

PATRIMONIO CULTURAL EN LOS
PUERTOS DE INTERÉS PESQUEROS EN ANDALUCÍA



CONIL

INTRODUCCIÓN

Conil de la Frontera representa el caso del emplazamiento que debe su origen (s. XIII) y su evolución histórica, al menos hasta el XIX, a una modalidad de pesca, la almadraba. Efectivamente, la familia Pérez de Guzmán, que se convertirá en Casa Ducal de Medina Sidonia en el siglo XV, recibió el privilegio real de calar almadrabas en estas costas, al tiempo que la tarea de favorecer su poblamiento y defensa, como ocurriría más al sur, en Zahara de los Atunes, por ser un territorio muy expuesto a las continuas expediciones piráticas desde el norte de África. Desde entonces, la almadraba se convertirá en el sistema técnico en virtud del cual se cree un universo social y cultural, especialmente



activo en la temporada del paso del atún hacia el mediterráneo, entre mayo y junio. Paralelamente, el “rey de los atunes”, como se conocía a los Duques por su empeño en pescar el atún en forma de privilegio monopolístico, tendrá en la economía almadrabra una fuente de pingües rentas, que fueron espectaculares en el siglo XVI.

Pero en Conil se labraron los campos, se aprovecharon los bienes de propios, especialmente el monte de Roche, y se fomentaron otras técnicas de pesca. Las jábegas para la pesca de sardina, que podían aprovechar las arenosas, amplias y tendidas playas de este litoral y una pequeña flota de pequeños botes, a remo, constituyeron sus pesquerías en los siglos XIX y XX, pero siempre contaron con la limitación de no disponer de un puerto de refugio. Así, tanto lanchas de almadraba, como barcas de jábega y botes tenían que varar en la playa —entonces separada del pueblo por el Salado, que da nombre al pueblo—. Cuando sorprendía un temporal en invierno, los botes habían de refugiarse en la “cala del varadero” o del aceite, al noroeste de la localidad, punto vecino de la desembocadura del río Roche, donde habría de construirse, a la postre, el puerto de Conil en los primeros ochenta.

La historia de la construcción de este puerto es la de una denodada lucha de los pescadores locales, organizados en torno al pósito primero y a la cofradía después, por arrancarle al Estado la inversión necesaria para, en principio, construir un dique de abrigo en el entorno de Roche-cala del Aceite. El ayuntamiento siempre apoyó esta iniciativa, que fue trasladada a la Administración del Estado en 1918. En 1933 se inició la construcción del dique, pero fue paralizado por la Guerra, y el proyecto fue condenado al ostracismo definitivamente en 1945. Dos nuevos anteproyectos, en 1947 y 1956, fueron desestimados. La marinería local era más eficiente, desde el punto de vista de la Administración, embarcada en las trañas de Barbate, en las bacas de Cádiz o Algeciras o en la vecina almadraba de Sancti-Petri.



Habrá que esperar hasta 1980 para que, por fin, las demandas locales fueran atendidas, aprobándose un proyecto muy ambicioso que incluía usos pesqueros y náutico-recreativos. Sin embargo, la obra recepcionada finalmente en 1985 no pasaba de ser un dique de abrigo. En cualquier caso, durante los años noventa, ya bajo la dirección de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía, se iría acometiendo un conjunto de reformas que fue dotando de nuevos espacios y funcionalidades a la escuálida obra original.

La conformación de la zona de servicios se inicia en 1985, cuando se construyen las naves de la almadraba, la lonja y taller de reparación de barcos, ubicados en la playa de la ensenada, al fondo de la rada. A partir de 1988 se construyen cuartos de redes y saladeros. En esos años los graves problemas que ocasionaban los aterramientos obligaron a una ampliación del dique y a la construcción del contradique, con un proyecto de mejora en 1989. En la zona de transición del primitivo morro y la prolongación del dique principal se creó una explanada, donde se ubican ahora la el muelle de descarga, la nueva lonja con fábrica de hielo, los saladeros y el suministro combustible. Se construyó el contradique, se encauzó la desembocadura del Roche y se dotó al puerto de nuevos cuartos y saladeros y de una rampa de varado. Ya en el siglo XXI se han acometido distintas mejoras de las instalaciones.

En suma, el puerto ha logrado transformar la dinámica histórica del sector conileño: de centro migrante de pescadores, se consolidará como foco de flota artesanal, de altos rendimientos comerciales, recuperando así mismo la actividad almadrabera. La flota es por completo artesanal, está modernizada, y se dedica a distintas modalidades de enmalle y al palangre de fondo en aguas del Estrecho. La mitad de su producción viene representada por el sable, el bocinegro, el borriquete, la urta y la corvina. En la zona del contradique se asienta el Club Náutico, que mira hacia la zona industrial reconociendo el dominio de los usos pesqueros, gracias en gran medida al ahínco permanente de sus pescadores.

LA PRESENCIA DEL PATRIMONIO MARÍTIMO Y PESQUERO EN EL ENTORNO

El origen histórico de la villa y su vinculación permanente a las almadrabas y otras actividades marítimas quedan constatados en una diversidad de elementos en el entorno territorial de Conil. Sobre el puerto, el faro de Cabo Roche se levanta sobre el promontorio a cuyos pies nace el dique de abrigo. Aunque se planeó su construcción desde 1899, no sería finalmente levantado hasta 1986 con la inauguración del actual faro eléctrico automático. El faro aprovecha una de las torres vigías construidas en el siglo XVI, declarada como Bien de Interés Cultural desde 1949. Si descendemos desde el faro a la dársena del puerto, nos



sorprenderá en los meses de otoño e invierno el imponente tren de anclas de almadraba que se extiende junto a la desembocadura del río Roche. El tamaño, las herrumbrosas texturas y colores de estas anclas, el juego de los vientos que nos acerca aromas a pino y a sal no dejan de impresionar al visitante. La estampa se completa con las cuadernas de antiguas embarcaciones desguazadas en el río, reforzando la percepción de que nos situamos en un lugar con historia.

El carácter defensivo y pesquero del poblamiento de Conil queda representado en el juego de torres vigías y de avistamiento de almadrabas que se disponen en este litoral. Fueron clave en el asentamiento –al tener funciones defensivas- y en el desarrollo de las almadrabas de tiro –pues los atalayeros se encaramaban para avistar las “tropas de atunes” que venían por el oeste y señalaban con



pañuelos por dónde habían de calarse las redes móviles-. Por todo ello, están catalogadas como Bienes de Interés Cultural. De oeste a este, tenemos: la Torre del Puerco, protegida desde 1949 y que marca el límite con Chiclana, y la Torre de Castilnovo, además de la ya desaparecida Torre de Conilejo. Se construyeron en el siglo XVI, y acogían dependencias para almadrabas (Castilnovo en los siglos XVI y XVII y la del Puerco en el siglo XIX).

El sistema defensivo se completaba con la Torre de Guzmán, enclavada en el castillo-fortaleza que los Guzmán hicieron construir entre los siglos XIII y XIV y que supuso el germen del repoblamiento de la villa, articulando el futuro tejido urbano y dando nombre a la localidad hasta el siglo XVI. En el siglo XIX se dispuso su desmantelamiento, usándose sus piedras para la almadraba de buche que empezó a calarse desde entonces.

En torno a la almadraba hay distintos elementos. El más importante de todos es, sin duda, La Chanca, conjunto arquitectónico construido apoyado sobre la muralla, en el siglo XVI, para almacén de pertrechos de almadraba, salazón del atún y de habitación y alimentación de trabajadores. Fue inscrito en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz en 2002, con carácter de Lugar de Interés Etnológico. También quedan en Conil los marcos, marcas o señalizaciones de la almadraba, hitos de mampostería que los capitanes usaban para calar el cuadro del arte. Se conservan dos en el promontorio de Roche y uno en la playa de Castilnovo junto a la Torre, más otro en el mirador de la Atalaya. Era precisamente el cruce de las enfilaciones de los marcos de almadraba el que se utilizaba para marcar el mojarco de este arte de pesca.

