

Camino al Parque Natural la Breña y Marismas del Barbate

UN SIGLO ANDÁNDOLO



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE



F. CARRARA

© Edita

Asociación para el Desarrollo Rural del Litoral de la Janda

Centro de recursos asociativos, formativos y tecnológicos del litoral de la Janda

Teresa de Calcuta, 5º - Bajo.

11150 – Vejer de la Frontera (Cádiz)

Tel.: 956 447 000 – Fax: 956 447 504

adrjandalitoral@jandalitoral.org

www.jandalitoral.org

Presidente

Jaime Castro Romero

Dirección

Carlos Romero Valiente

Dirección del proyecto

Juana M^a Rodríguez García

Textos y contenidos

Cristina Candón Cornejo - Andariegos S. Coop. And.

Diseño gráfico y Maquetación

Laura Candón Cornejo

Fotografías

Andariegos S. Coop. And., Francisco Bravo Rosano e Isa Mateos Vela

Portada y dibujos

Francisco Labrador Jiménez

Impresión

Depósito Legal

Impreso en papel reciclado

Todos los derechos están reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del GDR (Asociación para el Desarrollo Rural del Litoral de la Janda)

CAMINO AL PARQUE NATURAL LA BREÑA Y MARISMAS DEL BARBATE
UN SIGLO ANDÁNDOLO



F. ERARDON

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	6
INTRODUCCIÓN	7
MAPA DE SITUACIÓN DE LOS MONTES	10
MAPA DEL PARQUE	11
FRISO CRONOLÓGICO	12
I. 1893: VIENTO Y ARENA	13
II. 1.906: INICIO DE LOS TRABAJOS DE FIJACIÓN DE LAS DUNAS	15
III. 1.926 CREACIÓN DEL MONTE DUNAS	16
IV. DEL PATRIMONIO COMUNAL AL PATRIMONIO NATURAL	17
OFICIOS TRADICIONALES EXTINTOS	17
Haciendo cal	18
Haciendo carbón	20
Mariscando	21
Acarreando	22
Cosechando sal	23
OFICIOS TRADICIONALES QUE PERDURAN	24
Cuidando el ganado	24
Recolectando piñas y piñones	26
Trabajando la madera	28
Trabajando la palma	30
V. DECLARACIÓN DE PARQUE NATURAL Y AMPLIACIONES	31
VI. CALIDAD DE VIDA	33
La Breña ENSEÑA: Patrimonio Histórico y Arquitectónico	34
La Breña ALIMENTA: Gastronomía Tradicional	37
La Breña CURA: Etnobotánica	42
BIBLIOGRAFÍA	44

PRESENTACIÓN



La presente publicación persigue el objetivo de dar a conocer los valores etnográficos y naturales del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate.

Unos valores que han sido atesorados y cuidados por sus pobladores/as durante años, y que iremos recorriendo al hilo de la propia historia del Parque entorno a varios elementos:

El proceso de creación del Parque Natural, desde los orígenes del pinar.

El recuerdo de antiguos oficios vinculados al Parque, la mayoría perdidos, pero enormemente relacionados con la propia naturaleza. Las personas que los ejercían mostraban un enorme respeto por el

entorno natural que les daba de comer, lo que les proporcionaba sin duda un profundo conocimiento del mismo.

Reseñas que completan la visión general de nuestro patrimonio etnográfico: gastronomía, etnobotánica, patrimonio arquitectónico...

Este entorno natural está altamente vinculado a los pueblos de Vejer y Barbate, como queda patente en diferentes referencias al patrimonio etnográfico del Litoral de la Janda, ya que son sus habitantes quienes han dotado de contenido, y en parte de estructura, a esta publicación que, fundamentalmente es “algo nuestro”, hecho por y para nosotros/as, escrito en nuestro lenguaje y traducido al mundo para que se conozcan las excelencias de nuestro entorno, que refuerce la necesidad de que cada habitante se convierta en portavoz de las mismas.

Esta publicación se enmarca dentro de la estrategia de puesta en valor del Patrimonio Rural, que el GDR del Litoral de la Janda desarrolla para el período 2009/2015, y ha sido posible gracias a la cofinanciación de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

Jaime Castro Romero
Presidente del G.D.R. Litoral de la Janda

INTRODUCCIÓN



Foto: Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía

Hay muchos caminos para recorrer el Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate: para empezar, puedes disfrutar de las rutas habilitadas para conocer el territorio.

El sendero Torre del Tajo te conduce a uno de los espacios más emblemáticos del Parque, observando a tu paso el bosque de pinos piñoneros, los enebros costeros... hasta llegar a la Torre del Tajo que prelude la majestuosa visión del mar de Trafalgar desde el acantilado. Este punto está unido a la Playa de la Yerbabuena por otro sendero, bordeando el espectacular Tajo.

El sendero que se inicia en el Jarillo te dirige a la Torre de Meca, otra torre almenara que da nombre al recorrido, a la que también puedes llegar por el sendero de Caños de Meca.

Caminos que te mostrarán la diversidad de ecosistemas existentes en el Parque: en la zona de las

Marismas del Barbate encontrarás otro sendero que bordea la margen derecha del río Barbate, lugar privilegiado para observar las aves en su descanso en las rutas migratorias hacia el Estrecho. O elegir por último, las hermosas vistas desde el mar, ya que el Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate es uno de los pocos parques andaluces con una zona marítima.

Y aunque este entorno natural habla por sí solo, en el presente libro puedes encontrar los caminos del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate tal y como han sido recorridos desde el siglo pasado por hombres y mujeres de Vejer y Barbate.

Caminos contruidos de tradición, historia y costumbres, que nos ofrecen este entorno natural privilegiado como lo que hoy es, que conforman sus raíces, accediendo a un conocimiento profundo del medio natural a través de la vida cotidiana de la gente que ha poblado estas tierras desde tiempos

inmemoriales.

El Parque Natural, enclavado en los municipios de Barbate y Vejer de la Frontera, está ubicado en la comarca de la Janda, que, según los vestigios encontrados en diferentes yacimientos arqueológicos, fue habitada por el hombre desde tiempos prehistóricos.

Desde ese entonces el ser humano ha influido en el medio natural que le rodeaba. La mayor parte de las transformaciones que el hombre ha ido introduciendo responden a la satisfacción de sus necesidades. En el caso de la Breña, los principales cambios obedecen a dos tipos de motivaciones:

1. La lucha contra los elementos naturales, en este caso el viento y la arena, que ha transformado a la Breña en el extenso pinar que hoy es, donde hace 100 años predominaba el color amarillo de las arenas de los sistemas dunares y su constante amenaza de engullir sus alrededores.

2. El aprovechamiento de los productos forestales entorno a los pastizales, la corta de madera, la corta de leña y la recolección de piñones. Usos que llevaron consigo necesidades de regulación y ordenación,

con la consiguiente protección del entorno natural bajo la declaración de Parque Natural.

Sigamos las huellas de todo este proceso, a través del patrimonio etnográfico derivado del Parque, tras las palabras de sus pobladores y pobladoras, recordando oficios, tradiciones, mitos, leyendas, costumbres,...

Empieza por situarte cronológicamente, siguiendo el eje que te proponemos a continuación, que resume en 5 hitos el camino del Parque. Complementa esta información con un mapa de situación geográfica de los montes protagonistas de la historia, que, apoyándote en la comparación con el mapa actual de senderos y otros equipamientos que hoy dan acceso al Parque, te posibilitarán vivir el patrimonio etnográfico atesorado por las gentes de estas tierras en el propio entorno natural.

Acompañemos al Parque Natural la Breña y Marismas del Barbate en esta andadura, con personajes autóctonos que irán aumentando tus conocimientos culturales de estos dos pueblos unidos en su Parque Natural:



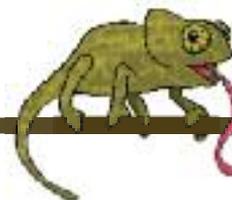


MÁS PATRIMONIO

El Búho Real

es el más sabio y te dará datos sobre el patrimonio de la comarca.

Dibujos: Francisco Labrador Jiménez



SE DICE
QUE...

El Camaleón

aparecerá contándote la sabiduría popular en forma de refranes, leyendas, dichos...

PARA
SABER MÁS



El zorro,

tan necesario para la supervivencia de especies naturales como el enebro costero, es ideal para aprender más sobre de los valores naturales del Parque.

