

[Suscríbete](#)[Iniciar Sesión](#)[Home](#) > [Ambiente](#) > [Amazonas](#)✓ Te quedan **1 artículo gratis** este mes.[Regístrate](#)

29 ene 2022 - 12:36 p. m.

Fiebre por la vejiga natatoria, el órgano de peces que está cambiando la Amazonía

La Amazonía está viviendo una “fiebre” por un mercado desconocido pero que mueve mucho dinero: las vejigas natatorias de pescado, que tienen un gran valor en el mercado asiático. Pero es una burbuja que pronto va a estallar.



Nuevo

Lulu Ning Hui y Sarita Reed*



Venta de pescado en el mercado de Ver-o-Peso, en Belém, Brasil.

Foto: Diálogo Chino

A finales de octubre, en la selva amazónica, la ciudad de Belém está en su punto más húmedo. Son poco más de las 7 de la mañana y hasta un breve paseo por el exterior puede dejarte empapado de sudor. En el mercado de Ver-o-Peso, conocido como el mayor mercado al aire libre de América Latina, se ofrece una amplia gama de alimentos tropicales. El pescado capturado en el Amazonas y en los mares cercanos se pone a la venta al amanecer en un edificio de la época colonial del siglo XVI, con el aire impregnado del olor de años de transacciones. Las hileras de puestos exponen sus mercancías bajo coloridos banderines, y los tenderos extraen con habilidad los mejores cortes mientras esperan a los clientes, colocando las espinas y las cabezas a un lado para hacer caldos.

La población de Brasil ha tenido dificultades recientemente: la economía es débil y la inflación es fuerte. Esto es especialmente cierto aquí, en el estado de Pará, en la subdesarrollada selva amazónica. Y aunque el pescado no es barato, hoy en día es más asequible que otros tipos de carne. Claudio lleva 30 años vendiendo pescado. Destripa y limpia cuatro o cinco pescados, deja las vejigas natatorias a un lado y las coloca ordenadamente. Los lugareños no las comen, pero “los clientes ven las fauces y saben que el pescado es fresco”.

Pero la corvina amarilla, uno de los pescados más caros, ha llegado ya eviscerada. Claudio explica que la vejiga natatoria de la corvina nunca llega al mercado: “¡Se ha vendido hace tiempo!”, dice. La carne de corvina amarilla se vende a 20 reales el kilo (US\$3.55), nos dice. Pero su vejiga natatoria cuesta 2.800 reales el kilo (\$497). El salario mínimo mensual aquí en Pará es de **1,212 reales** [\$215].

“Caro, es muy caro”, se queja un comerciante de pescado. Las fauces de algunas especies no valen ni un céntimo, otras se venden a precios desorbitados. Me mira:

“Y todas se venden a China”.

Unos días más tarde, llegamos a un pueblo de pescadores situado a varios cientos de kilómetros, tras la pista de las fauces de los peces. Un pescador que descarga sus capturas de sardinas me detiene y, tras confirmar que soy de China, me hace una pregunta: “¿Qué hace usted con las vejigas natatorias de los peces?”. Él vende sus sardinas a 1 real el kilo; los barcos más grandes las utilizan como cebo para pescar corvinas amarillas y sus fauces. Una mujer mayor, con su marido y su hijo todavía en el mar, explica que su familia no puede permitirse las redes más grandes necesarias para pescar corvinas amarillas. Y si alguna vez tienen la suerte de pescar una, dice, es como encontrar oro.

La corvina amarilla tiene un atractivo brillo: “Como oro en el mar”, dicen todos.

Los peces, que se encuentran en abundancia en la costa de Pará, siempre han parecido oro. Pero sólo recientemente han adquirido valor. En la lejana China, se cree que la vejiga natatoria de pescado seca tiene propiedades medicinales que dependen de la especie, el tamaño, la edad y el origen del pescado. Algunos consumidores confían. Así, las fauces de corvina se han convertido en una fuente de ingresos vital para algunos pescadores de la costa amazónica. Pero, como toda “fiebre del oro”, es probable que llegue a su fin.

Un mercado en crecimiento

Gran parte del pescado que se vende en Belem procede de un puerto pesquero situado al norte, Vigía. Esta ciudad de 50.000 habitantes cuenta con un puerto natural y, al igual que Belem, se encuentra en la bahía de Marajó, enclavada en una ensenada del río y protegida por una isla de densa vegetación. Las embarcaciones que se dirigen al mar a través de la bahía no tardan en llegar al océano Atlántico, donde el agua dulce del río se funde con el agua salada del océano, lo que supone una buena pesca. A la vuelta, las embarcaciones siguen canales sinuosos de regreso a sus pueblos.

