

O CANDIL

Xuño 1997

Nº 14



SALAZÓN DE MOURISCA

A SALAZÓN EN BUEU

Os alumnos e mestres do Colexio Público de Bueu, imos a presentar unha pequena parte da nosa cultura sen pretensións de que sexa unha análise exhaustiva e pormenorizada dos temas a tratar, senón unha pequena escolma o redor dun xeito de vida e traballo, agora esgotado, para que sirva de coñecemento e de posterior afondamento.

A pesar disto para achegármonos un pouco máis ó coñecemento da historia e proceso de salgadura no concello de Bueu botamos man de tódolos recursos ó noso alcance: fontes orais, Arquivos de Facenda, Protocolos notariais, Censos de poboación, Arquivo parroquial e xudicial, documentación gráfica, bibliografía temática e mesmo traballos de investigacións de campo. Aínda así atopámonos con grandes baleiros no que a documentación específica se refire para grandes períodos de tempo ou á dificultade de manexar libros de ‘contabilidade’ das industrias salazoeiras, por estas non posuílos, seren destruídos ou non termos posibilidades de consultalos.

Esta revista non sería posible sen unha participación directa ou indirecta de moitas persoas (Salvador Ferradás, Manuel Ríos, Luciano Barreiro Rúa (‘Luis da Viuda’) e a súa irmá Isabel, Pin Cabanillas, Víctor Sánchez, Manuel Gutiérrez, Manuel Pastoriza, Josefa González, Santiago e M^a Eugenia Bolívar, e un longo grupo de amigos, ós que dende aquí lles facemos chegar o noso agradecemento pola súa valiosa información e apoio. Pero, con todo, ‘O Candil’ non tería forma sen o esforzo e traballo de persoas como Xosé Manuel Cerviño Meira ou José Luis Fernández Aldegunde, nos que recaíu grande parte da labor de recompilación e confección; de Manuel Aldao Portas, polos consellos, debuxos e fotografías da salazón de Mourisca; e de José Seijas Otero, que co seu artigo sobre os métodos de elaboración da anchoa, achéganos, a un dos aspectos da semi-conserva que tivo as súas raíces na salgadura, coa autoridade que lle outorga os longos anos de técnico na súa preparación industrial.

***Mar que expremes vidas en sazón
trocandoas, acochadas en pilos de salmoira,
en partos de esgrevia inocencia
co que tinguir augas na lus ou no asexo.***

Coordina: Arturo Sánchez Cidrás

Colaboran: Equipo de Normalización Lingüística
Benito Fernández Alonso,
X. Manuel Cerviño Meira, Manuel Aldao Portas,
Xosé L. Fdez. Aldegunde e José Seijas Otero

Patrocina: Dirección Xeral de Política Lingüística da Xunta de Galicia

Dep. Legal: PO-2-96

ISSN 1137-1994

Descrición feita en 1843 por salazoneiros de Bueu e Beluso solicitando á habilitación deste porto para o embarque de salazóns¹ cara a outros portos do reino e do estranxeiro².

“Porto denominado Bueu e Beluso na embocadura da Ría de Pontevedra. A entrada é despexada e limpa e sen perigo, co seu fondeadetro espacioso, abrigado e de capacidade para toda clase de buques. Esta poboación está situada nunha enseada e terreo veraz e fértil de toda clase de froitos. É unha poboación nacente pero fermosa, que debe o seu incremento e prosperidade á pesca particularmente, ós establecementos, ás salguerías que a engrandecen e ó movemento industrioso de pesca salgada así para o estranxeiro como para as prazas do reino (...) as tantas fábricas ocupan moitísimos brazos, atraen a riqueza, promoven a navegación e manteñen o comercio”

José Dotras Ferrer e Salvador Martí

Formas xerais de preparar e consumir o peixe³

“En tódalas pescas sacadas do mar prepáranse e consúmense das seguintes maneiras:

- *en fresco: conservándoas así desde o punto de produción ó de consumo (se é fóra do porto de pesca, con sal ou con xeo).*
- *en salazón, que é preparada ou prensada con salmoira ou sinxelamente con abondosa sal.*
- *en conserva, que é o peixe cocido e preparado logo en aceite*
- *en escabeche, que é ese mesmo peixe cocido, pero con vinagre*
- *curado ou afumado, que é a pesca que, despois de limpa, sécase ó sol, e ás veces afúmase despois, como ocorre nalgúns portos de Galicia, onde se prepara deste xeito a sardiña que chaman ó arenque ou do fume*
- *en forma de bacallao, que é a pesca sometida a varias preparacións, ata que se seca e endurece pola sal, que dependendo do xeito de preparación chaman peixe salgado, peixe seco e tamén bacallao.”*

¹Coñecedores de que a verba ‘Salazón’ é un castelanismo que teríamos que normativizar por *salga* ou *salgadura* e que ‘Fábrica de salazón’ por *salgadeira* utilizaremos indistintamente unhas e outras palabras, segundo o consideremos, por crer que estes castelanismos están tan arraigados nas nosas xentes que doutro xeito estaríamoslle roubando parte do sentido ou intención ós artigos

² Arquivo Histórico Provincial (AHP). *Sección Facenda: Admón Aduanas e Renta Estancadas*. Expedientes.1841-43 (1) 1-8-1843. Signat. G-7267 (Traducido)

³ *Diccionario das artes de Pesca de España y sus posesiones*, de Benigno Rodríguez Santamaría, Madrid 1923, páx.XVI (Traducido)

Un pouco de historia...

Para o noso litoral, non sen grandes dificultades debido a falla dun estudio profundo de materiais e depósitos arqueolóxicos, poderemos encadrar os achados atopados na franxa Agüete-Lapamán como pertencentes á época prehistórica, na que a actividade pesqueira estaba mediatizada polo réxime, case que subsistencia, e que ó longo dos séculos sufriu poucos avances.

Xa na época castrexa podemos coñecer por estes restos que houbo unha actividade salientable no que ás actividades marisqueira e pesqueira se refire. Da marisqueira danos fe a análise dos cuncheiros daqueles castros preto da costa, nos que se atoparon, sobre todo, especies propias da zona intermareal (lapas, percebes, mexillóns, caramuxos, ourizos, etc.) que predominan ‘Poutadas’ ou pesos de rede¹ sobre as de substrato areoso (ameixas, ostras, berberechos,...)². En canto á pesca podemos referirnos a certos *avances técnicos* como os ‘de pesos de rede, anzós de bronce e ferro, cravos de bronce para embarcacións’³.



