

Pesca

La pesca del atún en Zahara de los Atunes:

Breve historia:



La pesca con almadraba, es una tradición milenaria que se remonta a los fenicios, un arte de redes fijas que se colocan desde la costa hacia el Estrecho para aprovechar las rutas migratorias del atún, que viaja desde el Atlántico rumbo al Mediterráneo para dejar sus huevos en aguas más cálidas. Una vez el atún en la trampa de la almadraba hay que llevarlo desde la cámara al copo, donde es izado en la famosa "levantá", y con apenas agua, es arponeado por los almadraberos y subido a las embarcaciones situadas alrededor del copo.

La Almadraba de Zahara de los Atunes comienza su andadura con el privilegio concedido por el rey Sancho IV a los "Guzmanes" por sus gestas históricas en la defensa de la plaza de Tarifa. Sus descendientes, los Duques de Medina Sidonia se encargaron de la construcción del "castillo de las almadrabas" (también llamado palacio de Jadraza) en el siglo XVI, para la gestión de la almadraba, cumplía una función defensiva de los ataques de los piratas berberiscos y una función de factoría para la conservación y salazón del pescado.

La pesca del atún proporcionaba una ingente cantidad de beneficios al Duque, aproximadamente ochenta mil pesos y daba trabajo a unas 1.500 personas. De las cuales la mayoría estaba formada por gran cantidad de filibusteros, pícaros, condenados a galeras y gentes de mal vivir; que huyendo de la justicia, se enrolaban en las filas de la almadraba. Ya Cervantes en su Ilustre Fregona habla de ellos como el "Finibusterre de la picaresca" (se dice que la escribió en el Castillo de Zahara de los Atunes).

Alrededor de la Almadraba de Zahara de los Atunes, a cuyo frente había un capitán y un justicia mayor, se reunía gran cantidad de armadores, carboneros, taberneros, alguaciles, barqueros, candeleros, esclavos..que hacían que el pequeño pueblo bulliera por el negocio del atún.

Todo confluía y terminaba en los mercaderes que compraban tanto el atún "legal", como el de "sisa" (el robado por los pícaros y fugitivos). La realidad del espectáculo de la pesca del atún hoy es bien distinta por un sector en reconversión y el descenso año tras año de las capturas. Motivo por el cuál el pueblo de Zahara de los Atunes ha vuelto su vista a un floreciente y creciente turismo estival.

Undía en la almadraba de Zahara de los Atunes:



Un persistente viento ha impedido la faena hasta que el pasado jueves una tregua del levante permitió retomar la ceremonia almadrabera. Durante dos meses, los almadraberos se han dedicado a calar todo el complejo sistema de mallas bajo el agua. La última red en instalarse es el copo, más gruesa y resistente porque deberá soportar el peso de los atunes. Aprovechando la llamada luna de mayo, con el mayor tránsito de los atunes se inicia la campaña.

Tras muchos días de viento, el ritual se retoma con buen ánimo; a primera hora, los buzos han comprobado que hay atunes suficientes. Bajo el mar, han quedado atrapados entre las mallas. Pero todavía hay mucho por hacer. Las embarcaciones de canto, de tierra y de fuera, se aproximan sigilosas al copo, mientras que otras dos, la testa y la sacada completan el cuadrado a cada lado de la red. Desde un barco de menor tamaño se lanza el atajo, otra red que servirá para empujar a los atunes desde el buche de la almadraba hasta el copo.

Los pescadores de la sacada van subiendo esta gruesa red mientras en la testa se preparan para recibir los primeros atunes al tiempo que comienzan a notarse los primeros aleteos. La

red se va izando, los atunes se esfuerzan en escapar y del mar brota espuma como si estuviera hirviendo.

El capitán coordina la operación desde la sacada, lanza gritos desde la testa: ¡Arría, arría!. Se han bajado ya los garfios para atrapar a los animales. Algunos hombres se han tirado al agua.

Llevar cuchillos. Un corte en la agalla asegura una muerte rápida y garantiza una carne de máxima calidad. Para subirlos, los enganchan y las grúas los suben, aunque el esfuerzo de los almadraberos es fundamental. Se abrazan a los atunes y, aunque algunas piezas superan los 200 kilos, logran elevarlas aprovechando los impulsos agonizantes de los animales.

La ceremonia es visual. El mar de espuma blanca que se tiñe de rojo, impermeables naranjas que aguardan, los hombres empapados que se agarran a los atunes sumergidos entre las redes. Es también sonora. Los gritos intercambiados, los apodos de pescadores que se lanzan para ahorrar palabras entre el vocerío y el viento, los aletazos sobre cubierta.

Es una exaltación de sangre y mar, una fiesta por la muerte del atún que da la vida a 600 familias de la zona. Dura apenas una hora y se cierra con gritos desbordantes de los almadraberos. Desahogo al cansancio y expresión de alegría por una aceptable levantá. Un total de 123 atunes pasan a la testa, donde son guardados en compartimentos con agua hielo. Las bajas temperaturas garantizan que el producto sevirá para su consumo en crudo, tal y como lo quieren lo japoneses, los principales clientes, que esperan en puerto con sus barcos. En el regreso, las caras son muy distintas a las de los anteriores días.

Una semana de sequía, de madrugones en balde, de paso a gestos amables y risas. Aunque persiste el pesimismo por el descenso en las capturas (se han reducido en un 80% en los últimos seis años).

El capitán comenta: "Hoy sacamos 123 atunes, pero hace unos años salían 300 ó 400". Una preocupación que se extiende a las familias. Ya en puerto limpio de sangre y sal, el capitán vuelve a su casa y su mujer podrá seguir evocando recuerdos a través de un olor familiar.

Autor: José Gómez Martínez ©