

MARISQUEO EN GALICIA: ARTES Y VEDAS

A. PÉREZ SKINNER & N.A. RODRÍGUEZ LÓPEZ

alepsk175@hotmail.com, sinmoraleja@hotmail.com

Alumnas 1º Bioloxía, Materia: Zooloxía (2008/09), Universidade de Vigo

Profesora: Fuencisla Mariño Callejo

Resumen: Inicialmente el marisqueo era una alternativa a la pesca en épocas desfavorables, hoy en día, en Galicia, es un recurso importante para las comunidades costeras y para muchas familias. Tratamos los diferentes tipos de marisqueo de las costas gallegas, los recursos específicos de la zona, las normas legales recogidas en el “Plan Xeral de Explotación Marisqueira”, y su evolución e importancia social y económica.

Palabras clave: *Galicia, Recursos específicos, Plan Xeral de Explotación, Evolución.*

Resumo: Inicialmente o marisqueo era unha alternativa á pesca nas épocas desfavorables, hoxe en día, en Galicia, é un recurso moi importante para as comunidades costeiras e moitas familias. Tratamos os diferentes tipos de marisqueo das costas galegas, os recursos específicos da zona, as normas legais recollidas no “Plan Xeral de Explotación Marisqueira”, e a súa evolución e importancia social e económica.

Palabras chave: *Galicia, Recursos específicos, Plan Xeral de Explotación, Evolución.*

INTRODUCCIÓN

Concepto de Marisqueo (Artes y Vedas).

El marisqueo es una modalidad específica de pesca que desarrollan los mariscadores tanto a pie como a flote. Consiste en la captura, recogida y cría del marisco, principalmente moluscos, para su posterior consumo o venta. La captura se realiza con herramientas simples y rudimentarias en unas áreas concretas del litoral (marismas, rías y playas).

Las artes son los diferentes utensilios empleados en las actividades de marisqueo, dependiendo del lugar en el que se realicen, y las especies a capturar.

Vedas se refiere a las temporadas en las que no se podía pescar. Se aplicaban obedeciendo a la protección de las especies en su tiempo de reproducción. Aunque hoy en día se protege ese proceso, se permite también la captura en meses antes vedados, siempre que se respeten determinados tamaños mínimos. La regulación también se realiza evitando el desabastecimiento del mercado o su saturación. Esta reforma ha resultado de gran utilidad para acabar con el furtivismo y para mejorar el recurso. Antes, por ejemplo, estaba prohibido capturar percebe en verano, momento de mayor demanda por la afluencia de turistas, lo que favorecía el comercio ilegal.

TIPOS DE MARISQUEO

Marisqueo a Flote.

El marisqueo a flote se realiza sobre embarcaciones de pequeño tamaño (inferiores a 12 m) debido a que las especies se extraen en la zona infralitoral o sublitoral (zona que está siempre cubierta por el agua). Esta actividad es realizada sobre todo por hom-

bres.

Utilizan como arte de pesca para realizar extracciones principalmente un raño grande unido a una vara larga para remover los fondos y obtener los moluscos enterrados (Fig. 1). Las principales especies explotadas son bivalvos (almeja fina, almeja babosa, almeja japónica y berberecho). Pero a flote también se consiguen crustáceos (centollas, nécoras, bueyes, langostas, bogavantes...), para lo que se utilizan redes y nasas.



Fig. 1. Embarcaciones de marisqueo a flote en Vilanova de Arousa.

El percebe se captura bien a pie, entre las rocas, o bien acercándose a los acantilados a bordo de chalanas o barcas de pequeño tamaño, típicas de A Coruña (la primera modalidad es la más frecuente en la Costa da Morte; la segunda en la zona de Cedeira).