Neste momento aparecen uns excedentes alimentarios posibles de ser afectados pola putrefacción, xurdindo a necesidade de mellorar os procesos de conservación dos mesmos, incrementándose o seu valor transaccional. O aproveitamento das calidades do sal na aplicación ós produtos pesqueiros está constatada desde moi antigo, non así para Galicia no que o inicio da actividade salazoneira, nas súas distintas variedades, cabería situala, deste xeito, na época imperial romana, non sendo o Morrazo unha excepción.

Mostra relevante da industria relacionada coa salgadura dánola o primeiro forno galaico-romano e olería⁴ atopados en Galicia, datados nos séculos



Mostra de ánforas atopadas en Bueu

II ó V d.C. e aparecidos en Bueu, no lugar da praia de Pescadoira. Consideran os arqueólogos que tales ánforas puideron ser utilizadas para o transporte de salgadura. A isto cabe sumarlle a existencia, tamén en Pescadoira, dun posible *portus* romanizado polo que terían saída estes produtos ata zonas da mesma costa nas que estaban asentadas as salgadeiras.

¹ ‘Poutadas’ ou pesos de rede atopadas na praia de Agüete. Lámina II de *La arqueología local, como base para un método inductivo de aplicación general, en el medio escolar. Estudio a través de un modelo singular: El ayuntamiento de Marin* de José Antonio Castro Fernández, Museo de Pontevedra, 1981.

² Coloquios de etnografía galega, 1988, J.M. Vázquez Varela, *El marisqueo en los castros de las rías gallegas*, Publicado polo Museo do Pobo Galego, páx. 209-218.

³ Xaquín Lorenzo Fernández en *O Mar e os Ríos*, Biblioteca básica da Cultura Galega, Edit. Galaxia, 1982, páx. 10

⁴ *Noticia Preliminar del primer horno y alfar de ánforas gallegas* de Pedro Díaz Álvarez e Manuel Vázquez Vázquez, Bueu, 1988. As fotografías das ánforas pertencen ó mesmo libro, páx. 22, 34 e 40.

Para Filgueira Valverde e García Alén¹ si existen indicios de que a salga era unha actividade frecuente na súa ribeira, anotando estes a existencia de construcións de perpiaño con nichos así como tégulas romanas, cabendo a posibilidade de ser identificados coa chanca dunha salazón. Estes restos víronse complementados coa aparición no ano 1972, nun lugar cerca do anterior de catro basas de columnas que A. García Alén² identifica como pertencentes a unha "*villae*" do século II.

Non coñecemos documentación que nos permita reconstruír a fase histórica de transición entre a desaparición da cultura romana e a primeira fase medieval, pero podemos avanzar e resumir que dende o século IX ó XI metidos nunha estrutura económica-feudal, baseada na agricultura-gandeiría, nun contexto señorial e autárquico³.

Descoñecemos como se desenrolou en Bueu esta industria salazoneira ata este momento e a importancia que adquiriu no comercio marítimo local.

Se embargo, xa podemos afirmar que a finais do s. XI e comezos do XII percatada a nobreza laico-relixiosa das vantaxes económicas e fiscais do mar, comezando a favorecer con privilexio ós 'burgos', gremios (que se constitúen como resposta do poder para un mellor control das actividades relacionadas co mar).⁴

No s. XII como data referencial, atopamos un declive da actividade transformadora a raíz das concesións reais, primeiramente, pola raíña Urraca a Diego Arias, do Coto de Marín "*cum omnes adiunctiones suas*"⁵ comprendéndose na mesma unha xurisdicción marítima sobre determinados enclaves da ría de Pontevedra. Do referido Diego Arias o coto pasa a ser posesión do mosteiro de Santa María de Oseira.



Outro e principal feito que impide o desenrolo dunha empresa salazoneira no territorio de Bueu, garda relación coa entrega por parte da Coroa á Igrexa compostelán do "*burgo de Ponte uetere cum omnibus terminis et pertinentiis suis cum portu, cum mari, ...*" no ano 1180, creándose unha serie de privilexios tanto reais como eclesiais, favorables ó gremio do Corpo Santo e en detrimento dos mariñeiros de territorios limítrofes co "*burgo*".

¹ Filgueira Valverde e García Alén en *Materiales para la carta arqueológica de la provincia de Pontevedra*, en Museo de Pontevedra, Tomo VIII, anos 1954-1956

² Estas basas atópanse en poder de dous particulares veciños de Bueu. A confirmación de García Alén atópase igualmente no arquivo particular dun deles.

³ *As Rías Baixas Galegas nos séculos IX-XIV: Economía e sociedade* de José Barreiro Somoza páx. 245-249. En Coloquio de Etnografía Marítima do Museo do Pobo Galego, 1982.

⁴ "*O gremio do mar opera como organizador da pesca, especialmente nas artes maiores (cercos e traíñas), e utiliza aos concellos e ás autoridades de Mariña –ondee estas existen- para impoñer unha organización global da pesca que favoreza a estas últimas*" en *Tradición e modernización nas pecarías galegas. Artes de Pesca e Organización da produción (séculos XVIII-XIX)* de X Garcia-Lombardero e Xoam Carmona Badía. Povia de Varzim, 1985.

⁵ Romaní Martínez, M.: *A colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira* (Ourense) 1.025-1.310. Páx. 10

Entre estes privilexios cabería reseñar dos reais os concedidos por Alfonso IX, concedéndolle a exclusividade da cura do peixe e fabricación da graxa de saín¹. Igualmente cabe referirse ó privilexio inmemorial² da vila de Pontevedra para a práctica da "salga" e "resalga" debendo acudir a ela os mareantes do Morrazo e Salnés (incluídos os cotos de Marin e Poio) para a venda de peixe fresco.

E así, cun férreo control do "burgo", no que á nosa ría se refíre exercido, como xa indicamos que non só controlaba zonas de pesca senón de salga, resalga, fabricación de saín, etc.³

Así chegámonos o século XVIII onde a situación precaria da pesca en Galicia, facilita a importación de peixe procedente doutros caladoiros (Terranova, Escocia,..).

A resposta dos mariñeiros a esta situación descrita significa a desaparición da pesca cos cercos reais (arte de pesca colectiva) sendo substituídos por aparellos máis "privativas", de difícil fiscalización administrativa das capturas (os vellos xeitos e as novas xábegas e boliches).

O mesmo tempo a Ilustración con persoas como Jerónimo Hijosa⁴, denuncia esta sangría económica en favor doutros países para solicitar concesións pesqueiras.

