

PATRIMONIO CULTURAL EN LOS
PUERTOS DE INTERÉS PESQUEROS EN ANDALUCÍA



INTRODUCCIÓN

El puerto de La Atunara se encuentra frente el barrio del mismo nombre, en el municipio de la Línea de la Concepción. Tradicionalmente marinero y con personalidad propia dentro del conjunto urbano, el barrio de La Atunara constituyó el primer núcleo poblacional en este territorio y, como su propio nombre indica, está vinculado a la pesca e industrialización del atún, ya presente en época fenicia o romana. Es por ello que La Atunara responde al tipo de puerto estrechamente relacionado con un barrio o zona urbana pesquera.

La ingeniería portuaria, de reciente construcción (1994), da refugio a una flota de pequeñas embarcaciones de pesca artesanal, que hasta ese momento había varado en la playa de La Atunara, al sur del puerto. Entre estas, la jábega era



la más destacada, iniciando así el paisaje marengo que podemos disfrutar a lo largo de la costa malacitana. El rastro remolcado para la captura de mariscos (corrucos, concha fina) y las distintos tipos de artes de enmalle y anzuelo para la captura de otras especies (melvas, jureles, cigalas, salmonetes, etc.) son sus pesquerías principales, representando el prototipo de puerto con una flota estrictamente artesanal. También ha destacado históricamente su industria conservera, así como una almadraba, que ya hoy no se cala. Sin embargo, la especie que mejor representa la cultura marinera local es el volador, especie de paso en los meses estivales, que, secándose en tendidos al sol, inunda con su olor las instalaciones portuarias y las casas del barrio. La Atunara es un destacado ejemplo en el que la pesca es casi la única actividad sobre la que gravita toda la vida portuaria, destacando la vida social que genera, alimentada por la fluidez entre el barrio y el puerto.

LA PRESENCIA DEL PATRIMONIO MARÍTIMO Y PESQUERO EN EL ENTORNO

En la playa de La Atunara, entre el puerto, la Iglesia del Carmen y la silueta del Peñón, son numerosas las embarcaciones tradicionales que, con vistosos colores, varan en la playa. Todavía se conservan los antiguos tornos desde los que se realizaba la operación de varado de las embarcaciones desde el resbalaje y que antiguamente eran tan comunes en todas las playas mediterráneas. Por tanto, estamos ante un reducto de un paisaje prácticamente marengo extinto en el resto del litoral andaluz, gracias a las operaciones de dos jábegas, testigos del sistema de pesca del que vivieron históricamente numerosas familias linenses. La jábega da nombre a una embarcación a remo y a un arte de pesca de arrastre y tiro desde la playa, que a pesar de estar prohibido desde los años ochenta, se mantiene presente evocando el valor del trabajo colectivo de un arte “socorrido” en tiempos de “hambre y miseria”. Según cuentan las gentes del lugar, el mantenimiento de esta zona de



fondeadero en la playa de La Atunara, es fruto de la reivindicación social de entidades del barrio.

El barrio de La Atunara ha permitido generar desde antiguo una identidad social relacionada con la pesca. De hecho, su existencia es anterior al municipio que desde 1870 lo alberga (La Línea de la Concepción), y su urbanización reciente se relaciona con la fortificación de la frontera con Gibraltar ya en el s. XVIII (fuerte de artillería Atunara). A pesar de haber sido sometido a diversas remodelaciones, mantiene una fisonomía singular constituida por un entramado de pequeñas callejuelas y pasadizos de casas bajas de una sola planta y de diversos colores (singular ejemplo de arquitectura popular). Antaño eran de madera y mampostería, blancas de cal, con un contrapunto de color en tejas, zócalos, celosías de ventanas y puertas. Esta desordenada y laberíntica trama de callejones estrechos encierra una fisonomía de difícil réplica en otros puntos del litoral andaluz.

La Atunara es un barrio de pescadores con mucha actividad social vinculada muy directamente a su puerto: grupos de gente sentada charlando en las puertas de las casas o de los bares, pequeños comercios en los bajos, vendedores ambulantes de pescado, residentes de todas las edades paseando. En los meses estivales, balcones y calles se convierten en secaderos de “volaos” que, secados al aire, generan olores y estampas sobre las que se construye la memoria del lugar.

Hoy en día, el sentimiento de identidad vinculada a la pesca se articula mediante entidades y asociaciones constituidas en torno a la plataforma “Atunara Viva”, que reivindica que se declare este espacio urbano como Bien de Interés Cultural.

En el barrio de La Atunara se ubica la parroquia de Nuestra señora del Carmen, patrona de los pescadores y del barrio de La Atunara. Mirando hacia el peñón de Gibraltar, la iglesia se sitúa entre la línea de casas de pescadores más

antiguas y la playa de La Atunara, fondeadero tradicional de embarcaciones y donde aún hoy varan algunas jábegas y botes tradicionales.

