



Cuadernos del Rebalaje

Número 19 / Málaga. Enero-febrero de 2013 / ISSN: 2174-9868

Publicación digital bimensual editada por la asociación cultural Amigos de la Barca de Jábega

EN TORNO



AL



BOQUERÓN VICTORIANO

Jesús Moreno Gómez

Jesús Moreno Gómez



Manchego de origen y afincado en Málaga desde hace medio siglo, estudió bachillerato en el Instituto de calle Gaona y magisterio en la Escuela Normal de nuestra ciudad. Se licenció en Historia en Zaragoza y como profesional de la docencia ejerce en diferentes centros educativos de la capital y provincia: Universidad Laboral, IES *Pablo Picasso* y otros institutos de Coín y Álora.

Catedrático de Historia y Experto en Gastronomía por la UMA, es analista y crítico gastronómico en la revista "Andalucía Única", Vicepresidente de la *Carta Malacitana* y Miembro de Número de la *Academia Gastronómica de Málaga*.

Cuenta con diferentes publicaciones de temática histórico-americanista, como *Malagueños en América: del Orto al Ocaso* y *Morir en las antípodas: la expedición del malagueño Ruy López de Villalobos a las islas de Poniente*. Y entre las específicas de alimentación, cocina y gastronomía posee una veintena de ponencias y artículos publicados, entre ellos: *Los Duelos y Quebrantos en la solidaridad popular; Incidencia de los productos americanos en la gastronomía andaluza: El gazpacho; Raíces y aromas de la gastronomía malagueña; El pimiento en el bodegón de Velázquez; Vélez-Málaga, capital histórica de la batata* y *De las Indias al Mediterráneo: el triunfo de la batata en Málaga*.



EN TORNO AL BOQUERÓN VICTORIANO

Jesús Moreno Gómez



Cuadernos del Rebalaje, nº 19

Levo acabados de echar
boquerones vitorianos,
cual duendecillos enanos
que viven dentro del mar.
Son buenos para probar
el primor de las mujeres
pues dan menudos quehaceres
al unirlos con mil mañas,
cual manojos de pestañas
o manojos de alfileres.

Pregón del pescado.

Salvador Rueda, 1857-1933



SUMARIO

- 1.- El boquerón victoriano en la literatura costumbrista y gastronómica.**
- 2.- ¿A qué se puede denominar en la actualidad boquerón victoriano?**
- 3.- El Mar de Alborán causa de la excelencia del pescado malagueño.**
- 4.- El boquerón malagueño libra una lucha a vida o muerte.**
- 5.- Recapitulación y conclusiones.**

Jesús Moreno Gómez



1.- El boquerón victoriano en la literatura costumbrista y gastronómica.

He querido, lector amigo, comenzar este breve ensayo con la más antigua referencia escrita al “boquerón victoriano”: la décima de nuestro más castizo y relevante poeta modernista, a caballo entre mediados del s. XIX y primer tercio del XX.

Al hilo del pez que tratamos, tan propio de Málaga, hasta convertirse en icono de la ciudad y apelativo popular de los naturales de ella, es preciso decir que en las Ordenanzas Municipales desde los Reyes Católicos, reeditadas a mediados del s.XVI, y en la última de 1611, en la relación de pescados de los que se regula su venta, no figura, para asombro del investigador, ni el boquerón ni el chanquete. En el caso del primero, el vocablo es *anchova o anchoa*, y en el del segundo ni se menciona.