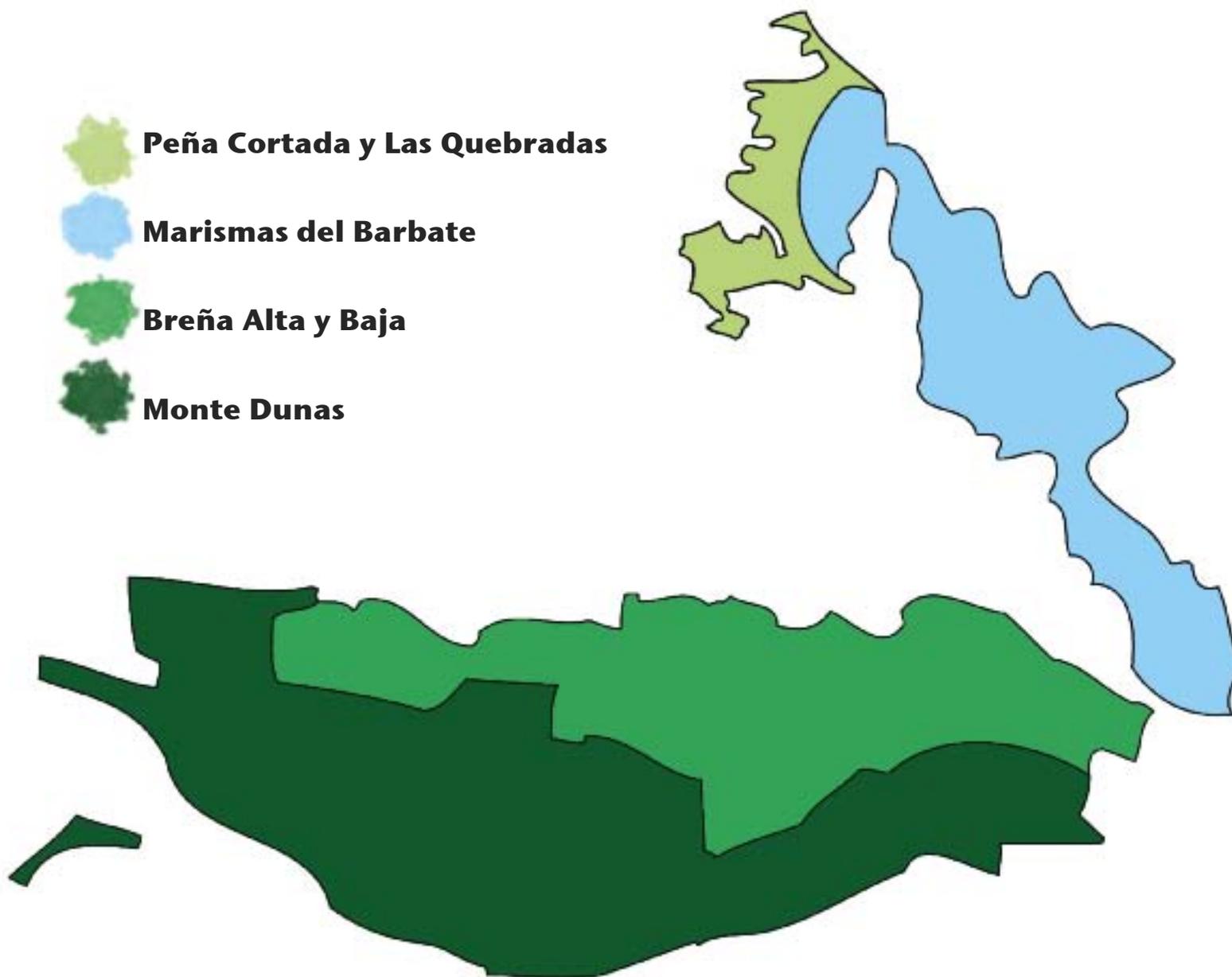
MAPA DE SITUACIÓN DE MONTES

 **Peña Cortada y Las Quebradas**

 **Marismas del Barbate**

 **Breña Alta y Baja**

 **Monte Dunas**



Fuente: Red de Información Ambiental de Andalucía. Elaboración propia.

MAPA DEL PARQUE



Torre de Meca



Torre del Tajo

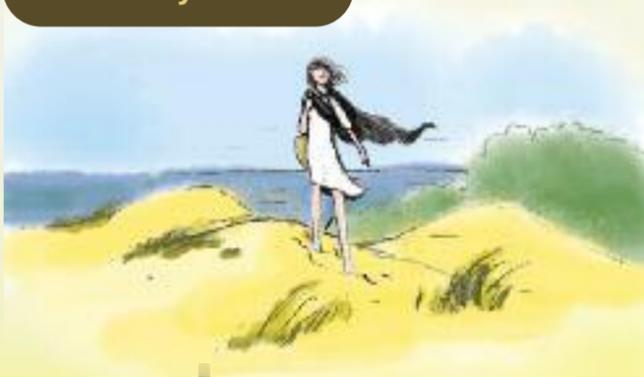


Monumento Natural
Tómbolo de Trafalgar



FRISO CRONOLÓGICO

Viento y Arena



Creación del Monte Dunas



Declaración del Parque Natural de la Breña: parte marítima, Los Montes Dunas y Breña



Segunda ampliación: Montemarismas, Peña Cortada y Las Quebradas

Inicio de los trabajos de fijación de las dunas



Patrimonio Natural y Patrimonio Comunal



Primera ampliación: Marismas del Río Barbate



1.995 2.005

1.893

1.906

1.926

1.938

1.989

10 años

I. 1893: Viento y Arena



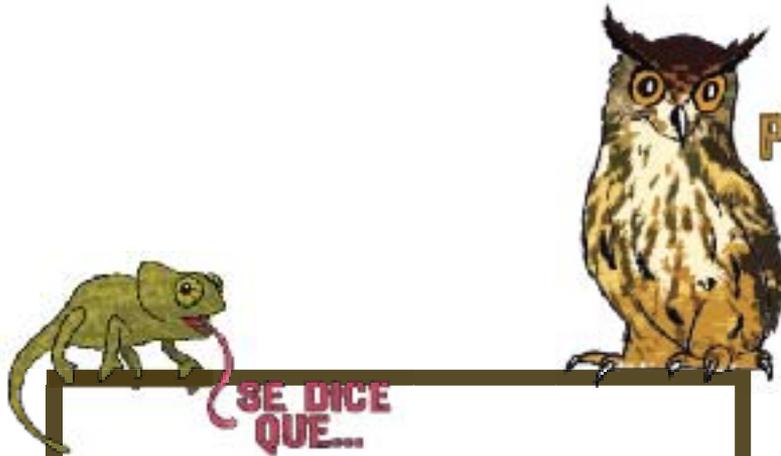
El viento es, según el diccionario, una corriente natural de aire atmosférico. Pero aquí, en Vejer y Barbate, el viento no es tal sino levante o poniente.

El régimen de vientos es una característica climática con una enorme influencia en esta zona. No solo de forma natural, sino también por la confluencia entre las fuerzas de la naturaleza y la tenacidad del ser humano para aprovecharlas o combatirlas.

Y es que el viento se encuentra en los orígenes mismos del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate: era el viento de levante quien, enfurecido

como suele recorrer nuestros pueblos, movía las arenas de la antigua duna que en 1.893 abarcaba unas 1.500 hectáreas. Por entonces el pinar del monte Breña era de 400 hectáreas y permanecía bajo la constante amenaza de la invasión de las arenas, causando además grandes molestias los remolinos de arenas flotando en la atmósfera en los días de levante en la población de Barbate.

Por esto, la Comisión de Repoblación de las dunas del Sudoeste de la Península recomienda en 1.894 la fijación y repoblación de la misma.



MÁS PATRIMONIO

LEVANTE vs PONIENTE:

El LEVANTE procede del este, desde el Sahara africano. Es fuerte y cálido. Sopla de noche y de día. Cuando uno se siente raro, se dice: “Va a saltar el levante”, porque es un viento que te irrita, te enfurece, te atonta, según cada cual. Incluso hay gente que sufre dolores de cabeza y se siente débil. Se dice que los bebés barruntan el levante, porque el día anterior a su llegada duermen más, o están alterados... Con la palabra levante definimos días de viento fuerte, calor, flojera... Pero aún así, y aunque combatido de muchas formas, es un viento apreciado en la zona, porque “todo lo seca”: la humedad de las casas, el grano de los cultivos, la palma, el pescado...

Dicen los viejos que el levante nunca es peligroso, no así el PONIENTE. Procede del oeste, es más frío y moderado en comparación con el levante. Es húmedo y amaina con la puesta de sol.

LA MOLINERÍA

En el siglo XIX la industria harinera empezó a aprovechar los vientos, apareciendo en Vejer los Molinos de viento. Vieron que el modelo manchego no aguantaba el viento de la zona, así que optaron por el tipo mediterráneo, más bajo y con paredes gruesas. En concreto, se eligió el modelo cartagenero, con una torre ligeramente troncocónica. El molinero se convierte pues en artesano de la harina y gran conocedor de los vientos locales (Muñoz, Ballester y Doncel, 2007)

Y al igual que el molinero, oficio ya extinguido, existen otros artesanos que conocen al dedillo la influencia de los vientos, como es el caso del carpintero de ribera, que crea barcos contra el viento y el mar.



II. 1.906: Inicio de los trabajos de fijación de las dunas

En el “Cuaderno etnográfico del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate”, Miguel Cueto señala que *“el paisaje que hoy se disfruta en el extenso pinar de La Breña no siempre presentó ese bello aspecto: verde continuo que se asoma al mar azul. Hace un siglo el color predominante del paisaje sería el de un extenso manto amarillo de arena con manchas verdes”* (2009,5); pequeñas zonas de pinar alejadas de la costa.

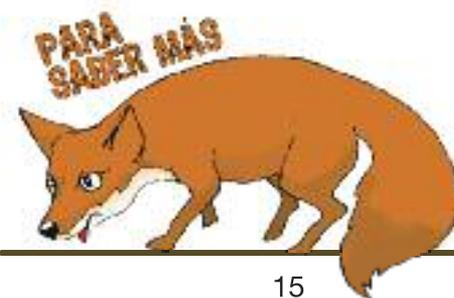
Hacia 1.919 la superficie de arenas se ha reducido a 950 hectáreas, y han quedado fijadas y repobladas más de 200 hectáreas.



