

Cuadernos del Rebalaje

Nº 35 / Julio-septiembre de 2016 | DL: MA 702-2016 | Edita ABJ

MUJERES DEL REBALAJE

Eva Cote Montes

Prólogo

David Florido del Corral

Ilustraciones

Equipo Lalufa_3



Cuadernos del Rebalaje

DL: MA 702-2016 / ISSN: 2174-9868

Publicación monográfica de periodicidad trimestral editada desde 2010 por la asociación cultural **Amigos de la Barca de Jábega**

Dirección

Miguel A. Moreta-Lara

Consejo de redacción

M^a. Jesús Campos García

J. Felipe Foj Candel

Miguel A. Moreta Lara

Pablo Portillo Stempel

Consejo asesor

Manuel Benítez Azuaga, Francisco Chica Hermoso, Juan Carlos Cilveti Puche, Eva Cote Montes, Mariano Díaz Guzmán, Eulogia Gutiérrez Corral, Víctor M. Heredia Flores, Miguel López Castro, Manolo Maeso, Francisco Morales Lomas, Javier Noriega Hernández, Pepe Ponce, Alejandro Salafranca Vázquez

Coordinación artística

M^a. Jesús Campos

Edición y coordinación general

J. Felipe Foj Candel

Cuadernos del Rebalaje se difunde preferentemente en formato electrónico por internet. Tiene como objetivo divulgar conocimientos relacionados con el mar Mediterráneo y su vinculación con la costa malagueña y andaluza, sus gentes, embarcaciones, tradiciones y costumbres desde el punto de vista antropológico, histórico, geográfico, científico-técnico, artístico o de creación literaria.

La revista no comparte necesariamente las opiniones expuestas en los trabajos publicados.

Se autoriza su uso y difusión para fines no comerciales citando procedencia y autoría.

Más información, acceso libre a todos los números y normas de estilo de publicación en www.facebook.com/cuadernosr y en www.amigosjabega.org. ✉ cuadernosr@gmail.com.

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). Domicilio social en el IES "El Palo". Camino Viejo de Vélez, s/nº. 29018-MÁLAGA.

Presidente de Honor: Fernando Dols García

Presidente: Antonio Clavero Barranquero, Vicepresidente: Miguel López Castro, Secretario: J. Felipe Foj Candel, Tesorero: Mariano Díaz Guzmán. Vocales: Pablo Portillo Stempel (Document.) y Miguel A. Moreta Lara (Literatura).

✉ infojabega@gmail.com.



Mujeres en la playa de El Bulto (detalle). Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA

MUJERES DEL REBALAJE

Eva Cote Montes

Prólogo
David Florido del Corral

Ilustraciones
Equipo Lalufa_3



Cuadernos del Rebalaje nº 35



EN LA ARENA MOJADA EL TIEMPO SE ESCONDE (2014)
Collage, acrílico y barniz sobre DM, 110 x110 cm

“La situación de la mujer se considera, a menudo,
como un test mediante el cual se puede juzgar
la civilización de un país o de una época”

(Eileen Power, 1889-1940)

SUMARIO

1. **Prólogo**
2. **Mujeres del reblaje**
 - 2.1. **Las gentes del reblaje**
 - 2.2. **Historias de mujeres**
 - 2.3. **Las protagonistas**
3. **Anexo: el hogar**
4. **Agradecimientos**
5. **Bibliografía**



LA POESÍA HA MUERTO (2014)
Collage, barniz y acrílico sobre cartón, 110 x 110 cm



1. Prólogo

REDES DE SOLIDARIDAD ENTRE MUJERES SOLAS, LOS MARIDOS EMBARCADOS

David Florido del Corral

Miguel de Unamuno introdujo en nuestro léxico el término *intrahistoria* para hacer referencia a la realidad cotidiana, al paisaje que mujeres y hombres construyen cada día con sus manos, sus aspiraciones, sus esfuerzos, sus deseos. La Antropología gusta de usar la técnica de las entrevistas biográficas porque las respuestas obtenidas nos devuelven historia vivida, experiencia, encarnada en personas, en sus recuerdos, en sus expectativas, en sus afanes, reconstruidos desde el presente. Y aquí es donde radica su fuerza, pues nos permiten el acceso a un mundo sentido, no el mundo *del que se habla*, desde el exterior a través de datos fríamente obtenidos, sino mediante el tamiz del corazón de quien recuerda. Hacer uso de esta técnica nos da acceso, además, al diverso juego de los puntos de vista. Es la triangulación de las diversas voces, junto a las aportaciones de otras fuentes (bibliográficas, documentales, estadísticas, etc.) la que nos permite tener un relato que se acerca con más profundidad a la siempre densa red de relaciones que constituye la vida social.

Este es el primer valor del trabajo que nos ofrece Eva Cote. Las voces que nos trasladan el mundo marengo del rebalaje de mediados del siglo

XX en adelante nos permite acercarnos a los conocimientos, modos de vida, aspiraciones y padecimientos de las mujeres -lo que ya de por sí es imprescindible para conocer a las sociedades marítimas-; esto es, podemos acceder a ese mundo desde el punto de vista de las mujeres, que es diferente y enriquecedor. Respecto al primer aspecto, el papel de las mujeres, este trabajo viene a consolidar lo que ya conocíamos en otros territorios costeros andaluces. El papel económico de las mujeres es limitado en las familias marineras, pero no inexistente. Así, Eva documenta que las muchachas llevaban el rancho de comida a sus hermanos, novios y padres, el *costo*; así como el trabajo de hilado (con materiales vegetales) de las jarcias de palangres o de las redes. Las “malleras”, concentradas en la Malagueta, tejían esos paños para los artes de pesca (que acabarían armando los sotarraeces) así como realizaban el trabajo de remienda de los paños averiados -aunque estos trabajos también los realizasen, y mayoritariamente, hombres-. Por supuesto, las mujeres trabajaban en fábricas de conserva, los “freidores”, que eran suministrados por flota de trañás y sardinales, antes que por el arte por excelencia del rebalaje, la jábega. También sabemos por los testimonios recopilados que las muchachas se acercaban a la playa a solicitar pescado del copo, a recogerlo incluso sobre la arena, participando en históricas formas de solidaridad entre trabajadores que conocemos en otros puntos del litoral. Al igual que esa forma de reciprocidad negativa que es sacar, apañarse, pescado de los procesos de transformación de las fábricas.

Muy minoritariamente, las muchachas del rebalaje también se acercaban al copo para jalar de las trallas e, incluso, hay casos excepcionales en los que se embarcaban en la barca para la boga. En todas estas tareas, sin embargo, hay un aspecto fundamental que nos sirve para entender el papel de las mujeres en sus unidades familiares. La regla era participar en actividades a cambio de salario cuando estaban por casar o, asimismo, desarrollar estrategias de subsistencia, complementarias, durante esa fase de su ciclo vital. Así, las que obtenían una parte en el copo la llevaban a su familia de orientación, al igual que sus hermanos. Era tal la importancia de lograr una autonomía económica en unas condiciones generales de dificultad de acceso a la renta y los recursos, que algunos testimonios nos hablan de mujeres embarcadas en el bote con su marido para evitar entregar un salario a unos brazos ajenos a la familia, en espera de que los hijos varones estuviesen en edad para poner su pan debajo del brazo a disposición de su unidad doméstica.

¿Qué nos aportan esos mismos testimonios respecto a las condiciones de vida de los marengos? Pues nos vuelven a confirmar las historias de

dificultades, de miseria incluso, de los colectivos de marineros y pescadores de su tiempo. La promesa de prosperidad de la pesca, que debería haber avanzado de la mano de su industrialización desde las primeras décadas del siglo XX, no se produjo. Las condiciones de habitabilidad, en particular, eran deleznable: viviendas de autoconstrucción en zonas inundables que aguzaron el ingenio constructivo de hombres y mujeres, para hacer frente a las mareas, para acceder al agua del subsuelo, para evacuar las aguas negras. Sólo la política de viviendas gubernamental sirvió para paliar esta situación. Así mismo, su dieta, a base de hidratos de carbono y pescado de las barcas asado, constituía otro indicador de la limitación de recursos. Como ocurría en otros puntos del litoral, una respuesta a este marco era la combinación de los productos del mar y de la huerta, pero la política de reurbanización del litoral malagueño hizo imposible este modelo, de modo que por aquí empezó a desangrarse el mundo marengo hacia otras industrias, la primera de ellas la de la construcción. Por aquí se les abrió una posibilidad económica a muchas de estas mujeres, pero se consolidó el drenaje para la progresiva desaparición de un mundo abigarrado, cuyo paisaje podemos disfrutar a través de las fotografías, pero también de los relatos.

Por último, los testimonios de mujeres trabajadoras del rebalaje nos permiten entrever sus prácticas de solidaridad, las redes de apoyo mutuo en un mundo, el de tierra, en el que la mayor parte del tiempo tenían que afrontar el sostenimiento de sus núcleos domésticos sin la presencia de sus maridos, embarcados la mayor parte de ellos, en las flotas de más alcance, trañás y vacas de arrastre. Todo un referente de sustentabilidad, pero en un sentido más profundo de término.



En la cabecera de la sección mujeres y niños junto a sus viviendas en la playa de El Bulto (detalle). 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA



A LA ESPERA DE LAS HORAS (2014)
Collage, barniz y acrílico sobre cartón, 110 x 110 cm



2. Mujeres del rebalaje

2.1. Las gentes del rebalaje

Este segundo número de una pretendida trilogía sobre las *gentes del rebalaje*, que comenzó con el nº 30 de esta colección dedicado a los hombres del rebalaje, tiene como protagonistas a las mujeres. Las líneas a seguir siguen siendo las mismas que nos guiaron en la anterior etnografía: acercarnos al rebalaje a través de las historias de vida de sus habitantes, narradas en primera persona. De la misma manera volvemos a incidir en idéntico contexto histórico temporal: la primera mitad del siglo XX, testigo de la expansión económica malagueña basada en gran medida en el comercio marítimo y el desarrollo de la industria. Sin embargo en esta ocasión, pretendemos dar la voz a ellas, las mujeres, para intentar entender y de ese modo llegar a conocer la misma realidad narrada desde otro punto de vista más humilde quizás y al mismo tiempo, quizás también, más cercano.