Adquirió su actual fisonomía en 1944. La parroquia había sido un almacén de pescado frente al cual, en lo que actualmente es la plaza de la Iglesia, se ubicaba la antigua lonja, mostrando cómo el uso de los edificios va cambiando históricamente, aunque sigan girando en torno a la actividad de la pesca, cimentando la memoria y la identidad colectivas. Según recuerdan los miembros de la plataforma “Atunara Viva”, esta iglesia ha sido uno de los principales puntos de encuentro del barrio y alguno de sus párrocos ha tenido un papel crucial en la formación de sus gentes. La parroquia alberga las imágenes de Nuestra Señora del Carmen y del Cristo del Mar. La primera sale en procesión en la fiesta de la Virgen del Carmen y la segunda el Viernes Santo.



CARACTERIZACIÓN DEL PUERTO

LA INGENIERÍA PORTUARIA: ZONAS Y ELEMENTOS MÁS CARACTERÍSTICOS

La Atunara destaca por su ajuste al tramo costero en el que se inserta, alterando mínimamente la línea de costa que discurre prácticamente en una vertical Norte-Sur. Dado que la zona está al socaire del impacto de masas oceánicas de gran extensión, al ubicarse en el embudo de un mar interior, las estructuras de defensa son más modestas que en el resto de puertos andaluces. Para defender a la flota del impacto marino del oleaje desde el Noreste –siendo una zona don-



de los vientos del segundo y tercer cuadrante, los de levante, soplan fuertes-, el dique principal surge del tramo costero con una orientación Noroeste-Sureste, con terminación en dirección Sur. El dique, protegido con escollera, carece de espaldón, de modo que sobre la base de todo-uno se ubican grandes cubos de hormigón. Tampoco dispone de muelle adosado, por lo que no es transitable. Los cubos de la escollera ganan en volumen al acercarse al morro, coincidiendo con el ensanchamiento de la base de este dique, de modo que la obra ofrece más resistencia en la parte final del mismo. En la actualidad está prevista la adecuación de la playa en el arranque del dique principal, al ser la zona de varada de las embarcaciones deportivas del Club Náutico Linense.

El arranque del contradique, que tiene una disposición suroeste-noreste creando así una dársena triangular, coincide con el acceso al puerto. La explanada de esta zona acoge el varadero, los cuartos de armadores, la oficina portuaria y la lonja. Tiene adosado el muelle de descarga, que se prolonga con una de las zonas de atraque de las embarcaciones pesqueras. Sobresale el puerto por tener una dársena sin pantalanes. El muelle de ribera es la otra zona de atraque, y aquí se levanta el toldo de rederos. A la espalda del contradique existe una escollera perpendicular el trazado del mismo que tiene la función de limitar la deriva de áridos que cieguen la bocana.

El arranque del contradique, que tiene una disposición suroeste-noreste creando así una dársena triangular, coincide con el acceso al puerto. La explanada de esta zona acoge el varadero, los cuartos de armadores, la oficina portuaria y la lonja. Tiene adosado el muelle de descarga, que se prolonga con una de las zonas de atraque de las embarcaciones pesqueras. Sobresale el puerto por tener una dársena sin pantalanes. El muelle de ribera es la otra zona de atraque, y aquí se levanta el toldo de rederos. A la espalda del contradique existe una escollera perpendicular el trazado del mismo que tiene la función de limitar la deriva de áridos que cieguen la bocana.



LOS PAISAJES DEL PUERTO

A pesar de su cerramiento exterior, el puerto puede entenderse como parte del barrio de La Atunara, no tanto por su proximidad física como por la estrecha relación que sus habitantes mantienen con la actividad pesquera. Abrazado entre dos playas, limita al Sur con las casas más antiguas del barrio, construidas en la propia arena de la Playa de La Atunara y al Norte con una extensa playa sin urbanizar. Así, el puerto es la salida al mar del barrio. Podemos destacar las antiguas instalaciones del Consorcio Nacional Almadrabetario (1956) en su zona frontal y en su zona sur las antiguas casetas de armadores, hoy viviendas de pescadores.



Para las gentes de La Atunara el puerto es lugar de visita diaria tanto para aquellos que colaboran en las tareas a pie de muelle, como para quienes gustan pasear por sus instalaciones al atardecer. Por eso sigue siendo habitual contemplar a grupos de jubilados y pescadores en torno a las artes y pertrechos en animada charla.

