

# Cuadernos del Rebalaje

N.º 70 Enero - marzo 2026

**La documentación gráfica de *Pesca y utilización del boquerón y la sardina en las costas de Málaga* de Luis Bellón Uriarte**



**Traíñas y fábricas de conserva en la fotografía de Luis Bellón**

**Juan Antonio Camiñas Hernández**

Prólogo **Javier Ramírez**

Obra artística **Francisco Javier Vicente Trigueros**

# Cuadernos del Rebalaje

N.º 70 | Enero - marzo 2026

DL : MA 702-2016 | ISSN (ed. impresa): 2530-6286 / (ed. digital): 2174-9868

Publicación monográfica sin ánimo de lucro, de periodicidad trimestral.  
Editada desde 2010 por la asociación cultural Amigos de la Barca de Jábega.

## DIRECCIÓN

M<sup>ª</sup> Luisa Balbín Luque

## CONSEJO DE REDACCIÓN

M<sup>ª</sup> Luisa Balbín Luque

Juan Antonio Camiñas Hernández

Mariano Díaz Guzmán

Gregorio Martín Caballero

Eloísa Navas Martín

Javier Ramírez González

## ASESORÍA FOTOGRÁFICA

Mercedes Jiménez Bolívar

## DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Estefanía González Hijano

## IMPRESIÓN

MayorPrint

*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. Los autores de estos y de las imágenes originales se reservan los derechos protegidos por la ley, autorizándose su uso y difusión siempre que se cite procedencia y autoría.

Más información y acceso libre a todos los números en <https://www.amigosjabega.org/cuadernos-del-rebalaje>

✉ [cuadernosdelrebalaje@gmail.com](mailto:cuadernosdelrebalaje@gmail.com)

Amigos de la Barca de Jábega está inscrita en el Reg. de Asociaciones de Andalucía con el n.º 9210 de la Sección 1. (Resolución de 29/07/2010) y en el Reg. Municipal de Málaga de Asociaciones y Entidades con el n.º 2372. (Resolución de 27/09/2010). Domicilio social en el IES «El Palo». Camino Viejo de Vélez, s/n.º. 29018 - MÁLAGA.

✉ [abjcontacto@gmail.com](mailto:abjcontacto@gmail.com)

*Presidente de Honor:* Fernando Dols García

*Presidente:* Javier Ramírez González

*Vicepresidenta:* M<sup>ª</sup> Luisa Balbín Luque

*Secretaria:* Mercedes Jiménez Bolívar

*Tesorero:* Mariano Díaz Guzmán

*Vocales:* Gregorio Martín Caballero y Eloísa Navas Martín



## PORTADA

Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.

Foto: Luis Bellón, 1948.

La documentación gráfica de *Pesca y utilización del boquerón y la sardina en las costas de Málaga* de Luis Bellón Uriarte

2. Traíñas y fábricas de conserva en la fotografía de Luis Bellón



Tabal de sardinas arencas. Foto: Luis Bellón.

**Juan Antonio Camiñas Hernández**

Prólogo **Javier Ramírez**

Obra artística **Francisco Javier Vicente Trigueros**



Cuadernos del Rebalaje n.º 70



*Cenit*. Óleo sobre lino. 200 x 200 cm. 2007.



*28 días.* Óleo sobre tabla. 122 x 100 cm. 2011.

## *Sumario*

- Prólogo
- Introducción
- Fotografías
  - Traíñas
  - Utilización del pescado y fábricas de conserva
- Personajes de las fotografías de Luis Bellón
- Relación de fotografías contenidas en el Archivo

# Prólogo

Javier Ramírez

No es la primera vez que Juan A. Camiñas Hernández colabora con *Cuadernos de Rebalaje*. A esta tercera entrega se unen otras dos anteriores, distantes en el tiempo pero no distintas en cuanto a intención y calado: acercarnos a la historia del desaparecido Laboratorio, Acuario y Museo Oceanográfico cuando éste estuvo en el Paseo de la Farola, en el edificio n.º 27 (1911-1935) y, luego, hasta 1986, en el que actualmente ocupan Comandancia Naval y Subdelegación de Defensa en Málaga. Una aproximación al universo marino a través del prestigioso instituto que, ligado a la ciudad durante 75 años y después de una prolongada ausencia, ha vuelto a Málaga el pasado año. En el apretado espacio que permiten tres *Cuadernos*, el doctor Camiñas pasa revista tanto a la historia como al contenido patrimonial (colecciones de fauna marina, equipos científicos, archivo, libros antiguos...) del Laboratorio Oceanográfico. Nadie mejor que él para ofrecer una completa visión de estos temas: vinculado al Centro Oceanográfico de Málaga desde 1975, ha sido su director durante diecinueve años (1989–2008).

El primer número de la triada (*Cuadernos de Rebalaje n.º 41*, 2018) se titula *Ciencia, Oceanografía y Patrimonio. Inicios del Laboratorio, Acuario y Museo Oceanográfico de Málaga*. Con presentación de Fernando Orellana Ramos, presidente de la Academia Malagueña de Ciencias y prólogo de Eduardo Balguerías Guerra, director del Instituto Español de Oceanografía, incluye una muestra de la obra artística de Elena Laverón. Aquí el relato histórico —exégesis de los orígenes del *Laboratorio*— presta especial atención a la figura del gran científico Odón de Buen del Cos (1863-1945), considerado «padre de la oceanografía española», que dedicó a Málaga una singular atención. Hoy, después de años de chocante pero explicable paréntesis, el profesor de Buen es Hijo Adoptivo de la ciudad de Málaga. Además, este detallado estudio trae a conocimiento público algunos datos poco conocidos por la ciudadanía; por ejemplo, que, en 1948, por 1.348.101 pesetas con 99 céntimos, la Junta de Obras del Puerto, propietaria del solar e inmueble que albergara al Instituto Oceanográfico y sus Laboratorios, vendió parcela y edificio a la Armada para

la instalación de la Comandancia Militar de Marina.

La segunda colaboración de Juan A. Camiñas (*Cuadernos de Rebalaje n.º 66*, 2018) lleva por título *Jábegas y sardinales en la fotografía de Luis Bellón*, con obra gráfica de José Oyarzábal y prólogo de Javier Martínez de Ubago, actual propietario del álbum fotográfico de Luis Bellón Uriarte titulado *Pesca y utilización del boquerón y la sardina en las costas de Málaga*. Se trata aquí también de enfocar la mirada hacia la oceanografía, esta vez teniendo como principal motivo una obra fotográfica única, realizada por quien fuera director del Laboratorio, Acuario y Museo Oceanográfico de Málaga (1940-1954). Luis Bellón, destacado biólogo marino, tuvo una notable ligazón con la Málaga de mediados del siglo pasado; desde luego, por el relevante cargo profesional que desempeñó en la ciudad, pero también por el rol referencial que, como científico de prestigio, le atribuían entidades como la Academia Malagueña de Ciencias o de la Sociedad Económica de Amigos de País, de las que fue activo miembro. En aquel *Cuaderno*, Juan A. Camiñas, a partir del valioso caudal icónico contenido en el álbum fotográfico, enmarca el perfil científico de Bellón, y dibuja un preciso bosquejo de la figura del investigador mostrando la eficacia de un trabajo de campo que considera la fotografía como una de las principales herramientas para la recogida de datos.

En este tercer *Cuaderno*, *Traíñas y fábricas de conserva en la fotografía de Luis Bellón*, Juan A. Camiñas completa el estudio del álbum y, a su través, la producción científica de Bellón en el momento y lugar en que se realizan las fotografías: el litoral malagueño a finales de los años cuarenta del pasado siglo. En su conjunto, estos dos *Cuadernos de Rebalaje* trasladan al conocimiento público un álbum fotográfico hasta ahora desconocido. Bien es cierto que el propio Bellón había divulgado algunas de estas imágenes en su libro *El boquerón y la sardina de Málaga*, editado en 1950 por el Instituto de Estudios Malagueños del CSIC. (reeditado en 2003 por la Junta de Andalucía). También Pablo Portillo —autor de memorables trabajos publicados en estos *Cuadernos*—, Ramón

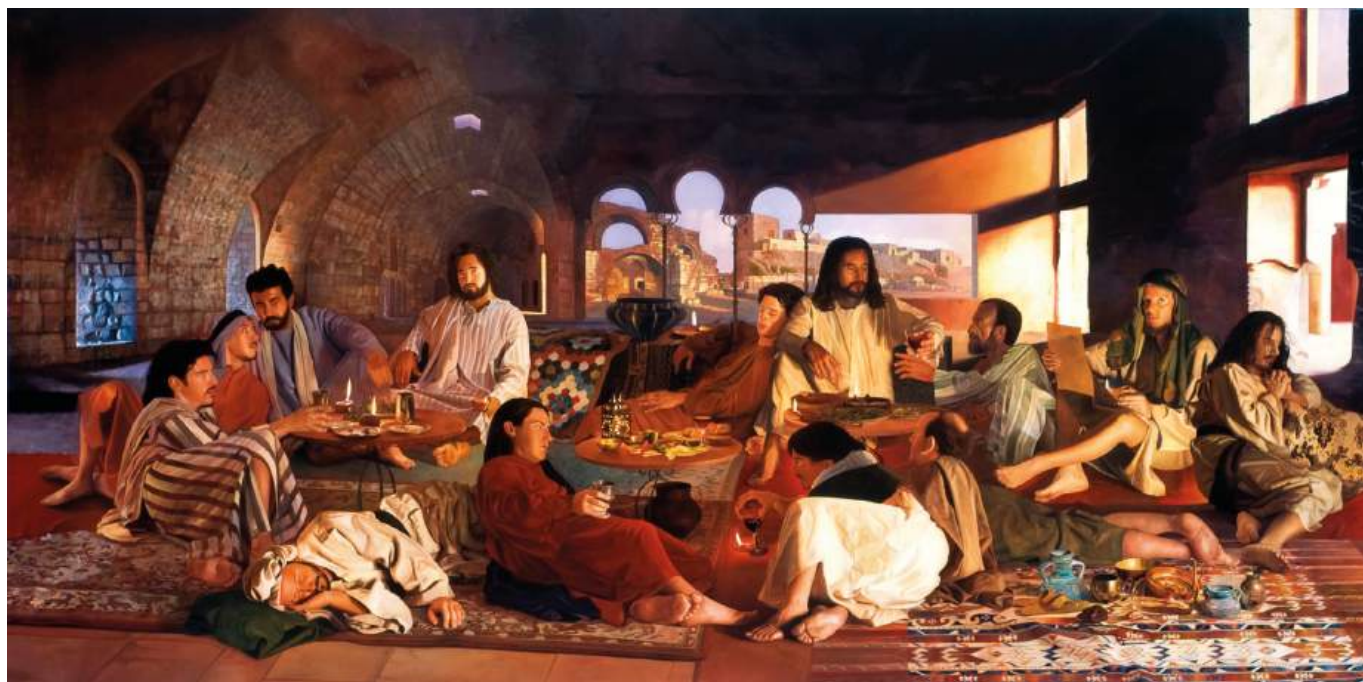
Crespo Ruano y José Antonio Mellado Pérez, en *Abecedario incompleto de la jábega y sus contextos* (Ediciones el Genal, 2020; tercera reedición, 2026), dieron a conocer 27 de las 147 fotografías que comprenden el álbum. Pero no es hasta la puesta en circulación de los números de 66 y 70 de *Cuadernos del Rebalaje* que conocemos el álbum completo. En estas dos ediciones, el discurso narrativo del Dr. Camiñas trae a primer plano la figura de Bellón en el mundo de la investigación oceanográfica y el lugar que éste adjudica a la fotografía como lenguaje capaz de transmitir conocimiento científico.

Y hay algo más, descubre al fotógrafo Luis Bellón; autor de un trabajo fotográfico que cabe considerar, sin necesidad de establecer ranking alguno, dentro del grupo en los que están otros álbumes fotográficos como el de J. Oses, sobre la construcción de la calle Larios; los de M. Osuna sobre los efectos en Málaga de la gran riada de 1907, o el referido a material de tracción de los Ferrocarriles Andaluces, también de la primera década del XX, y más recientemente la producción de Juan Arenas en colaboración con Salvador González Anaya, *Catálogo oficial de la exposición y feria de muestras de Málaga y su provincia* (1924). En relación con el Estudio fotográfico Arenas, hemos podido conocer, gracias a la investigación llevada a cabo por Mercedes Jiménez Bolívar en el Archivo Histórico

Fotográfico de la Universidad de Málaga, una placa original de cámara (10x15cm) firmada Fot. L. BELLON. Se trata de un estudio de la cabeza de Jesús Nazareno del Paso de Mariano Benlliure; realizado con gran maestría con una cámara de formato medio, muestra al autor como un avezado fotógrafo. Para la materialización del álbum que venimos comentando, Bellón debió utilizar la cámara Leica IIIc que Camiñas muestra en *Cuadernos de Rebalaje* n.º 66 y que hoy forma parte del patrimonio museístico del Centro Oceanográfico de Málaga; cámara avanzada que, en la Málaga de la posguerra, distinguía al fotógrafo que la usaba.

Sirvan estas líneas también para felicitar la iniciativa de Luisa Balbín, directora de *Cuadernos de Rebalaje*, por invitar a estas páginas a Juan Antonio Camiñas, y a éste por acercarnos a la figura del gran biólogo marino con la precisión que requiere su trayectoria científica y descubrimos una obra fotográfica que ya es parte de la historia visual de Málaga. Así lo ha entendido el Centro de la Fotografía en Málaga, que ha querido colaborar en la digitalización de calidad del contenido del volumen.

Por último, señalar asimismo el acierto de Luisa Balbín en la elección de la obra gráfica. El discurso hiperrealista de Francis Trigueros añade al contrapunto de la distancia temporal un juego de contrastes poéticos a través de la pintura.



La Última Santa Cena. Óleo sobre lino. 400 x 200 cm. 1999.

# La documentación gráfica de Pesca y utilización del boquerón y la sardina en las costas de Málaga de Luis Bellón Uriarte

## 2. Traíñas y fábricas de conserva

Juan Antonio Camiñas

### Introducción

Este *Cuaderno del Rebalaje* constituye la segunda parte de la revisión de la colección fotográfica del biólogo Luis Bellón Uriarte sobre las jábegas, sardinales, traíñas y fábricas de conserva malagueñas iniciada en el CR n.º 66 *Jábegas y sardinales en la fotografía de Luis Bellón*, abril-junio 2025. Colección rescatada por el industrial y amigo Javier Martínez de Ubago Escudero, actualmente de su propiedad, que ha accedido a su reproducción. El cuaderno nos permitirá conocer los trabajos en puerto de las traíñas utilizadas para la pesca de la sardina y el boquerón de la bahía de Málaga en la primera mitad del siglo XX, además de los trabajos desarrollados en alguna de las fábricas de conserva que en esos mismos años dieron un nombre a Málaga dentro de una industria nacional que, por cuestiones principalmente

de concentración de la actividad en Galicia, acabaron por desaparecer de nuestra provincia.

Hemos dedicado dos números de los *Cuadernos del Rebalaje* a Luis Bellón Uriarte por el gran número de fotografías inéditas con que contamos. Algunas de ellas las utilizó el mismo Bellón como material de referencia para incluirlas junto con un detallado estudio técnico en el libro *Pesca y utilización del boquerón y la sardina de las costas de Málaga*, impreso por la Diputación de Málaga en 1950<sup>1</sup> y por el Instituto Español de Oceanografía, mientras era director del Laboratorio Oceanográfico de Málaga<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Bellón, L. 1950. *El boquerón y la sardina de Málaga. Pesca y utilización del boquerón y de la sardina en las costas de Málaga*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Estudios Malagueños. Memoria 1ª, con 115 páginas, 56 figuras y XIII láminas. Excma. Diputación Provincial de Málaga. Publicaciones del Instituto de Cultura, Serie D, 1950, Volumen II.  
<sup>2</sup> Bellón Uriarte, L. 1950. *Pesca y utilización del boquerón y de la sardina en las costas de Málaga*. Boletín. Instituto Español de Oceanografía, (30), 1-131.