A través de sus miradas buscamos seguir adentrándonos en el universo del rebalaje, ese espacio social

perteneciente al imaginario colectivo malagueño en el que lo cotidiano se entremezcla con lo extraordinario, al tiempo que el trabajo duro y agotador lo hace con los momentos de ocio y diversión.



Para las dos imágenes de la página:
Mujeres de El Palo (detalles). Hacia 1920.
Fotos L. Roisin. Archivo CTI-UMA

2.2. Historias de mujeres

Un aspecto a destacar dentro del paisaje social que conformaba el rebalaje en los años cuarenta, cincuenta y sesenta del pasado siglo, es el papel fundamental que desempeñaban las mujeres dentro de la unidad familiar, siendo ellas quienes soportaban el peso de la economía doméstica.



Muchas de ellas vinieron al mundo en la playa, en el rebalaje, en el seno de familias marengas y de pescadores, otras llegaron siendo niñas con sus familias y aún otras lo hicieron de la mano de sus maridos con la intención de engendrar su propia prole en aquel lugar.

Todas ellas tienen grandes historias que contar, historias de vida, de valentía, de sufrimiento y miseria, historias enormes, historias de mujeres, de aquellas a las que apenas se ha escuchado y que ahora son las protagonistas de sus propios relatos.

Yo nací en El Burto [barrio de la margen derecha del Guadalmedina, junto a El Perchel y La Trinidad], al lao de la playa..., debajo del puente de hierro, que había unos corralones que le decían El Burto. Me llaman *Burteña* porque soy de El Burto, pero yo soy Antonia, Antonia *la Burteña*... Allí estuve hasta los dieciocho años, que me vine p'acá [a El Palo] con mi marío (**Antonia la Burteña**).

Yo nací donde estaban las monjas, que le llamaban *los guarros* [zona de El Palo que se extiende desde Casa Pedro hasta el arroyo Jaboneros], allí vivía yo con mis padres. Pero mi madre y mi padre se separaron y como la madre de mi padre vivía aquí [en *las protegidas*] po entonces nos vinimos aquí (**Antonia Jódar**).

Yo nací en el rebalaje, aquí me parió mi madre, aquí fue mi niñez, mi moceá, aquí fue to... (**la Ichí**).

Mujeres en El Palo. 19XX.
L. Roisin. Archivo CTI-UMA

Yo no nací en el rebalaje, nací en la calle San Andrés, en Málaga, porque fue cuando la guerra, que se llevaron a mi padre... Mi padre y mi madre se casaron y pusieron la casa en la playa, por detrás del cementerio, de aquí del Palo, pero claro como mi madre estaba ya pa darme a luz po se fue a casa de mi abuela y allí nací yo, y nos vinimos p'acá na más que mi padre ya vino de la guerra
(Loli Caparrós)

Las casas de la playa de los años cuarenta y cincuenta eran todas de autoconstrucción, fabricadas en su mayoría con madera y uralita, aunque también las había de barro, piedra, juncos y techos de cartón. Sólo algunas pocas familias podían permitirse materiales algo mejores.

Y teníamos las casas de lata, no, de lata no la teníamos nosotros, de uralita, y cuando llovía caía una gota a un lao, ¡ay! un cacharro a un lao, otro cacharro en otro... Que se llovía tó y yo cuando llovía me ponía mala ¡ay que está lloviendo, ahora qué va a ser dios mío de mi vida!
(Antonia la Burteña)

Aquí las casas eran de madera... En una lata poníamos una hornilla, poníamos cuatro piedras y ahí echábamos el pescao y ahí nos lo comíamos **(la Ichí)**.

Cuando había temporal la mar arrastraba los chinos y los subía p'arriba, los metía hasta las casas. En la casa de mi madre, **Mama Pepa**, la mar le rompió la terraza,

tiró el muro y le abrió la puerta y le abrió la ventana... Nos tuvimos que ir a la huerta de enfrente, allí tol día hasta que la mar bajó. Y entonces mi padre hizo ya el muro ese tan grande... **(Loli Caparrós)**.

En base a las muy deficientes condiciones en las que se encontraban las casas del rebalaje y a las inclemencias climáticas que debían soportar, sus habitantes fueron ingeniando a lo largo del tiempo diferentes modos de combatir la fuerza de la naturaleza. Como por ejemplo, disponer un espacio o callejón entre las paredes de las casas colindantes con la finalidad de dejar paso a la mar cuando los temporales provocaban que el nivel subiese de manera desmesurada, al tiempo que permitía su posterior retorno hacia el rebalaje, evitando de este modo provocar daños mayores en los muros y paredes.



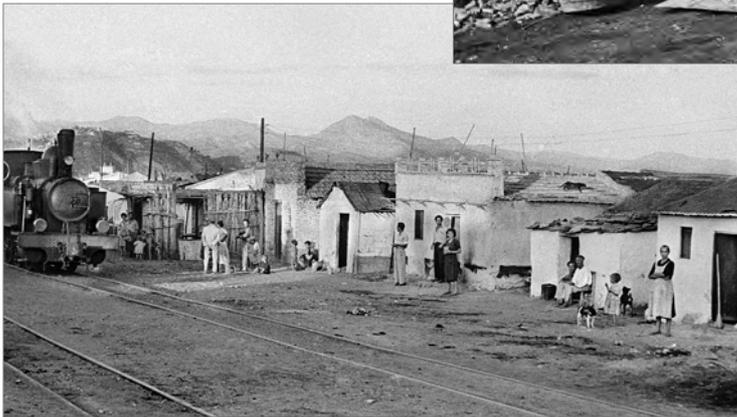
Arriba, Antonia la Burteña a los dieciocho años. Abajo, Loli Caparrós de joven en el rebalaje.

Reproducción **Manué Fernández García**



Núcleo de viviendas en la playa de la Pescadería (junto al puerto). 1903. Foto V. Tolosa

Escena familiar en la playa de la Pescadería. 1903. Foto V. Tolosa



Familias ante sus viviendas en la playa de El Bulto junto a las vías del tren. 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA

Tras un sardinal viviendas en El Bulto con la catedral a lo lejos. 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA



Casas de pescadores en La Malagueta. A la izquierda una barca de jábega y al fondo La Farola. 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA

Aquí cuando había temporal llegaba el agua hasta aquí arriba, to esto se llenaba de agua y nosotros teníamos que irnos a la planta de arriba... cuando había temporal... porque ahora no viene porque le han puesto los espigones, pero antes venían hasta las cañas y to aquí... el agua entraba por un callejón y salía por otro... y cuando había temporal, un levante de esos fuertes, los barcos se varaban hasta aquí arriba (**Antonia la Burteña**).

Otro recurso muy utilizado, que al igual que el anterior se sigue manteniendo en la actualidad aunque carente de su función primigenia, es la construcción de una doble puerta de entrada a la vivienda. Una en la parte delantera, frente al rebalaje, y otra en la parte de atrás. De este modo el agua del mar podía entrar dentro de la casa y salir de la misma ocasionando el menor daño posible en los muros. Esta solución constructiva también facilitaba una salida de emergencia a los vecinos.

Los temporales venían en invierno y en marzo también, en marzo no veas cómo zumbaba el agua... Nosotros podíamos salir por detrás pero las personas que na más tenían puerta por delante... la mitad de la gente se venían a la casa nuestra. Algunas casas tenían dos puertas, pero mu pocas... Las personas que no tenían puerta por detrás le entraba una ola

y otra ola y otra ola, las criaturas no veas tú, arrasaba los muebles y to hasta donde llegara el agua que le diera la gana... No recogíamos na porque casi no teníamos muebles... Y cuando volvíamos muchas veces había destrozao algo pero poco porque teníamos mu pocos muebles, mu pocas cosas, a lo mejor en una casa había una mesa y cuatro sillas y un mueblecillo ahí de mala muerte... (**Loli Caparrós**).

Características comunes a todo el rebalaje eran la carencia de agua corriente en las casas, de saneamientos, pavimentación, recogida de basuras, así como la no existencia de ningún tipo de planificación urbana. Se trataba de casas habitadas en su mayoría por pescadores, viviendas de pequeñas dimensiones, mal acondicionadas y carentes de los servicios básicos.

Aquí no teníamos saneamiento, no teníamos agua, no teníamos nada. Mi padre, como era tan apaño, hacía pozos ciegos porque aquí nadie tenía váter. Mi padre hizo su pozo ciego y nos puso nuestro váter y nuestro lavabo y el agua la acarreábamos de El Candao (**Loli Caparrós**).

Antes no había ni váter y hacíamos nuestras cosas en un balde y lo tirábamos al mar... o al cubo y a la basura (**Antonia Jódar**).



Playa de El Palo con dos filas de viviendas antes de la construcción del paseo marítimo. Archivo J. Ruano

Donde yo tengo ahora mi cuarto de baño, que me lo hizo mi hijo Eduardo, era la habitación en la que antes dormían mis seis hijos... Ahí dormían las criaturitas, unos con las cabezas p'arriba y otros p'abajo (**Antonia la Burteña**).



Viviendas protegidas de El Palo, entregadas en 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA

En las playas de El Palo las casas coexistían con huertas, y con viñas y lagares en la parte alta de la barriada. Sería a partir de la segunda mitad del siglo XX cuando dichas huertas empezaron a desaparecer. El motivo, según Ruano y Barberá (1995), no fue otro que el auge que a partir de esas fechas fue experimentando la construcción y el consecuente abandono al que se vio sometido el campo, pues la mano de obra para las nuevas viviendas provenía principalmente del sector agrícola.