Desde cualquier vertiente del puerto destaca la silueta cercana del Peñón de Gibraltar, que se erige como telón de fondo. Las pequeñas dimensiones del recinto portuario, sus pocas instalaciones, y el simple entramado de dique y contradique permiten la perfecta visibilidad de la lámina de agua y de las embarcaciones, tanto desde su interior como desde el paseo marítimo. Es así como el puerto configura una singular unidad paisajística que constituye un escenario que llama la atención por su característica flota artesanal, con sus embarcaciones de madera pintadas de colores vistosos, los rastros de todo tipo que se depositan a pie de muelle, la variedad de artes de enmalle que se remiendan junto a las embarcaciones y el conjunto de la Lonja y los cuartos de armadores, núcleo de su intensa vida social.

LA ACTIVIDAD PESQUERA

Flota

La flota artesanal que acoge este puerto está compuesta por unas cincuenta embarcaciones de artes menores que combinan, a lo largo del año, los rastros para el marisqueo y distintos artes de enmalle. En menor medida, hay barcos que usan pulperas y palangre. Las embarcaciones son de tamaño mediano, de entre diez y doce metros de eslora. Destaca este puerto por mantener todavía una flota de madera importante, cuyos cascos se pintan de vistosos colores que, reverberando en la lámina de agua, iluminan el paisaje portuario.

Las embarcaciones de rastro mecanizado son muy características de este puerto, y no es fácil encontrarlas en otros. Destacan por estar construidas en madera en su mayor parte, así como por el pórtico situado en la proa. La faena se realiza largando por la popa la galga con el gavián para fijar la embarcación. Se navega entonces para calar los rastros desde la proa, y desde ese punto se hala la galga del gavián con la maquinilla-virador –antiguamente se accionaba con pedales-, produciéndose así la corrida.

“Hay que tener cuerpo para salir a la mar, corre el cabo y hay que correr el cabo, tira el cabo y hay que tirar el cabo, en la mar tienes que

estar al ciento cincuenta por cien y no al cien por cien y más con mal tiempo. Maniobras ordinarias, se las conocen todas, pero la mar no es cosa fija, pasan cuarenta mil... No es que llegues y sepas lo que vas a hacer. Porque la mar tiene movimiento, tienes que hacer maniobras (...), hay que tener una maldad, una iniciativa, convicción, sentir que la maniobra te va a salir perfecta o al menos creer que te va salir bien...; porque según la situación el patrón no te puede explicar” (Agustín, trasmallero, Atunara).

Artes

La riqueza de saberes de la pesca artesanal de La Atunara se refleja en la diversidad de artes de pesca que se acumulan a lo largo de los muelles pesqueros. En el muelle sur, donde amarra parte de la flota, junto al cantil, se depositan los artes de enmalle.

Hay gran diversidad de redes que se calan en función de la temporada de captura o dependiendo de las preferencias, conocimientos y estrategias de los pescadores. Allí podemos contemplar las redes de cigala, las racheras, las volaeras, las melveras, el arte del jurel, sardinales, trasmallos y sortas. Estas artes, confeccionadas con diferentes números de paños, con mallas más claras o más “ciegas”, hilos de nilón o de plástico, colores diversos, distintos plomos o corchos en función de la profundidad a la que se cale la red, nos permiten adivinar la complejidad de conocimientos vinculados a los artes de pesca, la capacidad de los pescadores de realizar cálculos que tienen en cuenta la fuerza de las mareas, la resistencia de los materiales a los distintos sustratos y corrientes, la flotabilidad, el comportamiento de las especies.... Estos cálculos se ponen en práctica mediante el procedimiento del ensayo y el error, y se van transmitiendo por tradición familiar, por relaciones estrechas entre pescadores, por la “maldad” –el afán de ir aprendiendo- que cada quien despliega en cada día de trabajo.





La estrategia habitual es largar los artes antes del alba para recogerlos al después de la salida del sol, en caladeros en los que el conocimiento de cada pescador es el recurso fundamental.

En el muelle del frente portuario, donde amarra la flota marisquera, se ubican los toldos que en otros puertos proporcionan sombra a los rederos. Aquí, no por casualidad, la zona está colmada de variedades de rastros, rastrillos y gavilanes con los que la flota marisquera captura corruco, concha fina, almeja o chirla y tonta negra. Bajo los toldos y cerca del cantil del muelle, se depositan estos aparejos muy vistosos por su volumen y fisonomía que, por las púas, recuerdan



a los rastros usados en tierra. Los armazones en forma de semicircunferencia constituyen la boca del arte, de ellos salen los peines o pletinas con púas que remueven el fondo marino, más grandes o más pequeñas, más distanciadas o más cercanas, según el tamaño y forma de las capturas a las que van dirigidos. También, allí se depositan los copos o redes que se unen al armazón del rastro y que tienen la misión de embolsar los moluscos bivalvos capturados tras la acción de arado del fondo marino (la “corrida”).

