

El cuartel de los valencianos

José Araújo Balongo

Aquí, en Tarifa, somos muy dados a poner moteles o apodos. Que le pregunten si no a mi amigo Juan Navarro Cortecejo, que lleva recopilados centenares de ellos en una interminable lista que se va incrementando por día que pasa. Porque esto de los apodos no es sólo para las personas; también para lo más diverso; ya sea una calle, un barrio, una barbería, una taberna, un barco, una playa o cualquier otra cosa por inimaginable que parezca. Y, por si fuera poco, hay personas, cosas y lugares que no tienen uno solo; algunos tienen dos y hasta tres moteles. Por poner un ejemplo: una playa. Primero se conocía como "El Rincón"; más tarde, "Playa Chica"; y recientemente "El Rincón de Omaíta".

Así que no debe extrañar que el título del encabezamiento no tenga absolutamente nada que ver con lo que en realidad era. No se trataba de un cuartel ni pertenecía a los valencianos. Era simplemente una fábrica de conservas de pescado. Lo de cuartel le venía porque el edificio fue, en un tiempo que nadie me ha sabido precisar, cuartel militar de no sé qué arma o cuerpo (animo a mis compañeros investigadores de esta revista a que emprendan la tarea); y lo de valenciano se entiende por deducción, ya que quienes adquirieron el viejo caserón a finales del siglo pasado eran de Villajoyosa, provincia de Alicante.

El nombre registrado de la sociedad mercantil a la que me refiero era "Lloret y Llinares, S.L." y estaba situada en la Avenida de Andalucía, antes Queipo de Llano, ocupando todo el frontal de la manzana, que linda al norte con la calle San José, o de la Tenería, y al sur con la de San Sebastián. En la parte superior del centro de la fachada había un magnífico azulejo con la efigie de San José, fechado en 1892 y realizado en Triana. Cuando derribaron el edificio para construir pisos y locales comerciales, fue (cosa rara) cuidadosamente salvado

de la destrucción y hoy luce en la entrada de la vivienda de un joven amigo mío.

Yo conocí aquella fábrica desde que, como suele decirse, tuve uso de razón. En ella trabajaba mi tío Vicente Cano como maestro del taller de envases, y, con frecuencia, mi tía Rafaela Balongo me mandaba a llevarle el desayuno, la merienda y, cuando había mucho trabajo, incluso el almuerzo. Allí comenzó mi vida laboral el día 1º de enero de 1950, a la edad de 13 años. Cumplidos los 14, fui dado de alta en la Seguridad Social el 1º de mayo de 1951, permaneciendo en esta situación, salvo mis 18 meses de servicio militar por los peñones africanos, hasta el 31 de Marzo de 1979, fecha aciaga en la que cesé por voluntad propia para incorporarme a otra fábrica, cometiendo tal vez la mayor equivocación de mi vida. Pero esa es otra historia y ya es tarde para lamentaciones. A lo hecho, pecho.

Mis comienzos fueron en el taller de envases, junto a mi tío Vicente, donde permanecí hasta el año 1962 en el que, a requerimientos del contable, don Pedro Jesús Ramos Manso, pasé a la oficina como ayudante suyo previa conformidad del gerente don Miguel Lloret Galiana. Curiosamente, el contable y yo habíamos empezado a trabajar en la fábrica el mismo día, mes y año. Sobre don Pedro Jesús escribí un relato en esta misma revista titulado *El Republicano*, donde no citaba ni nombre ni apellidos. Ahora, cuando sé que a su familia no le importa que lo haga, aprovecho para desvelar la incógnita y para conocimiento de los que no adivinaran o supieran quien fue aquel hombre extraordinario.

En los años 50 y parte de los 60 llegaron a funcionar a un mismo tiempo en Tarifa un total de 10 fábricas, que, en temporada alta, es decir, en primavera, verano y parte del otoño, proporcionaban trabajo directo a más de mil personas, e indirectos calculo que a otras tan-

tas, sin contar a las tripulaciones de la flota pesquera. Para los que no sepan cómo funciona una fábrica de conservas de pescado, sobre todo en aquellos años, debo decir que una sola fábrica necesitaba como término medio de unos cien trabajadores, repartidos en un 20% de

dije), dos o tres oficinistas (entonces se les conocía como escribientes) y el gerente. Todavía no entiendo por qué se consideraba a los que aviaban el pescado "personal no cualificado". La única razón que encuentro es la de menospreciarlos para pagarles menos. ¿O es que



Sentado en el brocal del pozo D. Marcos Galiana Vaello, gerente de Lloret y Llinares. Entre el personal aparecen Juan Cano Reus y sus hijos José, Juan y Vicente Cano Jiménez. Foto de aproximadamente 1920.

hombres y un 80% de mujeres. El personal masculino no cualificado se dedicaba al descazado a mano, cuchillo o faca (según tamaño del pescado) y al eviscerado, que, para entendernos, significa vaciarle el buche. Los cualificados eran el que se dedicaba a la cocción en una batería de 5 ó 6 pailas cilíndricas, el que vigilaba los autoclaves donde se esterilizaban los botes de conservas, el cerrador de latas, el chófer, el maestro de taller y tres oficiales en las fábricas donde se confeccionaban sus propios envases (que no era en todas como ya

no se necesitan cualidades para aviar un atún de 300 o 500 kilos, un bonito de 5 kilos, una melva de a kilo o incluso una caballa de 100 o 200 gramos? Hay que tener en cuenta que todo aquel trabajo se hacía de forma manual.