Traíña y botes auxiliares en el puerto de Málaga. Foto: Luis Bellón.

El presente número continúa ofreciendo una selección de estas fotografías, mostrándolas en su estado original, tal y como fueron captadas para complementar los textos y dibujos de su citado libro.

A fin de lograr a una mejor comprensión y más detallada explicación de los temas que aquí se abordarán de manera sintética, se recomienda al lector consultar tanto el cuaderno anterior dedicado a Bellón como su libro sobre el boquerón y la sardina de 1950, accesible en el portal de publicaciones de la Junta de Andalucía. Allí encontrará el tratamiento exhaustivo de muchas cuestiones y aspectos técnicos y descriptivos de la pesca que, por razones de espacio, no es posible desarrollar en esta publicación.

Luis Bellón Uriarte nació en Jaén el 3 de noviembre de 1897. Su infancia estuvo marcada por los traslados profesionales de su padre, Pedro Bellón Menchen —juez de profesión, natural de La Membrilla (Ciudad Real)—, lo que le llevó a cursar el bachillerato en Cáceres y Úbeda. Su madre, Esperanza Uriarte y Peredas, era originaria de Baena (Córdoba) e hija del magistrado Antonio Uriarte Alarcón y de María Gloria Peredas Moreno, ambos también de Baena. El propio Luis Bellón<sup>3</sup> nos dice que es «del linaje de Martín de Uriarte», uno de los pilotos en el viaje de Loaísa<sup>4</sup> hacia el Maluco. Luis era el mayor de cuatro hermanos, algunos de los cuales fueron notables personajes durante el franquismo. Su hermano Pedro, abogado y juez, llegó a ser gobernador civil de Cáceres en 1952; su hermano Antonio, un reconocido periodista e historietista de revistas satíricas, fue uno de los periodistas que acompañaron al torero Manolete desde Madrid a Linares y estuvo a su lado tras la fatídica cornada que llevó al diestro a la muerte<sup>5</sup>, el pequeño de los hermanos, José, fue empleado y militar.

Luis Bellón comienza en 1913, año en el que

<sup>3</sup> Bellón, L. El mar y los antiguos navegantes españoles. Conferencia en la Sociedad Malagueña de Ciencias. *Anales de la Sociedad Malagueña de Ciencias 1939-1943*. Págs. 89-98.

<sup>4</sup> La expedición de frey García Jofre de Loaísa o Loaysa, consecuencia de la protagonizada por Magallanes y Elcano, se enmarca en la fase inicial de viajes hacia Asia con el propósito de tomar posesión de las Molucas o Maluco, junto con la expedición de Esteban Gómez encaminada al intento de encontrar un paso hacia el Pacífico por el Atlántico norte que permitiese alcanzar la meta asiática de Cipango. En Crespo-Francés, 2019. *Expedición Loaísa: Frustración tras la circunnavegación*. El Dentista del siglo XXI: 34-39.

<sup>5</sup> <https://elcallejoncordoba.blogspot.com/2017/03/la-cronica-de-khito-testigo-de-la.html>; <https://www.escaleradelexito.com/manolete-camino-de-la-gloria-en-linares>

cumpliría a comienzos del mes de noviembre 16 años, sus estudios universitarios en Madrid. Ingresó en la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales, de la Universidad Central, donde tenían por costumbre regir sus cátedras ilustres pensadores y renombrados científicos de la época; entre ellos Odón de Buen, que se había trasladado a Madrid en 1911, desde su cátedra de Barcelona a la de Geología y Botánica de la Universidad Central, y con quien colaboraría el alumno Luis Bellón como ayudante de prácticas. En 1917 finalizaba su licenciatura de Ciencias Naturales y, según su expediente académico, durante el curso 1918-19 fue encargado del curso práctico en la asignatura de Mineralogía y Botánica. En enero de 2019 vuelve a figurar como encargado de dicho curso práctico.

Su interés por los estudios marinos y por las algas debió nacer en Madrid probablemente por influjo de Odón de Buen y por las horas de facultad y estudio autodidacta de diversas colecciones de flora marina.

En octubre de 1918 se incorpora al IEO como interino hasta 1920, año en el que obtiene la plaza de Ayudante de Laboratorio en Madrid. En 1926, mediante una permuta con Emma Bardán —quien años después se convertiría en su esposa—, se trasladó al Laboratorio Oceanográfico de Málaga. En diciembre de 1927, ascendió a director de Laboratorio y fue destinado al de Canarias, a donde se trasladará con su consorte. Antes de partir hacia las islas afortunadas, contrajo matrimonio con Emma Bardán el 2 de enero de 1928 en la iglesia de San Jerónimo «el Real», conocida popularmente como «Los Jerónimos» de Madrid.

No fructificó su empeño en Canarias, pese a haber desarrollado durante más de ocho años una intensa actividad científica y social, fue directivo del Museo Canario y aceptó funciones pedagógicas en centros de enseñanza públicos y privados. En el año 1935 se produce el cierre del incipiente Laboratorio Oceanográfico de Las Palmas, ambos se trasladarían de nuevo a Málaga y permanecerán en su Laboratorio Oceanográfico hasta la muerte de Bellón en abril de 1954<sup>6</sup>, —tras el infausto suceso doña Emma Bardán se trasladó a la sede del IEO en

<sup>6</sup> El Diario Oficial del Ministerio de Marina n.º 98 del sábado 1 de mayo de 1954 publicaba su baja de la siguiente manera: Bajas. — Fallecido en 21 del actual el Director de Laboratorio del Instituto Español de Oceanografía, Ilmo. Sr. D. Luis Bellón Uriarte, se dispone su baja en dicho Instituto, dependiente de este Ministerio. Madrid, 27 de abril de 1954.

Madrid—. Entre los años 1940 y el de su muerte fue director del Laboratorio Oceanográfico de Málaga además de administrador del Acuario y Museo Oceanográfico, dependencias todas ellas que conformaban el Centro Internacional para el Estudio del Mar, creado por el gobierno de la República, elevando el Laboratorio Oceanográfico de Málaga a la categoría de sede internacional del IEO (Gaceta de Madrid, 31 de agosto de 1935). Como ya dijimos en el *Cuaderno* anterior, es durante sus años de madurez, 1947-1950, cuando elabora y se publica su documento sobre el boquerón y la sardina de Málaga que comentamos en estos *Cuadernos del Rebalaje*.

Este segundo Cuaderno lo dedicamos a la revisión de algunas de las fotografías, colección propiedad de don Javier Martínez de Ubago, en los dos últimos apartados: *Traíñas y Fábricas de conservas*. No queremos olvidar que, al igual que algunas de las fotografías incluidas en el CR n.º 66, en este número de los *Cuadernos* aparecen también fotografías de Luis Bellón que ya fueron reproducidas y comentadas en el imprescindible libro titulado *Abecedario incompleto de la jábega y sus contextos* de nuestros compañeros Ramón Crespo, Pablo Portillo y José Antonio Mellado Pérez<sup>7</sup>. Animamos al lector a que profundice en el glosario y etimología de tantas palabras malagueñas que nos presentan estos autores como un regalo.

## Fotografías

Como decíamos en el anterior *Cuaderno* dedicado a las fotografías de Bellón, haremos una breve presentación de algunas hojas correspondientes a cada una de las dos partes del documento gráfico que vamos a tratar aquí, y finalizaremos con algunos detalles que nos resultan interesantes.

Recordamos que las hojas originales con las fotografías contienen en general cuatro fotos, algunas veces tres, por cada cara. Excepto la primera hoja del apartado *Utilización del Pescado* que contiene dos fotografías de una misma pintura del cenachero malagueño atribuida a Leoncio Talavera, pintor malagueño del siglo XIX. Bellón la reproduce en blanco y negro en la Lámina XI de su libro, donde explica que el cuadro fue pintado al óleo en 1877 sobre tabla (52 x 37 cm), y que la tabla es

propiedad del Excmo. Ayuntamiento de Málaga. La segunda foto es un detalle de la misma obra. Todas las fotografías incluyen a tinta el nombre del autor, L. BELLÓN en mayúsculas, situado normalmente en la parte inferior de la fotografía.

Como se refleja en el Anexo, el número total de fotografías de la colección que Luis Bellón dedicó a la traíña es de 47, pegadas en 13 hojas por ambas caras, mientras que las dedicadas al apartado dedicado a la utilización y transformación de la pesca, lo que hemos nombrado «las fábricas de conserva», lo forma un total de 42 imágenes pegadas en 11 hojas. Ambos grupos de fotografías (n=89) representan algo más del 57 % de la colección completa que llegó a nuestras manos que, como dijimos en el CR n.º 66, constituyen la documentación gráfica que Bellón preparó para dar forma al libro del boquerón y la sardina de Málaga.

## TRAÍÑAS

En las fotografías dedicadas al arte de pesca denominado traíña cambiamos de lugar respecto a las playas que acogían la pesca de jábegas y sardinales del CR nº 66. Cuando habla de las traíñas, el espacio que nos muestra Bellón es duro y hormigonado, la playa desaparece y el muelle del puerto es protagonista principal. Hombres, muchos hombres para mover las inmensas redes, para subir las a los carros de transporte, para salir a faenar. Y carros, y mulas en el muelle, y barcos de vapor. Ahí no aparecen niños o mujeres. La traíña ya no es el arte tradicional de la playa, es otra forma de pescar, industrial, a la parte, capturando como objetivo grandes volúmenes de peces pelágicos para alimentar las fábricas de conserva de Málaga o Galicia.

La vida en los muelles y en las barcas auxiliares es dura y seria, siempre en la faena, de noche en la mar y durante el día en el muelle, sin parar de remendar, secar, tintar, extender, subir a bordo el arte. Las fotografías de esa parte de la documentación gráfica dedicada a las traíñas muestran hombres serios, concentrados en la tarea, en grupo, ayudándose unos a otros, amables con el fotógrafo al que muestran, a petición del biólogo, los detalles que él les va pidiendo: partes de las redes, tipos de corcheras, los salabares, las luces submarinas, la forma de estibar el arte a bordo o de enrollar la jareta. El orden que permite que en un pequeño espacio de la cubierta quepan los aparejos, los pescadores

<sup>7</sup> Crespo, R., Portillo, P. y Mellado, J. 2021. *Abecedario incompleto de la jábega y sus contextos*. Ediciones del Genal, 838 pág.

y cuando llega la pesca, las cajas con la captura de sardinas o boquerones. En el muelle, tras el desembarco, las cajas preparadas para su transporte a la lonja para la subasta y mucha gente a su alrededor solo con la intención de salir en la foto del biólogo o a la espera de llevarse «un puñado de pescao pa casa».

Las sardinas que fotografía tanto en las cajas desembarcadas en el muelle pesquero como las que están ensartadas en las cañas de los espetos, son sardinas grandes. Cada espeto tiene cinco sardinas, nada más, pero son cinco ejemplares de un tamaño que rellenarán cualquier plato tras asarlas y servir las. La costumbre reciente en Málaga, para los turistas y extranjeros, de espetar las sardinas más chicas, casi en el límite de la legalidad, no tiene nada que ver con la tradición del rebalaje malagueño de El Palo y Pedregalejo que documenta Bellón. Los espetos aparecen colocados en la arena, preparados en moraga para asarlos y servirlos junto a una botella de vino y, aunque pocas veces las usaran los pescadores, el reportero del rebalaje deja también buena muestra de las mesas con blancos manteles que acogen los espetos plateados listos para comerlos. Pescadores, mesas y sillas sobre la arena de la playa, siempre en la playa.

La traíña es el nombre que se da tanto a la embarcación como a un arte de pesca que sigue empleándose hoy en día en aguas de la bahía de Málaga y otras regiones para la captura de especies del grupo denominado por los biólogos «pequeños pelágicos»; esa denominación incluye, entre otras especies, la sardina y el boquerón, también se capturan con ese arte de pesca jureles, caballas, bonitos, bacoretas, alachas y otras especies, hasta 24 que autoriza la legislación actual, algunas de menor interés comercial, pero otras, de temporada, como el bonito o las bacoretas, con buenos precios. Las que contaban con mayor interés pesquero durante todo el año fueron la sardina y el boquerón por el interés de los compradores que surtían a las fábricas de conserva de El Palo o Málaga.

Dice Bellón que *La traíña es un arte de cerco de jareta muy usado en todas las costas españolas, en las que, según las regiones, recibe diferentes nombres y experimenta pequeñas variaciones. Su introducción en aguas malagueñas es muy reciente, datándose hacia 1939, después de terminada nuestra guerra civil. Su empleo ha*

*dado lugar a innumerables controversias, y hasta a alteraciones de orden público en algunos puertos de España, por acusársele de destruir la pesca y, lo que es más cierto, de arruinar a las artes antiguas poco intensivas. Su uso, técnicamente, no es perjudicial. Por tanto, cuando él recorre el puerto de Málaga en el año 1947, ya había un número importante de esas embarcaciones de traíña operativas. Según el propio Bellón (pág. 81), de acuerdo con los datos oficiales, en 1946 la Provincia Marítima de Málaga<sup>8</sup> contaba con 31 artes de traíña (unidades) en activo. En ese mismo año, los registros oficiales también indicaban 212 sardinales, pero pronto serían desplazados por la tecnología de las traíñas más modernas y eficientes.*

*Las traíñas pueden pescar desde la costa hasta la denominada tierra de restinga (hacia 185 m de profundidad). Hay, sin embargo, una zona al parecer privilegiada se trata del Banco del Calminillo, o Placer de las Bóvedas, o de Estepona, que con todos estos nombres se conoce, situado a unas 6,5 millas al E. del pueblo citado y a 3 millas al S. de la Torre de Los Baños. Este Banco de Estepona es el lugar preferido por los pescadores de la costa malagueña y de la zona del Estrecho de Gibraltar. Otro lugar muy concurrido actualmente por los pescadores es la zona de Benajazafe, situada a una docena de millas al Este de Málaga. En provincias próximas, la red de traíña o arte de cerco con jareta fue también introducida, por ejemplo, en la de Almería en 1910 y recibió el nombre de «mamparra», una nueva técnica de pesca en la que se utilizaba luz artificial sobre el agua o faros submarinos que atraían los peces al resplandor<sup>9</sup>.*

*La red de la traíña que describimos a continuación corresponde a la utilizada en los años cincuenta del siglo XX. Tiene forma de rectángulo de unas 260 brazas de largo (468 metros), por término medio<sup>10</sup>, y 40 metros de*

<sup>8</sup> Incluida en la región Sur-Mediterránea, la provincia marítima de Málaga comprende desde la desembocadura del río Guadiaro (límite entre las provincias de Cádiz y Málaga) hasta la Cala de Cambriles (provincia de Granada) y está dividida, de Poniente a Levante, en los siguientes Distritos: Estepona, Marbella, Fuengirola, Málaga, Vélez-Málaga y Motril (pág. 7).

<sup>9</sup> Abad, R., Giráldez, A. 1990. Descripción de la pesca de cerco surmediterránea. Inf. Téc. Inst. Esp. Oceanogr. N.º 86.

