Hoy estamos a octubre 9 del 2024.

Interviewee, ¿Tú pescas?

Sí, yo pesco.

¿Qué tipo de pesca tú haces?

Yo pesco de orilla.

Tú pescas de orilla.

Es lo más conveniente para mí porque yo no tengo bote como tal, mi pareja tiene un bote de remo, pero somos pescadores de orilla. Pero si me invitan a un bote yo pesco de donde sea.

Y cuando pescas de orilla, ¿Es que te paras a la orilla del mar, y con caña pescas?

Con carrete.

Con carrete.

Así fue que me enseñaron.

¿Y la pesca es fuerte?

Si.

¿Y qué sales a pescar normalmente?

Yo pesco lo que se me pegue que se pueda coger, que se pueda pescar, pero en general son los pardos de, los mango snappers que le dicen los pardos de mangle, ¿Verdad? Que le dicen así, una variedad de snapper.

Yo sé, porque me consta, porque así fue cuando te conocí, que tú eres chef.

Sí.

¿Esa pesca que tú haces cuando sales a pescar de orilla, para que la usas?

Yo mi volumen es pequeño, y lo que pescó lo utilizo para yo entonces preparar mi comida, los sushi, en general los sushi los utilizo.

¿Qué tipo de comidas tú preparas normalmente? ¿Solamente te quedas en sushi o tienes uno más amplio?

No, he servido también pesca mía en plato criollo, como pescado frito entero, hemos hecho los tostones rellenos de pescado, pastelillo de pescado. Es una es una manera de nosotros poder eliminar el costo de tener que comprar el pecado a otro. Elige la mujer esa parte. Pero como chef tienes el círculo completo, de pescarlo, procesarlo, guardarlo, convertirlo en sushi, venderlo.

¿Lo sirves crudo el sushi o lo cocinas?

Crudo. Sí. Lo que el cliente quiera, no se pierde nada. Le saco los filetes, hago caldo; con el caldo saco caldo regular de pescado o hago miso. Entonces con los filetes hago el sushi, hago ceviche, muchísimo ceviche. De mis cenas han sido con pescado que nosotros mismos cogemos. Trato de mantenerme con las cosas locales, y si yo no lo puedo coger, pues se lo compro a los pescadores que están aquí.

[00:03:13]

¿Compras en la villa pesquera o compras a los independientes?

Sí, la villa pesquera, los independientes. Tomasito, que antes de la villa pesquera, está él ahora, Tomasito era el enlace como tal entre los pecadores y las personas que quieren comprar pescado fresco.

¿Tú tienes alguna receta particular que te defina a ti como chef, que tú digas-?

Sushi.

El sushi.

Llevo más de 25 años haciendo sushi aquí en Culebra.

¿Y quién te compra el sushi normalmente?

Ha sido un proceso lento de convertir a las personas que les guste el sushi, pero yo puedo decir que después de los 25 años, tengo un following local de más de 400 personas, y pues de las islas locales, que son locales que vienen todos los años en su época, siempre están pidiéndome sushi. Creo que le he enseñado a los locales apreciar el pescado fresco de otra manera, y esos que me dice a mí no me gusta el sushi, esos son los que yo digo OK, y al mes ya están comiendo sushi.

¿Cómo haces para enamorarlos a verdad que prueben lo que tú haces?

Le doy el producto como es. Le doy el producto fresco, sin muchos sabores añadidos, fresquecito. Si conozco al local mucho que no le gusta crudo, se lo doy frito, y después poco a poco se lo voy dando poco a poco Un poquito más crudito, hasta que de repente se lo doy crudo y ni cuenta se dan. El ceviche es buenísimo para convertir a las personas, a esas personas que son bien tímidas con el pescado crudo, el ceviche es un tremendo, it's a good item, perdona my Spanglish.

El mismo problema, ella también lo tiene. Tú vas por la línea de oriental.

Sí pero también igual criollo, igual yo te hago un caldito de pescado que te sientas.

¿El suchi, usas cualquier especie para hacerlo?

Sí, después que sea- Pomito, he usado yo he hecho hasta de balajú, sardina, todo.

O sea que tú le sacas partido a todo lo que pescas.

A todo, oh yes.

Siempre y cuando sea obviamente comible. ¿Y dónde tú adquiriste el conocimiento de qué se puede-?

Experiencia estando en el ámbito de estudiando la cocina, siendo chef por 25 años. Me nutro de querer siempre aprender diferentes cosas o siempre estoy viendo videos de sushi chefs, y si ves las cosas que preparan allá en Japón, brean con balajú, con sardina. Y pues también tengo la herencia de mi papá que fue pecador aquí, que llegó en el 73.

[00:06:41]

¿De dónde vino tu papá?

De San Juan.

Pero-

Aquí tenía un velero que dejaba en Fajardo, y se iba a Palomino, y si el tiempo estaba bueno, seguía para Culebra, y pescaba en el mientras que hacen todo.