Foto: Paco Bravo Rosano

EL ACANTILADO

Uno de los sitios más emblemáticos del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate es el acantilado, conocido como “el Tajo”. Originado por la acción erosiva del oleaje y el viento de poniente, con más de 100 metros de altura sobre el nivel del mar y una longitud de 6 kilómetros. El viento levanta el agua del mar, contenida en la espuma de las olas que chocan con el acantilado, lo que provoca el efecto conocido como “spray salino”. En la cima está el bosque de pino piñonero fruto de las repoblaciones de finales del siglo XIX. Es destacable la presencia del enebro costero, especie en peligro de extinción.



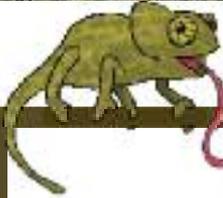
III. 1926: Creación del Monte Dunas

La zona que las arenas han invadido, originando sistemas dunares, es expropiada por el Estado para proceder a su fijación y repoblación. El Ayuntamiento de Vejer entrega 1.202 de las 2.072 hectáreas de utilidad pública que tenía el Monte “Breña Alta y Baja”. De esta forma se crea el monte “Dunas de Barbate” de 1.202 hectáreas, y el Ayuntamiento sigue siendo propietario del Monte “Breña Alta y Baja”, de 870 hectáreas.

Para la repoblación, y tras aplicar diversas técnicas previas que permitiesen fijar los terrenos y aportarles materia orgánica, se escogió como especie forestal la misma que ya existía en el cercano monte Breña, el pino piñonero, muy adaptable a medios adversos. Este proceso constituye el ejemplo de la lucha del hombre contra viento y arena, pues se consigue el objetivo de parar el movimiento de las dunas, y las mencionadas dificultades que ocasionaba a la población de Barbate, por aquel entonces, aún parte del municipio de Vejer.

Ya en 1.930 existen estudios que describen La Breña como un pinar adulto con árboles grandes, observándose resultados favorables en las tareas de fijación de las dunas.

“No hay nada que pedir a esta masa joven, cuyo estado honra al personal que la llevó a efecto, máxime teniendo en cuenta se trata de un lugar donde seguramente los Levantes adquieren gran violencia, poniendo en movimiento las arenas desoladoras, y en cuya vegetación no hemos apreciado rastro de incendio, si bien es cierto hemos visto tomadas algunas precauciones para evitarlo” (Ceballos y Bolaños, 2.000, 112)



SE DICE QUE...

- "Levante que entra de día no dura ni tres días".
- "El levante y el poniente tuvieron una porfía, el poniente que de noche y el levante que de día".
- "El vendabal vuelve lo de delante para atrás y el levante lo de detrás para delante"
- "Poniente: ni viento, ni gente"

IV. Del Patrimonio Comunal al Patrimonio Natural

Las extensiones forestales han sido objeto de usos tradicionales: como tierras de pastos, corta de madera, materia prima para el carbón,... A finales del siglo XIX, la mayoría de las superficies forestales de Vejer y Barbate se explotaban de forma particular, excepto el Monte Dunas y el Monte Breña, que constituían el último vestigio comunal que le quedaba a Vejer y Barbate, aún incluido en su término municipal. En esta fecha, la zona de marismas continúa usándose como tierra de pastos, aunque a principios del siglo XX, y coincidiendo con el auge de la industria conservera de Barbate, en la zona popularmente conocida como “isla de San Paulino” se crearán las salinas. (Muñoz et al., 2.007)



Oficios tradicionales extintos

El entorno natural que hoy se incluye en el Parque, suponía para muchas familias de Vejer y Barbate su medio de subsistencia, y alrededor del mismo giraban oficios tradicionales y ocupaciones ya extintas.

Las Hazas de Suerte

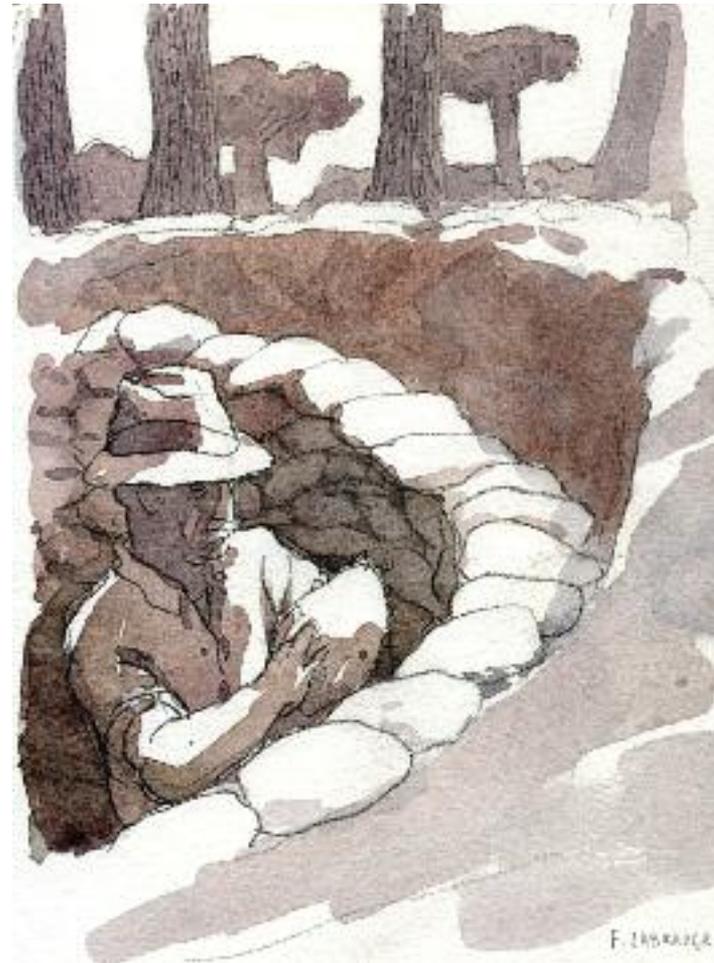
Además de las extensiones forestales de aprovechamiento comunal, Vejer contaba con un ejemplo de patrimonio comunal que aún hoy sigue en uso: las “Hazas de suerte”, un caso único en España. Se trata de una institución medieval que concede la propiedad de las tierras al común de los vecinos y vecinas de Vejer, cuya custodia y administración dependen del Ayuntamiento y de la Junta de Hazas mediante sorteos públicos cada cuatro años. (Idem)

Haciendo Cal

Desde la Barca de Vejer hasta el propio monte Breña, aprovechando aquellos sitios donde abundara la piedra caliza y la leña, se ubicaban los hornos de cal o caleras. La cal se usaba tanto para blanquear paredes y fachadas, como de base en el mortero para construir los muros. Por esto ha constituido una industria de cierta relevancia hasta hace unas décadas. (Muñoz et al., 2007)

El calero se encargaba de construir el horno, para cuyas paredes se usaba piedra refractaria. La primera tarea era armar el horno con la piedra caliza recogida previamente, en lo que se tardaba unos 5 días. Debajo se ubicaba el fuego, que se nutría de leña constantemente durante las 48 horas que solía tardar en cocerse la piedra caliza colocada sobre el fuego, a modo de bóveda. Cuando la piedra comenzaba a desmoronarse, la cal estaba cocida y lista para su uso.

Quien la compraba debía “ahogarla”: enfriar la cal viva con agua fría en tinajas para poder “encalar” después.



Quando hay nubes en la sierra de Tarifa son las “barbas del levante” porque pronostica un levante fuerte y cuando tiene ruido la mar, es que está roncando San Ambrosio. Se cuenta que un soldado que estaba en Vejer le escribió a su madre: “Estoy en Vejer de la gran Velada, donde los santos roncan y los vientos crían barbas”.



SE DICE
QUE...



Los patios de vecinos y vecinas.

En los meses de primavera y verano, cuando el tiempo seca, se encalaban las fachadas e interiores de las viviendas y edificios de nuestros pueblos. A esta actividad doméstica se dedicaban fundamentalmente las mujeres de la casa. Además del blanco característico de nuestros pueblos, la cal suponía un medio natural para mantener la higiene y la limpieza. En patios antiguos de Vejer “cualquier pequeña obra ponía de manifiesto las sucesivas capas de cal de paredes, pilares o escaleras. Hasta quinientas capas delgadísimas de cal podían contarse, como si se tratara de años de vida de la vivienda” (Muñoz et al., 2.007, 170)

Haciendo Carbón



Antiguamente, se guisaba y se calentaba el hogar con carbón y picón. El primer trabajo del carbonero era limpiar el monte, ya que se solía arrancar todo el monte bajo, pues se pensaba que así se evitaban los fuegos.

Con esta leña se hacía un círculo entorno al sitio donde se construiría el horno, colocando la leña a modo de cúpula. Posteriormente se cubría con ramitas finas para después taparlo todo con tierra. Se dejaba espacio en el centro para meter la leña y se le abrían distintos boquetes en los laterales para ir controlando el camino del fuego, asegurándose de que se quemaban todas las partes por igual, proceso que podía durar 15 días.

Una vez terminado, se decía que el horno estaba “cocido”. Había que esperar un día para que se enfriara y poder sacarle el carbón.

