

Mariscar a bote.

Un oficio de mulleres

Estrella e Gabriela son mariscadoras a bote. De luns a xoves saen do peirao de Ponte Sampaio sobre as sete da mañá a bordo de El Mar. Tiven a oportunidade e a sorte de poder acompañalas durante unha das súas xornadas laborais e coñecer de preto o labor destas dúas mulleres. Para unha persoa inexperta como min, achegarme ao mundo do marisqueo a bote foi toda unha experiencia, chea de incertezas pero tamén con moitas novidades aprendidas.

Aínda con noite, abandonamos o peirao de Ponte Sampaio, aos pouquiños, cara a zona de marisqueo. Dirixímonos á enseada de San Simón e de camiño saen ao encontro outras embarcacións co mesmo destino que nós. Xuntarémonos no lugar de marisqueo, configurando o puzzle de barcos a marear.

En xeral, o marisqueo a bote pareceume unha actividade dura, que esixe grande esforzo físico.

A xornada laboral das persoas que se dedican a este oficio está limitada de sete da mañá a dúas da tarde. No entanto, unha vez se reúne a cota máxima permitida por día, acaba o traballo. Tamén poderían chegar máis tarde das sete, circunstancia que lles permite a moitas familias compaxinar vida profesional e persoal.



Traballan verán e inverno, ao calor e á chuva. Non é doado decidir cal é preferible pero o calor, que a priori semella máis agradable, non necesariamente é o máis desexado. Os días calorosos, os traxes de auga apenas deixan transpirar e son abafantes, especialmente cando se marea. No inverno, as augas andan máis revoltas; con certeza que o baile dos barcos non me ía agradar moito e podería ser que houbera problemas cos mareos. A chuva cae sobre os corpos das mariscadoras e dos mariscadores e o frío só se soporta co traballo. En peor posición están as acompañantes, aquelas persoas que non marean pero que colaboran na embarcación para escoller as diferentes clases de ameixas, separar as grandes das pequenas ou axudar nos labores de manexo do barco.

“Cae a auga por riba! acostúmbraseche o corpo ás molladuras. Entra a auga polo pescozo e sáleche polos pés”. E.C., Ponte Sampaio.

A área de marisqueo na que poden faenar tamén varía en función da temporalidade, reservándose unhas zonas para verán e outras para inverno. Desta maneira, asegúrase o desenvolvemento dos bivalvos e a produción en condicións de maior sustentabilidade.

En total, pasamos xuntas unhas seis horas. Vimos amañecer desde o mar e convivimos no espazo do barco entre conversas alegres e distendidas. A miña presenza non achegou moita axuda pero permite, a través das súas palabras, coñecer un pouquiño mellor como é o traballo destas mulleres que se dedican ao marisqueo a bote.

O PRODUTO

Na enseada de San Simón recollen ameixa xapónica e fina e berberecho, fundamentalmente. A ameixa xapónica foi unha especie foránea que na actualidade se cultiva nas rías galegas. As cotas máximas de recollida son de oito quilos de ameixa xapónica por día e tripulante, un quilo de fina e cinco quilos de berberecho. No entanto, pode haber variacións en función do recollido e, por exemplo, se non se marisquea ameixa fina pódese completar o quilo deste bivalvo recollendo dous máis de xapónica. Así, de se levar medio quilo de fina, pódense mariscar nove de xapónica. Para alén destas variedades, está permitida tamén a extracción de ameixa babosa pero, debido a que escasea, esixe moitas horas de traballo, polo que normalmente non se marisquea. Á parte da cantidade, tamén existen baremos sobre a calidade e unha medida mínima no tamaño. Por contra, estas medidas non se aplican ao produto procedente de fóra de Galiza, o que facilita a introdución de bivalvo foráneo cun prezo inferior, accesible en grandes áreas comerciais, e discrimina a produción galega.



Nesta zona marisquean de Meira, de Moaña, Redondela, de Cesantes, de Arcade e nosoutros, no que atinxe ao marisqueo a bote, que as de a pé non. Dentro da enseada de San Simón as confrarías poden vir todas ao marisqueo a flote. As de a pé teñen unha zona en común pero despois traballan independentemente e teñen zonas propias de marisqueo.

Antigamente o que máis abundaba na enseada de San Simón era o berberecho e a ostra. Contábame Estrella que de berberecho aínda lembra os barcos cheos deste marisco. As persoas que saían mariscar, mariscaban sen escoller, a oito; botaban todo para o barco. Despois, as mulleres seleccionábano, xa en terra, e tiraban unha táboa desde o barco ao peirao para transportar sobre a súa cabeza os queixóns, un tipo de muñicos de madeira feitos polos cesteiros. Pasábanlles unha vara por riba para medir a cantidade exacta e tirar o sobranse e cargaban os camións, que distribuían o berberecho para os lugares máis dispares. Era moita a riqueza da ría.

