

colección rúbrica



CALETI MARCO



LA BARQUERA

esstudio
ediciones

Capítulo 1

Si ves las estrellas brillar, sal marinero a la mar

La pesca fue el oficio por excelencia de varias generaciones de mi familia. «Lo llevamos en la sangre», decía papá orgulloso. Afortunadamente para nosotros, con los años, este trabajo había ido evolucionando positivamente. En la época de mis abuelos se consideraba una actividad casi artesanal. «Ya no es como antaño», exclamaba mi abuela Nora convencida de lo duro y arriesgado que era hacerse a la mar. ¡Mi querida abuela!... Esposa de pescador y barquera de oficio desde sus años mozos; auténtico puntal en mi vida y en la de muchos otros; sin ella y su influencia vital, nada hubiera sido lo mismo.

Practicaban sobre todo la pesca en el litoral, la de bajura de corto recorrido que era casi exclusiva de la mayoría de los puertos. De junio a octubre predominaba la captura del bonito y desde el inicio del otoño hasta la primavera la del bacalao que se criaba principalmente en el fondo del mar aunque también lo hiciese cerca de la superficie, pero siempre en aguas frías. Contaban los viejos del lugar que aprovechaban los movimientos migratorios de las especies pelágicas que en determinadas

épocas del año se aproximaban a la costa. Las dos variedades más importantes eran la sardina en primavera y el besugo en invierno.

La sardina se capturaba cerca del litoral, con lancha trainera, aparejada al tercio por dos velas; tripulada por trece remeros y el patrón. Para el besugo había que ir más lejos, con embarcaciones de más envergadura también denominadas lanchas traineras, pero de once metros de eslora, con remos y dos velas, tripuladas por un número mayor de hombres.

Mi abuela se quejaba de la forma de retribución que tenían los pescadores de su época, supeditada principalmente a lo que se pescase en cada salida; prevalecía entonces el cobro bajo la modalidad «sistema de parte»; emolumentos que percibían en especie o en metálico, calculados en base a lo recaudado por la venta de la pesca o en parte de las piezas conseguidas —con el paso del tiempo los criterios de reparto fueron cambiando—. No obstante, la remuneración podría ser mayor, o de menor cuantía dependiendo de la jerarquía que el marinero ocupase en la embarcación. Las ganancias se dividían en partes: tres para el propietario, una parte y algo más para el patrón y lo restante se distribuía entre los demás tripulantes en unidades menores y montos decrecientes según categoría y rol desempeñado. Si la captura de la jornada había sido escasa, lo que percibían apenas les daba para cubrir las necesidades más elementales en casa. Este tipo de jornal, implantado desde antaño en la

pesca, obligaba al pescador a intensificar su esfuerzo para conseguir mayores resultados, siempre que no se lo impidiesen circunstancias adversas imprevisibles o las malas condiciones meteorológicas.

Obviamente, en este contexto la familia jugaba un rol importante; funcionaba como una pequeña unidad económica de producción compuesta por aquellos miembros que no desempeñaban el oficio en la mar como la esposa y los hijos; vendían pescado fresco por las aldeas cercanas, trabajaban en las lonjas o en las fábricas conserveras de escabeches o salazones. A medida que pasaban los años, se fueron modernizando las condiciones laborales para el pescador, entre otras cosas mediante el uso de embarcaciones más seguras y mejor dotadas. Se incrementó notablemente el estado vital de la tripulación mientras faenaban; además de disponer de más espacio para moverse, podían guarecerse bajo cubierta llegado el caso, o cocinar a bordo y, por supuesto, poder salir a pescar más veces y durante más horas, lo cual evidentemente favorecía la economía familiar.

Poco a poco el sector se fue sofisticando y diversificando mediante la implantación de nuevos recursos y sistemas de trabajo; surgieron iniciativas relacionadas con el sector, se crearon fábricas conserveras financiadas por capitalistas que vieron en ello un buen negocio. De la fabricación y elaboración artesanal en familias, en pequeñas células, se pasó a la implementación de novedosas técnicas industrializadas en la preparación y

envasado del pescado en conserva. Como consecuencia se crearon nuevos puestos de trabajo en estas y en otras empresas complementarias que nacieron para darles soporte.

No obstante, este entramado no se industrializó ni se consolidó del todo hasta entrado el primer tercio del siglo xx en que se inició la distribución y exportación de producto del mar a diferentes mercados, desde peninsulares hasta europeos y americanos.