Por donde está ahora el Mercadona, to ese sitio de enfrente, to aquello era una huerta, que hoy hay un colegio y hay unos pisos, eso era la Huerta de Navas, que allí había vacas y vendían leche, vendían de todo pero mayormente leche (**Loli Caparrós**).

Fue también en esos mismos años cuando el Ayuntamiento planificó las primeras casas subvencionadas o de protección oficial, conocidas en El Palo como *las protegidas*. La distribución de su interior seguía, en parte, la es-

tructura de los corralones del barrio de El Bulto (Burgos Varo, 1997).

Yo me vine aquí en el 71, cuando todavía era chica... Nos vinimos a las protegidas, donde ya vivía mi gente, mis tíos y todo, y ya hacía años que las habían dao... Las darían en el 48 o así (**Antonia Jódar**).

También en la zona norte de la periferia malagueña, en el barrio de La Palma, se construyeron en principio de manera provisional a la espera de dar viviendas en el sector, los llamados albergues de La Palma, a los que se trasladaron no pocos vecinos de la playa. Los albergues carecían de saneamientos y tenían graves problemas de basura, acrecentados por el hecho de convertirse en asentamiento definitivo de muchas familias (Burgos Varo, 1997).

Yo he estao veinticinco años en La Palma, porque me dieron una vivienda allí... Y me fui porque aquí las casas eran de madera (**la Ichi**).



El Palo, años 70. Revista Jábega nº 33. Dip. Prov. de Málaga. www.cedma.es

En cuanto al agua corriente, el barrio de El Palo se proveía fundamentalmente de fuentes naturales o de la

extracción de aguas subterráneas mediante pozos, pues según Ruano y Barberá (1995) las aguas de la capa freática de esta zona -procedentes de la montaña que la rodea por el nortearan no sólo abundantes sino también de excelente calidad, e incluso algunas han llegado a ser consideradas como medicinales. De esta abundancia de aguas y de la facilidad de su extracción, surgieron a lo largo de todo el rebalaje paleño las numerosas huertas que hemos mencionado antes.

Mi padre empezó a hacer pozos ciegos a las personas que se lo pedían, y pozos pal agua, también empezó a hacer



pozos pal agua. En la casa de mi madre hay un pozo enterrao, del agua... y en las cuatro casas que había medio en condiciones también (Loli Caparrós).

Poco a poco las autoridades pertinentes fueron ordenando la instalación de fuentes en los lugares más poblados. Ruano y Barberá (1995) nos describen algunas de ellas, como la del arroyo Gálica la cual servía no sólo para el uso doméstico sino también como abrevadero para las bestias, o la de La Pelusa, también llamada fuente del Fielato, situada en la salida de la barriada hacia la carretera de Almería, la cual también servía como abrevadero. O la fuente del Cochino, también junto al Gálica, al

inicio del camino de Olías, sin olvidarnos de la muy conocida fuente de la Olla, así llamada por el diseño artístico de su parte superior, que estuvo situada en las *Cuatro Esquinas*.

Lo que hemos pasao... ni había lavadora ni había na... Íbamos por agua a la fuente pa lavarle la ropa a to los niños y pa lavar a los niños que eran seis. Calentaba agua y en un baño de zinc bañaba a los niños, los bañaba por la noche... (Antonia la Burteña).

Nosotros no teníamos agua aquí en la playa, íbamos a la fuente del Cochino, ahí arriba, pa beber. Y

una fuentecita que nos pusieron aquí abajo en el arroyo [Gálica] pa coger pa lavar y pa lavarse... No sería hasta el 74 o el 75 cuando ya entró el agua corriente en las casas (Loli Guerrero).

Aquí [en las protegidas] teníamos agua corriente pero a lavar íbamos al río, ahí mismo al Gálica, bueno el Gálica es ahora antes no se le llamaba el Gálica, era el arroyo... Nos juntábamos unas pocas pa ir a lavar y, si no, el lebrillo (Antonia Jódar).

Mujeres y niños junto a la fuente de la Olla en calle Mar. Hacia 1910 (detalle). Fondo Thomas. Archivo CTI-UMA

El agua la acarreábamos de El Candao y aquí después pusieron una fuente, a la vera del río... En El Candao había un chorro de agua, como una acequia, y de allí la cogíamos pa lavar y pa esas cosas, pero aluego pa beber íbamos a *las protegidas*, a la vera del cementerio, que sí tenían agua y entonces poníamos los cántaros y cuando nos tocaba, la mujer nos lo llenaba. Esa era pa beber y pa hacer de comer, y le dábamos un dinerillo a esa señora... porque ellas sí tenían agua, nosotros no teníamos (**Loli Caparrós**).

La alimentación en el rebalaje era escasa y poco variada, a decir de nuestras informantes “se pasaba mucha hambre, mucha miseria” y aparte de las cazuelas de fideos, de papas y del arroz -a los que la mayoría de las veces “no había más na pa echarle”-, se comían muchas batatas “batatas cocías, batatas asás, batatas fritas...”.

Echábamos mano a lo que fuera, mi madre ponía una olla de batatas pa tantos hijos como tenía, que eran catorce los que tenía, y cuando no había po un potaje nos ponía (**Antonia la Burteña**).

Cocinábamos con carbón y con moñigas secas, que hacían como el carbón... Aquí había una carbonería... Poníamos una hornilla de barro y se echaba carbón y le

pegábamos fuego y poníamos la olla encima pa hacer de comé... (**Antonia la Burteña**).

Mi padre, cuando era la cosecha de las batatas, no de las papas sino de las batatas, de los moniatos, íbamos al Candao, aonde mismo íbamos por agua, y nos compraba un saco. Eso nosotros porque mi padre podía, porque mi padre tenía dos oficios, tenía dos sueldos y éramos muchos pero como había dos sueldos po algo quedaba. Pero también había quien iba y los rabichillos que había en el rebusco, rabichillos, no batatas buenas, pos iban y se los llevaban pa su casa, porque no tenían las criaturas (**Loli Caparrós**).

Por supuesto también se comía pescado asado. Con esta finalidad todas las mujeres tenían un anafe en la puerta de la casa. Y siempre que se podía se hacían *moragas* de sardinas en espeto, ya fuese con aquellas que no se habían podido vender en la lonja, con las que entraban en *la parte* de marengos y jabegotes, o bien con aquellas que se habían conseguido en la playa. Pues ocurría que en ocasiones era tan abundante la pesca obtenida que su venta no resultaba rentable porque el mercado estaba saturado.

Como afirman Ruano y Barberá (1995), sólo los marengos conocen la receta para la preparación perfecta de los



Tanto al norte del barrio como entre las casas de los pescadores y la carretera a Almería existían huertas para el autoconsumo y la venta local. Postal coloreada de principios del siglo XX. Col. F. Foj

espetos, manejando adecuadamente la sal, la leña, el fuego, la caña alisada y acabada en punta, la forma de espetar la sardina, distancia de las ascuas, orientación según la dirección del viento... y tantas otras cosas aprendidas por tradición.

Mi padre hacía muchos espetos, muchos, y también hacía las cañas de los espetos... Pero prohibieron hacerlo en la arena porque dejaban mucha porquería (**Loli Guerrero**).

Asábamos las sardinas en la terraza de mi madre, nos poníamos y lo hacíamos allí, con la leña, y se hacía un muro de arena mojá y ahí hincábamos los espetos... Los espetos los hacían Antonio [su marido] o mi hermano que sabían espetar, y mi hijo el mayor también sabe espetar. Yo no he sabido nunca espetar, mis hermanos eran los que espetaban (**Loli Caparrós**).



Loli Caparrós haciendo una moraga en la terraza de su casa. Reproducción *Manué* Fernández García

Los vecinos recuerdan una vez que entró en la bahía un banco de almejas peregrinas, las mismas que en Galicia llaman vieiras, y los paleños estuvieron comiendo peregrinas durante casi dos meses.

Entró un banco de peregrinas que vino ahí, y la gente empezaba a coger, venían los camiones de Galicia pa llevarse las peregrinas... Nosotros las freíamos con harina, como si fuese una galleta de esas de

harina, las mojábamos y las freíamos... O las enjuagábamos y se las echábamos a una ensalá o las freíamos *al pimpi*, que también estaban mu güeñas *al pimpi*... Traían los sacos llenos de peregrinas (**Antonia la Burteña**).

La mayoría de las mujeres de esos difíciles años no tuvieron la oportunidad de ir a la escuela, algunas por ser la mayor de los hermanos, condición que las obligaba a hacerse cargo de ellos, que por lo general eran muchos pues abundaban las familias numerosas de más de siete hijos, otras, dada la mentalidad de la época, simplemente por ser mujeres.

¿Al colegio...? ¡Ay!, mu poco he ío, qué poco... na. Como mi madre tenía catorce hijos po yo tenía que estar con los niños y mi madre era la que trabajaba... Yo, como era la mayor, tenía que estar con mis hermanos... ¡me tocó! Mis hermanos sí fueron, ¡claro!, mis hermanas no... Algunas niñas sí iban al colegio, otras no... (**Antonia la Burteña**).

Yo fui al colegio cuando chiquitita y nos teníamos que llevar la sillita porque no había silla aonde sentarse ni na... Yo me peleaba con las niñas y ellas me decían "aquella la de las trenzas, la kiki, la kiki", y me pusieron *Kiki* de apodo (**Kiki**).

Aunque afortunadamente también hubo excepciones.

Nosotros fuimos todos al colegio, éramos siete hermanos y todos fuimos. Después, mi padre no quería que las hembras trabajáramos en ningún sitio, quería que aprendiéramos a coser. Mi hermana la mayor aprendió a coser y se colocó en casa de una señora cosiendo y planchando. Y yo me enseñé a coser y to los trapos de mi hermana cuando le empezaban a crecer los pechillos se los hacía yo, de la más chica. Y yo aprendí a coser y ya después cuando me fui a casar me hice to mi ajuar yo, todo (**Loli Caparrós**).