En otros lugares de Brasil, pocos saben que la vejiga natatoria de pescado puede ser un producto tan valioso. Incluso en la costa de Para, la demanda es un

con un producto tan valioso. Incluso en la costa de Pará, la demanda es un misterio. “¿Las usan para hacer pegamento, o plásticos?” ¿Pero por qué se paga tanto? “¿Tal vez sea para productos de belleza?” ¿Quizás a algunas personas les gusta el sabor a pescado? Eso no tiene sentido: “¿Quién pagaría tanto por cualquier alimento? Tal vez no nos están diciendo para qué sirve realmente... podría ser para fabricar algún potente componente informático”.

Los **registros estatales** del siglo XIX mencionan la exportación de fauces de pescado, en un pasaje sobre el gurijuba, un tipo de pez gato que todavía se pesca por su vejiga natatoria: “En Rusia, un pequeño trozo de vejiga de pescado se añade al café, para precipitar los granos al fondo”. Este es el primer registro de esas exportaciones desde Pará. Más de 30 toneladas de vejiga de pescado se exportaron anualmente entre 1874 y 1878 a los Estados Unidos, el Reino Unido y países de Europa, donde se utilizaba para fabricar gelatina y pegamento de pescado, utilizada en la clarificación del vino y la cerveza. Nuestras entrevistas y otros registros muestran que la vejiga natatoria de pescado se vendía a China ya en los años 70, pero en la última década se han disparado las cantidades y los precios.

Los pescadores familiarizados con el comercio saben que los precios de las fauces de los peces machos y hembras son diferentes: las de los peces machos alcanzan precios más altos. Un antiguo pescador, incapaz de seguir trabajando por enfermedad, creyó tener la respuesta: “¿Es un afrodisíaco? ¿Los hombres comen fauces de pescado hembra; las mujeres, fauces de pescado macho?”. El viejo pescador de sardinas suspira. “No me lo puedo permitir, por muy bueno que sea”.

Pero sea cual sea el uso que se le dé, los pescadores están deseando aprovechar el buen mercado y los altos precios.

Esa tarde, en una aldea cercana a Vigía, la marea ha bajado y la pequeña barca de pesca de madera de Elder Júnior permanece en silencio sobre el limo. No hay nadie en el pueblo y Elder, de 37 años, sonríe mientras repara sus redes, con la lanzadera en la mano girando rápidamente de un lado a otro. Volvió del mar hace unos días: él y otros tres pescadores pasaron diez días en una embarcación de

menos de cinco metros de eslora. Trajeron 40 corvinas amarillas, con un peso total de 142 kilos.

Fue una buena captura. La carne por sí sola sólo cubrirá el coste de su combustible, pero la vejiga natatoria de pescado es todo beneficio. En otras palabras, si no pudiera venderla, no tendría sentido salir. “Cuando mi hija era pequeña, usaba las fauces de pescado para hacerle muñecas”, se ríe. Por supuesto, ahora ya no lo hace. Los pescadores de aquí empezaron a buscar la corvina amarilla hace una década, cuando los precios de las fauces de pescado subieron. “Una vejiga natatoria de corvina de 5 kilos vale ahora 150 reales. Hace diez años, sólo valía 30 reales más o menos”.

Elder lleva pescando desde los 12 años, y los ingresos extra de las fauces le han dado mucha más confianza en el futuro. La primera vez que su hijo de diez años subió a un barco, se mareó. Pero Elder se alegró: “Eso significa que será más feliz yendo a la escuela”. Su familia ha pescado durante generaciones, pero espera que sus hijos puedan dedicarse a otra cosa, si tienen la oportunidad. Es una vida más dura que la de su padre, dice. Hay más barcos con los que competir.

Los barcos más grandes significan capturas más grandes. Al día siguiente, con la marea alta, uno llega a Vigía después de semanas en el mar. Descarga cientos de corvinas amarillas de la bodega, todas con las fauces retiradas. Desde otra embarcación, una bolsa con fauces de pescado secas llega al muelle, donde un coche ha estado esperando. Un grupo de personas de aspecto serio lo carga en el maletero. Ignoran nuestras llamadas y se marchan.

Aguas turbias en el comercio de vejiga natatoria

Al oír que estábamos informando sobre el comercio de vejiga natatoria de pescado, Bianca Bentes, profesora del Centro de Ecología Acuática y Pesquerías del Amazonas de la Universidad Federal de Pará, dijo: “Estoy un poco preocupada por ustedes”.

