

Anchoa: la joya del Cantábrico



Santoña an der Küste Kantabriens ist berühmt für Sardellen. Besuch in einer Fabrik, wo die Fische von Hand bearbeitet werden und Frauen die Basis für den Wohlstand des Ortes schaffen.

POR ALMUDENA DE CABO AVANZADO

Mi madre, mi abuela, todas las generaciones. Al final lo mamamos en casa. Cuando eres niña, ves en casa cómo la elaboran y vas aprendiendo”, explica Jessica, que tiene 43 años y empezó con 16 a trabajar en el negocio de la anchoa. Ella es una de las cinco mujeres, expertas artesanas, que se encargan con sus finas manos enfundadas en guantes de limpiar de espinas la anchoa, con paciencia y dedicación, y de introducir este preciado manjar, filete a filete, en las latas de Conservas La Machina, una pequeña conservera de Santoña, en el norte de España.

El último toque: un pequeño papel con su nombre en grandes letras azules dentro del envase para que el consumidor pueda saber quién ha sido la encargada de sobar las anchoas que se va a comer. No ha sido una máquina, sino una mujer, que, gracias a esto, cobra nombre: Andrea, Flor, Verónica, Jessica o Margot. Un pequeño detalle que da valor a un trabajo que, si bien ha mejorado, sigue siendo duro, por lo que Jessica no oculta que preferiría que su hija rompiera con la tradición familiar. “Yo lo he mamado, pero no deja de ser un trabajo muy duro. Muy duro y, para mí, poco pagado”, explica esta madre, que, como muchas otras,

mamar

→ hier ugs.: mit der Muttermilch aufnehmen

la experta artesana

→ hier: Expertin für diese Handarbeit

enfundado/a en guantes

→ in Handschuhe gehüllt

el preciado manjar

→ begehrte Delikatesse

la conservera

→ hier: Konservenfabrik

el último toque

→ hier: letztes Detail

sobar las anchoas

→ die Anchovis bearbeiten

el desprecio

→ Herabwürdigung

la salazón

→ Pökeln; Einsalzen

el polígono industrial

→ Gewerbegebiet

el vestigio

→ Überrest

faenar

→ fischen

le gustaría que su hija estudiara. “Pero, vamos, que tampoco es un desprecio”, agrega.

Ellas son solo algunas de las numerosas mujeres que siguen trabajando actualmente en el medio centenar de fábricas de conservas del pueblo costero y que llenan el aire de un fuerte olor a salazón, especialmente en la zona del polígono industrial, a donde se trasladaron desde el centro en los 80. De esas antiguas fábricas aún se pueden ver algunas ruinas, vestigios de un oficio artesanal que se transmite de generación en generación desde hace más de un siglo.

Mujeres que durante años fueron las grandes olvidadas de la industria pesquera, pero que con su esfuerzo y dedicación constituyeron la columna vertebral de una pequeña localidad y uno de los pueblos pesqueros más importantes en el mar Cantábrico. “Mujeres que mantenían la casa con su sueldo cuando los hombres no podían salir a faenar, que criaban a sus hijos con la ayuda de la familia y convertían las horas libres en horas extra para

Escuche más sobre el tema
en ECOS eMagazine a partir
del 24 de octubre
epaper.ecos-online.de



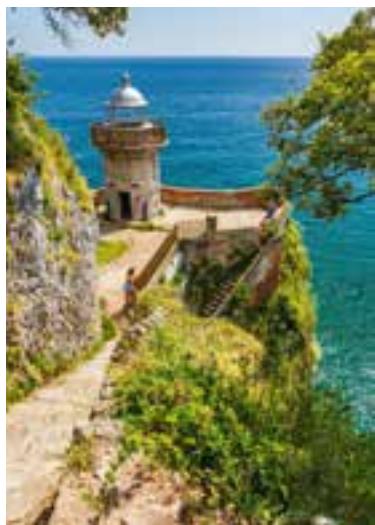
Mujeres envasando
anchoas en la
conservera La Machina



BOCARTE, ANCHOA O BOQUERÓN

El bocarte, la anchoa o el boquerón es exactamente el mismo pez, pero, dependiendo de cómo se labore o cocine, se llama de una forma u otra. El **bocarte** es como se denomina en el norte de España al pescado fresco de esta especie, que se consume directamente. El **boquerón** es el bocarte fileteado y sometido a un marinado con vinagre que le aporta su color blanco y la **anchoa** es el bocarte sometido a un proceso de salazón y posterior fileteado.

