

PATRIMONIO CULTURAL EN LOS
PUERTOS DE INTERÉS PESQUEROS EN ANDALUCÍA



INTRODUCCIÓN

La economía de Adra ha estado ligada tradicionalmente al sector pesquero y al mundo marítimo. Fundada en el siglo VIII a. C., fenicios y púnicos la convirtieron en enclave comercial. Los romanos reafirmaron la centralidad de Adra en el Mediterráneo con el transporte de salazones de pescado y las famosas salsas, como el garum, elaborado con vísceras de pescado condimentadas y destinado a las élites del imperio en la zona oriental.

El intercambio de productos entre sierra y mar ubicó a Adra como un importante puerto en el Poniente almeriense. Con la instauración del cultivo y la



exportación de la caña de azúcar a partir del 1577 se reactivaron tres siglos de privilegiada relación con los puertos del Mediterráneo. El siglo XIX Adra vive la plenitud minera y metalúrgica, hasta su declive a principios del siglo XX, que dio lugar a la emigración para la población abderitana. En este contexto de crisis empieza el proyecto de construcción de un puerto que reactivaría la economía de una población en decadencia.

Hasta inicios del s. XX, en Adra había dos fondeaderos naturales para las embarcaciones. La rada de Adra se situaba a Levante de la localidad, en la desembocadura del río. Debido a su exposición a los vientos y al efecto de las corrientes, eran frecuentes los hundimientos y naufragios. El segundo fondeadero, el Portezuelo (Viejo), utilizado por buques de poco calado, se situaba en la ensenada formada por la desaparecida Albufera Ancha.

El puerto de Adra tiene su origen en un pescante de madera, a modo de muelle, construido a mediados del siglo XIX por parte de la fundación San Andrés. El inicio de las obras del puerto, en 1911, dio solución al problema del varado y abrigo de las embarcaciones, de modo que despegó la actividad pesquera. Se convirtió Adra en foco de atracción de jornaleros del campo y de pescadores de zonas vecinas donde no había puerto, como Balerma. Así mismo, las obras portuarias demandaron un empleo masivo de mano de obra, y surgieron nuevos empleos portuarios, relacionados con los itinerarios de cabotaje que unían los puertos españoles. Natalio Rivas, el impulsor del proyecto, no llegó a ver acabada una obra que necesitaría una centuria para verse culminada. Entre 1909 y 1971 fueron redactados un total de 38 proyectos constructivos, algunos de ellos nunca aprobados. Las vicisitudes sociales y políticas del siglo XX y estudios deficientes de las corrientes marinas dificultaron la culminación de esta obra.

Desde principios de siglo, jábegas, sardinales, palangreros, parejas y mamparras-precursoras de las traíñas (cerco)- constituían la flota abderitana. La flota de cer-



co sería la protagonista del siglo XX en el puerto y sus capturas, caballas, jureles, melva, sardinas, darían lugar a una pujante industria conservera, encabezada por la fábrica Santa Isabel, cerrada en 1996. Con el cierre de los caladeros de Marruecos, desde los años setenta, una primera respuesta es la movilización hacia caladeros del Mediterráneo (Alicante, Castellón). Progresivamente, pierde su importancia la flota de traíñas, pero se revitaliza la flota artesanal y la flota de arrastre, introduciendo variedad y calidad en la lonja local. Hoy la pesca convive con la agricultura intensiva de invernaderos y con un incipiente turismo que apuesta por la puesta en valor de los testimonios de la tradición pesquera de la localidad.

“El gran deseo primero sería tener un buen caladero..., el patrimonio es tener el caladero...ese es el principal patrimonio. Lo importante es que sobrevivan los puertos...la continuidad de la pesca. Lo importante son los caladeros y las personas...ese es el verdadero patrimonio que se debería conservar” (Paco Toledano, miembro de PROMAR y trabajador de APPA).

Desde 2008, el puerto ha conocido una significativa remodelación que separa la zona pesquera de la náutico-deportiva, incrementa el número de atraques deportivos (casi 300, que se suman a los 180 del Club Náutico) y pretende fortalecer la vinculación puerto-ciudad.

LA PRESENCIA DEL PATRIMONIO MARÍTIMO Y PESQUERO EN EL ENTORNO

Si Adra es reconocible desde el mar se debe a sus diversas edificaciones en altura. En primer lugar, el Faro, construido hoy sobre una zona elevada para evitar la contaminación lumínica del entorno urbano, después de que el faro original fuese destruido en 1886 por un temporal (se ubicaba en la desembocadura del río). El actual faro se inauguró en 1889, siendo electrificado en 1922. Se elevó con un nuevo edificio en 1986.

El símbolo del patrimonio industrial de la ciudad es la Torre de Perdigones, importante hito visual situado en el extremo oeste del puerto. La torre, que aloja en la actualidad la oficina de turismo, debe su existencia a la pujante industria minero-metalúrgica almeriense en el siglo XIX, siendo aprobada su inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz en 2004. Formó parte de la fundición de plomo San Andrés creada en 1822. Junto a esta torre, también se conserva la antigua “Fabriquilla del Vinagre”, actualmente restaurada como centro de exposiciones. La producción metalúrgica, así como la azucarera, causaron la declaración del puerto como interés general a principios del siglo XX, si bien ello no significó la puesta en marcha de obras de importancia.





La Torre del Humo, de la antigua conservera de Santa Isabel, ha quedado como testimonio de la fábrica de conservas “Santa Isabel”, que destacaba por su producción en melvas, sardinas, caballas de la flota local. Su producción llegó a comercializarse por todo el Mediterráneo.

Como en otros puntos del litoral almeriense, la Torre vigía de Guainos se remonta a época nazarí (ss. XIII-XIV), siendo un baluarte más del sistema defensivo de torres de vigilancia en el frente costero, que siguió siendo utilizada en época castellana, en relación con la piratería berberisca. Estas torres estaban visualmente conectadas, siendo la de Alhamilla la más cercana. Fue inscrita como Bien de Interés Cultural (Monumento) por el Ministerio de Cultura en 1985.