Dentro deste panorama comezan a aparecer, mediado o século XVIII, as primeiras referencias de, sobre todo, comerciantes cataláns⁵ (con viños, augardentes, tecidos,...) que para facer máis rendible a viaxe levan, como `retorno`, produtos do noso país, entre os que se atopaban a sardiña salgada abundosa nas nosas costas. Nun primeiro momento, unha serie de fomentadores cataláns acoden durante a "colleita" da sardiña a un porto con escaso poder por parte do gremio do mar, procedendo nunhas instalacións provisionais, ó elaborado da sardiña. Polas circunstancias nas que se desenvolve a actividade, cabe pensar que este proceso de salazón que practican moi pouco se debe diferenciar do practicado en Galicia ate o momento.

É así como estes comerciantes se van introducindo na nosa estrutura económica, non sen pequenos conflitos, primeiro de xeito esporádico, logo por períodos máis longos de tempo. As súas salgadeiras instálanse nos lugares onde previamente había unha estrutura pesqueira-salazoeira. Con eles traen unha nova concepción do traballo (o salario), novas artes (a xávega) e novas técnicas na salgadura (o prensado), etc.

¹ O privilexio de dereito de exclusividade na cura do peixe foille concedido ó burgo de Pontevedra no ano 1.229. O da fabricación de graxa de saín será, ademais, confirmado por Fernando III no ano 1238. Numerosos autores desenrolan o tema, debendo ser subliñados Casto Sampedro e Filgueira Valverde.

² A existencia deste privilexio constátase no ano 1.506, tal e como recolle Filgueira Valverde no seu traballo *Archivo de mareantes*, Museo de Pontevedra, Pontevedra, 1946, px. 45.

³ "Desde 1491, o Arcebispo autorizou para *salga, arenar e resalgar*," En *1767-Ordenanza de Pesca*, de Francisco X. Martín García y Sarmiento. Edición fásimil preparada por Francisco López Capónt. 1995

⁴ Jerónimo Hijosa Rodríguez (Medina de Río Seco-Valladolid 1723 – A Coruña 1803), negociante, armador, promotor industrial,... no libro de *Hombres de negocios en la Coruña dieciochesca: Jerónimo Hijosa* de Antonio Mejide Pardo. Separata de *Revista* do Instituto 'José Cornide' de Estudos Coruñeses. Ano III, nº 3, 1967

⁵ As causas da emigración catalana hai que buscalas, entre outras, conxugando factores económicos que deron pé a políticas de incentivar e facilitar a busca de mercados para facer fronte a crecente especialización da súa economía (polarizado, segundo zonas, polo viño e téxtil) e co sistema de herdanza nas familias.

Desde finais deste século XVIII e ate mediados do século XX, a economía das Rías Baixas dependerá grandemente da capacidade extractiva dos novos aparellos de pesca, creándose unha grande industria transformadora, fundamentalmente salazoneira ó longo das nosas rías.

No actual concello de Bueu a situación non resulta diferente, sendo estes inicios analizados noutro traballo¹ ó que nos remitimos.

É a partir do 1768, cando Bueu foi utilizado como punta de lanza nos proxectos institucionais de promoción de pesquerías. O acaudalado personaxe afincado na Coruña, Jerónimo Hijosa solicita da coroa española permiso para levar a diante o seu proxecto de promover pesquerías a todo o longo da costa galega. Sobre todo de peixe seco e salgado (abadexo, pescada, congro,...) que suplise ó bacallao (por ser este un produto de importación e de grande consumo). Anos máis tarde fóronlle aprobados os plans de creación das novas pesquerías, con tódalas vantaxes institucionais (fiscais, disposición de sal, madeira,...), coa única reserva de non facelo onde poida perxudicar a pesca da sardiña..

Desde 1774 comeza coas súas experiencias de capturas, de salgadura de abadexo (co método de Terranova, para o que trouxo técnicos franceses), creación de chavolas, factorías², etc.

Reseñar que tiña permiso para utilizar no que fose necesario as illas *despoboadas*, entre outras a de Ons³ e que non é ata 1777 cando constrúe en Bueu unha factoría salazoeira de grande importancia e renome no tratamento do abadexo. Esta é a primeira referencia directa e documentada de salazóns en Bueu.

Así mesmo asóciase, en 1786, co catalán Pedro Marich para montar fábrica e venda de sardiña e augardente. Documentado tamén se atopa o alto grao de calidade da salgadura do abadexo preparado en Bueu e da mellora que aporta o método francés, envexa e expectación nas agrupacións de mareantes de moitos portos da costa galega.⁴

Pouco a pouco vai normalizándose na beiramar galega unha estrutura productiva de relativa importancia onde a comercialización do peixe en fresco e de salga, sobre todo da sardiña escochada, ten os seus canles no consumo interno, portos do Cantábrico, outras cidades do reino e, sobre todo, no mercado portugués⁵.

A meirande parte das salguerías e dos elementos de pesca, as "*artes*", pertencen a familias de orixe catalán que acababan formando pequenas sociedades. Se embargo a auxe da industria téxtil

¹ *A arte da xábega no Bueu do comenzo do século XIX. A aparición dunha nova burguesía local*, de X. Manuel Cerviño en Pontevedra. Revista de Estudios Provinciais, Deputación Provincial, nº 12, 1.996, páxs. 75 e ss.

² En Memoria sobre la pesca de la sardina en las costas de Galicia, de José Cornide. Apéndice VIII. Madrid 1774. Páx.139. Nunha carta de Fr. Martín Sarmiento a Jerónimo Hijosa, comenta que Juan Mcarti, casado en Marín, pensaran establecer unha pesquería na illa de Ons.

³ Op. cit. de Mejide Pardo, páx. 135, con referencia a Archivo General de Simamcas (Valladolid). Marina. Matricula, leg.267 e 189.

⁴ Op. cit. de Mejide Pardo, páx. 139, con referencia a A.C.S. *Montepío Pesca*, ms. 397, fol.26.

⁵ *Algúns datos em torno das relacións económicas entre Oporto e a Galicia na época moderna- séc. XVII-XVIII*, en *Revista de Historia*, Porto, 1979. Citado por Carmona Badía en *Tradicón e modernización nas pescarías galegas*.

en Cataluña e problemas xeracionais, facilitaron que algúns dos máis vellos voltasen á súa terra de orixe, descapitalizando as sociedades aquí montadas¹.

