

La pesca y el secado de *volaores* en la Costa del Sol occidental

Eva Cote Montes | antropóloga

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3977>

RESUMEN

El Estrecho de Gibraltar es el lugar por el que pasan cada año un buen número de pelágicos migradores que eligen las cálidas aguas del Mediterráneo para el desove. Entre ellas el pez volador o *volaó*, que tras haber realizado su viaje *de ida* a finales de primavera, vuelve a cruzar en dirección contraria, *de vuelta*, durante los meses de verano. Ese es el momento elegido por los pescadores de la flota pesquera de Estepona para su captura y posterior secado, un modo de producción y un proceso de elaboración que han sido transmitidos de generación en generación a lo largo del tiempo y que no sólo sirve de complemento económico a las familias de los pescadores, sino que es generador de un fuerte sentimiento de identidad y pertenencia.

En este artículo, tratamos de etnografiar la pesquería del volaor en Estepona, desde sus técnicas y utensilios de captura hasta el posterior proceso de salado y secado. Prestando especial interés tanto a los distintos espacios en los que se desarrolla la actividad, como a los diferentes agentes implicados en la misma. Basándonos para todo ello en los testimonios de los protagonistas, los hombres y mujeres de la mar de Estepona.

Palabras clave

Estepona (Málaga) | Mediterráneo | Pesca | Pez volador | *Volaores* |



Volares en Estepona | foto Eva Cote, autora de todas las imágenes del artículo

CONTEXTUALIZACIÓN GEOGRÁFICA E HISTÓRICA

Geográficamente la Costa del Sol Occidental es una franja litoral de la provincia de Málaga que limita al sur con el Mar de Alborán –la parte más occidental del Mar Mediterráneo–, al oeste con el Campo de Gibraltar y al este con el área metropolitana malagueña. Todo este espacio costero forma parte del llamado Complejo bético-rifeño o Arco de Gibraltar, un arco montañoso que rodea al Mar de Alborán por el sur, oeste y norte, formado por la Cordillera Bética y las montañas del Rif marroquí.

La estratégica situación geográfica de esta zona en torno al Estrecho de Gibraltar la convierte en un enclave marítimo de gran diversidad y abundancia biológica, debido a las dinámicas de las masas de agua atlántica y mediterránea. Además de ser paso obligado de muchas especies migratorias.

La actividad marítima y pesquera se remonta a la Edad del Bronce, cuando la industria y el comercio de salazones daban prosperidad a los enclaves pesqueros fenicios y cartagineses (SCHULTEN, 1963). Dichas actividades continuaron en época romana –desde la Bética hasta Tingitania–, insertándose en un ámbito económico más amplio, el del Imperio. A este respecto M. Ponsich (1988) refiere la existencia de numerosos desplazamientos de marineros y pescadores entre ambas orillas del Mediterráneo, ya que cuando la pesca terminaba en Tingitania comenzaba en la Bética.

LA ECONOMÍA EN LA COSTA DEL SOL

En la actualidad la Costa del Sol es un destino turístico de primer orden, situado a la cabeza de la economía andaluza.

Fue a partir de la segunda mitad del siglo XX cuando la Costa del Sol se convirtió en un icono turístico internacional, lo que dio lugar al abandono de las actividades económicas pertenecientes al sector primario, hasta entonces prioritario. Y supuso un cambio radical para los pequeños núcleos pesqueros.

Hasta los años 40 existieron numerosas fábricas de conservas de pescado, desde el puerto de Estepona hasta el de Fuengirola, que dieron trabajo a varias generaciones de mujeres, pero con la llegada del turismo y la construcción las famosas conserveras comenzaron a desaparecer.

A pesar de todo, la actividad pesquera tradicional –aunque bastante mermada– continúa manteniéndose. Estepona, Marbella y Fuengirola son actualmente los tres principales puertos de la comarca. Y la elaboración de salazones –con altibajos– se ha mantenido desde los tiempos de la Salduba romana (actual Estepona) hasta nuestros días.

