

BARBATE: COSTA DEL ATÚN

Desde antiguo, se conoce la pesca y comercialización del atún rojo (*Thunnus thynnus*) en nuestras aguas, las cuales generaron una amplia y rentable economía alrededor de estas actividades, dada la necesidad de trabajadores y otras empresas imprescindibles, como la de las vinculadas a la sal y a los envases, o las relacionadas con la propia confección de los artes de pesca y sus complementos, el transporte del producto, su venta, etc...

En la órbita geográfica del Mediterráneo, los estrechos han representado siempre las zonas más apropiadas para tender trampas a los atunes: Bonifacio, Sicilia, Messina, Bizancio, pero sobre todo el Estrecho de Gibraltar, donde se situaron los centros productivos de salazones de atún más famosos. El hecho derivaba de una cuestión geográfica determinante: los continentes africano y europeo se acercan aquí hasta configurar una especie de embudo que la especie tiene forzosamente que atravesar en su marcha hacia el Mediterráneo. En consecuencia, el número de los atunes que se concentraban en este paso era necesariamente mayor que el que se podía hallarse en cualquier otro punto del orbe.

Siendo así, no es extraño que la pesca del atún en la zona haya posibilitado puntos de gran tradición atunera. Se atribuye a los fenicios la primera explotación industrial del atún por medio de almadrabas y su exportación a los centros urbanos del Mediterráneo. Entre ellos, Atenas, con numerosos testimonios escritos desde el siglo V a. de C., en los cuales se alaban las propiedades culinarias y benefactoras del atún procedente de estas aguas.

Tras los fenicios y cartagineses, fueron los romanos quienes van a monopolizar el comercio de los túnidos, multiplicando las factorías costeras hasta cotas sin precedentes. El atún llegará a Roma en cantidades asombrosas, en conservas conocidas por el nombre de "garum" y "salsamentum", propiciando los mayores vestigios alimentarios que se han dado en el mundo latino de la época.

En toda la economía que rodeaba al atún, existieron puntos claves para la producción y exportación de la conserva. El más conocido es el de Bolonia (Tarifa), pero no el único. Las factorías de salazones se multiplican en el Estrecho de Gibraltar como en ningún lugar del mundo conocido. Una de estas factorías fue la de Baesippo, tradicionalmente identificada con el lugar donde hoy se asienta Barbate. Plinio la cita como Portus Baesippo, lo cual podría deberse a su importancia militar, a tenor de su paralelismo con los escasos puertos que cita en la península.

Los vestigios arqueológicos descubiertos hasta ahora, ponen de manifiesto para

Barbate una factoría extensa, la cual estuvo funcionando entre los siglos I a.de C. y VI d.C., y junto a ella se establecieron viviendas, una necrópolis igualmente extensa, y un templo con culto al dios Mitra.

Tras la caída del Imperio Romano, las noticias y los vestigios arqueológicos sobre la factoría de atún barbateña desaparecen, no obstante saberse que el atún sigue siendo un producto de exportación en la época musulmana.

Habría que esperar al siglo XIII para volver a tener información documentada sobre Barbate. El lugar se habita para facilitar la repoblación de la frontera con el reino nazarita de Granada. Se cultivan viñas y se pesca en sus aguas, dentro de una economía que no dejaba de ser rural. La existencia de varias ermitas en la zona, demuestra como la escasa población se va a concentrar en ciertas zonas de gran tradición agrícola, pero también con fáciles vías de salida al exterior por el río Barbate.

Con Guzmán el Bueno se inicia un periodo señorial en gran parte del Estrecho. La casa de Guzmán, primero como condes de Niebla, y luego como Duques de Medina Sidonia, va a impulsar, con carácter de monopolio concedido por los reyes, la pesca del atún situando los principales centros extractivos en Zahara de los Atunes y en Conil, con la construcción de sus respectivas chancas o fábricas para procesar el atún. La edificación de un castillo en Barbate, conocido como castillo de Santiago, sirvió para dar cobijo a las naves y a toda la gente que se movió alrededor del mundo almadrabetero. Desde el puerto de Barbate salían anualmente ingentes cargas de atún para Valencia, Italia y otros puntos del Mediterráneo y del Atlántico.

La época de oro de las almadrabas ducales transcurre entre los siglos XVI y XVII. Luego va a sobrevenir unos años de crisis que culminan en la pérdida del privilegio de la Casa de Guzmán para la pesca exclusiva del atún. El estado asume la responsabilidad de conceder esa pesca a los particulares, comenzando el periodo, en el que hoy estamos, de concesiones almadraberas, especialmente a grandes empresarios, dada la necesidad de capital que se da en esta pesca.

Una de las mayores familias explotadoras de almadrabas fue la de los Romeu. De origen catalán, y establecido en Isla Cristina, Serafín Romeu Portas, gracias especialmente a la almadraba de Barbate, la más grande conocida junto a la de Sancti Petri, va a tener la capacidad de imponer los precios de los túnidos en el mercado internacional. Su hijo, Serafín Romeu Fages, durante el reinado de Alfonso XIII, va a heredar todo el patrimonio familiar, explotando diversas almadrabas, fundando un banco, haciéndose dueño de dos periódicos de tirada nacional (entre ellos El Sol), y convirtiéndose en uno de los hombres más ricos de España.

En Barbate realizó diversas obras para mejorar la calidad de vida de los barbateños: construyó un colegio, un cementerio, una aduana, el pósito pescador...Agrandó la chanca o fábrica de atún, colaboró económicamente para subsanar penurias endémicas, etc.

Tras la muerte del Conde de Barbate y la Guerra Civil, las almadrabas cambiaron de manos, al tiempo que sobrevino una crisis sin precedentes, en la cual aún hoy estamos, por falta de atunes, capturados desde los años 50 del pasado siglo por grandes buques atuneros que no dejan entrar la especie en el Mediterráneo.

No obstante, el valor que hoy en día tienen los atunes, siguen haciendo de su pesca un negocio muy rentable. La cocina actual, en la que los platos elaborados con atún gozan de una gran demanda, ha propiciado un nuevo auge del atún rojo y una profusión de restaurantes especializados en cocinar túnidos, volviendo a dar nombre a Barbate y también a otras localidades próximas que registran una llegada de visitantes muy numerosa en época de almadrabas, esto es, entre abril y junio.

La moderna cocina aprovecha platos típicos y tradicionales de Barbate y otros lugares en que el atún ha formado parte de la mesa durante siglos, habiéndose difundido por toda España un plato conocido como "atún a la barbateña", además de la conocida "mojama", nombre que reciben las tiras de atún salazonado y que tiene un origen antiquísimo.

La pesca de atunes en Barbate sigue efectuándose con el sistema tradicional, dentro de un enclave que ha respetado el entorno natural. De hecho, la almadraba barbateña, denominada "de buche", se cala justo frente al Parque Natural de la Breña y Marismas del Barbate, en el que se haya uno de los mayores acantilados de la costa andaluza.

La preservación de este entorno natural, junto con el trabajo secular de la pesca de los túnidos, hacen de Barbate y su costa un lugar especialmente atractivo que atesora la historia viva de una tradición milenaria.

En Barbate, septiembre de 2014

Fdo.: Antonio Aragón Fernández