Mamá era una más entre todas aquellas mujeres que hacían el turno de mañana o de tarde en la fábrica de conservas «*El Yunque*». En su tiempo libre ella asistía a mi padre; a la hora prevista se reunía con él para lo que fuese necesario. Juntos dejaban listo el pesquero en el que papá desempeñaba el puesto de patrón; colaboraba en descargar la captura del día para depositarla en la lonja o llevarla hasta la misma fábrica. En ocasiones, también ayudaba a nuestro padre a asear un par de barcas de nuestra propiedad para la siguiente salida a la mar... o bien se juntaba con otras mujeres a remendar y tender las redes de pesca para su secado en la explanada un poco más allá del embarcadero. Se formaba un buen guirigay entre las esposas de los pescadores que dedicaban su tiempo a estas labores; reían, cantaban y se chinchaban unas a otras con anécdotas y cotilleos.

Mientras, la abuela Nora se hacía cargo de nuestra casa. De no ser por ella no sé qué habría sido de nuestra familia. Un matrimonio con cuatro hijos: yo Carmina, la mayor, me seguía Jaime, después Amalio y por último el

pequeño Pablo. Mis padres trabajaban el día entero fuera de casa y regresaban al atardecer.

Así nos iba de bien. Y es que nuestra renta familiar era boyante en comparación con la de la inmensa mayoría de nuestros vecinos. Tanto ellos como nosotros compaginábamos el trabajo en el campo con el cuidado del ganado y las salidas a la mar. Esta última sin impedimentos para mi padre que, como dije, contaba con un par de embarcaciones propias con las que salía a faenar cuando se liberaba de su jornada como patrón. Sin embargo, no todos tenían tan fácil ganarse algún dinero adicional en la mar, obtenido para su exclusivo beneficio.

De niña no recuerdo haber tenido que hacer prácticamente nada como ocurría en otras familias, salvo ayudar un poco en casa, ir a la escuela y jugar con mis amigos. Papá no consintió que sus hijos desempeñásemos labores relativas a su oficio mientras fuésemos pequeños.

No olvidaré el nombre de la fábrica ni el de los dueños, ya que para bien o para mal fueron auténticos responsables de mucho de lo sucedido en nuestro pueblo. Desde que recuerdo, mis padres tuvieron siempre una estrecha relación con don Leandro —propietario o miembro de la sociedad que explotaba el negocio—. De hecho, papá era su hombre de confianza; a cambio mi padre recibía un trato especial.

La fábrica «*El Yunque*» era complementaria de otra situada en Santoña para la elaboración de escabechados y salazones. Casos como este se daban también y del

mismo modo en otras localidades de la costa cantábrica; en villas como Ondárroa o Bermeo, en el País Vasco, Castro Urdiales, Laredo en Cantabria, o Candás en Asturias.

Contaba mi padre con regocijo que todo había empezado como lo hacían entonces casi todas las iniciativas empresariales, con la vuelta a casa de los emigrantes tras haber hecho fortuna en tierras lejanas; los llamados popularmente «indianos».

Y eso que la emigración de los oriundos de nuestro país, durante los siglos XIX y XX se dio con menor intensidad que para la media del continente europeo; el flujo de desplazamientos tan solo quedó paralizado cuando estalló la Primera Guerra Mundial.

La inmensa mayoría de los europeos no españoles tomaron como destino ideal el continente americano; los españoles se dirigían prioritariamente a las Antillas o a los países de América del sur. Dicen que entre 1898 y 1929 viajaron a Cuba un millón y medio de españoles. Todos ellos se iban con el objetivo de probar suerte, y regresar o no.

Más tarde, y como consecuencia de la Guerra Civil española, hubo un importante éxodo de intelectuales republicanos; gran número de ellos partieron con destino a México. Y en las décadas de los cincuenta y sesenta muchos de nuestros paisanos emigraron a aquellos países europeos que gozaban de un estatus económico más saludable.

Don Leandro fue uno más entre todos aquellos que se fueron buscando futuro y riqueza fuera de nuestro país empobrecido por las secuelas de la guerra, pero él con destino a un lugar diferente, a Canadá al amparo de un programa especial promovido por el gobierno franquista allá por el año 1957. A su regreso adquirió la fábrica de conservas «*El Yunque*» a los herederos del primer propietario.

Lo cierto fue que la sociedad española de aquellos años, venida a más por uno u otro motivo, vio en la calidad de nuestro producto del mar y su cuantía, una apuesta segura para crear y desarrollar una nueva industria conservera que les garantizaría oportunidades de cara al comercio de ultramar. Sabían que del puerto de Santander partían las principales rutas de navegación.