En la actualidad la flota pesquera del puerto de Estepona está formada por unas setenta embarcaciones. De ellas las que aportan mayores capturas son las de cerco y arrastre, mientras que la mayoría se dedican a la pesca artesanal, una de cuyas características es ir alternando sus artes a lo largo del año en función de los comportamientos migratorios de las distintas especies.

LA PESQUERÍA DEL VOLAOR

En los fondos marinos de la Costa del Sol Occidental existe, según Sesmero (1988), una de las mejores pesqueras del litoral, el banco del Calamillo, entre Estepona y Marbella. Por sus nutrientes y plancton ha sido tradicionalmente un importante caladero de pesca, pues numerosas especies pelágicas, como la sardina, la boga o el jurel, eligen esta zona para reproducirse. A esto se suma el hecho de estar situada a la entrada del Mediterráneo, lugar por el que pasan cada año numerosos migradores que eligen el Mediterráneo para el desove, regresando al Atlántico tras la reproducción. Entre ellas el atún rojo, el bonito, la melva, la caballa o el pez volador.

De las especies citadas quizás la menos conocida sea el pez volador, denominado *volaor* o *volaó* en la zona del Estrecho. Es un pez de cuerpo alargado y grandes aletas pectorales con las que consigue dar potentes saltos e incluso planear sobre el agua varios metros. Cruzan por miles el Estrecho en dirección al Mediterráneo, en el *camino del derecho*, pasando frente a la Costa del Sol entre los meses de mayo y junio para regresar unos meses más tarde, aproximadamente en agosto, haciendo el *camino del revés*.



Aviando *volaores* en el puerto de Estepona



Atando y tendiendo volaores. Puerto de Estepona

Su llegada avisa de la inminencia de una especie mucho más esperada y cotizada, la melva, que llegará a principios de septiembre, pero hasta que esto no ocurre los pescadores de Estepona se dedican a la captura y secado del volao.

Durante la temporada, los pescadores salen a la mar al amanecer –*lance del alba*– y a veces también al atardecer –*lance de prima*–, aunque depende bastante de los vientos que soplen. La red utilizada, la *volaera*, es un tipo de arte de enmalle a la deriva, es decir, que una vez calado el arte éste queda a flote, desplazándose según la marea.

El arte se cala desde la popa de la embarcación en dirección perpendicular a la línea de costa, para virar luego haciendo un amplio *collo* o semicírculo hacia levante, dado que la pesca se realiza únicamente cuando el *volao* viene ya sin la hueva. Consta de una red rectangular armada sobre relingas, la superior provista de corchos y la inferior de plomos, manteniéndose vertical en el agua sin tocar fondo, pues los *volaores* son pelágicos que se



Proceso de salado. Estepona

desplazan a media agua. Cuando un banco de *volaeros* se encuentra con la barrera de la *volaera*, su instinto les hace nadar mar adentro, hacia el sur, quedando enmallados en el *coíllo*. Los pescadores para provocar que el pescado quede enmallado, golpean con un remo la borda de la embarcación o tiran al agua una piedra atada a un cabo.

La temporada del *volaó* termina con la llegada de la melva a principios de septiembre, aunque el momento exacto lo determina cada patrón. Conforme avanza el mes, algunas melvas quedan atrapadas en la *volaera*, cuando el patrón estima que la cantidad es importante, cambia la red por la *melvera* y da por finalizada la pesca del *volaó*.

Cada día al regresar a puerto se lleva a cabo el proceso de preparación y secado del pescado, de manera artesanal. Los pescadores y sus familias se encargan del *avío* de las capturas, de este modo el conocimiento es transmitido intergeneracionalmente en el seno de la unidad familiar



Avío de volaores en Estepona

Durante el verano los almacenes del puerto pesquero en los que los pescadores guardan sus pertrechos se acondicionan para el proceso de salazón y secado, convirtiéndose en improvisados secaderos de pescado.

El *avío* del pescado, consistente en descabezar, descamar, eviscerar, enjuagar y limpiar con un cepillo una por una todas las piezas, suele realizarse en cadena para darle mayor dinamismo. Una vez limpios se meten en cajas y se cubren con sal durante varias horas. Tras el salado se enjuagan con agua dulce, se les anuda un hilo por la cola y se *tienden* a secar al sol dentro del propio recinto pesquero, bien en el exterior de los cuartos de armadores bien en el interior de los mismos.