Chegado o século XX, apréciase a chegada dunha nova caste de fomentadores: os italianos, que a diferenza dos cataláns non traían novas artes de pesca nin innovacións nas relacións laborais pero sí axudaron a dar un novo pulo á salazón e máis tarde á industria conserveira.

É o longo dos anos 1920-40 cando tralos altibaixos, a salazón recibe o seu remate de mans da industria conserveira.

Para centrar o tema no noso concello iremos vendo de xeito monográfico, as fábricas de salazón e familias salazoneiras, o que dará unha idea, por extrapolación ó resto das Rías Baixas galegas, da influencia desta industria ata mediados do século XX.

Os fomentadores de pesca e salazón do s. XVIII-XX en Bueu. Impulsores dun grande cambio social.

A figura do fomentador de pesca e salgadura, non sendo homoxénea, segue unhas pautas que fan que poidan xeralizarse e das que exporemos algunhas neste apartado.

Ó longo destes últimos séculos o trasvase do control económico-social dos donos tradicionais da terra (nobreza-clero,...) vaise decantando nas mans dos homes do mar 'patrianos' ou 'cataláns'.

Estes personaxes, coa súa propiedade sobre os aparellos de pesca, e elementos de elaboración e distribución da mercadoría logran xerar unha importante riqueza que os converten cada vez máis fortes e respectados socialmente².



Proba disto é que son os novos 'prestamistas'³, os controladores do mercado laboral e do comercio.⁴

A figura do fomentador como axente social quedaría concretada, esquemáticamente, como segue:

A.- Fronte os poderes hexemónicos

¹ Para unha mellor e máis ampla información sobre este tema aconsellamos a bibliografía de Xoán Carmona Badía

² Non dubidan en organizarse para non entrar en conflito permanente entre eles ou para facer xestións políticas na Corte de Madrid ou en Santiago. Como exemplos de cada unha destas modalidades de xestión: A.- Sinatura de convenios de organización e uso das artes de pesca. *Protocolos*. Manuel Francisco Rodal. 24-8-1842. A.H.P. Ca-3572 (1) Páx. 60. B.- Poderes para facer xestións na Corte de Madrid para o 'que sexa necesario para o fomento da pesca'. *Protocolo*. Manuel Francisco Rodal. 12-5-1842. A.H.P. Ca-3572 (1) Páx. 38. C.- Poder para formar en Santiago a Sociedade de Protección Mútua para o fomento da Pesca en Galicia (Especie de Federación galega de fomentadores). *Protocolos*. Manuel Francisco Rodal. 26-3-1845. A.H.P. Ca-3572 (2) Páx. 24

³ Moita é a documentación que pode atoparse nos *Protocolos* notariais na que se escrituran préstamos hipotecarios.

⁴ Exemplos como Rosa Avalue en Beluso, Tomás Bolívar na Praia de Bueu, Francisco Rúa en Pescadoira, etc...

a.- Contra a Igrexa: Loitando contra os dézmos¹

b.- Contra a fidalguía:

- Usurpando o seu liderazgo social e económico.
- Ruptura mediante a merca dos dereitos da terra.²
- Substitución nos censos³.
- Substitucións nas actividades administrativas⁴.
- Denuncias do sistema fiscal.

B.- Promotores dun profundo cambio económico.

a.- A parte do elemento, de por sí importante, salazoneiro⁵.

b.- Introducendo o grande comercio, que chamará a inversións foráneas en :

- Tráfico marítimo, co desenrolo dunha flota mercante.⁶
- Coa súa introducción no mercado de viño (con produtos andaluces, cataláns e aragoneses), fariña (traída de toda Europa), tecidos,...

c.- Introducción nos mercados financeiros. A estruturación das empresas en compañías⁷ e comunidades de herdeiros⁸ propiciará unha acumulación de capital que facilitaríala:

¹ Salvador Gil (de Bueu), Felix Ricart (de Vilanova de Geltru), fomentadores da pesca da sardiña na praia e porto de Bueu dan poder a Nicolas Domenech para que os defenda dun pleito por diezmos de pesca contra Pedro Piñeiro de Ardan, como arrendatario dos froitos diezmales da parroquia de Bueu. *Sec. Protocolos*. A.H.P. Escr. Benito Antonio Guardado. 16-9-1811. Pá. 16. Sign. Ca-1424 (9).

² Venda de D. Manuel Salgado a favor de Narciso y Tomás Galup. Mercan o foro da súa propiedade a Dna. Concepción Pimentel. *Secc. Protocolos*. AHP.Escr. Manuel Francisco Rodal. 23-5-1846. Fol. 54.Sig. Ca-3572 (2)

³ Os censos equivalían ós actuais prestamos hipotecarios. No segundo tercio do século pasado moitos dos empréstitos foron de pais de familia para que eles, e sobre todo os seus fillos, puideran emigrar a América. Estes empréstitos (de 300-500 ptas.) facíanse sobre hipotecas de leiras e casas a 1-2 anos con intereses do 5-8% , que as veces facían que o patrimonio dos 'prestamistas' fose incrementándose.

⁴ A toma do poder político otorgarálles, ós salazoneiros unha serie de cargos administrativos de relevancia. Ó tempo xestionaran os arrendamentos dos arbitrios...

⁵ Significar que cando as sociedades se rachan ou rematan, pois gran parte das máis das veces son temporais (1-5 anos) son os que viven ou rexentan a casa-salgadeira os que se fan co capital da sociedade e quedan como únicos propietarios. Isto deriva, cando hai fillos grandes, a formar diversos tipos de sociedades familiares: Pablo Jover e Hijo (1840); Francisco Tapias e Hijo Maior (1857) logo Francisco Tapias y Hermanos (1865), etc. Algunhas das veces as sociedades evolucionan de mixtas a familiares: Massó-Dotras-Ricart e Buch → Massó Palau → Massó e Hijos (1880) e desta a Massó Hermanos S.A.

⁶ Entre outros as familias Galup-Moreu-Bolibar-Massó, e sobre todos, a de Plá-Avalle.

⁷ Como o caso de asociación xa citada no 1786 de Hijosa (2/4), Marich (1/2) e Juan Ricart (1/2). Outro exemplo podería ser a Sociedade creada en 1819 (por 3 anos) por Jayme Dalmau & Cía (A Coruña), Bernardo Mascato Pérez (Vilafranca) e Salvador Marty (veciño de Canet e residente en Beluso). Salvador Marty será socio co seu traballo e dirección da salgadeira (1/5). *Protocolos*. Benito Aris. 4-7-1819. A.H.P. Ca-3243(4).