<sup>10</sup> En la actualidad según la Orden APA/852/2023, de 13 de julio, la longitud de los artes de cerco en el caladero Mediterráneo no podrá ser superior a 350 metros, excluidos los puños, cada uno de los cuales no podrá sobrepasar los 15 metros. La altura o peralte no será superior a 120 metros. La abertura de la malla no será inferior a 14 milímetros ni superior a 24 milímetros.

altura o peralte (el máximo permitido), terminado en sus extremos por dos partes triangulares llamadas cabeceros o puños, de proa y de popa. Se denomina cerco de jareta porque, para poder embolsar el pescado, este arte de pesca lleva una jareta o corredera, que consiste en un grueso cabo de la misma longitud que la total del arte que pasa por las anillas de los patarrais<sup>11</sup> para cerrar la red por su parte inferior cuando se ha conseguido cercar el cardumen de pescado. En la embarcación, el arte de pesca se coloca en el corredor o espacio que queda a babor sobre un *empanado* para que escurra y seque, entre la borda y el tambucho del motor, con la relinga de los corchos hacia popa.

Siguiendo la descripción del propio L. Bellón sobre la pesca con traíña en los años cincuenta en Málaga, *el manejo del arte en todas sus modalidades requiere tres embarcaciones: la principal, llamada también traíña, y dos botes auxiliares, el lucero y el cabecero. Las traíñas son barcos de 20 a 30 toneladas de arqueo y 12 a 15 metros de eslora, tendiendo a desaparecer las pequeñas. Los cascos son de madera y todas llevan motores de explosión, de aceite pesado o gas-oil, de 35-50 caballos de fuerza, para la propulsión y el funcionamiento del chigre o maquinilla y de una pequeña dínamo. La maquinilla tiene dos tambores y la mueve el motor del barco mediante una transmisión de correa. Se usa para todas las faenas duras como levar rezones, izar botes, mover aparejos, etc., va situada a popa, generalmente encima del motor. Las cajas para la pesca eran de madera ligera, de una capacidad de unos 30 kilos de sardina o boquerón, y se llevaban a bordo en la bodega o estibadas sobre cubierta. Contando los marineros de la barca principal, la traíña, más las dos embarcaciones auxiliares, el bote cabecero y el bote lucero, en total cada traíña necesitaba una treintena de hombres para su servicio.*

La introducción de la pesca con luces motivó problemas importantes por la enorme competencia que suponía con las pesquerías tradicionales de jábegas y sardinales. Hubo desencuentros entre pescadores, intervenciones de la autoridad y promulgación de normativas restringiendo el uso de las luces y los fondos mínimos de pesca para las traíñas. Un problema

aún mayor surgió cuando algunas embarcaciones de cerco empezaron a utilizar la dinamita para efectuar sus capturas; producía la muerte no solo de las especies objetivo, sardinas o boquerones, sino también de todas las demás especies que se encontraban en el entorno del ecosistema pelágico, incluidas larvas y juveniles de las propias especies buscadas, acabando con su ciclo natural. Además cuando se realizaba cerca de la costa afectaba también a las especies de los fondos que conforman el ecosistema bentónico.

Nos recuerda Bellón que *al suave deslizamiento del casco, empujado por las velas latinas, sucede el trepidar de motores y de hélices. La pesca pierde su poesía milenaria y se convierte en un engranaje más de esta gran máquina del mundo moderno.* No parece que estuviera muy contento con las nuevas técnicas y tecnologías de pesca.

Las traíñas vuelven de pescar durante la noche al puerto de Málaga en las primeras horas de la mañana, atracan cerca de Pescadería, a la que envían en carros, tras la descarga, las cajas de sardina o boquerón que se han capturado siguiendo alguna de las formas existentes: la pesca con luz artificial, la pesca a la ardora o arda y la pesca al chamío, descubriéndose el pescado en este último sistema de pesca por los delfines o gaviotas que lo persiguen. La lonja se abre a las 7 de la mañana.

El elevado número de fotografías de esta sección dedicada a las traíñas nos imposibilita comentar muchas de ellas. No obstante, incluimos un anexo con los títulos de todas las fotografías del catálogo de L. Bellón para que el lector más interesado pueda tener una mejor idea de lo que intentó representar en sus imágenes. Este arte de pesca, que el mismo autor dice que es nuevo en Málaga, parece que requería un estudio profundo desde el punto de vista técnico-científico. Así las fotografías incluyen numerosos aspectos de la pesquería como el arte de pesca, que llegaba a medir más de 400 metros y que se extendía en los muelles, el de levante del puerto preferentemente, para su arreglo, secado, tintado, etc. Del arte de pesca fotografió detalles tanto de los cabeceros que van a delimitar el rectángulo que forma el arte, como de la estructura vertical, con la cadeneta de plomos y las de corchos, los distintos paños de red de distinta malla, más ciegos en la parte superior, y la particular configuración y

<sup>11</sup> Los patarrais son unas rabizas en forma de pie de gallo, de un metro de largas, que cuelgan de la relinga inferior a la que van amarradas: forman gazas en las que se colocan unas anillas o argollas de bronce, acanaladas en su periferia, de 8 cm. de diámetro, sujetas con una ligada, para que por ellas pase la jareta.

dimensiones de las partes del copo o matador, situado en la zona alta cerca del cabecero de proa.

Recorre siempre a los pescadores para la presentación de los cabeceros, de los hilos para remendar la red, de los botes auxiliares, del lavado del arte y su colocación a bordo, para mostrar los distintos tipos de salabares; le ayudan para que puedan quedar reflejados en sus fotografías los detalles que le interesará resaltar en su obra. Estas imágenes las transformará en la parte gráfica que forman sus dibujos, pues las fotografías que finalmente se incluyeron en el

libro fueron muy pocas, un total de 21 para el conjunto de las cuatro secciones del total de 147, un 14% de las que hemos podido revisar.

En la Hoja de texto n.º 5 del catálogo fotográfico, que sirve para iniciar una nueva sección de fotografías, en el centro de la hoja, subrayado doble y en mayúsculas, aparece la palabra TRAIÑA, que indica que empieza un nuevo y tercer apartado, tras el primero de Jábega y el segundo de Sardinal. Las hojas que incluyen las fotografías de este apartado incluyen los textos a pie de foto o como títulos que se relacionan a continuación:

#### Hoja 10

- **Anverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos. Un solo texto en el centro: Arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Una foto vertical izda., y dos horizontales a la derecha. Textos: Traíña extendida en el dique de Levante: en primer término, el cabecero de proa. Derecha arriba: Cabecero a medio armar; abajo: Cabecero y su cabo; el resto del arte recogido y tapado con lonas y cajas vacías.

#### Hoja 11

- **Anverso:** título TRAIÑA. Tres fotos verticales. Textos: Cabecero; Cabecero de proa (en primer término) y copo; Pasamanos, relinga de los corchos y su cadeneta.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos. Textos en mitad: Remendando la traíña; abajo izda., En primer término, un patarray. Foto de la derecha abajo sin texto, es Remendando la traíña.

#### Hoja 12

- **Anverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos. Textos: Hilo para remiendos; Vuelven las traíñas; Las dos fotografías de abajo con un solo texto: Las traíñas entran en el puerto de Málaga después de la pesca.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos con texto cada una: Traíña y botes auxiliares; Traíña y botes auxiliares; Traíña y botes auxiliares; Aparejos de una traíña.

#### Hoja 13

- **Anverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos. Textos: Proa de una traíña y jareta; Cubierta de una traíña; Las dos fotografías de abajo con un solo texto: Popa de una traíña.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Una foto vertical y dos apaisadas a la derecha. Textos: Corredor para estibar el arte a bordo y cruceta; Cruceta y botes auxiliares; Bote cabecero.

#### Hoja 14

- **Anverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos. Textos: Bote cabecero; Bote lucero; Bote lucero; Pescadores de traíña, guisando.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos, Textos en mitad y abajo: Lavando un arte de traíña; Metiendo a bordo un arte de traíña.

#### Hoja 15

- **Anverso:** título TRAIÑA. Tres fotos, una vertical izda. y dos horizontales. Un solo texto: Metiendo a bordo un arte de traíña.
- **Reverso:** título TRAIÑA. Cuatro fotos cada una su texto: El arte estibado en el corredor; Jareta; Salabar de mano; Salabar de palo.

#### Hoja 16

- **Anverso:** título TRAIÑA. Tres fotos, una vertical izda. y dos horizontales. Textos: El encargado del agua potable; Luz submarina; Cajas llenas de sardinas.
- **Reverso:** en el reverso no hay fotos.



Hoja 10 de fotografías de la parte dedicada a las traíñas. Fotos: Luis Bellón.

Las cuatro instantáneas de la primera hoja dedicada a las traíñas muestran, en palabras de L. Bellón, *el arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo*. Toda la operación muestra la extensión del arte sobre el espigón de levante en el puerto de Málaga, largándolo con ayuda de marineros, algunos andando, otros en el carro, a partir de un carro que va tirado por una mula, que transporta el arte para hacerle las operaciones de preparación necesarias. Nos dice que se va a armar, lo que significa que tendrán que montar alguna de las partes de red que componen el arte, como son los paños de los cabeceros, del copo o matador, de las reolás, la cadeneta de los corchos, etc. Se va a secar, es decir a extenderla para que las redes, normalmente de cáñamo alquitranado, se sequen al aire y no se pudran. Y por último se va a reparar porque tras alguna operación de pesca, ha habido roturas importantes que podrían ampliarse o ser motivo de pérdida por escape de parte de la pesca. Las

operaciones de mantenimiento y reparación se realizan durante el día para que el arte pueda estar listo para salir a pescar de *prima*, o sea en las primeras horas de la tarde-noche.

La red de traíña es de forma rectangular y suele estar armada en una sola pieza, pero a veces se divide por la mitad en dos cuarteladas para facilitar su transporte en los carros al llevarla a entintar, al extenderla para que se seque, etc., (Bellón, pág. 68).

El carro tirado por la mula, que transporta el arte de traíña, se ha desplazado hasta el recodo final del muelle de levante dejando a lo largo del trayecto una parte del arte, y viene de vuelta largando sobre el muelle el último tramo que le queda, hasta aproximarse a las cercanías de la caseta de «Salvamento de Náufragos» que podemos ver en la siguiente fotografía. El arte se deposita a ambos laterales del muelle para que el carro y los trabajadores se puedan desplazar sin dificultad en el momento de recoger el arte para llevarlo de nuevo a bordo.



El carro tirado por la mula, que transporta el arte de traña. Fotos: Luis Bellón.

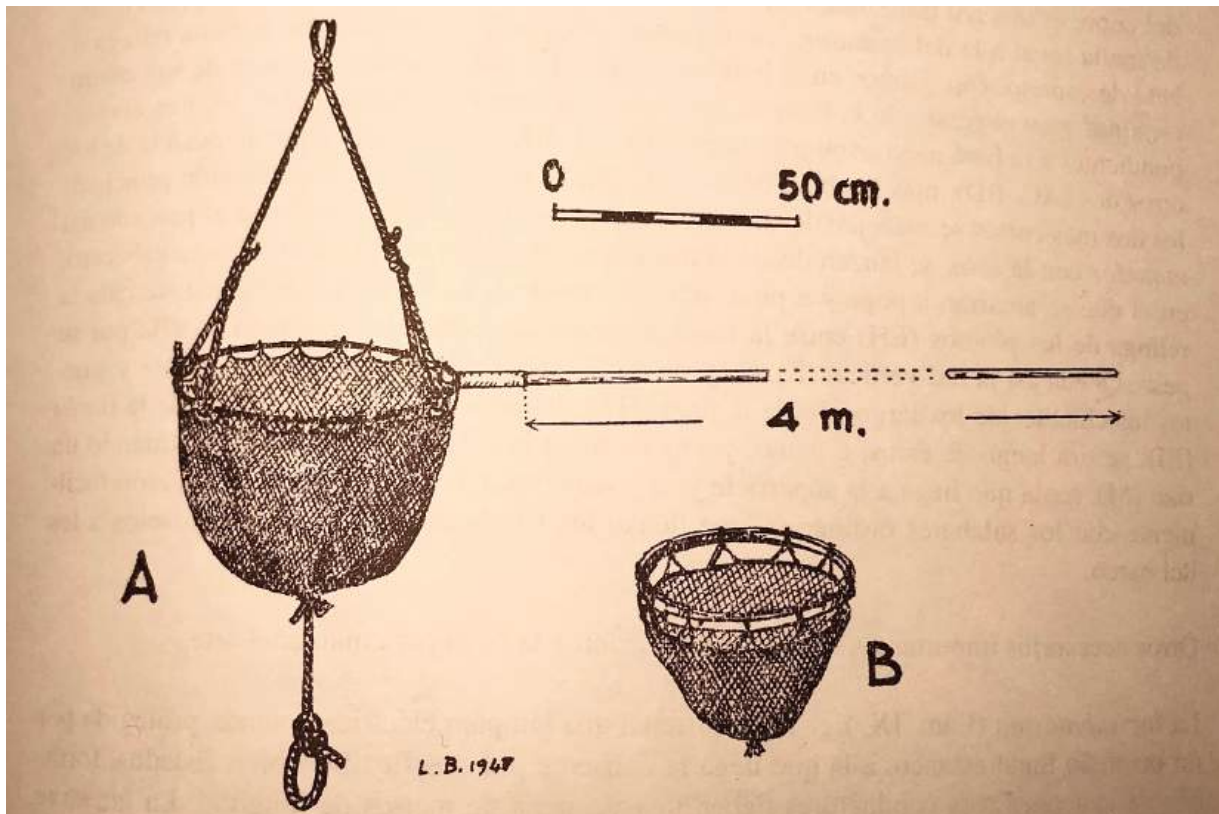


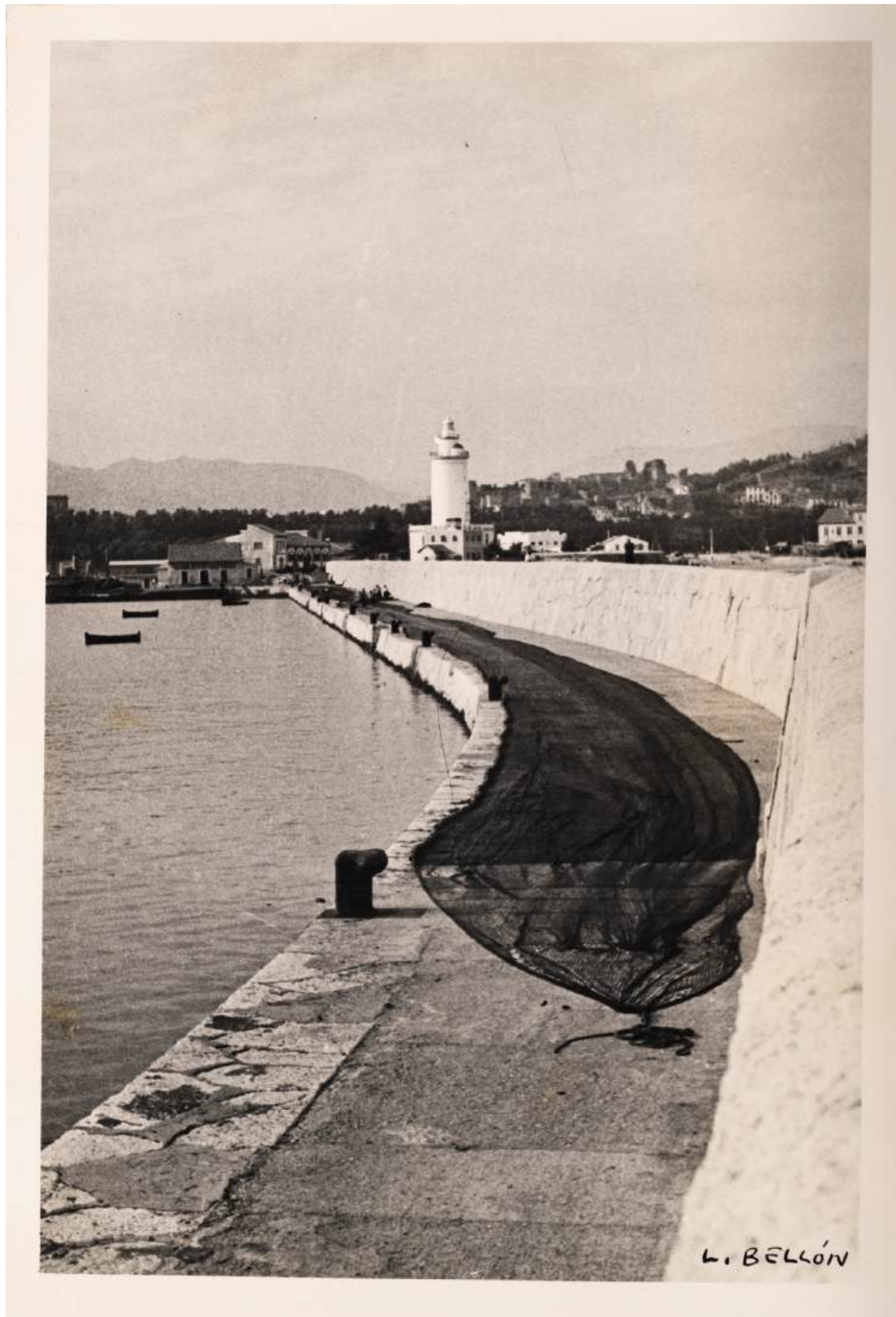
Fig. 36 del libro de Bellón. Arte de traña. A: salabar de palo; B: salabar de mano.