Pero no era pescador comercial. [CROSSTALK]

No, era pescador de hobby, pero cuando llegó a Culebra, en un momento era el que pescaba tiburones, (Requiem sharks, \*Carcharhinidae\*) cuando en ese momento era algo más aceptado de lo que es ahora, aunque, después sea una especie que está bien para cogerla, estamos bien. Pero papi aprendió de un cubano que estaba aquí en Culebra, que salía un dinghy de 10 pies y volvía con un tiburón de 15 en el dinghy. Y papi aprendió de él, y papi pues siempre era de nasa papi. Papi era pescador de nasa, y yo vine a pescar después, papi murió, nunca pesqué con papi.

¿A qué edad empezaste a pescar tú?

Durante la pandemia, ahí fue que- Un poquito antes de la pandemia, tenemos tanto en nuestras manos, y empezamos a pescar, yo y Pedro. Y ahí fue como que me di cuenta que como que me gustaba, me iba bien, pescaba, cada vez que salía pescaba.

¿Pescan de día o pescan de noche?

Cuando sea, hemos pescado a cualquier hora. Normalmente de día, porque tengo dos nenes pequeños, pero están más grandes ahora, pero normalmente de día.

Dijiste que tu papá era de San Juan, sin embargo, cuando uno escucha tus apellidos, no son de aquí.

No, porque pues por lo menos mi apellido de parte de padre lleva cinco generaciones en Puerto Rico, obviamente viene de Francia, pero mi tatara tatara tatara tatara tatarabuelo he was a merchant marine.

Marino mercante.

Sí. Entonces, pues hacía ese trabajo, y cuando la guerra hispanoamericana, él, su velero lo dio como buque y defendió a Puerto Rico.

Que bien. ¿Y tu mamá que se dedicaba?

Me pongo emocional.

Tranquila.

It's very close to the heart. Mami era hija de una pareja. Mis abuelos emigraron con sus papás de Irlanda a Estados Unidos, they were first born Irish. Mi mamá fue full nacida americana pero los dos papás irlandeses, de una familia católica. Y mi abuelo era mánager de restaurante, y entonces en un momento de líder de mánageres en Ponderosa en Puerto Rico, y mi abuelo se fue para allá, y mi mamá a los 18 años, parece que en ese momento no tenía mucho así going on, y se fue con su papá, y se quedó en Puerto Rico.

[00:10:14]

En Puerto Rico, ¿Allá o-?

Conoció a papi. Sí, en San Juan. Conoció a papi, hasta que después de amigos, y la invitó a Culebra en el velero, y después que se conocieron y se juntaron en Puerto Rico, en uno de sus viajes a Culebra en el 72, 73 estaba el hotel Kokomo a la venta, y lo compró, con los únicos 10,000 dólares que tenía. En el 75 algo así, 75, por ahí, y lo tuvo creo que hasta como el 95, por ahí, porque lo uvo tratado de vender y después se lo devolvieron, lo vendió otra vez. Y en ese inter fue pescador, he would dive. Fue de los primeros que tuvo salt water, las peceras de agua salada. Porque lo convirtió en un hotel, que, en ese momento, si me es la poca historia que existe de Culebra, mi mamá y mi papá tenían el hotel cuando vengan dignitario, dignitaries, important people, pues ellos se lo dejaban saber, porque en la isla quizá existían 200 ó 300 personas que vivían en Culebra en ese tiempo, y pues sabían que Drews y James[ph] preparaban la cena fancy y todo eso. Aprendió por libros, ellos mismos. Y papi lo pescaba, mami lo cocinaba, e iban, y se llamaba El Seafarers Inn.

¿Cómo, perdón?

El Seafarers Inn, the old way of riding seafarers, because there's two ways of riding it. The Seafarers Inn. Y pues nada, y eso lo tuvieron como por casi 20 años y entonces compraron la propiedad que pues lamentablemente se perdió por cosas cuando mueren personas de la familia, pero esa propiedad que está después de la clínica, que están las tres casitas de madera que tú ves del ferry, esa la construyó papi y la diseñó, fue que yo me crie. Y la alquila base, y ahí fue donde yo abrí mi primer restaurante, Juanita Banana, fue allá arriba. Y nada, básicamente cuando yo decidí estudiar cocina, pues era un sueño que papi siempre tuvo, porque papi-

¿Tú eres hija única?

No, tengo dos hermanos mayores, de 10 y 11 años, pero casi casi, más o menos. Y nada, pues hicimos ese sueño, entre todos, y lo tuvimos. Papi murió como más de 18 años, hemos estado en eso, pero todavía pues la cocina es lo que yo hago. Y la pesca le ha añadido a esa profesión mía, porque yo no había pescado, siempre hablaba de papi pescar, pero yo nunca lo había hecho, y yo lo empecé a hacer un poquito antes de la pandemia, y ahí fue donde me di cuenta de la conexión.

[00:13:30]

Conexión de.

De mi papá.

