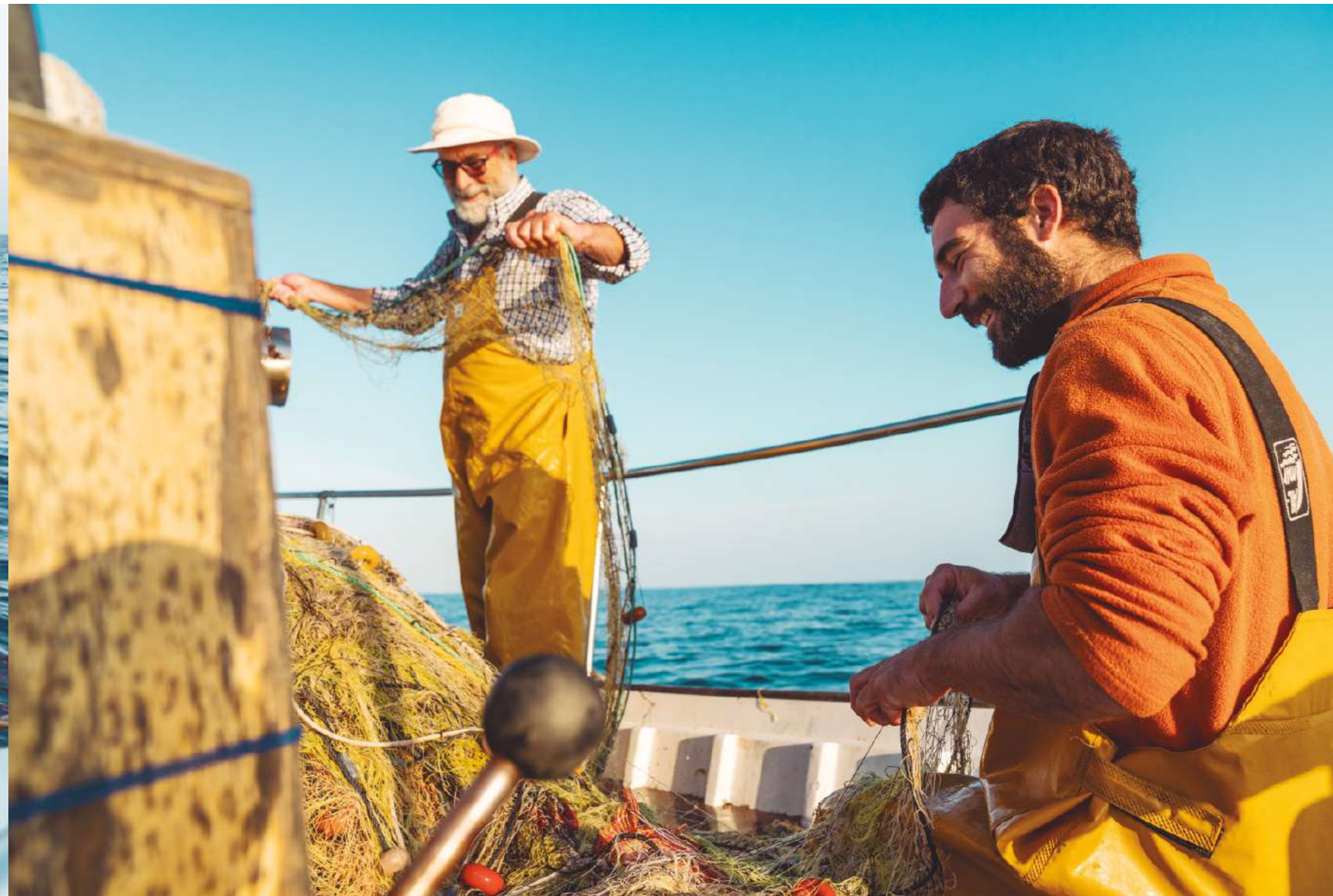


UNA FORMA DE VIDA

Pep Mayol (Fornalutx, 1956) y Gori Mayol (Fornalutx, 1991) se embarcan cada mañana en su llaüt amarrado en el Puerto de Sóller. Padre e hijo son pescadores tradicionales, de los de toda la vida. Un oficio en peligro de extinción por la falta de relevo generacional.