SER MARISCADORA A BOTE

Os comezos na actividade non foron doados e a ausencia dunha lexislación que as amparase obrigábas a traballar en condicións pouco vantaxosas. De feito, nos primeiros anos non tiñan cobertura social. Elas aprenderon o oficio de familia. Estrella foi mariscadora a pé e tamén mariscou no bote co seu compañeiro durante moito tempo; até que el se viu obrigado a se retirar. Entón ela decidiu saír soa ao mar xa que tiña o título de patroa e manter a actividade da familia. Gabriela, súa filla, aprendeu tamén da familia, xa desde ben nova. Realizou diferentes traballos pero decidiu quedar co marisqueo como forma de vida. Ela comezou a ir ao mar como axudante, para escoller e ir vendo e aprendendo a arte do marisqueo.

“O primeiro día mareeime... porque estaba así seguido y, claro, perdías la noción. Mi padre mareaba muy seguido. Cogía mucho y echaba mucho, mucho y estabas todo el rato, no tenías descanso”. G. A., Ponte Sampaio.

A aprendizaxe do oficio é lenta pero necesaria. Cando alguén decide ir ao mar para mariscar a bote ten que marear desde o primeiro día, saiba ou non. E como ben din: “hombre, si no coges mucho coges poco”. G.A., Ponte Sampaio.

A súa ferramenta principal de traballo é o barco, o angazo e a roupa de augas. Sen un barco no que enrolarse non sería posible o desenvolvemento desta actividade. De feito, o barco é o identificador das persoas no mar que se dirixen duns a outros non apelando ao nome da persoa, senón ao nome do barco. E hainos moi variados e con moito sentido do humor, como Capullo ou Déjame en paz; pero a



maioría son os nomes de muller. No entanto, como instrumento de traballo, o barco require de coidados e de labores de mantemento:

“píntalo todos os anos, líxalo e botarlle alquitrán... e botalo arriba e despois abaixo para que inche, para que cerre. Porque arriba, cando se pon no muelle para pintar a madeira sepárase, ábrese, e despois hai que metelo na agua para que cerre outra vez. Hai que fundilo para que entre agua dentro”. E.C.; Ponte Sampaio.

Un dos problemas sobre o que reflexionan ao falar do oficio é a súa continuidade no futuro. Ligado á necesidade de dispoñer de barco para poder mariscar, comentan que apenas se expiden licencias novas e que, de querer dedicarse a esta profesión, ou ben hai que enrolarse nunha barco activo con capacidade ou ben comprar un barco con licencia. O barco, de por si, de pouco serve de non ter a licencia necesaria.

O angazo é o utensilio que permite a extracción da ameixa. É pesado, e así debe ser para favorecer que se agarre ben ao fondo do mar e poder arrastrar a ameixa. O seu manexo require de gran forza física e que o feito de estar lanzándoo constantemente, durante horas, sen parar, pode ser esgotador. O angazo está formado polo propio angazo, de aceiro inoxidable, e por unha vara que facilita o seu manexo: a vara de marear. O angazo, como se indicaba, debe ser pesado para que se agarre ao fondo e mesmo hai quen o reforza cunha chapas de aceiro para que o peso sexa maior. Esta opción vai depender, en gran parte, da forza física de quen o teña que lanzar despois. As varas de marear son de eucalipto, delgado e longo, e son bastante complicadas de atopar. Normalmente cóllense no verán para deixalas secar. Unha vez seleccionada a vara átase a unha superficie recta que permita mantela dereita durante o secado (como pode ser o balcón da casa). Posteriormente, pásese unha lixadora ou unha lixa de man para lle quitar os nós e finalmente un cristal roto para conseguir un acabado liso. Para evitar o seu deterioro recóbrese con plástico nas zonas de fricción co barco e con iso prolóngase a súa utilidade. Esta vara pode ampliarse de tamaño durante a realización do traballo para conseguir abranguer maior amplitude de perímetro desde o barco. Cada prolongación que se engade denomínase encano. Coa axuda dun flotador mantense o angazo a flote, o que facilita que se poida afastar aos poucos no mar e separalo do barco, mentres se engaden os encanos. Crávanse na vara e ao redor da zona onde se unen protéxese con cinta. Deste forma, conséguese arrastrar durante máis metros.

