

Unha experiencia en Bueu: o salgado do badexo.

Por Xosé M. Cerviño Meira

Pasada a metade do século XVIII, os mares de Galicia comencan a sufrir unha seria transformación: a introducción sistemática dun novo procesamento dos produtos pesqueiros, fundamentalmente a sardiña, vai modificar radicalmente o esquema productivo. Este cambio vai parello ó comercio, por parte dos fomentadores cataláns, dos novos derivados, sendo unha consecuencia inmediata de todo o reseñado a aparición, ó longo da nosa costa, dunha serie de bens inmóviles: as construcións nas que proceder ó elaborado da salazón que, unha vez manufacturada, será remitida básicamente ós portos mediterráneos¹.

No espacio que hoxe ocupan os lindeiros do concello de Bueu, e máis concretamente as parroquias de Beluso e Bueu, estas instalacións multiplicáronse, contabilizando no tempo máis de dúas ducias de construcións adicadas a tal fin². Con este comentario pretende amosarse a importancia e arraigo que rapidamente alcanzaron, até o punto dun case total monopolio da economía na súa zona de influencia.

1. Carmona, J., no seu traballo "Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de la conserva de pescado 1900-1936", publicado no libro *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*, na px. 128 escribe acerca da sardiña salgada: "el mercado principal estuvo siempre en los puertos españoles del Mediterráneo, donde formaba parte de la dieta cotidiana de las clases trabajadoras".

2. Unha mesma salazón cambia, no tempo, numerosas ocasións de propietario. E por isto polo que enumeradas por orde lineal, do interior ó exterior da ría de Pontevedra, e nomeadas polos referentes actuais, estas serían: primeiramente, J. Fazzina e á súa beira Francisco Rúa; séguelles as de Pescadoira (M. Riobó, o edificio da familia Domínguez Sobral, a segunda de Francisco Rúa, e as dúas salazóns de Tapias); xa na Ribeira novamente F. Rúa, E. Gaggero, J. Agulla, Abelardo Gil, Silvestre, José García, o Raposo ou seu irmán Agustín dan paso as dúas da familia Massó (a segunda fóralle mercada a Verges); e Pedro del Río, continuando a serie coa empresa dos Gallup para seguir na Banda do Río: a salazón de Pais, a de Francisco Garrido ou a de Narciso Gallup. Na praia de Beluso atoparíanse as de Eligio Prieto, Lago Carballal, a familia Plá e Domenech. Xa na Roiba ultimamente estaban as de Salvador Ferrdás e M. Abalo. Ademais había nas praias de Mourisca, Ancoradouro e dúas na illa de Ons.

Sen embargo, estas fábricas-almacén de fomento da salazón (esta era a súa denominación) pasan dun pleno apoxeo durante o século XIX a unha profunda crise, iniciada co novo s. XX, que as obriga a desaparecer industrialmente e caseque poderíamos dicir fisicamente, reemplazándose os vellos edificios por novas empresas do sector (conservas, cetáreas, naves frigoríficas) ou sinxelamente derruidas a causa de reordenación urbana. O seu declive ven asociado á implantación do enlatado como sistema de transformación dos produtos do mar, de tal maneira que na localidade sinalada, son os apelidos salazoneiros Massó, Tapias, Alonso, Gaggero, Fazzina, Carballal e Bolibar³ os mesmos que se vencellan coa industria conserveira local.

Nesta área xeográfica, a crise da produción salazoneira alcanza a súa cota máis profunda no segundo cuarto do século XX, desaparecendo totalmente o sector durante a postguerra europea⁴. Nos derradeiros intentos por sobrevivirle a esta época de decadencia desenvólvense novedosas estratexias comerciais, co único referente dunha posible revitalización do sector. Favorecidas indirectamente polo conflito bélico do momento, a II Guerra Mundial, estas proposicións vencella o seu éxito ó clima de tensión en que se ve sumido o continente europeo e as dificultades inherentes a tal situación que impiden efectuar con normalidade ás labouras extractivas nos bancos das pesqueirías europeas: Gran Sol, Terranova...