La copa de picón

El picón se usaba para calentarse en invierno, siguiendo unos pasos repetidos en cada casa al atardecer conocidos como “echar la copa”: se colocaba el picón en un recipiente que soportase el calor. Una vez encendido, se ponía en la mesa de camilla, cuya base estaba preparada para que la copa encajase. La familia se sentaba alrededor de la mesa camilla a calentarse después de todo el día de trabajo.

En la copa se solían quemar hierbas aromáticas para perfumar la casa, como el romero, o la alucema, especialmente en casas que tenían recién nacidos, donde este olor anunciaba la hora del baño y el momento ideal para secar su ropita en cuerdas entorno a la copa de picón.

Hoy en día las copas de picón han desaparecido, aunque en muchos hogares podemos encontrar la mesa camilla, y aunque se use una estufa eléctrica, aún se dice: “ven a sentarte a la copa”



Mariscando



En las marismas del Río Barbate era fácil encontrar a pescadores dedicados al marisqueo. Eran conocidos como “riberos”, y realizaban sus capturas mediante el empleo de variadas artes de pesca artesanales en las que resultaba común que el pescador introdujese sus propias variaciones. (Conde,2.007)

Se capturaban berberechos, almejas, coquinas, langostinos...



LA ALMADRABA es una complicada y milenaria manera de pescar el atún, que en Barbate se realiza dos veces al año, aprovechando su situación geográfica: cuando los atunes van hacia el Mediterráneo para su reproducción a partir de abril y cuando regresan al Atlántico a finales de Agosto. Un espectáculo único se observa sobre las aguas, cuando las embarcaciones se ubican en dos líneas de redes para llevar a los atunes hacia el “copo”, desde donde los suben a bordo mediante la popular “levantá”. Requieren de personal experimentado, puesto que se trabaja en zonas de muchas corrientes. Los ejemplares mayores pueden alcanzar los 700 kilos de peso, y 3 metros de longitud.



Acarreando

A principios del siglo XX, tanto la vida cotidiana como el trabajo estaban marcados por el entorno natural. Los arrieros se convertían en el medio de transporte de los elementos necesarios para las tareas cotidianas, tanto de las familias como de ciertas ocupaciones profesionales. Por aquí eran conocidos como la “gente del trajín”, dedicándose a acarrear paja, picón, leña, piñas, cal...

La leña se necesitaba para todo: para las caleras, para los hornos de carbón, para las panaderías, para las casas... Se cortaba leña de diferentes tipos de matorral, para mezclarla en un mismo haz: carrasca, romero, jaguarzo... Antiguamente, además de aprovechar esta leña, se consideraba las podas y limpias operaciones de mejora para favorecer el crecimiento de los árboles, previniendo fuegos y facilitando el tránsito por el monte.

Pero lo cierto es que una poda excesiva podía conllevar la eliminación de la cubierta protectora del suelo, por lo que pronto se cambiarían estos hábitos, al tiempo que la leña iba dejando de ser imprescindible fuente de calor.

Los burros eran muy útiles, y los arrieros se buscaban las mañas para andar con ellos en un pueblo como Vejer, lleno de cuestas, en las que los animales tendían a resbalarse hacia atrás: fabricaban cuerdas de toniza que ataban a una muñequera fijada en la pata delantera izquierda, por debajo de la retranca, y de ahí a otra muñequera en la pata trasera de la derecha, cruzada. De esta forma, en las cuestas si el animal se resbalaba, no se le abrían las patas.



La leyenda de “La Fuente del Viejo”

Un arriero de Vejer, en su vuelta a casa tras descargar leña en Barbate, encontró cerca de una fuente a un bebé abandonado en una cesta. Lo recogió en su burro, con idea de llevarlo a las autoridades. Pero a medida que avanzaba, la carga del burro parecía pesar más, hasta que notó como algo iba arrastrando. Al volverse descubrió el rostro de un viejo donde debía estar el del bebé. Y desde entonces esa fuente se conoce como la “fuente del viejo”, a quien nadie volvió a ver, porque el asustado arriero salió corriendo dejando burro y aparejos detrás.

(Andariegos, 2.009)



Cosechando Sal

Las salinas se ubicaron en las marismas del Río Barbate, en lo que se conoce como isla de San Paulino, a principios del siglo XX. Perteneían al Consorcio Nacional de Almadraberos, dedicados a las conservas y salazones de pescado.

Se cerraron cuando la industria conservera decayó, con el cierre del Consorcio, y, pese a su desuso, las salinas son hoy en día perfectamente reconocibles. “Se trata de salinas de mar, compuestas por los caños de alimentación, a través de los cuales entra el agua marina; el estero, donde va a parar el agua; la compuerta, que comunica el estero con el caño, el chiquero, cuya función es renovar el agua” (Conde, 2.007, 115)

MÁS
PATRIMONIO



INDUSTRIA SALAZONERA Y CONSERVERA

Esta actividad tiene sus orígenes en la época romana. La industria de Barbate se dedicaba a la elaboración de conservas en aceite, sobre todo atún (gracias a la almadraba), melva y bonito, y las salazones tradicionales. El Consorcio Nacional Almadrabeto poseía la fábrica más importante, constituyendo esta industria la base de la vida económica de Barbate. Es de destacar la importancia del papel femenino, sobre todo en el enlatado. (Idem)



La cosecha de sal empezaba en marzo, y era un trabajo duro que los salineros realizaban descalzos, expuestos al sol, al viento y al agua. Además de fabricar la sal, los trabajadores eran los encargados de coger el pescado que se criaba en el estero, entre los meses de octubre y noviembre. Se trataba de un pescado de alta calidad, parecido al de piscifactorías, pero con el valor añadido de la crianza ecológica y natural. De hecho el río Barbate y sus marismas están calificados como zona inundable apta para el desarrollo de cultivos marinos.

Oficios tradicionales que perduran

El territorio del Parque Natural sigue siendo testigo de otras ocupaciones tradicionales, que aunque han sufrido cambios en respuesta a las adaptaciones necesarias para estos tiempos, siguen conjugando tradición y respeto por el medio.

Cuidando el Ganado

Ya en el siglo XIX la zona de la marisma era utilizada como tierra de pastos. Antiguamente, los pastos de Monte “Marismas” y “las Quebradas” servían para dejar el ganado de quienes venían a la exposición de la Feria de Abril de Vejer, se dice que muchos traían sus vacas a la feria para aprovechar siete u ocho días pastando en ellos.

Los montes de la Breña han sido tierras de pastos para ganado bovino, sobre todo la raza autóctona denominada retinta, que se adapta perfectamente al terreno. Los vaqueros dicen que el monte también se beneficia de la existencia de las vacas, porque son “los mejores bomberos”, porque al pastar eliminan de forma natural y equilibrada el follaje del mismo, sin arrasarlo.



La mecanización de las faenas del campo llevó a que las razas bovinas tuvieran que orientarse hacia la producción de carne. Los pastos naturales existentes en la Breña aportan un alto valor ecológico a las mismas.

Actualmente la actividad ganadera dentro del Parque se concentra en los pastizales que se localizan en la zona de Monte Marisma, Monte Breña y Monte Dunas. La calidad de los pastos y de los recursos forestales, junto a la presencia de razas de ganado autóctono, hacen de los recursos ganaderos una de las grandes potencialidades de la zona.



La Raza Retinta

La retinta es una de las principales razas autóctonas de vacuno del suroeste de España. Utilizada tanto para el trabajo como para la carne, se ha mantenido en nuestras tierras durante siglos. Uno de los rasgos que nos permiten diferenciarla es su color rojo, que da nombre a la raza, con varias tonalidades, siendo la retinta la más oscura, y la más clara llamada colorada o rubia.

Las vacas retintas sacan partido del medio natural, en explotaciones extensivas y aprovechamiento de los recursos pastables, presentando grandes rendimientos cárnicos en ecosistemas secos, donde otras razas encuentran dificultades de adaptación.

Recolectando Piñas y Piñones



El bosque de pino piñonero ocupa la mayor parte del espacio protegido. Dentro de las explotaciones forestales tradicionales, la recolección de las piñas del pino piñonero adquiere gran relevancia.

En 1.938, al segregarse Barbate de Vejer, se distribuyen entre las dos localidades el patrimonio comunal de la Marisma y de la Breña, otorgándosele a Vejer el 65,14% y a Barbate el 34,86% de dichos terrenos. (Muñoz et al., 2.007)

Las técnicas para la recolección de piñas han ido evolucionando con el tiempo: al principio se subían a los pinos a pulso, después empezó a usarse la escalera que finalmente ha sido sustituida por “trepas”, unos ganchos que se ponen en los pies. Igualmente, la piña que en un principio se cogía a mano, llegó a ser recolectada con una caña (que siguen usando mucho en Barbate) pasando por el uso de ganchos.

Una vez recogida la piña, se transportaba hacia la Piñera. Al principio, los sacos de unos 70 kilos, se llevaban a cuestas, quienes tenían burros los usaban para esta labor.

Los piñeros obtenían 20 pesetas por cada millar de piñas recolectadas. Por lo que todo un día de trabajo suponía cobrar unas 50 pesetas.

La cáscara de piña se utilizaba en los tejares y cocederos de ladrillos como combustible.