Junto al promontorio donde se levantó la Torre de la Atalaya, también con funcionalidad pesquera, y desde el que se domina la playa de la Fontanilla, se ha erigido el Monumento al Jabigote, obra del escultor Antonio Mota. Tras la figura del pescador se hallan impresas en un muro huellas de las manos de mayores



y niños, a la vez que se enumeran los diversos lances de la jábega en las costas de Conil.

El barrio de pescadores del Espíritu Santo se ubica entre las calles Extramuros y la puerta de Cádiz. Mantiene este barrio un enrevesado trazado irregular de estrechas calles con viviendas humildes, de una o dos plantas, encaladas y que se expanden hacia el interior de un patio común, creando pasajes y ambiguos espacios semipúblicos, donde subsisten algunos pozos, en los que el visitante pierde fácilmente la certeza de donde se encuentra. Algunas de estas casas son todavía viviendas habituales de familias marineras y la referencia a la Virgen del Carmen está presente en muchas fachadas. En un extremo del barrio, junto al edificio de la Cofradía de Pescadores, se sitúa la Ermita del Espíritu Santo, erigida en 1586 en el solar donde se ubicaba la primera Torre Atalaya para el auxilio de las almadrabas. Aquí recibe culto la Virgen del Carmen y tiene su sede la Hermandad de Nuestra Señora del Carmen.

El edificio de la cofradía, pese a sucesivas reformas para su adecuación a las instalaciones de la organización y del Instituto Social de la Marina, se erige en el mismo sitio en que fue inaugurado como sede de la Sociedad Sindical de Obremos Pescadores, a partir de 1917, en el núcleo de la “Puerta de Cádiz”. En las oficinas se custodia la maqueta de un bote a vela que se usaba para las clases de navegación de la escuela de pescadores que albergaba el pósito. Frente a la Cofradía, se emplaza el Mirador de los Jabegueros, desde donde tradicionalmente los pescadores comprobaban el estado de la mar. Hoy se ha convertido en un espacio de encuentro para admirar el paisaje y charlar sobre los asuntos de la pesca. Estas tertulias y relatos marineros tienen su continuidad natural en las diversas tabernas que se ubican en este entorno.

Junto a la desembocadura del Salado (“Coni” en árabe) se pueden observar los tajos de las que fueron salinas entre los siglos XVI-XIX, de donde se obtenía el producto que se guardaba en los saleros de la Chanca.

CARACTERIZACIÓN DEL PUERTO

LA INGENIERÍA PORTUARIA: ZONAS Y ELEMENTOS MÁS CARACTERÍSTICOS

El trazado actual del puerto de Conil recoge la trayectoria de sus ampliaciones y modificaciones respecto de las modestas primeras obras, y siempre han estado pensadas para un aprovechamiento eminentemente pesquero. De la base del cabo de Roche se lanza el dique de abrigo, con espaldón, escollera y muelle pesquero adosado, que tienen por misión atemperar el tren de olas del tercer cuadrante. Tiene una doble orientación, Noroeste-Sureste en su tramo primigenio, y Oeste-Este en su segundo tramo. En la playa interior formada por las





primeras obras se ubican los edificios de servicio (almadraba y primeros cuartos de armadores y saladeros), y aquí se acoge también la oficina de la Agencia Pública de Puertos.

El remate de este primer dique se transformó en una explanada con la ampliación de 1989, que prolongó el dique hacia un morro circular con escollera y en forma de martillo, para intentar evitar los aterramientos de la bocana. En esa explanada se sitúan en la actualidad la lonja y la fábrica de hielo, el punto de suministro de combustible y un módulo de cuartos de armadores. Un nuevo muelle, para servicio de la almadraba, se ha dispuesto junto al morro. Debido a la insuficiencia de muelles de atraque, algunas embarcaciones han de fondear en el interior de la dársena mediante los llamados “amarradillos”. Además, con la reforma del puerto se levantó un contradique de escollera en la punta de Las Piletas, que cierra la cala de Roche, para limitar el impacto de los oleajes producidos por el levante. De este contradique sale un pantalán usado por embarcaciones recreativas. Es esta parte del puerto donde tiene su sede el Club Náutico de Conil. Las últimas obras de mejora del puerto se centraron en crear infraestructuras de varada, en la playa del fondo de la dársena, y en el encauzamiento del Roche, que provocaba aterramientos con las crecidas de inviernos muy lluviosos.

LOS PAISAJES DEL PUERTO

El puerto de Conil es peculiar en su configuración paisajística por estar prácticamente encastrado en la cala que forman el promontorio de Roche y la punta de Las Piletas. De este modo, nos encontramos con un caso peculiar de integración en su entorno físico, que no urbano, pues el recinto se encuentra aislado de la ciudad. Es por ello que las escarpaduras de Roche, por su flanco noroeste, y de Las Piletas, por su flanco este, sirven de límite natural de la ingeniería portuaria y de escenario paisajístico. Ello genera la impresión de espacio cerrado, alcanzable con la vista del espectador en todas las direcciones desde cualquier

punto en que nos situemos. Así, desde el promontorio del faro se extiende a nuestros pies el puerto, pudiendo seguir con la mirada la totalidad de sus estructuras, casi como sobre un plano.

Desde el interior del puerto tenemos acceso a todos los límites del mismo y a toda la extensión de la dársena, sus muelles, sus atraques, sus distintos espacios funcionales, pesquero y deportivo. Paisajísticamente, si contemplamos desde el interior de la rada hacia sus contornos de tierra, contrasta el color rojizo y amarillento de los farallones que rodean la cala y el verde de las copas de los árboles del pinar de Roche. Si miramos hacia el mar, es el azul intenso el que juega con el perfil de las terrosas escarpaduras de los acantilados próximos, y que se extienden en dirección sureste hacia Conil, que se vislumbra en la distancia, cuando la costa se hace baja y arenosa.





Al estar el puerto encerrado en una cala natural en un tramo de acantilados, un efecto característico de este enclave es que no se tiene una visión del mismo hasta el momento en que ingresamos en él, ya sea desde el promontorio de Roche, ya sea acercándonos al puerto por la carretera de Conil, desde el sureste. Ello hace que el visitante quede gratamente impresionado en el momento de entrada en la rada, desde tierra.

LA ACTIVIDAD PESQUERA

Flota

La flota de Conil se compone de unos cincuenta botes artesanales, con unas características técnicas y sociales muy homogéneas. Se trata de los barcos he-



rederos de aquellos jabegotes y pescadores de “barquillos” que constituyeron la actividad durante el siglo XX, cuando no existía refugio y los marineros locales se enrolaban, en su mayor parte, en flotas de otros puertos. En cada bote se enrolan entre dos y tres marineros, siendo habitual que compartan también la propiedad cuando las relaciones entre ellos son de parentesco.

“Mi padre nos dejó un botecito de estos pequeños que aquí. Estuvimos trabajando los tres con él, y luego comprando una barquilla mayor, pescamos con los dos barcos, con la barquilla y con el botecillo, y con esto de la Comunidad Europea que te daba ayuda para reformar la flota y eso, pues con el tonelaje de los dos, pues reunimos el tonelaje para sacar éste. Éste es un barco bueno” (E. Patrón y armador de un buque nuevo, Conil).