Tras la descarga, aprovechan el día para tender las redes a secar y remendarlas, faenas que se realizan generalmente sobre los muelles transversales y los diques que cierran el puerto de Málaga. Aquí nos muestra que la red está siendo extendida con la ayuda de los pescadores o remendadores, y se aproximan a la caseta de Salvamento de Náufragos.



Segunda hoja de fotografías de las traíñas con tres imágenes, las tres dedicadas a mostrarnos la forma triangular de los cabeceros, y la tercera mostrando el cabo cabecero que se une a la pieza del arte con el mismo nombre. Fotos: Luis Bellón.



Cabecero de traíña con la Farola al fondo. Foto: Luis Bellón.

La fotografía, tomada desde el punto opuesto a las anteriores, desde el punto en el que el muelle de levante cambia de dirección, muestra en primer término uno de los cabeceros de la traíña, el arte desplegado para el secado extendido hasta el final en toda su longitud. La farola vigila el muelle mientras los árboles del parque, la muralla del castillo de Gibralfaro y las casas de la Coracha se vislumbran al fondo con los montes de Málaga enmarcando la imagen de la red.



Tres pescadores tiran del cabo cabecero unido al cabecero de la red. El resto de la red está cubierta por toldos y en la proximidad de una embarcación. Al fondo otra red extendida sobre el dique de levante del puerto, se intuyen algunas personas trabajando sobre la misma.



Imagen frecuente en los muelles, un redero repara una de las piezas de la traña que se habrá roto durante la pesca. Como es habitual, se ayuda con los pies descalzos para mantener tensa la malla y coser con menos dificultad.



Un detalle más del cabecero de la red, mostrando la fotografía como se va reduciendo el tamaño de las tres piezas que lo componen, desde la medida del alto del arte o peralte, hasta formar el puño en el que se ata el cabo que va al bote cabecero.



Remendando la traíña sobre el muelle de levante. Un grupo de once hombres remiendan la red en uno de sus tramos. A la derecha y enfilada hacia el observador, la cadeneta de los corchos nos permite ver que esa es la parte superior de la red, la parte que flota a nivel de la superficie del mar, mientras que la inferior se sitúa junto al espaldón, detrás de los pescadores que remiendan.



Una traíña, de nombre *Niño de la Huerta*<sup>12</sup> y matrícula de Tarifa, entra en el puerto de Málaga dejando a popa el muelle de poniente y llevando a remolque las dos barcas auxiliares, el bote cabecero y el bote lucero. En primer término, Bellón nos muestra las cinco lámparas protegidas por fanales de vidrio<sup>13</sup> de otro bote lucero que debe estar amarrado al muelle. Por proa de la traíña, un bote a remo con dos marineros a bordo se antepone al impresionante muelle de poniente y a un carguero sin distintivo y amarrado al muelle.

<sup>12</sup> El nombre de esa embarcación pudo ser un homenaje del dueño de esta al cantaor flamenco, el sevillano de Lora del Río, Francisco Montoya Egea (1907-1964), de nombre artístico Niño de la Huerta. Tuvo su época más popular entre los años 1925 y 1960, coincidiendo con el tiempo de la República y posteriormente con los llamados años del nacionalflamenquismo. Téngase en cuenta que se retiró definitivamente de los escenarios en 1961.

<sup>13</sup> Bellón (op. cit, pág. 77) nos explica que «el bote lucero va tripulado por dos hombres: el lucero y su ayudante. Sostenidas por unos pescantes de hierro y asomadas por popa y aletas por fuera de la borda, van cinco grandes lámparas, protegidas por fanales de vidrio, que trabajan con vapor de gasolina, de 2.000 bujías de potencia cada una (las hay también de 4.000), y un consumo aproximado de 5 litros por noche».



Cubierta de una traíña pequeña. Foto: Luis Bellón.

Desde el muelle situado bajo del Paseo de la Farola y cerca de la capilla del puerto (muelle del conde de Guadiaro), con un fondo formado por los árboles del Parque de Málaga ya de buen tamaño, la fotografía muestra la cubierta de una traíña pequeña y el estudiado aprovechamiento del espacio: una tina en un cajón de madera y las 13 cucharas de los pescadores es la mayor parte de la cocina de a bordo. La red, de la que vemos en primer plano y a lo largo de la borda la corchera, se extiende ocupando la banda de babor. Bellón explica que *En el corredor o espacio que queda a babor, entre la borda y el tambucho del motor, se coloca el arte sobre un empanado, con la relinga de los corchos hacia popa*. La fotografía así lo muestra. Sobre la banda de estribor algunas cajas de madera para el pescado y junto a la traíña, el bote lucero con seis lámparas, bombonas a bordo y los dos remos sobre la estructura que sujeta las lámparas. El nombre en la amura, *Aux. del Piñero n.º* (no visible), parece indicar que ese es el nombre de la embarcación de la fotografía. La ropa de los pescadores cuelga en la botavara del barco para que se seque y esté lista para la próxima salida a la mar. *Para orearlos se cuelgan los trajes de la botavara o de cualquier aparejo. Los pescadores trabajan descalzos.*



Bote auxiliar. Foto: Luis Bellón.



Mostrando el cabo cabecero que lleva a bordo. Foto: Luis Bellón.

Con un fondo de embarcaciones de distinto tipo, de pesca, de recreo o botes de remos, Bellón realiza una foto (arriba) de detalle de un bote cabecero con su marinero a bordo y la matrícula del bote auxiliar bien visible en la amura (op. cit., pág. 77) y explica *El cabecero es un bote corriente, de unos 3,5 m. de eslora, con dos bancos para bogar, un asiento de popa y un pequeño castillo de proa. Sobre la regala lleva cuatro chumaceras, aunque sólo se arman dos remos; en la roda va amarrada una boza de poca longitud para remolcarlo con la traña sin que dé muchas guiñadas. Su tripulación está formada por dos hombres llamados cabeceristas o acopejadores. A petición seguramente del fotógrafo, en la segunda fotografía de la misma embarcación auxiliar, el cabecerista muestra al fotógrafo el cabo cabecero que lleva a bordo.*



Bote auxiliar lucero de 5 lámparas amarrado a un noray del muelle. Foto: Luis Bellón.

En la amura de estribor puede leerse el nombre correspondiente a la traíña de la que depende como bote auxiliar, de nombre *Vamos con Dios* y debajo figura su matrícula, Fº 713 Lª 3 y el puerto base, V<sup>LEZ</sup> M<sup>A</sup>, referente a Vélez Málaga. Luis Bellón<sup>14</sup> describe con detalle las características de los dos botes auxiliares de las traíñas. En el caso del bote lucero, indica que es de más porte que el cabecero, de unos 5,5 m de eslora, con bancadas o corredores anchos a lo largo de las bandas, pudiéndose tapar el hueco central con cuarteles; tiene dos bancos para bogar, cuatro *chumaceras* y arma cuatro remos. Sostenidas por un pescante de hierro asomadas por popa y aletas por fuera de la borda, van 5 grandes lámparas, protegidas por fanales de vidrio que trabajan con vapor de gasolina de 2.000 bujías de potencia cada una, y un consumo aproximado de 5 litros por noche. Los depósitos de gasolina van a popa y son dos: uno de 20 y otro de 30 litros de capacidad.

El puerto, en esta fotografía tomada desde el muelle de levante, parece vacío de embarcaciones pesqueras, aunque en el muelle 2 y en el muelle 3 aparecen embarcaciones de tráfico de mercancías. Frente al silo que deja detrás la Estación Marítima a la izquierda de la fotografía, observamos el buque de carga *Monte Faro*, de 97,22 m de eslora y 2.917 TRB, terminado de construir en 1915 como *Mar del Norte* y que tras pasar por diferentes propietarios cambiaría su nombre en 1939 por el de *Monte Faro*, propiedad de la Naviera Aznar de Bilbao. En 1965 es vendido a desguaces de Bilbao<sup>15</sup>. Al fondo se aprecian los árboles del Parque y la catedral de Málaga, festoneada por el perfil occidental de los Montes de Málaga.

<sup>14</sup> Bellón, L. 1950. *El boquerón y la sardina de Málaga*. Publicación del Instituto de Estudios Malagueños, página 77.

<sup>15</sup> <https://www.shipsnostalgia.com/media/monte-faro.120061/>



Arriba: detalles de bote auxiliar lucero. Abajo: cruceta y botes auxiliares. Fotos: Luis Bellón.

De las fotografías del bote lucero, Bellón describe qué llevan a bordo (pág. 77), *Por la proa, a estribor, posee un gaviote para la beta de fondeo y en la roda va amarrada una boza para remolcarlo. A popa se guarda un cajón portátil con diversas herramientas para el cuidado de las lámparas, los hachones para hacer señales, etc.; en el fondo del bote se colocan la beta para fondearlo y el rezón correspondiente. Va tripulado por dos hombres: el lucero y su ayudante.*



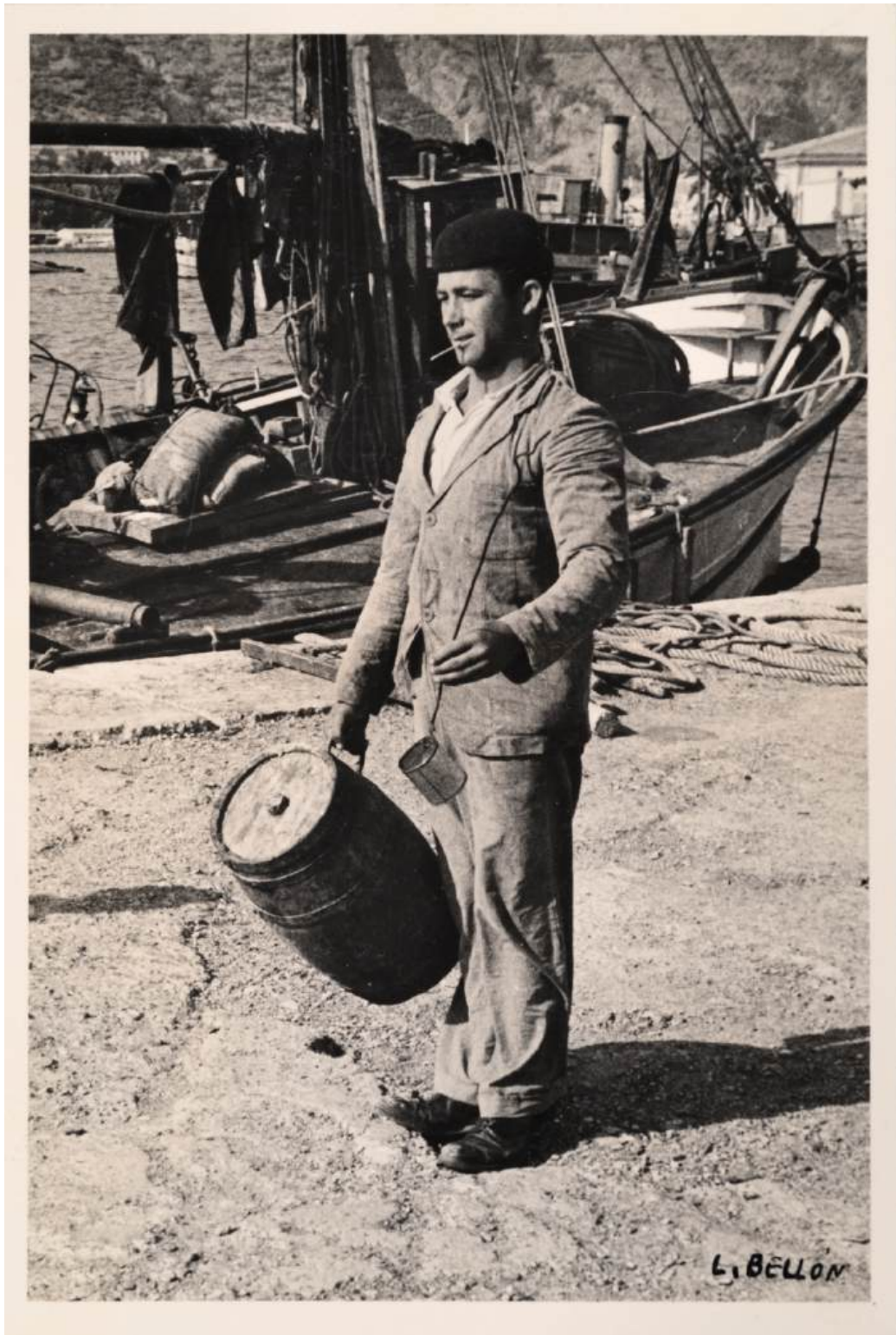
Lavando el arte de la traína. Fotos: Luis Bellón.

Lavando el arte de traína después de desembarcar la pesca. Un grupo de marineros en tierra (foto superior) y otro a bordo, pasan la red por el agua del puerto lavando los restos de escamas y de peces que pueden quedar enganchados entre las mallas de la red. Un trabajo coral en el que casi toda la tripulación participa. La red se deja secando en el muelle o se coloca en la banda de babor para que escurra. Sobre la muralla de la Alcazaba, las nubes forman una cubierta que el levante deja sobre la ciudad.



