



Por: Javier Fernández Soutullo

## A HISTORIA DA INDUSTRIA CONSERVEIRA NAS RÍAS BAIXAS

O fenómeno migratorio dos cataláns cara ás terras de Arousa diversíficase nas máis variadas actuacións.

Apartires da súa chegada cara o ano 1.760, estes sempre eran os protagonistas da vida económico-social dos nosos pobos. As súas actividades económicas ou de negocio pasaban desde a venda de xabóns, comercialización de viños e licores procedentes da súa terra, negocios de préstamo, etc.



Antiga salgazón do Carreiro

infraestructura comercial, pois a salgazón era unha das producións galegas más importantes séculos atrás.

As paraxes máis valoradas eran as vilas e portos con tradición nese tipo de actividades. Estas poboacións convertéronse nos centros neurálicos do asentamento catalán e nelas estableceron os fomentadores.

A maioría das factorías ocupaban soares de entre 700 e 1.000 metros cadrados. Estes almacéns edificábanse a pé de mar, en enseadas abrigadas e de dodo acceso a pequenas embarcacións; nalgúns casos, é a fin de axilizar as manobras, construíranse pequenos peirao de amarque inicialmente de madeira e máis tarde de pedra.

Estes almacéns son sempre de planta baixa, formando un patio de columnas interior de seito rectangular e dimensións variables pero nunca cadrados. Á marxe das factorías, que se atopaban con asiduidade

Xa que logo, erixíanse nos promotores da industria do salgazón. Neste sentido a multitud de salgazóns que aínda se conservan e os vestixios dos que se arruinaron, co paso dos anos, son fieis testemuñas, daquela próspera actividade, que hoxe en día desemboca nas actuais industrias conserveiras da comarca.

Os seus inicios limitáronse á compra de sardiña para o método xa tradicional galego de prensado, do que os primeiros pasos foron sempre dos nosos antepasados. Pero estes non chegaron nunca a investir e a desenvolver técnicas de producción, ampliación de factorías,...

Unha vez rematada a Guerra da Independencia, prodúxense xa asentamentos cataláns de relativa importancia, o que directamente nos conduce a unha mellora e ampliación dos salgazóns que se estenden polas radas e enseadas das Rías Baixas.

Os lugares non eran elixidos ó azar, senón que se buscaba antigos enclaves onde xa existira unha



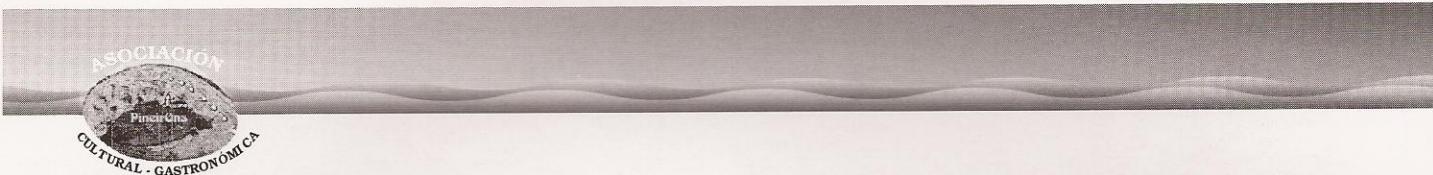
Antiga salgazón "A Barcela"



CRUZ PEREZ HERMANOS, S.A.  
**Cruzmar**

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS

C./ Rosalia de Castro, 4 - Teléfs.: 986 310 075 - 986 310 066  
Apartado 5 - Fax: 986 313 580  
36959 MOAÑA (Pontevedra - España)



construídas en pedra de cantería rústica, atopábase unha vivenda anexa, que eran os apousentos privados do fomentador, onde residía coa súa familia. Na ala oposta a estes, atopábanse os talleres e o almacén do sal: o alfolín. Alí canalizábanse os depósitos construídos en pedra de cantería e encaixados no chan cubertos con táboas de madeira.

Un destes enchíase con auga e graxas de peixe chegada dende as presas e o outro de saín. Os dous depósitos estaban conectados entre si e provistos dun enxeñoso sistema de



Salgazón de Moreiras

decantación, evacuando a auga sobrante por un sumidoiro lateral, e almacenando o saín nun depósito agregado para tal fin.

Tanto a graxa como o saín tiñan un valor económico que os fomentadores non se permitían menospresar.

Á sombra, na ala meridional do almacén, ordenábanse os lagares, ou pilos, conxunto de depósitos en número variable de oito a dezaseis tamén realizados en obra de cantería; as súas dimensións nos edificios más antigos eran moi grandes ( 2, 50 de lado por 1,50 de profundidade aproximadamente ) nun volume que roldaba os 3,45 metros cúbicos o que nos permitía o almacenamento dunhas duascertas mil sardiñas por lagar, cálculo aproximado que constaba nas documentacións da época.

Os depósitos recubríranse con táboas de madeira

apoiaos nun traveseiro e eran numerados para leva-lo control da produción.

A finais do século XIX optouse por reduci-las medidas dos lagares e incluso comezaron a construírse en ladrillo macizo. O deseño e reparto da estructura interior dun salgazón estaba feito cunha mentalidade de absoluto control da produción fabril.

