

## VII JORNADA MARINERA DE LA CALA Y RECOGIDA DE LA JÁBEGA

El Portús (Cartagena), 19 de agosto de 2017



### MENSAJE DADO POR MEGAFONÍA:

"Estimados vecinos, autoridades, amigos, familiares, ante todo darles la bienvenida un año más a la tradicional cala y recogida de la jábega en esta, nuestra playa de El Portús. Con el nombre de *Portusium Jábega*, se rememoran los orígenes de El Portús, estos orígenes se remontan a la palabra latina *Portusium*, que significa rambla o desagadero, ya que la playa de El Portús se formó por la desembocadura de la rambla.

Aunque algunos ya lo sepáis, queremos recordar a todos aquellos que han decidido acompañarnos en esta jornada marinera que la Playa del Portús, a través de los tiempos, ha sido -y sigue siendo- un pueblo

de pescadores, de los cuales todavía hoy quedan descendientes entre sus habitantes. Me gustaría aprovechar este momento para agradecer a todos aquellos que colaboran y participan en esta jornada: pescadores, amigos y familiares sin los cuales no sería posible realizar este acto.

Por séptimo año consecutivo, se conmemorarán los orígenes de este pueblo pesquero simulando la cala y recogida de la jábega, arte de pesca tradicional en el litoral levantino-Andaluz.

Es tradición que antes de comenzar la pesca, todos los integrantes de la Jábega canten la salve marinera.

[SALVE...]

Tras cantar la salve, comienza el calado de la jábega.

La Jábega como tal, es el nombre con el que se conoce al antiguo arte de pesca por arrastre de proximidad a la costa. Se conoce también de esta manera a la embarcación con la cual se echará el copo que, como podéis ver, es la red que se utilizará para la pesca.

Aunque en la actualidad está prohibido este tipo de pesca, ya que la técnica de arrastre resulta perjudicial para el fondo marino, en nuestra representación usaremos unas boyas, de manera que la red no se arrastre por el fondo marino y

poder evitar así daños en la fauna y flora de la playa de El Portús. Además, quiero resaltar que se realiza sin muerte para el pescado, ya que una vez finalizada la representación serán liberados y os podréis acercar para ver que efectivamente el pescado es devuelto a la mar.

Como podéis observar, el copo es muy alargado y, en su centro, tiene la malla más estrecha para así poder capturar el pescado. Esta red puede llegar a medir hasta 150 metros de longitud, siendo la parte central la más ancha y de unos 20 metros.

Tradicionalmente, iba bordeada de dos relingas o cuerdas, una de ellas con corchos para que se mantuviese en la superficie. Estos corchos o vayas solían ser de roca volcánica ya que por su gran porosidad se mantenían a flote. La parte inferior de las bandas se bordeaba con plomos para que se arrastrasen por el fondo. Aunque se denominaran "plomos" solían ser de barro cocido y es este material el que utilizaremos en nuestra representación.

Podéis observar que el barco se adentra en el mar dejando una de las puntas o cuerdas de los extremos de la jábega en tierra. Una vez que se aleje de la costa, la cercará, volviendo a la playa aproximadamente a unos 100 metros de donde salió.

Los tripulantes del barco que se encargan de calar el copo se denominaban Jabegotes, aunque cabe destacar que este nombre es más popular en las costas malagueñas, y suelen ser entre 10 y 12 aunque como veis, aquí son algunos menos. En tierra, se encuentran los demás marineros en espera de que la red esté calada para comenzar a faenar.

Una vez que los dos calones de la jábega se encuentran en tierra (que son los dos extremos de la red propiamente dicha), es el turno de los batidores. Su labor consiste, como su nombre indica, en batear o golpear fuertemente la superficie del agua con una piedra atada a una cuerda para provocar la huida del pescado hacia el copo y así evitar que pueda escapar por los extremos de la jábega. Esta función se repite una y otra vez hasta que el copo está en tierra.

Mientras el barco va calando la jábega, nuestros pescadores tienen que coger fuerza, es por eso que en la playa aprovechan para tomar una refrescante bebida tradicional de la playa de El Portús. El botijo irá pasando y os animamos a que lo probéis. Cuidado que no os suba que contiene alcohol...

Todo el acto está amenizado con habaneras, música de tradición marinera y pesquera.

Como curiosidad, destacar que el torno vertical que podéis observar en la orilla de la playa es uno original que data de 1940 y que fue construido tras un temporal de poniente. Tal temporal provocó que la gabarra o barco que estaba cargando arena en el muelle de carga de Playa Morena naufragase. Con el material que llegó a la orilla tras el hundimiento se fabricaron 3 tornos verticales en El Portús, de los cuales este, situado a poniente de la playa, es el único que se conserva en nuestros días.

Una vez que el barco ha terminado de cercar, comienza el arrastre. Podéis ver que nuestros marineros no usan las manos para recoger el copo, y es que con la técnica del estrobo será más fácil terminar la faena.

Para realizar el estrobo, cruzarán sus trallas en bandolera, que como podéis ver son unas cintas que llevan cruzadas en el pecho. Una vez que enganchan las trallas pueden tirar de la cuerda utilizando la fuerza del cuerpo y así avanzar tierra adentro acercando la red. Esta labor se realiza siempre de cara al mar, es la característica principal de la técnica del estrobo en esta zona y que nos diferencia de otras zonas, como en Andalucía, en la que esta faena se realiza de espaldas al mar.

Cuando el copo asoma por la orilla, podrán recoger el pescado fácilmente y terminar así la recogida de la jábega.

Los participantes se repartían el pescado para su consumo diario en la playa haciendo lo que ellos denominaban "la galfa".

Esto consistía en que se realizaban el mismo número de montones que participantes y se ponían todos de espaldas a estos montones. El jefe de Jábega señalaba el montón y los iban reclamando sin verlo hasta que se giraban para recoger el fruto de su trabajo. De esta manera no seleccionaban el pescado, sino que se lo repartían con esta curiosa técnica evitando disputas. El resto se dedicaba a la venta.

Era muy frecuente que esta pesca se subastara en ese momento en la misma playa y que los compradores se la llevaran recién salida de la mar. Estos compradores se denominaban "arrieros". Venían a la playa con sus burros y se dedicaban a la venta ambulante de pescado fresco por los pueblos.

Os invitamos a acercaros una vez la red se encuentre en la orilla para ayudar a devolver el pescado al mar, pero os rogamos esperéis a que así se indique y por favor, que nadie se lleve el pescado y sea devuelto a donde pertenece.

Una vez finalizado el acto, os invitamos a bailar y disfrutar de la noche en la pista de El Portús (junto a la mar)."

... . . .

#### **NOTA DE LA ORGANIZACIÓN**

La playa de El Portús -tan emblemática y querida por todos- es un entorno natural. Les rogamos que cuando nos visiten, ni dejen ni se lleven nada, simplemente disfruten de ella. La queremos preservar y les pedimos que colaboren en su conservación.