Marisqueo a Pie

En el marisqueo a pie, las especies se extraen en la zona intermareal (zona que queda al descubierto en la bajamar) y en los primeros metros de la infralitoral. Es realizado sobre todo por mujeres (Fig. 2). Se obtienen principalmente bivalvos (almejas, berberechos, coquinas, navajas...) y también gasterópodos. Las mujeres que trabajan en las playas, remueven en la arena con diversos útiles para descubrir los moluscos que van almacenando en cubos o sacos.

Se utilizan como artes de extracción prefe-



Fig. 2. Mariscadoras en la playa en Vilanova de Arousa.

rentemente la “aixada”, la “forquita” y el “gancho” (Fig. 3.) dependiendo del molusco al que van a extraer. Las mariscadoras tienen sus “trucos” para localizar a los moluscos y dependiendo de los orificios marcados en la arena por los sifones de los bivalvos, son capaces incluso de adivinar de qué clase se trata.



Fig. 3. Cubo con almejas y gancho

Observar a mariscadoras de cierta experiencia realizando esta labor puede resultar espectacular debido a su capacidad de localizar sin dudas lo que están buscando.

Mejillón en Galicia.

Galicia ha sido hasta mediados de los años 80 el principal productor mundial de mejillón. Su cultivo se realiza mediante bateas en la zona marítima interior de las Rías Gallegas en las provincias de A Coruña y Pontevedra.

Las bateas son unos artefactos flotantes con una superficie máxima de cincuenta metros cuadrados, generalmente hechos de eucalipto, apoyados en flotadores, actualmente de poliéster, en los cuales se fijan las

cuerdas. El número de cuerdas no puede exceder de quinientas y la longitud de las mismas será de doce metros como máximo (Fig. 4).



Fig. 4. Bateas en la ría de Vigo.

Las fases del cultivo son: Obtención de semilla, preengorde, desdoble (actividad del proceso productivo) y cosecha. Una vez que el molusco en cultivo alcanza el tamaño y tiene las condiciones para ser comercializado se procede a la extracción de las cuerdas de mejillón mediante grúas hidráulicas de las que están provistos los barcos auxiliares de cultivo. Se izan las cuerdas y se procede de inmediato a su manipulación, desprendiendo el mejillón de la cuerda.

El mejillón ha sido característico de Galicia desde hace años, el mismo paisaje gallego no se entendería hoy en día sin las bateas de sus rías, reflejo del desarrollo de este sector.

LEGISLACIÓN

Cofradías.

La organización de las zonas de marisqueo es llevada a cabo por cofradías. Se trata de corporaciones de derecho público, sin ánimo de lucro, dotadas de personalidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de los fines y el ejercicio de las funciones encomendadas. Además, las cofradías también pueden representar a los intereses económi-

cos y corporativos de los profesionales del sector y de sus asociados, sin perjuicio de la representación que poseen las organizaciones de empresarios y trabajadores de la pesca. También pueden desarrollar actividades propias de organización y comercialización de la producción en el sector pesquero, marisquero y de la acuicultura.

Plan de Explotación Marisquera.

Para la realización de este plan de explotación, las cofradías tienen que contar con el papel de un biólogo que realice los muestreos, entre otras funciones.

Para la realización de este trabajo, hemos conseguido que Ana Alcalde, bióloga de la cofradía de pescadores de VilaXoán, en Vilanova de Arousa, nos comente en primera persona la función de un biólogo en las cofradías.

Una bióloga como Ana tiene que elaborar un "Plan de Explotación", el cual tiene que estar presentado antes del 1 de Octubre de cada año para ser ratificado y aprobado para su posterior publicación el 1 de Enero del año siguiente por la Xunta.

Para realizar este Plan, hay que hacer dos grandes muestreos al año, uno en primavera y otro en otoño, coincidiendo con el periodo de desove de las especies para poder regular los recursos.

En la cofradía de VilaXoán, las 55 mujeres que marisquean no hacen parones durante todo el año, es decir, no hay vedas, lo que supone una ventaja para ellas y una recompensa después de su dura labor y de un control riguroso (junto con la bióloga) seguido de cerca por la Xunta (las vedas en el resto de las costas suelen darse en general entre abril y mayo).