Con tu papá. Lo sientes más cerca ahora.

Sí, siempre. Entonces, sabes que el mundo de la gastronomía y de la pesca lo definimos como el mundo de hombres.

Tell the 5 foot tall like girl.

De ojos azules. Gracias.

Ha sido una pelea constante, pero nunca ha sido un problema.

¿Pero por qué una pelea constante y no- [CROSSTALK]?

No, porque yo soy fuerte y yo sé lo que yo quiero, ha sido una lucha, pero me he puesto para esa lucha. Ejemplo, entrando a Johnson Wales, con el sueño de terminar aquí de estudiar para ir para Culebra para abrir mi restaurante, a mucha gente eso le suena como de cine. Pero nunca eso pasó, eso era mi norte entonces, y siempre ha sido mi norte, la cocina. Entonces, yo siempre quería volver a Culebra para poder juntar todas las cosas que aprendí de la cocina, del respeto. El Sushi como tal es algo que es como un respeto a un montón de cosas envueltas en preparar. Esa cosita sencilla que te dan envuelve un montón de diferentes lecciones de cómo poder darte eso. Y nada, y lo aprendí en la escuela, pero cuando llegué aquí fue donde pude aprender a aprender qué son las especies, qué es esto, qué yo tengo disponible, qué está en temporada, eso no está disponible ahora, pues se usa lo que está disponible. Y ahí uno le va cogiendo el respeto a lo que uno usa.

En las entrevistas que hemos hecho anteriormente, muchos pescadores mencionan el pecado de primera, de segunda.

Yo no considero el pescado así. Puede que sea que mi volumen me lo permita, porque cuando tú tienes un volumen pequeño tienes la habilidad de poder utilizar cosas que quizás un restaurante qué está viendo colirubia todo el tiempo no van a apreciar, pero yo puedo presentarlo de una manera diferente, pero eso me lo permite mi volumen. Pero igual pienso que lo que viene como chef, es educar a personas en qué pueden usar, y en que quizás algo quizás te dijeron a ti que no es, está bien, yo soy fácil. Gracias. Me ha enseñado a que, más poquito, cuando uno quiera hacer una diferencia en el mundo, ¿Verdad? Yo lo puedo hacer, educando a las personas en eso mismo, mira, eso quizá te enseñaron a ti que eso no es pesca de primera, pero eso no importa, eso se utiliza para hacer esto que es espectacular. Y pienso que es una responsabilidad grande, que les cae a los chefs, de uno mismo, porque uno se educa, te educan, en esta industria grande, que tienes que tener esto en un restaurante todo el tiempo, y entonces a lo tú vas cogiendo experiencia, te das cuenta que no es así, no, tú quieres tener lo que está en temporada, lo que estás pescando, lo que lo que tienen en mano, lo que está disponible, no lo que tenías que buscar del otro lado del mundo. Y eso me lo ha enseñado mi experiencia desde que empecé a pescar también, el trabajo que tomar estar ahí debajo del sol, sudando, los mosquitos, el sol y dices, OK, ¿Cómo yo le puedo sacar el 100% a esto? Y se lo saco. Yo no dejó que nada se pierda, porque se saca caldo, se saca sushi, se saca fashimi, se sacan, que le dicen fancy names de los restaurantes allá en San Juan, las alas de pescado, que es básicamente la cama. Yo lo amo, yo puedo estar en un bote todo el día sin coger nada, pero yo amo la experiencia, y sé que es parte de.

[00:18:54]

¿Y tus hijos?

Mi nene se me olvidó. Mi nena tiene casi 16 años, and she is a 100% 16 year old, she is not interested in fileting fish.

¿Y el nene?

Y el nene en un momento, antes de tener novia, le interesó la pesca, pero está surfing, yo pienso, que él se define- Parte de ese mundo también, pues están en el agua, están respetando el agua; te dice mira, un montón de pelícanos allá cuando estábamos surfeando. Hay una comunicación.

Ahorita mencionaste que empezaste a pescar durante la pandemia. ¿Cómo mercadeabas tus productos de la pandemia, cuando no se permitía que saliéramos tener contacto con nadie?

A través de mi sushi.

¿Pero lo hiciste a través de las redes sociales?

Le hablaba a las personas que les estoy vendiendo el pescado crudo, porque tengo, entre mi market de personas, tengo los que nos les gusta el crudo, pero le encanta el sushi; y los que le encanta el sushi, pero quieren crudo, pero ahí, al momento que lo digo yo acabo de pescar esto, ya no hay más pregunta, es dámelo. Hands down.

En otras palabras, tú no necesitas estarte mercadeándote continuamente, ya tú tienes tu clientela establecida.

Yo siempre quiero crecer, pero es cuestión de tener que convencer a alguien para que consuman el producto como tal crudo, yo sé a quién ofrecérselo. Si es un culebrense que le gusta los tempura, le digo, mira, yo acabo de coger este pardito, y eso está fresquecito, y los nuggets olvídate de esto; igual a alguien que quiere un cantito de sashimi, pues le digo, acabadito de coger. Y si no lo cojo yo, siempre trato de buscar el otro que lo está cociendo de aquí. Yo trato, I source localy, as much as I can.