Nació en Santarém, cerca del río Amazonas y más adentro de la selva que Belem. Entre sus antepasados hay indígenas y esclavos fugados. y describe a su familia

entre sus ancestros muy indígenas y esclavos negros, y describe a su familia como la típica de la región. Ahora, muchos de sus familiares son pescadores. Empezó a estudiar la pesca en las regiones costeras cuando entró en la universidad en 1996, y fue entonces cuando conoció el comercio de vejiga natatoria de pescado, ya que los peces de agua dulce con los que estaba más familiarizada no tienen fauces que se puedan exportar.

“Me pareció [un oficio] muy interesante, pero también muy aterrador”.

No ha sido la primera experta en advertirnos de que investigar el comercio de vejiga natatoria de pescado puede ser “delicado” o “arriesgado”. José Nélio Palheta, un reportero de Vigía que intentó escribir sobre el comercio en los años 90, tuvo dificultades para conseguir entrevistas: los compradores no querían hablar con él.

Una investigadora local de una ONG medioambiental internacional sólo quiso ser entrevistada a condición de mantener el anonimato, ya que le preocupaba que el hecho de ser asociada a las investigaciones sobre el comercio afectara a su trabajo. No pudo explicar fácilmente por qué el tema se “había convertido en tabú”, y sólo dijo que tenía “que ver con los enormes beneficios”. Otro consultor, que pidió el anonimato y no quiso que se revelara ni siquiera su trabajo, sugirió repetidamente que se evitara cualquier investigación precipitada: “Es demasiado peligroso”, dijo. “¡La policía federal debería investigarlo!”.

Pero las cadenas de suministro entre el Amazonas y el mercado final al otro lado del mundo no son complejas. A menudo se extrae la vejiga natatoria del pescado, se limpia y se seca mientras el barco está en el mar. A continuación, el propietario del barco vende las vejigas natatorias a los compradores, a veces directamente a los exportadores, pero más a menudo al primero de una serie de comerciantes. El exportador envía las fauces a Hong Kong, por aire o por mar.

La mayor parte de los beneficios va a parar a los intermediarios y exportadores, que están dispuestos a mantener este comercio en rápido crecimiento bajo el radar, para evitar los impuestos y cualquier problema medioambiental o de sostenibilidad.

Bianca Bentes explica que la pesca es un gran negocio en la selva amazónica, pero pocos se dan cuenta de ello, ya que se recogen pocos datos. La actividad ilegal -el tráfico de drogas y de sexo, e incluso la trata de personas- suele estar ligada a los barcos de pesca que atraviesan la región. Son frecuentes los robos e incluso los asesinatos relacionados con el comercio de las bocas de pescado. Los comerciantes que trabajan en los pequeños puertos llevan mucho dinero en efectivo, por lo que mantienen un perfil bajo. En las entrevistas nos dijeron que algunas empresas exportadoras equipan los vehículos que transportan la vejiga natatoria de pescado con cristales a prueba de balas. A pesar de ello, los comerciantes chinos han sido objetivo de las bandas criminales locales.

Los de dentro se callan, y los de fuera se guardan de hacer preguntas peligrosas. Así que, como dice Bianca, “nadie hace demasiadas preguntas, todos se quedan callados”. A ella misma le advirtieron cuando empezó a estudiar el oficio, diciéndole “no te metas”. Una de sus alumnas recibió amenazas de muerte tras acceder a un mercado de aletas de tiburón.

Y por eso se sorprendió tanto cuando una empresa exportadora de vejiga natatoria dijo que estaría encantada de concedernos una entrevista.

El boom trae una competencia feroz

Marcus no aparenta sus 45 años: comer fauces de pescado le mantiene joven, sonríe. Este comerciante local procede de una familia de pescadores y empezó a comerciar con pescado a los veinte años. En 2018 se asoció con Huang Wei, un empresario chino de Jiangmen, en Guangdong, para exportar vejiga natatoria.

En Bragança, en la costa atlántica del norte de Pará, Huang Wei abre el almacén de la empresa. El lugar huele como un mercado de pescado. Las fauces de pescado de todas las formas y tamaños, limpias y secas, se encuentran en sacos a la espera de ser enviadas por avión a Hong Kong. “Estas son pequeñas, de unos pocos centímetros de tamaño. Vienen del sur de Brasil y cuestan algo más de 100 reales el kilo. La mayoría de ellas se destinan a restaurantes de China continental. Las grandes son de Curitiba, son baratas, no tienen buen precio.”

grandes son de Guirijuba, son baratas, no tienen buen precio...