En cuanto al modo de *tenderlos*, igual utilizan tenderos portátiles para la ropa, que carritos de supermercados o infinidad de sencillas estructuras construidas *ex profeso*.

El tiempo de secado varía en función de los vientos, por lo general entre tres y cinco días. Si sopla viento de poniente, que en la zona es un viento seco que procede del interior, el proceso de secado es más rápido, en cambio si son días de levante, viento húmedo procedente de la mar, se alargarán los días y se deberán extremar las precauciones. Es de vital importancia controlar la humedad ambiente y protegerlos de ella, durante las noches de levante o cuando llega el *taró* –niebla espesa, propia de la zona, que se forma al entrar en contacto una masa de aire cálido del norte de África, con el Mar de Alborán–, en ambos casos se introducen en las naves con ventiladores que ayudan al de secado y evitan la humedad.

Sea cual sea el tipo de tendero, siempre se empieza a colgar el pescado por la parte inferior y conforme se va secando se va subiendo, evitando de este modo que los frescos mojen a los más secos.



Tendederos de volaores (izquierda) y secado de volaores en interior (derecha) en el puerto de Estepona

Se trata de una actividad totalmente artesanal, no industrializada, que ha sabido mantenerse a lo largo del tiempo y que, además de ser un importante complemento de la economía doméstica, se ha convertido en uno de los marcadores identitarios de la localidad. Y en los últimos años también en un atractivo turístico, pues cada vez es mayor el número de turistas que se acercan hasta el puerto pesquero de Estepona para comprar *volaos*.

TRAS LAS HUELLAS

Dado que estamos hablando de una labor artesanal, basada en una tradición milenaria que tiene su origen en época fenicia y que se ha mantenido vigente a lo largo de la historia, es lógico pensar que puedan ser muchas las variaciones locales de este concreto modo de producción.

Hemos rastreado esta actividad a lo largo de la costa malagueña y sólo la hemos encontrado parcialmente en el vecino núcleo de Sabinillas, perteneciente al término municipal de Manilva. Sin embargo y a pesar de que la pesca de los *volaos* es faena característica de los pescadores locales, no lo es su preparación o secado, por lo que la mayoría venden su captura en fresco en Estepona.

En la provincia gaditana también hemos tenido conocimiento del mismo proceso productivo en el municipio costero más oriental, La Línea de la Concepción, concretamente en el marinero barrio de La Atunara, el primer núcleo poblacional del municipio.

Y en la orilla africana del Mediterráneo, la hemos localizado en la ciudad de Ceuta. A pesar de que en los últimos años su flota pesquera se ha visto reducida a una decena de embarcaciones, dos de las cuales faenan fuera de las

aguas de la localidad mientras el resto pertenece a las dos almadrabetas que se calan en sus costas.

Las diferencias y semejanzas que se establecen entre unas y otras localidades nos hablan de la historia y la cultura de esos lugares. Las tres localidades mencionadas se encuentran en la parte mediterránea del Estrecho, en torno al Mar de Alborán, y su situación geográfica determina, entre otras cosas, las características de los vientos de la zona. En ambas orillas el levante es un viento húmedo, marino, que obliga a extremar las precauciones durante el tiempo de secado, mientras que el poniente es seco y óptimo para el proceso de secado.

La llegada del *volaor* a la costa difiere en unas pocas semanas de una a otra localidad, no obstante en todos los casos el mes de los *volaores* es el mes de agosto.

Los pescadores de La Atunara que se dedican al *volaor* son, al igual que en Estepona, artesanales con pequeñas embarcaciones familiares, que combinan a lo largo del año distintos artes menores en función de la temporada de captura. En Ceuta, en cambio, son los pescadores de las dos almadrabetas que se calan frente a la Bahía Sur de la ciudad.