Pesquerías

El puerto de La Atunara se caracteriza por un sector pesquero que reproduce los elementos de una flota artesanal, con pequeñas embarcaciones familiares que han dado sustento a sucesivas generaciones. La mayoría de las embarcaciones se dedican al marisqueo con rastro remolcado, siendo las pesquerías predominantes moluscos bivalvos como el corruco, la concha fina, la almeja o la chirla. La mayor parte de esta producción se destina a la industria conservera, suministrando su producción a Ubago. Los rastros se combinan con una impresionante diversidad y riqueza de artes de enmalle como el trasmallo, la sorta, la red de la cigala, la rachera, la melvera y el arte del jurel, y el sardinal, así como artes de palangre y pulperas, siendo la melva, también dedicada a las plantas de la conservera, su principal producción.

“La melva, a partir del 20 de agosto...la melva...cuando trae melva... corre para acá, para allá, esto es precioso, si hay melva o caballa, la caballa grande igual que la melva, comienza a correr para acá, para allá..., el pobre animalito, si tú te metes en un callejón sin salida que vas a hacer, pues buscar la puerta, ¿no?, pues igual el pescadito, lo que pasa que el pescadito, una vez se da cuenta, ya no puede salir, busca la sombra de la red, al medio, la sombra de la red, y cuando se da cuenta ya está en la trampa el animalito, ya está en el copo...pues

...se queda atrapado, la barca es bonita, es preciosa” (José, el Jabegote, La Atunara)

Hay otras modalidades que se vinculan a la tradición local. En verano se trabaja el sardinal, entre junio y septiembre. De agosto a octubre, se va a la melva o a la caballa grande con la melvera, para suministrar a la conservera. Entre mediados de julio y agosto es la época del “volaor”. Las gentes de La Atunara hablan con orgullo de una “pesquera bonita y familiar que no hay en otros sitios”. Pescadores como José, explican que cuando era niño no quería ir de vacaciones porque prefería quedarse para el volaor.



“Según la corriente que haya en la mar se cala. El sardinal se cala pero una parte de la red se deja suelta con la marea. Según la marea, nosotros llamamos agua de levante cuando la corriente viene de Almería para el estrecho, ésta es agua de Levante y el agua de Poniente, cuando va del Estrecho para Almería. Según la marea que veamos, así la tenemos que largar, para que vaya abanicando” (Antonio Morente Domínguez, armador y marinero jubilado, Atunara).

Aunque su importancia económica no es tan relevante como la de otras pesquerías, la práctica de salado y secado de los voladores, compartida entre familiares y amigos, la ha convertido en la actividad con mayor carga simbólica de la localidad. Tanto los volaores como el resto de pesquerías artesanales constituyen un marco que activa la vida del espacio portuario integrándolo en su entorno y generando sinergias sociales, donde participan familiares, vecindario y pescadores, constituyéndose como elemento sobre el que construir y percibir su identidad social.

La pesca del atún, que dio nombre al primer asentamiento en la zona, es hoy testimonial. La almadraba de revés (para capturar sobre todo atuarros y melvas que se dirigían hacia el Estrecho de Gibraltar) dejó de calarse en 1994.

Las aguas próximas a Gibraltar ofrecen caladeros estupendos para la concha fina, molusco muy vistoso por su gran tamaño. Durante todo el año, en función de la demanda de los exportadores, este bivalvo comparte presencia en el recinto comercial con la gran cantidad de pesquerías de artes de enmalle, que de manera sostenida, llenan de variedad y calidad la lonja de La Atunara. En un ciclo sin fin, de pescadores a compradores, por la lonja discurren diversidad de pesquerías: noviembre y diciembre es la temporada del jurel, el salmonete, la breca, el lenguado y el merito; agosto la de la cigala y la gallineta; en primavera la lonja se llena de jibias y lenguados y en junio la sardina capturada con sardi-



nal espera a ser asada en las brasas de los espetos. Esta variedad es el reflejo de la diversidad de técnicas artesanales, característica de los puertos mediterráneos, donde se siguen conservando formas y artes de pesca bien adaptados a las diferentes especies y sus comportamientos.

LA LONJA

La lonja es lugar de encuentro entre pescadores y compradores, entre los compradores entre sí y entre todos estos y el personal de la lonja. En algunos puertos, además, también se agregan a este enjambre visitantes más o menos

ocasionales. La actividad de la lonja de La Atunara refleja las tensiones y sinergias que emergen del encuentro entre las prácticas y costumbres tradicionales de los pescadores artesanales con los requerimientos y nuevas exigencias de la modernización del proceso de comercialización.