**someter a un marinado con
vinagre**
► in Essig einlegen



LUGARES DE INTERÉS EN SANTOÑA

Santoña está dividida en dos zonas: el casco urbano, asentado sobre una llanura, y una zona montañosa, donde se alza la ladera del Brusco y el Buciero. Entre las cosas que hacer destacan las siguientes:

- La ruta del faro del caballo, uno de sus monumentos más icónicos, al que se accede a través de sus famosos 763 escalones. También se puede ver desde abajo con una visita en barco por la bahía.
- La playa de Berria, extensa playa de arena fina.
- El fuerte de San Martín, al final del paseo marítimo, construido a principios del siglo XVII.
- Una visita guiada a alguna de las fábricas de anchoas.
- Recorrer el puerto y el casco histórico de la ciudad.
- Hacer una cata de anchoas en La Mutua Anchoateca.

la ladera

► Berhang; Abhang

la cata de anchoas

► Anchovis-Verkostung



Un trabajador limpia el pescado

llegar a fin de mes. El matriarcado santoñés que ha sostenido la economía del pueblo durante más de un siglo”, escribe Raúl Gil en su libro *Sobadoras de anchoa*, donde cuenta la historia de una treintena de mujeres de Santoña. El autor aún recuerda la emoción de esas mujeres durante la presentación del libro en 2017, en el teatro de un pueblo cuya industria se basa en la comercialización del bonito y de sus famosas anchoas.

“Queríamos hacer un homenaje a las mujeres que hacen la anchoa porque fueron las grandes olvidadas de las fábricas y todavía lo siguen siendo. Son mujeres de la generación de mi abuela que empezaron a trabajar con 12 o 13 años. Pero muchas se dieron cuenta al jubilarse de que no habían cotizado por ellas y no tenían dinero”, explica el escritor nacido en Santoña. “Las condiciones de trabajo han mejorado. Obviamente, si no están contratadas, lo pueden denunciar, pero igualmente no es un trabajo bien pagado para lo que hacen. Está bien pagado salir a la mar, que es muy duro también, pero esto no tanto, siguen siendo las olvidadas de las fábricas por muchos libros y muchos homenajes”, apunta sentado en la terraza del bar La Mutua Anchoateca, en el centro del pueblo.

Ellas constituyeron un matriarcado que sacó adelante a la industria conservera, donde la anchoa es la reina y donde su sello de calidad es el arte del sobado y fileteado a cargo de sus manos expertas. Ellas dedicaron su vida a hacer un producto mundialmente reconocido. Tanto si los hombres salían a faenar durante largos periodos de tiempo como si la inclemencia meteorológica lo impedía, además de sostener la economía familiar, cuidaban de sus hijos aunque llegaran agotadas a casa después de largas jornadas bajo duras condiciones. En casi todas las familias de Santoña hay una mujer que trabaja o ha trabajado en la elaboración de la anchoa. “Nosotros vivimos de eso. El pueblo vive de eso, del puerto y de las conserveras”, indica Gil.

Orígenes del negocio de la anchoa

La historia de la anchoa en Santoña —un pueblo que cuenta actualmente con unos 11 000 habitantes— se remonta a la migración de pescadores y salazoneros italianos de finales del siglo XIX, quienes introdujeron el método de salazón. La experiencia de empresarios italianos fue clave en un negocio que hoy en día cuenta con una cuota de pesca del bocarte de 28 610 toneladas al año en el caladero del Cantábrico Noroeste.

Empresas italianas, principalmente de Génova y Sicilia, comenzaron a exportar anchoas en salazón hacia Italia, donde el mercado local no podía satisfacer la alta demanda. Estas compañías enviaban trabajadores experimentados, quienes enseñaron las técnicas

“Las mujeres que hacen la anchoa son las grandes olvidadas”



Cesto de anchoas con sal

de procesamiento a la población local. Sin embargo, la dificultad para exportar durante la Primera Guerra Mundial llevó al italiano Giovanni Vella Scataglioti, afincado en Santoña, a decidir comercializarlas en latas listas para su consumo. Tras intentarlo con la mantequilla, al final descubrió que lo mejor era el aceite de oliva y así nacieron las famosas anchoas de Santoña.