Afuera, un camión se detiene y descarga varias bolsas de vejigas natatorias de corvina amarillas. Huang Wei saca dos, de decenas de centímetros cada una, y las golpea para juzgar si están secas o no. “Deben ser transparentes y no estar grasientas”. La empresa cuenta con un controlador de calidad que clasifica las vejigas según la demanda del mercado chino. El tamaño y la forma son importantes, pero la especie es la que realmente decide el precio. Y la más cara de todas es la vejiga natatoria de la corvina amarilla.

“El mercado en China es enorme. Si hay productos, los comprarán, es sólo cuestión de precios”. Huang Wei lleva siete años haciendo negocios en Brasil: “Al principio compraba un kilo por unos 1.000 reales. Ahora está a 3.000, pero los precios en China no han cambiado tanto”. Los beneficios ya no son lo que eran, dice, así que mueve más volumen.

Marcus afirma que en Pará hay más de diez empresas como la que dirigen él y Huang Wei, y muchos más comerciantes que trabajan entre los pescadores y los exportadores. Uno de estos comerciantes, Ilto Silva, antiguo camionero, dice que hay al menos 50 en Bragança.

Allí es donde vive. También compra vejigas natatorias de pescado “verde” (sin secar) en los pueblos cercanos y lo lleva a una granja para limpiarlo y secarlo antes de venderlo a los exportadores. Dice que la competencia es feroz y que cada vez llegan más empresarios chinos. “Todo el mundo ve los altos precios y piensa que es fácil ganar dinero”, dice. “Pero cuando empiezas te das cuenta de lo feroz que es la competencia. A veces, China empieza a exigir distintos tipos de fauces, y los requisitos de calidad son cada vez más estrictos.”

En un pequeño pueblo de pescadores cerca de Bragança, junto a una pescadería, hay un local que compra fauces de pescado. En Vigía, cerca de donde amarran los barcos de pesca, una empresa que también compra vejigas natatorias ha dibujado una corvina amarilla y ha escrito “vejigas natatorias” en la pared. La afluencia de gente nueva hace que este comercio, antes discreto, sea más difícil de ocultar.

Marcus explicó que antes sólo había una docena de personas en el oficio. Ahora hay cuatrocientos o quinientos. “Eso hace que las cosas sean un poco más abiertas”. El aumento gradual de los sistemas de pago por teléfono móvil también significa que los comerciantes no necesitan llevar grandes cantidades de dinero en efectivo.

Pero el repentino aumento de la actividad pesquera, impulsado por el comercio de vejigas natatorias de pescado, preocupa a personas como Marcus. ¿Cuánto tiempo puede durar esto?

“Nadie sabe cuántas corvinas amarillas estamos capturando”, dice. “Se supone que todas las industrias extractivas de Brasil están reguladas, pero siempre seguimos adelante y nos ocupamos de los problemas más tarde. Nunca evitamos que se produzcan los problemas”.

Amenaza de sobrepesca en medio de escasez de datos

Nadie, desde los funcionarios locales de pesca de pequeñas ciudades como Vigía y Braganza hasta el gobierno federal, fue capaz de darnos cifras exactas sobre las exportaciones de vejigas natatorias de pescado de Brasil. En una respuesta a nuestra solicitud de libertad de información, las autoridades pesqueras del gobierno federal explicaron que la recolección de vejigas natatorias de pescado no es una opción disponible cuando los pescadores informan el tipo de trabajo que realizan. Por lo tanto, el gobierno no dispone de datos sobre la cantidad de fauces de pescado que se recogen, ni sobre el número de pescadores que lo hacen. Los datos de exportación de Brasil no enumeran las exportaciones de fauces de pescado por especies, por lo que no pueden decirnos mucho sobre el mercado.

Ni siquiera hay un código específico para la vejiga natatoria en los datos oficiales de exportación de Brasil: aparece mezclado con cabezas y colas de pescado. Sin embargo, Bianca Bentes y otros expertos explican que este código corresponde casi en su totalidad a fauces de pescado, ya que las colas y cabezas de pescado tienen poco interés comercial. Entonces, aunque los datos brasileños no son 100% precisos, dan una idea clara del tamaño del mercado, lo que puede confirmarse al

cruzarlos con los datos de importación de fauces de pescado de Hong Kong.

“Es la típica tragedia”, dice Bianca Bentes: Hace 30 años podía encontrar en el mercado corvinas amarillas de 2,5 metros. Ahora un pez de 1,5 metros le parece grande. “Es un síntoma clásico de sobrepesca. Y sabemos demasiado poco sobre estos peces. ”

Añadió que su universidad ha intentado estudiar el ciclo vital de la gurijuba, el primer pez conocido por sus fauces, “pero aún no sabemos ni siquiera dónde desova”. Ze, un pescador que lleva años capturando corvinas amarillas, explicó que ni siquiera ellos saben cuánto tarda el pez en alcanzar los diez kilos. Las fauces de los peces más grandes valen más, pero los pescadores no gestionan las poblaciones, sólo pescan.