⁸ Dáse con frecuencia que á morte do titular maioritario a sociedade pasa a se chamar 'Viuda de...' ou 'Viuda de ... e hijos'. A importancia deste tipo de sociedade está en que a viúva concentra ó seu redor o usufructo-control do capital social, que se vai incrementando, cunha política de reinversión, co traballo e aportacións dos fillos (Ás veces o control era tan férreo que os fillos traballaban ás ordes da nai por períodos longos de tempo (ata 30 ou máis anos). Exemplo vémosto en M^a Rosa Avalle, que despois de 22 e 30 anos os seus fillos Agustín e José, liquidan a súa dependencia coa nai valorando os anos de traballo na sociedade e rescatando os seus valores en bens que nas partixas lle correspondían como herdanza. *Protocolos*. Manuel Francisco Rodal. 7-12-1842 páx. 71. A.H.P. Ca-3572 (1)). Cando se dissolve a sociedade a través das partillas da herdanza, á larga os problemas multiplícanse pola atomización da instalación de procesado, recursos de pesca ou por unha falla de capitalización que fan que o mantemento destas se faga difícil e se acaben vendendo ou embargando xudicialmente (Estes embargos xudiciais son aproveitados por outros salazoeiros ou industriais do sector para facerse cunhas propiedades e, sobre todo, cunha infraestrutura no sector a explotar no futuro. Exemplo disto témolo no 1819 cando a través dun intermediario, Juan Castañer Ferrer, a compañía, afincada en A Coruña, se fai cunha fábrica de salazón, circundado e herdades, que posteriormente será base dunha sociedade de fomento. *Protocolos*. Benito Aris. 4-7-1819. A.H.P. Ca-3243(4)). Dende mediados do sé-

- As grandes inversións crediticias
- Múltiples participacións accionariais en bancos e empresas.

d.- Dominio do comercio minorista local.

e.- Desenrolo dun comercio de aparellos, cunha industria de teares propios.

C.- Controladores do poder político:

- Como pode comprobarse no cadro adxunto, durante o século XIX e XX o sector ostenta case totalmente a Alcaldía de Bueu.

Salvador Marty	1838 – 1839 // 1854-56
Narciso Galup Vergés	1843
Ramón Plá	1854 // 1861 - 1862
Agustín Plá Avalor	1856 - 1859
Manuel González Plá	1863 – 1865 // 1867 – 1868 // 1873 – 1877 // 1887 – 1890
José Domenech González	1868
José Vargés	1868
José Domínguez Fontenla	1869 - 1872
Agustín Gelpí	1872 - 1873
Narciso Galup Vergés	1877 - 1883
Jaime Bolívar	1883 - 1887
José Massó Ferrer	1890 - 1891
Clemente Lago Martínez	1909 - 1910
Agustín García Parada	1910 - 1912
José García Parada	1918 - 1920
José María Massó García	1939 - 1971

- A súa influencia política lévaos a actúan directamente ante o Gobernador Civil, Consello do Reino e, mesmamente, ante a Raíña.

D.- Prospectores do futuro:

O principal factor, sen embargo será a súa grande visión de futuro non só para as súas empresas (establecendo grandes compañías na localidade,...) senón tamén para coa vila coa que se senten identificados (a iniciativa de crear un grande porto comercial,...).

culo XIX saía nas escrituras do estanco do sal (facenda) a relación de fomentadores e beneficiarios falecidos nos anos anteriores e a posterior petición de viúvas ou fillo de cambio de titular. Ó longo da historia da salgadeira en Bueu atópanse que varias das sociedades rexistradas a nome de 'Viuda de...' (Exemplo: *Sección Facenda: Fomentadores. A.H.Provincial*. En agosto de 1867 solicítase o cambio de nome do socio José Galup por Viúva de José Galup..) ou co nome de pila destas, adquieren unha relevancia e incremento, no seu patrimonio, moi alto (M^a Rosa Avalor, viúva de Pedro Plá (1842); Josefa Salabarieta viúva de Miguel Agulla, etc.).

DESCRIPCIÓN DA FÁBRICA-ALMACÉN DE SALAZÓN

A fábrica-almacén para o fomento da salazón da sardiña ten como única finalidade albergar os instrumentos precisos para o desenrolo do proceso de transformación dunha materia prima que sofre o fenómeno da putrefacción, co fin de evitar o seu deterioro e facilitar a súa conservación no tempo. Este método consta de dous procesos principais: a salga da mercancía coa finalidade de "curar" da carne do peixe sería un proceso propiamente químico; o "prensado" da sardiña xa salgada definiríase como un proceso propiamente mecánico.

Esta diferenciación que se acaba de presentar do proceso de transformación ten a súa correspondencia na estrutura da fábrica-almacén que se trata de describir, distinguindo como partes principais da mesma a chanca (lugar de desenrolo do proceso químico) e as prensas ou morto (lugar de aplicación do proceso mecánico).

- A CHANCA

Arribadas as capturas ó pé da salazón e conducidas ata a chanca (constituída á súa vez por un número variable de pilos ou depósitos construídos principalmente con pedra de perpiaño, aínda que aparecen ocasionalmente tamén os feitos con ladrillo refractario¹), o seu



Pilos de Mourisca

proprietario pasaba a facerse responsable das mesmas. Era entón cando os seus empregados²,

comezaban a elaboración. A falta de uniformidade existente entre as distintas salazóns é debida principalmente á adaptación que o promotor do edificio se ve obrigado a realizar ó propio entorno físico no que debe ser construída a propia fábrica-almacén, resultando variables as medidas do ancho e fondo do mesmo. Sen embargo, e sen a pretensión de elaborar unha xeralización, si parece presentarse como constante a proporción de a un maior fondo que anchura, un maior número de lagares e, viceversa, a maior anchura do edificio, menor é o tamaño da chanca.

A pesar do xa sinalado, cabe incidir na necesidade de existencia dunha cantidade mínima de pilos, sen eles a explotación non resultaría viable, establecéndose un caso único de oito unidades, atopándose o número ideal na ducia se as salazóns son menores e na vintena pasada no caso das maiores³.

¹ Como os casos da salazón de Francisco Rúa, sita en Pescadoira, e a de Emilio Pais, sita na Banda do Río

² Normalmente as salguerías contaban con dous traballadores masculinos fixos, responsables do correcto funcionamento da fábrica, especializados en carpinteiría. Ademais, con carácter temporal, contratábase a persoal feminino (entre 10 e 30 mulleres) para a realización de funcións non especializadas, coma transporte, espichado e lavado,...