En el Plan de Explotación se recogen cada

año las nuevas vedas y permisos de libre marisqueo, así como también las plazas de permisos de marisqueo, las medidas mínimas requeridas para cada especie, etc. En este último año, por ejemplo, en el Plan publicado en Enero se han ampliado en 122 el número de permisos para el marisqueo a pie.

Licencias de marisqueo.

El ejercicio del marisqueo en zonas de autorización marisquera o de libre marisqueo requiere estar en posesión de una licencia, que puede ser de 2 tipos: licencia para marisqueo a pie, o licencia para marisqueo a flote. Para ambas, la Xunta, a propuesta de la Consellería competente en materia de marisqueo, establece requisitos para la obtención, renovación, pérdida o suspensión de la licencia.

La licencia de marisqueo a pie se expide a nombre de una persona física a título individual e intransferible. Para su obtención se requiere tener la cualificación profesional correspondiente y se otorga por un periodo de cinco años, renovable por periodos iguales de tiempo.

La licencia de marisqueo a flote se expide a nombre de la embarcación, por un periodo de cinco años, renovable por periodos iguales de tiempo. La modificación o modernización de los elementos de la embarcación o la variación de los datos que constan en la licencia conllevará la solicitud de una nueva licencia, en las condiciones y plazos que se determinen reglamentariamente, sin perjuicio de la emisión de los informes y autorizaciones que se establezcan. En el supuesto de transmisión de la titularidad de la embarcación, la nueva persona propietaria habrá de comunicarlo a la Consellería competente

en materia de marisqueo a efectos de la subrogación en el uso de la licencia, siempre y cuando la embarcación mantenga como base un puerto de la Comunidad Autónoma de Galicia. Para ejercer el marisqueo a flote sólo podrán emplearse embarcaciones incluidas en el Censo de flota pesquera operativa y en el Registro de buques pesqueros de Galicia.

Recogida de algas.

También está considerado como parte del marisqueo, la recogida de algas y argazos, la cual podrá ser realizada por personas recolectoras o empresas. En caso de recogida por personas recolectoras, éstas habrán de estar debidamente autorizadas y requerirá la presentación de un plan de gestión por la organización de productores de base a la que pertenezcan. En caso de recogida por entidades de carácter económico, éstas habrán de presentar un plan de gestión, pudiendo ser realizada la recogida por su personal o sus socios.

La recogida de argazos (o algas muertas) no requiere licencia, pudiendo recogerse en la forma y condiciones que reglamentariamente se determinen.

PRINCIPALES INCONVENIENTES PARA EL MARISQUEO Y CURIOSIDADES

Existe una competencia con ciertos animales que conviven en la misma zona que los moluscos cultivados, como es el caso de los cangrejos que devoran las almejas o también las estrellas de mar que suelen ser muy voraces. En muchas cofradías tienen problemas con los nasarios (caracolas carroñeras) que también crean problemas de esta índole.

La alta proliferación de algas es un proble-

ma bastante frecuente, por lo que tiene que existir una vigilancia casi continua, ya que taponan en la arena los orificios de los sifones de los bivalvos, pudiendo llegar a asfixiarlos.

Todos estos problemas están presentes todo el año, pero suelen presentarse mayoritariamente en primavera y verano.

En Galicia trabajan de mariscadoras unas 5.000 mujeres. Y esta actividad no es tan sencilla como aparenta, debido a que la postura de trabajo es incómoda, con el tronco flexionado durante varias horas, independientemente del tiempo meteorológico; en la mayoría de los casos surgen dolores de hombros, de muñecas, lumbares, como artrosis o dolencias de cervicales; de tal forma que, desde el 1 de Enero de 2007, se reconocen como enfermedades profesionales del marisqueo.