Hemos sabido por D. Cristóbal Cuevas, Catedrático de Literatura de la UMA, - Juan de Ovando, (1663) *Ocios de Castalia*, p.302- que en un poema caricaturesco titulado “Pintura de una flaca muy fea, hecha de nombres de pescados” aparece: “De su boca el espacio,/ que atemoriza,/ pues *boquerón* la juzgo,/ no es por lo chica”. Por lo tanto, no es hasta la segunda mitad del s. XVII -mucho más reciente de lo que pudiera parecer- cuando el popular pescado entra en la literatura en cualquiera de sus formas. Y en el Diccionario de la Academia hasta el Suplemento de la edición de 1780 y siguientes (1783, 1791 y 1803), no figura el: “boquerón, pez más pequeño que la sardina, pero más redondo y de gusto

más delicado; **se coge con mucha abundancia en Málaga...**” Así de tardía, hasta casi finales del s. XVIII no se le da entrada al tan peculiar como apreciado pez. (1)

Y ya metidos en el DRAE, no podemos dejar de aludir a lo que éste dice en su actual 22ª edición, 2ª acepción (2001), registrado como “vitoriano” [sic] -sin “c” delante de “t”-, como malagueñismo: “se dice de una clase selecta de boquerones”. En efecto, por localismo dialectal traslada la fonética -dándola por válida-, a la grafía, y obviando su étimo, en lugar de corregir y ejercer el “limpia y fija” inherente a su condición de RAE, asume el decir popular y la imprime nada menos que en el propio libro donde se recogen los vocablos para el bien expresarse del usuario de la lengua española. En cuanto a la definición en sí, difícilmente cabe mayor ambigüedad, prescindiendo del tamaño y de la temporalidad: cualquier boquerón, sea cual fuere su procedencia y dimensiones si a alguien en Málaga le parece “selecto”, es “vitoriano”. ¡Menudo coladero!

Pero volviendo a los “victorianos”. Obvio es decir que no existe ninguna definición científica ni lexicográfica de nuestro pescado por antonomasia. Es una denominación popular, costumbrista, de la que se predica genéricamente, deducible de su pequeño tamaño y de su modo de cocinar, exclusivamente en fritura y en manojitos o panoja. Como gusta decir a nuestro primer y gran gastrónomo, Enrique Mapelli (2) “cada vez es más difícil que el paciente pinche, galopín, cocinero o aficionado emplee su tiempo en juntar por las colas cinco boquerones preparándolos para freírlos juntos... tantos como dedos tiene una mano humana” y, asimismo, el escritor, periodista y gastrónomo Dionisio Pérez-Post-Thebussem-, ya en el lejano 1929 al ponderar la calidad del boquerón malagueño -“famoso en el mundo entero”- deja constancia de su óptima forma de preparación: “pegado por la cola con otros cinco semejantes en graciosa forma de abanico... y **frito en finísimo aceite...** se ofrenda al paladar y al apetito de todas las razas”. No cabe sustraerse al singular testimonio de admiración que el autor dedica a nuestro pez. Tras mencionar otras especies de pequeños pelágicos -sardina, bocarte, anchoas de reducido tamaño- que tienen “la apariencia del boquerón”, y que como tales se envían y se venden en los mercados del interior; dice en su elogio:

“... pero boquerón no hay más que uno en el mundo; el que se pesca desde Estepona a Nerja en la costa malagueña. Quien vaya a Málaga y no se encamine hasta la playa deliciosa y encantadora de Torre del Mar y no

presencie el curioso espectáculo de ver sacar el copo, henchida la red de viva y moviente plata, y no guste allí boquerones, dejará de apreciar **una de las más delicadas excelencias de la cocina española**". (3)

¿Por qué tanta excelencia referida al septembrino?: **tamaño, frescor y plancton de Alborán definen al boquerón victoriano**. Pero, ¿y por qué así, en abanico? De una parte, porque en tandas se facilita la acción en la sartén al darle la vuelta al grupo, -perfecto dorado-; y por otra, por la misma razón que los chanquetes se comían con los dedos a "puñaítos". La masa y volumen del pez es tan tenue que ingeridos uno a uno apenas puede ser apreciada su calidad por las papilas gustativas; de ahí que para alcanzar magnitud suficiente en boca susceptible de captar su delicado sabor y textura, se necesitan varios individuos, que Mapelli –portavoz en este caso de la experiencia popular- fija en el cabalístico número cinco, ni uno más, ni uno menos.