“Yo llevo mis tres hermanos, que somos autónomos en una comunidad de bienes: que se quiere venir, se viene, que no, pues no se viene. Y además viene mi tío, que tiene ya cincuenta y tantos años, y viene hasta que coja la jubilación. Hay algunos que cambian mucho de barco, pero lo que pasa en Conil, que si tú tienes un barco, es casi seguro que los que van contigo o son tus hermanos, o son tus tíos, o son tus primos. En cada barco lo que va es tu familia; eso es lo que pasa, creo yo, en el 70% de los barcos que hay ahí. (...) Esto es como una familia, aquí no hay rencillas entre armadores y marineros, yo por lo menos no lo veo. A lo mejor entre los armadores hay diferencias, lo normal, porque unos cogen más pescado que otro, pero no hay problemas entre los marineros” (G. Patrón/armador de un bote en Conil. 42 años).

Se trata de botes de pequeño porte (entre 8 y 9 metros) –aunque mayores que las antiguas embarcaciones de madera, apenas sin puente-, que se han construido desde los años noventa gracias a Planes de Puerto que se confeccionaron

desde la cofradía. El papel financiero de los fondos estructurales europeos ha sido fundamental para llevar a cabo la modernización de la flota. Los nuevos barcos se construyen en nuevos materiales (poliéster en su mayor parte, aunque subsisten algunos de madera) y están dispuestos con los equipos electrónicos habituales en la flota pesquera de este tamaño (sonda electrónica, GPS, plotter, radiobalizas, radar...). Esta profunda remodelación, de la que han surgido distintos prototipos, dota a esta flota de una llamativa homogeneidad formal.

Así, los botes disponen de un puente en el que se coloca el patrón de pesca para dirigir la navegación, la búsqueda del caladero y la localización de los lances. En la popa, que suele ser cortada, queda instalado un pórtico, cuadrado, para largar los artes de enmalle, mientras que en proa se ubica el virador para



cobrar las redes. Los botes de palangre tienen un virador en forma de disco, y los que se desplazan al Estrecho, ya en aguas de Marruecos, para la captura del sable iniciaron la práctica de colocar una cubierta sobre las bandas y la popa del buque, para resguardar a los marineros durante sus faenas. Ello se debe a que sus expediciones se realizan a caladeros más alejados, y sus condiciones de trabajo son más exigentes. Además, estos buques se han construido con maquinillas de palangre y de red, para que los armadores pueden decidir qué pesquería utilizar en función de las circunstancias.

“Es más barco, más ancho, más largo; otra ventaja es el motor. Donde antes tardaba yo dos horas y media con el bote, ahora tardo hora y cuarto y a poco a poco, porque lleva un ciento cincuenta caballos. De aparatos lleva un ploter, que te va diciendo dónde quieres ir, te señala un camino, es una carta de navegación, con un GPS; una ventaja que yo veo con el ploter es que antes tenía yo que mirar la marea antes de calar la red, y tiraba el rezón, o con la arena, catava la marea; ahora con el ploter no me hace falta: me pongo al garette, le doy al camino, como yo le digo, y me va señalando para donde se va yendo el barco. Los barcos nuevos se han comprado con todos los aparatos; también se han comprado con una maquinilla que tiene más fuerza. Además, hay más posibilidades, por ejemplo, aquí nunca hemos podido ir a la pesca del besugo de la pinta, pues en estos barcos sí se puede ir, si no se da el palangre, en el invierno el trasmallo no se pesca... Es un barco que tú puedes estar un par de días en la mar, porque está bien arranchado, con su cocina, sus dos camas... Yo siempre llevo doble carnada, por si me quedo sin venta, pues me quedo y aprovecho. Los antiguos botes, como mucho, van a las doce o catorce millas, pero hay nuevos pesqueros a los que no pueden ir, por ejemplo, adonde estamos pescando el bocinegro ellos no pueden ir.” (F. Armador de un bote nuevo, Conil, 39 años)



Artes

A pesar de que la práctica totalidad de la flota de Conil usa artes menores, lo que dota a este puerto de una destacada homogeneidad en este aspecto, existe diversidad de artes de pesca, tanto de enmalle como de anzuelo. En cuanto a las artes de enmalle, los “artes de tripilla” (monofilamento) se utilizan según las temporadas y caladeros para peces de distintos tamaños: los artes de breca (breca, besugo, herrera, urta...) son más ciegos que los cazonales (corvinas, distintos tipos de cazones...), y tanto unos como otros se pueden identificar bajo los tendidos de redes por el tono verdoso de la tanza plástica con la que se confeccionan sus paños. Un arte endémico de Conil es el laval, también de un solo paño, que se faena a la deriva, en movimiento, en zonas rocosas próximas a la pesca para embolsar, mediante distintas figuras, los cardúmenes de bailas a la finalización del invierno. A veces, son los pájaros los que alertan a los pescadores en la costa de la presencia de los cardúmenes.

Los trasmallos de salmonete se distinguen porque sus paños se realizan con nilón, tanto el central como las albitanas, y por sus coloraciones oscuras. La minifalda es un arte que también caracteriza a este puerto para la urta, el borriquete, el pargo.... De tres paños, se distingue del trasmallo por usar un hilo más grueso y un claro de malla superior, por lo que es más selectivo. Estos artes son especialmente productivos en primavera y verano, como los de tripilla, por lo que se pueden apreciar en puerto en esta época del año.

En la última década la mayor parte de la flota de Conil se está especializando más en los aparejos de anzuelo, por ser más selectivo. El palangrillo es el palangre de fondo tradicional en este puerto. Se cala, bien de prima –y pescan durante la noche-, bien de alba, al amanecer. La jarcia se compone de varias madres, una por canasta, y los anzuelos se ceban normalmente con cangrejos. El calibre de los anzuelos depende de la especie a la que se dirige la faena,

según los caladeros, de fondos rocosos. Desde 2000 aproximadamente se ha iniciado una nueva pesquería en este puerto, el palangre de fondo en aguas del Estrecho para la captura de especies como el sable, el pargo-bocinegro o el voraz. A diferencia del palangrillo, que queda sobre el suelo, este aparejo queda flotando a poca distancia del mismo gracias a la acción contrapuesta de boyas flotadores y elementos de fondeo distribuidos a intervalos sobre la madre.

La tradición de pesca artesanal de Conil se ha caracterizando por la transmisión de algunos aparejos de anzuelo difíciles de ver en otros puertos. El single requiere gran destreza en su manejo, y se dedica a capturas de mayor tamaño, como la corvina, el pez limón, el mero, el pargo... Cuando arriba el pulpo a la costa, la mayor parte de los pescadores se dedican a esta pesquería con el



chivo o pulpera, que se ceba con sardina o con una pasta de sardina, arena y aceite en la corona superior de anzuelos. Otros aparejos con cordel se han perdido ya, como la pandilla o el palillo.

También nos enfrentamos en Conil con la existencia de una almadraba, la de mayor extensión de las que se cala en la actualidad, estando situada más allá de las aguas interiores (las que quedan entre cabos de la línea de costa). Podemos disfrutar del plano que levantó de esta almadraba de la Torre de la Atalaya Benigno Rodríguez de Santamaría (1923), cuando visitó este puerto en los años veinte. Esta formidable extensión se muestra en la existencia de bordonal, una de las cámaras del cuadro –parte central del arte- que se ubicaba en las de mayor extensión. La estructura es la habitual: un cuadro en la parte central en forma de rectángulo, del que parten dos raberas, una hacia tierra, que es muy prolongada, de varios kilómetros, y otra hacia fuera mucho más corta. Su juego de anclas puede observarse junto a la desembocadura del Roche. En los meses de marzo y abril el puerto se agita por el permanente ajeteo de la preparación del arte: hay que sacar los cables, las boyas que los mantienen a flote, los cuarteles de red –cada uno con claros de malla diferentes y con alturas específicas, según dónde estén situados- y el resto de elementos que constituyen al arte: grilletes, orinques, perros (grandes flotadores amarillos) para estabilizar las anclas, cadenas de hierro que se usan como lastre. Es en el real de la almadraba donde se realiza el trabajo manual de armar los cables con sus boyas y para coser los cables. Ya en el agua ya se cala la red, que será cosida por los buzos mediante empalmes. Cables, anclas y red es el orden del calamento del arte, que será recorrido en sentido inverso cuando termine la temporada: el capitán debe mantener en su cabeza la disposición de las anclas para evitar los líos de los cables que las sujetan, especialmente en una zona de fuertes corrientes como las proximidades del Estrecho. Esta almadraba se pudo volver a calar en 1985, después de cesar su actividad en 1930 y un episodio fallido en los años sesenta, gracias a que un marinero local recordaba las marcas para calar su cuadro, un conocimiento que le había transmitido su padre.