Esas aventuras empresariais relaciónanse todas elas coa comercialización de novos produtos. Así, por unha banda, os avances nos transportes facilitan os envíos de sardiña en fresco, á cal se lle da un mínimo tratamento de sal, diminuíndose os gastos de produción e evitando unha retención de capital en mercancia, canto que os tempos de procesamento quedan reducidos a un so día. Por outra banda, crease un mercado de novos produtos como poderían ser da robaliza, o prego e, principalmente, o badexo⁵. Todos eles unha vez salpresados eran vendidos como mercancías substitutivas do bacallau que, dada a súa escaseza durante a referida guerra, era incapaz de cubrir todo o seu mercado potencial.

3. Reflexar que a familia Bolibar, a pesar de estar sentada na Ribeira de Bueu, realizou o enlatado de peixe na súa salazón de Mendiña, xa no concello limítrofe de Cangas.

4. Como mostra desta afirmación, o Arquivo Histórico do Concello de Bueu (AHCB) recolle no seu libro de altas na matrícula industrial (AHCB 405 (3-C, B-1)) a última licencia de apertura dunha Fábrica de salazóns o día 2 de marzo de 1945. O mesmo arquivo, no libro de baixas de matrícula industrial (AHCB 406 (3-C, B-1)) sinala os anos 1952 e 1953 como exercicios de peche de tres salazóns (a cuarta e última pecharía a finais de 1962 despois de compatibilizar a súa actividade coa conserveira).

5. Referíndose á comercialización desta especie, o erudito Sánchez Cantón, F.J., no prólogo á obra de Massó, G.: *Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia* Banco de Bilbao, Vigo 1967, lembra na pax. 13 que “firmados con las iniciales D.M.A. de la g. y dirigidos al Rey Carlos III, salieron unos apuntes sobre el bien y el mal de España en un volumen “muy siglo XVIII” -aunque se imprimió en 1804- titulado Almacén de fautos literarios de los mejores autores: en la página 10 de la segunda parte se lee: “En Galicia, especialmente, se auxiliará la pesca del bacalao, que se cria en las dos islas de Bayona, y todo aquel género de arenques y pescados a suplir en parte el uso del bacalao extranjero”. (Se refiere al abadejo, que es otro “gádido” de la familia del bacalao). Non contextualizada no S. XVIII, e coa mesma pretensión de evitar o comercio deficitario de bacallau, Jerónimo de Hijosa tería actuado como promotor dunha iniciativa empresarial similar na parroquia de Bueu, conseguindo certa relevancia no seu tempo; tal como sinala Mejide Pardo, A.: “Hombres de negocios en La Coruña dieciochesca: Jerónimo de Hijosa”, en *Revista “José Cornide” de Estudios Coruñeses*, Ano III, nº 3 1967. Non obstante, cabe pensar que o tratamento deste peixe non era salgado, senon curado mediante o seu secado ó sol, tratamento moi extendido en Galicia para moluscos como o polbo ou peixes como o congro, a raia, o cazón ademais do corbelo, ó que nos estamos a referir.



No concello de Bueu, as salazóns concéntranse, fundamentalmente, entre as Praias da Ribeira de Bueu e Beluso (número 4) excepto dúas localizadas na Illa de Ons, dúas na Praia de Loureiro (Nº 3) unha en Mourisca (Nº 1) e unha na Praia de Ancoradouro (Nº 2). A flecha indica o lugar no que se atopaban os edificios que albergaron o procesamento do badexo, permanecendo na actualidade en pé só a estrutura de dous deles.