La labor de la mujer consistía en, después de cocido y enfriado el pescado, limpiarlo de piel y espinas, para luego envasarlo; o estibar, que es más correcto. Por aquel entonces el personal femenino se dividía en peladoras y estibadoras (hoy lo hace todo la misma mujer). Por deducción se saca, según lo escrito más

arriba, cuál era el trabajo de las unas y las otras. Las estibadoras ganaban un 25% más que las peladoras porque su trabajo necesitaba mayor esmero y un aprendizaje previo.

Las mujeres, y los hombres eventuales con los que había que reforzar la plantilla de fijos en temporada alta, cobraban diariamente al final de la faena y según las horas trabajadas. Recuerdo haber ayudado en ocasiones al escribiente de turno, en los años 50, a pagarle a las mujeres a razón de una peseta por hora a la peladora y 1,25 pesetas a la estibadora. Bien poco dinero aun teniendo en cuenta que lo de las 8 horas diarias, establecidas por el fuero del trabajo, no contaba para este gremio (ni para casi ninguno); he conocido y padecido jornadas de hasta 16 horas.

Voy a dejar aquí de contar cómo funcionaban aquellas fábricas de conservas para dedicar el espacio que queda a las mujeres que trabajaban en ellas. Y lo hago con la intención de hacerles justicia. Porque, en aquel tiempo, el que una mujer trabajara en las fábricas estaba considerado como una bajeza. La mayoría eran hijas, nietas, esposas, madres o abuelas de marineros, o las cinco cosas a la vez. Los finos, los delicados, los niños "litris" y las niñas de "pitimini", solían llamarlas despectivamente marineruchas; sin pararse a pensar que gracias al esfuerzo de ellas y ellos, de esa clase marinera tan despreciada, se forjaron grandes y medianas fortunas; que el nivel de la vida de este pueblo lo elevaron ellos y ellas, creando con su trabajo una riqueza de la que sólo recibían la calderilla y las migajas; que gracias a la infravalorada clase marinera, gracias a aquel también llamado chusmerío, podían lucirse y presumir las niñas de "pitimini", los "litris", los delicados, los finos y toda la corte de paniaguados que les rodeaban. La decencia y la honestidad de la mujer trabajadora hay que medirla con una cinta de medir desconocida para muchos. Para juzgar, primero hay que tratar y conocer; después, reflexionar y hacerse un riguroso examen de conciencia. El que tenga conciencia, claro.

La edad de las mujeres de las fábricas oscilaba entre los diez años, niñas a quienes les robaron su infancia, hasta los casi setenta, o sin casi; ancianas viudas y sin pensión que tenían el coraje de negarse a vivir de limosnas, prefiriendo morir de pie, como los árboles.

De estas últimas, recuerdo con respeto y admiración a Jerónima Lara y a Luz Piña; ésta, abuela materna de mi mujer, en realidad se apellidaba Piñatel, y a la que, por nuestra natural economía a la hora de hablar, se le suprimía la última sílaba del apellido al nombrarla. Otra mujer mayor, aunque menos que las citadas, y a la que recuerdo también con casi veneración por el modo tan dulce que tenía de llamarme hijo o Joselito, se llamaba o le decían Curra Diego.

Matilde Daza era la maestra o encargada de Lloret y Llinares. Su misión consistía en revisar la estiba de cada lata y comprobar el peso. Para maestra o encargada de fábrica no servía cualquiera; aquí no valían las recomendaciones; se necesitaba, además de conocer perfectamente el oficio, tener carácter y dotes de mando, ser exigente en el esmero de la elaboración, rechazando lo que ella considerara un trabajo mal hecho y mandaba rehacerlo a la estibadora de quien viniera. Algunas veces se veía obligada a poner bocabajo la lata vaciándola del contenido al ser a su juicio tan fullera la estiba que no posibilitaba la recomposición. Todas estas cualidades, y más, tenía Matilde. Sin embargo y en contra de lo que pudiera pensarse, era más respetada que temida, que en eso consiste el saber mandar. En su terreno no admitía que nadie se inmiscuyera, ni siquiera el propio gerente. Así de inflexible y responsable se manifestaba esta mujer, tan dura, agria e intransigente en el trabajo como blanda, dulce y tolerante fuera de él. De ella tengo recuerdos imborrables; por poner algún ejemplo, diré que solía hacer colectas, que ella encabezaba, entre las trabajadoras para ayudar a alguna compañera enferma o en difícil situación por no importa qué causa. También yo fui un damnificado a iniciativa de ella cuando estaba en la mili. Más de un giro postal recibí con el importe de lo colectado.

Así era Matilde Daza y así eran aquellas mujeres, tan despreciadas, que olían a pescado en vez de a perfume, que pertenecían al chusmerío de la clase marinerucha según decían los finos y las finas. Yo me enorgullezco de haber sido durante toda mi vida laboral compañero de ellas, siempre compañero, por encima de todo, porque entre todos hacíamos navegar el mismo barco, donde tan importante es el capitán como el grumete.