es negra, aunque algunos dicen que es morena o trigueña; su hábitat no es el agua, aunque algunas veces disfruta de ella en piscinas, ríos y las usa para hacerse el aseo en partes muy especiales de su cuerpo; la parte denominada cola en esta "rabicolorada", generalmente es pronunciada, razón por la cual es apetecida por el hombre y es causante, muchas veces, de serios accidentes, incluidos los de tránsito; su andar sinuoso y elegante sobre dos preciosas extremidades inferiores, provoca comezón y lascivia en los hombres; su reproducción es vivípara, come de todo, es un bocado preferido por el hombre, aunque en ocasiones estas "rabicoloradas" se saborean mutuamente.

Para pescarlas no hay que utilizar frascos, atarrayas, culones, catangas, ni trasmallos. Simplemente utilice una buena "carreta" en la cual el verbo es el principal ingrediente; no se come frita, ni asada, ni en caldo, puede comerse al natural.

La Sardina *Rabicolorada*

Al prepararla para comer, usted no tiene que destriparla, descamarla, ni relajarla, simplemente le quita o hace quitar las ligeras prendas internas o externas que lleve, la hace lavar si quiere y empieza a disfrutarla donde usted prefiera.

Ahora bien: la experiencia acumulada de vivir en el medio me ha enseñado y soy testigo, que muchos visitantes forasteros se han quedado en el chocó, al saborear e ingerir esta "rabicolorada".

Hasta aquí, las características más relevantes de la "otra rabicolorada". ¿Será capaz usted, de identificar esta variedad o clase de "pez"? apuesto que no.

APRECIACIONES RABICOLORADAS FINALES

El tema desarrollado, constituye una pequeñísima muestra-reflejo de lo inmenso, variado y complejo que es el aspecto cultural nuestro y muy particularmente, el folclor, como expresión valedera y viva de la idiosincrasia y razón de ser de cualquier espacio social.

De verdad que si uno analiza detenidamente las diversas manifestaciones y comportamientos de las personas respecto a la rabicolorada, en sus dos versiones o enfoques, debe aceptar y concluir que, es sobre la base de estas manifestaciones, de estas maneras de pensar y actuar de los individuos, de los grupos sociales; como se entiende y puede estructurar la historia y vida de los contextos sociales y por ende, definir y ponderar el grado de desarrollo y caracterización socio-cultural alcanzado.

El tema abordado, como cualquier otro, se circunscribe a un espacio determinado, situación que permite sea investigado y confrontado para constatar su existencia.

Queda si, respecto a una de las connotaciones, determinar la validez de algunos planteamientos, sobre todo, los que se refieren a los poderes especiales que tiene la sardina rabicolorada. Invita lo anterior, a desarrollar e implementar todo esfuerzo posible en torno al campo investigativo e involucrar en el, diferentes áreas del conocimiento, en términos de contar con cierta heterogeneidad de profesionales, para garantizar así, la coherencia y veracidad de los resultados.

GLOSARIO

ABORRAJAR: En la forma de cocinar Chocoana, equivale a fritar el pescado y luego cubrirlo con huevo.

ARCANZÓ: Entre nuestros campesinos, expresión defectuosa de la palabra alcanzó.

ARRECHA (O): En el Chocó esta expresión equivale a estar contento, "caliente", sabroso.

ACONDOLERSE: Entre nuestros campesinos, expresión defectuosa de la palabra condolerse.

BANANILLA: Especie de banano, generalmente delgado.

BRETES: En el Chocó esta expresión equivale a estar en apuros, afanes, dificultad.

BORSILLO: Expresión defectuosa de la palabra bolsillo.

BOGEO: Parte más honda de un río, por donde circula más palizada y espuma.

CABECERA DE QUEBRADA: Parte alta o "arribeña" de un pequeño río, sitio donde inicia o se forma la quebrada.

CULÓN: Artificio de pesca que se hace a orillas de los ríos, se elaboran de palma, de caña flecha (caña brava) y tabla.

CAÑO: Vía de acceso a un río o a una ciénaga.

CUADRADO: Una de las variedades del plátano, cuya característica es ser de forma cuadrada.

CATANGA: Artificio de pesca de forma cónica, que se elabora de potre (bejuco) o iraca.

CHAMPA: Medio original de transporte fluvial del campesino Chocoano, de diversas formas y dimensiones.

La Sardina *Rabicolorada*

CHAPUCEAR: Acción y efecto de mover la superficie del agua con las manos.

CUESCO: En el Chocó equivale a plomada o plomo.

CALLE DE UN RÍO: En el Chocó, sección o parte larga de un río. Usualmente al terminar o iniciar una calle hay que realizar con la embarcación, una curva o vuelta para así iniciar otra calle.

GUACHAQUEAR: Acción y efecto de menear, mover algo.