Y llamas, cuando haces el sushi, el sashimi, el ceviche, le dice a tu cliente, está hecho con tal pescado.

Sí. Yo tengo un contacto con mis clientes, porque yo soy private chef. Yo en general, o estoy vendiendo sushi de casa, pero yo tengo un grupo vamos a decir de 20, que les contacto, digo, voy a tener este día, porque yo también no tengo unlimited amounts, yo hago como ejemplo, máximo 30 rollos de un día. De ahí, si consigo vender los 30 rollos, perfect, pero si estoy haciendo una cena privada, y que 75% de la cena privada son repeats. Y pues si me están pidiendo algo con pesca frescas eso es que yo le envío fotos desde que lo estoy pescando o desde que se lo compro a Jorgito o a Tomasito y yo le envío el progreso del ceviche que le voy a dar.

[00:21:59]

Entonces tal vez tú no has tenido la oportunidad, ¿O tú conversabas mucho con tu papá sobre la pesca?

No, porque again, yo fui un oops, mi papá, cuando yo volví de la universidad yo tenía 21 años, papi ya tenía oh dios, como 50 y algo. I was like an only child, kind of, pero yo estaba envuelta en crear el restaurante y todo ese proceso, porque le hicimos from scratch, el restaurante es completo, se construyó y todo. Ahí yo no estaba- Yo lo que quería que me trajeran la caja de pescado para yo poder procesar mi receta, the acknowledgement de la historia que tengo y de la conexión que tengo, me vino luego, me vino después.

Entonces, en este tiempo que tú llevas pescando, aunque pescas de orilla, ¿Tú has notado algún cambio en el mar?

Yo he hecho snorkeling desde que yo tengo cinco años, seis años con papi, Melones, yo te puedo decir, yo no tengo que pescar para dejarte saber esa-

Cuéntame que has observado.

Te voy a ser bien sincera, no es algo que me enorgullece, pero hacía mucho más de diez años que yo no me metí con una careta al agua, y fui hace como seis meses con un ex- Yo fui a escuela interna, a Saint George's, en New Port Island, y la razón que te ofrecí a esa escuela, que tenían un programa de vela, it was an onboard sailing program que ofrecían, tenías que tener buenas notas, lo que sea, pues nada, yo trabajé para eso en my senior year, I qualified, y caí en el winter, I was done with boarding school, I was done with cold weather, so era, como Bahamas tres meses, mis últimos tres meses de senior year, vamos para allá. Y entonces, pues me monté en ese trip, y ahí cogí como que esa experiencia de estar en el bote, navegando, nunca lo había hecho, de Culebra, pero yo nunca habían navegado, yo nunca había hecho un amarre de eso, nada, pero pues conozco el mar. Y nada, entonces, pues hice ese programa, y el maestro que fue mi capitán, (Hogfish, \*Lachnolaimus maximus XXXIV\*) años después, el volvió a Las Islas Vírgenes, because he was a tag turtle, he tags turtles, y él vino el último año, cuando se estaba retirando y me sacó, su cosa era que él quería coger una rémora, y yo voy a salir a pescar, yo no vuelvo con una especie porque yo no todavía tengo la experiencia de decir, voy a tirar esto para coger esto, yo tiro esto y lo que coja, cojo. Cogí la rémora, te digo, que tengo una suerte. Cogí la rémora en Culebrita, y él estaba, anyway, no volvió a sacar, y fuimos snorkeling a Punta Soldado. Y hacía como más de diez años que yo no me metía al agua así con una careta al mar, y yo casi me muero, está todo muerto. Yo estoy mi experiencia de cuando yo era pequeña, de cuando yo me tiraba en Melones, y eso eran abanicos, era un coral vivo, full. Y yo me metí ahí, y yo te lo juro que me salí rápido, Pedro no me entendía, Pedro te recibo, Pedro estaba por allá botado, y yo era que, como que soy yo o estoy exagerando, y entonces me volví, y me tiré en Tamarindo en un sólo día.

[00:26:11]

¿Y qué viste?

Nada. Grama de tortuga y nada de call home, perdóname. Es bien sad, it's very sad. I noticed it, the colors even, you notice it, entonces me dio un poquito de furia viendo todo estos grupos que traen de la isla, cobrándoles un montón de dinero, diciéndoles que van a ver tortugas y un montón de cosas y no es realidad. Se ve el cambio, yo lo veo, yo no tengo que salir todos los días para verlo. El cambio climático es, el que diga que eso no está pasando, es una cosa fuerte. Y se ve, se ven los colores cuando tu mente-la cabeza y ves.

No tiene que ir profundo.

No.

Cuando pescas de orilla, ¿Has notado algo diferente?

No puede estar en la misma área por más de una semana, tienes que darle break.