En cuanto a la denominación "victoriano", -pseudogentilicio que la RAE no reconoce- todas las fuentes (4) coinciden en que se debe a "que su pesca se realiza en los alrededores del 8 de septiembre, festividad de la Virgen de la Victoria, -patrona de Málaga y su Diócesis-, "son **alevines adolescentes del engraulis encrasicolus**, o sea del boquerón, que se fríen en pequeños abanicos, una vez decapitados". (5) No ha faltado quien, aprovechando la ambivalencia del adjetivo "victoriano", válido como gentilicio para indicar la pertenencia a un territorio y asimismo válido para indicar una referencia temporal –en este caso alusiva a la festividad de la Virgen de la Victoria- haya confundido ambos significados trocando un tiempo por un espacio para resaltar que la denominación no lo es por su temporalidad sino por su lugar de procedencia, Rincón de la Victoria.

La aceptación de tan surrealista teoría nos llevaría a disponer de un libro donde anotar el origen y captura de cada uno de los boquerones que en Rincón se consumen, como si de "un registro civil" para este pez se tratase. Ello mismo llevaría a preguntarnos cuáles son los límites jurisdiccionales de las aguas pertenecientes al municipio; más aún, quién le pone puertas al mar y al boquerón, y en consecuencia uno de su misma especie y de las mismas características, desembarcado en Fuengirola o en la Caleta de Vélez, no sería "victoriano" por no tener su "empadronamiento" en la colindante localidad de la capital malagueña.



2.- ¿A qué se puede denominar en la actualidad boquerón victoriano?

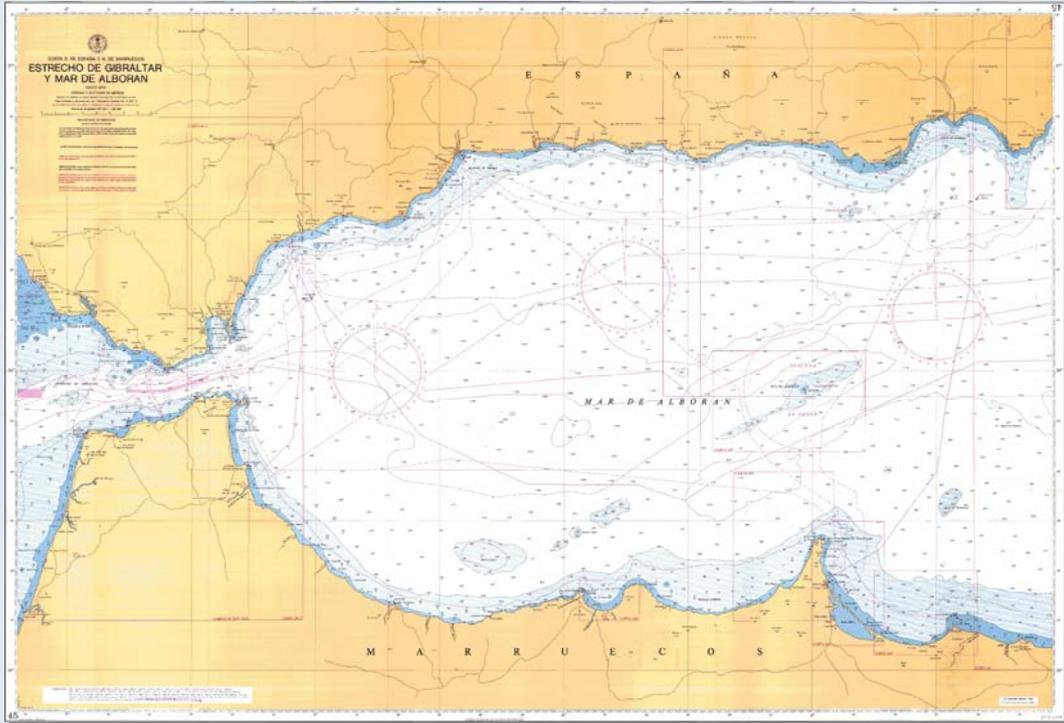
Los descritos por la tradición culinaria y la poética, que no determinan tamaño, sólo “que se fríen a manojitos” o “en abanico”, en realidad eran alevines, que descabezados y sin necesidad de evisceración, se freían en la excelente grasa vegetal y única existente: **aceite de oliva**, formando tandas de cinco en cinco unidos por la aleta caudal. Su tamaño, ya en el plato, no superaba los 5-6 cm por unidad. Así, sí tiene sentido el “pequeño abanico”. Así era hasta hace no más de cuatro décadas. Y aunque existían normas sobre el tamaño mínimo, su interpretación y aplicación eran muy laxas, habida cuenta de la abundancia. Lo cierto es que la captura, venta y consumo eran prácticamente libres. Nacidos en abril-mayo, de hecho se pescaban trascurrido el ecuador del verano, unas tres semanas antes de las fechas de las celebraciones de la Virgen de la Victoria y se prolongaba su explotación durante septiembre-octubre con las remesas de los nacidos en junio-julio, punto álgido de la freza. Pues bien, **esos boquerones**, de los que sólo tienen memoria quienes han superado la cincuentena y que con tanto deleite nos describen Mapelli, Canales, Salvador Rueda, Juan Cepas y Post-Thebussem, ya jamás podremos degustarlos. A diferencia del chanquete [*aphia minuta*], adultos se pueden pescar; pero, **al igual que el chanquete**, en la talla que antaño los hacía exquisitos, **queda definitivamente extinguido su consumo**.