Mención especial no desenvolvemento deste novo comercio alternativo para o sector (sempre referíndonos ás parroquias anteriormente mencionadas de Beluso e Bueu) merece o nome de Salvador Ferradás, comerciante de coloniais, inversionista e iniciado na salazón a finais do ano 1942, cun pequeno negocio de cinco prensas. Este home innovador, ano e medio despois de crear a súa propia salazón está a competir no mercado catalán co seu novo produto, o badeixo salgado, negocio que no 1944 xa se pode considerar consagrado. Esta iniciativa pronto será imitada por dúas fábricas de salazón colindantes á súa: salazóns Andrade (máis coñecidas pola persoa de Manuel Ríos) e a Roiba, de Abalo, atopándose as tres situadas nunha zona de orografía difícil, relativamente apartadas do núcleo residencial e cun dificultoso acceso tanto terrestre como marítimo.

Un intento de análise desta actividade vaise atopar cun grave problema inicial: a carencia de información, tanto arquivística coma oral. Carencia dos arquivos sobre a actividade, porque en grande media foi ocultada á facenda pública, estatal e local, obviando frecuentemente á Lonxa Oficial de Contratación de Peixe e os Libros Oficiais de Rexistro na compra da materia prima⁶. Escasa tradición oral por dous motivos: á curta duración da experiencia e ó seu carácter “submerxido” cabe engadir a distancia temporal da acción, o

6. Por outra banda, o estado de abandono do edificio no que durante cincuenta anos se gardou o arquivo empresarial relativo á experiencia que se está referindo, supuso a perda maioritaria da documentación, perdurando na actualidade unicamente datos relevantes dun periodo determinado: o mes de marzo de 1945.

que supón, ademais, unha avanzada idade dos principais actores. Estes feitos impediron que esta actividade forme actualmente parte da memoria colectiva, a diferenza da salazón da sardiña, o secado de peixe...

O proxecto de manufacturación do badexo brota da propia personalidade do seu principal actor, o referido S. Ferradás e a súa faceta inversionista. Socio dunha fábrica de cal, constata que as cualidades do edificio da caleira, construído para e destinado á salazón, permiten a compatibilización das dúas actividades. Con este fin, tramita a finais do ano 1942 a licencia de apertura desta nova actividade ante as autoridades locais de Bueu⁷.

Unha correcta xestión do seu negocio obrígalle a realizar viaxes por todo o Estado, fundamentalmente por Castela e o Mediterráneo⁸, nun tempo no que, como xa se indicou anteriormente, existe dificultades no comercio do bacallau. Esta interrelación cos puntos finais de venda permíttelle percatarse do desabastecimento deste mercado e a aparición de produtos substitutivos daquela especie dunha calidade ínfima. Será esta vivencia a que lle permita valorar as posibilidades de éxito dunha iniciativa persoal, cunha especie piscícola de constitución similar, nas súas cualidades físicas, ó bacallau: o pollachius pollachius, ou sexa o badexo ou corbelo.

Estas cualidades ás que nos estamos a referir permiten unha presentación comercial do produto similar á de aquel peixe, cunha máis que aceptable calidade para o seu consumo.

A produción iníciase co proceso extractivo, realizado por embarcacións menores, dun so tripulante, e cun arte de pesca economicamente accesible a todos os mariñeiros: o cordel⁹. Para a práctica da pesca, os mariñeiros dependen grandemente do seu coñecemento do medio marino (a localización das pedras e os movementos da especie influirán directamente sobre a cantidade de capturas), das inclemencias atmosféricas, así como do factor “sorte” que envolve toda actividade de extracción pesqueira. Finalmente, cabe sinalar as diferenzas estacionais no esforzo pesqueiro, canto que desde febreiro a maio e, en menor medida, desde setembro a novembro, se produce un forte incremento no número de capturas, disminuindo durante o resto do ano.