Como la mayoría de los hombres eran pescadores y trabajaban en la mar, era tarea asignada a las mujeres y a las niñas llevarles la comida al trabajo. También eran las niñas las encargadas de llevar el almuerzo a sus madres, cuando éstas trabajaban fuera de casa.

Yo he ío muchas veces al Morlaco con mi madre, a llevarle la comida a mi padre... Íbamos cuando veíamos que se estaban acercando ya pa sacar el copo. Y luego a mi marío, cuando trabajaba en el muelle también iba yo a llevarle la comía al muelle... El costo (*la Ichi*).

Yo la primera vez que fui al freidó fue a este de aquí, al de Aranda, tendría yo cinco o seis años, a llevarle a mi madre el café, el desayuno, iba yo, y me entraba un asco, ¡ayyyyyy, el olor a pescao! Era mu niña y yo decía: “¡Ay mamá que yo no vengo más, que echa mucha peste, que el freidó echa mucha peste!” De eso me acuerdo yo... Y al final terminé en el freidó (**Loli Guerrero**).

sin embargo, en el rebalaje malagueño se continuó utilizando durante alguna década más. Una de las características de este *arte* de pesca es que se *cobra* desde la playa y, a la hora de sacarlo de la mar, cualquiera que se acercase y echase una mano *jalande de la tralla* recibía después una *parte* de las capturas.

En el rebalaje estaba el copo, porque aquí venían las barcas y tiraban los hombres de las redes, y cuando se escapaba algún pescao allí estaba una pa cogerlo, claaaro, y cuando por ejemplo conocíamos a los que tiraban de la red, le decíamos: “Échenos usted un puñaíto” y nos echaba un puñaíto pa la casa... Yo cuando chica iba a to las redes pa que nos dieran pescao y cuando cogían chanquetes, muchas veces los chanquetes empezaban a saltar y uno por uno, uno por uno con arena y to lo cogíamos nosotras, to los que se escapaban y los arreglábamos (**Loli Caparrós**).

Sin embargo, a diferencia de otras localidades andaluzas en las que las



Tomás Pareja *Boquerón* y Antonia Caballero *la Matea* tirando de la jábega en la playa de Conil. Hacia 1973. Fotografía Juan *Capa* en www.conilenlared.com

El *copo* o *arte* de jábega utilizado para la pesca del boquerón y la sardina fue prohibido en los años setenta por las autoridades en toda la costa andaluza;

mujeres *se arrimaban* para ayudar en esta faena como un medio para conseguir algo de pescado para sus casas, como ocurría por ejemplo en

Conil de la Frontera (Cádiz), en el rebalaje malagueño las mujeres no tenían costumbre de *tirar del copo* y las que lo hacían eran casi siempre muchachas que se *enganchaban a jalar*, más por diversión que para conseguir la *parte*. No obstante nos han llegado algunas referencias de mujeres de El Bulto que *tiraban de la tralla* e incluso se embarcaban a *bogar*.

Las mujeres no tiraban... Eran las niñas, y también las muchachas, vaya, hasta dieciocho o diecinueve también. Yo he tirao del copo... en la playa del Deo, allí siguió haciéndose, hombre, mu vigilao... Sí, porque aquí siempre se ha vivío de la pesca, eran casitas de pescadores, entonces los enseres y to eso los tenían ahí, las barquillas... Y entonces ellos mismos pa su consumo y pa ganarse unas pesetillas po echaban el copo... Hasta los noventa y to traían el copo ahí abajo (**Loli Guerrero**).

Yo también he tirao de la tralla, ¿eh?, mi hermana no, pero yo sí, porque me gustaba... Pero yo la parte no me la llevaba, era la parte de mi padre... (**la Ichi**).

Pero a pesar de todo también sabemos que algunas mujeres se embarcaban con sus maridos y trabajaban con ellos en la mar, por lo general en barquillas pequeñas, como chalanas, buquetas..., y principalmente para conseguir el *gasto* para la casa y quizás algún dinerillo extra.

Yo he ío con él a la mar a cogé choco, al trasmallo, porque ellos [sus hijos] eran mu chicos y yo me embarcaba muchas veces con él..., en la chalana... Así to era pa la casa... Ya luego cuando ellos eran grandes empezaban a embarcarse ellos (**Antonia la Burteña**).

A este respecto cabe mencionar a **Elena León Gaitán**, de la que contemporáneos suyos como **Fernando Dols** o **Salvador** no sólo nos cuentan que se embarcaba como un jabegote más, realizando las mismas labores que los hombres como *jalar del copo* o *recoger las betas*, sino que también se cree que se echó a la mar al mando de una de sus barcas de jábega, *la Minina*, con sólo veinticuatro años para tratar de salvar a los marineros alemanes del naufragio de la fragata Gneisenau:



Jóvenes posan sonrientes sobre una barca en presencia de familiares cerca del antiguo colegio de Gálvez, junto a la desembocadura del arroyo Jaboneros, en una escena de los años cuarenta. Archivo J. Ruano

Esa sí que mandaba la barca... Era una mujer que parecía un hombre, esa mujer fue la que botó su barca grande pa salvar a los alemanes (**Salvaro**).

Las mujeres del rebalaje paleño no consideran el trabajo con las redes como trabajo propio de mujeres; sin embargo, los *sotarraeces* e *hileros* con los que hemos hablado sí que nos lo confirman, aunque casi siempre en referencia a las mujeres del otro lado del rebalaje, de La Malagueta. De hecho nos hablan de las *malleras* de La Malagueta, que trabajaban por encargo en sus propias casas -muchas de ellas se trasladarían posteriormente al Nuevo San Andrés-, los *hileros* les facilitaban las madejas de hilo y el *mallero* y ellas se encargaban de tejer las mallas, que posteriormente unirían los rederos o *sotarrae*. De nuevo es **Salvaro**, marengo y jabegote de La Malagueta, aunque paleño de adopción, quien nos recuerda a su madrina **Isabel** de quien dice que no sólo tejía las mallas sino que también hacía las redes "igual que un sotarrae".

Las mujeres aquí no hemos trabajao las redes, eso es en el norte. Nosotras [ella y su hermana *Kiki*] porque hemos aprendío, yo sí porque me he aprendío de verlo, de ver a mi padre... me fijaba, aquí hay una malla, aquí en medio la cogía otra vez, se liaba el hilo en la aguja... pero aquí no era trabajo de mujeres,

eso más en el norte (**la Ichi**).

Eran los hombres los que se ponían a coser la red, to los hombres... algunas mujeres también algunas, pero las antiguas, las antiguas sí cosían Yo con mi padre he cosío mucha red también, de to los boquetes que se hacían... (**Loli Guerrero**).

Mi padre cosía la red, hasta que se puso malo, estaba tol día cosiendo... y algunas mujeres. De hecho mi padre me lo enseñó a mí una vez, pero una o dos veces na más, pero, vamos, pa hacer una tontería no pa hacer una red ni na, me enseñó a remendar... pero las antiguas sabían de to (**Antonia Jódar**).

Por su parte los *hileros*, o *jileros* como popularmente se les conocía, se concentraban en gran número en El Palo. Algunos trabajaban por cuenta propia y otros en alguna de las atarazanas existentes en el barrio.

En El Palo había dos atarazanas, había una en la calle Villafuerte y había otra donde las monjas, que es la barriada de *los guarros*, le dicen a aquello, allí había otra, y después mi padre en verano estaba aquí en *la planá* y aquí hilaba, en la calle, en *la planá*... En la atarazana había dos o tres ruedas, que no había la rueda de mi padre sólo sino que había dos o tres ruedas, dos o tres personas hilando (**Loli Caparrós**).



Buena parte del trabajo doméstico se realizaba en el exterior de la vivienda. En esta foto de Vicente Tolosa de 1907 una mujer hace la colada en El Palo.

En el colegio [el ICET] era donde trabajaban los hombres, donde ahora están to los coches [el aparcamiento] eso era una atarazana (*Kiki*).

Mi padre era jilero, **Lázaro el Jilero**, y ya después se colocó en la fábrica cemento y hacía las dos cosas... El hilo era de cáñamo, uno más fino si se quería la cuerda más fina y si la quería más basta pa hacer los palangres, po ya era más gordo el cáñamo... y luego se lo vendíamos a **Rafael el de la Perola**, el padre de **el Moreno**, pal palangre, que él era pescaor... Nosotros le vendíamos los palangres, na más vendíamos la cuerda y ya ellos les ponían los anzuelos... Ya después en la fábrica de cemento que mi padre trabajaba, le pidieron cuerdas pa coser sacos, que la hacía finita, finita, finita... (**Loli Caparrós**).



Lázaro el Jilero en su casa del rebalaje.
Reproducción *Manué Fernández García*

La palabra atarazana, según el diccionario de la RAE, viene del árabe clásico *dār aṣṣinā'ah* cuyo significado es “casa de la industria”, y se utiliza tanto para designar un lugar de construcción y reparación de embarcaciones como para referirse al recinto en el que se fabrican cordeles y tejidos de fibras vegetales. Esta segunda acepción es la más común en Málaga capital, a pesar



Maqueta de una rueda de hilar realizada por *Juanele*. Foto *Manué Fernández García*

de que el mercado central lleva el nombre de Atarazanas por haber albergado, en el siglo XIV, un taller naval de origen nazarí.

Para realizar su trabajo, los *jileros* necesitaban una persona que se encargara de hacer girar la rueda de hilar mientras ellos trenzaban los hilos. Por lo general era un chavea que recibía el nombre de *torceó* y que de este modo conseguía un pequeño jornal, pero en ocasiones también ayudaban en la faena las hijas de los artesanos.