Desde entonces, si bien ha cambiado el trabajo a nivel físico gracias, por ejemplo, a las grúas, la forma tradicional para elaborarla “es más o menos similar”, como recuerda el dueño de Conservas La Ma-china, Sergio López.

Cómo se elabora la anchoa

Todo comienza con la migración del bocarte, que se acerca en primavera a la costa para desovar. Es en esos meses cuando el bocarte entra en el Cantábrico por Gipuzkoa y sale por Galicia. En su recorrido, los bancos de peces emergen hasta la superficie, momento clave para su captura.

- Ilegar a fin de mes**
 - über die Runden kommen

- cotizar**
 - Sozialbeiträge bezahlen

- si no están contratadas**
 - wenn sie nicht angestellt sind

- por**
 - hier: trotz

- el sello de calidad**
 - Qualitätssiegel

- la inclemencia meteorológica**
 - Unbilden der Witterung

- el salazonero**
 - Salzarbeiter; Fischeinsalzer

- la cuota de pesca del bocarte**
 - Sardellenfangquote

- el caladero**
 - Fischgründe, Fanggebiet

- la técnica de procesamiento**
 - Verarbeitungstechnik

- afincarse**
 - sich niederlassen

- la grúa**
 - Kran

- desovar**
 - laichen, Eier ablegen

- el banco de peces**
 - Fischschwarm



Sobadoras de La Machina separando los filetes de anchoa

Este periodo es crucial, ya que garantiza anchoas con una calidad inigualable y un contenido graso óptimo.

El plancton, la temperatura del agua y la salinidad convierten este mar en un lugar ideal para producir anchoas de calidad. “La mejor materia prima que hay es la anchoa del Cantábrico de primavera o costera que llamamos. Nosotros solamente trabajamos con esa anchoa y la trabajamos de la forma más artesana que hay”, comenta López en la fábrica que montó en 2019, después de tomar la decisión de dejar su trabajo como director comercial y comprar una antigua conservera familiar. Ahora cuenta con cinco sobadoras de anchoas, Cristina en administración e Iván, un venezolano que se encarga de limpiar el pescado en un primer paso. Su esfuerzo dio sus frutos y el pasado año ganó el premio a la Mejor Empresa Artesana.

López, que vende, sobre todo, a particulares y restauración principalmente en España, se encarga de comprar en la subasta en la Lonja. Una vez en su fábrica, vuelca el pescado en unos cestos y le echa sal. Se hace por capas: pescado, sal, pescado, sal. “Ahí se deja unas 8 o 10 horas, para que se vaya deshidratando”. Una vez se ha deshidratado, se le quitan la cabeza y las tripas y se vuelve a poner en cestos, que una vez llenos, se vuelcan en un barril, también

“Trabajamos la anchoa de la manera más artesana que hay”

por capas de sal y anchoa. “Ahí lo dejamos madurar mínimo un año en cámaras frigoríficas para ralentizar la maduración”.

Después de ese año, se abren los barriles y se soban las anchoas para quitarles la piel con ayuda de un estropajo. “La mayoría de la gente las mete en agua caliente y después en fría para que se caiga la piel sola, pero pierdes calidad y textura”, detalla. Al hacerlo a mano, la carne de la anchoa es más tersa. El siguiente paso es lavarlas para quitar la sal. Después, para eliminar la humedad se colocan con cuidado en unos trapos que se introducen en una centrifugadora. “Este proceso es delicado. Si las dejas mucho tiempo, se vuelven duras y si es poco tiempo, se van a estropear antes”, comenta sobre un equilibrio que logra con ayuda de un análisis de laboratorio, gracias al cual sabe el tiempo exacto que tienen que estar en el centrifugador.