A seguinte fase, o abastecimento de materia prima, realízase na propia lonxa de contratación, según as disposicións legais vixentes no momento. Sen

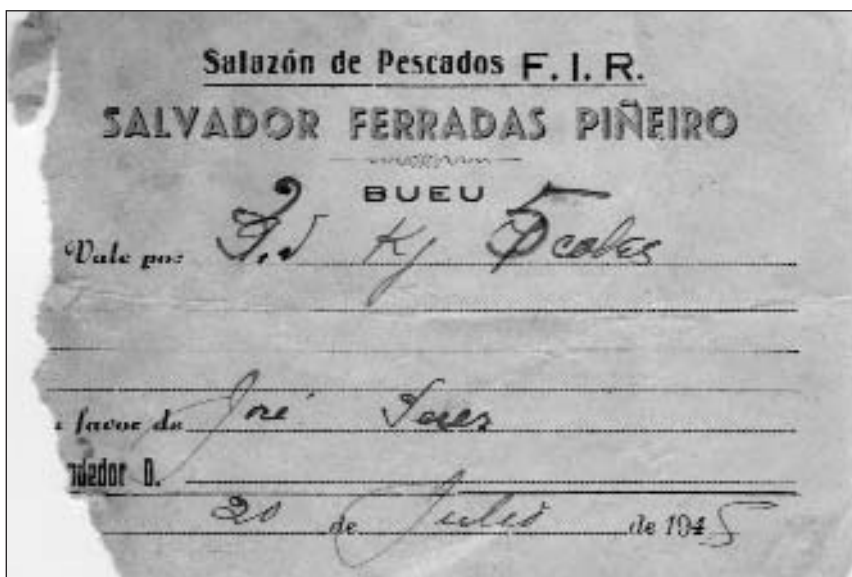
7. AHCB 405 (3-C, B-1) O libro de matrículas industriais (altas) recolle que na data do 12 de novembro de 1942 solicita permiso para traballar con cinco prensas na súa fábrica da Roiba.

8. O 46,7% dos destinos da salazón de S. Ferradás atopábanse na zona mediterránea (o 76,2% destes -ou sexa, o 35,6% do total- eran portos de mar); o 24,4% atopábanse en Castela-A Mancha (o 35,5% se incluímos provincias adxacentes coma Madrid).

Por provincias, cinco son as que acollen o 60% dos distribuidores: Murcia (17,8%), Barcelona (13,3%), Cidade Real (11,1%), e Madrid e Albacete (candansúa o 8,9%).

Por localidades, as cabeceiras das provincias anteriores repiten a súa primacia, excepto no caso de Murcia, no que a cidade de Cartagena ocupa un lugar prioritario (este punto significa o 75% dos destinos da súa provincia, por un 12,5% da capital).

9. Se nos atemos á obra de Rguez. Santamaría, B., *Diccionario de artes de pesca de España y sus posesiones*, resulta difícil reseñar as características deste arte polas súas inmensas variedades de formas, tamaños,... Os elementos comúns serían un cordel de algodón, que poidera estar ou non tintado, aramio, chumbo e, nalgúns casos cerdas negras de cabalo. Esta arte ten a característica de estar armada polo propio pescador, non precisando de ningunha axuda especializada para a súa conservación.



Vale de compra de corbelo, especificándose no mesmo o vendedor, o número de kilos e o de exemplares adquiridos. A existencia da totalidade destes vales no periodo do 8 ó 31 de marzo de 1945 permite a comparación entre os datos “Reais” e os datos rexistrados nos libros oficiais da Lonxa de Bueu.

embargo era frecuente que, transportado polos propios pescadores vía marítima, entre o lusco e fusco, se producira a descarga do corbelo ó pé da fábrica, donde se pesaba, recibindo o dono da mercancía un vale coa anotación do peso das capturas. Ese vale sería canxeado polo seu valor monetario correspondente.

Deste xeito, grande parte das operacións de compra-venta eran realizadas á marxe da regulamentación oficial¹⁰ agochándose así a existencia desta demanda de badexo. Pretendíase por parte do mariñeiro, evitar o pago da porcentaxe legalmente disposta nas ordenanzas municipais¹¹ e, pola do fomen-

10. Dos escasos datos comparativos que coñecemos, entre o primeiro e o día sete de marzo de 1945, Salvador Ferradás merca na lonxa de Bueu 259 Kg de badexo; entre o oito e o trinta e un do mesmo mes merca 187 kg. Sen embargo, existe constancia a través dos resgardos dos tickets de compra, de que neste segundo periodo o peixe procesado sobrepasa os 696 kg, resultando que, alomenos 509 kg son adquiridos de xeito anómalo, saltándose os cauces legais de contratación en tres de cada catro compras.