Con mi padre trabajaba un niño dándole vueltas a la rueda y cuando faltaba el niño entonces iba yo, pa darle vueltas a la rueda... También le pasábamos a las cuerdas como una estopa pa ponerlas finitas, después de hacerlas, pa que se pusieran más suavitas... Hacíamos unos ovillos, metíamos una caña y en la caña hacíamos unos ovillos... A eso sí he ayudao yo mucho y mi hermana y mi otra hermana... Teníamos cuatro o cinco cañas pero asín de gordas, pa empezá el ovillo... se le daba vueltas y cuando se terminaba se le ponía el hilo debajo y ya se sacaba la caña y quedaba el hilo con la forma hecha... (**Loli Caparrós**).

Pero sin duda uno de los trabajos más identitarios de las mujeres del rebalaje paleño fueron las fábricas de conservas o freidores, como se las conocía comúnmente. Los freidores de El Palo dieron trabajo durante varias décadas a multitud de mujeres del rebalaje. Y eso a pesar de la escasa importancia cuantitativa que tuvo la industria conservera malagueña de la primera mitad del siglo XX en el contexto nacional, pues en un entorno político y económico propio del sistema autárquico imperante, el 95% de la pesca desembarcada en la provincia iba dirigida al autoconsumo en fresco y a cubrir las necesidades de la capital, que con más de 250.000 habitantes era una de las cinco con mayor densidad de población en España, mientras que únicamente el 5% restante se destinaba a la conserva en sus diferentes maneras (Bellón, 2003).

Es lo que había en El Palo y casi to el mundo trabajaba. To el mundo, es raro la que no haya estao en el freidó. Decía “pescaaaaaaooooo” y llamaba a la gente y la gente iba, to la que iba p’allá, yo he ío mucho (**Loli Guerrero**).

Aquí en El Palo casi tol mundo ha ío al freidó y se han recorrió los tres, hasta hay quien ha echao los dientes en el freidó (**Antonia Jódar**).

Ruano y Barberá (1995) dan buena cuenta de una de estas fábricas conserveras, la de Ramón Aranda, de la que dicen que alcanzó fama internacional convirtiéndose en la primera firma española conservera de pescados premiada por dos veces en Europa, concretamente en París y Londres, en 1912. El empresario e industrial creó

también en la capital una fábrica de prensado de higos, que nuestras informantes aún recuerdan.

En esas fechas la demanda de conservas de pescado fue tan grande que llegaron a instalarse en El Palo hasta un total de once empresas conserveras, entre ellas las de Aranda, Acosta, Martínez, Roldán, Pedrito y otras. De este dato también nos habla Bellón (2003) referido a los años cuarenta destacando por su parte entre todas a Conservas Navarrete.

Mira, había tres freidores, el de Juanito Aranda, el de Casa Pedro que era también el de Román y... el que está por el mercao... el de don Antonio Acosta, el mismo que tenía la fábrica de mantecaos y de... ahí hacían los pan de jigos los hacían (**la Ichi**).

Cuando tenía catorce años empecé a trabajar en el freidó de aquí abajo, el de Aranda, primo de mi padre... y to mi familia, vaya, to mi familia ha estao trabajando ahí, y mi padre no quería que fuera a trabajar porque como mi padre había estao trabajando, él sabía cómo era eso, pero yo quería trabajar. Luego ya estuve en el otro, y luego en el otro... estuve en los tres (**Antonia Jódar**).

Las grandes conserveras daban trabajo a un buen número de personas dada la falta de medios y maquinaria de la época. Algunas contaban con más de doscientos empleados, de los cuales los únicos fijos eran un encargado que dirigía todas las faenas y una capataza que se ocupaba de vigilar el trabajo de las operarias, todas ellas eventuales, a las que se avisaba en mayor o menor número dependiendo de la cantidad de pesca adquirida (Bellón, 2003).

Pa trabajar en el freidó no había que enseñar mucho, ¿sabes?, eso se aprendía corriendo. Yo empecé a trabajar en el freidó joven, mu joven, con diez u once años. Pero duré poco. Ella sí ha trabajao mucho en el freidó (*Kiki*).

Ella duró poco, pero yo iba después de casá y to iba (*la Ichi*).

No era necesario cumplir con ningún tipo de requisito o condición para entrar a trabajar en los freidores. La respuesta más común entre las mujeres al preguntar por los mismos ha venido siendo por lo general un “nada, que te cogieran y ya está”. La mayor parte de las veces cogían a todas las muchachas que se presentaban para trabajar, las cuales mantenían su trabajo en la fábrica hasta la finalización de las existencias compradas por el empresario, y así hasta la llegada de un nuevo cargamento. Para avisar a las trabajadoras de que había faena en la fábrica, un trabajador o trabajadora del freidor se encargaba de pregonarlo por el barrio.

Nos llamaban... la vecina que vive todavía aquí atrás era la que llamaba pa los pescaos, “¡niña, que mañana hay pescao, niña, que hay pescao!”, entonces había pescao casi to los días (*Antonia Jódar*).

Conservas de pescado paleñas.
Etiquetas y estuche. Archivo de J.
Ruano y www.amigosjabega.org,
respectivamente



Se veía el coche del pescao de venir... ¡Niña, el pescao, el pescao!, se daba una vuelta por ahí delante, na más que asomaba porque to esto no estaba como está ahora, na más se asomaba allí y desde la punta del freidó se veía el camión... Ahí nos poníamos todas en la puerta y decía: “tú, tú y tú”, y ya está (**Kiki**).

Venía una mujer pregonando “que hay pescao, que hay pescao” y las mujeres iban allí a limpiar boquerones... yo cuando tenía tiempo iba y cuando no tenía tiempo no iba... (**Antonia la Burteña**).

El camión no venía de aquí [del rebalaje], esos pescaos no eran de aquí, eran de por ahí... Tenían que coger mucho, mucho, mucho pescao pa hacerlo de aquí (**la Ichi**).

Dentro del freidor y en lo que al trabajo de las mujeres se refiere había diferentes especialidades, que tenían que ver con los distintos tipos de producto final: la salazón o *anchova*, nombre dado en la jerga local, la conserva en vinagre, con o sin baño posterior en aceite de oliva, y los boquerones fritos. Aunque sin lugar a dudas el trabajo principal tenía lugar en torno a estos últimos que, fritos en “manojitos de a cinco” y posteriormente enlatados, suponían la típica industria conservera malagueña, destinada principalmente a la exportación tanto dentro del territorio nacional como hacia el extranjero: Francia, Bélgica, Alemania, Méjico, EEUU, etc.

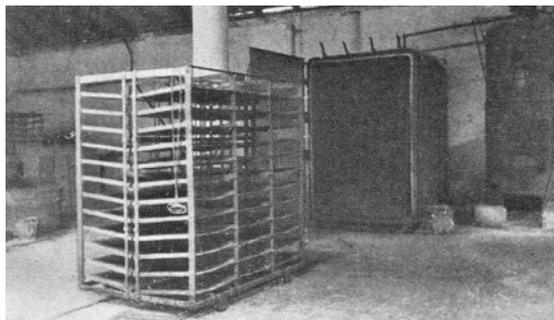
Yo empecé recogiendo cabezas de pescao, luego ya conforme íbamos siendo más grandes po ya luego limpiaba pescao, llevaba las parrillas ya con su pescao harinao y ya hecho manojos pa freirlo..., porque tenía una tía que estaba en la cocina, mi tía Juana... Recoger las cabezas, limpiarlo, llevar el pescao pa las tinajas, que entonces eran unas tinajas grandes, pa enjuagarlo. Luego ya iba en unas cajitas que ahora son de plástico, que las llevabas y las ponías una encima de otra, hasta que luego lo iban harinando, lo freían, lo metían en latas, en otro lao lo echaban en vinagre, en fin, depende ya pa lo que fuera, que salía pa fuera, mayormente, casi siempre iba en latas, pa vinagre era poco, se hacía también pero menos (**Antonia Jódar**).

Había distintos trabajos, coger las cajas, había que limpiarlas, echarles sal pa hacé anchova, pa hacé pescao en vinagre y pa frito que se metía en latas... En todos se ganaba lo mismo, se ganaba igual, eso era las horas que echases... (**la Ichi**).

Se limpiaba, se enjuagaba mu bien, se cortaba pa echarlas en vinagre, se metía en salmuera..., otras pa echarles el aceite a las anchovas..., se hacía en vinagre, frito, to eso..., después lo metían en latas y se pasaba al baño maría ya preparás (**Antonia la Burteña**).

La fábrica daba mucho dinero y daba mucho pescao, eso se enlataba..., se freía y to enlatao se mandaba por ahí..., se envasaba pa

Nave de fábrica de pescado de Málaga en los años cuarenta. A la izquierda espiches, prensas y borriquetes y a la derecha parrilla de cocer sardina al vapor, autoclave y caldera. Fotos L. Bellón en *El Boquerón y la Sardina de Málaga*



fuera..., aquí no se consumía..., aquí mu poco, mayormente pa fuera (**Loli Guerrero**).

La mayoría de ellas trabajaron en los diferentes freidores que hubo en El Palo, pasando a lo largo de su vida de uno a otro.

No es que fuera cambiando de uno a otro, es que este [el de Aranda] ya empezó a dejar de traer pescao, entonces pasamos al otro. Ya empecé yo a ir al otro, que está aquí en esta calle de aquí al lao [el de Casa Pedro]. Luego ya como este dejó de traer existencias y eso, po ya luego pasamos al del señor Ramón, que era el que más continuamente venía..., hasta que cerró hará unos catorce años que dejó de existir, que dejaron de traer ya existencias, venía de vez en cuando pescao, algún día pero vaya poco, no como salía antiguamente que traían camiones... Y yo trabajaba pero ya menos porque trabajaba en las casas, y había menos pescao, algún diilla que viniere, pero poco (**Antonia Jódar**).

En el freidor, eran diversas las artimañas que utilizaban las trabajadoras para poder comer pescado, pues los boquerones fritos eran un manjar, a decir de nuestras informantes, que no estaba al alcance de sus bolsillos.