Adra acoge en su territorio distintos elementos que guardan relación con el patrimonio pesquero y marítimo. La fuente del Mar (2004), ubicada en uno de los accesos al puerto, ha sido declarada como “lugar de interés del municipio” por el ayuntamiento. Se trata de un monumento que rinde homenaje a los barcos y marineros desaparecidos.

CARACTERIZACIÓN DEL PUERTO

LA INGENIERÍA PORTUARIA: ZONAS Y ELEMENTOS MÁS CARACTERÍSTICOS

Un dique de abrigo (zona oeste) prolongado al Sur-Sureste y un contradique de levante (zona este) con orientación hacia el Suroeste son las más importantes infraestructuras de ingeniería de este puerto. Interiormente, adosado al dique de abrigo se ha levantado un dique interior en forma de ‘L’. El puerto se organiza en dos grandes zonas, separadas por un pantalán: la pesquera, original, que se despliega en el ángulo que conforman el muelle de ribera y el muelle del dique de abrigo, a poniente; y la deportiva, que se extiende entre una parte del muelle

de ribera (donde se ubican las instalaciones del Real Club Náutico de Adra y los pantalanes gestionados por el mismo) y el contradique de levante.

El pantalán de separación entre las dos zonas es el único que usan las embarcaciones pesqueras (de artes menores). Las embarcaciones de mayor porte atracan entre el muelle de ribera (al norte), el muelle de dique de abrigo (oeste) y en la dársena interior resultado del dique interior en forma de ‘L’.

Tras el muelle del dique de abrigo se levanta una explanada donde se ubican los edificios funcionales de la actividad pesquera: casetas de armadores antiguas, almacenes, lonja, fábrica de hielo, caseta para el combustible, varadero y antiguo astillero. El espigón interior acoge también una explanada donde se





han construido las nuevas casetas de armadores. El dique de abrigo continúa en dirección Este, hasta el cierre de la bocana.

LOS PAISAJES DEL PUERTO

Por sus grandes dimensiones y su céntrica ubicación, el puerto de Adra se erige como núcleo de las dinámicas urbanas y sociales de la localidad. La playa de San Nicolás, en el extremo de Levante, y las playas de Carboncillo, la Sirena, y la Caracola, en el extremo de Poniente, flanquean la gran infraestructura portuaria. El puerto ocupa un amplio espacio del frente marítimo. La inmensidad de la lámina de agua, rodeada de extensos diques, contradiques y espigones, evoca un pasado ligado a la pesca, al comercio marítimo y la navegación.



El paseo por el contradique de Levante ofrece unas vistas espectaculares del puerto deportivo y pesquero, así como del entorno urbano y natural con la sierra de la Contraviesa presidiendo el paisaje. Con la puesta de sol, desde el dique de abrigo, se entrevén las primeras luces del faro de Adra que, en lo alto de la cuesta del Faro, luce sus inconfundibles bandas rojas y blancas. Mirando a Levante, se divisa la pequeña bahía que forma la playa de San Andrés y el paseo marítimo que, con su hilera de palmeras, marca la entrada al recinto portuario.

El Museo del Mar, el Centro de Interpretación de la Pesca, la Oficina de Turismo y la Torre de Perdigones constituyen el conjunto patrimonial que, desde el extremo de Poniente, da entrada al puerto pesquero. Los paseos de vecinos y vecinas terminan en una visita a la subasta, en una parada en la taberna del puerto, en una charla en los cuartos de armadores o se extienden hasta el atardecer en el espigón del dique de abrigo, que ofrece unas vistas maravillosas del puerto abrigado por un pueblo pesquero que nace, precisamente, al calor de las lomas y los cerros de una sierra majestuosa.

LA ACTIVIDAD PESQUERA

Flota

Adra destaca por la variedad de su flota. Operan en este puerto unas cuarenta embarcaciones de distintas modalidades: artes menores (22), cerco (11), arrastre (3), palangre de superficie (2). Mientras que las tres modalidades faenan en el mar de Alborán, el palangre de superficie puede navegar hasta aguas de Baleares. Ello significa que la visita al puerto de Adra nos permite acceder a una buena parte de las flotas y modalidades de Andalucía.

Las traíñas recogen la pesquería con más tradición histórica (si nos referimos al siglo XX), destacando la presencia de los botes de luz o “luceros”, hoy de poliés-

ter y equipados con potentes lámparas. Como antaño, las traíñas realizan sus faenas de pesca durante la noche, calando, si hay oportunidad, también al alba. Por eso, la lonja se abre a las siete de la mañana para esta flota. El barco de cerco, con una eslora entre 15 y 20 metros, se caracteriza por los elementos necesarios para la faena. Sobre cubierta se aprecia el arte, tintado, en la banda de babor, a popa; junto a él, la pluma para cobrarlo cuando se realiza el cerco. En la misma banda, más a proa, se aprecia el puntal, que recoge la jareta para cerrar el copo por la parte inferior. La jareta es cobrada con una maquinilla hidráulica, y rebobinada en el carrete. Si bien las traíñas antiguas, de madera, tenían amplias bodegas y un puente en la parte de central o posterior del barco, dejando un amplio espacio en la proa para estos elementos de operación de la jareta, los barcos actuales tienden, al ser de fibra, a adelantar el puente de mando –que adquiere más volumen al acoger nuevos dispositivos, e incluso espacios para la tripulación- y ubicar los elementos de recogida de la jareta en la parte central del barco. En la banda de estribor, a popa, se estiban las cajas donde se cargará la



pesca. El perfil de la nueva traíña ha cambiado: se trata ahora de un barco con mucho desarrollo a proa, “cabezón”, levanta el puente en un segundo nivel, con un nivel más bajo para la cubierta de faena y estiba del arte.