“En el año 68, la almadraba de Sancti Petri se trasladó aquí a Conil, porque la de allí cogía pocos pescados. Entonces la trasladaron aquí a Conil y fue un fracaso porque se le amontonó todo el arte, lo que se llama ‘arar las anclas’ [garrear, desplazarse sobre el suelo, provocando líos entre cables], entonces se lió la almadraba, en fin, que no tenía muy buena conducta el terreno este para la almadraba. Entonces yo le dije al dueño que yo conozco un sitio que no araba seguro y le dije dónde. Precisamente donde la calaron en el año 33. Y me dice, ‘Si tú no habías nacido todavía, ¿cómo sabes tú donde estaba la almadraba?’. Yo lo sé por mi padre, que trabajaba en la almadraba. Entonces me presentaron una carta de navegar, y les estuve yo explicando dónde iba la almadraba. Y les señalé con un puntito donde estuvo instalada la almadraba del año 33. Y allí se instaló. Entonces entré de tercer capitán, porque yo además conocía las mareas y el comportamiento del mar aquí, que es muy importante para todas las maniobras de la almadraba” (M. Capitán de almadraba jubilado, Conil).





Pesquerías

Pesquerías artesanales y almadraba constituyen la realidad actual de este puerto. Conil representa a la perfección uno de los procesos más significativos de la pesca en Andalucía: el desarrollo de una flota de pequeñas dimensiones, de carácter artesanal, y especializada en capturas de alto valor comercial. Una parte de su tradición histórica estaba ligada a este tipo de actividad –lo que ha garantizado la continuación de formas de trabajo, capital y saberes-, pero para su consolidación han sido clave, tanto la construcción del puerto como la política de financiación de nuevas construcciones de barcos con fondos europeos (años noventa y primeros años dos mil).

“Eso [el conjunto de conocimientos aplicados, de saber hacer, acumulado durante el tiempo] lo tengo metido en el corazón. Eso es una cosa que a mí me ha enseñado mi padre y eso está grabado aquí. Y como me porfíe alguno en eso...” (A. Marinero jubilado. Conil, 65 años).



Por su parte, los pescadores han aportado los usos y costumbres en medidas técnicas de gestión de unos caladeros, próximos y muy ricos, y que por tanto requerían ser conservados.

Operan en la actualidad una cincuentena de botes, que alternan distintas pesquerías, de enmalle y anzuelo. Una parte de la flota faena en pesqueros próximos, de los que se conocen bien sus nombres: Los Molinos, Las Vereíllas, Banco del Hoyo, Placer de Meca, Los Navíos, Cabezo Patriá, Las Lajas de Conil, Las Lajas de Cabo Roche, Los Marrajos, El Retín, Piedra que revienta...

“Yo puedo navegar con los ojos cerrados dentro de la bahía, cómo: tú me dices un pesquero, yo pongo el rumbo a ese pesquero y miro el reloj, a marcha continua, cuando pase un tiempo, y sin variar el rumbo, hemos llegado a ese pesquero, y te digo las brazas de agua que hay ahí, y alrededor, y si estamos en limpio o en piedra. Eso hay muy pocos hombres que lo sepan, pero yo lo aprendí desde chiquillo con mi padre” (Armador y patrón de bote, Conil, 46 años).

“Perfectamente. Se sabe perfectamente cuando estás en lo alto del cabezo, y cuando estás al filo del cabezo. Ahora por la sonda, pero antiguamente por la marca. Por ejemplo, yo decía ‘poniendo el gallarín al entrar la esquina tal, ya estaba en terreno de pescar. Ahora, poniendo el gallarín en tal sitio, estoy en el vapor.’ Ahora si después el gallarín lo muevo para acá o para allá, me pongo por tierra o por fuera, y sé que estoy en el filo tierra, sé que estoy en el filo fuera y sé que estoy encima. Por qué, porque antiguamente lo hacíamos con la sonda de cordel. Con el cordel, dices, ‘estamos en tal sitio, estamos en lo alto de la piedra, echa el rezón’. Por qué, porque hay tantas brazas, y estamos por tierra, porque para pescar tú nunca puedes ponerte encima de la piedra, tienes que ponerte a los cantos. Tienes

que procurar caer en los cantos de la piedra. Es decir, que te tienes que poner para pescar que la marea de vaciante que tú vas a pescar, esté al canto, y que cuando se revire la marea de creciente, si quieres seguir pescando, también esté al canto, de la piedra. Si te pones en lo alto no coges nada, porque el pescado está en los filos de la piedra y te tienes que poner al filo de la piedra, para que el pescado salga a comer lo que tú le echas. Aquí, en su tiempo, se pesca mucho con el calamar vivo, corvina, pargo,...(A. Patrón y armador de un bote, Conil, 47 años).

Los barcos que van a la red usan fundamentalmente los artes de tripilla en los meses de primavera y verano –la red de breca está sometida a veda entre noviembre y marzo-; el trasmallo desde abril a octubre; el laval en los meses de invierno para la baila; mientras que la minifalda se puede calar todo el año. Estos artes se dedican a las especies “que embisten”, tanto en fondos arenosos como en los veriles de las piedras, en función de la época, el caladero y el arte calado.

“Nosotros para ir al palangre tiene que ser que no se dé la pesca en la red, pero habiendo red siempre vamos a la red. En Enero e invierno pescamos pulpo, si hay pulpo, El pulpo es la pesca más rentable que hay aquí. Si no hay pulpo esta clase de red, al palangre. Las especies suelen ser casi las mismas que las del verano, pero por ejemplo no se pesca salmonete, hay muy poco. En invierno es la pesca del palangre, no habiendo pulpo; la urta, el pargo, la corvina. En otoño es la misma. Ya en primavera, el tiempo es más estable, entonces ya dejamos las redes de un día para otro para pescar con el cazonal los cazones, la urta, son red, vamos a recoger el pescao al día siguiente, le quitamos el pescao a la red y la volvemos a echar para el otro día, en el mismo sitio o en otro”. (Armador y patrón de bote, Conil, 45 años).

“Cada vez hay menos pescado, cada vez hay que ir más lejos, cada vez hay que calar más red, tienes que tener barco para tener más chismes, todo a bordo, porque antes si calo la red, no puedo llevar a bordo el palangre, en el bote no me cabía. Ahora tiro cuatro tendidos de red, y antes nada más que llevaba dos” (A. Armador de un bote. Conil, 34 años).

El palangre y los aparejos de anzuelo (palangrillo, single, pulpera) se calan tanto en caladeros próximos como en aguas del Estrecho (palangre de fondo). Para esto se precisan barcos nuevos, con más potencia y mejor defendidos para las condiciones de trabajo en estas zonas alejadas.