11. O Regulamento do concello de Bueu para a introducción, venta, preparación e empaque do peixe na lonxa, datado no ano 1937 e en vigor nestas datas ás que nos estamos referindo, dispón no seu artigo 38: “El dueño de la pesca o el Agente vendedor es el obligado a pagar en la Lonja los arbitrios por la operación de venta; y el comprador no deberá satisfacer el precio de aquélla sin que le entregue el vendedor el recibo de pago del arbitrio; pues en otro caso queda también aquél reponsable del importe del mismo”. Esta disposición complétase co artigo 58 que di: Se considerarán defraudadores del arbitrio: b) Los que traten de eludir el pago del arbitrio haciendo las ventas, preparación o empaque fuera de los locales destinados a esas operaciones, sin avisar previamente al Jefe de la Lonja”. A sanción corresponde por fraude implica o pago dos dereitos e unha multa que pode ser do dobre ó quintuplo do valor defraudado (art. 59).

En todo caso, o importe que debería pagar o vendedor situárase entre o tres e o cinco por cento do valor da operación, cantidade que resulta defraudada coas descargas a pé de fábrica, sen ningunha constancia oficial da súa existencia.

tador, calquera fiscalización da Facenda Pública.

Da escasa información conservada deste comercio paralelo, evidénciase a inexistencia dun requisito de capturas mínimas para a súa compra, aceptándose polo comprador toda a mercancía ofrecida, calquera que sexa número de exemplares capturados e o seu tamaño¹². O prezo regúlase en función do valor medio establecido nas subhastas da Lonxa de Contratación de Bueu.

Ferradás vese surtido a través desta canle por unha media de seis barcos habituais (representan o 78.7% das descargas en fábrica e o 88% da pesca valorada en kilos) e seis máis que realizan entregas esporádicas (e, que representarían o 21,3% das arribadas á fábrica e o 12% da pesca mercada irregularmente por este salazoneiro). Destes datos dedúcese que os pescadores habituais rentabilizan maiormente o esforzo extractivo (a media pesqueira sitúase nos 12.2 kilos por día) fronte ós pescadores ocasionais (a media do peso dos seus produtos sitúase nos 7 kg.). Entre aqueles cabe diferenciar tamén os grupos de tres mariñeiros cadanseu: o primeiro realizaría unhas tres descargas de mercancía á semana, globalizando estes tres pescadores o 67.7% do total das capturas, cun peso medio de 14,5 kg. de pesca por día; o segundo grupo tería realizado o 32.3% do peso das extraccións cunhas capturas medias de 8.3 kg. na xornada.

En canto ós mariñeiros que acuden á lonxa, á venda do peixe, non existe constancia do seu número nin da súa asiduidade xa que as vendas son agrupadas nun mesmo lote, consignándose nos libros de rexistro, baixo o item vendedor, a categoría “varios”, ou sinxelamente resulta ser o comprador, o vendedor e o consignatario unha mesma persoa, Salvador Ferradás (quen deste xeito xustifica a súa propiedade dunha mercancía). Por idéntico motivo é imposible ter información acerca da mercancía individualizada (isto é, os pesos e medidas das capturas de cada pescador).

Como elemento variable, relacionado coa oferta-demanda, o prezo do peixe revélase como extremadamente cambiante durante o tempo transcurrido entre o inicio da actividade (cando no segundo semestre do ano 1943 o precio rondaba entre as 2.93 e as 3 ptas por kilo) e os momentos máis importantes desta (pois no segundo semestre de 1944 o valor elévase desde as 7.5 até as 14 ptas.) para, finalmente, sufrir un estancamento co parón do mercado (en 1945-46 os prezos medios rondan as 4-6 ptas.)¹³. Si é certo que o seu custo era sensiblemente superior ó da sardiña, que se mercaba por cestas e caixóns, e non por kilogramos.