¿Por qué?

Porque los pescados, además de que conocen, también se acaban, y no tienes que hacer mucha pesca. Además de que los peces se están poniendo inteligente, porque esa es la cosa con la orilla, ellos te pueden ver, y dicen que los mango snappers son bien inteligentes, los pargos, (Snappers, \*Lutjanidae\*) los mango snappers, los que tú coges mayormente de orilla, dicen que ellos te ven, y ellos aprenden, pero además de eso, es la constancia de los botes, los jet skis. Con eso el con lo que bregamos los que pescamos de orilla. Tú no tienes que bregar con botes pasándote por el lado, o jet skis cuando estás pescando al norte, o en un área, again, yo soy, me considero principiante, pero me consideran una pescadora, porque nosotros hemos estado día tras día ahí porque a mí me encanta, a mí me fascina.

Y en cuestión de tradiciones que tengan aquí en Culebra, relacionadas a la pesca, ¿Qué hacen?

Pues Pedro, él mismo se enseñó la atarraya. Eso es algo-

Pesca con atarraya.

Yes. sí, él coge la sardina. Yo todavía no la he aprendido a usar, porque se me es bien pesado. Él usa el de cinco pies, pero yo todavía no he bregado la atarraya, pero soy la primera que estoy ahí cuando coge la atarraya, sacando toda la sardina de la atarraya, manteniéndolas viva, somos un equipo como tal. Y tengo que pelear con él para que me dé sardinas (Sardines, Herrings, \*Clupeidae\*) grandes, para coger sardinas (Sardines, Herrings, \*Clupeidae\*) grandes para mí para freírlas.

[00:29:16]

¿Y tradiciones culturales?

Yo estoy creando la mía, porque yo hubiera salido con papi, yo hubiera tenido esas cosas con mi papá de pesca, pero hojalatero, las cosas de la vida, en cuestión de esas conexiones que uno dice, que esto es algo como fuera de mi control. Mi sobrino, el de las pizzas, él le preguntas, qué tú prefieres cocinar o pescar, él se va a ir a pescar. ¿Qué él hace en sus días libres? él hace pizza cuatro días, y pesca tres días, y nadie lo obligó a hacer eso, él tiene eso por dentro, porque es nieto de mi papá, y eso viene en la sangre, porque el Pai[ph] odia pescar. Mi otro hermano, porque parece que mi papá lo sacó obligado cuando eran chiquitos, sabes cómo eran esos tiempos, y mi hermano, hasta el día de hoy vienen en ferry y se marea, el hermano de en medio mío. Tú sabes que fue algo, que yo vi eso, y veo a mi sobrino, que lo hace de puro amor, y no tengo otra que decir, y cuando yo pesco con la facilidad que se me hace a mí, si le pregunta a Pedro, Pedro algunas veces se queda ahí, dice, pero es que tú sigues pescando y yo no pesco nada.

Tú coges más que él.

Sí, algunas veces, y yo no soy la que soy la pescadora, yo soy la ayudante del pescador, y pues ahí yo digo, eso es papi.

Está presente. Pero entonces cuando te hablé de actividades culturales. Tú participas, aquí se hace la procesión por ejemplo de la Virgen del Carmen.

Nunca he llegado ahí. No estaba aquí en Culebra este año, el año que viene vamos a ver. Pero he participado de pequeña de eso. Yo pienso que la tradición aquí es mantener esa pesca sencilla viva, esa de orilla, esa de estar hablando con los pescadores de aquí, siempre estamos hablando con ellos también, aprendiendo como que truquitos, las recetas que nos dicen que hacían en los 70's, que hacían estos bacalaitos de sardinilla, toda esa rasta.

¿Tú lo haces?

Eso está todo. Yo tengo como chef, again, vuelvo, madre de una de 15 y uno de 13, mi vida es un poquito un poco complicada ahora mismo, pero yo tengo una lista de cosas, de recetas, que están en la mira para experimentar.

Olvídate del sushi ahora mismo. ¿Hay alguna receta familiar, alguna receta que te haya marcado la vida que tú digas, esto vino de mi familia y yo quiero preservarlo como una tradición, y esto es lo mejor que yo he hecho?

[00:32:24]

Papi era loco haciendo el pejepuerco, entonces, él me decía a mí que lo bueno del pejepuerco era el cuero, y él cogía el pejepuerco, y él lo ponía así mismo en el barbeque, con todo y cuero, y eso era como un aluminio natural que tenía, y toda esa grasita de la piel se le derretía, como un pernil, y cuando venía, y él lo que hacía era enrollaba la piel, y quedaba la carne del pejepuerco, y papi servía eso en una bandeja con cebollita, con pimiento, con un poquito de mantequilla (Graysby, \*Epinephelus cruentatus\*) con ajo. Yo no creo que más culebrense uno puede.

¿Cuál es el pescado-?

Y el caldo de pescado, el caldo de pescado yo pienso que-

¿Cómo lo haces?