Los palangrillos se calan en fondos rocosos todo el año, para capturar sargos, urtas, doradas..., mientras que el palangre de fondo que se cala en los profundos caladeros del Estrecho, a unas 25 millas del puerto, están especializados en el sable, el voraz-besugo, el bocinegro, la brótola... Los palangres se calan en los “reviros” de





marea –momento de cambio de las mareas- aprovechando también los cambios de luz. Del conjunto de aparejos de anzuelo que han caracterizado a este puerto, sigue usándose el single –con picos productivos en invierno- para la corvina, el pez limón, la sama, el pargo... y los chivos para el pulpo, durante todo el año, siempre que este cefalópodo arribe a la costa. También venden cinco barcos que atracan entre San Fernando y Sancti-Petri, que históricamente se han dedicado al pulpo con alcatruces, arte que los pescadores locales nunca vieron con buenos ojos.

“Cuando se da el pulpo, el marinero lo prefiere, porque habiendo cantidad de pulpos, pues si vendes cientos de kilos ves dinero. Además, es menos sacrificado, porque no tienes que levantarte a las dos de la mañana, ni tienes que ir todos los días esté bueno o malo. Porque si tiras un palangre o una red, tienes que ir todos los días, con mal tiempo, con lluvia, con lo que sea. Pero con el pulpo no, en un día te vuelves con lo pescado, y si está malo, pues no tienes por qué salir” (Marinero. Conil, 42 años).

La otra gran modalidad pesquera es la almadraba de derecho especializada en el atún rojo, pero que también captura túnidos menores (melvas, sardas, bonitos...) y otras especies como volaores, pez espada o cazones. Se cala entre los meses de mayo y junio, y la mayor parte de la extracción de atún rojo se exporta al mercado japonés, para lo cual se somete a ultracongelación en el momento de su captura. Históricamente, los pescadores de Conil fueron los últimos en calar las almadrabas de tiro o vista –hasta la segunda mitad del siglo XIX- gracias su empeño en mantener esta pesquería frente a la irrupción del capitalismo pesquero en forma de grandes almadrabas de buche, fijas. A partir de la guerra civil, ya en el marco del Consorcio Nacional Almadradero, la almadraba dejó de calarse, y la marinería se enrolaba en el vecino centro productor de Sancti-Petri, mientras que las mujeres trabajaban en su fábrica de conserva. La almadraba de Punta Atalaya, frente al municipio, no se volvería a calar hasta 1985, gracias a empresarios de Barbate y Cádiz.

Una modalidad pesquera de gran tradición en Conil, pero prohibida desde los ochenta, es la jábega. Fueron los jabegotes quienes se organizaron en sociedad de obreros en 1917 para fundar el Pósito (1919) y redactar un Reglamento de Jábega (1920), que regulaba la rotación de los puestos de lances y el sistema de pesca a la vista. Eran unos momentos críticos, porque las sardinas de las playas empezaban a desaparecer con la irrupción de faluchos motorizados que provenían de Barbate (traíñas) y Huelva (tarrafas).

LA LONJA

Las capturas subastadas en la lonja de Conil proceden en su totalidad de la pesca artesanal. Estamos ante la primera lonja artesanal de Cádiz y la cuarta en el ámbito andaluz. El sable y el pargo son las especies más representativas, con un 28% de los ingresos totales, fruto de la nueva pesquería de palangre de fondo.



La excelente calidad de las capturas se explica por el uso de técnicas artesanales y por el cuidadoso proceso de manipulación que se realiza en el barco y en la venta, manteniendo las condiciones de frío. Este proceso culmina con el etiquetado individual que las identifica con la marca “Pescado de Conil”, propiedad de la Cofradía de Pescadores de Conil, y “Calidad Certificada”, propiedad de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

La gestión de la lonja depende de la Cofradía de Pescadores que efectúa dos subastas diarias, una en la mañana y otra a primera hora de la tarde. Así, el edificio de la lonja cobra vida con la llegada a su muelle de las numerosas embarcaciones que descargan sus capturas. Además de la flota local, también descargan en esta lonja cinco barcos de Sancti-Petri. Son 79 los compradores que en el último año acudieron a esta subasta y los mayoristas concentran más del 80% de las compras.



No es frecuente que acudan a la subasta visitantes ajenos al tejido económico de la pesca debido a la ubicación del recinto portuario, de modo que son los armadores, marineros, familiares y compradores los que llenan de vida y actividad este espacio. La lonja dispone en la planta superior de una pequeña cantina que es lugar de encuentro de estos actores en los momentos previos y posteriores a la subasta. Además se ha adecuado una sala anexa para que los visitantes puedan contemplar a través de las grandes cristaleras el proceso de venta.

El gran tamaño de las capturas y el cuidadoso proceso de manipulación para mantener la calidad hacen especialmente atractiva la observación de la subasta del pescado de Conil. El espectador podrá apreciar el calibre y las excelentes condiciones de pargos, cazones, cañabotas, meros o corvinas que son transportados individualmente por su extraordinaria talla. La diversidad de especies se refleja en una amplia de colores, formas y texturas: borriquetes, bocinegros, urtas, doradas, pargos, cazones, cañabotas, samas, pez sable, brótolas, meros, “pescao colorao o pollo”, pez limón, la chicha o manta y la raya fina, son algunas de las capturas que con el incesante griterío de los pescadores de fondo, la agitación de las gaviotas en el muelle de descarga y los timbres de la subasta electrónica estimulan los sentidos del espectador.

CUARTOS DE ARMADORES Y SOCIABILIDAD

El puerto de Conil dispone de cuatro fases de cuartos de redes o armadores construidas en diferentes momentos. Las dos fases más antiguas, de la época de dotación de equipamientos de servicio en el puerto (1985), reproducen el prototipo creado en los años sesenta, desde Estepona, consistente en cubierta con bóveda de rasilla, que genera una impronta de espacio industrial. En 1997 y 2004 se levantaron otras dos fases, bajo un modelo diferente: con predominio de líneas rectas, generando una volumetría cúbica muy marcada. Los nuevos materiales, como el galvanizado o el acero inoxidable, contribuyen a la mejora de las condiciones de trabajo en su interior.



En estos almacenes, conocidos como “chabolos” entre la marinería local, son guardados junto a diversos pertrechos, las jarcias con sus aparejos y los enmales, como útiles más característicos de la flota conileña. Tras sus puertas los pescadores cuidadosamente arman y remiendan dichas artes. Ya sean las jarcias de los palangres, ya los diversos tipos de redes. El hecho de que el puerto se encuentre separado del núcleo urbano impide una continua afluencia de aficionados a las visitas diarias al puerto, para seguir los pormenores de la subasta, charlar con los rederos, etc. Sin embargo, el 16 de julio se convierte en una modesta casa donde se disfruta con la familia y amigos el día de la patrona de los marinos.

“Aquí no hay rederos, aquí remendamos los mismos que vamos a la mar. Yo desde los siete años sé remendar y hacer todo lo del barco, pero aquí hay muchos con menos de edad que yo que no saben porque no quieren. Hombre, no quieren porque lo que no quieren es estar pendiente del



barco cuando el barco está en tierra. Es un trabajo que se paga, según. Se puede pagar un cuartón de la parte que se lleva el patrón de su parte. No quieren aprender para no ir a remendar, para poder estar en la tienda en vez de estar remendando. Aquí hay hijos de patronos que no saben remendar, y no quieren la aguja. Llevan su razón, porque la espalda se pone que no veas” (N. Patrón armador de un bote de Conil, 45 años).