³ Estes datos deben matizarse ó referirse a cantidade ó número de lagares construídos. Ademais, as salazóns poden ser suplementadas cunha serie de barrís nos cales realizar a mesma práctica da chanca. Así a mesma salazón que só conta

Un elemento sempre presente na construción dos referidos lagares é a súa paridade, de dous en dous, lindando un deles coa parede do edificio, sen espazo algún que actúe como corredor medianeiro, e o outro co patio interior do almacén. As súas medidas adoitan non ser nunca regulares, máis si aproximadas ós dous metros de lado, con lixeiras oscilacións (entre o 1'8 e os 2'2 metros, atribuíbles ás deficiencias na construción) e entre un metro e un metro e medio de altura. En canto ó ancho dos muros, cabe precisar se a construción é de barro (quinze centímetros) ou pedra (alcanza entre vinte e vintecatro centímetros de grosor).

A necesidade de adaptación ó terreo existente, subliñada anteriormente, permítenos descaracterizar a linealidade da figura da chanca, recollida nos traballos anteriormente sinalados de Bravo Cores, Santos Castroviejo ou Romaní, se ben cabe presentala como maioritaria¹.

Sobre a chanca, cubrindo os depósitos, un taboado de madeira permitirá realizar o traballo de salgado da mercancía así como protexela de elementos alleos ós propios da salazón durante o tempo preciso, ate completar o proceso de curado, ó actuar como tapas dos mesmos. Xaquín Lorenzo denomina a estas tapas *batiportes*², sen que se poida afirmar que tal nominación se aplicase de igual xeito na comarca de Bueu.

- O MORTO

Se na chanca realizase o proceso químico necesario para a práctica da salazón, o proceso mecánico complementario ten lugar no espacio denominado o *morto*. É aquí onde unha serie de pancas presan o produto resultante do proceso químico, eliminando a auga e graxa sobrantes do peixe xa deshidratado. A descrición do mecanismo de prensado nos recorridos traballos de X. Lorenzo, Bravo Cores, Santos Castroviejo, presentan un modelo de salazón único, similar nos tres casos; sen coincidir co modelo proposto, Romaní García fai algo similar, cunha descrición radicalmente distinta. Esta contradición resólvese no momento en que se lles nega ás propostas un carácter universal e só son aceptadas como modelos particulares, entre o conxunto existente.

Efectivamente, só no caso do concello de Bueu, téñense descrito alomenos ate cinco formas diferenciadas de pancas de prensado nas salazóns, clasificables todas elas en dous grupos: un primeiro atende á súa característica de pancas lineais, cun punto de apoio situado nun extremo, a potencia no outro e a resistencia no centro da panca; un segundo grupo atende á característica de pancas cilíndricas, cun apoio e unha rosca que permite aplicar unha forza capaz de ser aproveitada no prensado. Neste caso o punto de apoio da panca sería a mesma rosca do fuso.

con oito depósitos, emprega once "pipas" de madeira na función de lagares. Arquivo Histórico Provincial (AHP), Sec. Protocolos, escriban Pascual de Juncal, 1462(A) ano 1806 fol 111 e ss.

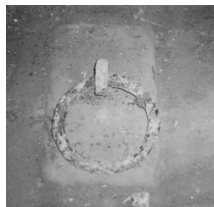
¹ Aínda que o seu carácter continuo é un rasgo case unánime, en Bueu cabe referirse á existencia de alomenos unha salazón na que a chanca non forma unha unidade homoxénea, senón que parte dela se atopa nunha adega e outra parte no exterior da vivenda. Igualmente, cabe referirse a outros almacéns nos que a continuidade dos pilos prodúcese nun ángulo rectángulo, rachando así a presunta linealidade

² *O mar e os ríos*, de Lorenzo. Galaxia, Vigo, 1982, px. 166.

Do primeiro grupo diferéncianse tres modelos distintos en función do tipo de apoio: machos, sables ou argolas. O sistema de machos preséntase coma dúas pedras ancoradas no chan, con certa separación entre elas, abondo como para colocar unha viga de madeira que, apoiada nun eixo formado por un pasador actuaría como o referido punto de apoio. En Bueu tense recollido a denominación de *tarabélo fixo* a este sistema de prensado.

O sistema de sables describiríase similar ó anterior, coa excepción de que en lugar de machos (as referidas pedras) son empregadas unhas barras de ferro, paralelas e ancoradas no chan, con espazo entre elas para unha viga reforzada de ferro no extremo que constitúe o apoio. Un pasador permite regularlle a altura nese

punto co cal incrementa a anterior. Este sistema tamén é *tarabelo variable*.



As argolas preséntanse como outro modelo de apoio da

Aliñadas entre si, unha serie de argolas son traspasadas por unha longa e grosa vara, á que posteriormente se suxeita (suponse que con cadeas mais non existe constancia deste feito) as distintas vigas, actuando esta unión como punto de apoio da panca.

O resto do mecanismo de prensado resultaría similar nos tres modelos, coa colocación duns pesos (pedras colgadas) no outro extremo das vigas e a superficie de prensado no centro das mesmas.

En canto ó modelo de panca cilíndrica, dúas formas que non gardan relación entre sí serven para realizar a mesma función: a primeira delas resulta un modelo similar ó descrito por Romaní García, atopándose dúas vigas engarzadas entre si, pero gardando unha separación entre elas duns cinco centímetros. Esta viga, que percorre de diante a atrás o morto, está suxeita no aire por unha serie de barras de ferro duns dous centímetros e medio de grosor: os *tirantes*. Sobre esa viga aséntase a rosca que permitirá o traballo da panca ou fuso capaz de traballar no espazo existente entre as vigas e abondo como para aplicar a presión necesaria para realizar o prensado.

Un segundo modelo de panca circular estaría composto de catro fusos de ferro, que partindo do chan érguense verticalmente, formando unha figura cadrada da que eles serían os ángulos ou vértices. Apoiados nestes catro fusos, exercerían presión os respectivos torniquetes sobre unhas madeiras que cubrirían o espazo interior formado polos ferros.

Cabe advertir que este modelo presenta unha continuación lineal na que os dous últimos fusos da primeira prensa serían os dous primeiros da segunda e así sucesivamente ate o final.



capacidade de prensado respecto ó modelo denominado na localidade de Bueu como de

Machos da Salazón de Mourisca ↑

← **Argola da Salazón dos Srs. Bolívar**

o panca lineal (en tódolos casos, unha viga).