Las piñas se tuestan en hornos para obtener su fruto: el piñón. Y es que la piña deja caer el piñón al contacto con el fuego de manera natural, ya que en caso de incendio, el fruto caería al suelo, asegurando así su supervivencia. El piñón obtenido vuelve a tos-



tarse, quedando listo para su consumo.

Actualmente la recolección de la piña se realiza con vistas a su rendimiento en frutos. El piñón de la Breña es doble, la piña de cáscara muy fina, por lo que el fruto es muy gordo.

Este aprovechamiento conlleva dos beneficios importantes: la lucha contra plagas y un beneficio social, al proveer jornales en una época donde otras actividades disminuyen.

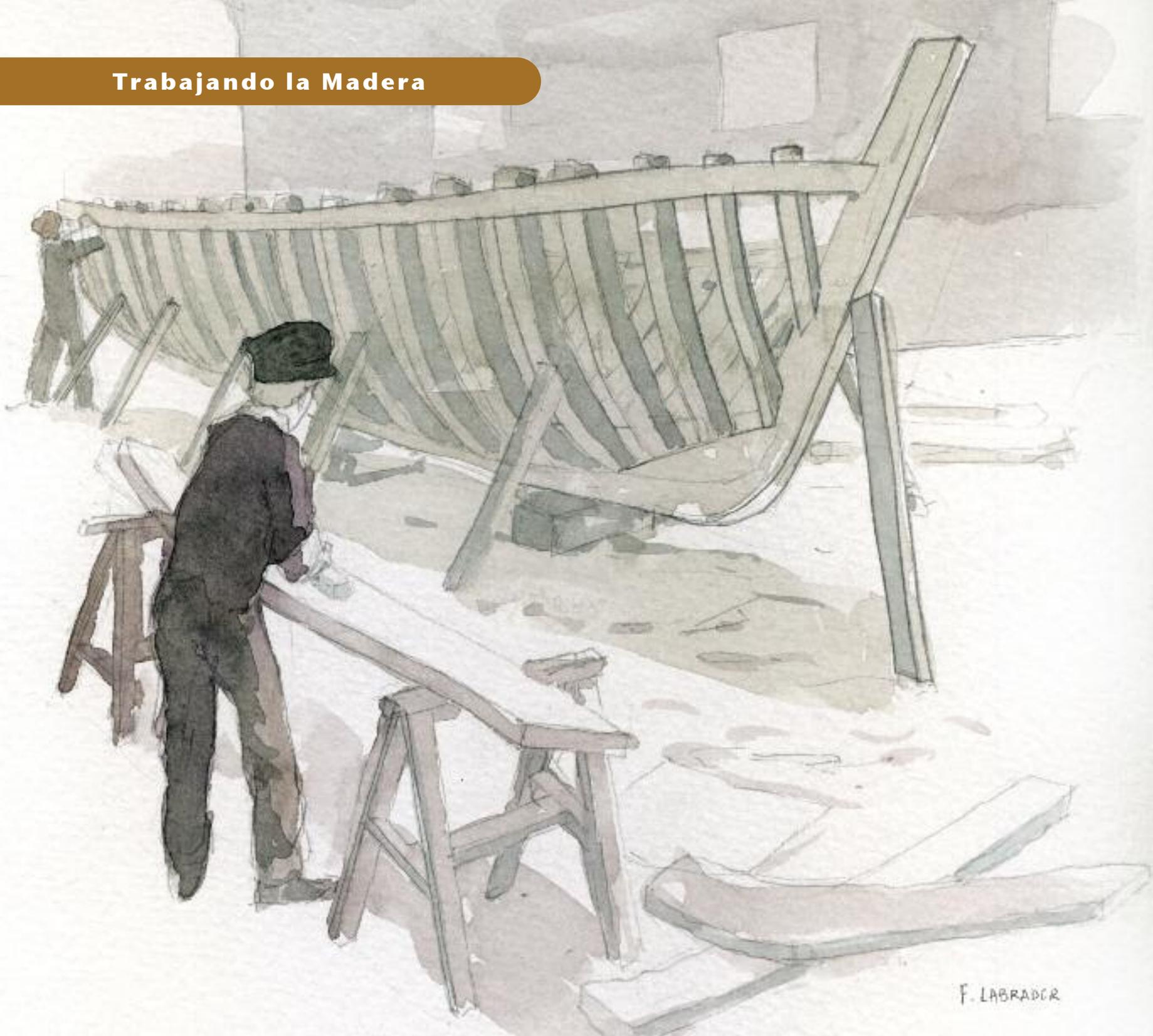


El Pino Piñonero

Se piensa que el PINUS PINEA es originario de la isla de Creta. Su introducción dataría de las primeras civilizaciones que se instalaron en la península Ibérica y su naturalización habría sido perfecta. Se conocía como el “pino de la tierra” para diferenciarlo de otros tipos, considerándolo el único que se extendía sin intervención humana. (Ceballos y Bolaños, 2.000)



Trabajando la Madera



F. LABRADOR

El carpintero de ribera construía embarcaciones en madera con el método de quilla, cuadernas y forro.

Este oficio se desarrolla en Barbate al hilo del auge de la pesca a principios del siglo XX. Se sirvió de los aprovechamientos de madera del pino piñonero de la Breña, muy resistente al agua.

Antiguamente del tronco de un pino piñonero casi se sacaba un barco entero, ahora se aprovechan los trozos de madera curvados que se obtienen de las podas, para hacer las quillas de los barcos.

Los barcos barbateños son de construcción similar a los cantábricos, pero con ciertas características que los diferencian.

“Toda una amplia tipología de embarcaciones tradicionales fue concebida y llevada a efecto por los notables carpinteros de ribera de la localidad” (Conde, 2.007, 114) Actualmente los materiales sintéticos han irrumpido en las construcciones navales, por lo que la carpintería de ribera se mantiene, con dificultades, gracias a reparaciones en barcos de madera y encargos de pequeñas embarcaciones.



La Traiña

Es el tipo de embarcación que constituía mayormente la flota pesquera de Barbate a principios del siglo XX. Se trata de una embarcación pequeña que solía faenar en los caladeros de la Bahía de Cádiz. Con el paso de los años, la traíña ha sufrido determinadas modificaciones: actualmente son más grandes (con más volumen de bodega); el puente de mando, antes inexistente, situado en la parte central; sistemas de detección de bancos de peces; halador mecánico para virar el barco, tarea que antes se hacía de forma manual. (Idem)

Trabajando la Palma



Antiguamente, “todo era artesanal y todo el mundo era artesano”, (Trigo. Maestro Artesano de la palma) lo que nos da una idea de que el trabajo con la palma, al igual que muchas otras ocupaciones, era parte del día a día de las familias de Vejer y Barbate.

La materia prima, la palma, se recolecta en primavera, respetando el ciclo vital de la planta, ya que hecho correctamente, es como podarla. Se deja secar un mes aproximadamente, alejada de la humedad, para que vaya cogiendo ese color tostado tan característico. Después se almacena en un sitio seco.

La primera tarea al trabajarla es “ripiarla”: cortando los laterales para poner las tiras de palma derechas. Con este material preparado, se van haciendo “empleitas”, trenzando piezas de un número siempre impar de palmas (5, 9, 11). Luego con la aguja y la “toniza” (hojas de palma retorcidas entre sí a modo de cuerda), se cosen las “empleitas” para fabricar serones, reores, cortinajes, capachas, canastas...

La única “empleita” par, con 4 palmas, era llamada “de piquito”. La solían hacer las mujeres, porque era muy laboriosa y se dedicaba a objetos como bolsos, sombreros, artículos para decorar... Hoy en día, los trabajos de palma son considerados artesanía. Y aunque han perdido su uso en el día a día, aun se pueden encontrar objetos de variada utilidad con el olor y el color de nuestros campos.

V. Declaración de Parque Natural y ampliaciones

El 28 de Julio de 1.989 los montes “Dunas de Barbate” y “Breñas Alta y Baja”, con 2.017 hectáreas, más una franja marina paralela a la costa de una milla aproximadamente, fueron incluidos bajo la figura de Parque Natural con la denominación “Parque Natural del Acantilado y Pinar de Barbate”.

La declaración de Parque Natural supone la gestión ordenada de sus recursos, sin limitar su desarrollo, aunque asegurando su protección para que éste sea equilibrado, con el objetivo de conservar el medio, promoviendo el disfrute de sus valores naturales y fomentando el progreso económico y social del territorio.

1.995 Primera ampliación

El Parque se amplía con 1.780 hectáreas, incluyendo la zona de marisma situada al este del término municipal de Barbate y pasando a denominarse “Parque Natural de la Breña y Marismas del Barbate”.

La Marisma del Río Barbate es el único vestigio de la antigua laguna de la Janda, de casi 4000 hectáreas de extensión, que hacían de ella la mayor de la Península Ibérica y el humedal interior más importante de Europa, relacionado con el paso migratorio de aves entre Europa y África.

La laguna de La Janda fue desecada con fines agrícolas en los años 60, lo que modificó el cauce del río y las marismas.

Con su inclusión en el Parque se consigue proteger este ecosistema de incalculable valor, luchando contra su abandono como zona improductiva e isalubre ya que las marismas del Barbate siguen teniendo especial relevancia para las aves, albergando importantes poblaciones de aves amenazadas - residentes y migratorias- que encuentran refugio y alimento en los escasos retazos de humedal que hoy en día persisten y los sistemas agrícolas y forestales que los circundan.