texto Juan Ignacio Orúe *fotografía* Íñigo Vega





Con las primeras luces del día y rodeado de la habitual soledad del mar, Gori Mayol detiene el pequeño llaüt junto a una boya con una bandera roja. En los próximos 10 minutos, una red de 50 metros de longitud hundida ahora bajo las azules aguas del Mediterráneo, emergerá traccionada por un rodillo a motor sobre la cubierta de la embarcación. En su interior se apelotonarán langostas vivas, langostas sin cabeza, cangrejos, caballitos de mar, algún cap roig, peces pegando coletazos, tierra, piedras y algas.

“¿No te dan pena los peces?”

“Sí, me dan pena... Espero que alguien se los pueda comer, que se aprovechen... Nosotros hacemos una pesca sostenible y artesanal, no hacemos pesca de arrastre ni deportiva, que es algo que no entenderé nunca... Esto es un trabajo, una filosofía, una forma de vida...”

Todos los días a las seis y media de la mañana Gori se sube a Passador, su llaüt de 8 metros de eslora, con la esperanza de encontrar cargadas de peces las redes que la tarde anterior dejó caladas en la inmensidad del mar abierto.

El rumor constante del motor, dibujando a su paso un breve sendero de espuma blanca, acompaña el inicio de la travesía.

Gori pesca siempre junto a Pep, su padre, un hombre de mar de toda la vida. Macizo y de pocas palabras, su barba densa y blanca recuerda a la del escritor Ernest Hemingway, autor de “El viejo y el mar”, la alegórica novela sobre el mundo de los pescadores y su lucha por la supervivencia.

Gori es delgado, de barba oscura, sin ser locuaz un poco más expresivo que su progenitor. Ambos trabajan sin apenas cruzar palabras, enfundados en sus monos amarillos que les cubren todo el cuerpo. Apenas la red aparece, Pep tira de ella con ambas manos, no sin esfuerzo. “Ahí viene uno... otro... un cangrejo... un cap roig...”, anuncia de tanto en tanto.

Siempre detrás de su padre, Gori se encarga de separar los diferentes ejemplares. Con delicadeza, sin apuro, tranquilo y concentrado. Aquí la paciencia es fundamental: solo podrán vender los peces que estén enteros.

“Me gusta trabajar con mi padre”, dice Gori, que acaba de devolver un dentón sin cabeza a las profundidades del mar. “Él me lo ha enseñado todo. Los dos tenemos un carácter parecido. Más de gestos que de palabras”...

El trabajo de pescador es un oficio duro, requiere fuerza y una constante atención para percibir las señales de la naturaleza: saber leer si el silbido del viento anuncia un mar calmado o movido, o cómo sortear una ola de tres metros que súbitamente aparece de la nada.

Entre la temporada de la sepia y el dentón, y la pesca a mano y cuidadosa del jonquillo, cuentan que a veces navegan entre delfines. Y que incluso una vez sintieron la red mucho más pesada de lo habitual.

“Cuando lo vimos no lo podíamos creer. Era un tiburón de nueve metros”, dice Gori. “No sabemos cuánto pesaba porque lo soltamos. Lo hubiéramos podido remolcar, pero no tiene valor económico”.

“Estaba enfermo”, sentencia Pep, sin quitar los ojos de la red.

En silencio siguen trabajando. Ahora Gori desenreda un cap roig, dice que es un pescado que le gusta mucho, y también el salmonete. Con la mano haciendo de visera para protegerse del sol, mira al horizonte.

“Una vez tuve miedo en medio de un temporal. Estábamos cerca de la costa, pero en una zona sin cobertura y el motor se paró. Un compañero tuvo que venir a rescatarnos”. El invierno y los temporales son los grandes enemigos de los pescadores. Pero también los veranos “raros”, de mal clima y suerte negra.