La sobre explotación del caladero, los muy cambiantes factores medio ambientales -condiciones del agua: temperatura, salinidad, nutrientes-; la delicia de su degustación venida a codicia, la creciente valoración de la dieta ictívora, la contaminación marítima, la superpoblación de la costa por la actividad turística, el amenguamiento de las capturas; en suma, a las que no son ajenas tampoco ni el cambio climático ni la depredación del jurel y la caballa que se alimentan de sus larvas (6); la sensibilidad ecológica, al fin, ... han propiciado que las autoridades de la Junta de Andalucía **prohíban taxativamente su captura y consumo con un tamaño inferior a 9 cm** -"pezqueñines"-, y con esa medida huelga la panoja porque su ingestión de una tacada, -habida cuenta de la reciedumbre de la raspa- acarrearía aspereza, mal sabor y sobre todo riesgo para la seguridad del comensal en su deglución.

Cuando el boquerón nacido en abril-mayo alcanza esta proporción sobrepasa con creces la septembrina fecha de referencia, y es precisamente al cumplir el año de vida, mayo del año siguiente, cuando su desarrollo es de 11 cm y con ello obtiene su madurez sexual y, en consecuencia, su primera reproducción. (7) Cabe concluir, por tanto, que **si son "victorianos" está vetada su pesca por inmaduros, son "pezqueñines"**, y cuando alcanzan más de nueve cm., en octubre-noviembre, obviamente ya no son "victorianos".

Con tal longitud, -ya fuera de temporada- la denominación de "victoriano" no sólo le es manifiestamente impropia, sino que las muy superiores dimensiones del pez en modo alguno encajan con lo que describe el costumbrismo, y que antaño dio tan justa fama al exquisito plato. Un boquerón victoriano, según la memoria empírica, solo podía cocinarse de una única manera: **frito en manojos**, como fielmente describe Mapelli. En la actualidad, si se puede cocinar o preparar de otra forma -en vinagre- semiconserva, relleno, "abierto en libro",...- es que no es victoriano e incluso muy dudoso que proceda de nuestra costa, como se argumenta más adelante.