2.005 Segunda ampliación

Los ayuntamientos de Barbate y Vejer de la Frontera solicitan la incorporación al Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate la parte del Monte “Marismas” que no se encontraba incluido en su ámbito territorial, copropiedad de ambos Ayuntamientos, y de los Montes “Quebradas” y “Peña Cortada”, de titularidad del Ayuntamiento de Vejer de la Frontera.

La ampliación tiene en su conjunto una superficie de 357 hectáreas, ascendiendo a 5.077 las hectáreas totales que conforman el Parque en la actualidad.

El Parque Natural está considerado como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y Lugar de Importancia Comunitaria, formando parte de la Red Natura 2.000.

Tras más de 100 años desde las primeras repoblaciones, la transformación de las dunas costeras en pinares, además de permitir la fijación del terreno, ha supuesto la creación de ecosistemas complejos, de flora y fauna diversas.



Foto: Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía

VI. Calidad de vida



Antes quien iba al Parque era para trabajar, para buscar tareas con las que complementar sus rentas, para subsistir con los elementos de la naturaleza en tiempos de escasez.

Hoy en día las cosas han cambiado, y el principal aprovechamiento del Parque es el aumento en la calidad de vida para sus vecinos, vecinas y visitantes: supone un lugar privilegiado para disfrutar del entorno natural con todos los sentidos.

A continuación, se detallan elementos patrimoniales que enriquecen la vista, agudizan el oído, dan texturas al tacto, diversifican el gusto y el olfato. Tesoros que diferencian el entorno natural privilegiado del Parque, testigos del devenir del ser humano en estas tierras.

La Breña ENSEÑA: Patrimonio Histórico-Artístico y Arquitectónico

El espacio protegido ha mantenido históricamente una importancia estratégica constatada por la presencia continua del ser humano desde época prerromana.

LAS TORRES ALMENARAS

La Torre de la Meca y la Torre del Tajo forman parte de una red de torres vigía que protegían el litoral gaditano. Su principal función era la vigilancia de la costa y la transmisión de señales. Ocupan emplazamientos prominentes para dominar la costa, constituyen unos hitos paisajísticos de primer orden.

LA TORRE DEL TAJO, también denominada como Nueva o de la Tembladera, data del siglo XVI, se construyó precisamente para defender el cabo de la Tembladera. Se localiza sobre el punto más elevado del acantilado.

LA TORRE DE MECA, también conocida como torre de La Breña o Torre Romeral, fue construida en el siglo XIX, para resolver los problemas de visibilidad existentes entre la Torre del Tajo y la de Trafalgar. Ubicada en el extremo occidental del Parque Natural, sobre el Cerro de Meca, a 162 metros de altura. (Conde, 2.007)





ERMITA DE NUESTRA SEÑORA DE LA OLIVA

En el emplazamiento de una antigua villa romana se construye una basílica cristiana en el año 678. A mediados del siglo XIV la ermita se dedica a Nuestra Señora de la Oliva, y ya en la segunda mitad del siglo XV existía una cofradía con el nombre de Santa María de la Oliva. A finales del siglo XVIII se derriba la vieja ermita para construir una nueva iglesia. La ermita, muy bien conservada, alberga un importante patrimonio artístico, además de ser la sede de la Patrona de Vejer. (Muñoz et al., 2.007)

Fue en el siglo pasado cuando cada 10 de Agosto, se empieza a traer a la Virgen de la Oliva desde su Santuario, para permanecer en Vejer hasta el día 24. Durante estos días el culto a la Patrona se mezcla con el ambiente festivo de esta velada que, como comenta Antonio Muñoz, transforma al Vejer: “El pueblo recoleto y silencioso adquiere por unos días el tinte bullicioso de la ciudad. Es una forma de romper la monotonía anual, el momento de reencontro con familiares y amigos separados por la distancia” (Muñoz et al., 2.007, 175).

ERMITA DE SAN AMBROSIO

De origen visigodo, fue construida en el siglo VII sobre los restos de una villa romana. Su consagración fue en el año 644, siendo objeto de reformas posteriores. Actualmente el edificio muestra un alto grado de deterioro. La capilla lateral presenta un abandono menor debido a que hasta hace muy poco tiempo estuvo expuesta una imagen de San Ambrosio muy venerada por la población local (Conde, 2.007)



Foto: Isa Mateos Vela

CORTIJO DE LA PORQUERA

En el entorno agrícola y ganadero del Parque hay muestras arquitectónicas contemporáneas de interés. El elemento más representativo lo constituye el Cortijo de la Porquera, la edificación rural de mayor entidad en los valles de los arroyos Mondragón y San Ambrosio que limitan por el norte el espacio natural. En este cortijo, actualmente adecuado al turismo rural, existe un palomar de gran interés por su estado de conservación y tamaño, probablemente uno de los mayores de Andalucía. Data del siglo XVIII, y fue posteriormente ampliado para la explotación de la palomina como abono.

YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS

En el Sistema de Información del Patrimonio Histórico de Andalucía se encuentra inventariado más de noventa yacimientos arqueológicos en los municipios de Barbate y Vejer, alguno de ellos dentro del Parque:

Yacimiento romano de la Ermita de San Ambrosio: Las excavaciones certificaron la existencia de una villa rústica entre los siglos II antes de Cristo y II después de Cristo. En ella, tal y como muestran los restos, se cultivaba y molía trigo, y además, puede que se produjese vino. (Conde, 2.007)

Yacimiento de Huerta de Santos: Yacimiento romano donde se encontraron restos de un horno cerámico, con abundantes ánforas para ser cocidas. (Idem)

Factoría romana de salazones de Trafalgar: Se trata de una factoría distribuida en dos núcleos: uno el Cabo de Trafalgar y otro en los Caños de Meca (actualmente sepultado), que data de entre los siglos I antes de Cristo y II después de Cristo. (Idem)

Yacimiento visigodo de El Pabellón: se habla de la existencia de una necrópolis visigoda en una finca situada a unos quinientos metros de la ermita de San Ambrosio. Se trata de hallazgos anecdóticos, hasta el punto de que alguna de las losas que formaban las cajas de tumbas ha sido reutilizada posteriormente por los lugareños (Idem).

Yacimiento romano de Cerro de Bújar: situado en las Marismas del Río Barbate, se hallaron numerosos vestigios de la época romana (Idem)

La Breña ALIMENTA: Gastronomía tradicional



Es tradicional por aquí que las reuniones de amigos, de familiares, de colectivos... suelen ir acompañadas de comidas cocinadas en grupo y de ambiente de fiesta. Así, puedes observar en las áreas habilitadas para ello en el Parque, grupos de personas guisando los platos típicos de un día de campo: un arroz, una tortilla...

Pero los elementos del campo también se usan mucho en la cocina tradicional, por lo que es habitual ver a vecinos y vecinas recogiendo, según las temporadas, caracoles, tagarninas, espárragos, setas...

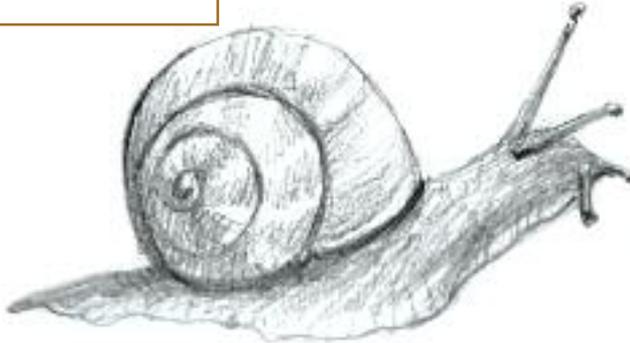
Recursos cogidos por manos expertas que respetan las épocas de floración y desarrollo de animales y plantas, que saben como recolectar el fruto protegiendo a la planta.

Si tienes interés en cómo se recogen estos elementos, pregunta a las personas más ancianas del lugar, que además de explicarte el como y el cuando, te contarán miles de anécdotas y curiosidades de estos tradicionales usos culinarios del entorno natural del Parque.

Aquí encontrarás algunas de las recetas tradicionales en base a dichos recursos, entre las que no pueden faltar propuestas vinculadas a los productos del mar.

Guiso de caracoles

Dificultad: media
Preparación: 1 hora
Cocción: 1 hora



La temporada de caracoles suele ser desde primeros de mayo hasta últimos de junio. Ir a coger caracoles es una tradición de antaño, se suele realizar por la tarde y ha sido durante mucho tiempo el entretenimiento de las “muchachas” que quedaban en grupo para ir a recogerlos al campo. Una vez recogidos, se pasan por una criba, para descartar los más pequeños.

INGREDIENTES

Caracoles.

1 Cebolla.

1 cabeza de ajo.

En la “muñequilla”: especias de caracoles preparada con hinojo, poleo y guindilla.

Sal.

ELABORACIÓN

1. Lava los caracoles: el proceso de lavado de los caracoles debe de ser minucioso, hay que hacerlo con

abundante agua y sal. Realiza varios lavados hasta que el caracol suelte toda la mucosidad y la suciedad que tenga.

2. Cocción lenta: coloca los caracoles en una olla con agua y cuece a fuego muy lento, durante aproximadamente 20 minutos, para que el caracol se vaya “gaiteando”, es decir para que salgan de la concha. Cuando los caracoles están “gaiteados”, sube el fuego y espúmalos (quitar el sobrante que resulta de hervir los caracoles), hasta que el caldo quede limpio.