Por su lado, la flota artesanal ha aumentado su presencia como alternativa al declive de la pesca industrial, introduciendo de nuevo una pesca más diversa y de calidad. Ya no podemos ver los antiguos faluchos y laúdes palangreros, de madera. En su lugar, embarcaciones de madera o poliéster de entre 5 y 12 metros de eslora de promedio, y que van alternando artes de enmalle, trampa y anzuelo en función de la temporada. Los buques presentan distintos perfiles, en función del momento de construcción, del material y del arte predominante. Lo más destacable de su perfil es la popa achatada y los gallos con los que se balizan los artes. En función del tipo de maquinilla (halador para las redes y tambor para los palangres) y las artes que se puedan apreciar en cubierta (canastas de palangre o redes), podemos distinguirlos. El uso combinado de estas pesquerías mantiene viva una tradición pesquera que se actualiza en cada jornada de trabajo, gracias al flujo de saberes y conocimientos que han garantizado un sostenido aprovechamiento del mar.

Artes

La zona de toldos da refugio al tendido de redes de arrastre, que por su extensión no son guardadas en los cuartos de armadores. En los muelles, los artes de traíña se distinguen por su color marrón, que los hace invisibles en el fondo del mar, y su abultado volumen que obliga a su almacenamiento en los muelles cubiertos con lonas. Lo que parece una red homogénea se compone, sin embargo, de diferentes paños de red que dividen el arte en franjas horizontales (cadeneta, rapé, venda), que van modulando la resistencia de la red en su relación con las trallas del corcho y el plomo, de modo que los paños se hacen más resistentes junto a las trallas. El armado consiste en la unión de todas estas partes, el engarce de los corchos y los plomos, cada uno de ellos con las medidas adecuadas. El maestro



redero ha de tener en su cabeza toda esta información, labrada gracias a la experiencia acumulada en el trabajo. Cuando llega la parada biológica de traíñas (meses de invierno), es habitual ver la labor de armado de los cercos en los puertos. Por su parte, la remienda es una tarea diaria en la que se arreglan los “rotos” y las “averías” resultantes del desgaste de la red o de los enganches en rocas o piedras.

Tanto el armado como la remienda siguen siendo procesos completamente artesanales. En el caso de los artes de enmalle, el redero recibe los hilos para confeccionar el mismo los paños, procesos que también se pueden apreciar en los cuartos de armadores de cada puerto. En Adra, podemos ver trasmallos, jibieras, red de breca, red de cigala, nasas para el pulpo y la gamba roja, palangrillos. Para la confección de estos útiles de pesca es preciso un profundo conocimiento del medio -los vientos, la topografía de los fondos, las corrientes, las mareas, la luminosidad- y de las especies -su estacionalidad, su localización, su movilidad, las pautas de alimentación y apareamiento.



“La pesca artesanal, echamos de todo, cañaíllas, estrellas de mar, demonios, botellas, ahí viene de todo, bonito, bonito, yo es que llevo 30 años en la pesca, aventuras, tantas, te pasa de todo, lo peor q te puede picar es el chucho...muchas flechas de los indios q si te atraviesa por aquí lo tienes que sacar por el otro lado...y aparte tiene un veneno...ibuah!...mucho daño...el rascarpio no pica...ahora, la araña sí, a todos nos pica...tiene unos colores guapísimos...” (El Figura, marinero trasmallo, Adra)

“No han cambiado mucho, las artes fijas siguen siendo lo mismo...las redes ahora de plástico claro...pero el modo de trabajo es el mismo... el cerco es el mismo..., el palangre de superficie, que va a la deriva..., el palangre de fondo, las nasas, los botes...Las nasas antes eran más grandes, más incómodas de trabajar, eran de caña...y ahora son de plástico...las nasas sí que han cambiado mucho” (José Nadal, Pajarillo del Puerto, antiguo marinero de traíña, Adra)

El instrumento confeccionado por el maestro redero en el puerto, ha de ser puesto en funcionamiento por el patrón en el mar. Calar adecuadamente los artes ha requerido de la observación y la interpretación de diversos fenómenos naturales, y hoy se complementa con los nuevos equipos tecnológicos -GPS, plóteres, sónars, etc-. En el Poniente Almeriense los accidentes geográficos del relieve penibético (Sierras Nevada, Gádor y Contraviesa) eran los hitos visuales que marcaban el rumbo de las embarcaciones y servían para localizar los caladeros, así como las diferentes torres que se divisaban desde costa y que caracterizan el frente urbano. Ya en el mar, los patrones interpretan la coloración de las aguas, su agitación, la presencia en el mar de delfines, gaviotas, cormoranes, alcatraces o pardelas, para seguir los bancos de pesca. En las traíñas es muy importante la labor de los luceros, que han de catar la marea e interpretar su dirección para que el largado del cerco sea exitoso.

Pesquerías

La modalidad pesquera principal del puerto ha sido tradicionalmente el cerco. La mamparra fue la primera modalidad de pesca con cerco y jareta en torno a 1910 en este puerto. En un inicio, se utilizaban tres embarcaciones con luces de acetileno. En una de ellas, “el chichorro”, se instalaba la iluminación más potente para atraer los bancos de sardinas; en la segunda, embarcación principal, se cargaba el arte y en la tercera se transportaban las capturas. A partir de 1940, el arte de cerco evoluciona a la traíña. El modelo pasó a dos embarcaciones, la traíña, desde la que se calaba el arte, y el bote pequeño o lucero, con lámparas de vapor de gasolina, en la que un marinero quedaba enguando el pescado con la luz y catando la marea. Desde su introducción a principios de siglo, hasta la crisis de los años setenta y ochenta, con el cierre de los caladeros



del Norte de África, las capturas del cerco -sardina, jurel, caballa y boquerón- han sido las protagonistas de la actividad pesquera y conservera abderitana.

