

Oficios, saberes y modos de hacer

Recogida de coquinas en la costa onubense



Descripción

Según información de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía dado el carácter arenoso de los fondos de la costa de Huelva, es abundante en almejas, coquinas y chirlas, siendo un recurso que se extiende por todo el litoral en las zonas batidas intermareales y submareales.

Los métodos de capturas en el marisqueo han evolucionado en un corto periodo de tiempo. Así podemos afirmar que en las últimas décadas la chirla y la coquina se recogen desde embarcaciones en zonas submareales o a pie en zona intermareales con rastros. La técnica de captura de estos moluscos difiere según la proximidad a la playa (hay que tener en cuenta que aumenta en el caso de la coquina y disminuye en el de la chirla) y por lo tanto el uso o no de embarcaciones.

La coquina es un molusco bivalvo común que abunda en las playas, enteradas hasta 15 cm. en la arena. Se define en el diccionario de la lengua española al Coquintero como la persona que coge o vende coquinas. Dicha actividad pesquera está recogida dentro del marisqueo, relativo a la coga de los mariscos bivalvos.

En el pequeño núcleo costero del El Rompido, perteneciente al municipio onubense de Cartaya, que surgió como pequeño asentamiento de pescadores en la desembocadura del río Piedras, los mariscadores se refieren con la

Identificación

Localización

- PROVINCIA **Huelva**
- COMARCA **Costa Occidental de Huelva**
- MUNICIPIO **El Rompido (Cartaya)**

Identificación

- TIPOLOGÍA **ACTIVIDAD**
- PERIODICIDAD **Continua**



expresión “ir a la coquina” a la acción de recogida de estos moluscos que abundan en una singular formación arenosa de doce kilómetros, protegida dentro del Paraje Natural de las Marismas del Piedras, entre la desembocadura del río y las marismas, conocido como la “Flecha de El Rompido”.

Mariscadores de la zona y de localidades cercanas como Lepe o Punta Umbría, recogen las coquinas durante la bajamar donde las corrientes marinas suponen un factor de riesgo añadido a la dureza de un oficio que han ocupado a varias generaciones de una misma familia y que se ha transmitido en la mayoría de los casos de padres a hijos. Con un conocimiento preciso de las mareas, de noche o de día, y algunos días en ambos momentos, los coquineros en pequeñas embarcaciones, generalmente barcas a motor, cruzan la desembocadura del río Piedra en una travesía que no dura más de diez minutos para coger estos moluscos tan preciados en la cocina actual.

Dentro del denominado marisqueo a pie, la técnica de recogida de coquinas ha evolucionado con el paso del tiempo. En un principio, se realizaba de forma tradicional a pie, para consumo propio en algunos casos y en otros para su venta. Entonces se hacía de forma sencilla clavando el talón en la arena y con un pequeño instrumento denominado Daniele, especie de caza

mariposa, se extraía el molusco. Esta imagen que se sigue repitiendo aún hoy día en las playas durante la marea baja en la estación estival, se ha convertido en una práctica descontrolada de los veraneantes que ha provocado nefastas consecuencias al sector.

El crecimiento que experimentó la demanda comercial del marisco con el desarrollo del sector turístico, provocó que aumentara las cantidades que se recogían en las orillas de las playas, lo que obligó a búsquedas de caladeros en fondos alejados de las playas e incorporar un nuevo y más eficaz instrumento que economizaba el esfuerzo y el tiempo de dedicación y que es conocido como rastro.

En la baja mar los coquineros atracan a unos 200 metros de la costa y, con trajes de neopreno, echan al agua los tradicionales rastros, utensilios manuales que ya usaron generaciones pasadas. El rastro tiene forma de cajón, una de sus caras queda abierta con una cuchilla, de unos 40 o 50 cm. hecho de acero, antes de hierro, que se arrastra por el fondo de arena



De este almacén sale un mango de 1,5 m para su manejo. En los laterales de la boca del rastreo se localizan dos argollas de las que salen dos cabos para formar el cinturón o cincho que lo unen al coquero.