El pecado, lo que sobra, ya nadie más quiere carne, lo que sobre, todo.

¿Pero lo echas en agua hirviendo?

En agua y ya.

¿Y qué más le pones?

Realmente no necesita nada.

¿Solamente que hierva y ya?

Si, si tienes una cebolla, cool, y ya, lo cuelas, y a eso le añades la harina de maíz.

¿Si, la polenta?

Sí, pero hay un nombre puertorriqueño para eso.

Funche.

Eso, exactamente. Y le añades un poquito de funche a eso y olvídate del resto. Pero para mí, la receta que yo creé, I created con el pescado local, es sushi.

Y tiene muy buena salida aparentemente.

Si.

Si tú tuvieras la oportunidad de inspirar a más jóvenes a seguir tus pasos, ya sea como pescadora o como chef, ¿Que tú les dirías?

¿Culebrenses?

Sí, vamos a pensar en la gente de aquí.

Que estén interesados en una de esas dos áreas, de pesca o de cocina. Que lo ejerzan, tienen que salir de Culebra para poder-

En el caso de ser chef.

De ser chef. Pero la pesca aquí, yo te diría a ti que 75% aquí de los nenes saben lo que es pescar, y han ido a pescar, no hay que enseñarles a pescar ahora.

La misma gente de la comunidad.

El papá, el abuelo.

¿Hay mucha gente que-?

Aquí hay una tradición, hablo de Culebra; tú te sientas en el viraje, pesques o no, es un- Yo le digo, y lo decía, cuando empecé a hacerlo en la pandemia, digo, esto es mi yoga, ¿Y por qué lo decía? Porque era el único momento en el día que nada me podía interrumpir el momento. Yo siempre tengo el teléfono por los nenes, una llamada, pero más nada. Era como que I'm off, y se lo decía a los nenes también, a menos de que sea una emergencia, no me llamen. Porque uno está pescando, tiene las manos además de llenas de sardina, está cogiendo, entonces tienes que poner todo para ir, y entonces en el momento que dejes la línea, es que te halan, porque así es la vida, Murphy's Law.

[00:36:02]

Seguro. Entonces ya me hiciste la historia de cómo empezaste durante la pandemia, sin embargo, hay una cosa muy importante que nosotros necesitamos saber, y es desde obviamente tu punto de vista. ¿Tú estuviste aquí durante el paso del huracán María, de Irma, de todos estos huracanes?

Yo pasé Hugo aquí. Yo tenía nueve años, yo me acuerdo de Hugo. Todavía paso como si fuera ahora mismo, yo te lo puedo relatar.

Relátame cómo ha sido la experiencia con los huracanes y cómo los pescadores, y tú como chef, si en alguna forma se involucraron en algo con la comunidad, hicieron algo para salir adelante, cómo fue todo.

Esa es una pregunta grande.

Con Hugo eras pequeñita.

Tenía nueva años en Hugo.

¿Pero recuerdas?

Me recuerdo todo.

Pues cuéntame.

Todo de Hugo. Nosotros vivíamos allá arriba donde te expliqué, que es más arriba de la clínica. Son sólo unos módulos, todos separaditos, y nada, era yo, mi mamá y mi papá, y entonces empezamos en un módulo, se vino una ventana, una puerta, nos tuvimos que mover tres veces, pero en la posición donde está la propiedad, que mira justo al puerto, pues cuando vino el ojo, porque el ojo dio directo en Culebra, o esa pausa de como diez minutos, nosotros salimos. Es una cosa surreal. Volvimos otra vez, nos metimos, y ahí fue que entonces el viento cambió de dirección y entonces ahí fue que se volvieron otras puertas y otras ventanas a meterse en las unidades. Pienso que los huracanes en cuestión de la pesca aquí, pienso que es lo más rápido que se reestablece porque tan pronto las aguas se tranquilizan y se arreglan, es lo primero que puedes hacer si tu bote no sufrió daño. Pero los huracanes cambian todo, depende del huracán, depende de la intensidad.

Por lo menos en mi caso particular, el huracán que marcó mi vida fue María, y yo creo que la mayor parte de los puertorriqueños y las puertorriqueñas, te pueden decir María, Hugo, en mi zona no afectó, por lo tanto, no hay como- Pero María afectó todo el archipiélago.

Todo.

¿Cómo fue María en el contexto de cómo afectó los ecosistemas marinos, si tuviste la oportunidad de verlo, lo que te mencioné de, se unió la gente aquí, colaboraron?

Sí.

¿Los pescadores estuvieron activos? Todo eso.