Pero, ¿qué consecuencias ecológicas puede tener este desconocimiento?

En todo el mundo, la pesca para satisfacer la demanda en Asia está causando daños irreversibles a las ecologías. El pez más valioso de todos es la bahaba china, miembro de la familia de las corvinas. El comercio de la bahaba se prohibió en China en 1989, cuando se incluyó en la lista de especies protegidas de clase II. Pero su número siguió disminuyendo y en 2006 se incluyó en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN.

En respuesta, el comercio se trasladó a la **totoaba**, un pez que se encuentra en el Golfo de California en México. Pero la vaquita, una especie de marsopa endémica de esas aguas, también fue capturada en las redes de totoaba y su número cayó en picada. La vaquita es un cetáceo del tamaño de una bañera que sólo se encuentra en el Golfo de México y, **según** el Comité Internacional para la Recuperación de la Vaquita, es uno de los animales marinos más amenazados: sobreviven menos de diez. En su pico más alto en **1942**, se capturaron anualmente más de 2200 toneladas de totoaba. Pero en 1975 esa cifra se redujo a 58 toneladas y la especie fue incluida en la Lista Roja de la UICN.

La sociedad y los medios de comunicación internacionales llevan vigilando la pesca de totoaba en el Golfo de México desde 2013, cuando salió a la luz la difícil situación de la vaquita. China, México y Estados Unidos han colaborado en las operaciones de control. Pero la captura ilegal de la totoaba continúa y el comercio de sus fauces, **más valiosa por kilo** que la cocaína, está controlado por un grupo criminal complejo y muy organizado.

La vejiga de pescado seco es famosa en China como uno de los “ocho tesoros del mar” y se sitúa junto al nido de golondrina y la aleta de tiburón en la cultura culinaria del país. Pero el impacto ecológico del comercio de fauces de pescado no ha recibido tanta atención en comparación con esos otros dos manjares.

Hong Kong cuenta con un completo sistema de seguimiento de las importaciones y exportaciones, pero hasta 2015 no se empezó a hacer un seguimiento de la vejiga natatoria de pescado seco como un artículo independiente; antes se incluía en el “pescado seco”. Entre 2015 y 2020 se importaron al territorio un total de **20.000 toneladas** de vejigas natatorias, con un valor declarado de 14.000 millones de dólares de Hong Kong (US\$1.7 mil millones). Esta cifra es inferior al valor de las importaciones de pepino de mar, pero las fauces de pescado son 1,7 veces más caras. Las importaciones de fauces de pescado son 1,4 veces más caras que las de aleta de tiburón, cuyo precio es menos de la mitad.

Según el **Departamento de Censos y Estadísticas de Hong Kong** (CSD), las exportaciones proceden de más de 100 países, y Brasil es el mayor de ellos: 3.300 toneladas, por valor de 3.000 millones de dólares de Hong Kong (US\$384.9 millones). Esta cifra coincide con las exportaciones registradas en Brasil de “subproductos de pescado”, es decir, la gran mayoría de esas exportaciones son de vejigas natatorias secas. Y el **95%** de ellas proceden de Pará. El estado de Amapá, al norte de Pará, también produce mucho pescado, pero la mayor parte se exporta a través de Belem, en Pará.

En 2020, Brasil exportó 637 toneladas de fauces de pescado, un aumento del 398 % con respecto a las 127 toneladas de 2012, el primer año del que hay **datos disponibles** (suponiendo que la vejiga natatoria represente la mayoría de los

subproductos de pescado). El peso de pescado que se requiere recolectar para producir 1 kg de vejiga natatoria varía entre 10 kg y 70 kg. Según un **estudio** publicado por la revista *Oceans and Coastal Management*, la captura total para la extracción de fauces de pescado en Brasil aumentó de un estimado de 6.712 toneladas en 2012 a 33.446 toneladas en 2020.

Durante esos años, tanto la oferta como la demanda se consideraban estables: si te quedas en el mar el tiempo suficiente, tendrás fauces de pescado, y China las comprará. Como dice el exportador Huang Wei, las cosas han sido difíciles para los empresarios chinos en otras ciudades de Brasil, y eso los ha empujado a unirse al comercio de vejiga natatoria en la última década. Bianca Bentes cree que el auge del comercio de corvina amarilla y vejiga natatoria está relacionado con la caída de las capturas de piramutaba, un tipo de pez gato, en torno a 2001. “Todo el mundo en ese comercio se pasó a las fauces de pescado”.