De regreso al puerto, la mercancía del día se pesa y se vende a precio de mercado en la lonja. Parte de la pesca del día se congela, y a la mañana siguiente se envía temprano a Palma.

“En verano puedes recibir un sobre de 1.000 euros por semana. Pero puede que la semana siguiente no sea igual”, explica Gori. “Los pescadores debemos gestionar bien nuestro dinero. En invierno también hay que pagar gastos”.

Desde hace un tiempo, Pep y Gori suben a su llaüt turistas por intermediación de Pescaturismo, una iniciativa sostenible y respetuosa con el mar y su cultura, que da la oportunidad a los visitantes extranjeros de conocer en primera persona este modo tan mediterráneo de ganarse la vida, y en serio riesgo de desaparición. “A los jóvenes este trabajo no les compensa, es duro y requiere sacrificios que no están dispuestos a llevar a cabo”.

“¿Cuánto pescado comen en casa?”

“No mucho”, dice Pep. “Y tampoco sé cocinarlo. En casa de herrero, ya se sabe, cuchillo de palo”.



A WAY OF LIFE

Every morning Pep Mayol (Fornalutx, 1956) and Gori Mayol (Fornalutx, 1991) board their *llaüt* moored in Puerto de Sóller. Father and son are lifelong, traditional fishermen. An endangered trade due to the lack of generational changeover.

At daybreak, surrounded by the customary solitude of the sea, Gori Mayol stops the little *llaüt* (traditional Lateen sail vessel) next to a boy with a red flag on it. Over the next 10 minutes, a 50-metre-long net currently sunk under the blue waters of the Mediterranean will emerge, pulled by a motorised roller onto the deck of the vessel. In it are throngs of live lobsters, headless lobsters, crabs, seahorses, the odd red scorpionfish, fish flapping their tails, earth, stone and seaweed.

“Don’t you feel sorry for the fish?”

“I do feel sorry for them, yes... I hope someone will eat them, that they will at least be used... We fish sustainably and artisanally, we don’t do trawl fishing or sports fishing, which is something I will never understand... This is a job, a philosophy, a way of life...”

Every day at half past six in the morning, Gori boards the *Passador*, his *llaüt* measuring 8 metres in length, with the hope of finding the fishes he left hanging in the depths of the sea the previous afternoon loaded with fish.

The constant humming of the engine, leaving a short trail of white foam in its wake, accompanies the start of the trip.

Gori always fishes with Pep, his father, a lifelong seaman. Stocky and silent, his dense white beard reminds one of the writer Ernest Hemingway, the author of “The Old Man and the Sea”, that wonderful allegorical novel about the world of fishermen and their struggle for survival.

Gori is thin, with a dark beard, a little more expressive than his father but not exactly talkative. They work together exchanging barely a word, enveloped in their yellow overalls. As soon as the net appears, Pep pulls it with both hands, with some effort. “There’s one... another one...a crab... a scorpionfish...”, he announces from time to time.

Standing behind his father all the time, Gori takes care of separating the different specimens. Delicately, without rushing, calm and focussed. Patience is fundamental here: they will only be able to sell fish that are whole.

“I like working with my father”, says Gori, who has just returned a headless dentex to the depths of the sea.

“He taught me everything. We have a similar character. We are more about gestures than words”...

The fisherman’s trade is a hard one, calling for strength and constant attention in order to see the signs of nature: knowing how to read whether the whistle of the wind is announcing a calm or a rough sea, or how to deal with a three-metre wave that suddenly appears out of nowhere.

Between the cuttlefish and dentex season, and the careful hand-fishing of the transparent goby, they say that they sometimes sail amongst dolphins. And that once, they felt the net was much heavier than usual.

“We couldn’t believe it when we saw it. It was a nine-metre shark”, said Gori. “We don’t know how much it weighed because we let it go. We could have towed it in, but it doesn’t have any economic value”.

“It was sick”, declares Pep, without taking his eyes from the net.