“Eso lo enseña la mar. Yo he ido once años en un botecillo, en un lucero de traíña ... toda la noche solo, hasta que sale el sol ... tienes que saber cuáles son las mareas, que no son las mismas por arriba que por abajo; eso se regula con un hilo y descubres las diferentes formas de respirar de los peces, dependiendo del tipo de burbuja, de la forma, del tamaño, y eso se aprende en el barco, eso te lo enseña la mar...” (José Nadal, Pajarillo del Puerto, antiguo marinero de traíña, Adra)

La jábega fue hasta la introducción del motor el principal arte de pesca de la localidad. Recuerdan los pescadores que, para evitar conflictos, los patrones sorteaban con los naipes de la barja, antes de la amanecida, el orden de salida de las embarcaciones, para asegurarse así los mejores “puestos” o lances y a regresar antes que ninguno a la orilla. Posteriormente, fue ganando terreno el sardinal, redes flotantes que se calaban a la deriva y con enguado de raba (hueva seca). Con estos artes se pescaba la sardina y el boquerón, especies pelágicas destinadas mayoritariamente a la salazón y a la anchoa., aunque las jábegas también capturaban otras especies gregarias.

Los palangreros se especializaron en pesqueras más escasas y valoradas: merluzas o pescadas, bacaladillas, besugos, lenguados, brótolas, rapes y cazón, marrajo, atún y melva. También se les llamaba “canteros”, porque pescaban al “canto” o “cantillo”, caladero distante 6 u 8 millas de la costa, al final de la plataforma continental que concentraba abundante pesca.

Los “bous”, barcos de arrastre, marcaron el inicio de la industrialización del sector en las primeras décadas del s. XX, si bien en la actualidad su presencia es testimonial.

La mayor parte de la flota realiza sus faenas en el Mar de Alborán, en los distintos territorios de pesca según la modalidad y las características técnicas de las embarcaciones. Atrás han quedado ya los años en que los armadores habían de dirigirse a caladeros argelinos y marroquíes, al Golfo de Cádiz o a la costa mediterránea, vendiendo tanto en lonjas catalanas como en las provincias valencianas.

Es decir, estamos ante un claro repliegue de la flota sobre territorios de pesca más próximos precisamente cuando las embarcaciones cuentan con dispositivos de navegación, posicionamiento y detección de pesca más eficaces.

“El pescado de Adra es el mejor y te lo digo con argumentos. Hay sitios que son criadores naturales, hay mucha piedra, hay una piedra que tiene una alga...con un brillo...un brillo muy especial, muy especial, es que desde Alborán hasta aquí es zona volcánica, y tú no has visto los salmonetes de Adra, el salmonete es muy rojo, y es rojo porque se pinta con la roca volcánica, es precioso y único, el salmonete de aquí” (pescador artes menores, Adra).

“A mí me encanta la pesca... yo desde los doce años, me encanta la pesca, qué locura... Echo la red y pienso qué vendrá, lo mismo viene un pargo gigante que viene un puñado de arañas... Yo cuando echo las redes siempre tengo la motivación de que va a venir. Tú cuando trabajas en tierra, sabes lo que te vas a encontrar, trabajas tantas horas, te sacas 40 euros. Yo no sé mi sueldo, yo voy a la aventura, voy a lo que pesco, según pesco, según gano. Pesco más, gano más, pesco menos, ganaré menos. Tu sabes lo que es echar la red... lo mismo puede venir un mero de 20 kilos, o un puñado de arañas y rascarpíos” (El Figura, marinero trasmallo, Adra).

LA LONJA

La mitad de la producción de la lonja abderitana (2013) está constituida por la sardina, el salmonete, el pulpo, la gamba y el jurel blanco. Actualmente, a pesar de su declive, la flota de cerco continúa siendo la más importante, compartiendo puerto con la flota artesanal y las embarcaciones de Motril. Las capturas de cerco son las principales en cuanto a toneladas. Por el contrario, las de la flota de arrastre y de artes menores, menos representativas en cantidad, son las principales en cuanto a valor económico producido en la subasta. Actualmente la lonja abderitana se caracteriza por su variedad, gracias a la oferta de las distintas pesquerías. Además de las especies mencionadas, podemos ver caballas gambas rojas, cigalas, jibias, merluzas, rapas, peces espada, bacaladillas, peces sables, brótolas de roca y de fango, melvas, quisquillas, alachas y pintarrojas.





Existen dos ventas, una a primera hora de la mañana (7,00) para la flota de cerco y otra por la tarde (17,30) para las flotas de arrastre y artesanal. La limpieza y repliegue de las redes de cerco colgando de la pluma, con los marineros a bordo y el amanecer de fondo, es una imagen singular que anuncia que, para los pescadores de cerco, la jornada termina con los primeros rayos de sol. En la lonja de Adra amanece temprano. Desde las cinco de la mañana vienen entrando las primeras traíñas.

Con la llegada a puerto desembarca la tripulación (entre 10 y 12 marineros), que todavía viste la ropa de agua de llamativos colores. Se inicia la frenética actividad de alijo de las capturas entre el cantil del muelle y la sala de subasta. Unas veces, las capturas llegan clasificadas en alta mar por especies y tamaños; otras se clasifican en cubierta con la embarcación amarrada en puerto. Después de la descarga, el barco “hace” el hielo y el gas-oil para la siguiente jornada que empezará al atardecer. Es un ritmo continuo, repetido y acelerado.

Al otro lado del muelle, a la espalda de la lonja, el personal de los saladeros recibe las capturas, les cambian el hielo y las empacan para su traslado en vehículos isoterms que los mayoristas que las han adquirido se encargan de exportar tanto al Norte de la península como a Italia. Por la tarde venden vacas de arrastre y artesanales, con un circuito comercial más complejo, pero con predominio de minoristas (que acaparan casi las tres cuartas partes de las ventas de Adra) para abastecen el mercado local y comarcal (salmonetes, merluzas, jibias, pargos, gambas blancas, gambas rojas, pulpos, etc.).