Una **investigación** publicada en julio de 2021 confirma que en la actualidad se capturan al menos diez especies por sus vejigas natatorias, frente a sólo una o dos en el pasado, pero las temporadas de veda y los límites de tamaño sólo se aplican a la gurijuba. El pez más importante, la corvina amarilla, está catalogado como vulnerable en la Lista Roja de la UICN, pero no se ha realizado ninguna evaluación de su situación en Brasil.

“La burbuja creció rápidamente”, dice Bentes, “y ahora todos estamos viendo cómo estalla”.

Mercados lejanos

Los exportadores brasileños afirman que Hong Kong es a la vez consumidor y re-exportador de vejiga natatoria: gran parte se introduce de contrabando en China continental, ya que los diversos permisos necesarios dificultan las exportaciones directas al continente. Pero hay casos regulares de artículos de alto valor, como la aleta de tiburón y las fauces de pescado, que se contrabandean por la frontera.

La vejiga natatoria recibe una deslumbrante variedad de nombres tanto en Hong Kong como en China continental. En la ciudad de Shanghai, se le llama ‘la vejiga de

Kong como en China, a menudo haciendo referencia al lugar de origen, a la forma (“vejiga natatoria de huevo” o “vejiga natatoria de mariposa”) o a la especie de pescado (“vejiga natatoria de lubina”). Pero la mayoría proceden de Sudamérica, como la vejiga natatoria de corvina amarilla de Brasil.

A veces los precios pueden ser del doble de lo que se pagaba en Brasil. En las tiendas online y en los mercados de mariscos, la vejiga natatoria de pescado es alabada por sus diversos beneficios. Para detener la tos, tratar problemas estomacales o renales y, sobre todo, mantener la salud, ayudar a los embarazos y enriquecer la sangre. Y los precios difieren, desde decenas de yuanes a decenas de miles, o incluso tan caros que no hay compradores.

Y siguen apareciendo nuevos productos en este floreciente mercado. Las fauces de la “corvina dorada” (de la bahaba) ocupan el primer lugar, y una vez **se vendió** por más de US\$475.000. Una recién llegada, la “vejiga natatoria de araña”, suele ocupar el segundo lugar, y se vende por más de 55.000 dólares de Hong Kong el kilo (US\$7,054). Procede principalmente de Vietnam e Indonesia, y la demanda ya ha causado que sea una especie en peligro de extinción.

La producción de fauces de pescado figura en una lista del **patrimonio cultural inmaterial de Hong Kong**, donde se dice que tiene valor médico. A pesar de la larga y preciada tradición, la ciencia médica moderna afirma que el colágeno de la vejiga natatoria no es fácil de digerir. Pero puede ser lo suficientemente barata como para ser un alimento cotidiano, y lo suficientemente cara para que se considere un excelente regalo. Las más caras son preciados objetos de coleccionista. Pero aunque la gente es cada vez más consciente de la crueldad asociada a la aleta de tiburón y al nido de golondrina, rara vez se establecen vínculos entre la vejiga natatoria y las preocupaciones ecológicas.

La naturaleza del mercado recuerda a Yvonne Sadovy, profesora de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad de Hong Kong, a los diamantes.

Al igual que esas piedras preciosas, el valor de las fauces de pescado se debe en gran medida al **“impacto de los atributos físicos ideales reconocidos”**: para un

diamante, son los quilates, la talla, el color y la pureza. En el caso de la vejiga natatoria, el tamaño, el grosor, la especie, el origen y la forma. Pero el valor que se les asigna proviene enteramente del marketing y del deseo del consumidor. La comercialización por parte de los vendedores, la especulación de los coleccionistas (la vejiga natatoria de pescado se conserva bien y se considera más valiosa cuanto más antigua es) e incluso los vínculos con el crimen organizado son otras similitudes con el mercado de los diamantes.

“Pero cuando se mira la oferta, la analogía no se sostiene”. Sadovy y otros investigadores afirman en un artículo sobre el comercio de fauces de pescado que “hay ricas reservas subterráneas de diamantes, pero no es el caso de los peces capturados por sus vejigas natatorias”.

Mordazas de pescado, aletas de tiburón, marfil, caoba, escamas de pangolín, incluso piel de burro: la demanda cultural, culinaria o medicinal de China los hace valiosos, y las largas y sinuosas cadenas de suministro toman forma rápidamente, haciendo sentir sus efectos en todo el mundo. China no es en absoluto el único mercado que consume estos artículos. Pero cada vez hay más personas que pueden permitírselos, por lo que la demanda crece al ritmo de la economía china, al igual que las consecuencias ecológicas.