Posteriormente, la anchoa pasa a manos de las sobadoras, que la abren por la mitad para separar

inigualable

– unvergleichlich

el contenido graso óptimo

– idealer Fettgehalt

la salinidad

– Salzgehalt

el director comercial

– Verkaufsleiter

el particular

– Privatperson

la subasta en la Lonja

– Versteigerung in der Fischmarkthalle

volcar

– umfüllen

la capa

– Schicht

ralentizar

– verlangsamen

el estropajo

– Scheuerschwamm

terso/a

– glatt; straff

el equilibrio

– Gleichgewicht

lograr

– erreichen

un filete de otro. Un lado se queda con la espina central, que es la que se quita con un pequeño cuchillo, mientras con el dedo las mujeres le van dando a la contra para ir quitando todas las espinas y le dan también un poco de aceite de oliva. Por último, se recorta con una tijera para darle la forma de filete y, en función del tamaño, va al octavillo, al doble octavillo o a la pandereta, que es la lata más grande. Las anchoas que se rompen se introducen en un tarro de trozos a granel. De ahí, se cierran con unas máquinas manuales y se introducen en los diferentes estuches para su venta.

Desafíos actuales

El negocio se enfrenta actualmente a una serie de desafíos, como el cambio climático, que ha provocado que el bocarte sea mucho más pequeño. "Todavía me acuerdo de que hace muchos años había anchoas de 24 granos por kilo. Los granos son las piezas que hay por kilo y es como medimos el calibre del pescado", recuerda López. "Ya no hay esas anchoas grandes. Ahora se está pescando anchoa pequeña, que no vale para la conserva". Pero también tienen problemas para encontrar mano de obra. "Al final, te tiene que gustar este trabajo, tienes que tener paciencia, mucho arte. Al final son ellas las verdaderas artífices de este producto", agrega.

A estos problemas se suma el hecho de no contar con una etiqueta de denominación de origen que proteja al producto, la IGP (Indicación Geográfica Protegida). El hecho de que no exista una IGP que certifique que es anchoa del Cantábrico para evitar engaños es "una vergüenza", critica López acerca de un tema sobre el que confiesa que hay "una pelea importante" por diversos intereses. La IGP debería certificar que la anchoa fue pescada en el Cantábrico y elaborada también en el Cantábrico. "Ahora hay conserveras que compran anchoa del Cantábrico, hacen los barriles de salazón y los mandan a Marruecos para que lo elaboren y luego lo traigan a España", denuncia. "Eso no entraría en la IGP". En su defecto, él tiene un sello de registro artesano que indica que la elaboración es totalmente artesanal. "Esa es mi IGP personal. La que yo pongo en las cajas".

darle a la contra

- in die Gegenrichtung streichen

el octavillo

- Anchovisdose (Inhalt ca. 50 g bzw. sechs Filets)

la pandereta

- hier: großer Anchovisbehälter

el tarro de trozos a granel

- Glas mit lose abgefüllten Stücken

el estuche

- Etui; hier: Behälter

24 granos por kilo

- 24 Exemplare pro Kilo

mucho arte

- hier: große Geschicklichkeit

el/la artífice

- Urheber/in, Macher/in

sumarse a

- hinzukommen

la denominación de origen

- Ursprungsbezeichnung

la Indicación Geográfica Protegida

- geschützte geografische Angabe



ALMUDENA DE CABO
Periodista española con amplia experiencia internacional. Ha trabajado en medios como BBC Mundo, en Londres, y en la agencia alemana de prensa (dpa) y Televisión Española (TVE) en Berlín. Actualmente escribe para el periódico El País.



Carlos Prieto, socio de la Mutua Anchoeta



LA MUTUA ANCHOATECA

Abrió en mayo de 2017, coincidiendo con la Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria, todo un acontecimiento en el pueblo. El concepto era crear la primera anchoateca del mundo, un lugar donde poder probar las mejores anchoas.

Algunos fines de semana va una sobadora a preparar las anchoas directamente en la barra y también organizan catas de anchoas. "Una anchoa, si tiene dos colores, ya mal. La anchoa tiene que ser de un color uniforme, marrón, y oler bien. En la cata hay una parte de oler, mirar y otra de probar", explica uno de los socios, Carlos Prieto. "Hay algunas que tenemos aquí que han estado dos años madurando, es decir, es como el jamón ibérico", apunta Raúl Gil, al mismo tiempo que comenta que cuando alguien le dice que no le gustan las anchoas, le contesta: "Espera un poco, vamos a probar estas". Y agrega: "Esto no tiene nada que ver con lo que se puede encontrar en los supermercados en Alemania".

la Mutua Anchoateca

- genossenschaftliches Anchovislokal

la sobadora

- Zubereiterin / Verarbeiterin von Anchovis

ya mal

- ugs.: schon schlecht