3. Especiar: agrega la cebolla, la cabeza de ajo y la muñequilla con las especias, sazona y deja que los caracoles sigan hirviendo hasta que estén cocidos.

4. Saca las especias del recipiente y sirve en un cuenco o plato hondo.

TE AYUDARÁ SABER ...

El caracol es un alimento con gran valor nutritivo gracias a su alto nivel proteínico, entre un 12% y un 16%. Además, más del 80% de su carne se compone de agua y es rica en sales minerales y vitaminas.

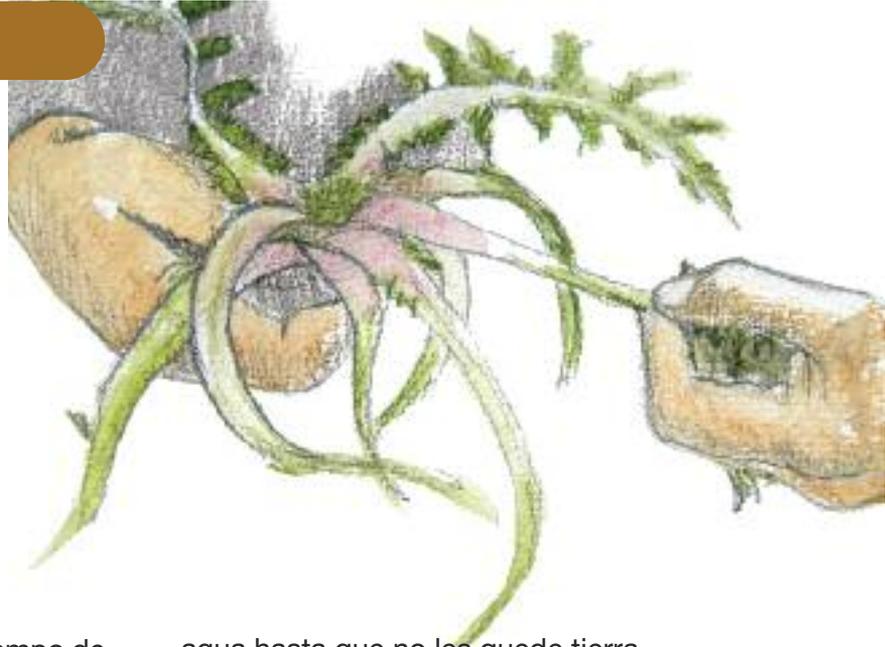
Es aconsejable que los caracoles estén un día en ayunas, metidos en una red en sitio fresco y bien ventilado, para que suelten toda la suciedad y los excrementos.

La “muñequilla” es un trozo de tela a modo de filtro, en la que se echan las especias y se amarra con una cuerda con la finalidad de que el caldo quede limpio.

Para que los caracoles no se salgan del recipiente durante la cocción se frota el borde con un limón partido por la mitad.

Potaje de tagarninas

Dificultad: difícil
Preparación: 20 minutos
Cocción: 1 hora



La tagarnina “nace con la hierba” y su tiempo de recolección empieza en enero y dura todo el invierno.

Tienen muchos pinchos, por lo que para recogerlas hay que llevar un cuchillo y cortarlas por la base con cuidado. Una vez cogidas hay que pelarlas hasta quitarle todas las espinas y dejar solo las pencas.

INGREDIENTES

- ½ kilo de tagarninas.
- ¼ kilo de carne de cerdo o jarrete de ternera.
- 1 trozo de tocino o 1 vaso pequeño de aceite
- ½ cebolla
- 1 vaso de garbanzos.
- 3 dientes de ajo.
- Sal.

ELABORACIÓN

1. Pelar y limpiar las tagarninas. Picar las tagarninas en pequeños trozos y lavarlas con abundante

agua hasta que no les quede tierra.

2. Hacer el guiso: poner en una olla expres todos los ingredientes: las tagarninas, la carne, el tocino o el aceite de oliva (según gusto), la cebolla y el ajo picado. Echar agua hasta la mitad de la olla y sazonar. Cocer durante una hora aproximadamente.

3. Toque final: sacar el tocino y la carne en un plato aparte. En otro plato hondo, servir caliente el potaje de tagarninas.

TE AYUDARÁ SABER...

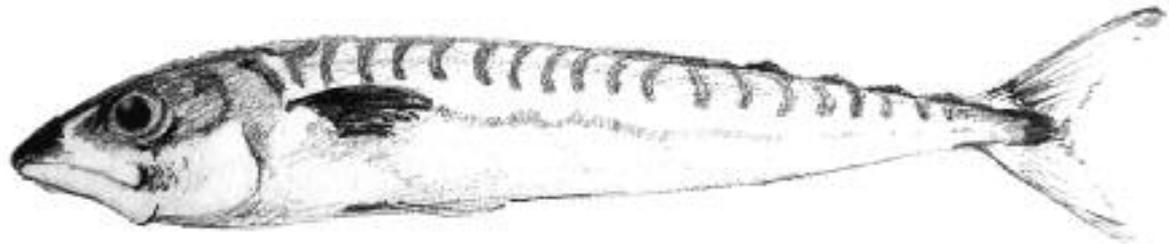
Las tagarninas se pueden congelar en crudo, una vez limpias y troceadas, o bien sancochadas (hervidas con agua y sal).

Para que los garbanzos estén tiernos déjalos en remojo la noche anterior.

La tagarnina tiene su época de floración de mayo a julio, durante la misma no se pueden recolectar.

Caballa con fideos

Dificultad: fácil
Preparación: 30 minutos
Cocción: 15 minutos



La caballa admite diversas formas de preparación y está presente en numerosas recetas tradicionales como la que presentamos. Es conveniente adquirir los ejemplares de menor tamaño, porque se consideran los de mejor calidad. Está dentro de los pescados azules, y es muy apreciada por su sabor y la consistencia de su carne.

INGREDIENTES

- 1/2 Kg de caballas
- 1 paquete de fideos gordos
- 1 tomate grande
- 1 pimiento
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- laurel, azafrán, aceite de oliva, agua y sal

ELABORACIÓN

1. Hacer sofrito: picar y refreír la cebolla, el pimiento y el ajo, junto con el laurel y el azafrán. Reservar.
2. Prepara las caballas: se cuece la caballa en abundante agua con sal, se cuela, reservando el caldo que usaremos a continuación. Se eliminan bien las

espinas partiendo la caballa a trozos. Reservar.

3. Cuece los fideos: añade al refrito el caldo colado de hervir las caballas, después incorpora los fideos. Se tapa y se deja cocer 5 minutos.

4. Toque final: añade la caballa y deja cocer hasta que estén listos los fideos. Sírvelas en caliente en un cuenco o plato hondo.

TE AYUDARÁ SABER...

La caballa es un pescado que comienza a mostrar signos de falta de frescura a las pocas horas de haber sido capturado y se aconseja elegir aquellos ejemplares que tengan la carne consistente y la piel brillante.

Cualquiera que sea el modo en el que se prepare la caballa, nunca se debe quitar su piel porque está muy adherida a la carne y esta operación resulta complicada.

La grasa presente en los pescados azules y, por tanto, también en la caballa es rica en ácidos grasos omega-3 que contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre.

Piñonate

Dificultad: media
Preparación: 10 minutos
Cocción: 15 minutos



INGREDIENTES

- 10 cucharadas de azúcar.
- 100 gr. de Piñones de la Breña.

ELABORACIÓN

1. Hacer el caramelo. Coloca el azúcar en una sartén y ponla al fuego hasta obtener un color dorado oscuro, pero sin que se queme.
2. Incorpora los piñones y remueve con una cuchara de madera.
3. Enfriando el piñonate: retira del fuego, y a continuación espárcelo sobre un mármol untado con aceite o un papel antiadherente de horno y dejar enfriar.
4. Toque final: trocéalo y deleita a tu gente con el dulce piñonate.

TE AYUDARÁ SABER...

El piñón es un fruto seco rico en proteínas, aceites esenciales y minerales.

El contenido protéico del piñón del pino piñonero es similar al que tienen algunas legumbres como el cacahuete y las lentejas y superior al de la soja.

Es rico en ácidos grasos esenciales como el ácido oleico tan importante para la salud del aparato circulatorio y en la disminución del colesterol.

La calidad del piñón de la Breña es reconocible por su gran tamaño y su blancura, no posee el extremo oscurecido como otros piñones de importación.

La Breña CURA: Etnobotánica

La etnobotánica es la ciencia que estudia e interpreta la historia de las plantas en las sociedades antiguas y actuales. Esta relación sociedad - planta es siempre dinámica: por parte de la sociedad intervienen la cultura, las actividades socioeconómicas y políticas, y por parte de la planta, el ambiente con sus floras.

En el Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate, las plantas han sido y son fuente de salud y conocimiento: son muchas las personas que aún hoy en día reconocen sus buenas propiedades.

Algunos de estas plantas las vamos a destacar en relación tanto a sus usos tradicionales - medicinales, como a otras curiosidades y datos relevantes.

ROMERO, *Rosmarinus officinalis* L.

Es un arbusto verde todo el año, con ramas de color pardusco, que a veces alcanza hasta los dos metros de altura. Se cría en todo tipo de terrenos, suele formar parte de los matorrales que se desarrollan en sitios resecos y soleados. Permanece en flor casi todo el tiempo. Se cultiva con frecuencia como planta aromática y ornamental.