They carry on working in silence. Now Gori untangles a scorpionfish; he says he likes this fish a lot, and red mullets too. He looks at the horizon, using his hand as a visor to protect himself from the sun.

“I was scared once, in the middle of a storm. We were near the coast, but in an area without any cover and the engine stopped. A fellow fisherman had to come and rescue us”. Winter and storms are the big enemies of fishermen, but also “weird” summers, with bad weather and “black luck”.

Back in port, the day’s catch is weighed and sold at the going price in the fish market. Some of the fish is frozen and sent to Palma early next morning.

“In summer, you can get an envelope with 1,000 Euros in it every week. But it might not be the same the next week”, explains Gori. “We fishermen have to administrate our money well. You have to pay your expenses in winter too”.

For some time now Pep and Gori have been taking tourists out on their *llaüt* through the intermediation of Pescaturismo, a sustainable initiative that is respectful of the sea and its culture which gives foreign visitors the chance to have a first-hand experience of this very Mediterranean way of earning a living, which is in danger of extinction. “This job doesn’t pay off for young people; it’s hard and requires sacrifices they aren’t willing to make”.

“How much fish do you eat at home?”

“Not much”, says Pep. “And I don’t know how to cook it either. The shoemaker’s son always goes bare-foot, as they say”.

Muebles de diseño y decoración



NUEVA
UBICACIÓN



Calle Cardenal Pou, 3
T. 971 724 634

EINE LEBENSART

Pep Mayol (Fornalutx, 1956) und Gori Mayol (Fornalutx, 1991) fahren jeden Morgen mit ihrem Llaüt vom Heimathafen Sóller aufs Meer hinaus. Vater und Sohn sind traditionelle Fischer. Der Beruf leidet unter Nachwuchsproblemen, das Fischerhandwerk ist in Gefahr.

Umgeben von den ersten Sonnenstrahlen und der üblichen Stille auf dem Meer macht Gori Mayol das kleine Llaüt an einer rot beflagten Boje fest. In den nächsten zehn Minuten wird ein 50 Meter langes Fischernetz, das noch in den blauen Wellen des Mittelmeeres versteckt liegt, über eine Motor-Seilwinde an Deck gehievt. Darin drängen sich lebende Hummer, Langusten ohne Kopf, Krebse, Seepferdchen, der ein oder andere Große Drachenkopf, Fische, die wild mit dem Schwanz schlagen, sowie Erde, Steine und Algen.

„Tun Dir die Fische nicht leid!“

„Ja, sie tun mir leid...ich hoffe, jemand kann sie essen, dass sie Verwendung finden. Wir fischen nachhaltig und nach guter Handwerkstradition, wir fischen weder mit dem Schleppnetz noch als Freizeitvergnügen. Das werde ich eh nie verstehen. Unser Fischen ist eine Arbeit, eine Philosophie, eine Lebensart.“

Jeden Tag um halb sieben in der Früh steigt Gori auf die *Passador*, ein Llaüt von acht Metern Kiellänge, und hofft, dass die am vorigen Nachmittag auf hoher See ausgebrachten Netze voller Fische sind. Das konstante Tuckern des Motors und der weiße Schaum, den das Boot im Kielwasser aufwirbelt, begleiten den Beginn der Fahrt hinaus.

Gori und Pep fischen immer zusammen. Pep ist sein ganzes Leben Fischer gewesen. Robust und wortkarg mit dichtem weißem Bart erinnert Pep an Ernest Hemingway, den Verfasser des Romans „Der alte Mann und das Meer“, eine bewegende Hommage an die Fischer und ihr Überlebenskampf.