En el siglo XIX, la sal era el elemento indispensable para la conserva del pescado. Cubierta la demanda local, los arrieros o trajinantes trasladaban el pescado no vendido al “toldo de pescado” o “alfolí de la sal”, almacén de pescado perteneciente a la Corona, aledaño a la Puerta del mar. Éste era

el lugar donde el pescado se sazónaba en pilas o zocones. Los tiempos de intercambio entre tierra y mar se conservan en la memoria de algunos pescadores. Los arrieros acudían a las playas con los productos del interior -aceite, pan, trigo y otros comestibles- y volvían con las yuntas de mulas cargadas de pescado para venderlo a los pueblos vecinos. El protagonismo que tuvo entonces la sal lo tiene hoy el hielo, cuya fábrica se sitúa estratégicamente aledaño a la lonja, para abastecer tanto a armadores como a compradores y exportadores.

Al calor de este vertiginoso y reiterativo trajín del alijo del pescado, acuden a la lonja jubilados, familiares y curiosos atraídos por este mundo pleno de relaciones, de códigos compartidos, de significados, de sensaciones, con las que construyen su identidad las familias pescadoras de Adra.





CUARTOS DE ARMADORES Y SOCIABILIDAD

Hay tres zonas de cuartos de armadores en este puerto, que se han dotado en los últimos años, con distintos tamaños y formas arquitectónicas, si bien dominante siempre una arquitectura cúbica. En ellos los armadores guardan enseres de pesca, aunque hay quienes no les parece adecuada la ubicación, por estar alejados de la zona de amarre. Otros son ocupados por empresas de comercialización. Como en otros puertos, se convierten en espacios de sociabilidad, comunicación y aprendizaje, por lo que visitarlos siempre supone un aliciente si paseamos por el puerto.

Son las ocho de la tarde de un viernes. El sábado no se sale a faenar, por eso un grupo de unas quince personas, sentadas en corro delante de una de las casetas

de armadores, charla animadamente. Llegó el merecido momento de descanso para comentar como ha ido la semana de faena en la mar, para charlar e incluso para distraerse con juegos de mesa. Uno de ellos vuelve de tomar el café en el bar Timón, taberna del puerto, importante lugar de encuentro de los pescadores. Entre semana, la taberna ofrece menú y los sábados se llena con gente del pueblo y turistas, que eligen como opción degustar el pescado de Adra en el mismo puerto, divisando la flota pesquera de la localidad.

El puerto se caracteriza por la gran dimensión de sus infraestructuras: diques, contradiques, espigones, pantalanos y explanadas, que recuerdan la época dorada de la pesca en Adra, cuando el tránsito por los caladeros de Marruecos, generaba una actividad frenética. Hoy el espacio de encuentro se concentra en la explanada del primer tramo del dique de abrigo de poniente, donde se ubican las principales infraestructuras pesqueras: la lonja, la fábrica de hielo, el surtidor de gas-oil, los cuartos de armadores más antiguos y la taberna del puerto, el bar Timón.

Urbanística y socialmente, Adra confluye en el puerto y el puerto está abierto a la localidad. En el frente portuario se concentran diversos bares y locales de restauración, el Hogar del Pescador, el museo del mar, la oficina de información turística etc. Muchas de las actividades sociales y culturales se realizan en los alrededores del puerto, como las fiestas locales de la Virgen del Mar y San Nicolás de Tolentino, la Virgen del Carmen, el Mercadillo del día de Andalucía, la “Ruta de la Tapa de pescado”, la “Noche en Vela” y el “Mercado Marino”.

En el puerto, la actividad pesquera se mezcla con la vida social. Lugar de carga, descarga y venta de pescado, de remiendo y armado de redes, de varado, mantenimiento y reparación de embarcaciones, lugar de festejos y paseos, lugar de conflictos y esperanzas, el puerto de Adra es un lugar vivido donde los altos, extensos y amplios diques, contradiques, espigones, dársenas y pantalanos se han convertido en testimonios de cien años de historia de la población abderitana.



VARADERO Y TALLERES

Las embarcaciones varadas sobre puntales y camas muestran la parte escondida del iceberg, que, por debajo de la línea de flotación, resulta indispensable para la navegación. Con el varado en seco se puede ver el casco, el desnudo cuerpo del navío que permite el lucimiento de aparejos, vergas, palos, jarcias y velas del buque; o de los útiles y maquinaria de pesca. La quilla, la pieza estructural, que longitudinalmente discurre robusta de popa a proa, sirve de ligazón y asiento de las piezas que forman el armazón del buque. Columna vertebral del navío, en ella se encastran las cuadernas, costillas del buque, la roda y el codaste, piezas estructurales que prolongan la quilla reforzando por proa o popa el casco de la embarcación. Finalmente el timón, pieza móvil instalada en la popa de la embarcación que, girando sobre un eje, sirve para darle dirección a la embarcación.



Testigos del último astillero en funcionamiento, desperdigados en torno al varadero actual, duermen los antiguos moldes para la construcción de embarcaciones. Su dimensión permite imaginar la complejidad escondida detrás de cada barco. La construcción naval en Adra se remonta a un pasado vinculado a la actividad marítima. En el antiguo recinto fortificado de la villa, se encuentra la plaza de “las Atarazanas”, nombre con el que se denominaba antiguamente al lugar de construcción y reparación de embarcaciones. A finales del XIX y durante el siglo XX, el incremento de la actividad marítima y pesquera dio lugar a una industria cada vez más pujante de construcción naval en el muelle de ribera del puerto. Esta actividad requería de un gran número de artesanos especializados, como carpinteros de ribera, herreros navales, cordeleros o calafateadores.

En la memoria quedan los tiempos en los que el refugio natural de la rada de Adra no era suficiente para los cambios de arte o reparaciones. Las embarcaciones debían ser varadas en la playa al sur de la muralla, pues el oleaje rompía en la misma Puerta del Mar. La habilidad, la destreza y el esfuerzo compartido de marineros y allegados, con la ayuda de bueyes, halaban las naves con sogas o cuerdas, deslizándolas sobre parales, hasta lograr encallarlas en el resbalaje.

