

Recogiendo crustáceos

Un fotoensayo ilustra el marisqueo de aratu en los manglares del noreste de Brasil

Por Beatriz Mesquita
Pedrosa Ferreira
(mesquitabia@hotmail.com), investigadora de la Fundación Joaquim Nabuco de Brasil y miembro del CIAPA



Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira

El aratu (*Goniopsis cruentata*) es un pequeño crustáceo de color rojizo que vive en las ramas del mangle. Después de cocinados, su carne dulce hace de estos cangrejos un manjar codiciado.

La recogida de aratu la llevan a cabo principalmente mujeres, para quienes este crustáceo supone una fuente de ingresos que les permite ganarse la vida sin tener un trabajo formal, y con una relativa libertad.

A diferencia de otras especies de cangrejo, el aratu se reproduce con rapidez. Cada tipo de crustáceo presenta ventajas e inconvenientes. "Si el aratu se reprodujera como el cangrejo, no sería tan abundante, porque hay mucha gente que lo recoge. Tenemos suerte de que críe tan rápido. Recoger cangrejos no necesita tanta mano de obra y se venden a mejor precio. El aratu tiene que prepararse antes de venderlo, el cangrejo, no".

El aratu es un crustáceo que se mueve con gran rapidez y para agarrarlo hay que tener paciencia y habilidad. Se desplazan acompañando las mareas y para capturarlos las mariscadoras deben conocer íntimamente los manglares y los flujos del mar. Es necesario tener una destreza especial. Para tener éxito en la caza hay que ser capaz de quedarse inmóvil y elegir el sitio adecuado del manglar. Intentar cazar en una zona recientemente explotada es inútil, así que las mariscadoras primero inspeccionan el sitio, en busca de marcas e indicios de que alguien ya ha pasado por ahí recientemente. Si no hay, entonces las mariscadoras entran en la zona y empiezan a avanzar en círculo mientras pescan. Si hay hombres en la zona, en general las mujeres cambian de sitio.

Este fotoensayo ilustra la vida de las mariscadoras de aratu, así como los procesos de producción en que participan. La jefa de las mariscadoras que aparecen en el reportaje es Elialda Avelino, líderesa de la comunidad de Puxim do Sul, que siempre trabaja con dos o tres compañeras, familiares o vecinas, ya que la captura de aratu nunca se hace en solitario.

La comunidad adquirió un motor hace unos cinco años. De esta manera los desplazamientos son más cortos y se amplió el territorio de marisqueo. Para que la pesca sea más rentable lo mejor es repartir los costes entre cuatro.

Hay que recorrer largas distancias hasta encontrar el lugar ideal, que debe ser una zona de manglar donde nadie haya cosechado la noche anterior. Si hay colmenas se evita el lugar. La elección del sitio de pesca suele dejarse en

manos de la mariscadora con más experiencia.

Entrar en el manglar requiere cuidado y conocimiento. Conviene llevar la ropa adecuada, para evitar las picaduras de insectos, con zapatos y calcetines apropiados para caminar y guardar el equilibrio en las raíces de los manglares. Y para decidir dónde se empieza a faenar, antes hay que explorar la zona meticulosamente.

¿Por qué se recoge el aratu?

"Los cangrejos se venden más caros pero es trabajo duro, más apropiado para los hombres. El cangrejo azul es más pequeño pero solo aparece de vez en cuando. El aratu está aquí todo el año. Es mejor para las mujeres. A los hombres no les gusta, prefieren el cangrejo".

Para atraer a las piezas es mejor trabajar en solitario, así que las mariscadoras se separan mientras faenan. De la misma manera que los movimientos de las pescadoras los espantan, hay ciertos estímulos que atraen al pequeño animal, como los cebos, producidos con otros pequeños cangrejos llamados *almofala* (*Aratus pisonii*), la corteza de ciertos árboles o ciertos sonidos (por ejemplo, los silbidos). Muchas mariscadoras cuentan que en los manglares, mientras buscan aratu en silencio, sienten que sus problemas se desvanecen. La quietud necesaria para atraer a estos animalitos parece que trae paz de espíritu a estas mujeres.

Se necesitan unos cincuenta ejemplares de aratu para obtener un kilo de producto procesado. La producción diaria oscila entre medio kilo y dos kilos diarios en invierno, subiendo hasta ocho kilos diarios en el verano, la temporada alta de pesca. El tiempo de navegación necesario para llegar hasta las zonas de pesca del manglar es de cuatro a seis horas.

La fase poscosecha es más larga y más laboriosa. Una vez recogido, el aratu se cuece y se pella el caparazón. La tarea puede prolongarse hasta bien entrada la noche, ya que cada kilo de producto necesita dos horas de trabajo.

El precio depende de la época del año. En verano, cuando hay más producción, se cotiza a 20 reales el kilo (unos 5 dólares).

Los caparazones se usan como fertilizante y pienso para las gallinas.

Las mujeres comentan que el rendimiento ha bajado últimamente. En los últimos veinte años, la pesca nocturna, utilizando luces para atraer a la presa, practicada sobre todo por los hombres y prohibida por el Acuerdo de Ordenación del Área Marina Protegida de Canavieiras, ha aumentado.



Preparación y disposición del material. Hay que recorrer largas distancias hasta encontrar el lugar ideal, que debe ser una zona de manglar donde nadie haya cosechado la noche anterior.



Preparación y disposición del material. La recogida de *aratu* la llevan a cabo principalmente mujeres, para quienes este crustáceo supone una fuente de ingresos que les permite ganarse la vida sin tener un trabajo formal, y con una relativa libertad.



Entrada al manglar para escoger el lugar de pesca. Entrar en el manglar requiere cuidado y conocimiento. Conviene llevar la ropa adecuada, para evitar las picaduras de insectos, con zapatos y calcetines apropiados para caminar y guardar el equilibrio en las raíces de los mangles.



El aratu es un crustáceo que se mueve con gran rapidez y para agarrarlo hay que tener paciencia y habilidad. Se desplazan acompañando las mareas y para capturarlos las mariscadoras deben conocer íntimamente los manglares y los flujos del mar.



¿Cómo se atrae al aratu? Muchas mariscadoras cuentan que en los manglares, mientras buscan aratu en silencio, sienten que sus problemas se desvanecen. La quietud necesaria para atraer a estos animalitos parece que trae paz de espíritu a estas mujeres.



Las mariscadoras entran en la zona y empiezan a avanzar en círculo mientras pescan. Si hay hombres en la zona, en general las mujeres cambian de sitio.



La fase poscosecha es más larga y más laboriosa. Una vez recogido, el *aratu* se cuece y se pela el caparazón. La tarea puede prolongarse hasta bien entrada la noche, ya que cada kilo de producto necesita dos horas de trabajo.

La autora quisiera agradecer su colaboración a todas las pescadoras y lideresas que abrieron su universo pesquero para ella, a los administradores de la reserva extractiva de Canavieiras, a la Federación de Profesionales de la Extracción (AMEX) de la zona, y, por último, a todas las pescadoras de Puxim do Sul, representadas por Elialda Avelino, que le dieron la bienvenida a su mundo.

[Nota: las imágenes forman parte de un estudio de investigación sobre “La ecología política del marisqueo de crustáceos en

manglares del noreste de Brasil”, realizado en los últimos tres años (2017-2020) por la Fundación Joaquim Nabuco en las Áreas Marinas Protegidas para Uso Sostenible (RESEX, o reservas extractivas) del noreste de Brasil. Este fotorreportaje se ha realizado en la RESEX de Canavieiras, Bahía, Brasil. ▶