Las mariscadoras también se enfrentan a numerosos problemas biológicos o naturales como plagas, mareas rojas, etc., frente a los cuales no tienen nada que hacer más que pasar una mala temporada económica.

Otros problemas en muchas playas son el vertido inadecuado y tóxico de residuos de las industrias colindantes. En estos casos, las mariscadoras suelen acudir al Seprona o a la Xunta, aunque en casi ninguno de los casos obtienen respuesta o resultados, debido a la conveniencia del asunto. Un caso importante de este tipo fue el del Prestige en 2002.

Otra problemática que concierne a este oficio y más aún en los tiempos que corren es la presencia de furtivos en la noche, por lo cual han de hacer turnos de guardia. Con los años se ha visto aumentado este conflicto debido a la crisis. A pesar de la seguridad

nocturna que tienen contratada (en muchos casos insuficiente), sigue habiendo personas que se echan al mar para robar estos recursos. Ante una situación tal, las mariscadoras se ven impotentes y sólo pueden recurrir a la cofradía o denunciar los hechos, siendo casi siempre ignoradas.

Otro problema es el relacionado con su venta posterior, debido a la elevada cantidad de marisco importado de fuera (Escocia, Italia, etc.) a menor precio. De esta manera, el marisco de nuestras costas está siendo desprestigiado; esto podría solucionarse si se les concediera a las cofradías la denominación de origen de ciertas especies, pudiendo entonces tener más valor en el mercado.

En estos últimos días, la almeja fina, de las más prestigiosas de Galicia, está perdiendo mucho valor debido a que las importadas tienen un tamaño mínimo requerido inferior y se venden a precios más baratos que las de aquí, por lo que en muchas cofradías como en el caso de la de VilaXoán (Vilanova de Arousa) se ven obligadas a recolectar menos cantidad de almeja fina y más de almeja japónica, la cual crece mucho más rápido y les permite vender mucha más cantidad (Fig. 5).

Un problema menos importante, pero existente, es el de la competencia entre los dos tipos de marisqueo a flote. En las orillas de las playas, en zonas de alta productividad marisquera se pueden observar unas estacas de madera clavadas perpendicularmente al suelo marcando barreras; estas barreras marcan los límites de fin de zona de marisqueo a pie, y comienzo de zona de marisqueo a flote (Fig. 6). Esto crea un conflicto con los movimientos de las mareas y las



Fig. 5. Comparación entre almeja fina (superior) y almeja japónica (inferior).

consecuentes “invasiones” de territorio por parte tanto de unos como de otros.

Debido a la oportunidad de realizar una entrevista a las mariscadoras de la Cofradía de la VilaXoán, hemos conseguido averiguar cómo es y lo que significa esta profesión en las vidas de estas mujeres. En la playa de VilaXoán, las mariscadoras están entregadas totalmente a su trabajo; la mitad de ellas son mayores de 50 años y llevan consigo alrededor de 40 años de profesión y una consecuente experiencia y amor por su trabajo.

El marisqueo es una profesión que no re-



Fig. 6. Barrera limitante entre los 2 tipos de marisqueo en la playa de VilaXoán

quiere títulos de estudios (que no quiere decir que no haya personas con títulos ejerciendo), lo cual ha permitido a lo largo de estos años que mujeres que vivían incómodas en casa, maltratadas, han sido capaces de dar el salto e independizarse gracias al

suelo más que suficiente que ofrece la profesión.

El sueldo de mariscador a pie depende de muchos factores como es la época de recogida, la cantidad permitida para ser recogida y sobre todo el precio de venta, pero oscila entre 400 hasta mucho más de 1000 euros al mes.