Yo en el freidor me jartaba de pescao frito, yo sí, yo me jartaba... Lo traían las que llevaban las parrillas, "anda tráeme", "toma", "traéme otra"... Pero teníamos que estar pendientes de que el encargao o la encargá no nos viera pa que no nos regañara (**Antonia Jódar**).

Yo sí, yo me iba donde lo freían, porque en un lao se está limpiando, en otro se va harinando y en otro se va friendo, po de cuando en cuando nos pegábamos un garbeíllo "dame dos o tres boqueroncillos" (**Loli Guerrero**).

Eduardo, paleño, hijo de pescadores, nacido y criado en el rebalaje, también

nos cuenta algunas de las tretas que empleaban los chavales del barrio:

Nosotros de chaveas íbamos allí, que el pescao lo freían y lo ponían en unas bandejas afuera, pa enfriarse porque no podían enlatarlo caliente, y siempre había un hombre mayor allí, que era sordomudo y estaba pendiente pa que los niños no entráramos a cogé el pescao, y nosotros pendientes y cuando se metía pa dentro íbamos y cogíamos un par de manojos de boquerones, porque había mucha hambre.

También hubo mujeres que se dedicaron a limpiar pescado en *El Tintero*, bar de referencia en las playas del *Deo* por su particular modo de vender el pescado frito, que sigue manteniendo en la actualidad, consistente en una especie de subasta de los platos. Los camareros van sacando bandejas con diferentes variedades de pescado recién hecho y las van pregonando por la terraza hasta que algún cliente decide quedársela. Al final se paga según el número de platos que haya sobre la mesa.

Yo también he limpiao mucho pescao en *El Tintero*, pal bar, llamaba a las mujeres también como nos llamaban pal freidó, "niña, que mañana hay pescao en *El Tintero*", y ahí íbamos a limpiar..., porque vendía mucho pescao, uuuuuuhh, eso ya hoy no es comparación con lo que antes vendía... Antes el suelo era en la misma arena, que no estaba de obra ni asfaltao, y enterraban los platos pa no pagarlos (**Antonia Jódar**).

El Tintero, el bar, se llama tintero porque ahí teñían la red, por eso le pusieron cuando pusieron el barecillo ahí mismo donde tintaban la red, le pusieron *El Tintero*... (**Loli Guerrero**).

Que nos bañábamos ahí abajo y nos llenábamos toas de alquitrán [de tinter las redes], to las piernas, el

culo, las manos, to nos llenábam
de alquitrán (**Antonia Jódar**).

Muchas otras mujeres fueron a *servir* a las casas de los *señoritos*, pues la Málaga de mediados del siglo XX era una ciudad de contraste de clases y desigualdades sociales evidentes, consecuencia directa de la revolución industrial y de la concentración de bienes en unas pocas manos. En ella se entremezclaba burguesía, clase media, proletariado y una amplia base de campesinos y marengos.

Yo trabajaba con **Aurelia**, un ama de un barco, **Aurelia**. Que tenía el barco en el muelle, una traíña. Yo hacía las cosas de su casa, ella la señora, mi padre iba de motorista y yo estaba con ella en la casa (**Antonia la Burteña**).

Algunas, las menos, pudieron aprender un oficio y supieron sacarle provecho con creces.

Aprendí a coser y también a bordar a máquina, me saqué el título y puse dos máquinas en el cuarto de mi madre pa enseñar a niñas a bordar,



Con el auge de los merenderos las mujeres se dedicaron en ellos al trabajo de cocina. Imagen de principios del siglo pasado del establecimiento *La Gran Parada* de Miguel el de las sardinas con empleados y clientes. Archivo J. Ruano.

Aquí en el rebalaje las muchachas también trabajaban sirviendo a las señoras, limpiando... Había muchos señores aquí en El Palo, de ahí p'arriba, en El Candao, por Villafuerte p'arriba, por donde está el Mercadona, por allí había muchos chalecitos..., y las chiquillas cuando tenían catorce años o quince las mandaban las madres a servir porque no tenían pa comer... Nosotras no, porque mi padre no quería que mi madre trabajara en ningún lao, ni nosotras, nosotras na más a enseñarnos, a enseñarnos a coser, "ustedes a enseñarse na más, ustedes no vais a quitarle mierda a los señoritos, ustedes no" (**Loli Caparrós**).

Yo he trabajao en las casas, he trabajao en los freidores, después he estao en el hospital con mi marío... (**la Ichi**).

de taller, y cuando ya que estaba yo con tres niñas mi primo que tenía una tienda de muebles en la calle Ancha del Carmen le dijo a mi padre "ay, por qué no me traes a la Loli, que ella sabe escribir, que ella puede llevar esto y me cortó el rollo con el taller porque antes teníamos que obedecer a los padres y bueeeno, ¡cualquierilla!, pero como allí en la tienda entraba mu poco personal cuando no tenía na que hacer aprovechaba y me dedicaba a hacerle el ajuar a la gente, a máquina..., y poco a poco dos ajuar hice yo a unas muchachas que todavía los tendrán a lo mejor... Y luego mi primo me dejó pará y una tía mía que era pantalonera y trabajaba para una tienda de confecciones me dijo: "Loli vente una semana a casa que yo te voy a enseñar a hacer pantalones", y en una semana aprendí, hice un

pantalón y lo presentó, “mira, esto es de mi sobrina, a ver si le vais a dar costura o no, según cómo lo veáis”, y me dieron costura. Y puse un taller con tres máquinas, otro taller, mi hermana **Pepita**, mi hermana **María** que era la que planchaba, otra muchacha y yo, éramos cuatro y to las semanas llevábamos un porte de pantalones hechos (**Loli Caparrós**).

Las mujeres del rebalaje, esposas y madres de pescadores y marengos pasaban mucho tiempo solas cuando sus esposos e hijos embarcaban, estos períodos podían extenderse desde un mes hasta siete u ocho pues dependía del tipo de *pesquería* en la que estuvieran faenando. En tierra quedaban sólo las mujeres y los niños.

Cuando venía de turno, después de ocho o nueve meses embarcao me hacía una barriga, cada vez que venía me hacía una barriga... Y los niños se asustaban del padre y se escondían debajo la cama (**Antonia la Burteña**).

Cuando los hombres regresaban a casa, apenas pasaban unos días en tierra, con la familia, antes de volver a embarcar.

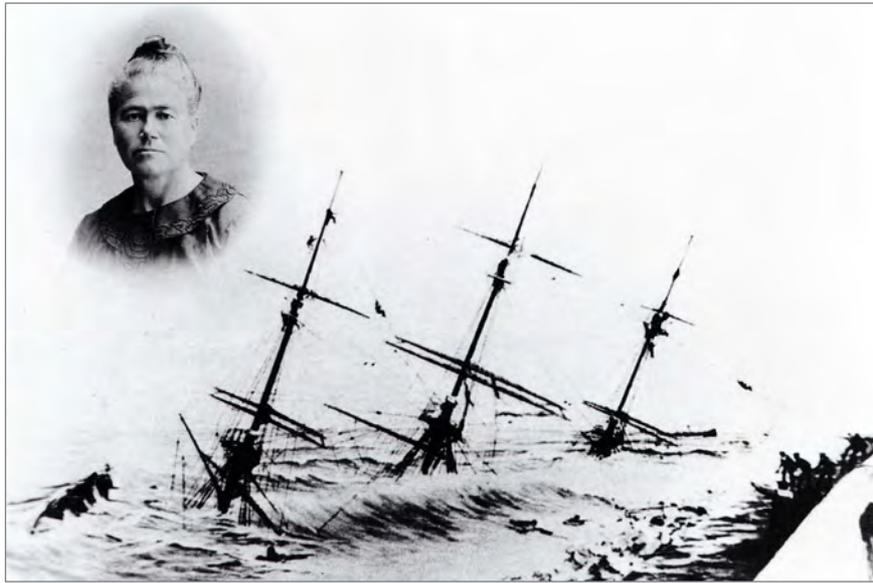
Na más que había hecho llegar y decía “venga, apaña la talega que me voy”, “¡ay, dios mío! ¿ya? ¿ya te va? ¡dios mío!”... Y un día que estaba lloviendo mucho y mucho viento, un hombre “Manuéeeee” por la calle, llamándolo pa que se embarque y yo diciendo “¡ay, que no dispierte, dios mío!” y “venga, levántese que nos vamos p’afuera”, y digo “¡ay, que no se entere mi marío, que no lo escuche, que se va, dios mío, que se va otra vez y me deja sola y mis hijos solos...!” (**Antonia la Burteña**).

La solidaridad y ayuda mutua entre ellas fue fundamental para la supervivencia, máxime teniendo en cuenta la frágil situación económica y la escasa consideración social de los habitantes del rebalaje en general y de las mujeres y los niños en particular.



Mujeres de la familia de Juan Lara con algunos niños delante de una barca de jábega en la playa de El Palo. Imagen de los años 30 o 40. Archivo J. Ruano

MUJERES DEL REBALAJE DE LA MALAGUETA



Arriba, Elena León Gaitán (*la Elena*) dueña de la barca de jábega la *Minina Grande*, con la que se dice participó personalmente en el salvamento de náufragos de la fragata alemana Gneisenau (16.12.1900). Bajo su imagen, el buque estrellado en el morro de Levante del puerto, distinguiéndose una barca a proa. Fotomontaje propiedad de D. Fernando Dols García.

Abajo, Concepción Jiménez Heredia (*Concha la de la lejía*) bordando en La Malagueta. Tras ella unos jabegotes con la barca Trinidad (la *Tobalo* por el apodo de su propietario, a la derecha). 1954. Fragmento. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA. A Concepción Jiménez también se la ve en la imagen de La Malagueta de la página 12.

Las mujeres pasaban mucho tiempo solas y mucha hambre, porque los maríos se embarcaban y a lo mejor venían al mes y traían poco o no traían na... O traían mucho, según. Mi madre a una vecina de aquí al lao..., no le ha dao mi madre veces vasos de leche pa criá a su último crío, “¡ay Pepa, que no tengo na que darle hoy”, “venga, toma, toma, trae el niño y toma este vaso de leche” (Loli Caparrós).

