

La lonja de Villajoyosa.

En el puerto de La Vila Joiosa tienen su casa casi 50 barcos de pesca, la mayoría de ellos arrastreros.

La tradición marinera de la Vila, como llaman a esta localidad quienes están familiarizados con ella, es antigua y sólida. De ello da testimonio su cofradía de pescadores, formada por trescientos veinticinco cofrades en activo entre.

En la lonja de La Vila se fabrican 80 toneladas de hielo todos los días. Eso da una idea de la importancia de este lugar, por donde pasa buena parte de la pesca de arrastre de toda España.

La merluza es la especie más vendida, pero la diversidad es otra de sus características. Son frecuentes también la pescadilla real, el pulpo, el rape, la gamba.

Donde mejor se percibe la variedad de especies y la calidad de su pescado es en la lonja, donde a las 5 de la tarde empieza una actividad frenética, excepto en junio, cuando se produce el paro biológico: es la subasta de arrastre.

La lonja siempre ha estado aquí, en el barrio del Arsenal, pero no siempre fue como se ve ahora. Las voces de los compradores, misteriosas e incomprensibles para los extraños, han dejado paso a la tecnología.

Todo es más tranquilo, más pulcro, quizá.

Han cambiado algunas formas, pero lo más esencial, la gente y el pescado, sigue las normas no escritas de la honradez y la franqueza: lo que se ve es lo que hay.

En las gradas, los compradores pujan a través de un mando a distancia. El responsable lee las pujas en una pantalla electrónica, y, en un gesto, este todavía humano, anota en un papel quién se queda la caja.

Cuando todo el pescado está vendido, se arrastran las cajas, manejadas con habilidad mediante ganchos.

Una especie de procesión; al fin y al cabo, consiste en pasear seres inanimados, solo que en este desfile, los protagonistas estuvieron vivos y tuvieron el arte que solo la vida da.

Las cajas van al encuentro de sus dueños, en cuyas manos no pasarán mucho tiempo; el objetivo es que pasen de mano en mano y pronto lleguen a una boca.

Pero mientras llega ese momento, la imagen es paradójica: peces inmóviles pero en constante movimiento. Los que fueron huidizos y esquivos, siguen, sin inmutarse los pies de su mayor depredador.

Pero la lonja aun da más vida. Las mujeres se encargan de limpiar el pescado y de arrancar cabezas, según sea el destino de los peces, o de separar por tallas. Las manos de las mujeres manipulan con habilidad y cuidado los peces que sus maridos han traído a la lonja.

El trabajo parece no acabar nunca, las cajas van y vienen, hay que llevarlas a los camiones, vaciarlas, quitar o poner hielo, limpiar,... trajinar arriba y abajo.

Solo cuando cada pez tiene su dueño y parten los camiones camino de los mercados, se queda vacío y en silencio el muelle de la lonja de La Villa.