Debe quedar, pues, definitivamente desechado el concepto "boquerón victoriano" -el de los manojitos- como realidad presente y futura, por prohibición legal del espécimen en sus dimensiones tradicionales -en torno a 6 cm.-, que, aunque no explicitadas, sí consagradas por el costumbrismo.



Fuente: www.oleajedatos.com

3.- El Mar de Alborán causa de la excelencia del pescado malagueño.

De cualquier forma, es preciso afirmar, y esto es válido para las diferentes especies de nuestras costas, que el responsable de la calidad de buena parte de nuestros pequeños pelágicos –boquerones, sardinas, jureles- y de ciertos moluscos y crustáceos es el **Mar de Alborán** (8). En lo que afecta específicamente a España -costa norte del mediterránea andaluz- sus límites van desde Punta Europa hasta el cabo de Gata (250 km aprox.).

A los efectos que nos interesan, por su peculiaridad en orden a la creación y desarrollo de la vida, nada mejor que oír a los científicos del Instituto Español de Oceanografía:

“El constituir zona de tránsito entre el Mediterráneo y el Atlántico, le confiere al mar de Alborán particularidades en su flora y fauna que permiten definirla como una unidad biogeográfica independiente. Debido a sus singularidades oceanográficas y biogeográficas, en las costas mediterráneas de Andalucía existe una amplia diversidad biológica, lo que a su vez ha favorecido a una gran actividad pesquera.” (9)

He aquí las claves de nuestro mar. El intercambio de aguas, las diferencias de temperatura y salinidad de ambas masas -Atlántico-Mediterráneo- en las dos direcciones a través del Estrecho, con un aporte mucho mayor del flujo atlántico hacia el mediterráneo, favorecen la formación de biomasa y afloramientos de aguas profundas a la superficie. “La importancia de este fenómeno radica en que aguas ricas en nutrientes se ponen al alcance del primer eslabón en la cadena alimentaria de las aguas libres: el fitoplancton”. (10)

Y prosigue la ciencia:

“La producción planctónica del mar de Alborán presenta un alto grado de dinamismo debido a los cambios en la estructura hidrológica, por lo que se dan valores altos de la biomasa fitoplanctónica y zooplanctónica (superiores a la media mediterránea) lo que provoca la existencia de áreas favorables para la puesta de la **sardina** y el **boquerón**. En particular la **bahía de Málaga** es de gran importancia para la fase de alevinaje de numerosas especies sobre todo para el boquerón que realiza en ella todo su ciclo vital (huevos, larvas juveniles y adultos) a lo largo del año”. (11)

Pues bien, tales son las circunstancias concurrentes en cuanto al régimen alimentario de estos dos clupeidos y la causa, al fin, de su marcada diferencia por exquisitez respecto a individuos de su misma especie nacidos y alimentados en otras aguas, no ya de mares foráneos sino del propio Mediterráneo. Sus repercusiones en el ámbito alimentario y con ello en la calidad gastronómica son evidentes. También **los peces son lo que comen**, y el fitoplancton y el zooplancton del M. de Alborán son de excelente calidad; y por ello el boquerón también lo es.

Jesús Moreno Gómez

ANDALUCÍA (ESPAÑA) ZONA DE CAPTURA Zona de Captura MAR DE ALBORÁN Mar Mediterráneo		PRIMER EXPEDIDOR COFRADIA CALETA VELEZ Avda. del Puerto, 27 29751 CALETA VELEZ NRGSEAA: 12.08622/MA	
Denominació local: BOQUERON Denominació comercial: BOQUERON Denominació científica: ENGRAULIS ENCRASICOLUS			
Peso Neto (Kg) 6,00	Modo Producción EXTRACTIVA	Modo Presentación C/C	
Fecha Desembarco: 18/12/2012 Barco: NUEVO CHISPA Lote: 10119181260000000083 Segundo Expedidor ESTEVEZ ROLDAN, SANTIAGO - 46042004Y			
NRGSEAA			

4.- El boquerón malagueño libra una lucha a vida o muerte.