Mi madre ha *parteao* a la madre de **Antonio**, el del bar, *parteó* a la mayor porque se le presentaba el crío y no había tiempo y mi madre iba y los arreglaba. Aquí to el mundo nos ayudábamos unos a otros (Loli Caparrós).

El papel de la mujer en el mundo de la pesca ha sido ampliamente infravalorado, sin embargo a poco que empecemos a profundizar en dicha cuestión se hace evidente que han sido un importante sostén del mismo, cuando no una garantía de su desarrollo y permanencia.

A lo largo de este *cuaderno* hemos podido ver cómo las mujeres han formado parte de la mayoría de las actividades pesqueras. Desde tejer las mallas hasta remendar las redes, pasando por la participación directa en las faenas de pesca (salir a faenar, *jalar de la tralla*, *bogar*...), sin olvidarnos de su importante papel en la industria de transformación del pescado (fábricas conserveras o *freidores*). Pero además en ellas ha recaído todo el peso del mantenimiento de la familia así como la administración de la economía doméstica. Por todo ello y por mucho más que nos ha sido imposible recoger en estas páginas, queremos desde aquí reconocer y dar a conocer la soslayada labor que han venido realizando las mujeres del rebalaje: ellas han sido, son y serán nuestras protagonistas.

2.3. Las protagonistas

M^a Carmen Vida Moreno Kiki. Nació en El Palo en 1928. Hija de *el Pajizo*, marengo paleño, aunque tanto ella como su hermana eran también conocidas como *las Natalias* por ser ese el nombre de su madre. El apodo se lo pusieron las niñas en el colegio porque siempre llevaba el pelo recogido en dos trenzas que le hacía su madre. Desde hace años regenta un quiosco en el rebalaje, en la calle Quitapenas, que lleva su nombre, *Kiki*.



La autora del trabajo entrevista a las hermanas Vida, la *Ichi* y la *Kiki* (foto Manué Fernández García)

Encarna Vida Moreno la Ichi. Hermana de *la Kiki*, nació en El Palo en 1938, siendo la más pequeña de cuatro hermanos. Trabajó durante años en los distintos freidores de El Palo e incluso continuó trabajando después de casada. Con treinta y tantos años se fue a vivir a La Palma donde le dieron una vivienda de protección oficial en la que estuvo durante veinticinco años. En la actualidad vive en El Rincón de la Victoria, aunque no deja pasar muchos días sin visitar el rebalaje paleño.



Antonia la Burteña y Mangüé (foto Manué Fernández García)

Antonia Pérez Martín la Burteña. Nació en 1931 en el barrio de El Bulto, de ahí su apodo, en el seno de una familia de catorce hermanos, siendo ella la mayor de todos por lo que tuvo que hacerse cargo de ellos mientras su madre trabajaba. Hija, hermana y esposa de pescadores y marengos. Su hermano, **Ricardo Cagaleña**, fue uno de los protagonistas de *Cuadernos del Rebalaje nº 30* como también lo fue su marido, **Mangüé**, paleño de nacimiento y el motivo por el que ella llegó a El Palo.

Loli Guerrero Cañamero Loli de las niñas. Nació en la playa del Deo (como a ella le gusta nombrarla) en 1958. El apodo *de las niñas* le viene porque tenía dos niñas de edades consecutivas a las que llevaba con ella a todos lados. Hija de pescadores, ha vivido siempre en el rebalaje, aunque hace siete u ocho años se mudó a *las protegidas*, donde continúa.



Antonia Jódar, Mariló Márquez y Loli Guerrero (foto Manué Fernández García)

Antonia Jódar Rodríguez. Nació en 1962 en El Palo, en la zona popularmente conocida como *los guarros*, debido a que la mayoría de las casas de la playa de ese lado del rebalaje contaban con un corral para los animales. Siendo niña se mudó con su padre a la casa de su abuela paterna en *las protegidas*, donde sigue viviendo. Comenzó a trabajar en los diferentes freidores de la barriada a los catorce años y en ellos se jubiló.



Loli Caparrós (foto Manué Fernández García)

Loli Caparrós Camacho. Es la mayor de siete hermanos. Nació en 1938, en plena guerra civil española (1936-39), en la calle San Andrés (Málaga), en la que fuera la casa de sus abuelos porque su padre, **Lázaro el Jilero**, había sido reclutado por el bando nacional dejando a su madre sola y embarazada. Ya de vuelta de la guerra, el matrimonio y su primogénita pusieron su casa en la playa y se instalaron en el rebalaje de donde Loli ya no se movería.

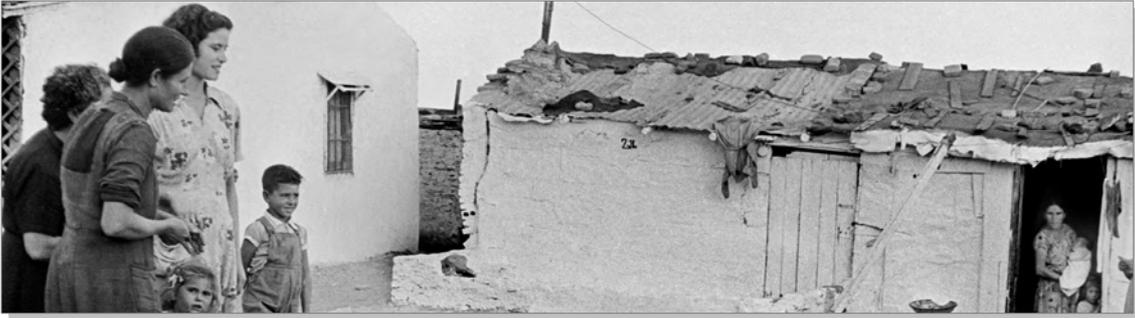


3. Anexo: El hogar



Arriba: cocina y salón-dormitorio de una vivienda de El Bulto. Abajo: lavaderos comunes en corralones de El Palo y de El Bulto. Años 70. Fotografías: revista Jábega n.ºs 20 y 33. Dip. Provincial de Málaga. www.cedma.es

Queremos destacar el papel fundamental que las *mujeres del reblaje* han desarrollado en el seno de la unidad doméstica, el hogar, lugar de trabajo y espacio primario de socialización, un ambiente propio de interpretación, interiorización y transmisión de los roles de género. En este ámbito la aportación de las mujeres no se ha limitado a la educación de los hijos e hijas criados en la separación de la figura paterna durante sus primeros años de vida, sino que ha incluido además la incorporación de su propio salario procedente del trabajo en los *freidores* o en las casas de los *señoritos*, así como las labores de administración económica doméstica y todas las implicaciones derivadas de la misma, como la toma de decisiones durante las ausencias de los maridos y el desarrollo de estrategias de subsistencia mediante fórmulas de cohabitación y auxilio mutuo.



4. Agradecimientos

Este número de *Cuadernos del Rebalaje* no hubiese visto la luz de no haber sido por la enorme generosidad y entrega de personas como **Lázaro Alcaide** y su familia, quienes no sólo nos dieron cobijo durante la realización del trabajo de campo sino que además nos hicieron sentir como un miembro más de su clan; Juanele, *jilero* paleño que tan amablemente nos recibió en su casa y nos explicó con detalle todos los entresijos del que fuera su oficio; **Manolo Ibáñez**, un enamorado del rebalaje siempre dispuesto a echar un cable con todo aquello que sea necesario; **Eduardo Castro**, informante privilegiado que nos introdujo en el seno de una familia marenga, su familia, haciéndonos descubrir la intimidad del rebalaje. Y **Manué**, el “secretario” más eficiente, quien no sólo nos acompañó a lo largo de todo el trabajo, tomando parte activa en todas y cada una de las labores de campo, sino que siempre lo hizo con una sonrisa.

El reconocimiento se extiende a **Joaquín Ruano**, cronista oficioso de El Palo quien, como siempre, desinteresadamente nos ha cedido algunas fotografías, como lo han hecho **Gustavo Sánchez** respecto de las de Vicente Tolosa y **Mercedes Jiménez Bolívar** del Centro de Tecnología de la Imagen de la UMA.

Y por supuesto a todas las *mujeres del rebalaje*, aquellas que aparecen en estas páginas y aquellas otras que no figuran, porque todas ellas sin excepción han sido la fuente de nuestra inspiración a lo largo de toda la etnografía. Para todas ellas nuestra más profunda admiración y respeto.

Por último pido disculpas por las muchas historias, anécdotas, recuerdos y referencias que sin duda se echarán de menos en esta publicación, pero la escasez de espacio, tiempo y otras diversas circunstancias han hecho imposible llegar a recogerlas.

Arriba: mujeres y niños ante una vivienda de la playa de El Bulto (detalle). 1954. Fondo B. Arenas. Archivo CTI-UMA



5. Bibliografía

- BELLÓN, L. (2003): *El boquerón y la sardina de Málaga* [1950], Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca/Junta de Andalucía.
- BLASCO ALARCÓN, M. (1989): *La Málaga de comienzos de siglo*, Málaga, Talleres Gráficos Salcedo D. L.
- BURGOS VARO, Mary Luz; CASADO SOLÍS, Bartolomé; GARCÍA LIZANA, Antonio; RUIZ TORRES, Juan M. (1997): “Pobreza urbana en Málaga”, en *Revista Jábega N° 20*, Málaga, Diputación Provincial.
- PIZARRO RÍOS, J. (Coord.) (2012): *Guía del patrimonio cultural de la pesca en Andalucía*, Sevilla, Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente/Junta de Andalucía.
- RODRÍGUEZ GALLEGO, C. (2008/2009): *Antropología social de la gente del rebalaje de las playas de Málaga*. Trabajo para el curso del Máster “El Análisis Geográfico en la Ordenación del Territorio. Tecnologías de la información geográfica” [inédito].
- RUANO, J. y BARBERÁ, J. A. (1995): *El Valle de las Viñas de Miraflores de El Palo*, Málaga, Diputación Provincial.
- SÁNCHEZ REGUART, A. (1791): *Diccionario Histórico de las Artes de la Pesca Nacional*, Madrid, Imprenta de la Viuda D. Joaquín Ibarra.
- SESMERO RUIZ, J. (1988): “Tradiciones, costumbres y técnicas de la gente del rebalaje”, en *Hechos, gentes y curiosidades de Málaga*, Málaga, Bobastro.
- SESMERO RUIZ, J. (1993): *Los barrios de Málaga. Orígenes e Historia*, Málaga, Edinford.