Los precios altos y la oferta no regulada traen consigo una prosperidad temporal, pero a menudo le sigue un colapso de esa oferta. Sadovy dice que lo ha visto muchas veces: “Alguien que es pobre ve una forma de ganar dinero, pero no de que dure”. Y lo que es peor, los pescadores que se endeudan para aumentar sus capturas pierden poder de negociación.

Pero no tiene por qué ser así. Sadovy ofrece un ejemplo: Si los pescadores pueden organizarse para gestionar sus recursos cercanos, pueden recuperar el control de los precios. Si los consumidores se dan cuenta de que las especies que consumen están en peligro de extinción, pueden hacer elecciones diferentes.

“Si pudiéramos gestionar mejor el océano, podríamos sacar más provecho de él”, suspiró durante la entrevista. Pero en realidad está ocurriendo lo contrario.

La sostenibilidad: una preocupación general

El gobierno ha construido un punto de wifi gratuito junto al río en el centro de Vigía. A todo el mundo le gusta parar aquí y disfrutar de la sombra y la conectividad: comerciantes de pescado, vendedores de equipamientos de pesca y hielo, capitanes de barcos y pescadores, conductores y guardias. “Le digo que hoy los peces son más listos”, dice mientras ríe un capitán, Silvio Sardinha. Su barco es uno de los que Elder Júnior considera “grandes”. Pero Sardinha pescó poco en su viaje de 20 días. “Todos los chinos saben que la corvina amarilla es cara. Pero aquí hay más barcos, más redes y los peces son cada vez más listos”.

Se describe a sí mismo como un “gestor”, a cargo de un barco comprado en el sur hace 10 años, que puede pasar 20 días en el mar y tiene maquinaria para ayudar a tirar de las redes. Pero dice que tiene dos jefes: “El comprador del pescado y el comprador de la vejiga natatoria”.

Las vejigas natatorias son tan buenas como la moneda. Los dos compradores invierten en el barco y en los suministros. A veces un propietario hace de capitán, otras veces se contrata a uno. Se encuentra una tripulación para trabajar en el barco, y la captura se utiliza directamente para pagar el préstamo. “El patrón quiere las capturas. Si un viaje va mal se espera al siguiente. Es mucho mejor que ir a un banco, que quiere su dinero cada mes”, dice Sardinha. “Con un barco nuevo y un poco de suerte, se puede saldar la deuda en cinco años”. Por supuesto, el pescado y sus fauces tienen precios muy diferentes: “La carne de 30 kilos de corvina amarilla de buena calidad vale 600. Las fauces valen 90.000”.

“En el pasado, los inversores se entusiasmaban con la aleta de tiburón”, añade. Pero hace una década o más los tiburones fueron cazados hasta el punto de extinguirse y se estableció una **prohibición**. “Entonces fue una faena de pescado”. El comercio de aletas de tiburón floreció en Pará hasta 2012, cuando Brasil **dictaminó** que los tiburones se deben desembarcar con las aletas pegadas al cuerpo.

Para los que viven en el Amazonas, esta es una historia conocida. Comenzó con el caucho, pero un “boom” tras otro han generado crecimientos y colapsos. “Es como la minería del oro. Muchos mineros, poco oro”. Sardinha, moreno y canoso, nos cuenta que empezó a pescar a los siete años. Ahora tiene más de cincuenta años y un gran barco con GPS y cámara frigorífica. Algunos barcos también tienen sonar, pero eso cuesta más de mantener. Para pescar peces grandes se necesitan redes grandes y, como hay menos peces en la costa, hay que quemar más combustible cuando se viaja más lejos. Y cada vez que vuelve a tierra, esas redes y el combustible son más caros, lo que significa que tiene que ganar más en el siguiente viaje.

La marea alta de ese día fue a última hora de la tarde. Llegaron pocos barcos y el río estaba tranquilo. Sardinha negó con la cabeza, diciendo que todos volverían para las celebraciones de Año Nuevo. “Toda la ribera está llena de barcos; no se puede encontrar ningún sitio donde amarrar”. Nadie sabe cuántos barcos pesqueros salen de Vigía. Él calcula que 1.0000, un comerciante de aparejos de pesca cercano cuenta 500.

Diego Cardoso, el funcionario local de pesca, tampoco lo sabe. Pero sí dice que la pesca es la principal industria aquí. “Sin la pesca, el resto de la actividad económica de la ciudad se resentiría”. Y los altos precios que se pagan por las fauces de pescado hacen que “a veces, las fauces sean el principal producto de la pesca. La carne se convierte en el subproducto”.

En los últimos diez años, un producto de desecho que antes no tenía valor se ha convertido en algo valioso, y en un problema.

