

El casco antiguo se llena de tiendas de magrebíes

Carnicerías, peluquerías y bazares regentados por inmigrantes se suceden desde la plaza del Lago hasta el sector Estación

ANTONIO CONESA • CARTAGENA

Un trocito de Marruecos en el centro de la ciudad. Algunas calles del casco antiguo empiezan a parecerse a un zoco árabe. Los comercios regentados por magrebíes afloran en las principales calles que unen la plaza del Lago con el sector Estación. Poco a poco, centenares de inmigrantes han alquilado

casas en la zona hasta el punto de que, en algunas ocasiones, la vía pública se asemeja a una ciudad marroquí. Ahora, los extranjeros cuentan muy cerca de sus viviendas con establecimientos de alimentación y peluquerías en manos de sus propios compatriotas. Ninguna de las carnicerías abiertas al público tiene sin embargo licencia de apertura.

Una franja de mar separa a los dos continentes. Unos kilómetros de agua que no dejan de ser una insignificancia si el cartagenero de a pie da un paseo por la calle del Duque un domingo por la tarde. En el único día que los inmigrantes tienen de asueto después de la semana de trabajo en el campo toman las aceras para comprar, llamar por teléfono a su país o, simplemente, cortarse el pelo. Para facilitar la labor, los comercios de nuevo cuño de los compatriotas permanecen abiertos de par en par pese a incumplir la ley.

Las denuncias por trabajar en festivo ya han comenzado a caer.

«Ya nos han sancionado una vez y, desde entonces, cerramos los domingos. El problema radica en que nuestros clientes trabajan de lunes a sábado en el campo, por eso nos gustaba abrir ese día», explica Rafiq, hijo del propietario de la carnicería La Paz en la calle del Duque. Este establecimiento es el primero marroquí en venta de carne que se instaló en la zona hace aproximadamente un año.

A su vera han surgido tres más.

No le asusta sin embargo a Rafiq la competencia. «Cuando más tiendas mejor porque vendemos más. La competencia es buena». Opinión muy diferente a la de Jesús

rodeado de cajas de leche o alfombras. Pese a que acuden al ayuntamiento a solicitar una licencia de carnicería, en el interior de los locales se vende todo tipo de productos. Al lado de botellas de zumo se pueden encontrar paquetes de caramelos, o muy cerca de bolsas con legumbres se hallan latas de conserva. «Eso no lo pongas», intercede en el recuento Rafiq. Fuentes de la Concejalía de Sanidad aseguran que «en principio sólo pueden vender productos cárnicos». Más grave sea quizá la falta de licencias

de apertura. Únicamente la carnicería Anffarizz tiene permiso de instalación, requisito previo al de apertura. Los otros tres locales carecen incluso de esta primera autorización. Todas sin embargo han presentado el proyecto en el ayuntamiento y han pagado las tasas legales.

Los comerciantes locales piden que los extranjeros no se agolpen en la acera

La Asociación de Comerciantes del Casco Antiguo ha repartido en los últimos días entre sus establecimientos carteles donde se pide a los inmigrantes que no se detengan en la vía pública. Algunos de los empresarios llegan a asegurar que los extranjeros parados en la acera reducen las ventas. Fuentes municipales aseguran que se trata «únicamente de una tradición que no molesta a nadie». Algunas de estas personas apalabran en las calles algunos empleos para trabajar en el campo o en las obras.

Ninguno de los establecimientos de alimentación tiene licencia de apertura, aunque han iniciado los trámites



ANTONIO GIL / AGM

Los clientes de la carnicería La Paz realizan su compra diaria.

«Ya era peluquero en Casablanca»

A. CONESA • CARTAGENA

De los nuevos establecimientos marroquíes, las peluquerías llaman especialmente la atención. Hace poco menos de un año, Driss Chnafi abrió el primer local para cortar el pelo marroquí de la ciudad. Por la plaza de la Merced pasan a diario decenas de compatriotas, en lo que antes era una pajarería. «Vienen muchos clientes de diferentes nacionalidades, como marroquíes, argelinos o ecuatorianos, también incluso algún español», asegura. Cuando llegó a Cartagena hace cinco años sabía bien cuál era su propósito. «Mira mi diploma. Me lo dieron en una academia de Casablanca, donde nací», dice con una mezcla de nostalgia y autoridad. Su hermano regenta otra barbería en la ciudad norteafricana inmortalizada en el cine.

La peluquería Bob tiene también un horario muy particular. «Aquí cerramos los miércoles para abrir el domingo. Realmente es nuestro mejor día porque los marroquíes no están trabajando en el campo», explica. Por sólo 1.000 pesetas cambia completamente la imagen del cliente a un precio significativamente más bajo que sus compañeros españoles. Estela que ha seguido otro compa-



ANTONIO GIL / AGM

Driss Chnafi corta el pelo de un compatriota en su establecimiento de la plaza de la calle San Diego.

triotra que desde pocos meses trabaja en otra peluquería en la calle Lope de Rueda, en un local que antes ocupaba una panadería.

La mayoría de los locutorios telefónicos también están regentados por súbditos nacidos en otros países. Sólo en las

cuatro manzanas del sector Estación hay otros tantos locales de este tipo. Cantidad de establecimientos que se multiplica por tres en las calles más castizas del casco histórico, venidas a menos con el paso de los años. Los bazares han quedado ya en segundo plano den-

tro de la actividad comercial de los extranjeros. Los bares también empiezan a hacerse hueco en las calles del centro. En la calle Cuatro Santos ya cerró uno por falta de licencia y en la calle de Honda se mantiene con bastante clientela el bar Sahara, antiguo Rojo y Blanco.

TIENDAS MARROQUÍES

- Algunas carnicerías ya han sido denunciadas por abrir los domingos
- Venden todo tipo de productos pese a tener licencia sólo para cárnicos
- Las peluquerías cierran los miércoles para abrir todos los domingos, aprovechando que los compatriotas no trabajan en el campo

García, dueño del autoservicio Supercerca sito en la cercana calle de San Diego: «Por aquí vienen poco los inmigrantes porque para eso se han puesto sus tiendas. Pero, aun así, si ponen más establecimientos nos quitan venta. Cuantos más seamos, a menos tocamos».

La hora del cierre también trae de cabeza a más de un tendero local. Aziz Elnassar regenta otra carnicería en la calle del Duque. Sin mayor miramiento, afirma que «cerramos por la noche cuando se marcha la gente. Todo depende del día. Los compañeros vienen muy tarde del campo», asegura