Pero nuestro *engraulis* escasea. “El boquerón libra una lucha a vida o muerte” (12) Con tan expresivo título su autor, el periodista Juanjo Zayas, reclama poderosamente la atención y pone en negro sobre blanco la profunda crisis que esta especie tan nuestra está atravesando. En la última década (2002-2011) se ha pasado de unas 3.200 a 862 Tm, lo que supone un descenso del 73%. Su primordial área de captura se localiza en la bahía de Málaga, entre Fuengirola y Málaga capital, y su puerto de comercialización es el de la Caleta de Vélez. “El pasado año contó con la captura de 426 Tm de boquerón, (50%) del total del M. de Alborán, pero en todo caso, **en estos momentos las capturas se mantienen en niveles muy bajos** en relación con la intensa demanda, lo que no siempre ha ocurrido, según advierte Ana Giraldez: “La sardina era la especie más cotizada hasta los años sesenta del pasado siglo en que ocupó este lugar el boquerón”. (13)

El descenso drástico de las capturas ha tenido su consecuencia inmediata en la elevación de los precios hasta llegar a **hacerlo no rentable**. El coste en lonja de una caja -entre 7 y 8 kg- de boquerones de M. Alborán puede oscilar entre 35 a 40 € para el boquerón adulto (más de 12 cm); y si sus proporciones están entre 9-12 cm -tamaño legal más próximo al extinto “victoriano”; a menores dimensiones los precios se disparan- su valor alcanza en torno a 70 €; es decir, el importe de salida en lonja es de 9-10 €/Kg y ello lo hace comercialmente inviable para el pescadero que tendría, como mínimo, que duplica/triplicar su precio en el puesto de venta. ¿Quién pagaría 30 € (5.000 de las antiguas ptas) por un kg de boquerones? Más aún, ¿qué precio alcanzaría una ración en el restaurante?

Entre tanto, las especies **sardina** -6.000 Tm frente a 862 del boquerón- y **jurel** son bien prolíficas en el M. Alborán y de ciclo biológico más dilatado, ciertamente exquisitas porque se alimentan del mismo plancton y sus precios sensiblemente inferiores: 10-12 € la caja de sardinas y 8 € la de jurel, contrastan con los desorbitantes 70 € del boquerón. Sólo así cabe explicarse por qué no llega al mercado de minoristas el boquerón de Alborán, pese a existir una fuerte demanda. Conclusión: **el 90 % del boquerón que se consume en Málaga es de procedencia foránea** (14), lo que a su vez queda ratificado por el Instituto Español de Oceanografía:

“Dado el interés culinario que tiene esta especie en la región sur-mediterránea y su actual escasez, gran parte de los ejemplares que se venden proceden bien de la región atlántica andaluza, de Marruecos y de Italia principalmente.” (15)





5.- Recapitulación y conclusiones.

- a) El boquerón Victoriano tal como lo canta la literatura –creativa y gastronómica-, la tradición y la memoria empírica, se ha extinguido. Por sus dimensiones está prohibida su pesca y, por lo tanto, su consumo. Es un inmaduro, es un “pezqueñín”.
- b) El extinto concepto “boquerón victoriano” debe ser sustituido por el más actualizado y legal (mínimo de 9 cm) de **“boquerón de Alborán”** o del **“mediterráneo andaluz”**, como efectivamente así figura en el etiquetado que describe su trazabilidad. Misma especie, mismo alimento, mismo plancton y ello con garantías de sostenibilidad.
- c) La drástica reducción de las capturas hace inviable económicamente su rentabilidad.
- d) El hábito de consumo en Málaga, iniciado con el “victoriano” y continuado con los de mayor tamaño, procedentes de su bahía y garantizados prácticamente durante todo el año desde tiempo inmemorial, ha generado una creciente demanda de imposible satisfacción en la actualidad por los recursos menguantes propios. El boquerón foráneo: ultra-estrecho, atlántico, cantábrico, marroquí o italiano -necesariamente con conservantes- en un 90% han venido a reemplazar al de Alborán, aunque la diferencia de calidad gastronómica queda bien patente en beneficio del genuino de nuestra costa. Sin conservantes,

