

# THINK UP SOUTH

## Escenario



La provincia de Manhica se encuentra en una de las zonas más elevadas de Mozambique. En ella nacen muchos de los ríos que descienden hacia el Este y desembocan en el Índico. En sus montañas nacen aguas de elevada pureza, siendo las de la sierra de Vumba comercializadas para distribución y con una excelente aceptación en casi todo el país.

En los meses de enero y febrero hay una alta densidad de precipitaciones, que pueden afectar a las vías de comunicación del país. Las lluvias caídas en enero y febrero de 2015 fueron especialmente copiosas, y algunas de las principales vías de comunicación están cortadas. En cualquier caso, existe un servicio de transportes público que sale a las 4 o 5 de la mañana (hora a la que comienza la vida, ya con un sol espléndido), y cubre la ruta entre el norte (Manhica, Chimoio o Beira) y la capital, Maputo, terminando en la intersección con Vilanculos. Para recorrer distancias cortas dentro de la provincia a cualquier hora encuentras pickups o pequeñas furgonetas que te acercan: son chapas, con capacidad para 12 o 15 personas,

pero en las que entran 30.

A esas horas tan tempranas, solo te cruzas con madrugadores que van a trabajar, estudiar o comprar el pan para luego venderlo en su barrio. Todos te dan los buenos días, sin excepción: “*Bom dia, obrigado*”. El idioma es el portugués, y debido a la cantidad de turistas sudafricanos, también se habla inglés.

La población Manhica es de 42000 habitantes, de los cuales el 60% vive en cabañas en la zona rural. Por la *Vila* (como llaman al centro de Manhica) o por el *Mato* (el campo), los desplazamientos se realizan en bicicleta o a pie por los caminos de arena de duna.

La mitad de la población tiene acceso a electricidad y recogida de residuos, pero sólo un cuarto tiene abastecimiento de agua. Tanto el agua como la electricidad dependen de distribuidores privados. Es el segundo centro urbano de la región, siendo su principal actividad el comercio fronterizo. Tiene mucha vida, y de día no presenta ningún riesgo de seguridad.

Los habitantes están acostumbrados a ver *mungulus* (blancos) desde hace tiempo debido a la presencia del Centro de Investigación en Salud de Manhica (CISM), que cuenta con personal extranjero. Este centro fue fundado en 1996 a través de un programa de cooperación bilateral entre los gobiernos de Mozambique y España. Su objetivo es impulsar la investigación en enfermedades como el VIH, la tuberculosis o la malaria (esta última siendo la principal causa de muertes en la población infantil). Así, el pequeño centro de salud de Manhica fue convertido en un Hospital de

Distrito, con unas 120 camas, una parte de maternidad, otra de pediatría y otra de adultos.

En la acera, frente a la puerta principal del hospital, se forma un pequeño mercado donde se venden desde bebidas varias (medidas en neveras portátiles sin hielo) hasta palomitas de maíz (transportadas en un carro con ruedas), o aperitivos y bollitos cocinados en casa y transportados en cubos de plástico.



Las *mamás*, mujeres que se levantan al amanecer para ir al huerto y recolectar la producción del día, son también quienes lo venden en el mercado. Otras mujeres se encargan de ir a la lonja más cercana cada día, y pasearse después con el barreño de pescado fresco vendiendo al grito de “*peixe! Camarao! lulas!*”.

En otra esquina, señores con peto amarillo te intentan vender crédito de Vodacom, Movitel o MCell, depende de la compañía de teléfono móvil que tengas.

Por otro lado, también las grandes superficies comerciales están llegando a Manhiça. En Diciembre de 2014 abrieron un “Shoprite”, supermercado sudafricano que se está expandiendo poco a poco por el sur de Mozambique y donde puedes encontrar casi todo tipo de productos, si bien a un precio bastante más caro que en España.

Por eso, la compra del día a día se sigue haciendo en el mercado. El arroz, cocido simplemente, o la “*xima*” una pasta de harina de trigo o de arroz están presentes en la dieta diaria de los mozambiqueños, por ser básicos y baratos. Van acompañando algún guiso de acelga con coco rallado y cacahuete; o de mandioca; o de judías; o de pollo, calamares o gambas. Para aderezar se recurre al curry. A pesar de que no hay mucha variedad, la comida es elaborada.

**+ INFO**

- <http://www.ongawa.org/por-paises/mozambique2/>
- <http://www.monde-diplomatique.fr/cartes/mozambique>
- <http://databank.worldbank.org/>
- <http://unhabitat.org/books/mozambique-cities-profile-maputo-nacala-and-manica/>