



Sobre la tradicional actividad de procesado y conservación de pescado en la zona de La Línea

Griegos, fenicios y romanos quedaron prendados de nuestras costas. Jamás habían vistos unos caladeros tan ricos en todo el Mediterráneo como los existentes en el sur de la Península, en concreto en las inmediaciones de Gibraltar, tanto en la Bahía de Algeciras, como en el litoral de levante, paso obligado de muchas especies.

La arqueología ofrece una gran cantidad de factorías conserveras romanas que jalonaban las zonas costeras del Estrecho de Gibraltar. En el término municipal de La Línea se hallan en estudio nada menos que cinco: La Atunara, La Almadraba, La Hacienda, El Cachón de Jimena y la del antiguo varadero junto a la frontera.

En estas factorías se elaboraban una gran variedad de productos, pudiéndose señalar dos grandes grupos: salazones de trozos de peces grandes y de peces enteros más pequeños, los conocidos *salsamentum*, y las pastas o salsas elaboradas mediante el hidrolizado, generalmente, de tripas, cabezas, agallas, espinas e incluso de la piel de peces de distintos tamaños, las conocidas como *allec*, *liquamen*, *laccatum*, *muria*, *cordyla*..., siendo la más conocida y estimada el *garum*. Existían distintas variedades de este producto según la zona, y básicamente se extraía de los restos de peces grandes, atunes, peces espada y marrajos...; y también de rayas y zafios, tan apreciados en la cocina romana, y de descomposición rápida, alachas y sardinas entre otros, y de una gran cantidad de morralla —*pisciculi*— y moluscos.



En algunas de las elaboradas en nuestra Bahía se utilizaban también erizos. El *flos gari* era el *garum* de mayor calidad.

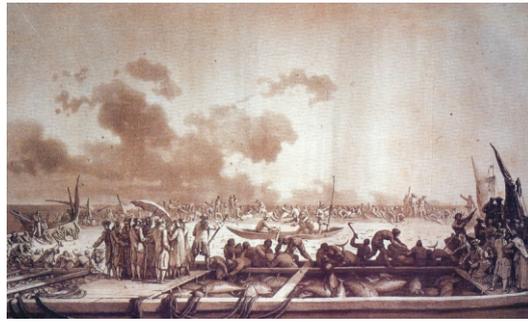
Además, en estas factorías se secaba y salaba prácticamente todo tipo de pescado, o eran sometidos a otros procesos para la conservación, como el ahumado o la inmersión en vinagre o aceite, lo que permitió el traslado y la comercialización de los productos.

En la preparación de los salados se procedía a la extracción de las vísceras y agallas, se seguía con el raspado de escamas y, por último, de todo resto de sangre. Se enjuagaba con agua dulce y se colgaba a secar. O bien se cubría de sal durante un día y una noche. Luego se volvía a enjuagar con agua dulce y se ponía a secar. En los ahumados se colocaba el pescado en contacto con el humo, en los conocidos ahumaderos, utilizando distintas maderas, como de acebuche o quejigo, e hierbas aromáticas, dándole un sabor peculiar al producto.

Bizantinos y visigodos, aun sin ser estos hombres de mar, continuaron con las explotaciones pesqueras. La mayoría de los enclaves utilizados en época romana continuaron operativos bajo los bizantinos.

Tras la irrupción musulmana de 711, y la aparición de al-Andalus, las pesquerías continuaron, produciéndose algunos cambios importantes, tanto en las embarcaciones empleadas, como en las artes y aparejos de

pesca, conocidas como jábegas. Las atunaras y catapluses romanos y bizantinos dieron paso a las almadrabas, lonjas y zocos árabes, pero el procesado apenas varió.



Almadraba- Dominio público

Sabemos que durante varios siglos la actividad pesquera se redujo debido a la inestable situación político-social que se vivía en esta zona, con frecuentes incursiones musulmanas y cristianas, y cambios de dominio sobre estos mares y tierras.

No obstante, se puede hablar de una modesta actividad pesquera destinada al abastecimiento de ciudades, tanto costeras como del interior, de modo que todo el producto que no se consumía fresco en los lugares de captura era conservado con sal. El trasiego de estos productos era realizado por arrieros, en un gran número de mulas.

Resurgió con fuerza la explotación pesquera tras la conquista y repoblación cristiana de esta zona, en particular de Tarifa y Algeciras, al concedérsele a los Guzmanes el monopolio de las pesquerías del atún, utilizándose almadrabas, de tiro o vista y de buche, y generalizándose el uso de bateles. Así, este arte de pesca tuvo su momento de esplendor en época de los Medina Sidonia, que intensificaron la producción y calaron almadrabas por todo el litoral, desde Conil hasta las inmediaciones del Guadiaro. Pronto cedieron parte de estas pesquerías a la Orden de San Juan afincada en Gibraltar, ya en manos cristianas, con el compromiso de vigilar y defender el Estrecho de los piratas berberiscos con una tría de galeras.