Es que creo que hay un tiempo de recuperación antes de que las personas puedan ejercer cualquier tipo de trabajo. Y aquí en Culebra, hubo, hubo un momento donde nosotros- nos daban luz de seis de la tarde a seis de la mañana para dejarnos dormir. Que no lo tenía nadie más en la isla, y durante ese tiempo cuando daban las seis de la mañana, que se apagaba la luz, pues tú estabas un par de horas, pero ya cuando daban las 12 ó una, hacía calor, y no los calores que hacen ahora, pero el aburrimiento también, y no había más nada que uno podía salir, pues poco a poco, las familias con niños, que son los más que están buscando salir de la casa, llegaron a Flamenco, y nos dimos cuenta que eso era lo que estábamos haciendo muchas familias. Llegó un punto que eso era a la una de la tarde, había una comunidad completa en Flamenco, y nos quedábamos allá hasta las cinco y media, 5:45, para que cuando estuviéramos bajando de la cuesta de Flamenco, la luz volvía. y todo mundo gritaba. Pero yo busqué comunidad en los servicios que habían de comida, porque yo no podía estar cocinando tampoco, nadie, no se pescaba, no se cocinaba, estábamos asimilando, el survival mode, porque básicamente eso era, buscar agua, comida, salirte de la casa un ratito, volver a la casa. Y nada, eso, gracias a la comunidad que tenemos aquí en Culebra, yo creo que fuimos bendecidos durante esos tiempos aquí.

[00:40:51]

¿En qué sentido?

Pues porque la comunidad es tan pequeña que llega un punto que por más malo que esté, aquí estamos bien, hace pasar el día un poquito mejor.

Mencionaste servicios de comida.

Aquí había un servicio que estaba para cualquier persona y yo como chef, amo la comida del comedor y que me cocinen, encima de eso, olvídate, yo siempre estaba, yo iba para todo, lo ofrecían para desayuno, almuerzo y comida. Y al principio porque era un momento de salir de la casa, platito caliente, porque esos platos, precocinado caliente, están heavy comerte esas cosas, tienes que tener una barriga heavy. Esos prep meals, están heavy. Yo por lo menos, I didn't take that for granted as well, para mí era bien importante. Pero la pesca, la pesca durante la pandemia fue otro outlet, de un hobby, que yo pueda hacer algo, y con eso hacer algo también. No era nada más que un proyecto que no tenía-

Sí, pero para el huracán, volviendo al huracán, lo tengo todavía en mi cabeza dándome vuelta. ¿No hubo pescadores que dijeran, yo voy a tratar de salir y a ver que pesco para que se cocine en la comunidad?

No, yo creo que ahí mismo, los que sabían pescar, pescaban. Porque aquí hay una comunidad grande de gente individual que pescan.

Pero lo hacían para su consumo.

Sí.

La villa pesquera.

Yo conocí esa comunidad cuando yo empecé a pescar.

En la pandemia.

Exacto. Ahí fue que yo conocí a la comunidad de gente como tú y yo que, no tengo nada que hacer, día libre, vamos a pescar, y se sientan en sus spots, en verdad abren cualquier parte de la orilla, pero hay unas partes que son mejores que otras. Y ahí fue que me di cuenta que había un montón de gente que sabe pescar, pero es como un tercer o una cuarta cosa que hacen con su vida.

Y ahora mismo, la única persona que te enseña a ti es tu compañero.

Aprendí de Pedro. Aprendí a cómo usar un carrete; la pesca como tal, lo hago a mi manera, yo él no me dice cómo pescar, el simplemente me enseñó a tirarle el carrete. Y a salir a pescar.

¿Cuántas horas inviertes que pescan?

Cuando salimos, podemos estar fácil mitad de día. Estamos desde las diez de la mañana hasta las seis de la tarde.

¿Cómo conservas el pescado?

En hielo, en la neverita todo el tiempo siempre. Ahí es donde entra lo de chef, y ahí eso es, se hace o se hace.

[00:44:01]

¿Si yo te doy un mapa, me podrías mostrar aquí? Antes de ir al mapa. ¿Existen diferencias entre hombres y mujeres en general en Culebra y en la pesca?

No. ¿En la pesca? No. Pienso que cuando tú vienes de una comunidad como Culebra, que es una comunidad pequeña donde, aquí realmente para ir a un trabajo no te tienes que vestir muy fancy, aquí es más salita de la casa. Aquí lo más fácil que te tienes que vestir es si trabajas en la alcaldía, y aquí el dress code no es tan- Pienso que ahí mismo el género como tal, hombre o mujer, no es juzgado. Muchas de las mujeres culebrenses son fuertes, porque vienen de herencia fuerte también, de abuelas, eras las que pescaban.

Podríamos decir que entonces tú consideras que la comunidad en Vieques es-

Culebra.

Perdón.

Está bien.

¿Matriarcal o es patriarcal?

Mitad, miti y miti. Sí, hay obviamente la generación que es fuerte el hombre, pero aquí hay muchas mujeres muy fuertes.

¿Y hay muchas pescadoras?

Sí.

¿Pescan para sustento o pescan-?

Sí, propio. Just pescadora, hobby o sustento propio, sí.

Entonces, yo te voy a poner un mapa al frente, y yo quiero que en ese mapa tú me marques las zonas donde tú pescas.