de la malla a la mesa en apenas horas: **frescor, blancor, suavidad, textura y sabrosura definen el boquerón malagueño.**

e) La escasez y, por tanto, carestía de nuestro pez, debe dar paso a la intensificación del consumo alternativo de otras especies, asimismo pescado azul de excelente calidad del mar de Alborán, particularmente **sardina, jurel y caballa** que se alimentan del mismo plancton y de las larvas del propio boquerón, y ambas fuentes aseguran la calidad de aquéllos, al tiempo que posiblemente favorecerían en algo la recuperación del caladero del pez malagueño por antonomasia. Ciertamente es que los mencionados carecen del prestigio y apreciación popular de que goza el boquerón. Es hora de volver la mirada a la cocina tradicional. Es hora de apelar a la imaginación y creatividad de los cocineros para incrementar la ingesta de tan nutritivas y saludables especies. (16)

De modo particular, el jurel de nuestra costa -que no el jurelito, 15 cm. mínimo- requiere de un estudio culinario específico que lo haga atractivo y apetitoso, bien lejos de la realidad actual.

Jesús Moreno Gómez
Málaga, noviembre de 2012



NOTAS.-

(1) León, Rafael: *Proceso del boquerón o de cómo Málaga perdió un pez en el Diccionario*. (ABC, Madrid 27-julio 1971). En Mapelli, E.: *Papeles de gastronomía malagueña*. Edición "La Farola", 1982. Reedición Arguval, 1997, pp. 352-354.

- (2) Mapelli, E. *Málaga a Mesa y Mantel*, edic. La Farola, 1986, Cap. IX, p.127
- (3) Pérez, Dionisio (Post-Thebussem): *Guía del buen comer español*. Madrid, 1929, pp. 109-110.
- (4) Mapelli, E. *Ibidem*, p. 133; Canales, A.: *Chanquetes*. Jábega, nº 11 sept.1975, p. 62, Cepas, J.: *Vocabulario Popular Malagueño*, 3ª edic., 2005, p. 52.; VV.AA.: (Camiñas, Baro, Abad) *La pesca en el Mediterráneo Andaluz*. Fundación Unicaja, 2004, p. 170
- (5) Canales, Ibídem. *Chanquetes*.
- (6) Juanjo Zayas. *El boquerón libra una lucha a vida o muerte*. Reportaje. Diario "La Opinión de Málaga" (Domingo, 23-09-2012)
- (7) *La pesca en el Mediterráneo andaluz*, p. 170 y Giráldez, A: *El boquerón*. En "Patrimonio Cultural de Málaga y su provincia". Diputación Provincial de Málaga, 1999. T. I, pp. 60-63
- (8) Mar de Alborán, denominado así por la isla del mismo nombre, cuya designación se debe, a su vez, al pirata berberisco, Al-Borani, que el s.XVI usaba la isla como base de sus ataques e incursiones. El mar de referencia es el más occidental del Mediterráneo con límites: al norte, en la costa peninsular de España, y al sur las costas africanas de Marruecos y Argelia; al O. el estrecho de Gibraltar, y al E. con una línea imaginaria entre el cabo de Gata en España, hasta el cabo Fegalo (Orán, Argelia). Dimensiones: longitud, 350 km. (E.-O); anchura: 180 km. (N-S); superficie de 54.000 Km² y una profundidad máxima de más 2000 m. en el límite oriental. *La pesca en el Mediterráneo andaluz*, p. 45
- (9) Baro, J. VV.AA.: *La pesca en el Mar de Alborán* URI: [http:// HYPERLINK "http://hdl.handle.net/10508/472"](http://hdl.handle.net/10508/472) , 26-enero-2012, p. 3
- (10) *La pesca en Málaga hoy. Guía sobre la pesca, comercio y consumo responsable del pescado y marisco en Málaga*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla, 2007, p. 18
- (11) *La pesca en el Mar de Alborán*, p.9
- (12) Juanjo Zayas. Op. Cit.
- (13) *La pesca en el Mar de Alborán*, p. 9. La prioridad de la sardina respecto del boquerón hay que ponerla en relación con la mayor durabilidad del ciclo biológico -entre 7 y 8 años, frente a la mitad, no más de cuatro, del engráulido que en Málaga, por la intensa actividad extractiva de que es objeto, difícilmente supera los dos años-; y asimismo por su mayor rentabilidad. La sardina vivió su época de auge reciente en nuestra provincia en la década de los cuarenta del pasado siglo. Pescadores gallegos, ante la crisis de este clupeido en sus propias aguas, se asientan en Málaga y el puerto se convierte en base de descarga de las capturas efectuadas en el norte de Marruecos. Tal abundancia llevó a la instalación de hasta 13 fábricas conserveras y de salazón (1946). La independencia de país magrebí, el esquileo abusivo de los caladeros, la sobre explotación de los alevines [mal llamados "chanquetes"]; la obtención de "perlas artificiales" mediante la técnica del "escameo", ... hicieron entrar en crisis la abundante producción hasta provocar el descenso drástico de