Más tarde, con el paso de Gibraltar a la Corona de Castilla, hubo un auge de la actividad comercial en general y de la pesquera en particular, tal como aparece en las Ordenanzas

Municipales de esta ciudad, y no solo para el abastecimiento de su población, sino que también para avituallar a los barcos que allí recalaban. Así, en las citadas ordenanzas aparecen recogidas las formas de

captura, los precios, los procesados, los lugares de desembarque o las fechas para faenar.

Al ya habitual empleo de jábegas se une en esta época el de chinchorros y jabeguetas. Los pescadores, con sus capturas, las conocidas «cargas de pescado», estaban obligados a llevarlas a diario, al menos una parte de ella, a la Puerta del Mar de Gibraltar, al igual que también lo estaban los arrieros a llevar sus productos para la provisión de la ciudad. Así era advertido el armador local Melchor Gallego en 1566, de tal manera, que no se podía realizar ninguna operación mercantil sin la presencia de la autoridad local, función que para este menester recaía en un justicia.

Por lo tanto, las transacciones comerciales en la alhóndiga de la ciudad experimentaron un rápido y fuerte crecimiento, al quedar los arrieros obligados a traer bastimentos a la ciudad para poder sacar pescado, pescado en su mayoría acecinado en sal. Aquí se le expendía una cédula firmada por el fiel de la alhóndiga, tras haber comprobado que el arriero había cumplido con la obligación de traer «carga de productos» para ser intercambiada por «carga de pescados». Esta actividad por lo tanto estuvo muy regulada desde que la ciudad pasó de ser propiedad de la Casa Ducal de los Medina Sidonia a serlo de la Corona de Castilla, es decir, tras el paso de señorío a realengo.

Durante la segunda mitad del siglo XVI y principios del XVII se afincaron de forma estacional en la zona de levante pescadores

foráneos, en particular de Estepona y de la zona de Fuengirola, expertos en la utilización de un arte de pesca conocido como boliche —jábega de pequeñas dimensiones que se trabajaba desde la misma orilla— que aquí sería conocida, con alguna significativa variación, como copo. Estos pescadores acudieron a faenar por petición del cabildo de Gibraltar a los «mares de su término», debido al riesgo de desabastecimiento existente, tanto por la fuerte demanda de producto fresco para consumo en la ciudad como para avituallar los barcos que acudían a su puerto, y también para ser exportado hacia poblaciones del interior, principalmente de la Serranía de Ronda.

La explotación y procesado de la pesca continuaron durante los siguientes siglos con prácticas artesanales muy similares a las utilizadas por romanos y andalusíes. Gibraltar mantuvo su importancia como centro neurálgico de dicha actividad hasta ser conquistada por la flota anglo-holandesa en 1704. Tres barrios siguieron conservando la tradición: La Atunara, La Caleta y Guadarranque. En estos lugares se continuó secando y salando una gran variedad de pescados, procesado que en la actualidad ha quedado reducido en La Línea a los famosos «volaores», en algunos casos también de otras variedades como gatillas y jurelitos, y a los pulpos, que, tras ser apaleados, oreados y pelados, son asados. Es este, el pulpo asado, uno de los manjares gastronómicos más demandados de la ciudad.

El procesado del pulpo, en concreto, era también una práctica muy habitual en la barriada linense de El Espigón. Una vez eran los pulpos apaleados y pelados se colgaban en las puertas y fachadas de las casas ayudándose de cañas. Los días soleados de primavera y otoño, cuando el viento soplabá de poniente, eran los más



favorables para secar el pulpo, dejándolo durante todo el día hasta la caída de la tarde, cuando eran recogidos para preservarlo de la humedad de la noche.

Uno de los productos más solicitados desde Gibraltar con motivos del aumento del arribado de barcos, debido al bloqueo francés durante las guerras napoleónicas, fue la sardina en salazón, conservándose aún en La Línea un topónimo, El Sardinero, que recuerda el lugar donde se elaboraba este producto. Y no solo fue su destino las instalaciones portuarias de Gibraltar, sino que como venía siendo habitual con otros productos, fue transportado por arrieros y repartidos por pueblos y ciudades del interior cada vez más alejados, llegando incluso a Córdoba. Durante gran parte del siglo XX, esta demanda de productos de los mares de La Línea continuó con una mayor o menor intensidad.

Actualmente y como fiel heredera de esta tradición de procesado de los frutos del mar, contamos en La Línea con el Grupo Ubago, que desde 1968, y de la mano de su consejero delegado, el linense D. Andrés Espinosa Sánchez, que tras años de esfuerzo y trabajo, ha hecho reverdecer las calidades que antaño mostraron los productos elaborados por las factorías romanas. Por ello, las conservas, salazones y ahumados de Ubago son reconocidos a nivel mundial.