Por el contrario, desde febrero a mayo, la nave que hace las veces de real de la almadraba recibe la visita de la marinería, animando el ambiente del puerto. Allí hacen las “costuras” (uniones) de los cables de acero; se despliegan las redes; se organizan bolinas, junquillos, cuarteles de red, boyas, cadenas del plomo, orinques, perros..., todos los elementos necesarios para el calamento de la gran trampa. Cada elemento ha sido cuidadosamente guardado el año anterior, identificándose en una tablilla con su nombre y las “aguas” (temporadas) que tiene, para saber su resistencia. Desde esta nave, situada en la playa al pie del promontorio de Roche, se trasladan los chismes al muelle ubicado junto al morro del dique principal, así como las anclas que han estado oxidándose al sol en la desembocadura del río. En el muelle atracan las lanchas, botes y faluchos que han hibernado fondeados en el río Barbate. Un día de especial agitación en el real es el del bautizo del copo, que marca el inicio de la temporada y que los almadraberos celebran con un modesto convite, al que asisten los empresarios, el sacerdote y, en ocasiones, el agente de comercialización japonés.

VARADERO Y TALLERES

Tras la construcción en 1985 del puerto de Conil se inició la conformación de la zona de servicios, entre los que se encontraban la nave destinada a la reparación y mantenimiento de embarcaciones. Se ubicaba en la playa de la ensenada, al fondo de la rada. Entre las transformaciones acaecidas en los años noventa, que reconfiguraron notablemente el puerto, se encuentra la cons-

trucción de una rampa de varado en esta misma playa; y ya en el siglo XXI se acometen las mejoras de las instalaciones para las operaciones de varado con la instalación de un travel-lift o pórtico elevador.

En la actualidad el varadero del puerto de Conil es gestionado por la Agencia Pública de Puertos y sus instalaciones ocupan dos amplias áreas de la superficie del recinto portuario. Una a pie de muelle para las operaciones de varado y otra zona tras los almacenes de la almadraba donde ya en seco se reparan las embarcaciones. Las operaciones de varado se realizan con el travel lift, que tiene una capacidad de carga de hasta 32 Tn y las embarcaciones son transportadas mediante una carretilla elevadora hasta el varadero.

La pequeña rampa de varado para vela ligera que posee este puerto es utilizada por las embarcaciones deportivas y de vela ligera, especialmente por los socios del Club Náutico de Conil. Pero también la usan frecuentemente los pescadores para poner en seco sus botes, por estar constituida la flota en su totalidad por



botes de pequeña envergadura. En torno al varadero son varias las empresas externas de náutica que están autorizadas para realizar servicios de reparación y mantenimiento, aunque en muchas ocasiones son las propias tripulaciones de las embarcaciones pesqueras las que realizan estas faenas.

Hasta no hace muchos años en el puerto de Conil estaba instalada la carpintería de ribera Muñoz Ruiz. En la explanada de servicios y en la nave de la carpintería podía contemplarse, además de las tareas de reparación, el proceso de construcción de las tradicionales embarcaciones de madera: el armado de las cuadernas, la instalación de la quilla, de las “esloras”, las “brazolas”, el forrado de la cubierta previo a calafatear el barco, hasta las faenas de acabado y pintura. Se trata de una empresa local de carácter familiar conducida por dos hermanos, quienes, además de sus tareas ordinarias, se esforzaban en la difusión y puesta en valor de este oficio artesanal. En la actualidad la empresa se ha reconvertido a la construcción de fibra de vidrio y tiene sus instalaciones en el polígono industrial, a pesar de que custodian con gran cariño herramientas, planos y maquetas que fueron usadas para la construcción de muchas de las embarcaciones pesqueras de Conil y otros puertos cercanos.

OTRAS ACTIVIDADES MARÍTIMAS EN EL ENTORNO

En el recinto portuario, además de las actividades de pesca artesanal, se está impulsando una innovadora actividad acuícola. La Cofradía de Pescadores de Conil ha puesto en marcha esta iniciativa, a través de la Organización de Productores de Acuicultura en Mar Abierto de Conil (OPP 74), mediante la explotación de un centro de expedición de moluscos bivalvos que comercializa diversas especies. En la actualidad se ha reactivado la actividad, sumando una vertiente de investigación, con un nuevo proyecto en el que colabora el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA), para el cultivo de zamburiña, ostra del Pacífico y almeja japónica en mar abierto.



La actividad náutica deportiva convive con la tradicional actividad pesquera en el puerto de Conil. La ubicación de la sede del Club Náutico de Conil junto a la Punta de las Piletas ha permitido que esta actividad tenga una importancia creciente en el recinto. Para ello, dispone de un pantalán flotante donde atracan las embarcaciones de recreo. Entre sus instalaciones se encuentra un restaurante que con vistas a la dársena ofrece a socios y visitantes un mirador excepcional del muelle pesquero y el cabo Roche, además de la posibilidad de degustar los productos de la costa conileña.

Otras actividades del ámbito deportivo han sido acogidas en las propias instalaciones pesqueras. Es el caso del Club de Buceo de Conil Ocean Addicts que ubica una de sus sedes en los cuartos de redes y organiza sus actividades de inmersión desde el recinto portuario. El Club de piraguismo Conil Kayak aprovecha también un cuarto de redes como almacén para sus embarcaciones y utiliza la pequeña playa contigua a la rampa de varado como lugar de salida y llegada de sus actividades. A lo largo del año son muy diversas las actividades que se organizan desde el club entre las que destacan los concursos de pesca entre socios. Es habitual contemplar en la dársena junto a las pequeñas embarcaciones pesqueras el rico cromatismo de las piraguas que dan vida al recinto especialmente en periodo estival y fines de semana.

OTRAS REFERENCIAS CULTURALES CON VALOR PATRIMONIAL

RITUALES

El puerto de Conil abre sus puertas cada 16 de julio a la festividad de la Virgen del Carmen, que se celebra en honor a la patrona de los pescadores. En esta fecha la notoriedad de la actividad pesquera es relegada y se convierte el recinto en centro neurálgico de dicha fiesta transformando por completo el pulso

cotidiano del ajetreo de los muelles: los códigos en los barcos, las familias de los marineros con una presencia destacada de jóvenes y mujeres, el ambiente de fiesta, que se refuerza con las barbacoas de pescado y carne asada en playas y cuartos de armadores... Tras los actos religiosos que tienen lugar en la parroquia de Santa Catalina los días previos, la Virgen es trasladada a la capilla del Espíritu Santo, en el barrio de los pescadores, el día de la festividad. Tras la misa, se produce el traslado de la Imagen de la procesión marítima y su comitiva al puerto pesquero –por la ubicación separada de éste, estamos ante una suerte de romería, aunque motorizada-. Esta imagen se porta sobre unas andas que reproducen un bote marinero y que se adorna con elementos de pesca, tomando protagonismo las mujeres.

Durante esa mañana tienen lugar, sucesivamente, una celebración de la palabra, el homenaje al Anciano Pescador y el embarque de la Virgen en un pesquero (últimamente en el falucho de la almadraba). Si no lo impide el levante, una comitiva de barcos engalanados, entre el estruendo de bocinas, acompaña





a la Virgen Marinera hasta aguas próximas del pueblo, hasta que poco antes del mediodía, la Virgen regresa a los muelles y es entregada por la Hermandad al Patrón Mayor para ser custodiada por la Cofradía en la Lonja. El barco mejor engalanado recibirá un reconocimiento, y se ofrecía una degustación de sardinas a devotos y visitantes, hoy perdida. Al atardecer, hay una procesión vespertina, con la nueva imagen tallada por Álvarez Duarte y en un paso de mayores proporciones que culmina en la capilla del Espíritu Santo. Los actos terminan a medianoche con fuegos artificiales.

La Cofradía de Pescadores y la Hermandad de la Virgen del Carmen, constituida en 1983 por personas vinculadas al mar, son los artífices de todos los actos. La devoción a la Virgen del Carmen está presente no sólo en estas fechas, sino que es vivida en el día a día por pescadores y familiares que se entregan a su protección en cada salida al mar y así se desprende de los relatos de pescadores que podemos escuchar a pie de muelle, así como por la presencia de una imagen de la Virgen en la lonja (la primera talla que encargó la Hermandad). El caso de Conil muestra cómo esta festividad ha conocido un importante despegue a partir de los años ochenta, precisamente en el momento en que la construcción del puerto permitió ir generando un tejido social y económico que sirviera de base para el ritual.