OK.

Me las vas a marcar. ¿Tú ves bien ahí?

Sí.

O necesitas, yo te pongo una luz ahora. ¿Quieres que te ponga?

Al lado ahí. yo estaba buscando mi celular que está ahí, y aquí mero.

Muéstrame las zonas donde tú haces buena pesca en Culebra.

Sí, en el área oeste, porque el área este que mira hacia San Tomás, para allá, pues en general, tienes que llegar en bote porque las playas ahí por lo menos lo que es Brava y Zoni, no son playas de orilla donde uno puede pescar. Que, si yo fuera al área de allá, que he ido, Culebrita, tiene que estar bien bueno el día, para ir a Culebrita, para entrar a Culebrita, a playa Tortuga a pescar. En general, yo lo que hago, es que yo me quedo en el área de aquí, que sería Punta Soldado, Melones.

[00:47:24]

Lo puedes marcar, y entonces si quieres, luego le pones los nombres.

Esto, en la bahía, todo esto aquí adentro en la bahía. En la bahía ahí adentro, lo que es Punta Soldado, obviamente Melones no, porque es una reserva, pero hasta playa Sardina, lo menos por ahí. Básicamente esa área, si esa es la puntita de Melones, ahí. Más o menos.

Eso es para ir a pescar.

Por lo menos yo, porque yo no tengo un Hummer, ni nada cuatro por cuatro, yo me quedo más o menos- He pescado en Punta Soldado, he pescado en la punta de Melones donde se puede; todo lo que es Tampico, El Puente, más o menos.

Entonces, mencionaste que hay mortandad, eso-

En todo, en Punta Soldado hasta- Eso te lo pueden decir los que trabajan en-

Puedes poner los nombres como tú quieras, y escribirles qué es lo que pasa.

El fondo del océano, you know, it's dying. Yo diría que todo esto aquí, lo que es Punta Soldado, por acá Tamarindo, todo eso está- Ahí es donde están la mayoría de los programas que hay de corales, son ahí. Aquí hay programas grandes de corales, de poner corales nuevos, tratar de crecer los que están puestos. Pero no sé qué quieres que escriba, pero, pero por lo menos aquí en lo negro aquí, porque yo no he ido diving acá.

Te puedes hacer una flecha.

Aquí está esto dead, en mi opinión.

Sweet.

Y esta también, y acá también, eso el sea grass eso está dead.

Esto que está aquí.

Lo vere es donde yo pesco, en la orilla, la costa donde yo pesco. Tú puedes pescar también alrededor de Culebrita, pero necesitas bote.

Y se hacen buenas pescas ahí.

Se hacen buenas, pero again, eso es ya más de pesca más grande, again, como yo estoy aprendiendo, yo vengo con los pecados. Yo te he cogido un pescadito como de tres libras, pero pescado grande requieren de otro tipo de carnada, y voy poco a poco.

¿Qué equipo, el-?

El carrete.

El carrete, ¿Usas algún tipo de alfiler en particular?

Se usan, ahí yo voy con lo que me dice Pedro. Pero usamos el anzuelo que es bueno para que, si queda en el pescado, le sale. Hay un anzuelo que tiene como una curva, en vez del normal, exacto, tratamos de usar eso, tú sabes que una vez cogimos una no el seagull, lo que se parece a un seagull, pero tiene el pico amarillo, que te pasa con los pelícanos cogiendo la sardina, se me fue el nombre.

[00:50:42]

¿No es una tijereta?

No, los blanquitos.

Algún-

Chirre.

Chirre.

Él tiró una vez un anzuelo, y sabes que tú lo tiras en el aire y cae. y en el aire ahí lo cogió el chirre, y lo jalamos al bote, y ese pájaro es enorme cuando te llega en la cara, y se lo quitamos, y era el anzuelo bueno, y pues de eso es que no lo usa. Y los que también son, que, si se le queda, se cae, se, se corroe.

No lastima.

Que no lastiman.

El siete no me-

Aquí abajo.

Pero mira, yo estoy aprendiendo y en el aprendizaje todavía no ha aprendido he aprendido a hacer el nudo propiamente, yo me pongo mi propia carnada, hago todo el proceso, pero el amarre del anzuelo como tal, todavía no me sale 100% bien, lo trato y lo trato, pero no me sale al 100% bien. Pero yo no le tengo cosa, como hay gente que pesca, y le tienen cosa a tocar, I'm a chef, a mí no me molesta tocar el pescado muerto o lo que sea.

Interviewee, gracias por esta entrevista. Sabes que se va a utilizar, se va a publicar.

Yo espero que puedan, un salario de mi poca experiencia.

Estamos más que agradecidos por el tiempo que nos has dado.

Gracias.

Por información que se has traído, ha sido excelente escucharte.

Gracias.

De verdad, estoy bien agradecida.

Perdona por eso momentos de- Me dan estas cosas, es weird.

Yo creo que-

Me pasa con la política también, y me pasa-.