Dende a vivenda, xeralmente construída anexa ó despacho do almacén, controlábase todo o proceso de produción e ós operarios - a s. Xeralmente os traballos máis duros e penosos recaían nas mulleres.

Por tanto cabe reseñar que a funcionalidade das naves dedicadas á salgazón, obedecían ó concepto global de factoría que por aqueles tempos xa se aplicaba en Cataluña.

Os fomentadores cimentaron parte do seu éxito económico na súa habilidade comercial á hora de proverse da sardiña. Ademais cabe reseñar que a maior parte das industrias radicáronse en solares aforados pola nobreza ou o clero, pezas

básicas no organigrama da sociedade que por entón existía. Por todo iso posuían unha tendencia a asegurarse os subministros mediante contratos e pactos, onde se mesturaba a concesión de solares co subministro sen cargo dos productos manufacturados.

Estes pactos incluían todo tipo de bens pero sobre todo os concernentes a terreos ou medios de transporte marítimo terrestres.

Fronte ó empobrecemento do campesiñado galego, que emigraba á sega de Castela e Extremadura, os cataláns que chegaron aviaron fórmulas de comercio e abriron futuros, estableceronse en areais comunais ou aforaban os pertencentes ó clero e señorío, alzaban o galpón vivenda, abrían lagares, habilitaban alfolíns rigorosamente

## CASA FUNDADA EN 1.931

Habitaciones con baño  
y televisión

Teléfonos: 986 731 187  
630 402 208 - 986 733 007

**H  
O  
T  
E  
L**

*Maria Aquino*

C./ Pablo Iglesias, 26  
36980 O Grove  
(Pontevedra)

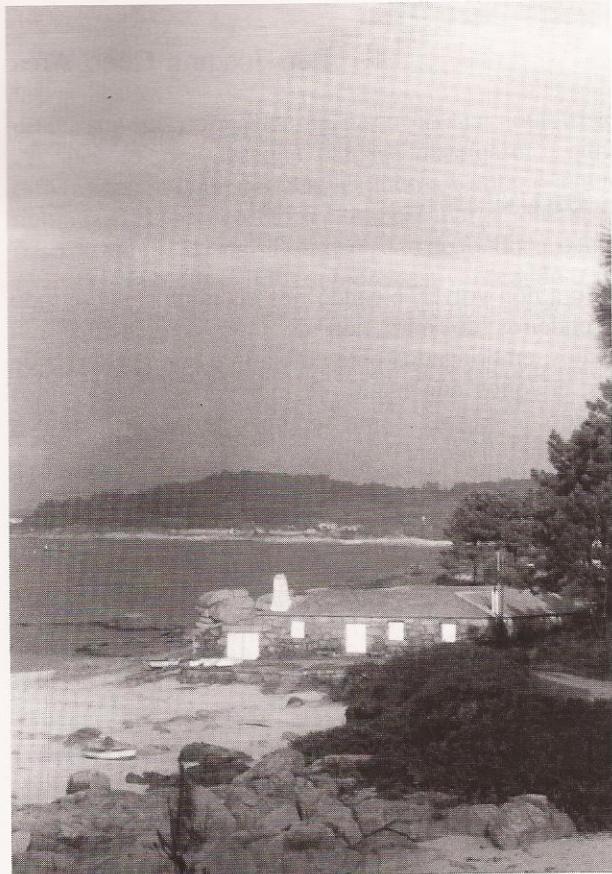
LOLY MASCATO REY

## Restaurante - Pizzería

*Maria Aquino*

Especialidad en cocina típica Italiana  
**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**  
**PENNE ALL'ASTICE**  
**OSSI - BUCHI MILANESE**  
Teléfs.: 986 731 187  
C./ Pablo Iglesias, 26  
36980 O GROVE (Pontevedra)





Salgazón de "A Barcela"

controlados, pois por aquel entón o sal valía o que o ouro, e poñíanse sen transición a comerciar. Ós seus almacéns chegaban as sardiñas do xeito en pequenas dornas, salgábanas, envarillaban e prensaban en cascos, para logo exportar a Francia, Italia, Alemania,...

Creándose o comercio enlatado cara o ano 1.879 polos Goday, estes posuían un antigo salgazón no esteiro de O Grove e na Illa de Arousa.

Ó tempo que aumentaban as súas riquezas, os cataláns dos salgazóns pasaron a armadores e pilotos dos seus propios barcos, chegando a negociar con medio mundo e dando a coñecer a sardiña galega, os escabeches e os millos por tódolos continentes: Cardiff, a India, América, Escandinavia, ... De aquí partiu a moderna industria conserveira galega a partir de mediados do século XVIII; os comerciantes cataláns revolucionaron a tradicional industria do salgazón, dotando a varias vilas mariñeiras das infraestructuras mínimas e de núcleos pre-industriais, nas que estas especialidades orixinan parte do despegue económico social desde século.



Machos para o eixo de prensado



R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T  
E

## PINAREJO

Especialidad en **PESCADOS** y **CARNES** a la **BRASA**  
**MARISCOS** frescos y excelente **TERNERA GALLEGА**

Contamos con un amplio comedor ideal para Bautizos,  
Primeras Comuniones, Comidas de Empresa...

Carretera de la Lanzada, Noalla, Sanxenxo - Teléf.: 986 745 670

A  
S  
A  
D  
O  
R