

# Vivir na Praia de Beluso

## UNHA HISTORIA ARREDOR DA PESCA

Cando as pesetas eran de prata había moedas dunha peseta e de dúas pesetas. Os dez céntimos, de cobre. Tamén había reales de vintecinco céntimos e de cincuenta céntimos. Así nesta moeda pagábase ós mariñeiros que nas súas trañas vendían ás salazóns da Praia de Beluso e arredores. Nesta zona había dez ou doce salazóns contando coas de Mourisca e Ancoradouro hacia o ano 1850 aproximadamente. Nestas datas e ata os anos 1915 e 1920 este porto de Beluso estaba colonizado polos cataláns, expertos en salazóns, que atraídos pola boa sardiña, fixeron da maioría das casas nos seus baixos auténticas factorías de peixe salgado, para exportar a Cataluña, onde tiñan mercado. Un dos pioneiros e máis importantes conserveiros de Galicia e toda España foi Massó, que tamén escomenzaría pola salazón, establecéndose primeiro nesta zona hacia o ano 1816 con factorías en Mourisca e na Roiba, máis tarde en Cangas coa primeira fábrica conserveira e despois en Bueu, con forte presenza na historia desta vila ata hai uns trinta anos. Tamén explotaron un secadeiro de polbo na illa de Ons para poder exportalo hacia outros portos do Mediterráneo.

Ás salazóns de xouba seguíronlle, a tamén salazón de abadexo que pescaban os mariñeiros de Beluso de vinte kilos a peza, baixando a unha media de dez kilos ó fallar algo a súa abundancia.

Ós comerciantes-empresarios foron vendendo as súas casas por deixar de ser rentable o negocio da salazón, acaparando a familia Massó case todo o mercado. Incluso A Roiba despois de ser salazón dos Massós, foi vendida con

unha cláusula de non exercer nunca tal actividade para non facerse competencia. Así Massó controlaría todo o mercado da zona surtindo ós cataláns que tiveron que retornar, e os franceses, tamén boa clientela.

O sal, traíano en balandros a vela, e unha vez barados na praia, dispoñíanse uns tablóns para descargar. As mulleres encargábanse do transporte en “muñicos”, cestas de bimbio, vestidas coas súas toquillas e faldas largas. Éstas cobraban o seu traballo en especies, ou sexa o propio sal para logo ter arreglo para todo o ano. Con unha ou dúas fanegas, salaban o seu porco, e o seu peixe para ter alimento ata ben entrada a primavera seguinte. Así pois era rico o que tiña porco e peixe salgado na súa casa.

Moitas das casa que albergaban salazóns foron convertíndose en escolas, cetáreas, asteleiros ou carpinterías de ribeira, outras aínda seguen sen uso concreto, e moitas delas reformadas para vivendas segundo as comodidades e deseño actuais. Hai varias que se convertiron en negocios, bares, almacéns, etc. No caso de “A Centoleira”, hoxe en día coñecido restaurante e antiga “Vizcaína”, aséntase nos terreos que foron comprados a finais do século XIX a un tal Sr. Agustín Plá y Avalor, sendo o local coñecido como “encascador y atadero de redes” incluíndo na escritura de compra-venta unha “Estacada o Secadero de Aparejos con sus pilastras de granito a orillas del mar”. Naqueles anos o precio foi de catro mil cincocentas cincuenta pesetas gran parte delas pagadas en moedas de prata.

(Florentina Estévez Lorenzo. Propietaria de A Centoleira, Restaurante Centenario)