12. O número de exemplares entregados por cada mariñeiro pode ser dun mínimo de unha cola por entrega até un máximo de oitenta e oito dunha entrega excepcional, sendo a media de 5,6 colas por vez. No tocante ó peso, os exemplares poden ter desde o kilo e medio dos pequenos até os exemplares de seis kilogramos, sendo o peso medio da peza uns dous kilos.

13. AHCB. Libros 450-4. De non existir unha elaboración do corbelo nos inicios do ano 1943 pásase a unha situación de grande demanda no ano seguinte, conlevando non só o incremento do precio senon tamén do esforzo pesqueiro (as capturas aumentan un 1100% no primeiro semestre de 1944 con respecto ó exercicio anterior). Nas campañas de 1945 e 1946 tanto precios coma capturas descenden a lugares intermedios entre os dous primeiros anos. Sen embargo, no ano seguinte de 1947, a desaparición do comercio do badexo salgado, acarrexará a desaparición da subhasta desta especie na Lonxa, descoñecendo por tal motivo a súa cotización.

A grande subida dos precios na segunda metade de 1944 explícase tanto pola incorporación de dous novos actores na compra de badexo, M. Ríos e M. Abalo, coma pola baixada do volumen de capturas, que diminúe a unha sexta parte do primeiro semestre (os datos da Lonxa son de 1150 kg fronte ós 7056, respectivamente).



S. Ferradas, abandonado xa o seu intento de salga-lo badexo, introdúcese no sector conservero coas marcas “Pedra Blanca” e S.F.”

No tocante ó volume de peixe procesado pola empresa de Salvador Ferradás, cabe volver facer fincapé na falta de datos globais como consecuencia deste comercio opaco, mais partindo dos datos reflexados nos libros de lonxa arriba referidos, tratamos sobre unhas cantidades relativas que van desde os 500 kg. en 1943, ós 5.900 en 1944, ou ós 1200 e 1850 dos anos 1945 e 1946 respectivamente (datos que ofrecen unha visión do impacto que tivo na pesca do badexo esta actividade transformadora). Sen embargo, esta información debe ser relativizada, comparándoa cos datos existentes nos restos do arquivo de fábrica (e referidos ó periodo de 8 ó 31 de marzo de 1945). Así, as cantidades reflexadas nas actas da lonxa caberían ser triplicadas para recoñecerse como compras reais proximadas.

Nun terceiro momento, o da elaboración propiamente dita, o peso bruto da mercancía, unha vez procesada, diminuíría notablemente a causa da eliminación daquelas partes do peixe inservibles para ser procesadas, perdendo porcentualmente maior peso canto mais pequeno fose o exemplar tratado.

Para esta transformación contaba a empresa de Ferradás con parte dos traballadores que lle servían para procesar a sardiña salazonada: por unha banda, dous encargados, de sexo masculino, con contratación de carácter fixo, especializados en carpintería e responsables da execución das tarefas ordinarias¹⁴; pola outra banda, unha decea de mulleres, cun contrato eventual de grande

14. Dous traballadores tamén masculinos e fixos tiña contratados a empresa salazóns Andrade.

variabilidade estacional, empregadas inicialmente na salazón da sardiña (actividade para a cal carecían de calqueira especialización dado que esta non era necesaria) e que logo de certo adestramento para o manexo correcto e áxil do badexo (operación de maior dificultade que a anterior, canto que o tratamento do peixe, neste caso, é individual e especializado), son utilizadas laboralmente nesta iniciativa.

O seu traballo iniciábase co descabezado, eviscerado e un corte ó medio do corbelo, pretendendo facer unha “folla”, co obxeto de desespiñalo. Para iso cortáraselle a espiña dorsal nun lugar situado entre o centro e a cola, determinado en función do tamaño e grosor do animal, retirándolle posteriormente a correspondente á parte superior. A finalidade desta operación está relacionada co curado da carne, similar (de non ser pola retirada da espiña) á sardiña “cochada”¹⁵.