Las rentables fauces de los peces atraen a compradores de muy lejos, lo que fomenta una mayor pesca. Pero la comunidad que depende de la pesca y de esa demanda lo sabe mejor que nadie: el único límite a la cantidad de peces que se pueden pescar, es la cantidad de peces que hay en el mar. Y no necesitan que nadie se lo explique: en la orilla del río, los pescadores cuentan con los dedos las especies que han visto desaparecer.

“Me preocupa por mis nietos. ¿Cómo serán las cosas entonces?”, se pregunta Sardinha.

¿Más peces en el mar?

En un pueblo pesquero cerca de Vigía, el anciano Júnior guarda en su cabeza generaciones de conocimientos pesqueros. Ahora hay más barcos y más piratas. Es arriesgado salir al mar solo o poner los nuevos equipamientos de pesca donde puedan ser vistos. Dice que las mareas no han estado bien últimamente. “Pero espera a que salga la luna”, dice, con la lanzadera en la mano aún funcionando, “y oiremos el croar de la corvina amarilla”.

“A veces se oye desde la cubierta. A veces vamos bajo cubierta para escuchar a través del casco, o simplemente nos metemos en el agua. Es como un martillo. Bang, bang, bang”.

Las corvinas se reúnen cuando buscan pareja, y el pez macho utiliza sus fauces para emitir un sonido de golpeteo: el músculo que lo hace contraer es el más rápido conocido en los vertebrados. De este sonido proviene el nombre de las corvinas.

Si Elder pudiera conocer a algunos viejos pescadores de Hong Kong, tendrían mucho de qué hablar. En los años 60, la bahaba china solía hacer el mismo ruido en las aguas al oeste de Hong Kong. Los pescadores pegaban sus oídos al casco de su barco para localizar a los peces. Entonces **se pescaban** peces de hasta 40 kilos, a veces incluso de 80.

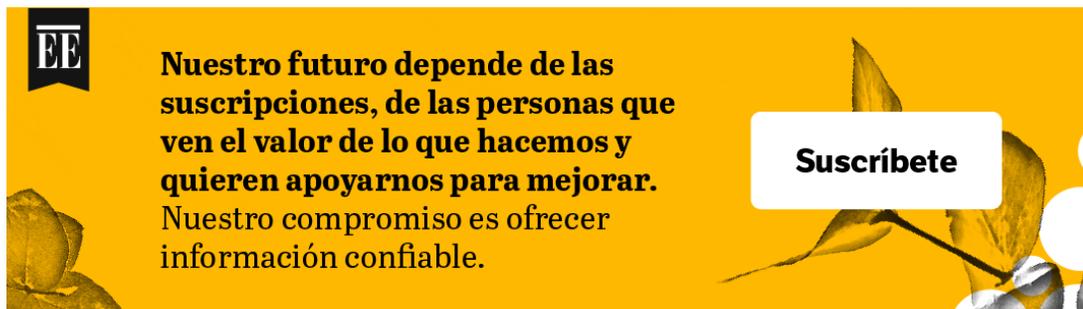
Otro pescador llega para amarrar sus redes y Elder se ríe. “No vayas a decirnos que China va a dejar de comprar vejigas natatorias”, dice, señalando al recién llegado. “Una vez hubo un rumor sobre eso y a este tipo casi le da un infarto”.

Después de la siesta, el pueblo empieza a animarse. Alguien señala el manglar. Si se acaba el oficio de pescador, dicen, “podemos pescar cangrejos allí”. Los lugareños meten la mano en el barro del pantano y esperan unos minutos: cuando la vuelvan a sacar estará cubierta de cangrejos. Pero otro aldeano se ríe de la idea.

la familia a sacar comida suficiente de cangrejos. Pero uno de ellos se rio de la idea.
“Te dan 1 real por cangrejo. 100 cangrejos, 100 reales. ¿Puedes conseguir cien en un día? Aunque lo hagas, no es suficiente para alimentar a una familia”.

Todos sacuden la cabeza, diciendo que las cosas irán bien. Habrá algo más que pescar en el mar.

*Este informe fue producido por **Diálogo Chino** e Initium Media, con el apoyo del Rainforest Journalism Fund del Pulitzer Center. Se reproduce aquí con la autorización.



EE

Nuestro futuro depende de las suscripciones, de las personas que ven el valor de lo que hacemos y quieren apoyarnos para mejorar. Nuestro compromiso es ofrecer información confiable.

Suscríbete



Recibe alertas desde Google News

Temas Relacionados Amazonas amazonia ambiente medio ambiente pescado pesca sostenibilidad china