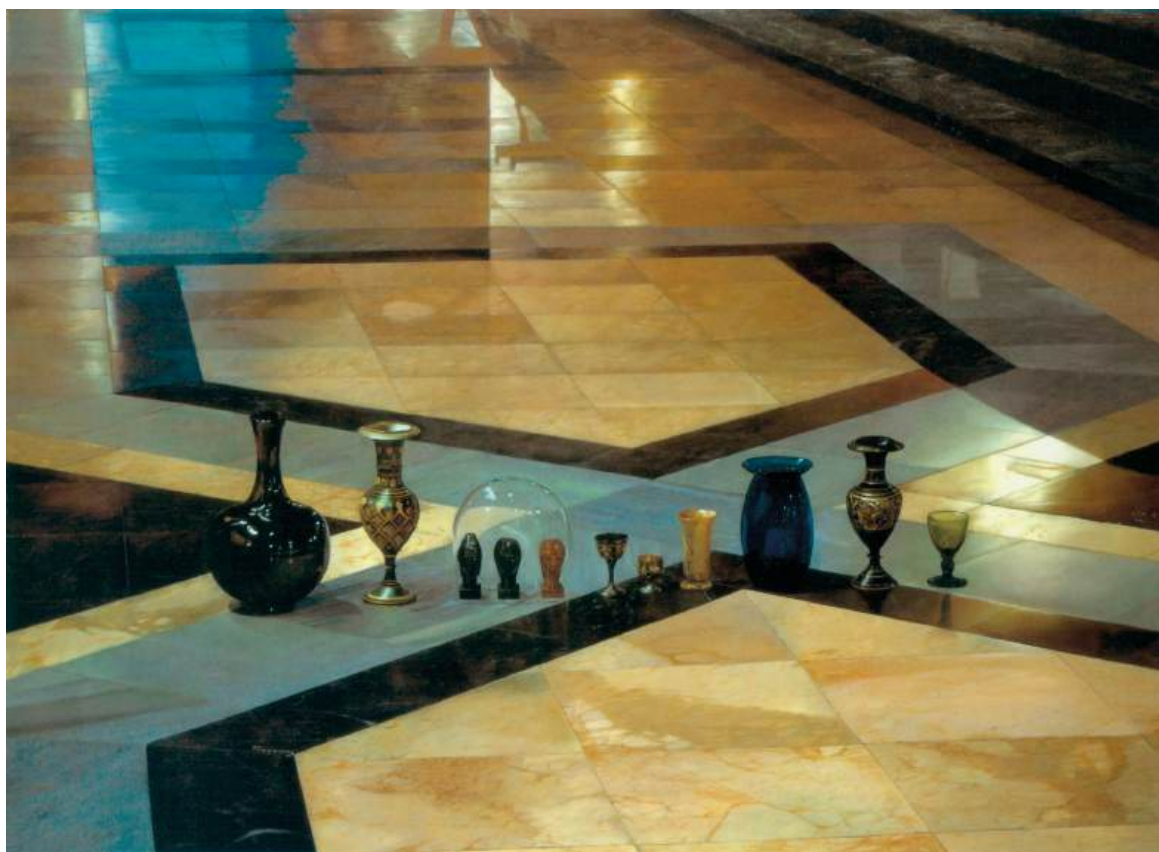
Salabar de mano (arriba) y salabar de palo (abajo). Fotos: Luis Bellón.

Los salabares son instrumentos o dispositivos auxiliares de gran importancia en las traíñas, porque sirven para «acopejar» o recoger el pescado del copo y meterlo a bordo de la embarcación. Se usan tres instrumentos: el salabar, el salabar de palo y la lavá. El salabar consiste en un aro de madera, de unos 35 cm de diámetro, con un copo de red; cada traíña lleva varios, se manejan a dos manos, y su empleo corresponde a las pescas de escasa importancia. El salabar de palo está formado por un aro de hierro, de unos 60 cm de diámetro, provisto de un mango de madera de 4 m de largo y red igual a la del anterior; sirve cuando hay mucho pescado en el copo matador. Lleva una pata de gallo unida al aro para izarlo mediante un aparejo especial colgado del pico del palo de la traíña. La lavá es un paño de red trapezoidal usada en casos de pesca abundantísima si se teme el desfonde del copo de la traíña, reforzándolo.

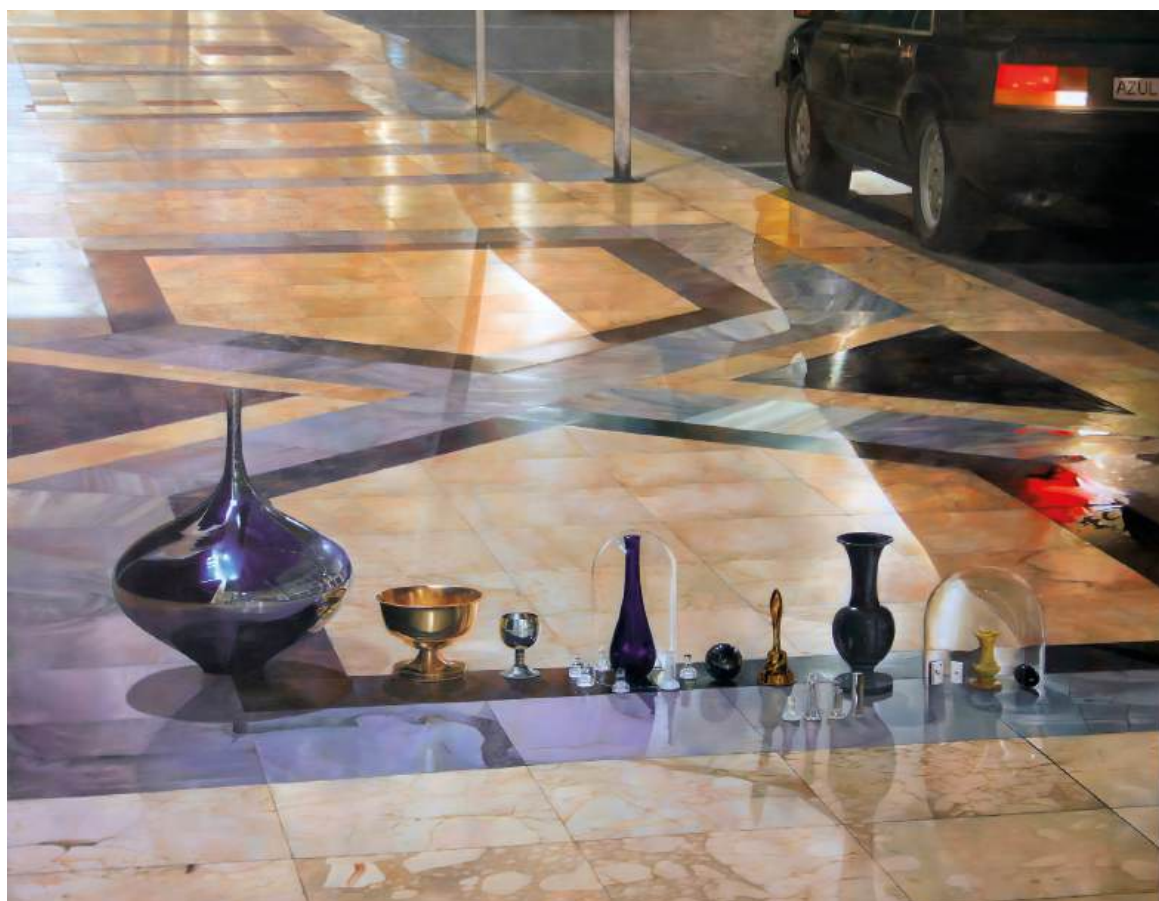


El encargado del agua potable. Foto: Luis Bellón.

En los puertos pesqueros, el encargado del agua o «aguaor» se refiere a una persona que tradicionalmente se encargaba de transportar agua, a menudo desde fuentes públicas, a diferentes lugares, incluyendo los puertos. En el pasado, los aguadores proveían agua a los trabajadores portuarios y a las embarcaciones. Su mención en los puertos pesqueros y en esta fotografía de Luis Bellón colocada entre todas las de pesca, evoca la historia y la labor de quienes desempeñaron un papel crucial en el día a día de los puertos. Pese a no estar asociado a las barcas de traíña, Bellón incluye esta fotografía entre las de ese arte y el «aguaor» se sitúa con su tonel de madera junto a una traíña.



*Azul II.* Óleo sobre tabla. 122 x 100 cm. 2000.



*Azul IV.* Óleo sobre B1. 122 x 100 cm. 2000.



*Oriental Beauty II*. Óleo y mixturas sobre tabla. 116 x 85 cm. 2012.



*Egyptian Beauty*. Óleo y mixturas sobre tabla. 116 x 85 cm. 2015.

## UTILIZACIÓN DEL PESCADO Y FÁBRICAS DE CONSERVA

La tradición pesquera de Málaga es varias veces milenaria, remontándose su origen a la época de los primitivos íberos. A la actividad pesquera ha estado unida la industria conservera local, según nos recuerda Luis Bellón (op. cit., pág. 6): *En diversos lugares de la provincia, como en la finca Guadalmina, cerca de San Pedro de Alcántara; por debajo del hotel La Roca, de Torremolinos y, sobre todo, en la villa romana de Torrox, en las inmediaciones del faro, se han encontrado «pilas salsarias» análogas a las usadas actualmente para preparar salazones: son recipientes de cemento romano, de unos 2 por 3 metros de superficie y uno de profundidad en el momento presente (debieron ser más profundos pues los muretes han perdido altura), con los ángulos interiores redondeados. La industria de conservas de pescado era tan importante en el Sur de España que muchos autores griegos y romanos alaban sin tasa el gáron o líquamen, especie de salsa o condimento hecho con atún y especies afines, semejante a los aperitivos actuales tales como la pasta de anchoas que se producía en nuestras costas.* El propio Luis Bellón señala que la mayor parte de su trabajo se realizó en la conservera Navarrete de El Palo.

Las dos especies pesqueras que maneja en su catálogo fotográfico en el apartado de fábricas conserveras son el boquerón y la sardina. El boquerón (*Engraulis encrasicolus* L.), pertenece a la familia de los Engráulidos, de la que es la especie tipo. Fácilmente reconocible por su dorso azulado, vientre plateado y gran boca, lo podemos encontrar en cualquier mercado. Tanto las larvas como los juveniles y adultos son de vida pelágica, desplazándose desde la costa hacia mar afuera al aumentar la talla. Se reproduce al alcanzar la madurez sexual en el primer año de vida, y solo una o dos cohortes anuales contribuyen significativamente a las capturas de las flotas de cerco. Su papel es esencial en la cadena trófica pelágica, alimentándose en los niveles más bajos, básicamente de zooplancton, y sirviendo de alimento a especies en niveles más altos de la cadena, como el atún rojo, otros túnidos y grandes pelágicos. En la actualidad tiene gran interés comercial en todas las costas y mercados españoles y es una especie que ha estado sometida durante décadas a intensa explotación pesquera, tanto en el mar

Mediterráneo como en el océano Atlántico. En el Mediterráneo occidental y en el mar de Alborán ha habido una disminución de la población, fundamentalmente por sobreexplotación.

Señala Bellón el importante rendimiento de esta especie que, según los datos oficiales de la Dirección General de Pesca Marítima de 1944, se desembarcaron en los puertos del litoral peninsular un total de 32.029.800 kilos, el 6.65 % de la captura total de peces, moluscos y crustáceos. La región surmediterránea con 6.586,2 toneladas, en la que se incluye la provincia de Málaga, fue la segunda tras la región Cantábrica.

La Sardina (*Sardina pilchardus* Walb.) pertenece a la familia de los Clupéidos. Tiene el cuerpo alargado, esbelto, de color azulado o verdoso en el dorso y laterales con una banda longitudinal azul brillante y pequeñas manchas, con la cabeza puntiaguda. La parte ventral es plateada y sus escamas son grandes. Es una especie con un fuerte comportamiento gregario, formando cardúmenes de miles de individuos. El crecimiento es rápido, alcanzando la madurez sexual en el primer año de vida, siendo una especie de vida corta. Se alimenta a base de plancton en las primeras fases de su vida. Las mayores concentraciones están muy relacionadas con áreas de productividad marina elevadas, y muy influenciadas por las fluctuaciones medioambientales que condicionan su producción. Su distribución incluye el Atlántico nororiental desde Islandia y mar del Norte hasta Senegal, el mar Mediterráneo y el Mar Negro. La sardina es la especie de mayor importancia económica en los años que corresponden a las estadísticas utilizadas por Luis Bellón. El predominio de la sardina se repite en todas las regiones españolas y, por lo tanto, también en la surmediterránea, en la que se incluye la provincia malagueña. Señala la estadística presentada por Bellón que *normalmente, la región más productiva de España es la Noroeste (60.115.300 kilos en 1944, equivalentes al 47,99 % de la producción sardinera nacional), seguida inmediatamente por la Sur-Mediterránea (17.58% del total en 1944); pero, en alguna ocasión, como en 1941, esta última ha alcanzado la primada con sus 22.912,2 toneladas (27,3 % de la pesca total), consiguiendo aventajar a la Noroeste.*

Las cifras anteriores son suficientes para explicar la importancia que en ese periodo

de finales de la primera mitad del siglo XX tuvo la industria conservera malagueña, como nos recordaba Javier Martínez de Ubago en el Prólogo del CR n.º 66: *parece ser que las capturas de sardina descendieron notablemente en la costas gallegas sin conocerse la causa. Más de veinte fabricantes conserveros, entre ellos la familia Martínez de Ubago, se trasladaron entonces a los fértiles caladeros malagueños, estudiados estadísticamente por nuestro autor ... Todas las fábricas gallegas instaladas en Málaga eran primeras marcas que se proveían con productos del mar de Alborán pero se vendían en el mercado como conservas gallegas.* Bellón reitera (op. cit., pág. 82) que el porcentaje de sardina y boquerón para conserva, en sus diversas modalidades, dada la gran población malagueña a alimentar, más de 250.000 habitantes en los años 1947-50, era *entorno al 5% del boquerón y de la sardina de la región malagueña.*

#### Hoja de texto 6

En el centro de la hoja, subrayado doble, centrado y en mayúsculas, aparecen las palabras del título UTILIZACIÓN DEL PESCADO

#### Hoja 17

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Dos fotos, verticales. Un solo texto: *El cenachero*, célebre cuadro de Leoncio Talavera.
- **Reverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos con texto las de arriba y uno solo para las dos de abajo: Caja de sardinas; Espetón; Espetones.

#### Hoja 18

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y un solo texto arriba y dos abajo: Moraga; abajo: Moraga; Los espetones están servidos.
- **Reverso:** en el Reverso no hay fotos.

#### Hoja 19

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y un solo texto en medio: Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.
- **Reverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y dos textos, uno para las de arriba y otro para abajo: Filetes de boquerón en vinagre; Parrillas para freír boquerones.

El apartado denominado *Utilización del pescado* de la colección de fotografías de Luis Bellón, incluye, como ya dijimos, 42 imágenes pegadas en 11 hojas. Aborda el apartado con dos fotografías del cuadro *El cenachero* del pintor Leoncio Talavera, para continuar con unas cuantas imágenes dedicadas al producto estrella, la sardina, a la que muestra en una caja de madera proveniente de una traíña, y continúa con algunas fotografías de espetos o espetones y espeteros, para seguir con moragas y el servicio en mesa de los espetos. Prosigue con un grupo de fotografías en el interior de una fábrica en la que se preparan boquerones en vinagre, boquerones fritos, en salazón y las arencas en tabales, para acabar con las conservas de sardinas en aceite.

Las hojas que componen este apartado de la colección de fotografías son las siguientes:

#### Hoja 20

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y tres textos, dos arriba y uno abajo en medio de las dos fotos: Parrilla y sartenes para freír boquerón; Batería de sartenes y calderas; abajo: Sartenes para freír boquerón.
- **Reverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos con los textos: La encargada del aceite; Formando manojos de boquerones enharinados; Boquerones enharinados y boquerones fritos; Paviolas<sup>16</sup> para freír el boquerón.

#### Hoja 21

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y sus textos: Nave de una fábrica de conservas; Bombín y tinas; Pilo para la salazón; Borriquete, canastas, tabal, espiches, bombín y banquillo.
- **Reverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos con los textos: Prensas para arencas; Tabal de arencas; y un texto para las dos de abajo: Preparando sardinas para la conserva en aceite.