Muy avispados, ellos llegaron a implementar adicionalmente otro negocio más al amparo del primero: el de «ida y vuelta». Y es que se hacían con una pequeña red de hombres normalmente gentes del interior como arrieros y muleros que, en sus viajes, distribuían los productos de la tierra a la costa; y de regreso llevaban el pescado de los puertos a las poblaciones cercanas del interior de la península en rudimentarios carrromatos a modo de frigorífico malamente acondicionado a base de hielo, o bien en conserva o salazón procedente de las citadas fábricas.

Y no solo eso, también la nueva burguesía española y los herederos de la vieja pusieron entonces sus ojos en

este entramado. Algunos de los afincados en nuestro pueblo también lo hicieron. Ellos y otros que disponían de capital apostaron en pro de estas iniciativas. Como decía mi padre: «Sin experiencia en asuntos de esta índole ni tradición alguna». Pero... pusieron su dinero a disposición del negocio con el fin de buscar mayor rendimiento a su fortuna.

Gracias a ello a nosotros nos iba bien, como a algunos otros del pueblo. Papá decía feliz: «De no ser por esto...».

A raíz del fallecimiento de mi abuelo, nos fuimos a vivir con mi abuela al barrio de pescadores, La Riberuca, cerca de la fábrica; yo tenía entonces cinco años. La casa era espléndida, grande y espaciosa, de las mejores de la zona. Sólida, fabricada en piedra, con dos plantas y un gran porche cubierto de buganvillas que destacaban sobre las blancas paredes de su fachada. En el jardín crecían cargados de flores dos grandes macizos de hortensias. Mi abuela tenía muy buena mano para las plantas. «Así la abuela Nora no estará sola», dijo mi padre, y «los hijos de la familia tampoco», dije yo para mí años más tarde.

Desde que nos mudamos, la abuela Nora siempre se comportó como la auténtica dueña y señora de la casa. Además de cuidar de nosotros, cocinaba, aseaba la vivienda, mimaba el jardín, mantenía activa la huerta y preparaba conservas con hortalizas y frutas que más tarde vendía. Mis padres apenas tenían que ocuparse de nada. Recuerdo gran ausencia de ellos en

nuestras vidas cuya educación puedo asegurar corrió a cargo de mi abuela.

Antes de eso y de que mi madre trabajase en la fábrica vivíamos en la parte alta del pueblo, lejos de la costa, en una casa más bien pequeña y algo escasa para todos los que éramos de familia, y eso que Pablo no había nacido todavía. Así que nuestra calidad de vida mejoró en casi todo con el cambio, salvo en algunas cosas, como por ejemplo que desde entonces cada día mis hermanos y yo teníamos que subir la loma de detrás de nuestra casa en La Riberuca para ir a la escuela que se encontraba en la parte más elevada del pueblo junto a la que fue nuestra casa de antes. Tomábamos un empinado atajo hasta allí; nos llevábamos el almuerzo y regresábamos por la tarde. No obstante, me gustaba residir junto a la ribera, sentir el mar y la ría tan cerca y convivir con aquellos rudos y sencillos hombres, vecinos de nuestra pequeña comunidad; pescadores que se embarcaban para regresar después de largas y duras jornadas de trabajo en la mar. A veces, cuando al atardecer salían a faenar, me gustaba acompañarles. Les seguía de cerca. Caminaban todos juntos, despacio, abrazados a sus mujeres y en silencio hasta el muelle. Se despedían como si no fuesen a verse más; algunos lloraban. Después ellas regresaban a sus hogares donde prendían candelas que mantenían encendidas toda la noche. Si el clima lo permitía, permanecían junto al embarcadero, serenas, sentadas al raso, abrigadas unas junto a otras, vela en mano.

Con los primeros rayos de sol era emocionante ver al grupo correr a recibirlos, y palpitante el clamor de sus cantos a coro al verlos llegar en sus barcas cargadas de pesca, sanos y salvos.

En marea baja disfrutaba observando la ría y a los lugares que acudían a capturar almeja, berberecho o navaja bajo la superficie de sus arenas fangosas. Casi siempre estaba allí; me saludaban con la mano.

Todos me conocían.

—Ahí va Carmina —se decían unos a otros.

—¿Qué haces tan sola? Ven con nosotros.

Una tarde de aquellas reparé en las primeras bateas de mejillones de reciente instalación. Práctica con la que, en rudimentarias plataformas, algunos pescadores se aventuraban a probar la cría salvaje de este preciado molusco. Así se eludían los riesgos de su captura por la mano del hombre en las zonas rocosas del litoral, aunque de inicio fuese preciso recoger la semilla en su medio natural tras el proceso larvario.