En la cofradía de la VilaXoán, trabajan 55 mariscadoras durante 15 días al mes. Estas mariscadoras no sólo se dedican a la extracción sino que también cultivan, siembran, limpian las algas, se encargan del rareo (después del muestreo tienen que mantener localizados los lugares donde se fijan las larvas de los que posteriormente saldrán los moluscos a recolectar, ya que dependiendo de las corrientes pueden darse problemas como que se fijan todos en la misma zona creando una sobrepoblación que impide su crecimiento; el rareo es la vigilancia de que estos problemas no ocurran) y también vigilancia, a nivel personal, a mayores de la establecida por la cofradía. Estas mujeres se entregan a fondo a su trabajo y crean horarios entre ellas para vigilar la playa a horas tempranas de la mañana o tardías en la noche, con la intención de informar de cualquier desorden, ya que no tienen autoridad de multar ni de detener a nadie. En el caso de muchas de ellas, la profesión de mariscadora no es la única que ejercen, ya que no se trata de un sueldo estable preestablecido, y hay épocas en las cuales no se gana lo suficiente para sacar a sus familias.

EVOLUCIÓN DEL MARISQUEO A PIE EN GALICIA

Cuando el mundo del marisqueo a pie comenzó a hacerse un lugar en el sector labo-

ral, había un desorden total del colectivo, había numerosos casos de furtivismo ignorante de la destrucción de muchas poblaciones de moluscos, lo cual creaba que cada vez hubiera menos marisco que recolectar.

La comercialización del marisco estaba exclusivamente en manos de los compradores, por lo que los mariscadores no tenían ninguna capacidad de negociación.

Dentro de las cofradías existía un número elevado de mariscadoras que en muchos casos desconocían sus derechos y obligaciones y que ni siquiera eran conscientes de quien tomaba las decisiones por ellas. También había un número aún más grande de mariscadoras que no eran socias de ninguna cofradía, pero que ejercían como tal de todos modos.

Para regular esto comenzaron a organizarse cursos de marisqueo, en los que se “enseñaban” unas a las otras a interesarse por las leyes que sobrellevaba esta actividad y, sobre todo, a aprender a cultivar las almejas para su explotación de manera moderada.

Este plan se denomina Plan de Profesionalización de Mariscadoras de Galicia y supuso un cambio de gran importancia en su mentalidad.

IMPORTANCIA DEL MARISQUEO EN GALICIA

Después del turismo, el marisqueo es la segunda fuente de ingresos de las costas gallegas, debido a que éstas constituyen una zona natural de producción de moluscos que el hombre ha sabido explotar. Es por esto que esta forma tradicional de captura de marisco representa una gran riqueza para la economía de muchas familias galle-

gas.

El marisqueo en Galicia representa una fuente de ingresos importante, ya que genera una elevada cantidad de empleo directo. Este oficio, a su vez, tiene gran importancia social ya que de él dependen los ingresos de numerosas familias, siendo las mujeres las principales encargadas del marisqueo a pie y los hombres en la modalidad de a flote.

La importancia de esta actividad recae en la generación de sustento o ingresos extra para un elevado número de personas, produciendo a su alrededor una importante red económica.

A su vez el marisqueo ayuda a la fijación de la población en pequeñas localidades costeras .

BIBLIOGRAFÍA

SANTASMARINAS RAPOSO, P. 2006. ¿Tiene futuro el marisqueo? Revista Galega de Economía, vol.15, num.1

GARAZO FABREGAT, A. 2007. La pesca artesanal y el marisqueo en Galicia.

<http://bueuinforma.org>

Ley 11/2008, de 3 de diciembre, de pesca de Galicia, Título IV. Del marisqueo.

<http://noticias.juridicas.com>

Lexur. 2008. Ejercicio del marisqueo.

<http://www.lexureditorial.com>

MASMAR.COM, 2008. Preguntas y respuestas sobre el marisqueo. <http://www.masmar.net>

XUNTA DE GALICIA, 2009. Consellería de Pesca y Asuntos marítimos. <http://webpesca.xunta.es/pescacms/opencms/>

<http://webpesca.xunta.es/pescacms/opencms/>
WebPesca_es