<sup>16</sup> Paviola: parihuelas o angarillas rectangulares de madera con fondo de mimbre para enfriar los boquerones fritos antes de meterlos en conserva. En: Crespo, R., Portillo, P. y Mellado, J. *Abecedario incompleto de la Jábega y sus contextos*. 2020. Pág. 342.

### Hoja 22

- **Anverso:** título UTILIZACIÓN DEL PESCADO. Cuatro fotos y dos textos, uno arriba y uno abajo en medio de las dos fotos: Manipulaciones para la conserva en aceite; Estribo y parrillas para cocer sardina.
- **Reverso:** título UTILIZACIÓN. Cuatro fotos con textos cada una de las superiores y un texto para las dos inferiores: Parrillas para cocer sardina; Carrillo y autoclave; Máquina de cerrar latas.

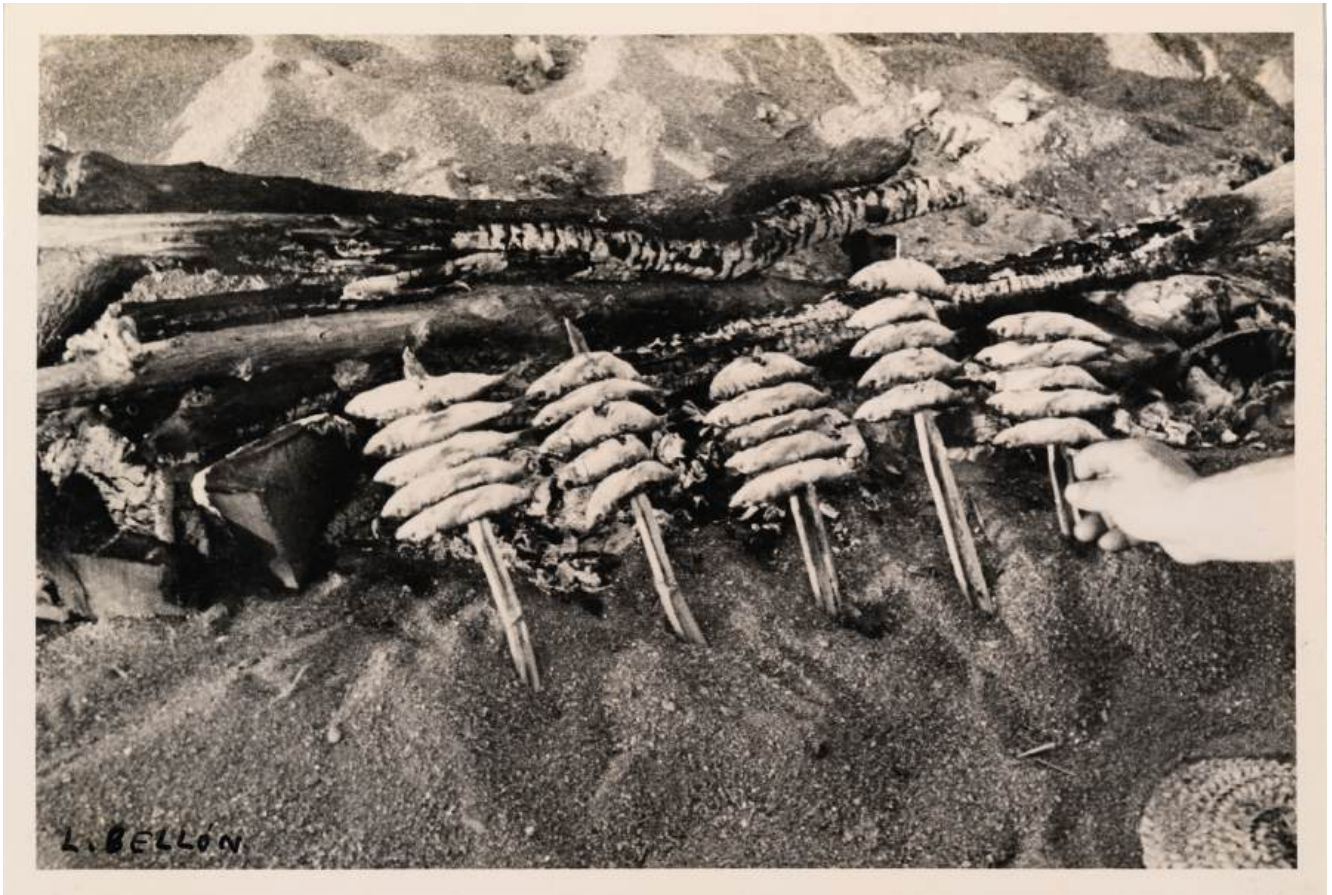
Como son demasiadas imágenes para su reproducción en un *Cuaderno*, seleccionaremos algunas de las Hojas mencionadas, incluyendo las dedicadas a los utensilios de freír (parrillas, sartenes, paviolas, etc.) o de envasar.



Caja de sardinas en el muelle. Foto: Luis Bellón.

Como observamos en esta fotografía y en las que siguen, el tamaño de la sardina que se pescaba para el consumo y utilizaba para espetar, también para la conserva, tenía un buen tamaño que estimo alrededor de 15 cm. El número de sardinas que se espetaban en cada unidad de espeto era de cinco, y ese número es el que se servía en las mesas de los merenderos de El Palo y que Bellón degustó con los pescadores y calafates de la zona a los que requirió información para su libro. Nada que ver el tamaño ni el número de sardinas por ración de entonces con lo que se sirve hoy en los merenderos malagueños: sardinitas que prácticamente están en el límite de la talla legal comercial, 11 cm de longitud total<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1995-8639>



Moraga de espetos asándose en un balate hecho en la playa (arriba) y espetero (abajo). Fotos: Luis Bellón.



Envasado de los filetes de boquerón en vinagre. Fotos: Luis Bellón.

El envasado de boquerones no era una producción importante en las fábricas y fabriquines de El Palo, según nos cuenta Luis Bellón. La mayor parte de la captura de boquerones, menor que la de sardinas, se dedicaba al consumo en fresco, pero además, las estadísticas de los industriales se referían a la producción total de todo lo enlatado, independientemente de las especies, por lo que nuestro autor no se atreve a dar una cifra aproximada del boquerón malagueño que se envasaba en esas fábricas. La conservación del boquerón se hacía en salazón o anchoa, conserva en vinagre, con o sin un baño ulterior de aceite de oliva, y boquerones fritos.



Mujeres envasando boquerones en vinagre. Foto: Luis Bellón.

Para preparar las distintas formas de conserva se precisa de una nave cubierta, el piso debe ser algo inclinado e impermeable, provisto de sumideros para facilitar el desagüe de restos, y contar con piletas y puntos de agua dulce corriente en su interior, como podemos ver en algunas fotografías que mostramos.

Como podemos observar en las fotografías que acompañan los dibujos de Bellón en su libro, estas son, una vez más, una herramienta técnica que le sirve para describir utensilios empleados en las fábricas de conserva.

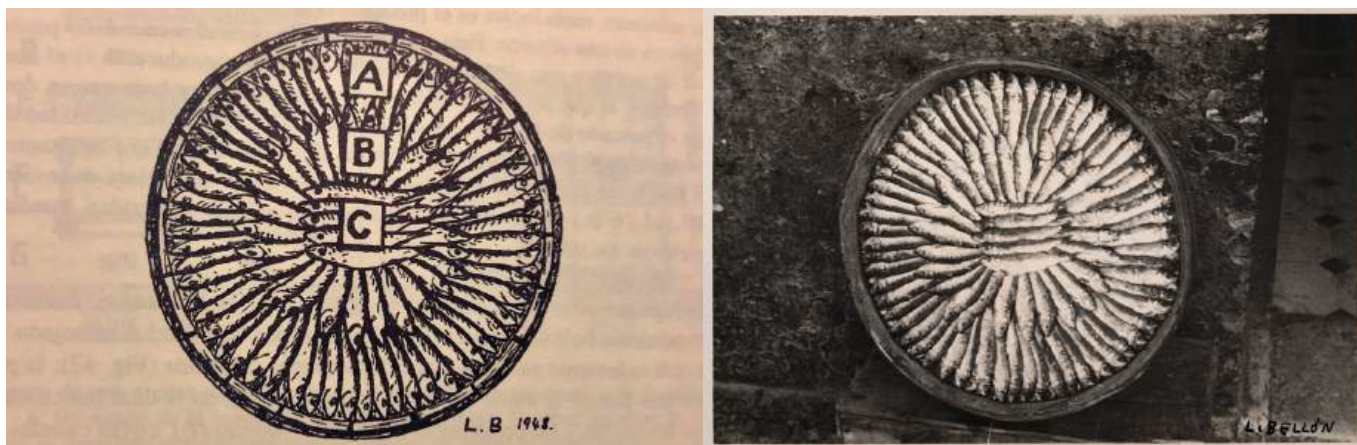


Figura 42 del libro de Bellón. Disposición de las sardinillas saladas o arencas en el tabal. Foto: Luis Bellón.

A: murá; B: redonda; C: parrilla.

La primera capa de sardinillas se llama la vira y la subyacente la contra: ambas son de pescado escogido.

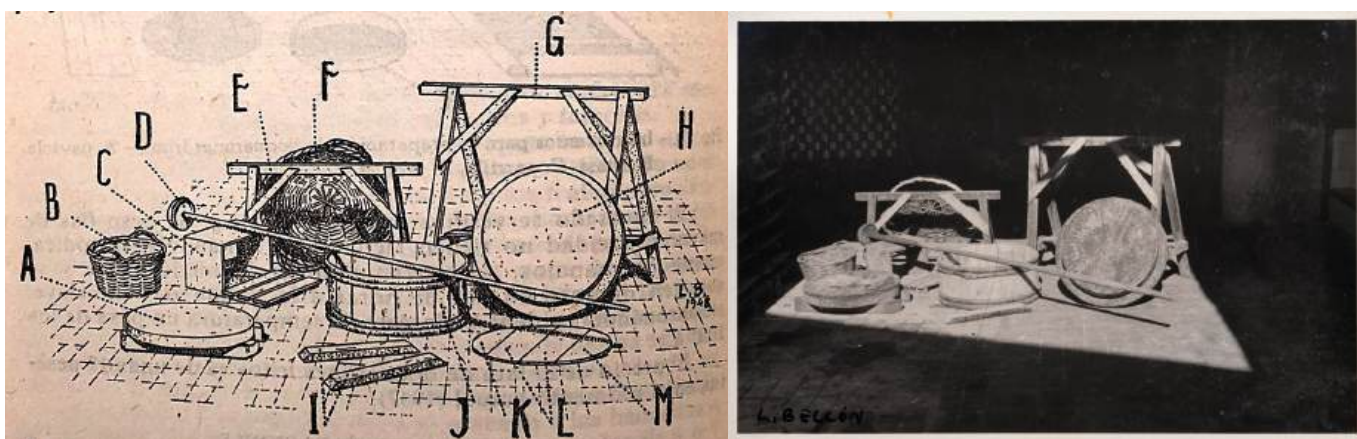


Figura 41 del libro de Bellón. Instrumentos de las fábricas de conservas. Foto: Luis Bellón.

A: espiche de barrotes; B: canasta de caña; C: banquillo; D: bombillo o bombín; E: borriquete bajo; F: frutero o canasta grande de caña; G: borriquete alto; H: espiche de plato; I: barrotes; J: tabal; K, L, M: tapa del tabal, con su pañal chico (K), sus medianas (L) y el pañal grande (M).



Filetes de boquerones perfectamente ordenados en el interior de una lata. Foto: Luis Bellón.

Con su destreza manual, las mujeres de las fábricas limpiaban los boquerones a mano dividiéndolos en dos partes, sin dejar restos de piel ni espinas. Bellón narra el detallado proceso de preparación tras la limpieza y secado de los filetes de boquerón como sigue: *tras la limpieza van depositando ordenadamente los filetes, o mitades resultantes, sobre unos paños de tela gruesa para que se enjuguen. La operación siguiente es irlos estibando en las latas, formando capas de dos filas paralelas, puestos los filetes de canto, de modo que hacia el centro del recipiente los de una de ellas cubran o encajen entre los de la otra; sobre cada capa va cruzada la siguiente hasta llenar la lata.* Esa descripción del proceso queda una vez más dibujada para su perfecta comprensión en la Figura 39 de su libro, que reproducimos aquí.

Otras veces, nos aclara en su descripción, no se dispone el boquerón así, sino que los filetes se enrollan uno a uno y estos rollos o rodillos se meten en las latas en capas superpuestas.

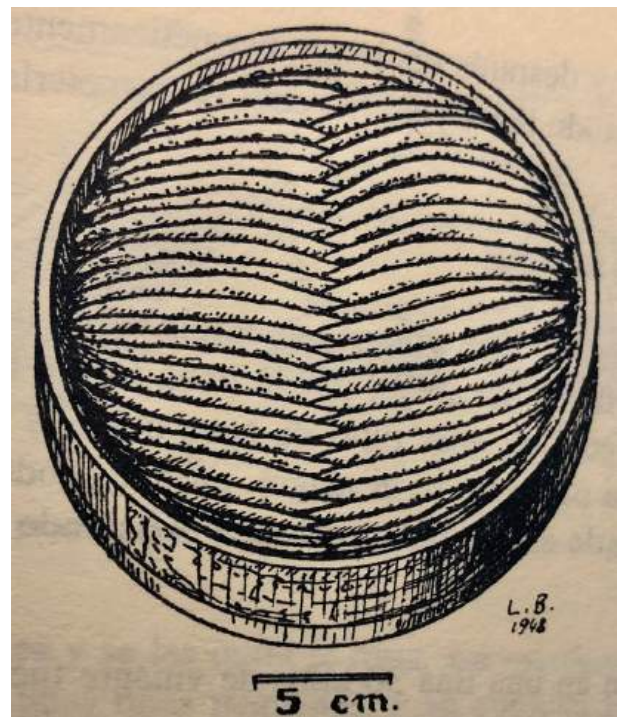


Figura 39 del libro de Bellón. Esquema de la estiba en las latas de los filetes de boquerón en salazón o en vinagre.



Sartenes para freír el boquerón. Foto: Luis Bellón.

*Boquerones fritos.* Es bien sabido que los boquerones fritos es una forma tradicional de consumir esa especie en Málaga. Aunque la fritura de boquerones sigue haciéndose hoy y presentándose en manojitos o sueltos a los comensales en muchos restaurantes y merenderos de playa, cubiertos de una fina capa de buena harina y fritos en la excelente aceite de oliva malagueño y andaluz. En muchas casas se siguen friendo en manojitos, a la manera tradicional. Véase para más detalle el *Cuaderno del Rebalaje* N° 55<sup>18</sup> donde se explica que *Merecen una mención especial la forma de freír los boquerones, generalmente eran los boquerones más pequeños, los denominados «vitorianos» por coincidir su captura en septiembre con la festividad de la Patrona de Málaga, la Virgen de la Victoria, o bien los jureles pequeñitos: en manojos, “manojitos”, siempre de cinco en cinco, de ahí su nombre, manajo viene de la palabra mano y ésta tiene cinco dedos, todos mirando para el mismo lado.*

Los boquerones fritos en manojos, de tanto agrado para los malagueños, también se metían en latas de conserva en los momentos en que la pesca de boquerón era abundante en aquel siglo XX. La fritura industrial se realizaba en grandes juegos de sartenes, como lo describe Luis Bellón: *Las sartenes son de hierro, de unos 60 cm de diámetro por 30 de fondo, y forman baterías de 6 o 7 empotradas en un fogón o poyo de albañilería, con sus hogares alimentados de leña y una chimenea común. En cada sartén se echan unos 15 kilos de aceite y cuando está bien caliente se meten en él las parrillas llenas de manojos de boquerones.*

<sup>18</sup> Sánchez, Toñi. 2022. *Técnicas culinarias marengas. Frituras, adobos, conservas, asados. Cuadernos del Rebalaje* n.º 55, 44 pág. <https://www.amigosjabega.org/wp-content/uploads/CR55.pdf>



Arriba: la encargada del aceite. Abajo: boquerones enharinados y boquerones fritos. Fotos: Luis Bellón.