En todos los casos los *volaores* se alijan en el puerto pesquero, y como hemos visto en el caso de Estepona, el posterior proceso de secado tiene lugar en el mismo espacio, concretamente en la explanada de los cuartos de armadores. Sin embargo no ocurre así en las dos restantes poblaciones.

En La Línea de la Concepción se lleva a cabo en el barrio de La Atunara, en el exterior de las casas de los pescadores, en las que los *volaores* pueden verse colgados en las paredes, las ventanas y las azoteas. Imagen que forma parte de la memoria colectiva de los atunareños.

En Ceuta, los *volaores* se llevan para su secado al otro lado de la ciudad, a la explanada de Juan XXIII o de la playa del Chorrillo, en la Bahía Norte. En dicha explanada se encuentran instaladas las *volaeras*, nombre local dado a los secaderos de pescado.

Estas *volaeras* tienen dos partes, un contenedor portátil que se alquila durante la temporada para guardar neveras y congeladores, y en el que duerme el Maestro salazonero, y una estructura exterior de madera cubierta por un toldo, que se monta y se desmonta cada año, para colgar el pescado.

En cuanto al saber hacer y su transmisión, éste se encuentra en Estepona y La Atunara en manos de los pescadores y sus familias, especialmente de



Volaeras de Ceuta | foto SalZone, Salazones de Ceuta

Volaeros en La Atunara | foto Cosas de comé

las mujeres, que son parte fundamental de la actividad. Ellas se encargan, no tanto de la limpieza de los *volaeros*, tarea que suele recaer en los propios pescadores, como del proceso de secado, avaladas por una larga tradición a sus espaldas como trabajadoras en la industria conservera.

En la vecina Ceuta, sin embargo, el proceso está en manos de los Maestros salazoneros, antiguos pescadores que tras retirarse de la mar se dedican a esta labor.

En la actualidad quedan únicamente siete, los mismos que *volaeras*. El oficio se transmite en el lugar de trabajo de manera igualmente intergeneracional, pasando los conocimientos de padres a hijos, aunque en este caso exclusivamente por línea masculina.

Pero quizás una de las mayores diferencias sea que mientras que en Estepona y La Atunara la actividad, a pesar de no contar con el completo beneplácito de las administraciones, se ha convertido en la pesquería con mayor carga simbólica de la localidad, tanto por su importancia económica complementaria como por el sentimiento de identidad que genera, en Ceuta la actividad está a punto de desaparecer.

En 2015 el proyecto “SalZone. Salazones de Ceuta” apostó por la puesta en valor de la misma; sin embargo, a día de hoy, parece no haber calado en las administraciones que ponen numerosas trabas a su continuidad.

REFLEXIONES FINALES

Siguiendo a Florido del Corral (2009) en su definición de *pesquería*, la *pesquería del volao* refiere no solo a un modo de producción concreto con todos los objetos y herramientas que son inherentes, más todos los saberes deri-

vados del mismo, siempre cambiantes, sino también a una gastronomía concreta que deriva igualmente del modo de producción con sus distintas variantes locales. Siendo por tanto un elemento patrimonial de primer orden, que aúna patrimonio material e inmaterial en sus diversos ámbitos.

Dicho esto resultaría de gran interés la realización de un estudio comparativo en torno a la *pesquería del volao*, en los diferentes núcleos de población mediterráneos de una y otra orilla en los que esta actividad siga vigente. Pues muy probablemente pondría de relieve no sólo la diversidad y complejidad sociocultural que conlleva, sino también los flujos humanos a que ha dado lugar. Todo lo cual nos ayudaría a profundizar un poco más en un importante patrimonio inmaterial singular y compartido.

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer la información facilitada por Keke Raggio, David Castellanos y Fernando Nieto, de la asociación SalZone. Salazones de Ceuta, así como de Pepe Monforte, del blog Cosasdecome.