OTRAS ACTIVIDADES MARÍTIMAS EN EL ENTORNO

Los distintos emplazamientos almadraberos de las costas almerienses, tanto en el frente de Alborán como en el levantino, guardan relación con las factorías de salazones del periodo púnico-romano y con las marismas salineras con las que producir la sal necesaria para la conservación del pescado.

En Adra se pueden documentar restos arqueológicos de época fenicia (ss. VIII-VII a. C.) Relacionados con las industrias de salsas y salazón de pescado, in-



dicio de pesquerías a gran escala, especialmente de especies pelágicas, como atún, túnidos menores (bonito, melva) o caballa. Estos restos continúan en época púnica (ss. V-III a. C.) y sobre todo romana, a partir del s. II a. C y hasta los ss. III y IV.

Que se utilizase la almadraba de tiro en este período no es descartable, dada la importancia de la industria de pescado abderitana. Ya en época moderna, no ha habido continuidad en el uso de esta pesquería. Para el siglo XVIII sí hay atestiguada una almadraba en la próxima localidad de Balerma, como atestigua Sáñez Reguart (almadraba de tiro, de derecho). Como otras almadrabas almerienses estaba más especializada en la captura de melvas y bonitos. Sí sabemos que se licitaron almadrabas a principios del s. XX, tanto en Adra como en Balerma (en este caso con la oposición de los pescadores locales, dada la ocupación



territorial que genera la almadraba en los meses que está calada y las míseras condiciones de vida de los trabajadores), aunque con escaso desarrollo.

La Torre del Humo de la antigua conservera de Santa Isabel, ubicada en el Pago del Lugar, en el antiguo curso del río Adra, se divisa desde diversos puntos del municipio. Pertenece a la antigua conservera, fundada en 1888, que funcionó como ingenio azucarero, como conservera de verduras y, posteriormente, como conservera de pescado: sardina, caballa, melva, boquerón, que eran elaborados en palmilla cubierta de papel gracias al minucioso trabajo de las mujeres de los pescadores. Fue la fábrica de Conservas Santa Isabel, que cesó en su actividad en 1996 y que fue demolida en 2012.

A la fábrica llegaban capturas de muchos de los puertos del Mediterráneo que se distribuían enlatadas dentro y fuera de la península. Conservas Santa Isabel disfrutaba de reconocido prestigio, gracias al esmero proceso de elaboración a manos de mujeres de la localidad. Después de limpiarlo, el cocido era el secreto de la excelencia de las conservas. Las sardinas se cocían al vapor, y la caballa y la melva en calderas y parrillas con cestas en salmuera que se condimentaban con ramas de laurel. Sacadas las raspas, los pescados se cortaban en filetes. Era labor de las estibadoras colocar los filetes en latas y evitar que penetrara el aire en su interior. Después de regar con aceite de oliva, se introducían en la autoclave con vapor para sellarlas.

La desaparición de Conservas Santa Isabel, tras la fallida experiencia de la iniciativa OPEPESA (1997-2000), acabó con una tradición conservera de pescado, no continua, pero que se remonta sus orígenes al garum y las salazones de la Abdera antigua. Lamentablemente, de este modo concluyó el recorrido de dos siglos de esplendor de la industria abderitana, desde la metalurgia, pasando por la producción de azúcar, hasta las conservas vegetales y de pescado.

OTRAS REFERENCIAS CULTURALES CON VALOR PATRIMONIAL

RITUALES

La mayoría de los rituales y festividades de Adra tienen como protagonista el mar, el puerto y la cultura pesquera. Del 5 al 10 de septiembre se celebran las Fiestas de Adra, en honor a la Virgen del mar, Patrona del pueblo y alcaldesa perpetua y San Nicolás de Tolentino, patrón de la localidad. Estas fiestas tienen el mundo pesquero y el escenario del puerto como referencia. La fiesta se desarrolla alrededor de la tradición pesquera y gran parte de las actividades se realizan en el recinto ferial, anexo al puerto. La procesión marinera de la Virgen del Mar y San Nicolás de Tolentino es uno de los eventos más esperados en una



celebración en la que la población inunda las playas participando en distintas actividades (concurso de castillos de arena, la carrera nocturna de caballos, el concurso de pesca y la feria de la tapa, en la que está presente la gastronomía tradicional).

La devoción en Adra a la Virgen del Mar, presente a lo largo de la costa almeriense, se remonta al menos al siglo XVII. Desde 1753 se tiene referencia de la Cofradía de la Virgen del Mar, hermandad de pescadores que se sostenía con el pago de un jornal por embarcación. En la Puerta del Mar, una de las entradas a Adra que linda con el mar, la Virgen presidía ya en 1649 una tribuna que con oratorio, capilla y ermita acogía a celebraciones y ceremonias. A mediados del siglo XIX, con reticencia de los pescadores, se traslada la imagen a la iglesia parroquial de la Inmaculada Concepción, donde se encuentra actualmente.

De más moderna advocación es la Virgen del Carmen, patrona de los marineros. Su festividad se celebra el 16 de julio. La Hermandad de la Virgen del Carmen y la Asociación Vecinal “La Alegría Virgen del Carmen” organizan sus propias actividades y procesiones en la que participa el vecindario de las barriadas de Río Chico y las Ochenta Viviendas. Entre los diferentes actos que organiza la hermandad destaca el mercadillo de saldos marineros en el Pago del Lugar (paseo marítimo), la procesión de la Virgen del Carmen desde la Iglesia de la Inmaculada Concepción al puerto, la actuación del coro “Sueños del Rocío” en la lonja y el embarque de la Virgen con la procesión marítima que discurre por la bahía. Por su parte la asociación “La Alegría de la Virgen del Carmen”, de la barriada de las Ochenta Viviendas, también celebra su procesión carmelitana el domingo 15 de Julio, con la salida de la imagen de la ermita de la barriada y atravesando las calles vecinales. En la plaza del Carmen de este barrio, durante todo el día, se suceden actuaciones y actividades infantiles. El mismo 16 de Julio, en la barriada de Río Chico, se celebra al mediodía la procesión de la San-

tísima Virgen del Carmen por las calles de la barriada, procesión que termina con una traca de fuegos artificiales.