Arriba: formando manojos de boquerones enharinados. Abajo: paviola para enfriar los boquerones. Fotos: Luis Bellón.

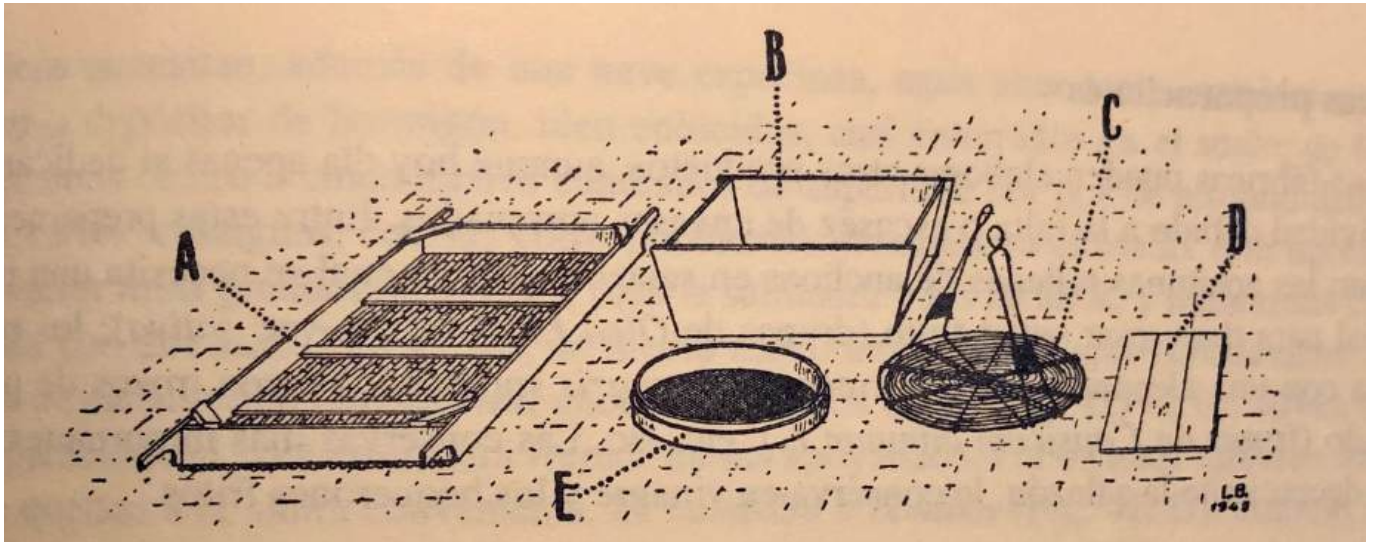


Figura 40 del libro de Bellón. Instrumentos para la preparación de boquerones fritos.  
A: paviola; B: artesa; C: parrilla; D: tablilla; E: cedazo.

De las sardinas capturadas por la flota malagueña, una cantidad, no referida en las estadísticas de la época, iba a parar a las fábricas y fabriquines de salazón y de conserva, en los que se elaboraba de tres maneras principales: en salazón, en aceite de oliva y en escabeche. Las sardinas conservadas en salazón se llaman en Málaga arencas, y los recipientes en los que se envasan esas arencas se denomina tabales, que eran fabricados en madera, siendo sus fondos y duelas de madera de pino y los aros de sujeción de varas de castaño.

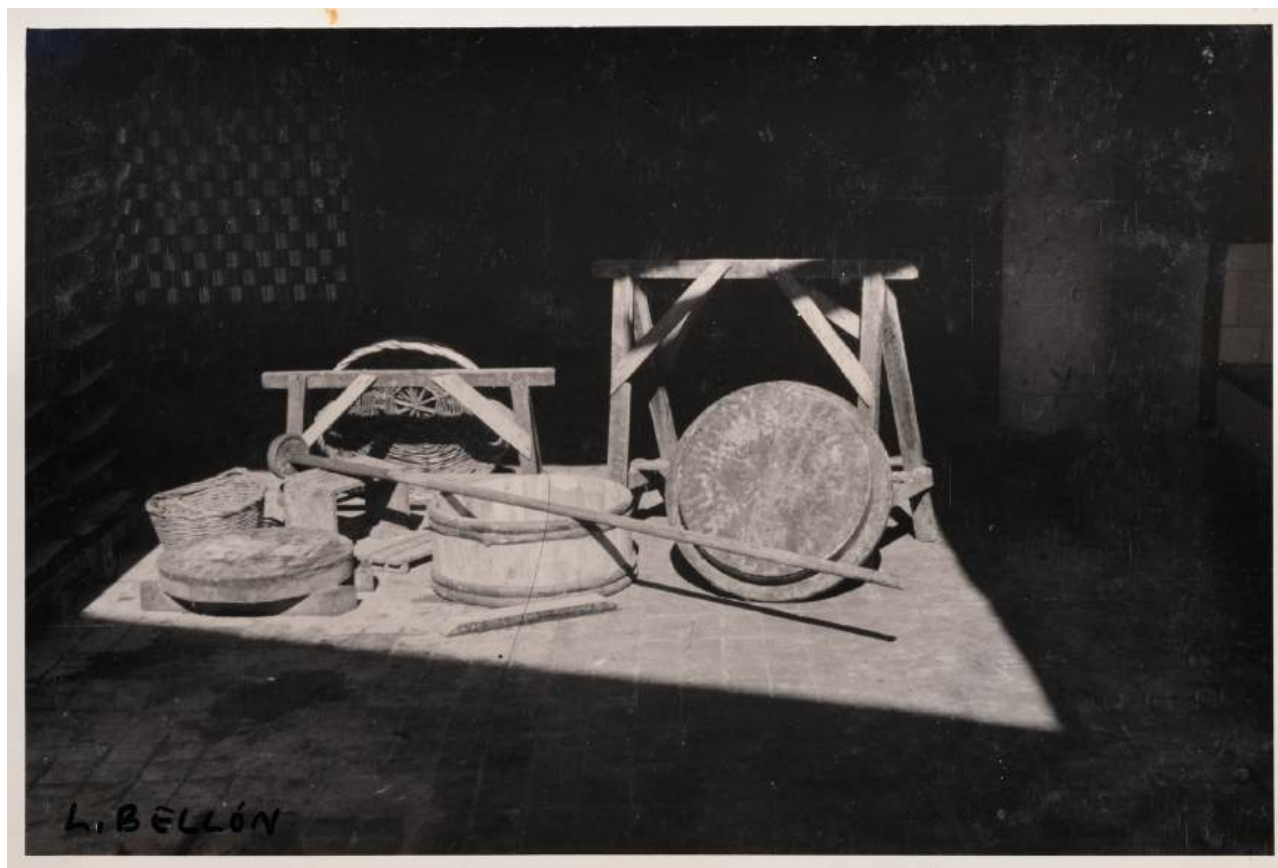
La salazón conlleva un proceso más largo y complejo, pasando las sardinas por una salmuera durante unos días; posteriormente se pasaban a los pilos cubiertos en el fondo de una capa de sal, encima se pone una tanda de sardinas y sobre ellas otra capa de sal y así sucesivamente hasta el borde del pilo. Al cabo de una semana se sacan las sardinas y se lavan, de tal forma que, después de escurridas, quedan dispuestas para envasarlas en los tabales.

Para la preparación de sardinas en aceite de oliva o en escabeche se necesitan otra serie de utensilios y otros procedimientos. Remitimos al lector interesado a la descripción de los diversos materiales y procedimientos que hace Luis Bellón en su libro sobre el boquerón y la sardina de Málaga (1950) que hemos ido mencionado a lo largo de este *Cuaderno*.

Para finalizar, señalemos que las fotografías de las fábricas de conservas y de sus operarias deben corresponder en su mayoría a la empresa Conservas Navarrete. Bellón nos indica que *En Málaga existen en el momento actual 13 fábricas de conservas de pescado, de muy desigual importancia. La mayoría de ellas están instaladas con gran sencillez, dedicándose sólo a la salazón de la sardina; otras, muy pocas, están preparadas para la elaboración de todos los productos y subproductos que hemos mencionado anteriormente. Una de las más completas, propiedad de la razón social «Conservas Navarrete», es la que nos ha servido especialmente para las anteriores descripciones.*



Pilo para la salazón. Foto: Luis Bellón.



Borriquetes, canastas, tabla, espiches, tabal botín y banquillo. Fotos: Luis Bellón.



Arriba: preparando sardinas para conserva en aceite. Abajo: empleadas de la fábrica de conservas. Fotos: Luis Bellón.



Manipulaciones para la conserva en aceite. Foto: Luis Bellón.

## Personajes de las fotografías de Luis Bellón

Al igual que señalábamos en el *CR* n.º 66, los personajes que aparecen en las fotografías de Luis Bellón no son fruto de la casualidad, sino que muchos de ellos conocían al biólogo y estuvieron dispuestos a colaborar en su trabajo y mostrar sus rostros mientras presentaban partes de los aparejos de pesca o en plena faena de preparación de los productos a envasar en las fábricas de conserva. En este *Cuaderno*, cuyo apartado de traíñas ocurre en el interior del puerto de Málaga, y cuya segunda parte tiene lugar en el interior de las fábricas de conserva, no aparecen niños, todo lo contrario que ocurría en el anterior, que transcurre prácticamente todo él en las playas de la Malagueta y El Palo. Ahora encontramos recios pescadores que trabajan con las redes, las extienden, lavan o ponen a secar, redes que pasan por las manos reparadoras de rederos, mientras otros mueven barcas auxiliares y botes luceros. Son los pescadores

que protagonizaron la vida del puerto pesquero de Málaga de los años cincuenta del siglo XX.

En segundo lugar, hemos seleccionado algunas de las fotografías que realizó Luis Bellón en las fábricas de conserva malagueñas, donde cobran todo su protagonismo las mujeres, prácticamente desaparecidas en la primera parte del *Cuaderno*, lo mismo que ocurre con los hombres en la segunda parte. Es un ejemplo más de los diferentes roles separados que jugaban hombres y mujeres en los trabajos de la pesca y el envasado de las fábricas malagueñas. No cuenta la colección con fotografías de mujeres rederas, pese a que nos consta que las había.

Esperamos que las imágenes que mostramos permitan a alguno de los lectores encontrarse con algún familiar o amigo de la familia que le permita revivir las profesiones de los pescadores y conserveras que poblaron las calles de Málaga y El Palo.

## RELACIÓN DE FOTOGRAFÍAS CONTENIDAS EN EL ARCHIVO Y TEXTOS QUE LES DIO LUIS BELLÓN EN EL ORIGINAL (1948).

Luis Bellón Uriarte  
Director del Laboratorio Oceanográfica de  
Málaga  
Pesca y utilización del boquerón y la Sardina  
en las costas de Málaga

DOCUMENTACIÓN GRÁFICA  
Revisión realizada por Javier Ramírez y  
Mercedes Jiménez Bolívar. Centro de la  
Fotografía en Málaga

### Sección 3. TRAIÑA

01-29-059 Arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo.  
01-29-060 Arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo.  
01-29-061 Arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo.  
01-29-062 Arte de traíña extendido sobre los muelles del puerto de Málaga para armarlo, secarlo y remendarlo.  
01-30-063 Traíña extendida en el dique de Levante: en primer término, el cabecero de proa.  
01-30-064 Cabecero a medio armar.  
01-30-065 Cabecero y su cabo; el resto del arte recogido y tapado con lonas y cajas vacías.  
01-31-066 Cabecero.  
01-31-067 Cabecero de proa (en primer término) y copo.  
01-31-068 Pasamanos, religa de los corchos y su cadeneta.  
01-32-069 Remendando la traíña.  
01-32-070 Remendando la traíña.  
01-32-071 En primer término, un patarray.  
01-32-072 En primer término, un patarray.  
01-33-073 Hilo para remiendos.  
01-33-074 Vuelven las traíñas.  
01-33-075 Las traíñas entran en el puerto de Málaga después de la pesca.  
01-33-076 Las traíñas entran en el puerto de Málaga después de la pesca.  
01-34-077 Traíña y botes auxiliares.  
01-34-078 Traíña y botes auxiliares.  
01-34-079 Traíña y botes auxiliares.  
01-34-080 Aparejos de una traíña.  
01-35-081 Proa de una traíña y jareta.  
01-35-082 Cubierta de una traíña.  
01-35-083 Popa de una traíña.  
01-35-084 Popa de una traíña.  
01-36-085 Corredor para estibar el arte a bordo y cruceta.  
01-36-086 Cruceta y botes auxiliares.  
01-36-087 Bote cabecero.  
01-37-088 Bote cabecero.  
01-37-089 Bote lucero.  
01-37-090 Bote lucero.  
01-37-091 Pescadores de traiga, guisando.  
01-38-092 Lavando un arte de traíña.  
01-38-093 Lavando un arte de traíña.  
01-38-094 Metiendo a bordo un arte de traíña.  
01-38-095 Metiendo a bordo un arte de traíña.  
01-39-096 Metiendo a bordo un arte de traíña.  
01-39-097 Metiendo a bordo un arte de traíña.  
01-39-098 Metiendo a bordo un arte de traíña.  
01-40-099 El arte estibado en el corredor.  
01-40-100 Jareta.  
01-40-101 Salabar de mano.  
01-40-102 Salabar de palo.  
01-41-103 El encargado del agua potable.  
01-41-104 Luz submarina.  
01-41-105 Cajas llenas de sardina.

### Sección 4. UTILIZACIÓN DEL PESCADO

01-45-106 "El cenachero", célebre cuadro de Leoncio Talavera.  
01-45-107 "El cenachero", célebre cuadro de Leoncio Talavera.  
01-46-108 Caja de sardinas.  
01-46-109 Espetón.  
01-46-110 Espetones.  
01-46-111 Espetones.  
01-47-112 Moraga.  
01-47-113 Moraga.  
01-47-114 Moraga.  
01-47-115 Los espetones están servidos.  
01-49-116 Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.  
01-49-117 Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.  
01-49-118 Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.  
01-49-119 Envasado de los filetes de boquerón en vinagre.  
01-50-120 Filetes de boquerón en vinagre.  
01-50-121 Filetes de boquerón en vinagre.  
01-50-122 Parrillas para freír boquerones.  
01-50-123 Parrillas para freír boquerones.  
01-51-124 Parrillas y sartenes para freír boquerón.  
01-51-125 Batería de sartenes y calderas.  
01-51-126 Sartenes para freír boquerón.  
01-51-127 Sartenes para freír boquerón.  
01-52-128 La encargada del aceite.  
01-52-129 Formando manojos de boquerones enharinados.  
01-52-130 Boquerones enharinados y boquerones fritos.  
01-52-131 Paviolas para enfriar el boquerón.  
01-53-132 Nave de una fábrica de conservas.  
01-53-133 Bombín y tinas.  
01-53-134 Pilo [sic] para la salazón.  
01-53-135 Borriquetes, canastas, tabla, espiches, botín y banquillo.  
01-54-136 Prensas para las arencas.  
01-54-137 Tabal de arencas.  
01-54-138 Preparando sardina para la conservación en aceite.  
01-54-139 Preparando sardina para la conservación en aceite.  
01-55-140 Manipulaciones para la conserva en aceite.  
01-55-141 Manipulaciones para la conserva en aceite.  
01-55-142 Estribo y parrillas para cocer la sardina.  
01-55-143 Estribo y parrillas para cocer la sardina.  
01-56-144 Parrillas para cocer la sardina.  
01-56-145 Carrillo y autoclave.  
01-56-146 Máquina de cerrar latas.  
01-56-147 Máquina de cerrar latas.