BIBLIOGRAFÍA:

- **BELLÓN, L.** (2003) *El Boquerón y la Sardina de Málaga*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, 2003
- **BLANCO, E.** (2011) La tradición de los volaores. *Secretolivo* [en línea], mayo de 2011 <<https://secretolivo.com/index.php/2011/05/17/la-tradicion-de-los-volaores/>> [Consulta: 01/09/2017]
- **CORRALES AGUILAR, M. P.** (1993-1994) Salazones en la provincia de Málaga: una aproximación a su estudio. *Revista Mainake*, n.º 15-16, 1993-1994, pp. 243-259
- **CORRALES AGUILAR, M. P.** (2008) El litoral malacitano y el Mar de Alborán, una intensa relación económica en época romana. *Revista Mainake*, n.º 30, 2008, pp. 157-180
- **FLORIDO DEL CORRAL, D.** (2011) La actividad de la pesca en el Campo de Gibraltar: del modelo intensivo al artesanal. *Revista PH del IAPH*, n.º 80, Sevilla, 2011, pp. 14-55
- **FLORIDO DEL CORRAL, D.** (2015) *Patrimonio Cultural en los puertos de interés pesquero en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Fomento y Vivienda, Junta de Andalucía, 2015 (CD)
- **FLORIDO DEL CORRAL, D.** (2009) La mar y sus gentes. De embarcaciones, artes y capturas. En ALVAR, J. *Los Dibujos etnográficos de Julio Alvar. Patrimonio etnológico y documental de Andalucía*. Sevilla: Consejería de Cultura, Junta de Andalucía, 2009, pp. 46-55
- **LEÓN, J.** (2016) La pesca del volao. *YouTube* [en línea], 17 de julio de 2016 <<https://www.youtube.com/watch?v=PVirz7BZiqQ>> [Consulta: 01/09/2017]
- **LEÓN, J.** (2016) La pesca del volao 2ª parte. *YouTube* [en línea], 19 de julio de 2016 <<https://www.youtube.com/watch?v=VLqV0sv8rvq>> [Consulta: 01/09/2017]
- **MÁRQUEZ UBEDA, J.** (1984) Aportaciones al estudio de la pesca con artes menores en la costa almeriense: Cabo de Gata. *Cuadernos geográficos*, 1984 (14), pp. 101-122
- **MOLINA HERNÁNDEZ, A.M.; RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, L.** (2008) *El legado patrimonial de la pesca artesanal en el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar*. Almería: GDR Levante Almeriense, 200
- **MONFORTE, P.** (2011) El pescado que se tiende. *Cosas de comé. La revista gastronómica de la sierra de Cádiz* [en línea]. 31 de julio de 2011 <<http://www.cosasdecome.es/sin-categoria/el-pescado-que-se-tiende>> [Consulta: 01/09/2017]
- **PADILLO RIVADEMAR, J.** (2001) *Las Artes de pesca en el litoral gaditano*. Cádiz: Diputación de Cádiz, 2001
- **PAVÓN, L.** (2014) El secado del pez 'volao' busca su sitio. *Diario Sur.es* [en línea], 19 de mayo de 2014 <<http://www.diariosur.es/v/20140519/marbella/secado-volao-busca-sitio-20140519.html>> [Consulta: 01/09/2017]
- La **PESCA** del pez volador. *Turismo marinerero Costa del Sol* [en línea] <<http://www.turismomarinero.com/la-pesca-del-pezu-volador/>> [Consulta: 01/09/2017]
- **PONSICH, M.** (1988) *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores neoeconómicos de Bética y Tingitania*. Madrid: Universidad Complutense, 1988
- **SALAZONES** de Ceuta. Naturalez cultura y arte [en línea] <<https://www.salazonesdeceuta.com/>> [Consulta: 01/09/2017]
- **SCHULTEN A.** (1963) *Geografía y etnografía antiguas de la Península Ibérica*. Madrid: Instituto Rodrigo Caro de Arqueología, C.S.I.C., 1963
- **SESMERO, J.** (1988) *Hechos, gentes y curiosidades de Málaga*. Málaga: Bobastro, 1988
- **VOLAORES** en la atunara (2011) *tubal.blogspot.com* [en línea], 9 de junio de 2011 <<https://tubal.blogspot.com.es/2011/09/volaores-en-la-atunara.html?m=1>> [Consulta: 01/09/2017]