Sohn Gori hingegen ist schlank, sein Bart dunkel. Er ist zwar auch nicht gerade gesprächig, aber allemal zugänglicher als sein alter Herr. Beide arbeiten, von Kopf bis Fuß in gelbe Overalls gehüllt, beinahe ohne ein Wort zu wechseln. Sobald das Netz sichtbar wird, zieht Pep mit beiden Händen kräftig daran und bemerkt gelegentlich: „Hier kommt einer...und noch einer, hier ein Krebs...jetzt ein Großer Drachenkopf...“

Immer hinter seinem Vater arbeitend ist Gori dafür zuständig, den Fang zu ordnen, was er ohne Eile sehr sorgfältig, ruhig und konzentriert macht. Geduld ist das A und O, schließlich kann man nur Fische im Ganzen verkaufen. „Ich arbeite gern mit meinem Vater“, versichert Gori und wirft eine kopflose Zahnbrasse wieder

ins Meer zurück, „Er hat mir alles gezeigt. Wir haben beide einen ähnlichen Charakter und sind eher für Gesten, denn Worte zu haben.“

Fischen ist eine körperlich schwere Arbeit, man braucht Kraft und ständige Aufmerksamkeit, um die Zeichen der Natur zu deuten: hören, ob das Pfeifen des Windes ruhiges oder rauhes Meer ankündigt; wissen, wie man eine drei Meter hohe Welle meistert, die plötzlich aus dem Nichts auftaucht.

Zwischen der Saison von Sepia und Zahnbrasse und des sorgfältigen Handangelns der Weißfische führen sie manchmal zwischen Delfinen, erzählen die beiden Mayols. Und einmal bemerkten sie, dass das Netz viel schwerer als sonst war.

„Wir trauten unseren Augen nicht, wir hatten einen neun Meter langen Hai im Netz“, erinnert sich Gori, „Keine Ahnung, wieviel er wog, wir haben ihn aus dem Netz befreit. Wir hätten ihn auch abschleppen können, aber er hatte keinen wirtschaftlichen Wert.“ „Der Hai war krank“, befindet Pep ohne die Augen vom Netz zu nehmen.

Sie arbeiten schweigend weiter. Gori fädelt einen Großen Drachenkopf aus dem Netz, ihm schmeckt der Fisch und Meerbarben mag er auch. Dann wölbt er die Hand über die Augen und blickt zum Horizont.

„Einmal hatte ich Angst. Wir waren nahe der Küste in einen Sturm geraten und in einem Gebiet ohne Netz versagte der Motor. Ein Kollege kam uns zu Hilfe.“ Der Winter mit seinen Stürmen ist der Feind der Fischer, aber es gibt auch „schwarze Sommer mit schlechtem Wetter und Pech.“

Wieder im Hafen zurück wird der Fang gewogen und zum Tagespreis in der Markthalle veräußert. Ein Teil der Fische wird tiefgefroren und am nächsten Tag in der Früh nach Palma transportiert.

„Im Sommer kannst du in einer Woche tausend Euro verdienen, in der nächsten kann es schon ganz anders aussehen“, weiß Gori, „Wir Fischer müssen unser Geld klug verwalten, denn auch im Winter haben wir Ausgaben.“

Seit einiger Zeit haben Pep und Gori auf ihrem Llaüt auch Touristen an Bord, dank der Vermittlung durch *Pescaturismo*, eine Initiative für Nachhaltigkeit und den Erhalt des Meeres und seiner Kultur. So bekommen ausländische Besucher Gelegenheit, hautnah das vom Verschwinden bedrohte Fischerhandwerk des Mittelmeeres kennenzulernen. „Die jungen Leute interessiert diese Arbeit nicht, sie ist schwer und verlangt viele Opfer und dazu sind sie nicht bereit.“

Wieviel Fisch esst Ihr eigentlich zuhause?

„Nicht gerade viel“, muss Pep zugeben, „Ich weiß nicht mal, wie man ihn zubereitet. Bekanntermaßen gehen ja alle Schuster barfuß.“

Mesón la Rueda
Genova



**A UNIQUE RESTAURANT IN MALLORCA
WHERE TRADITION MEETS INNOVATION**

PARKING ON STREET LEADING UP TO NA BURGUESA

CARRER DEL RECTOR VIVES, 5 · GENOVA, PALMA · T. (+34) 971 70 82 28 · T. (+34) 971 40 34 60

@MESONLARUEDA · MESONLARUEDA.COM