- A VIVENDA E O PATIO

Outro elemento característico dos almacéns de salazón é a existencia neles dunha vivenda. As condicións, tamaño e mobiliario da mesma variarán en función da finalidade coa que fose sido construída: como vivenda familiar habitual ou como un cuarto sinxelo no que albergar unha cama e os enseres necesarios para cociñar e xantar nas ocasións precisas. No primeiro caso, a vivenda adoita ser de dúas plantas: a baixa disposta para adega, almacén ou incluso chanca, e a alta preparada para ser habitada. No caso de tratarse dunha vivenda utilizada ocasionalmente durante os traballos da salazón, esta ten como característica o seu piso terreño.

A vivenda tan só ocupa unha parte dun recinto amurallado, normalmente a súa fachada, coa cal se confunde. Pero, ás veces, a súa planta adopta unha forma de L, estendéndose polo lateral. Nestas ocasións pode aparecer a chanca ou un almacén formando parte da adega. Unha terceira posibilidade é a presenza da vivenda nun esquinall, evitando entorpecer o traballo habitual.



**Detalle da salazón
de Abelardo Gil**

A outra parte do recinto constitúea un patio, de tamaño variable e relacionado directamente co tamaño do mesmo almacén. Neste espacio, e concretamente nos laterais libres de edificacións uns cubertos de tella albergan nos seus baixos o morto, a chanca e posiblemente os alfólies, a carpintería, os pozos do saín ou a fonte do manancial (só nos casos de que esta exista).

Este cuberto soe ter unha caída de tres augas, desde cara lateral ata o centro do patio, aínda que excepcionalmente atopamos casos de seis augas (cando a planta da cuberta resulta extremadamente ancha). A súa estrutura constructiva adoita ser sinxela, cunha serie de vigas cun punto de apoio incrustado nos muros laterais da fábrica e o outro nunha serie de columnas interiores; á súa vez, cada unha destas vigas actúa como base dunha perna de tesoiras que remata igualmente no muro.

Entre as pernas de tesoiras (tesoiras completas nos cubertos de seis augas) os padais suxeitan os cangrios e as ripas. En ningún caso coñecido aparecen os pendulóns e moi excepcionalmente as tarranchas.

Visto desde a entrada, a normalidade sitúa a chanca á esquerda do edificio (aínda que se sitúa na adega da vivenda) e o morto á súa dereita. Se existe unha fonte de manancial propia aparecerá situada no fondo do patio, xusto no seu centro. Nos espazos mortos, aqueles ocos inútiles, localízanse os vellos alfólies, a carpintería e outros almacéns:

- OS ALFOLIES

O alfolí defínese como o cuarto utilizado para resgardar o sal das inclemencias do tempo. Na actualidade identifícanse os lugares que ocupaban dentro do recinto da fábrica-almacén, pola pedra deteriorada a consecuencia do salitre, sen embargo non se conserva, dentro dos lindeiros do concello de Bueu, ningún susceptible de ser descrito. A pesar disto, si podemos afirmar que o ancho do mesmo correspondíase co da cuberta ou tellado, pois empregaba as súas columnas para suxeitar a súa estrutura lateral, construída en madeira.

- A CARPINTEIRIA E OS ALMACÉNS

Igual cós alfolíes, a carpintería e os almacéns das mercadorías xa envasadas, situábanse neses espazos inútiles da construción, normalmente os tres esquinais libres do cuberto.

A carpintería, sinxela, contaba coa ferramenta precisa para a montaxe e, no seu caso, construción¹ dos cascos ou envases empregados na salazón. Esta actividade permitiría manter ocupados ós traballadores fixos na tempada baixa, cando o rendemento da salazón era menor ou, sinxelamente, non existía.

En canto ós almacéns, pretenden ser unicamente un espacio preservado da humidade no que poder gardar os envases de mercancía, a salvo das inclemencias meteorolóxicas en tanto non eran expedidas ó seu destino.

As medidas e tipo de construción resultan similares ás dos alfolíes, sen outra característica definitiva.

- A POZA DO SAÍN

Durante o prensado do peixe, este libera a súa auga e graxa que, por un sistema de canaleta, cunha pequena inclinación percorrendo dende atrás cara diante o morto, será recollido nunha poza situada a un nivel inferior a este.

Localizada sempre na esquina formada no remate do morto, a poza do saín ten como finalidade recoller todas estas graxas e augas desprendidas polo peixe durante o prensado. Dado que a súa estrutura está ideada para que se separen as augas das graxas (morcas e saín) mediante un sistema de decantación, en distintos casos a poza estará constituída por varios depósitos comunicados entre si por uns canos de escaso diámetro que permiten separar os distintos líquidos gracias á súa diferente densidade.



Zona de prensa salazón de Bolívar

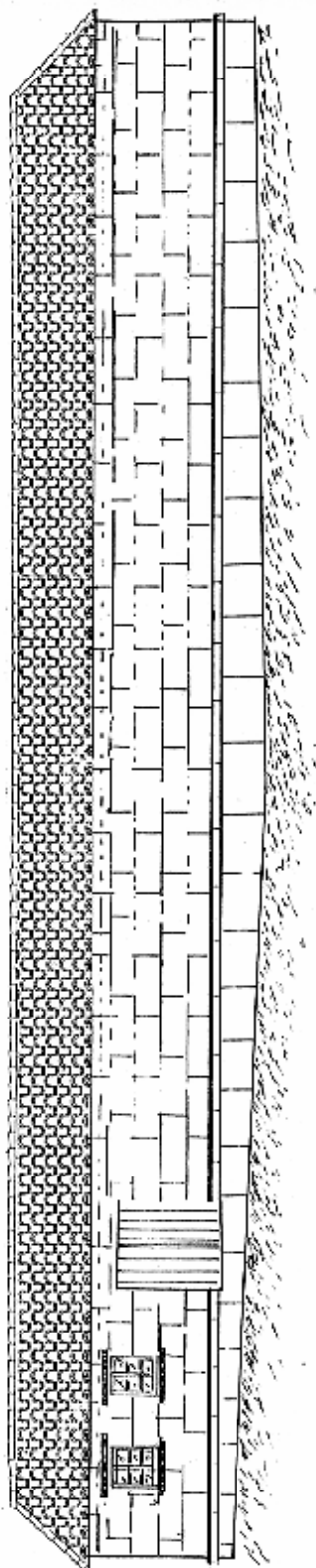
Na poza do saín atoparemos tamén un pequeno burato que actúa como respiradeiro, á fin de evitar unha excesiva concentración de gases no seu interior.