Coincidiendo con esta celebración, el Ayuntamiento y la Asociación de Comerciantes y Empresarios celebran el Mercado Marino y la “Noche en Vela” (desde 2007), cuyas principales actividades se celebraran el Parque del Puerto, mostrando la extensión de la fiesta, que alcanza ya a la totalidad de la sociedad local y el esfuerzo del gobierno local por impulsar el turismo festivo.

GASTRONOMÍA

La tradición agrícola y marinera han dejado huella en la cocina abderitana. Recetas con pescado y mariscos frescos y abundantes y variadas hortalizas son el testimonio de la historia de un pueblo de pescadores y agricultores que han transmitido como legado platos con los mejores frutos de la mar y de la tierra.

Los fideos aparte se preparaban aprovechando la marea de principios del verano, la cual permitía la recolección de la almeja en las orillas del rebalaje o el mejillón en las rocas y peñones. Este plato, tradicionalmente elaborado entre hombres y mujeres, se cocina con un caldo de pescado, mariscos, pescados variados y ali-oli. El atascaburras (tazcaburras), tiene como protagonista el bacalao desalado y desmigado que es cocinado con pimiento rojo seco. Éste era un plato fuerte y nutritivo que tenía la función de mantener en pie a los hombres durante la jornada de trabajo en el campo.

El pimentón con boquerones era una receta popular que saciaba el hambre de los pescadores y agricultores. Patatas, perejil, pimientos verdes, cebolla y tomates, abundantes en la vega de Adra, son los productos que acompañaban a los boquerones, la pesquera más abundante en el puerto. Este plato, actualmente, se sirve en los restaurantes para los paladares más exigentes.

También es imprescindible en la despensa de Adra el pulpo, el boquerón seco y la melva en aceite. Actualmente el pulpo se elabora en bares y restaurantes de muy diferentes maneras, dando lugar a cantidad de platos y recetas variadas: pulpada, pulpo con ali-oli, pulpo en aceite, arroz con pulpo, pulpo frito...

Con sus cambios, las recetas tradicionales permanecen y cuentan la historia de Adra. Del cotizado garum romano al frito “espeluznao” (patas y rejos fritos de calamares, pulpos, chocos), o al “churro de pescado” (pavía de bacaladilla, bacalao o boquerón con una rebozado de harina muy fino) han pasado siglos de vicisitudes, pero sin embargo, sacrificando siempre algo en el devenir histórico e incorporando innovaciones, el alimento tradicional del pueblo se mantiene como trampolín desde el que cada día se reinventa la gastronomía abderitana



INICIATIVAS SOCIALES DE PATRIMONIALIZACIÓN DE MAR

Adra sobresale por la diversidad de iniciativas de puesta en valor en relación con el mundo marítimo-pesquero. Como en el resto de puertos de Andalucía, la Agencia Pública de Puertos de Andalucía ofrece la actividad Puertos de Andalucía para Escolares, a la que también se pueden unir otros colectivos sociales. El objetivo es dar a conocer la dinámica cotidiana de los puertos y sus actividades (incluyendo visita a lonja, talleres, muelles, etc.), contando para ello con una publicación, el Cuaderno de Bitacora.



El museo de Adra cuenta con tres salas expositivas que muestran el legado cultural del mundo fenicio, púnico y romano. Desde su patio se accede al yacimiento arqueológico del Cerro de Montecristo, reconocido como Bien de Interés Cultural. Este cerro es el lugar donde se asentó la primera población de Abdera. También el Molino del Lugar, construido hacia 1814 y recientemente rehabilitado, acoge la sección etnográfica del Museo de Adra, dónde se hace referencia a la actividad tradicional de la pesca. Se trata de un molino harinero también considerado patrimonio industrial. Frente a la fuente del Mar se encuentra un edificio de nueva construcción que acoge el Museo del Mar y el Hogar del Pescador. También está previsto que el Centro de Interpretación de la pesca, con fondos del GDP-Poniente Almeriense, se sume a estas iniciativas municipales. Se ubicará en el mismo Museo del mar y se le dedicarán varios espacios a la historia y costumbres de la mar.

El ayuntamiento promueve “rutas de Patrimonio Histórico” gratuitas para grupos que incluyen almuerzo en restaurantes del pueblo, visita a la Lonja y al puerto, así como visita a la bodega de brandi y a los enclaves patrimoniales de la localidad. También se ofertan rutas naturales por las Estrechuras de Guainos y Bolaños al Calar y las Albuferas de Adra. El propio ayuntamiento gestiona la Oficina de Turismo y el Centro Azul, dando difusión a dichas actividades.

“Un mar de Culturas” es un programa cultural que, impulsado por el ayuntamiento en colaboración del GDP-Almería Occidental, engloba actividades que tienen como objetivo fomentar el puerto y la cultura pesquera: La Noche en Vela, Visitas Guiadas Teatralizadas, Festival de Títeres y visitas guiadas divulgando el patrimonio histórico de la localidad. También a iniciativa de ambas instituciones se celebra la “Jornada Comercio, Turismo y Cultura Abderitana” para dar a conocer los recursos turísticos, históricos y culturales de la localidad a empresarios y comerciantes. Por su parte, la Asociación de comerciantes y



empresarios de Adra, en colaboración con el ayuntamiento y el GDP-Almería Occidental, celebra, en el paseo marítimo del puerto, diversas iniciativas coincidiendo con los días de la festividad de la Virgen del Carmen. Entre los múltiples actos, destaca la exposición de arreos de la mar, la promoción de la tapa de pescado, la celebración de la moraga de sardinas y la degustación de pescado para los mayores del mar.