Tras introducirse en el agua de fondeo hasta la cintura, el mariscador/coquero lanza el rastreo y comienza a andar hacia atrás tirando del mango al mismo tiempo que se va "arañando" el fondo con las piernas y girando la cintura con un movimiento de vaivén acompasado para evitar que la plancha se quede clavada. En otros momentos se acerca hasta el borde de la orilla hasta la gola o zona encharcada que deja la bajamar donde resulta más fácil las capturas. Una vez lleno el rastreo, lo saca del agua y realiza la primera selección o criba de capturas a mano, desechando las conchas o conchas sueltas, que se han separado de diferentes moluscos de las coquinas y devolviendo las que no han alcanzado el tamaño legalmente permitido por debajo de 2,5 cm. Las que alcanzan un tamaño superior se almacenan en una bolsa de red que está sujeta al rastreo, ambos se vuelven a introducir en el agua para nuevas capturas.

Después de tres a cuatro horas transcurridas, en las cuales se ha debido llenar la bolsa, los mariscadores se dirigen en la embarcación a la playa para desposar las capturas en un manto de plástico que las aíslan de la arena. Con una especie de arnero, denominado zaranda, cajón de madera con varillas de acero que forman una red de diferente calado (de 37 a 31 varillas), se realiza la segunda criba quitando las conchas y cangrejos

primero, para después hacer la selección definitiva de aquellas coquinas de 3 cm. El resto de coquinas menores deben devolverse al mar, tal y como obliga el régimen de protección especial creado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía de fecha 1 de abril de dos mil once. El precio del kilo coquinas alcanzan cantidades que se han visto incrementado en los últimos tiempos por la demanda que existe de este producto en los restaurantes de la costa y localidades como Sevilla. Este hecho y la escasez de las solicitadas como "grandes", hacen que el coquero tenga el producto comprado con antelación a su venta.

Una vez se venden las coquinas y se reparte el dinero obtenido, como en otros artes de pesca, los coqueros se dejan una cantidad, la "ajarampa", que se aparta para gastar en momentos de ocio que se comparten con otros mariscadores. Tradicionalmente se reunían, como es el caso de la localidad de Lepe, en las pequeñas tabernas, también conocidas como Zampuzos.

Según el estudio realizado por Rafael Cáceres Fera sobre los mariscadores y pescadores de Ayamonte "la actividad mariscadora tiene un fuerte carácter marginal que no presentan otras modalidades de pesca". Una muestra de ello, es que la Asociación de Mariscadores Nueva Umbría de Lepe ha denunciado en noviembre de 2011 en distintos medios de comunicación que hay embarcaciones sin licencia que mariscan en las zonas protegidas que infligen la normativa y numerosos furtivos que



realizan las capturas en la playa durante la época estival. Este marisqueo no profesional está poniendo en riesgo la especie y tal como afirman los mariscadores del Rompido estas prácticas se trata de “pan para hoy y hambre para mañana”, ya que dejarán a estos ‘caladeros’ sin reservas.

A este hecho hay que añadirle el daño que supone las capturas que realizan los veraneantes de forma indiscriminada y la venta de inmaduros.

La recogida de coquinas y chirlas es un recurso que se extiende por todo el litoral de Huelva en las zonas batidas intermareales y submareales. Destacar las localidades de Matalascañas, en el Espacio Natural de Doñana, y en los deltas mareales del río Guadiana, en Isla Canela—Ayamonte, y el río Piedras, a la altura de El Portil.

En el imaginario colectivo de la población de estas localidades de la costa de Huelva, se considera que el marisqueo dado su carácter temporal, no forma parte de las actividades marineras. Sirva de referencia el estudio de Rafael Cáceres realizado en la localidad de Ayamonte, cuando afirma: “a pesar de ser una tarea que se desarrolla en un medio acuático no se entiende como pesca. Nadie en el pueblo considera a los mariscadores como marineros, ni siquiera ellos mismos, independientemente de qué técnicas utilicen y de que se sirvan o no de embarcaciones”.

Hoy día sin embargo, la percepción de los jóvenes con respecto a la actividad ha cambiado, este hecho se ha podido comprobar en el trabajo de campo. Mientras que los mayores siguen considerándola una actividad secundaria, el desarrollo de nuevas técnicas y herramientas y la crisis del sector de la construcción la ha situado como salida laboral para jóvenes que se dedican en exclusiva a la recogida de coquinas y chirlas y un complemento económico añadido a otros ingresos.