Lugar de bullicio e intercambio, la lonja de La Atunara abre el puerto a mayoristas y grandes empresas conserveras, que adquieren los preciados moluscos bivalvos; así como a pequeños compradores de la Línea de la Concepción, que adquieren los pescados de enmalle para su venta en los mercados o puestos de la calle.

Vecinos y pescadores retirados visitan la lonja, y les gusta participar en algunas de las tareas del manejo del pescado, como la limpieza o el alijado (carga y descarga). Como lugar de encuentro e intercambio, la lonja es un punto neurálgico en el que toma cuerpo la vinculación del barrio de La Atunara con el trajín de la pesca.

Moluscos muy apreciados y abundantes en estas aguas como el corruco, así como especies como la melva se venden directamente a empresas conserveras para su procesado. De octubre a enero, los rastros capturan el corruco en los caladeros con veda abierta, si la calidad de las aguas lo permite. En estos meses aumenta el trasiego de camiones alrededor de la lonja, para el transporte del corruco a las plantas conserveras.

También incrementa la actividad alrededor del recinto comercial la temporada de la melva, de agosto a octubre y especialmente en septiembre, momento álgido de su paso por el Estrecho de Gibraltar. En estos meses el recinto se llena de cajas rebosantes de este vistoso pescado que se combinan, en los veranos de pocas lluvias y poco fango en el río Guadiaro, con repletas cajas de almejas capturadas por los rastros de La Atunara.



CUARTOS DE ARMADORES Y SOCIABILIDAD

Los cuartos de armadores, más allá de almacén de pertrechos de las embarcaciones, son el corazón de la vida social en el puerto, erigiéndose como un importante punto de encuentro, como lugar de intercambio de saberes vinculados a la pesca y como almacén también de antiguas artes de pesca actualmente en desuso, como las jábegas. Los cuartos, desde los que se escucha y se huele la brisa del mar, son lugares para trabajar en la puesta a punto de los enseres de la pesca y en la remienda y el armado de las redes, lugares para descansar a la vuelta de la mar, para compartir un rato con la familia o para sacar las sillas y charlar con los pescadores de los cuartos vecinos. En ellos se guardan las his-



torias, los relatos y los saberes de las distintas generaciones de pescadores que son compartidos con vecinos, familiares y visitantes que se acercan.

El puerto de La Atunara se caracteriza especialmente por ser un puerto vivido y habitado por la gente de La Atunara durante toda la semana, y especialmente los fines de semana, gracias a las actividades deportivas del Club Náutico Linense. En palabras de Agustín, pescador de red, es un puerto con “mucho ruido” y “mucho vida”.

Especialmente en verano, entre julio y agosto, con la llegada del volao, los cuartos de armadores se convierten en punto de conexión entre el puerto y el barrio, entre los pescadores y sus familias. El discurrir cotidiano del puerto aumenta en estas fechas con el trasiego de mayores y niños involucrados en estas tareas.

VARADERO Y TALLERES

En La Atunara el varadero es un espacio común donde las embarcaciones de la flota artesanal, cuando baja la intensidad de la faena de la mar, son cuidadas por sus marineros, manteniéndolas en buen uso y conservando los vivos colores que las caracterizan.

Esta zona de varada, ubicada en el extremo del contradique, frente al muelle pesquero, permanece abierta a todos los pescadores, marineros jubilados y familiares o vecinos que suelen acompañar, cuando cae el sol, en los trabajos de mantenimiento, formándose animadas charlas sobre el trajín de la mar y las artes de pesca. Los propios armadores recurren a los servicios de una empresa que facilita la grúa pluma para el traslado de la embarcación del agua al muelle. Una vez en seco, la embarcación se vara con el auxilio de los útiles de estiba –camas, caballetes y puntales-, herramientas que sostienen la embarcación y



que evitan que la quilla, columna vertebral de la embarcación, soporte el peso de toda la estructura.

El paso de la patente es una tarea anual que implica cubrir el casco de la embarcación con un producto químico que evita la proliferación de algas, caracolillos, escaramujos y todos los elementos colonizadores de cualquier objeto que “vive” en el mar. Ahora bien, la labor que más destaca en el varadero de La Atunara es la pintura de cascos, cubiertas y puente de las embarcaciones, trabajo de gran cuidado que los marineros realizan con brocha, manteniendo las formas y colores tradicionales de la flota artesanal de La Atunara. Rojos, azules intensos, amarillos o verdes se combinan configurando una estética que los identifica.



“Tú ves si la gente tiene la red tapada, eso es gente de la mar, si le gusta la mar, si lo siente, se preocupa de sus enseres, se preocupa de su barco, lo mantiene limpio. Cuando volvemos de la mar, si no estamos aquí remendando, nos venimos por la tarde con una brochita y pintas el barco porque lo sientes tan tuyo, porque sientes tuya la mar” (Agustín, trasmallero, La Atunara).