En Andalucía el romero se relaciona con la magia del amor: los jóvenes enamorados entregaban a sus parejas una ramita de romero.

El néctar de sus flores es excelente para las abejas, que lo buscan con preferencia y dan una miel de muy buena calidad.

Sus usos medicinales son para la hipertensión y los catarros.



LAVANDA O CANTUESO, *Lavandula stoechas* L.

Es un arbusto ramoso de un metro de altura, con flores apiñadas en espigas de color violeta. Crece cerca de la jara y el tomillo blanco y también se cultiva como planta ornamental. Florece en primavera y principios de verano.

En algunos sitios, se dice que un ramo de cantueso es el amuleto ideal para prevenir la caída de rayos en las casas los días de tormentas.

Se utiliza como antiséptico y cicatrizante.

RUSCO, *Ruscus aculeatus* L.

También llamado arrayán, cuyo fruto es una baya roja intensa. Vive en la umbría del bosque, en zonas poco soleadas y húmedas.

Los griegos y los romanos se comían los brotes tiernos de esta planta como nosotros nos comemos los espárragos. Sus tallos, secos son decorativos y en algunos lugares sirven como escobas. En la edad media su uso se extendió para cubrir las viandas y carnes, ya que sus espinas ahuyentan a las ratas, tan temidas por la transmisión de la peste.

Popularmente se utiliza para abrir el apetito y también como diurético. Tiene la peculiaridad de fortalecer los capilares sanguíneos, de ahí que se utilice como antihemorroidal y antivaricoso.

También alivia la fiebre con una tisana hecha de su raíz y los cálculos en la vesícula se combaten tomando un cocimiento hecho con la misma raíz y zumo de limón.

Sirve para eliminar termitas.



BIBLIOGRAFÍA

MUÑOZ, Antonio; BALLESTER, Pilar y DONCEL, Esteban. Patrimonio Cultural del Litoral de la Janda, Volumen III: Patrimonio Cultural de Vejer de la Frontera. Vejer de la Frontera: G.D.R. Litoral de la Janda, 2.007.

CONDE, Francisco Javier. Patrimonio Cultural del Litoral de la Janda, Volumen II: Patrimonio Cultural de Barbate. Vejer de la Frontera: G.D.R. Litoral de la Janda, 2.007.

ANDARIEGOS S. Coop. And. Memorias de un Parque Natural: Cuaderno Etnográfico del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate. Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, 2.009.

CEBALLOS, L y MARTÍN BOLAÑOS, M . Estudio sobre la vegetación forestal de la Provincia de Cádiz. Madrid: Consejería de Medioambiente, 2.000.

Guía del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate y su entorno, Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, 2.009.

Plan de Desarrollo Sostenible del Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate, Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, 2.003.

Web del Jardín Botánico de Córdoba, Catálogo de Plantas:
http://www.jardinbotanicodecordoba.com/jard_plan_catalogo_plantas.php (Consulta el 3 de septiembre de 2.010)

Web de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Red de Información Ambiental de Andalucía, Fichero Montes Públicos de Andalucía: <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web/> (consulta el 22 de julio de 2.010)

Mapa-guía

del

PARQUE NATURAL La Breña y Marismas del Barbate

El Parque Natural La Breña y Marismas del Barbate alberga una diversidad paisajística difícil de encontrar en otros lugares. Situado en la costa atlántica de la provincia de Cádiz, en los términos municipales de Barbate y Vejer de la Frontera, cuenta con una superficie de 5.077 ha. La zona terrestre representa el 77% (3.925 ha) de la superficie total del Parque Natural, mientras que los ambientes puramente marinos abarcan el 23 % (1.152 ha). Los ecosistemas más representativos del parque natural son los sistemas marinos, acantilados, pinares, marismas y dunas.

Está designado como Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y Lugar de Interés Comunitario (LIC).

Áreas recreativas

El Jarillo

Acceso: carretera Barbate-Caños de Meca.
Instalaciones: aparcamientos, bancos, mesas y barbacoas.

Majales del Sol

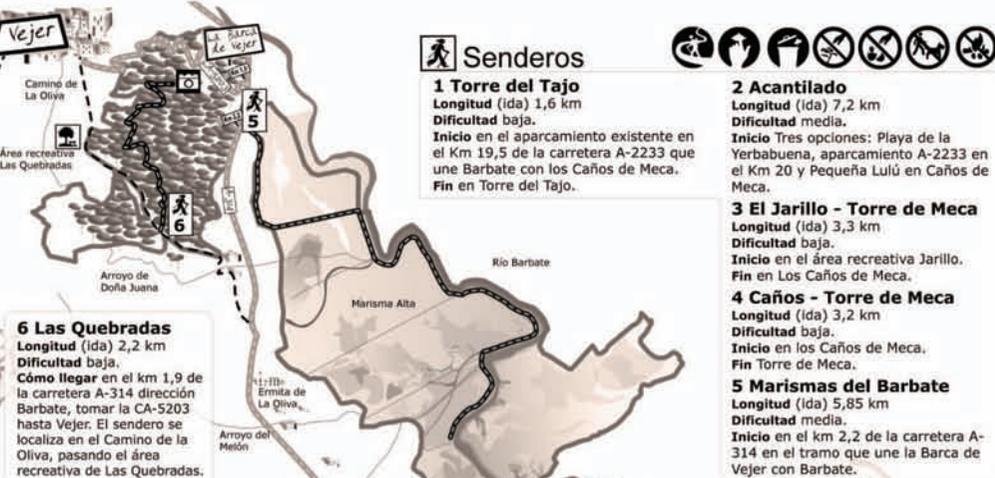
Acceso: carretera Barbate-Caños de Meca.
Instalaciones: aparcamientos, bancos, mesas, barbacoas y kiosko-bar.

Las Quebradas

Acceso: camino de La Oliva.
Instalaciones: aparcamientos, bancos, mesas, circuito deportivo y barbacoas.

ⓘ Punto de Información

El Punto de Información de Barbate es el principal equipamiento de recepción e información de este espacio natural protegido. Forma parte de la Red de Espacios Naturales protegidos de Andalucía. En sus instalaciones se ofrecen distintos servicios: zona de exposición Parque Natural la Breña y Marismas del Barbate "Un Mosaico Litoral", atención personalizada, tienda RENPA. Área Renpa Interactiva. Tlf: 956459780. Puerto de Barbate. Dársena Deportiva. Barbate.11160.



Senderos

1 Torre del Tajo

Longitud (ida) 1,6 km
Dificultad baja.

Inicio en el aparcamiento existente en el Km 19,5 de la carretera A-2233 que une Barbate con los Caños de Meca.
Fin en Torre del Tajo.

2 Acantilado

Longitud (ida) 7,2 km
Dificultad media.

Inicio Tres opciones: Playa de la Yerbabuena, aparcamiento A-2233 en el Km 20 y Pequeña Lulú en Caños de Meca.

3 El Jarillo - Torre de Meca

Longitud (ida) 3,3 km
Dificultad baja.

Inicio en el área recreativa Jarillo.
Fin en Los Caños de Meca.

4 Caños - Torre de Meca

Longitud (ida) 3,2 km
Dificultad baja.

Inicio en los Caños de Meca.
Fin Torre de Meca.

5 Marismas del Barbate

Longitud (ida) 5,85 km
Dificultad media.

Inicio en el km 2,2 de la carretera A-314 en el tramo que une la Barca de Vejer con Barbate.



- ⓘ punto de información
- 🏰 restos históricos
- 🌳 área recreativa
- P aparcamientos
- 👁 mirador
- 🏖 dunas
- ➡ caminos
- ➡ senderos
- 🛣 carreteras
- 📏 límites del Parque Natural

Empresas que son Punto de Información del Parque Natural

- Janda Activa Turismo Activo. Pedanía de Santa Lucía, 19 (Venta El Toro). Vejer. Telf. 655 414 920
- Unión de Empresarios de Barbate. Fernández Ladreda, 30, Barbate.
- Apartamentos Turísticos Caños de Meca. Ctra. Los Caños-Barbate km 0,5. Vejer. Telf. 956 437 387
- Camping El Palmer. Vejer. Telf. 956 232 161
- Casa Rural Leonor. Rosario, 25. Vejer. Telf. 956 451 085
- Chico Turismo (Bar-Abacería La Oficina). Paseo de Cobiñadas, 1. Vejer. Telf. 610 778 879
- Hotel Rural El Olivar. Ctra. de Vejer-Barbate A-314. Telf. 956 451 545
- Hotel Rural El Palomar de la Breña. Pago de la Porquera, 1. Barbate. Telf. 956 435 003
- Camping Pinar de San José. Zahera, 17. Barbate. Telf. 956437030
- Hotel Casa del Califa. Plaza de España, 16. Vejer. Telf. 956 447 730
- Nature Explorer Turismo Activo. Puerto Deportivo, local A2. Barbate. Telf. 956 451 400

Tfno. del Parque Natural: 956 203 187
Email: pn.brenaymarismas.cma@juntadeandalucia.es
www.ventanadelvisitante.es www.voluntariosbrenayahia.blogspot.com





JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE



ASOCIACION PARA EL DESARROLLO
RURAL DEL LITORAL DE LA JANDA