Á marxe do grande esforzo físico que supón marear, na xornada da mariscadora a bote tamén inflúe a “sorte” de encontrar un lugar adecuado no que abunde a ameixa para fondear o barco. Por fortuna, o compañeirismo é unha virtude vixente neste oficio. As compañeiras e os compañeiros delatan os mellores lugares para a recollida e non é infrecuente observar unha gran concentración de



barcos nun espazo reducido, uns ao redor doutros. Dise que foron á sonada: “*De sonada, foron á sonada! As sonadas é sónase que hai alí*”. E.C., Ponte Sampaio. Así pois, o máis frecuente é que a relación sexa boa e que se avisen, aínda que iso non sexa garantía de éxito:

“Nós onte díxonos: ponte aquí, ponte aquí, que hai algo. E algúns tamén dícenche. E este tamén. Puxémonos ao lado del e el collía e nós non. Uns collen e outros no. Vai a ameixa e vai por aí e ti estás aquí eh...”. E.C.; Ponte Sampaio.

O son da ameixa sobre o metal do angazo é a notificación de estar no sitio certo e que a xornada pode ser máis curta. A este son refírense como cantar, que canta a ameixa no angazo, o que pode estar motivado pola identificación da alegría do cantar coa alegría de recoller a ameixa. A ausencia da melodía constata o mesmo esforzo sen recompensa. E non hai un salario fixo ao finalizar a xornada, senón que vai depender da cantidade e calidade da ameixa recollida. Conscientes disto, non é infrecuente que se compartan as ameixas sobrantes con quen non acada a cota fixada:

“te pones en un sitio y no coges; te pones en otro sitio y no coges... alguien que te traiga unas pocas mola un montón”. G.C.; Ponte Sampaio.

Outro dos factores que axuda a alixeirar a carga de traballo e facilita a extracción do bivalvo é o momento concreto en que se realiza a actividade. A preamar non é moi aconsellable pois é cando o mar está máis cheo, o que fai máis difícil a acción de marear. A mellor hora é cando o mar está baixo, que permite ver o fondo con claridade e así dirixir mellor o angazo.

Á marxe destas consideracións, a orientación no mar é tamén unha vantaxe para non se perder e conseguir localizar, por exemplo, unha zona de marisqueo na que o día anterior había abundancia de mariscos. Para se orientar empregan a estratexia dos tres puntos, o jps non tecnolóxico. En condicións climatolóxicas adversas, como cando hai néboa, é fácil desorientarse. Cando hai temporal tampouco é doado manter o equilibrio e lanzar o angazo con forza, pois ao tempo que se lanza débese intentar manter a estabilidade no barco. Coas ondas é frecuente que o barco se desenganche e acabe indo ao devir da marea e, de non estar alerta, chocar contra outro barco.

CUESTIÓNS ADMINISTRATIVAS

As cuestións administrativas son a parte non visible desta profesión pero que deben estar presentes de cara a cumprir coa legalidade. Moitas destas cuestións aténdense desde a confraría, da que os mariscadores e as mariscadoras son socias. Complementaria e individualmente, contan tamén co asesoramento dunha



xestoría que se responsabiliza de temas como as nóminas, as altas e baixas, as declaracións trimestrais etc.

Para se iniciar na actividade do marisqueo a bote, o investimento é bastante elevado xa que teñen a obriga de realizar varios cursos. Entre outros, teñen que facer cursos de mariñeiro, de patrón -se queren ir soas no barco e non depender doutro patrón-, de supervivencia, sanitario e incluso de radio. A maiores está a cuestión da licenza do barco, que pode ser variada en función da actividade que se pretende realizar. Pódese ter licenza de marisqueo e doutras artes de pesca (as vetas, a anguía etc.) que permiten completar os ingresos e aumentar o número de actividades a que se dedican. A bordo deben levar unha bandeira identificativa e os papeis da embarcación e de todo o que estea relacionado coa actividade, o que non é doado tendo en conta a humidade do seu lugar de traballo.