“Antiguamente eran los paralelos los que varaban las barcas en tierra con los paralelos. Ahora, porque todos los armadores no saben coser la red, los paralelos los ayudan cuando vienen de faenar” (armador y marinero jubilado, Atunara).

OTRAS ACTIVIDADES MARÍTIMAS EN EL ENTORNO

La pesca de la almadraba funcionó durante muchos años frente a las playas de La Atunara. El real de almadraba, que hoy se conserva frente al puerto, acogía toda la actividad vinculada a la pesquería. La almadraba de La Atunara estaba estratégicamente situada en el paso del atún que regresaba cada temporada desde el Mediterráneo (donde acude para desovar) hacia el Atlántico, para buscar espacios donde alimentarse, calándose por tanto entre julio y agosto. Se caracterizó por las capturas de atún, atuarros (atunes pequeños) y melvas, destinadas a las fábricas de conserva. Si bien es de suponer que las pesquerías de atún se remontan a un horizonte antiguo, como indica el propio topónimo de La Atunara, en el contexto histórico reciente, y con los métodos modernos de pesca, la almadraba se caló casi de modo ininterrumpido entre 1951 y 1994, hasta que la crisis del atún rojo, por sobreexplotación, hizo escasear esta especie. Todavía se puede apreciar las instalaciones que construyó el Consorcio Nacional Almadrabero en 1956 frente a la actual zona portuaria, donde se situaban los almacenes donde recoger los enseres. El último testigo de la tradición almadrabera ha sido el Monumento al Atún, un atún-veleta metálico de imponentes proporciones instalado en 2013.

El empresario Benito de la Morena montó una fábrica de conservas que tras su fallecimiento dejó a manos de los hijos. Posteriormente fue absorbida por la fábrica de Conservas Garavilla, que inició su andadura en 1887 en Bermeo (Vizcaya), para crear en los años sesenta la popular marca Isabel. Tras la relocalización de esta empresa en el norte de Marruecos, la actividad conservera a día de hoy la realiza en La Línea de la Concepción la fábrica de Conservas Ubago, empresa familiar malagueña de origen gallego que tiene dos plantas en la localidad. Las producciones más destacadas son la melva, el corruco o langostillo, la sardina y la conserva de atún, tanto en lata como en botes de cristal.

Hay dos instalaciones para el cultivo del mejillón en el mar. Frente a la playa de Levante, muy próxima al peñón de Gibraltar se localiza la explotación a la empresa Lineamar, y próxima al puerto, frente a la playa de Torrenueva, se ubica la instalación Puerto de la Atunara I de la empresa Recarmar.



OTRAS REFERENCIAS CULTURALES CON VALOR PATRIMONIAL

RITUALES

La Festividad de la Virgen del Carmen, patrona de la barriada de La Atunara, trasciende los límites de esta por coincidir con la Feria de la Línea de la Concepción, que conmemora su segregación de San Roque, ocurrida en julio de 1870.

En el barrio, después de la misa y de la ofrenda floral, la Virgen sale al mediodía de la parroquia a hombros de mujeres y hombres, alternativamente. Las colgaduras en las ventanas y los pétalos en el suelo rinden homenaje a la Virgen, transfigurando el espacio urbano. La procesión marítima discurre a lo largo de la Playa de La Atunara, finalizando frente al Hospital de la Línea, para iniciar





el regreso. La Festividad se cierra con verbena en la Plaza de la Iglesia y con fuegos, pucheros y espetos en la Playa de La Atunara.

El Viernes Santo, de la misma Iglesia parroquial de la Virgen del Carmen, sale la procesión de la Hermandad del Cristo del Mar. En el interior del templo se prepara el cortejo ante el paso adornado de lirios. Justo antes de recorrer el paseo, el Cristo es acercado frente al mar de levante, siendo levantado por los cargadores en señal de respeto.

La noche de San Juan también congrega a multitud de vecinos del barrio y de La Línea en la Playa de La Atunara. Antes de la medianoche, se disparan los fuegos artificiales y se da paso al lanzamiento de antorchas a los “juanillos”, como es habitual en otras zonas del litoral andaluz donde hay tradición atunera, transmitiendo posiblemente una tradición de origen mediterráneo. Mientras arden las fogatas, vecinos y vecinas se bañan o se mojan los pies en la playa, siguiendo ancestrales prácticas con un sentido de preservación física y espiritual.

GASTRONOMÍA

La abajá es una sopa que se cocinaba en la mar con los pescados, bien blancos bien azules, que eran demasiado espinosos para los gustos habituales de los consumidores, y que por ello no se solían pasar por lonja. La morralla del pescado se aprovechaba para un segundo plato, aliñado con alioli.