“Yo siempre me pongo en sus manos [Virgen del Carmen] pero aquel día pensé que no volvía; el mar y el cielo eran uno, de un gris como el metal, que me asustaba, que tenía uno que cerrar los ojos, amarrada la mía a tres barcos más que nos llevaba el temporal directo a la bocana y de allí para adentro a no volver...y las olas me pasaban por encima y los barcos parecían que se iban a montar uno encima del otro y como no podía hacer ya nada, me senté, tiré las llaves al barco y cogí mi Virgen del Carmen, aquella que siempre tengo allí, no a la estampa sino a mi Virgen... y le dije muy tranquilo: “Virgencita, contigo estoy”, y sin miedo

me senté a esperar sabiendo que de allí no salía, tranquilo con ella en las manos, mi Virgen del Carmen.” (N., hombre, armador y patrón de bote, Conil, 50 años).

Otro acto que, aunque de carácter no festivo tiene una evidente dimensión simbólica, es la subasta del primer atún. Siguiendo una inveterada costumbre de la época de los Duques de Medina Sidonia, cuando los primeros atunes se ofrecían al pueblo (incluso se celebraba una romería con banquete ceremonial colectivo) y a instituciones religiosas, el primer atún pescado en la primera levánta es ofrecido a las hermandades de la Virgen, tanto en Conil y Barbate como en Tarifa (Virgen de la Luz), de ahí que se conozcan como “Atunes del Carmen” o de la Virgen. Para ello, se subasta en lonja – suerte que no corre ninguno de sus hermanos- y las empresas almadrabras donan el valor de su venta. Hoy en día, suelen ser restaurantes y empresas de transformación de la zona quienes pujan por la carne roja de estos atunes, para sacarle rendimiento culinario en un momento de gran expectación gastronómica.

GASTRONOMÍA

La gastronomía de Conil está muy centrada en los productos de la mar como consecuencia de la estrecha vinculación histórica de esta localidad con las actividades pesqueras. La gran diversidad de especies de esta lonja hacen casi infinita las posibilidades gastronómicas, tanto en las casas como en los restaurantes: cañabota, cazón, pique, urta, bocinegro, borriquete, romerete, dentón, pargo, corvina, salmonete, centolla, herrera, corvina, brótola, breca, dorada o voraz entre otros. De las almadrabas, se puede disfrutar, además de atún rojo, los bonitos, las sardas y la melva. Complementariamente, se fusionan con naturalidad los productos de la mar y de la huerta: “un buen pescado sin unas buenas papas o un tomate de Conil no es nada...”.



“Porque Conil siempre se ha repartido entre las dos casas, entre el campo y la mar. A lo mejor habemos visto, bueno mitad y mitad, para acabar pronto. Pero no había competencia entre la gente del campo y la gente de la mar, nos hemos llevado muy unidos (...) hasta para comer hemos compartido de la misma manera. Porque tú siempre si tienes un hijo, a lo mejor se ha casado con una muchacha de campo, y otro de campo se ha casado con una de la mar. Entonces cuando llegaba el invierno, los temporales esos grandes que venían, como eran barquitos muy pequeñitos, pues no se pasaba muchas fatigas por eso, porque compaginaba el campo, con la mar. Si venía un temporal, y pasabas catorce o quince días de [mal] tiempo que tú no trabajabas. A lo mejor tu hijo, o un amigo tuyo: ‘Toma compadre, toma’. No trabajábamos en el campo, pero cuando había pesca de la mar, nosotros le decíamos a un chiquillo: ‘Toma, llévale a fulano, o a tito Antonio, a quien fuera, llévale pescado, llévale pescado’”. (A. Marinero en Barbate y Cádiz. Conil, 76 años).

Los bares y restaurantes de este municipio nos permitirán degustar, en tapas o en platos, los pescados de roca que se sirven a la espalda o a la sal o en los tradicionales guisos con patatas o fideos. El cazón preparado con diversas recetas, el calamar relleno y el choco (con papas y a la plancha) constituyen otros referentes de la gastronomía local. Pero sin lugar a duda uno de los productos más señalados es el atún de almadraba. El atún puede consumirse en fresco para lo que en Conil se hace uso de las tradicionales recetas preparándolo encebollado, en tomate, mechado, en manteca al horno o guisado. Son muy apreciadas las preparaciones en salazón, como la ahijada (barriga) en aceite y la mojama.

En las cocinas de los hogares conileños se siguen preparando guisos y caldos que aprovechan todos los pescados que son capturados por enmalles y palan-gres, así como se siguen elaborando las conservas y salazones tradicionales

en el caso de las familias almadraberas (sarda en aceite, bonitos secos, volao-res...). Ejemplo de ello son los guisos en amarillo, acompañado de papas; la breca en blanco; el pescado en tartera, fórmula casera con la que se preparan pescados como el sargo, la urta o la dorada; los boquerones rellenos; los chocos alomaos, dorados en aceite con ajo picado; los garbanzos con pulpo... Cuando la principal pesquería era la sardina era habitual secarlas en las azoteas, para tomarlas a la brasa o con piriñaca.

Esta vocación gastronómica se refleja en la diversidad de eventos que se celebran en el municipio. A los mencionados en las iniciativas de patrimonialización, que incluye la Ruta del Atún, se suman la Ruta del Retinto de Conil y las jornadas gastronómicas de la Huerta de Conil.





INICIATIVAS SOCIALES DE PATRIMONIALIZACIÓN DE MAR

La Agencia Pública de Puertos de Andalucía organiza las visitas de escolares al puerto, que tienen como complemento la publicación del Cuaderno de Bitácora. Sin duda, la restauración de la Chanca del Duque, terminada en 2014, ha supuesto la recuperación de este edificio emblemático en la historia de Conil. El proceso de recuperación, financiado por entidades públicas, sin embargo, se debe en gran medida al empeño de actores sociales locales, en torno a la asociación patrimonialista La Laja, y en particular al investigador de las almadras Antonio Santos. El edificio alberga un espacio de nueva construcción para la puesta en marcha de un museo sobre temas pesqueros, mientras que los espacios rehabilitados de la antigua Chanca (salero, almacenes, panadería, carnicería, etc.) adquieren nuevas funciones. En el salero se ha instalado una colección permanente sobre almadraza en 2015.

La Cofradía ha editado material audiovisual sobre la pesca local, que se proyecta en la planta superior de la lonja, cuando se reciben visitas concertadas de grupos y colegios. Desde esta estancia se puede apreciar la subasta del pescado.

La marca registrada Pescado de Conil fue una de las primeras marcas colectivas gestionadas por una asociación de pescadores en el país, siendo su titular la Cofradía de Pescadores de Conil. Tiene como objetivo diferenciar a los productos capturados por la flota artesanal que faena en caladeros cercanos (Golfo de Cádiz) y que se comercializan en la lonja de Conil, no pudiendo superar las cuatro horas el tiempo transcurrido desde la finalización de la faena hasta la descarga. El logotipo se utiliza en las etiquetas expedidas por la lonja y por los envases utilizados por la flota. La Cofradía continúa desarrollando iniciativas para consolidar la marca, como mejorar la trazabilidad individual de los pesca-

dos, mediante la estampación de un código “QR” donde se da información del barco, fecha, especie, etc. En este mismo sentido, la web de la Organización de Productores Pesqueros Artesanales de Conil 72 ofrece información sobre la pesca artesanal del puerto, la lonja y la producción local.

El Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz Estrecho ha puesto en marcha diversas iniciativas de patrimonialización, destacando las que tienen que ver con el atún, el ocio y la gastronomía. Así nos encontramos con otro ejemplar del Monumento al Atún, como en Barbate, Tarifa, Atunara o Chiclana –lugares significados por su vinculación histórica a la almadraza-, obra de Pedro Barberá (2013); o el impulso de la Ruta Milenaria del Atún. También ha impulsado experiencias como la de la Asociación de cocineros Los borriquetes, que organizan jornadas de difusión y eventos gastronómicos.

Como evento gastronómico ya está muy consolidada la Ruta del atún de Conil (XIX edición en 2015) durante todo el mes de mayo, que incluye la Muestra de la Tapa del atún de almadraza. Y adquieren importancia los ronqueos de atún del restaurante El Timón de Roche.

Una iniciativa fundamentalmente social es la del Museo de Raíces Conileñas, fundado en 1979 por la Asociación de los Amigos de los Museos de Conil. La sala expositiva alberga una abigarrada colección de diversas artes de pesca del litoral de Cádiz y fotografías que recuperan la memoria de los pescadores. Entre las piezas destaca una maqueta a escala de la almadraza y otra de una jábega, ahora trasladadas a La Chanca. En la colección museográfica también se exponen documentos, como el “Reglamento para la pesca de jábega” de 1920.

La asociación de mujeres “La Tarralla” tiene entre sus objetivos la reivindicación de las artes de pesca tradicionales y su declaración patrimonial, así como hacer visible la contribución de las mujeres en el sector pesquero. Organizó una



exposición fotográfica sobre la vida en el mar en los años 1970 a 1980, cuyo material se utilizó en un calendario (2011).

El Centro de Iniciativas Turísticas de Conil acoge a jóvenes empresarios como Pedro Moreno, que ha diseñado rutas guiadas por el barrio marinero, con la colaboración de los vecinos. En esta zona, el callejero de Conil está repleto de nombres relativos a la actividad pesquera. El Carnaval en Conil también recibe la huella de mar, y entre sus coplas siempre destaca alguna relativa a los pescadores. Una de sus peñas, “Los Jabigueros”, recuerda a esta pesquería clave en la historia local.

Podemos destacar algunas publicaciones recientes, como “Conil en la Memoria” y “Conil en la memoria II”, coordinados por Antonio Alba Ramírez y publicados por el Ayuntamiento de Conil, que muestran imágenes tradicionales de la pesca en la localidad. Los dos volúmenes elaborados por José Sánchez, jefe de cocina del restaurante El Roqueo, bajo el título “Sabor de Conil-cocina con corazón”, quieren homenajear a la cocina tradicional y a recetas más innovadoras con productos locales.



FUENTES

FUENTES PERSONALES

- Luis Castaño, Jefe de Área de APPA.
- Nicolás Camacho, Patrón Mayor de la Cofradía de pescadores.
- Nicolás Fernández. Secretario de la Cofradía de pescadores.
- José Díaz, presidente del Patronato Municipal de Raíces Conileñas.
- Inés, Bibliotecaria y secretaria del Patronato Municipal de Raíces Conileñas.
- Capitán de la almadraba de Conil.
- Manuel, pescador de enmalle.
- Miguel Ángel, pescador de enmalle.
- Padre de Miguel Ángel, trabajador de la Almadraba.
- Trabajadores y buzos de la Almadraba.
- Josefa, Marinera
- Curro, pescadero.
- Pepín, jubilado que acude diariamente a la lonja.
- Gato, encargado de lonja
- José, trabajador de la fábrica de hielo, combustible y lonja
- Lola Iyescas, miembro de Ecologistas en Acción.
- Sonia y Bettina, miembros de la asociación La Tarralla.
- Miguel Ángel, pescador y ambientólogo.
- Pepa Amado, Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Conil.
- Juan Ramón Holguín, Concejal de Educación y Cultura del Ayuntamiento de Conil.
- Pedro Muñoz, carpintero de ribera.
- Antonio Muñoz, carpintero de ribera.



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 Conil

Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/fichas_lonja/CONIL._Actualizado_marzo_2015.pdf

Diputación de Cádiz (2001) Las artes de pesca en el litoral gaditano Cádiz: Diputación de Cádiz. Disponible en:

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

Florido del Corral, D. (2002): Un siglo de Política e Instituciones Pesqueras en Andalucía. Sevilla. Fundación Blas Infante. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.

Florido del Corral, D. (2004): La pesca en Andalucía. Factores globales y locales de un proceso de crisis. Finalista del Premio Manuel Alvar de Estudios Humanísticos. Sevilla. Fundación José Manuel Lara.

Florido del Corral, D. (2005) Evolución histórica y cultural de las almadrabas en el litoral atlántico meridional (siglos XVI-XX). Girona: Càtedra d'Estudis Marítims (Universitat de Girona i Ajuntament de Palamós).

Florido del Corral, D (2006) "El Puerto de Conil. Breve historia de una conquista", Boletín La Laja. nº 7, pp. 80-88.

Florido del Corral, D (2010) El espacio portuario de Conil. Sevilla: Agencia Pública de Puertos de Andalucía.

Santos García, A (2001): La chanca de Conil. Almadrabas, industria de salazones y sociedad durante el Antiguo Régimen. Anuario Janda, nº 4, p. 71-116.

Santos García, A (2003): "La Chanca de Conil, Museo de la Pesca y de la Ciudad". PH. Boletín del Instituto del Patrimonio Histórico, nº 44, p. 104-105.

Santos García, A (2006): Conil en el siglo XV (1411-1530). Almadrabas y poblamiento en la frontera gaditana. Boletín La Laja nº 7, p. 21-28.

Santos García, A (2006): Las almadrabas gaditanas entre el señorío y el liberalismo, 1800-1850. Boletín La Laja nº 7, p. 38-57.

Santos García, A (2007) Patrimonio Cultural del litoral de La Janda. Vol II. Conil de la Frontera. Cádiz: Grupo de Desarrollo Rural del Litoral de la Janda. http://www.jandalitoral.org/c/document_library/get_file?p_l_id=10517&uuid=f80ee81f-03da-4e34-97b4-1713dc8325cf&groupId=10113

Santos García, A (2007): El Siglo de Oro de la pesca del atún. Boletín La Laja nº 8, p. 28-34.

Santos García, A (2009): La Almadraba de Tiro, según J. S. López de Messa, capitán de almadraba. Boletín La Laja nº 11, p. 37-58.

Santos García, A (2010): La pesca del atún en Conil entre 1780 y 1808, según los libros de almadrabas y cuentas de la Casa de Medina Sidonia. Boletín La Laja, nº 12, p. 42-59.



Santos García, A (2015) Conil y las almadrabas en el siglo XIX. Bicentenario de la Compañía Almadradera de Conil. Ayuntamiento de Conil de la Frontera.

Santos García, A y Velázquez Gaztelu, F (1988) Conil de la Frontera. Colección Los Pueblos de la Provincia de Cádiz. Diputación Provincial de Cádiz.

FUENTES WEB

Asociación Janda Litoral. Asociación para el Desarrollo Rural del litoral de La Janda

<http://www.jandalitoral.org/web/guest/inicio>

Asociación del Patrimonio Natural y Cultural de Conil La Laja

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

Blog La Pesca en Conil

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

Centro de Buceo Ocean Addicts

www.oceanaddicts.es/

Club Náutico de Conil de la Frontera

<https://es-la.facebook.com/...Club-Nautico-De-Conil/148166391896779>

GDP Cádiz-Estrecho.

<http://www.gdpcadizestrecho.com>

Organización de Productores Pesqueros Artesanales 72, Conil de la Frontera

<http://www.bocinegro.com/pesca-artesanal/>