



De profesión...

Bateeiro

Con 50 anos de experiencia no sector Benigno Yáñez, de 71 anos, presidente da Asociación de Produtores de Mexillón da Pobra do Caramiñal, comezou a traballar na batea no 1963, sendo aínda un neno. Hoxe almorzamos con el para coñecer a súa historia.

Como comezou a túa andaina no sector do mexillón?

Meu pai foi un dos pioneiros do sector, xa nos anos 50 tiña bateas. Con 13 anos meu pai quería que seguise estudando pero...eran outros tempos e eu non quixen, así que comecei a traballar na batea co meu pai, meus tíos...coa miña familia.

Entón, a batea foi o teu primeiro traballo, non?

Si, eu empecei a ir á batea nunha chalana a remo, todo o facíamos manualmente. Era un traballo moi duro no que levantábamos as cordas a pulso e desgranábamos a man, sen guantes....e no inicio non se tiña roupa de augas.

En que momento melloraron as embarcacións?

Pois ata os 17 anos, con 4 anos de experiencia, estiven traballando coa chalana a remo, despois tivemos un barco pequeno cun motor simple para poder levar o mexillón a terra, á fábrica, pero o mexillón seguíase desgranando e levantando as cordas a man. A pesar de ter xa motor este o empregábamos pouco, só nos momentos necesarios porque a gasolina non é como agora, daquela non abundaba tanto e era cara, así que se había un pouco de brisa usabamos as velas para navegar.

Non foi ata que eu tiven 19 anos que empezaron a introducirse algunhas melloras. A primeira foi un carretel para poder izar a corda, que ao soportar o peso o facía moito máis fácil...foi unha marabilla! E de as 10 – 12 persoas que facían falta antes para facer o traballo reduciuse un pouco o persoal, con 4 - 5 homes xa podíamos levantar as cordas.

Ademais pola aquela época inventouse unha caixa de madeira cunha reixa cadrada para facer a selección para o desdobre e con ela en vez de precisar 12 mulleres para a selección, con 2 – 3 xa era suficiente. Con esta grella unida ao carretel, o traballo facilitouse moito, xa con 3 persoas no barco daba para procesar moito mexillón.

Que che impulsou a seguir traballando no sector?

A pesar do duro que era, enganchoume...era un traballo ao aire libre, o cal segue a gustarme moito, non tiñamos horarios e traballábamolo moito pero non me arrepentín nunca da miña decisión de non seguir estudando. Para desdobrar, saíamos ao mar as 7 de mañá e tiñamos que comer na batea sufrindo as inclemencias do tempo porque daquela as casetas custaban cartos e non todo o mundo podía ter unha, e despois de comer frío e estar a traballar todo o día, chegabamos a terra ás 7 da tarde.

Daquela non tiñamos moitas opcións laborais, e a batea permitíache gañar un pouco máis que en outros oficios co cal vivías mellor e nunca faltaba de comer. A vida era diferente...gustábame ir ao mar, sempre fun amante de producir, de poder conseguir eu as cousas, de feito aínda sigo a producir coa miña horta e mantéñome activo.

En todos estes anos puides vivir cambios no sector, como mudou dende os seus inicios?

Buf...a cousa cambiou moitísimo, por exemplo, os guantes de tela, cando comezamos a usalos para levantar as cordas nada máis rematar os sacábamolos, os limpábamolos e os poñíamos a secar...os coidabamos moito, coma un tesouro.

Despois da grella de madeira, e o carretel, o seguinte foron as grúas a motor. E como sempre, as innovacións custan o principio e a xente sempre espera a que alguén se lance para ver como funcionan. Meu pai sempre foi un atrevido así que sempre fomos dos primeiros en introducir melloras. No caso do carretel nolo fixo un ferreiro na Illa de Arousa, e cando a xente viu que era un bo avance alá que foron todos a xunto o ferreiro. Despois cando queríamos un novo, tiñamos que esperar moito da demanda que tiña. Pois coa grúa a motor pasou o mesmo, meu pai arriscou e a puxo e foi unha grandísima mellora.

Pero a innovación non era so maquinaria senón tamén as bateas e os polígonos. Por exemplo, cando inauguraron o polígono dos Moscardiños, estivo máis de dous anos sen bateas porque ata aquel momento estaban en zonas abrigadas, contra terra. Meu pai decidiu instalar no verán dúas bateas alí, das primeiras. Ese inverno, todos estiveron expectantes a ver que pasaba ca aquelas bateas, e en decembro xa tiñamos mexillón grandísimo. Todo o mundo ao ver que a batea resistía e o mexillón crecía tanto, o verán seguinte xa estaba o polígono cheo.