GUINEO: Variedad de plátano, pequeño.

GÜERTO: Expresión defectuosa de la palabra vuelto.

HORRÓ: Artificio de pesca, de forma cilíndrica, de diversas dimensiones, se elabora de palma de huerregue o chonta.

HERIENDO: Expresión defectuosa de la palabra hedionda (o).

JARTAR: Expresión defectuosa de la palabra hartar.

LE RIÓ: Palabra defectuosa de la palabra le dio.

MININICA: La sardina más pequeña que se encuentra en el Chocó.

MADRE-AGUA: Contenido del folclor mágico-mitológico del Chocó; se tiene la creencia que es una especie de muñeco de madera, balsa o trapo, elaborado por los indios brujos o hechiceros, con el objetivo de matar (ahogando en el agua) a un enemigo. Este muñeco tiene la particularidad de asumir diversas formas.

MARÍO: Expresión defectuosa de la palabra marido.

MUSLO E´ MUJÉ: Variedad de plátano.

MESMO: Expresión defectuosa de la palabra mismo.

PATILLA: Parte trasera de una champa o canoa, opuesta a la nariz cuya altura entre la superficie del agua y la misma oscila entre 50 y 60 cm

ANTONIO JOSE CASAS M.

PERENDENGUE: En el Chocó, cosas menudas, de poca significación, adornos que tienen algunos objetos o personas.

PROFESÓ: Expresión defectuosa de la palabra profesor.

PORÍAN: Expresión defectuosa de la palabra podía.

PUERE: Expresión defectuosa de la palabra puede.

PEÓ: Expresión defectuosa de la palabra peor.

PRIMITIVO: Variedad de plátano, generalmente pequeño.

PICHINDÉ: Árbol que crece a las orillas de los ríos de diferentes tamaños, usualmente evita la erosión.

PUJÓN: Variedad de plátano.

QUEBRADA: En el Chocó, afluente de ríos, de poca profundidad y extensión.

QUERA: Expresión defectuosa de la palabra queda.

RONDE: Expresión defectuosa de la palabra dónde.

RE: Expresión defectuosa de la palabra de.

REMERIO: Expresión defectuosa de la palabra remedio.

REL: Expresión defectuosa de la palabra del.

RESDE: Expresión defectuosa de la palabra desde.

RÍ: Expresión defectuosa de la palabra di.

RIBEREAR: En el Chocó andar a pie o en embarcación a orilla de los ríos y/o quebradas.

SALTO: Caída de agua, de alturas diferentes.

La Sardinia *Rabicolorada*

TRASMALLO: Artificio de pesca, especie de red, de diversas dimensiones de largo y ancho.

TENÉ: Expresión defectuosa de la palabra tener.

TRAGAREA: Expresión defectuosa de la palabra tragar.

TOMAREA: Expresión defectuosa de la palabra tomadera.

TORO: Expresión defectuosa de la palabra todo.

TAMBO: En el Chocó, casa pequeña, campestre, hecha generalmente de palma y techada con paja (hoja de palma seca)

TAR: Expresión defectuosa de la palabra tal.

VICHE: Bebida extraída de la caña de azúcar, sometida a un cocimiento y luego a un proceso de fermentación y destilación.

Agradecimiento:

En la vida, uno consigue personas que, sin fijarse en quién, sin esperar nada a cambio, sin dimensionar ni cuantificar los resultados de la acción que desarrollan, simplemente personas que, le queda la grata satisfacción espiritual de servir, de aportar su grano de arena en pro del bienestar del otro, realizan obras u hechos que los marcan para la posteridad y que generan, en quien recibe y disfruta de esa acción, indelebles sentimientos de gratitud y deuda.

Ese tipo de personas, son generalmente humildes, sencillas, altruistas, que siendo lo que son académicamente y como personas, no exigen y se incomodan más bien, cuando los adulan y llaman o tratan de doctor, magister, especialista, ph, y otros tantos calificativos.

No es mi intención referirme a nadie en particular ni herir susceptibilidades, pero al releer y analizar el párrafo anterior, la memoria me mostró la realidad social que vivimos, donde, detrás de los títulos que se ostentan, se esconden y/o camuflan tramadores, embusteros, pícaros, asesinos, rateros esquiladores y otras tantas clases de delincuentes, que hacen que esta sociedad cada día convulsione y sea peor.

Gracias a:

Zulia María Mena García, Primera autoridad municipal, periodo 2012-2015 y a Willian Klinger Brahan, Director del IIAP, Quienes respectivamente a título personal e institucional, han hecho posible la publicación de esta obra

Antonio José Casas Maturana



¡Qué rico, bello y variado es
el folclor chocoano
y que gratos, imborrables y
extasísticos recuerdos-huellas,
nos deja a través de la vida...!