La temblaera es una especie de pez raya, con escaso valor comercial, que aún se cocina en las casas de La Atunara, tanto frita como en guisos y que requiere de gran habilidad para limpiarla. Cuando los pescadores las traen en sus redes podemos observar como vecinos y pescadores las limpian en el propio cantil del muelle, quedando listas para su posterior elaboración en las cocinas.

“Hay que saber limpiarla y luego se corta a trozos y con lo que queda se hacen unos fideos (...) tiene el centro que es como el gallo o la merluza, se corta a rodajas, pero para mí lo que está más bueno es lo de fuera, esto es como gelatina. Yo vengo siempre al puerto y en nada ya está limpio y para comer” (Miguel vecino de La Atunara y antiguo pescador).

En las tabernas y bares próximos al puerto nos podemos encontrar con tapas de fritura de trozos de caballitas (caballas de menor tamaño) o jureles fritos. Lo acostumbrado es comerlos con las manos.

Hablar con los pescadores de las cocinas nos lleva a evocar sabrosos platos de sus vidas cotidianas como el potaje de jibia, la jibia con arroz, la raya en amarillo, la jibia y el choco frito o el arroz a banda que se cocina en Semana Santa.





Platos como el pulpo asado o el pulpo con garbanzos, el cazón u otros guisos marineros donde se aprovechan los restos de pescados con difícil salida en el mercado se combinan con bivalvos tan propios de la Atunara como la almeja fina y el bolo o esculpiña.

Para bolsillos más pudientes, y dentro del circuito de restauración, tenemos pescados como las urtas, las brechas, los gallos y las corvinas, que se sirven a la plancha o a la brasa. Los mariscos y moluscos entre los que destacan los carabineros, cangrejos, burgaos, camarones, coquinas y almejas sirven como base de platos como las sopas de marisco, el arroz con almejas, el arroz con carabineros y las almejas al ajillo entre otros. Las navajas se consumen a la plancha. Y no podemos olvidar las ortiguillas de mar como entrante.

Con la llegada del verano, disfrutaremos el inconfundible aroma de los espetos, tradicionalmente de sardinas. Son las capturas de esta especie con el arte de sardinal las más apropiadas para la brasa del espeto, porque se pueden desemmallar de la red sin desescamar el pescado. A continuación son insertadas en una caña, y asadas al calor del carbón.

“La sardina del sardinal es preciosa, porque se le quedan todas las escamas, la sardina del sardinal, no se le caen las escamas, tú pones el espeto en la candela, se queman las escamas, queda toda doradita y queda la carne entera y jugosa” (Antonio Morente Domínguez, armador y marinero jubilado, Atunara)

Avanzando el mes de julio veremos como La Atunara se transforma con los tendidos de voladores. Los podemos ver en casas, balcones, patios y azoteas, así como en los cuartos de armadores en el puerto. La antigua tradición de salazones de La Atunara se transmite a través del procesado de esta especie, actividad en la que participan toda la familia. Una vez pescado y en puerto,

se descabeza y limpia de escamas quedando únicamente la espina central. A continuación se procede a la fatigosa tarea del cepillado y lavado, en la que colaboran los más jóvenes de la familia. Ya limpios se meten en sal durante unas horas y tras su lavado se cuelgan al aire y al sol. El curado dependerá de los vientos –más húmedos los marinos, de levante, y secos los de poniente que vienen de tierra-, oscilando entre tres y seis días. Recorrer sus calles en estas fechas es vivir una experiencia para todos los sentidos. La vida ajetreada del ir y venir de las familias, el trajín, la efervescente actividad de niños y mayores en torno a los voladores se combina con la vistosidad y alegría de las fachadas y con el olor a sal y a mar y se completa con el sabor de los voladores comidos con las manos.



INICIATIVAS SOCIALES DE PATRIMONIALIZACIÓN DE MAR

La Declaración del barrio como Bien de Interés Cultural (BIC) es una reivindicación que aglutina a 28 asociaciones linenses en la plataforma patrimonialista “Atunara Viva”. En esta plataforma, que realiza una importante labor de investigación y de difusión de la cultura pesquera del barrio, convergen entidades vinculadas directamente al mundo pesquero como la Cofradía de Pescadores, entidades de pesca deportiva como el Club Marítimo Linense, asociaciones de vecinos, asociaciones de mujeres, asociaciones de gente mayor y entidades propiamente patrimonialistas como la asociación de “Protección Histórica Linense”.