O paso seguinte consistiría en deixar o peixe en salmoira uns dez días¹⁶ e de seguido cubriilo con sal grosa algunhas xornadas máis (dependendo do tamaño, serían entre cinco e sete). E así como o peixe, salpresado e listo para ser comercializado, era sacudido a fin de eliminarlle os residuos minerais e, de seguido, introducido en caixas de madeira nas que iría cuberto con sal refinado, quedando disposto para o seu transporte e venda. O peso neto da unidade de comercialización (a caixa) rondaría os vintecinco kilogramos, facéndose unha tipoloxía das mesmas en función da medida do peixe, xa que o seu precio variaba nunha proporción similar ó tamaño.

Cunha media de cento trinta kilos por envío (rondaban as cento cincuenta colas), as caixas eran remitidas baixo o modelo de consignación sen un precio determinado en orixe polos seus produtores, en parte a causa do novedoso do produto e en parte polas supostas dificultades da súa venda. Sen embargo, no prazo dunha semana producíase o pago polo comprador, sen que tivesen xurdido nalgún momento retrasos ou ausencias de cobro derivados do emprego deste sistema de venda. Todo o contrario, a cantidade de beneficios recibidos, situados entre un catrocentos e un cincocentos por cen, e o tan áxil pago fixo que nunca se preocupasen os produtores pola ética da distribución catalana no tocante ó reparto de beneficios¹⁷.

A comercialización deste produto viuse favorecida pola experiencia que Salvador Ferradás obtivera do comercio da sardiña, estando xa introducido no mercado catalán, donde alcanzará eco comercial esta súa aventura, sendo fundamentalmente Barcelona e Lleida os lugares que absorven a súa produción (aproximadamente o setenta e dous e o vintecatro por cento da mercancia, respectivamente¹⁸).

15. Con anterioridade á implantación en Galicia de salazón catalana, un dos métodos de conservación de sardiña era o cochado. Para a súa práctica era preciso eliminar as vísceras do peixe, filetealo con posterioridade e introduciilo nun recipiente con sal, donde se conservaría até o seu consumo.

Entre os galegos, este sistema gozaba de maior aceptación que a salazón, pola mellor calidade do produto.

16. Este paso non se considera imprescindible, sen embargo implica un aforro certo de sal e un menor tempo de tratamento.

17. Sinala textualmente M. Ríos: “era un gran negocio, ben pagado, que levantaba moitos cartos”.

18. A provincia de Cáceres tiña tamén alcanzado certo consumo de corbelo procesado, sen embargo neste caso non era salgado senon curado mediante un proceso de secado ó aire libre. Este sistema sería

As implicacións desta experiencia no traballo da sardiña só afectarán ó funcionamento interno de cada unha das salazóns. Así, na de Salvador Ferradás, este intento supón que a fábrica traballe todo o ano excepto os meses de verán, cando o normal na mesma sería só na época da “colleita”, entre os meses de setembro e decembro. Sen embargo, o volumen de sardiña procesada disminuirá en gran cantidade ó adicar os esforzos á transformación do badexo. Só co descenso do volumen da pesca desta especie se incrementará o traballo da sardiña en cantidades, por outra banda, superiores á media da súa salazón, recuperando en escasos días os seus valores medios anuais.

Coa finalización da guerra europea e o acceso, de novo, ós caladeiros de Terranova, aconteceu o fin desta experiencia. O arraigo do bacallau no mercado, engadido ó seu maior peso en relación o seu volume, acabou por expulsar do mercado pola súa perda de interés ó badexo. Sen embargo, tíñase producido unha tan importante capitalización por parte dos empresarios deste sector que dous dos tres referidos van proceder á modernización das súas instalacións, coa finalidade de destinalas a cetárea (caso de M. Abalo) e fábrica de conservas (caso de S. Ferradás).

empregado na transformación de cantidades mínimas de peixe, como demostra o feito de que os consignatarios cataláns presionasen sen éxito para conseguir mercancía destas características. O motivo que amparaba ós produtores atopábase na climatoloxía galega, adversa a este tipo de elaborado.