*La última lágrima.* Óleo sobre tabla. 52 x 48 cm. 2020.



*Azul pétreo, azul intro.* Óleo y mixturas sobre tabla. 55 x 46 cm. 2002.



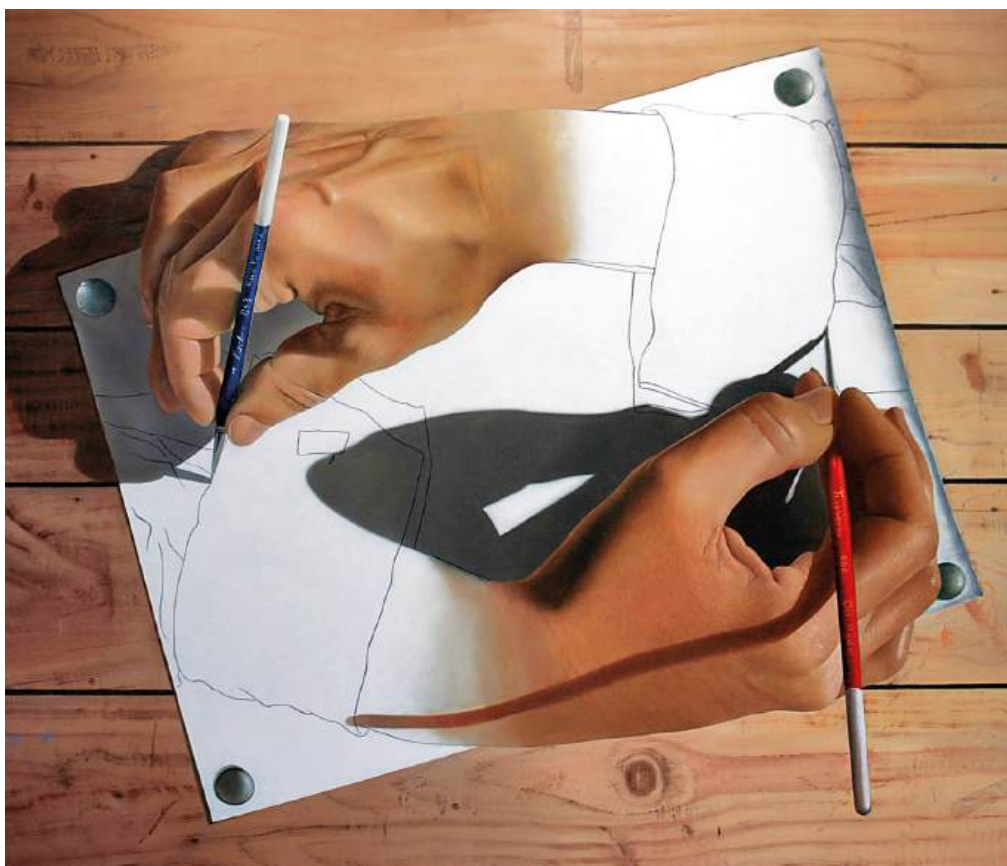
10. Óleo sobre lino. 198 x 146 cm. 2008.



Red Dream's. Óleo sobre lino. 198 x 146 cm. 2005.



*Los sueños de la razón II.* Óleo sobre tabla. 115 x 100 cm. 2025.



*Más allá de Escher.* Óleo sobre tabla. 138 x 117 cm. 2012.



## Francisco Javier Vicente Trigueros

Málaga, 1964. Es psicólogo, escritor, pintor hiperrealista y creador de entornos virtuales, cuya trayectoria integra arte, ciencia y tecnología en una singular propuesta multidisciplinar.

Titulado en Grado Superior en Administración y Técnico en Cooperativas, es Licenciado en Psicología por la Universidad de Málaga, con especialización en psicoanálisis. Su formación humanística y científica ha marcado profundamente su obra, caracterizada por una constante búsqueda de diálogo entre razón, espiritualidad y expresión artística.

Como poeta y escritor, es autor de la novela de investigación *La Herejía de la Síndone* (actualmente en proceso de reedición y revisión), donde aborda desde una perspectiva rigurosa y narrativa el enigma histórico y científico del Sudario. Es también autor de la obra teatral *La mirada de Iris* y del poemario *La poesía infinita*. En el ámbito de la narrativa de inspiración espiritual, ha iniciado la trilogía *La Parusía (El regreso de Jesucristo)*, cuya primera entrega, *Como ladrón en la noche*, se encuentra en proceso de edición.

En el campo de las artes plásticas, es pintor hiperrealista con una amplia trayectoria internacional. Ha realizado 38 exposiciones individuales en España, Alemania, Francia, Inglaterra, Italia y Estados Unidos (Miami, Boca Ratón), además de participar en un centenar de exposiciones colectivas. Entre sus obras de temática religiosa —expuestas en museos, instituciones públicas de Andalucía y colecciones privadas— destaca *La Última Santa Cena*, considerada su obra magna: un lienzo en lino de cuatro por dos metros, concebido con una profunda carga simbólica y espiritual, que será donado próximamente a la iglesia de Játiva.

En 2017 fue nominado al Premio Internacional Leonardo da Vinci al Mejor Artista Universal, reconocimiento que avala su proyección y versatilidad creativa.

Paralelamente, ha desarrollado una intensa labor divulgativa. Ha impartido numerosas conferencias sobre sus investigaciones y sobre diversas disciplinas científicas. Asimismo, presentó y dirigió el programa de televisión *Psique*, dedicado a la divulgación científica en los ámbitos de la Psicología, la Psiquiatría y disciplinas afines.

Desde 2015, orienta parte de su actividad hacia la creación tecnológica y digital. Es creador de contenido audiovisual, escenarios virtuales interactivos y diseño gráfico y arquitectónico mediante el motor Unreal Engine. Programador en código Blueprint —sistema basado en nodos que constituye una recodificación visual del lenguaje C++—, integra arte y tecnología en propuestas inmersivas de alto realismo.

Es Director Artístico de EVUMAX, empresa galardonada en el concurso SPIN-OFF 2021 de la Universidad de Málaga por el desarrollo de entornos virtuales maxirrealistas aplicados a museos y galerías digitales en el ámbito del arte.

Asimismo, es Director de VESTIGIVM, empresa pionera en la creación de entornos digitales y en la implementación de un innovador sistema de donación basado en construcciones virtuales interactivas.

Su trayectoria refleja una constante vocación por explorar los límites entre lo visible y lo invisible, lo científico y lo espiritual, lo artístico y lo tecnológico, configurando un perfil creativo de marcada identidad contemporánea.



### Juan Antonio Camiñas

Zoólogo, es Doctor en Biología por la Universidad Complutense de Madrid, y científico jubilado del Instituto Español de Oceanografía. Fue Director del Centro Oceanográfico de Málaga (1989 -2008) y representante español en diversas Comisiones relacionadas con la investigación marina y los recursos; es miembro de varios grupos europeos de especialistas y ha colaborado con organizaciones de Naciones Unidas, UE, UICN, etc. Entre 2008 y 2016 fue el fundador y primer director de la Oficina de FAO en Málaga para la cooperación en el Mediterráneo occidental y central y director de proyectos de cooperación en la región con participación de Marruecos, Argelia, Túnez, Libia, Malta, Italia, Francia y España.

Profesor en Universidades y cursos internacionales, es autor o coautor de varios libros y de capítulos de otros, de numerosos artículos científicos y en prensa, en revistas especializadas y blogs de ciencia. Participante en proyectos internacionales de investigación dirigidos a entender y mitigar los efectos de la pesca en los ecosistemas y en la captura de tortugas marinas, tiburones, cetáceos, aves, etc. Investigador de la pesca artesanal del mar de Alborán desde 1980 junto a expertos de organizaciones nacionales e internacionales.

Miembro de la Academia Malagueña de Ciencias desde 1995 y de su Junta Directiva desde 2016. Miembro de varias asociaciones, ha sido presidente de la Asociación Herpetológica Española entre (2016-2022) y presidente (2022-2025) de la Asociación Amigos de la Barca de Jábega.



### Javier Ramírez González

Doctor en Historia por la Universidad de Málaga. Buena parte de su desempeño profesional lo ha realizado en el ámbito de esta universidad, donde ha sido director del Aula de Cine Imagen, del Centro de Recursos Didácticos y del Centro de Tecnología de la Imagen desde su creación en 1987 hasta 2015. En este último centro universitario diseñó y dirigió proyectos de transmisión del conocimiento a través de plataformas multimedia como fueron *Andalucía, cinco puntos de interés* o la *Enciclopedia Electrónica de Andalucía* (ambos premiados en el Festival Internacional Multimedia de Nueva York, el primero con Medalla de Bronce (1990) y con Medalla de Plata el segundo (1992).

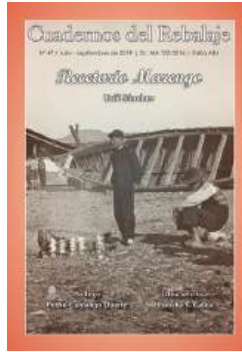
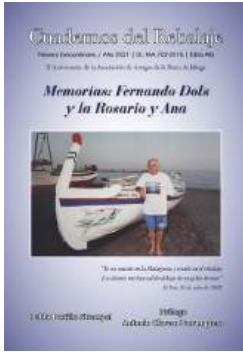
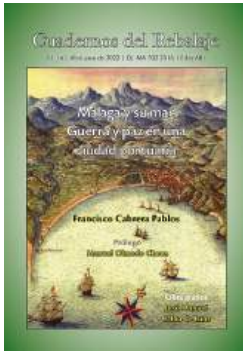
Ha dirigido proyectos de documentación y análisis de fotografía histórica como *Málaga, in Memoriam* (1987). En colaboración con Mercedes Jiménez Bolívar, *Recuperación digital y descripción de los fondos Thomas y Roisin referidos a Andalucía* del Instituto de Estudios Fotográficos de Cataluña para el Centro de Estudios Andaluces (2009), y el Archivo Histórico Fotográfico de la Universidad de Málaga.

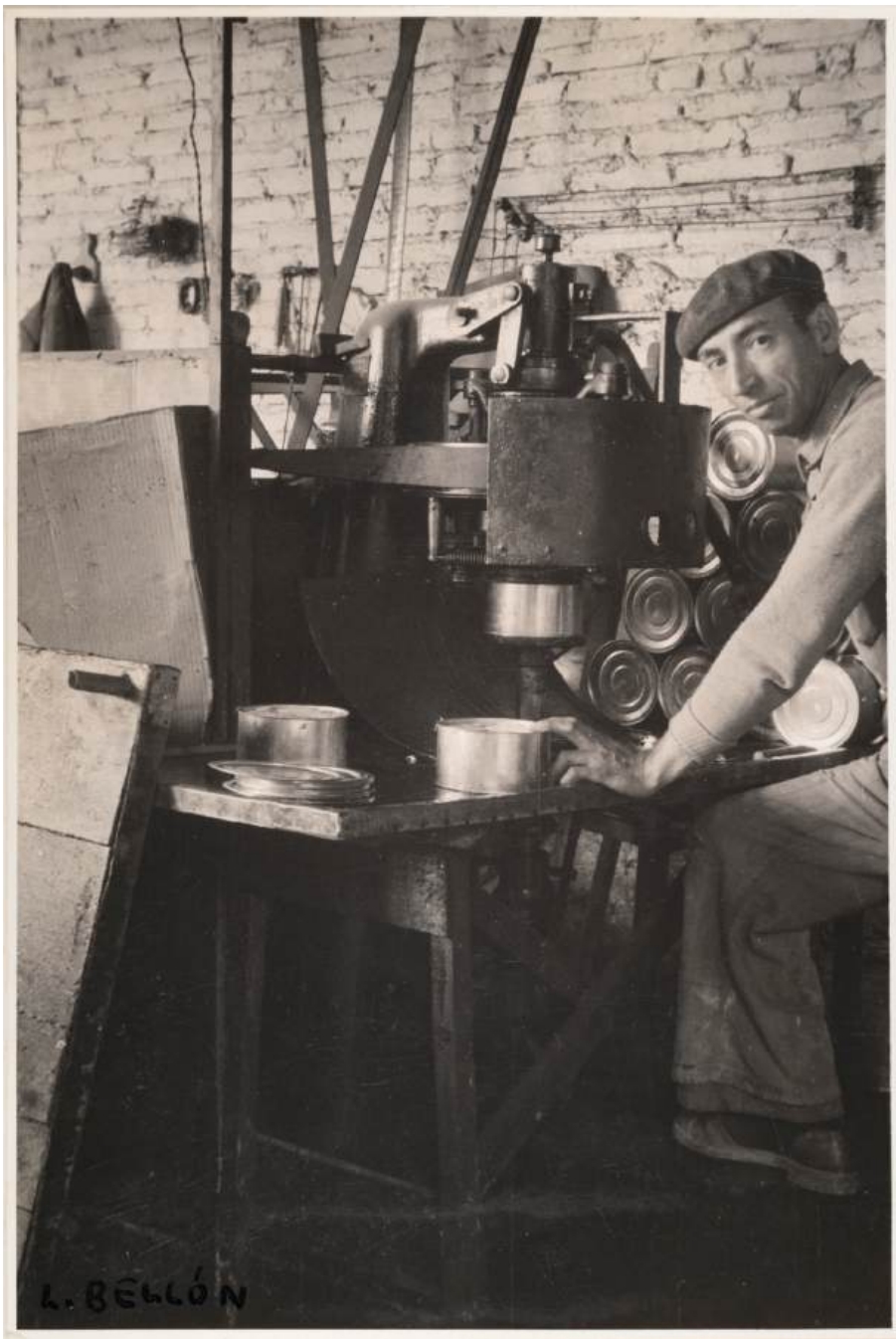
Relacionados con este área de conocimiento, ha publicado una decena de libros y comisariado más de un centenar de exposiciones.

En los últimos años, junto con el doctor Carlos Vara Thorbeck, trabaja en un programa de divulgación histórica que, bajo el lema *Caminar la Historia*, basa su línea argumental en el reconocimiento de caminos históricos medievales de la Península Ibérica. El proyecto cuenta ya con tres libros editados, *Caminos de Guerra, itinerarios bélicos a través de Al-Andalus* (Málaga, Arguval, 2018) y *Caminos de Guerra por la España Medieval* (Málaga, Arguval, 2020) y *Los últimos caminos de la Málaga musulmana* (Fundación Málaga, 2024).

En la actualidad es presidente del Centro de la Fotografía en Málaga y de la Asociación Amigos de la Barca de Jábega.

# Colección Cuadernos del Rebalaje





La fotografía fue para el biólogo y director del Laboratorio Oceanográfico de Málaga, Dr. Luis Bellón Uriarte, una nueva herramienta entre sus manos para mejorar sus ilustraciones biológicas y en particular para mostrar lo que representaban las principales pesquerías malagueñas de los años 1947-1948, a las que dedicó el apasionante libro *Pesca y utilización del boquerón y la sardina en las costas de Málaga*, cuyas fotografías, relativas a la pesca con traña y a las fábricas de conserva de pescado, comentamos en este *Cuaderno del Rebalaje*.



Cultura Nos une un #FuturoIlusionante

Nos une  
la cultura

fundacionunicaja.com