La Asociación de Personas Mayores, de la que forman parte muchos jubilados de la mar, fue la principal impulsora de esta plataforma. La entidad inició su andadura en la defensa del patrimonio pesquero con la movilización contra la desaparición del antiguo varadero de la playa de La Atunara. Fruto de una larga negociación con el ayuntamiento, el histórico y marengo fondeadero de playa aún permanece frente a la parroquia de Nuestra Señora del Carmen y las antiguas embarcaciones se mantienen allí recordando el antiguo núcleo de actividad pesquera de La Atunara.

El GDP Cádiz-Estrecho impulsa la “Ruta milenaria del Atún”, iniciativa que pone en valor la cultura del atún en los municipios de la Línea de la Concepción, Conil de la Frontera, Barbate, y Tarifa. A nivel local, ésta institución, ha elaborado una propuesta para la “implantación de una ruta turística” que incluye modernizar la Lonja, potenciar la pesquera del “volaoor”, celebrar un mercado ecológico, y poner en valor la Iglesia de la Virgen del Carmen, el antiguo edificio del Consorcio de la Almadraba, el puerto pequero, la gastronomía, la arquitectura popular y lo que denominan aspectos populares como expresiones lingüísticas, fiestas y artesanías.

Por su parte la Agencia Pública de Puertos de Andalucía (APPA) oferta visitas guiadas al puerto destinadas a escolares y otros colectivos, que están teniendo mucho éxito con los escolares de la Línea de la Concepción.

A nivel municipal, voluntarios como Manuel, policía portuario de APPA, trabajan con en el archivo histórico local que contiene documentación sobre el patrimonio cultural vinculado a la pesca del barrio de la Atunara, material gráfico, documentos, y testimonios materiales de todo tipo. También a iniciativa del ayuntamiento se declaró el barrio de la Atunara “barriada gastronómica y marinera”. Esta declaración implicaba diversas actuaciones de difusión y puesta en valor del barrio y su cultura pesquera y gastronómica que por el momento no se han realizado.



Son numerosas las páginas como “Atunara en blanco y negro”, “Atunawiki”, “Atunara fotos. Álbumes y fotos” o “Atunara + Tiki, tu web de la Atunara” en las que personas vinculadas al barrio cuelgan fotos antiguas o actuales y construyen la historia de la atunara a través de las historias de las personas. Así mismo, pescadores como Agustín Sánchez están utilizando el facebook como herramienta para difundir fotografías y vídeos de las pesquerías, el proceso de calado, capturas curiosas o momentos especiales como los encuentros con los delfines.

FUENTES

FUENTES ORALES

Diego Hens, jefe de puerto Atunara (APPA).

Manolo y Felipe, policías portuarios (APPA).

Juan Morente, Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores y marisquero.

Juan Morente, presidente de la Asociación de Productores Pescadores de la Atunara, antiguo marisquero.

Andrés Rosendo, presidente del Club Marítimo Lienense.

Antonio Morente, marisquero.

Pepe Morente, marisquero.

Agustín Sánchez, pescador de red.

Isabel, pescadora de red.

Johnatan Sánchez, pescador de red.

Coco, trabajador de la colla.

José, jabegote.

Chani, persona que ayuda en diferentes tareas a pie de muelle.

Manuel y su mujer, apañando las “temblaeras”.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Agencia Agraria y Pesquera (2015) Análisis socioeconómico por Lonja. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Dirección General de Pesca y Acuicultura. Lonja de Barbate

Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/fichas_lonja/LA_LINEA_DE_LA_CONCEPCION._Actualizado_febrero_2015.pdf

Diputación Provincial de Cádiz (2001) Las artes de pesca en el litoral Gaditano. Cádiz; Diputación de Cádiz. Foro Sur.

http://www.dipucadiz.es/export/sites/default/publicaciones/documentos_pdf/las_artes_de_pesca_en_el_litoral_gaditano_MgREDUX.pdf

Florido del Corral D. (2011). “La actividad de la pesca en el Campo de Gibraltar: del modelo intensivo al artesanal”. En: Boletín PH, nº 80, p 32-38.

Disponible en: http://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/patrimonio-cultural/imagenes/patrimonio-inmueble/atlas/documentos/ph_80-32_Pesca.pdf

Plan de Usos del Puerto de la Atunara. (2008). Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. Nº256. 26 de diciembre. Nº 256.

Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/boja/2008/256/d24.pdf>



FUENTES WEB

Atuna fotos. Álbumes y fotos.

<http://atunara.com/gallery/index.php>

Atunara + Tiki, tu web de la Atunara.

<http://atunara.com/atunatiki/tiki-index.php>

Atunawiki.

<http://atunara.com/atunawiki/index.php/Atunara>

Club Náutico Linense “Mar de Levante”.

<http://cnlmardelevante.com/>

Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho.

<http://www.gdpcadizestrecho.com/>

La línea en Blanco y Negro.

<http://lalineabenblancoynegro.blogspot.com.es/>