sus capturas. Paralelamente la pesca del boquerón vive en los años sesenta una innovación tecnológica de gran alcance: la sustitución de las redes de algodón por las de fibra sintética resistentes a la putrefacción. En aquéllas, por su forma alargada, se “enmallaba” mucho con la consiguiente podredumbre del arte y del pez. Esto hacía que a veces los pescadores rehuyeran su captura, hecho que no ocurriría con las nuevas redes. Favorecido por las redes sintéticas y seguramente por cambios en los gustos culinarios, comienza a cotizarse al alza el boquerón. En 1962 su precio igualó al de la sardina hasta los años setenta en los que se disparó. En los ochenta, se desarrolla una pesquería importante en el norte de Marruecos y con las correspondientes licencias para su captura, numerosos barcos de toda la región realizan sus descargas en el puerto de Málaga. Pero en 1985 se agotó este vigoroso caladero y ya sólo con los recursos locales se produce el desfondamiento de la pesquería hasta alcanzar su mínimo histórico en 1993 (35 tn., 2% de lo que se descargó en 1982). En lo sucesivo, las capturas locales son manifiestamente insuficientes para abastecer la demanda local por lo que ha debido ser y es importado de otras zonas: Barbate, levantina-catalana, País Vasco, Francia, Italia, etc.

(Extracto del interesantísimo artículo de Ana Giraldez, “*El boquerón*”, cita 7)

(14 Pilar R. Quirós. Reportaje. Diario “SUR” (Domingo, 7-02-2010, p.11)

(15) *La pesca en el Mediterráneo Andaluz* p. 170

(16) Maeso, M. *Más allá del espeto. Las sardinas en la cocina malagueña*. Cuadernos del Rebalaje, nº 17. Sept.-octb. 2012. Publicación digital. ISSN: 2174-9868.



*Cuadernos del **Rebalaje***
es una publicación periódica
editada por la asociación cultural
Amigos de la Barca de Jábega

Se autoriza su uso y difusión, citando procedencia y autoría

Amigos de la **Barca de Jábega** está inscrita en el Reg. de Asociaciones de Andalucía con el nº 9210 de la Sección 1. (Resolución de 29/07/2010) y en el Reg. Municipal de Málaga de Asociaciones y Entidades con el nº 2372. (Resolución de 27/09/2010)

Su domicilio social se encuentra en el IES "El Palo". Camino Viejo de Vélez, s/nº. 29018-MÁLAGA
Más información en info@amigosjabega.org

Diseño y maquetación: F.F.