El principal proyecto del GDP-Almería Occidental es “DePoniente, Turismo marinerero ligado al origen”, propuesta que plantea sondear yacimientos de empleo basados en la puesta en valor turístico de los recursos que ofrece el litoral y ampliar las posibilidades de ocio, promoviendo la mejora de la experiencia de los visitantes de la localidad.

El “Centro virgitano de estudios históricos”, asociación que difunde los valores culturales de Adra, realiza una importante tarea de divulgación del patrimonio cultural con la edición de la revista “Farua”. En la revista se publican artículos que, con ardua y detallada tarea de investigación, profundizan en la historia de Adra, poniendo en valor los conocimientos locales. Por su parte, la asociación “Adra Cultural”, en su página web, difunde el patrimonio cultural de Adra a través de artículos que indagan en la historia de la pesca de la localidad desde la proximidad a la realidad local. Uno de los miembros de esta asociación es el abderitano Antonio López Romero, autor de la monografía “El Puerto de Adra 1911-2011”, en la que se discurre por los avatares de un siglo de construcción de la infraestructura más determinante para la historia de Adra. La asociación PROMAR-Programa de Defensa de la Fauna Marina- presente en el puerto de Adra, realiza una importante tarea de sensibilización con pescadores de la villa. Muestra de ello es la estrecha colaboración de esta entidad con La Asociación de Pesca Artesanal y Artes Menores de Adra, de la que han surgido proyectos conjuntos de puesta en valor del patrimonio pesquero abderitano.

FUENTES

FUENTES ORALES

Carlos Fernández, jefe de zona (APPA).

José Nadal, “El pajarillo del puerto”, concejal de Pesca, presidente de la asociación de armadores y gestor de la lonja.

Mari Luz, técnica de desarrollo local.

Javier Sánchez Real, Concejal de Cultura.

Paco Toledano, trabajador de APPA, miembro de PROMAR.

Elvira Morote, miembro de ecologistas en Acción-Málaga.

“Figura”, marinero de artes menores.

Manuel, armador de artes menores.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Abad Cerdán R. (1987). “Estudio de la pesca de cerco en el puerto de Almería”. En: Boletín del Instituto de Estudios Almerienses. Ciencias. ISSN 1133-1488. Nº7. Pp 145-167. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2212151>

Abad Cerdán, R (2003) “Las almadrabas de Almería”, Almediam, febrero 2003, edición digital. Disponible en: http://www.almediam.org/articulos/articulos_067.htm

Agencia Agraria y Pesquera de Andalucía (2015) Análisis socioeconómico por Lonja. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Dirección General de Pesca y Acuicultura. Adra. Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/fichas_lonja/ADRA._Actualizado_marzo_2015.pdf



Anguís Climent D. (2009) “Los puertos menores andaluces en el Siglo XIX”. En: Huerta Fernández S. Coord: Actas del Sexto Congreso Nacional de Historia de la Construcción. Valencia. Vol. 1. ISBN 978-84-9728-3175. Pp 85-94. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3628079>

Asociación para la promoción económica y el desarrollo rural Alpujarra-Sierra Nevada de Almería (ADR) (2009) Plan estratégico para el desarrollo sostenible de la zona de pesca de Almería occidental”. Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/minisites/rgdp/planes/Plan_Estrategico_Almeria_Occidental.pdf

López Romero A. (2013) El puerto de Adra 1911-2011. Sevilla: Agencia Pública de Puertos de Andalucía. Consejería de Fomento y Vivienda. Junta de Andalucía. Disponible en: https://ws147.juntadeandalucia.es/obraspublicasyvivienda/publicaciones/08%20PUERTOS/el_puerto_de_adra/el_puerto_de_adra.pdf

Márquez Úbeda J. (1991). La pesca artesanal en la provincia de Almería. Zejel Editores. Almería.

Márquez Úbeda J. (1985). “La pesca artesanal en el litoral almeriense: artes y sistemas de pesca empleados en Cabo de Gata”. En: Boletín del Instituto de Estudios Almerienses. Letras, 5. p 9-26. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=81735>

Márquez Úbeda J. (1984-1985). “Aportación al estudio de la pesca con artes menores en la costa almeriense: Cabo de Gata”. Cuadernos geográficos de la Universidad de Granada, p. 101-122.

Rodríguez Segado V. E. (2013) “La pesca en Adra (1489-1939) aproximación a su estudio”. En: Revista del centro virgitano de estudios históricos. Historia de la Alpujarra, nº 2013, pp 31-64.

Vela Jiménez. M.I. (2003) “Platos típicos de la Hoya de Adra”. En: Martínez López J. M. Coord.: Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería. Platos típicos de la Hoya de Adra, p. 209-216.

Quero, J. M. (Coord). (2012). Reflexiones en el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente”. Junta de Andalucía. Almería. Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/servtc5/ventana/descargaPublicaciones.do?s=/img/Publicaciones/CabodeGata/&n=ReflexionesCGN.pdf>

Plan de Usos del Puerto de Adra (2008). Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. 26 de diciembre. Nº 256. Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/boja/2008/256/d21.pdf>

FUENTES WEB

Adra Cultural. Recuperación del patrimonio cultural de Adra.
<http://www.adracultural.es/index.shtml>

Almediam.org
<http://www.almediam.org/articulos/indicearticulos.htm>

Ayuntamiento de Adra.
<http://www.ayuntamientoadra.es/>



Costa de Almería. Servicio provincial de Turismo. Diputación de Almería.

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

Deponiente.com. Turismo marinero ligado al origen. Grupo de Desarrollo Rural Almería occidental.

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

<https://www.facebook.com/Deponiente>

Revista Farua. Centro Virginitano de Estudios Históricos.

<http://www.cveh.berja.es/Servicios/Informacion/informacion.nsf/lecturacss?ReadForm&id=G04313649&nv=Informacion&tipo=doc&r=CVEH-FT-REVISTA-FARUA>

PROMAR. Programa de defensa de la fauna marina.

<http://www.fundacionpromar.org/>

Real Club Náutico de Adra.

<https://es-es.facebook.com/realclubnauticodeadra>