Outro cambio grande foi o ter cociña no barco, ter un "cámping-gas" e poder comer quente. A miña nai preparaba una tarteira coa comida, e nós quentábase no barco mentres traballábase e despois sentábase a comer.

Unha cousa moi importante para o sector foi o asociacionismo, xuntarse para conseguir as cousas. Eu sempre tivei a inquietude do asociacionismo, loitar xuntos para conseguir un sector mellor. Recordo ir con meu pai á A Coruña con 17 – 18 anos á asociación Sodiga para que nos puidesen explicar como poder constituír unha. Con todo o que nos explicaron, tempo e máis xente, formamos Fepmega. Dende esa, sempre estivemos en todas as asociacións do sector.

Dende OPMEGA púxose en marcha unha campaña de promoción do oficio co obxectivo de animar ás novas xeracións a traballar no sector. Cal crees que son as razóns que levan á falta de relevo xeracional?

As razóns sempre son as mesmas, meu pai andaba de mariñeiro ao bacallau e comezou coas bateas. O principio el seguía indo a pescar e nas bateas tiña un encargado...ata que decidiu quedar xa aquí. Meu pai quería que eu estudase para que non vivise esa vida tan escrava que el tiña e agora seguimos co mesmo sistema, non queremos que o fillo vaia á batea. A culpa é nosa por non motivalos a coñecer o traballo...e hoxe en día ir á batea é como traballar nunha oficina, cos barcos, o radar, o plóter, grúa, todo mecanizado....Todos queren que os seus fillos estuden, os estudos dan cultura e iso é un orgullo para a familia pero se pode ser unha persoa culta tamén na batea aínda que a lectura non sexa habitual nos mozos hoxe en día.

Eu a batea a collín tarde, se empezase hoxe en día de mozo coa tecnoloxía que hai a media xornada que se fai agora que empezan as sete da mañá e á unha xa están na casa, non querría outro traballo. Que ollo, a media xornada non é porque non traballen pero cos adiantos tardase moitísimo menos en procesar grandes cantidades de mexillón.

Consideras que as novas xeracións coñecen a actividade? Ou se quedan co que lles transmiten os seus maiores?

Claro, quédanse con iso. Hai moi pouca xente que leve os fillos á batea no verán, e ademais a maioría dos mozos están de vacacións e non queren facer nada, pasan o día co móbil. Na miña época se querías algo, como un coche, tiñas que moverte e traballar para poder pagalo. Vexo difícil animar as novas xeracións porque non teñen a ilusión de conseguir as cousas por si mesmos, danlle todo feito. E isto pásalle a outros tantos sectores.

Para poder enganchar a xente nova hai que comezar cedo, cos máis pequenos...os mozos de 17 anos, xa teñen o que queren e non van querer ir a ver como é o traballo. Sen embargo de máis pequenos é máis fácil, se lles pode levar á batea e aínda que non van a facer nada, eles o van ver e despois van pedir poder probar a intentar facelo.

En cuanto á produción e as vendas, como afectou a pandemia e o peche do sector HORECA ao sector do mexillón?

Afectou moito, pero eu pensaba que ía ser peor. Cando comezou o tema da pandemia pensei que todo ía estar pechado, as conserveiras...as depuradoras... pero o final o ser un alimento, e a pesar de estar pechados os restaurantes, as grandes superficies e a xente na casa o consumían. Houbo unha caída moi grande nas vendas e no volume de produción, perdeuse moito pero eu pensaba que non íase a vender nin un quilo.

O lixo mariño ten cada vez máis presenza nas axendas públicas e nos medios de comunicación. Os palillos das bateas son o décimo residuo atopado no Parque Nacional das Illas Atlánticas. As innovacións realizadas neste útil conseguiron reducir a perda destes materiais, pódese mellorar?

En OPMEGA tratouse xa este tema...volver ao de madeira é perigoso e custoso, xa que non aguantan moito co que isto conleva. Por iso pasouse ao plástico, e dende OPMEGA estase a traballar coas empresas nun palillo máis resistente, xa que o problema que temos agora é que parten.

Sabemos que é un problema, xa que somos moitos e un anaco de un, e do outro...o final son moitos anacos que desprázanse polo mar e acaban nas distintas praias, pero estamos a traballar niso e aínda que nos leve tempo o imos solucionar.

Que futuro ves ao sector do mexillón?

Futuro para o sector...todo, é un alimento que vaise a seguir consumindo e estase a innovar para ter un mar limpo. Sempre e cando o sector permaneza unido poderá seguir mellorando e tendo un gran futuro. A unión fai a forza, e xuntos conseguiremos un sector sostible, que atope solucións aos problemas que vaian xurdindo e mire cara o futuro.