Arriba: mujeres en la Fuente de La Olla de La Malagueta (detalle). Años 40. Archivo de Manuel Ocón en *Diario de Málaga*



MÍRAME ASÍ EN CUARTO MENGUANTE (2014)
Collage, barniz y acrílico sobre cartón, 110 x 110 cm

Colección Cuadernos del Rebalaje

Núm. y título	Contenido	Autor/es
1 / LA BARCA DE JÁBEGA. INFORME PARA EL ATENEO DE MÁLAGA	Informe	Pablo Portillo/Felipe Foj
2 / EL SARDINAL MALAGUEÑO. UNA APROXIMACIÓN	Ensayo	Pablo Portillo Strempel
3 / 110 AÑOS DEL HUNDIMIENTO DE LA GNEISENEAU	Ensayo histórico	Pablo Portillo Strempel
4 / OJOBONITO. UN CUENTO DEL REBALAJE	Cuento	Ramón Crespo Ruano
5 / JABEGOTE: EL LITORAL DEL CANTE	Conferencia	Miguel López Castro
6 / EL PEZ ARAÑA Y SU PICADURA	Ensayo científico	Andrés Portillo Strempel
7 / QUERCUS. EL ROBLE QUE QUERÍA VER EL MAR	Cuento	Mary Carmen Siles Parejo
8 / LA CHALANA	Ensayo	Pablo Portillo Strempel
9 / EL PACIENTE ALEMÁN DEL HOSPITAL NOBLE	Cuento	Leoni Benabu Morales
10 / GAVIOTAS DE MÁLAGA	Ensayo científico	Huberto García Peña
11 / PEDRO MOYANO GONZÁLEZ. EL ÚLTIMO CARPINTERO DE RIBERA DE MARBELLA	Entrevista/Memorias	Pedro Moyano/P. Portillo
12 / EL MAR Y NOSOTROS-ANTOLOGÍA DE POEMAS	Poesía	Francisco Morales Lomas
13 / LA PESCA EN LAS POSTALES ANTIGUAS DE MÁLAGA	Ensayo histórico	Felipe Foj Candel
14 / EL COJO DEL BALNEARIO	Cuento	Ramón Crespo Ruano
15 / PECES DEL LITORAL MALAGUEÑO	Ensayo científico	Huberto García Peña
16 / EMILIO PRADOS, CINCUENTA AÑOS DESPUÉS	Ensayo literario	Francisco Chica Hermoso
17 / MÁS ALLÁ DEL ESPETO	Ensayo	Manuel Maeso Granada
18 / DIBUJO E INTERPRETACIÓN DE LOS PLANOS DE UNA BARCA DE JÁBEGA	Monografía	Pedro Portillo Franquelo
19 / EN TORNO AL BOQUERÓN VICTORIANO	Ensayo	Jesús Moreno Gómez
20 / SIETE MUJERES FRENTE AL MAR	Poesía	Inés María Guzmán
21 / LETRAS FLAMENCAS POR JABEGOTE	Ensayo literario	José Espejo/Miguel López
22 / LA MARÍA DEL CARMEN. ESTUDIO Y EVOLUCIÓN DE LA BARCA DE JABEGA	Monografía	Pablo Portillo Strempel
23 / EL MUSEO ALBORANIA AULA DEL MAR DE MÁLAGA	Reportaje	Equipo <i>Aula del Mar</i>
24 / MEMORIAS DE UN JABEGOTE	Memorias	Manuel Rojas López
25 / EL ORIGEN MITOLÓGICO DEL OJO DE LAS BARCAS DE JÁBEGA MALAGUEÑAS	Ensayo histórico	Pedro A. Castañeda Navarro
26 / ETNOGRAFÍA DE LAS FIESTAS DE LA VIRGEN DEL CARMEN DE EL PALO	Ensayo etnográfico	Eva Cote Montes
27 / ARQUITECTURA MEDITERRÁNEA HOY: EL ENTORNO DEL MAR DE ALBORÁN	Ensayo	Carlos Hernández Pezzi
28 / BARCAS, PESCA Y PESCADORES EN LA FOTOGRAFÍA DE VICENTE TOLOSA	Memoria gráfica	Pablo Portillo Strempel
29/ FAROS DE ANDALUCÍA	Reportaje	Francisco García Martínez
30/ HOMBRES DEL REBALAJE	Ensayo etnográfico	Eva Cote Montes

(cont.)

Colección Cuadernos del Rebalaje (cont.)

Núm. y título	Contenido	Autor/es
31 / GAONA Y EL MAR	Ensayo histórico	R. Maldonado y Víctor M. Heredia
32 / MÁLAGA DESDE EL MAR	Ensayo histórico	Alejandro Salafrañca Vázquez
33 / EL HALLAZGO DEL SUBMARINO C3	Relato	Antonio Checa Gómez de la Cruz
34 / Extraordinario. PREMIOS ALBORÁN 2015...	Poesía y narrativa	Varios
35 / MUJERES DEL REBALAJE	Ensayo etnográfico	Eva Cote Montes

ÚLTIMAS PORTADAS



Información y acceso libre a todos los números en www.facebook.com/cuadernosr y en www.amigosjabeга.org

Eva Cote Montes



Nacida en Jerez (Cádiz, 1970). Licenciada en Geografía e Historia, con la especialidad de Antropología Cultural (Universidad de Sevilla, 1998). Durante los años de carrera su formación se va orientando hacia el Patrimonio Inmaterial a través de numerosos cursos, jornadas y seminarios. En el curso académico 1998-1999 disfruta de una beca Erasmus en la Facultad de Sociología de la Universidad de Trento (Italia), donde realiza su primer proyecto de investigación. En el terreno laboral ha llevado a cabo trabajos de investigación y documentación para la realización de documentales histórico-culturales, ha documentado y elaborado diversas guías culturales sobre rituales festivos y oralidad y ha impartido distintos cursos y ponencias sobre Patrimonio Inmaterial. En 2014 se incorpora al equipo editorial de *Cuadernos del Rebalaje*, de cuyo consejo asesor forma parte y es autora de los números 26 y 30 de esta colección.

[<http://es.linkedin.com/pub/eva-cote/66/a62/15b>]

David Florido del Corral

Es profesor del departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla y miembro del Grupo de Investigación para el Estudio de las Identidades Socio-Culturales en Andalucía. Se licenció en Geografía e Historia en 1994 y en Antropología Social en 1996, con el primer premio nacional de terminación de estudios. Realizó su tesis doctoral sobre la actividad pesquera del litoral atlántico andaluz (Barbate y Conil de la Frontera), que obtuvo el premio extraordinario de la Universidad de Sevilla (2002), y su resultado editorial han sido dos monografías publicadas: *Un siglo de historia e instituciones de la pesca en Andalucía* (2002) y *La pesca en Andalucía: factores globales y locales de un proceso de crisis* (2004). En los últimos años ha continuado su tarea investigadora en el ámbito pesquero, en sus vertientes tanto de gestión como de patrimonio cultural. Entre 2004 y 2005 participó en AKTEA, red para el estudio de las mujeres en el sector de la pesca.



[http://investigacion.us.es/sisius/sis_showpub.php?idpers=6227]

Equipo Lalufa_3



Arte es poesía y poesía, llenar un vacío que poco tiene que ver con las palabras.

Rafael Becerra y G. Luna Pérez Gastón, compañeros en el arte y en la vida, forman en 2001 el *Colectivo de Artistas Multidisciplinares Equipo Lalufa_3*. Toman prestado el nombre de la planta *lufa*, enredadera de flores amarillas que crece de forma silvestre y cuyo fruto se compone de dentro afuera como una intensa red de fibras, aprovechando la coincidencia etimológica con los nombres de sus componentes y haciéndose partícipes en su hacer creativo y artístico con las propiedades de la misma. La aportación de *Equipo Lalufa_3* al panorama artístico actual es la eliminación de la superficie del concepto de arte, la profundización en la búsqueda, las preguntas. *Lalufa* se interroga e invita al espectador a cuestionarse sobre el qué y el cómo del arte contemporáneo. Pintura, escultura, joyería, cómic, instalaciones, performances, cortometraje y, sobre todo, poesía. La poesía como pretexto, como herramienta creativa, justificación y fundamento de cohesión en toda la obra *Lalufa*. *El arte implica revelar y rebelarse, conocer, desaprender y tomar todos los caminos posibles para olvidar el punto de partida y llegar, finalmente, a ninguna parte.*

[Contacto: equipolalufa@gmail.com]



Este *Cuaderno* pretende realizar una modesta contribución al reconocimiento de las mujeres del rebalaje, quienes con grandes esfuerzos y sosteniendo la transmisión de saberes de generación en generación han dado forma y sentido a la historia de la Málaga marenga. A través de sus relatos de vida, ellas mantienen viva y dan continuidad a eso que llamamos memoria colectiva, una memoria necesaria e imprescindible para conocer y reconocer nuestras señas de identidad, para saber quiénes fuimos y por qué somos lo que somos. Durante varios siglos El Palo ha sido fiel exponente de barrio marengo y de pescadores, y aún hoy sigue conservando el germen de lo que fue: por este motivo todas estas *Mujeres del rebalaje* son paleñas, ya sea por nacimiento o por adopción.