De principio, cando un mariñeiro ou unha mariñeira se fai patrón ou patroa está obrigada a ir ao mar con outra persoa, a pesar de teren xa realizado e superado o curso pertinente. Antes de exercer como patrón, deben estar tres meses enrolados nun barco como mariñeiros. Cando un mariñeiro quere enrolarse cunha tripulación dun barco que conta con algún sitio (pois todos os barcos teñen un máximo de tripulación a bordo), requírese un contrato ou a alta como autónomo. Realiza os cursos oportunos: mariñeiro-pescado, básico de supervivencia, radio e sanitario e, se quixera navegar só, o de patrón. Co paso do tempo, deberá volver formarse e facer algún curso de reciclaxe. Todas estas esixencias legais, no entanto, non sempre son acaidas para a actividade que desenvolven estas dúas mulleres. A lei, como lei xenérica, para algunhas cousas non se adapta ás súas circunstancias propias e específicas do marisqueo. Así, por exemplo, obrígaas a ter unha caixa de urxencias no barco para casos de emerxencia pero este material non soporta ben as condicións de humidade e salitre do mar, polo que os medicamentos se deterioran con moita facilidade. Por outro lado, o feito de se situar a tan pouca distancia da costa fai máis eficaz achegarse até o peirao para levar a persoa ferida que realizar calquera outra manobra:

“y la medicación que tiene todo eso... no te vale la pena porque estamos tan cerca de tierra. Entre que buscas no buscas, que le doy o que no le doy o que intento hacer un vendaje... [...] La mayoría tiene móvil y, que se ponga la ambulancia y ya llegas. Hombre, llega antes la ambulancia que tu te apañas en hacer algo. [...] Hombre, gente que está en el mar y que echa toda la noche en el mar, o los que echan meses, es normal que haya alguien que sepa pero... “. G.A., Ponte Sampaio.

E, fóra mitos, agora si que teñen que saber nadar. Os tempos xa non son os que eran! Para moitos foi un gran cambio ter que aprender natación despois de estar indo ao mar durante practicamente toda a súa vida.



“Tamén aquí flotas porque é agua salada e na piscina é agua dulce. E poste nerviosa porque hai tres xueces alí e... [...] Hai xente maior que estaba antes ás bateas, aos mexilóns, e agora obrigábanlle tamén a ter o curso de mariñeiro. E toda a vida foron pero nadaban na agua salada e ao chegar alí... e a xente maior tamén tivo que aprender a nadar...”. E.C., Ponte Sampaio.

AO FINALIZAR A XORNADA

Ao finalizar a xornada, unha vez escollidos os mellores exemplares e comprobada a cantidade máxima, o restante emprégase para sementar de novo. Co barco en marcha van deixando caer a ameixa nun rego imaxinario trazado sobre a liña do mar. As pequeniñas que se foron encontrando ao longo do día e que se podían ver amarradas a outras de maior tamaño ou incluso no berberecho (ou marisco, como se refiren ao berberecho normalmente), vanse devolvendo ao mar conforme aparecen á espera de que acaden o tamaño adecuado. A actividade constante sobre o fondo permite o cultivo máis eficaz dos bivalvos, que como se dunha veiga se tratase agradece o traballo que realizan as mariscadoras.

Son numerosas as embarcacións que se dedican exclusivamente á ameixa e rexeitan a opción de mariscar o berberecho. Afirman que ao prezo que acada non compensa as horas de traballo investidas. E é que o labor de extracción do berberecho é o mesmo que o da ameixa; non obstante, os prezos son moi inferiores do primeiro con respecto ao segundo.

A mercadoría déixase na confraría desde onde a trasladan á lonxa. Desde esta entidade encárganse da venda do marisco na poxa de Vigo pero non sempre se conseguen os prezos adecuados:

“E mirabas que falaban entre eles e dicían: mira, collemos estas para repartirmos. Pero deixan baixar o prezo hasta... como ningún vai a parar”. E.C.; Ponte Sampaio.

Para identificar a achega de cada mariscador ou mariscadora, anótase tanto a cantidade como o tamaño da ameixa e berberecho que entregan e, a cambio, reciben un vale no que se indican as cantidades entregadas. Pola tarde poden acceder á información sobre o prezo de venda na internet ou ben colocan un carteliño na confraría especificando o prezo de venda, o que permite saber cal foi o gaño da xornada.

AS MULLERES NO MARISQUEO A BOTE

A actividade das mulleres no marisqueo a bote foi, segundo contan Estrella e Gabriela, restrinxida até hai poucos anos. A presenza das mulleres estaba asociada moitas veces aos labores de selección, ao rol de acompañantes na embarcación. Estrella reivíndicase como a primeira muller que foi soa a mariscar



a bote. Preocúpalle, no entanto, que se identifique sempre a actividade da muller no marisqueo co marisqueo a pé e que non se saiba que a flote tamén hai mulleres, ou que pensen que ao traballar desde o barco se dedican a outras actividades relacionadas coa pesca. Elas son mariscadoras a bote.

Grazas a Estrella Cortegoso e a Gabriela Álvarez pola paciencia e por todo o tempo compartido.