De dimensións e formas variables, soen adaptarse ó espacio existente, coa única característica de atoparse a un nivel inferior ó morto, facilitando a propia gravidade que se deposite nesta referida poza.

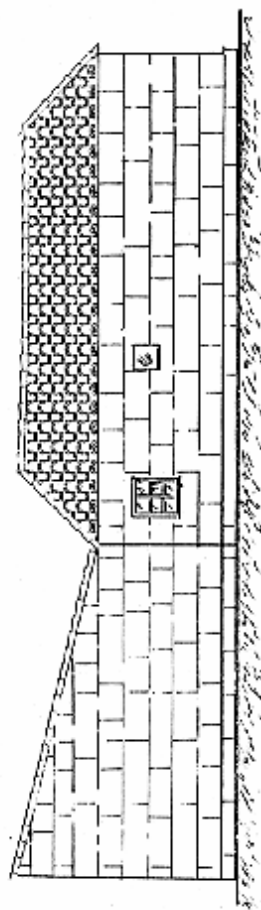
Tanto as morcas coma o saín son dous produtos complementarios da salazón que haberán de ser comercializados en canto representan unha importante fonte de ingresos.

¹ Cabe diferenciar a realización da montaxe posto que nalgúns salazóns o proceso de fabricación de envases realízase completo, desde a elaboración das "duelas" e aros até a súa montaxe. Noutros casos, constatados só no século XX, pero non excluída a posibilidade da súa práctica en tempos anteriores, serrerías especializadas surten ós almacéns das pezas básicas, procedendo os operarios destes últimos unicamente á montaxe.

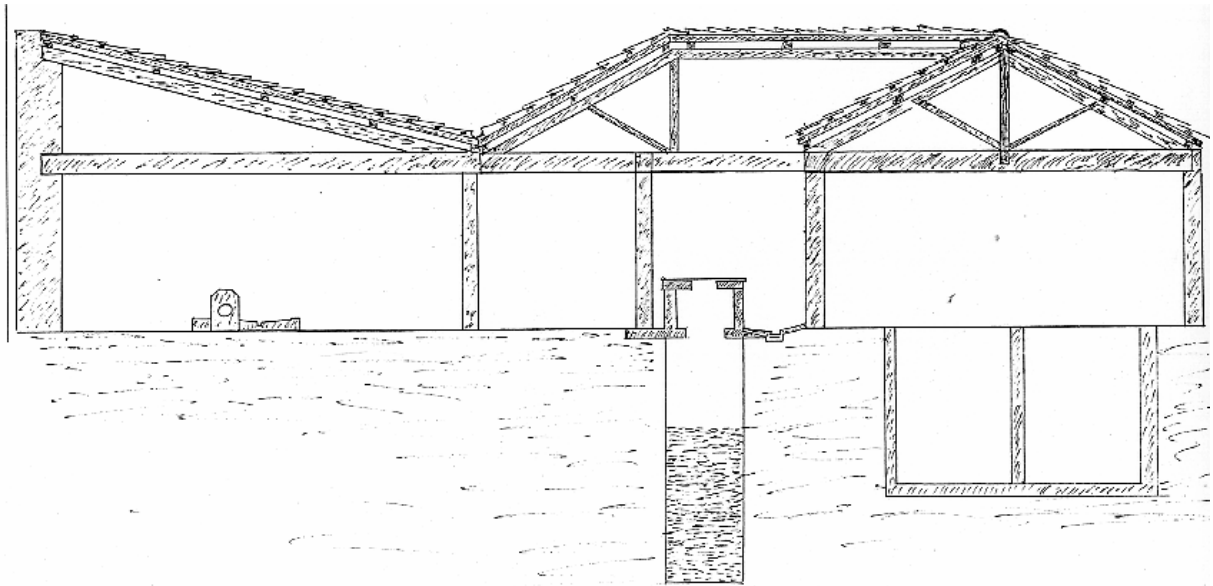
PLANOS DUNHA SALGADEIRA
(Mourisca)



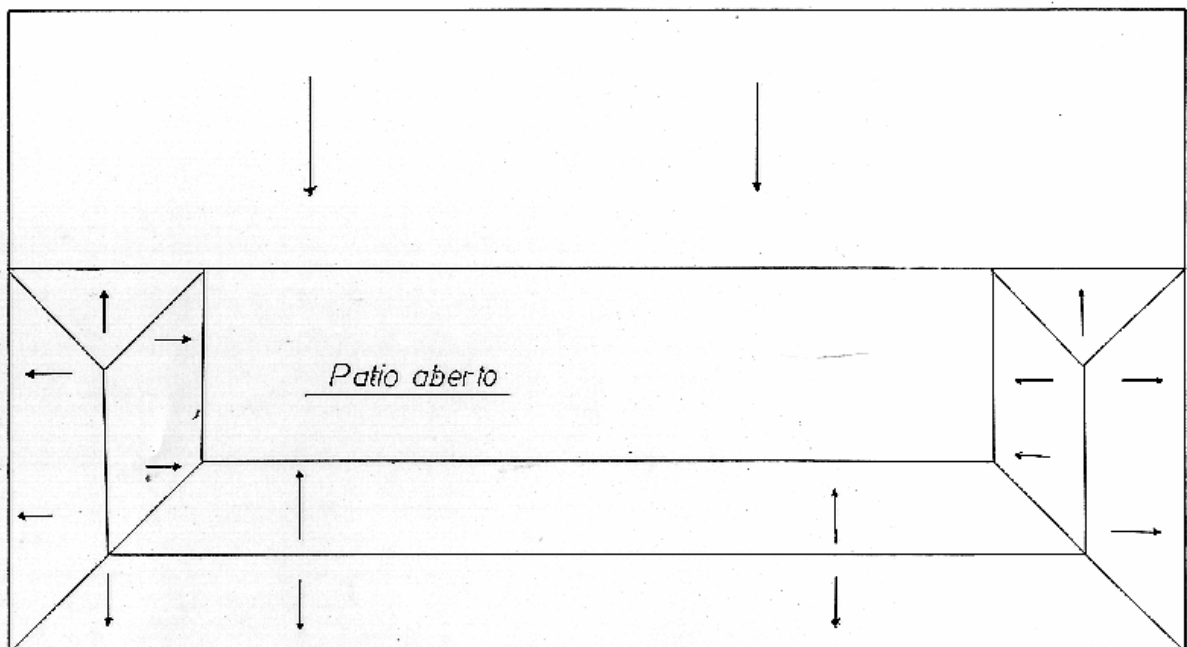
FACHADA ESTE - PRINCIPAL



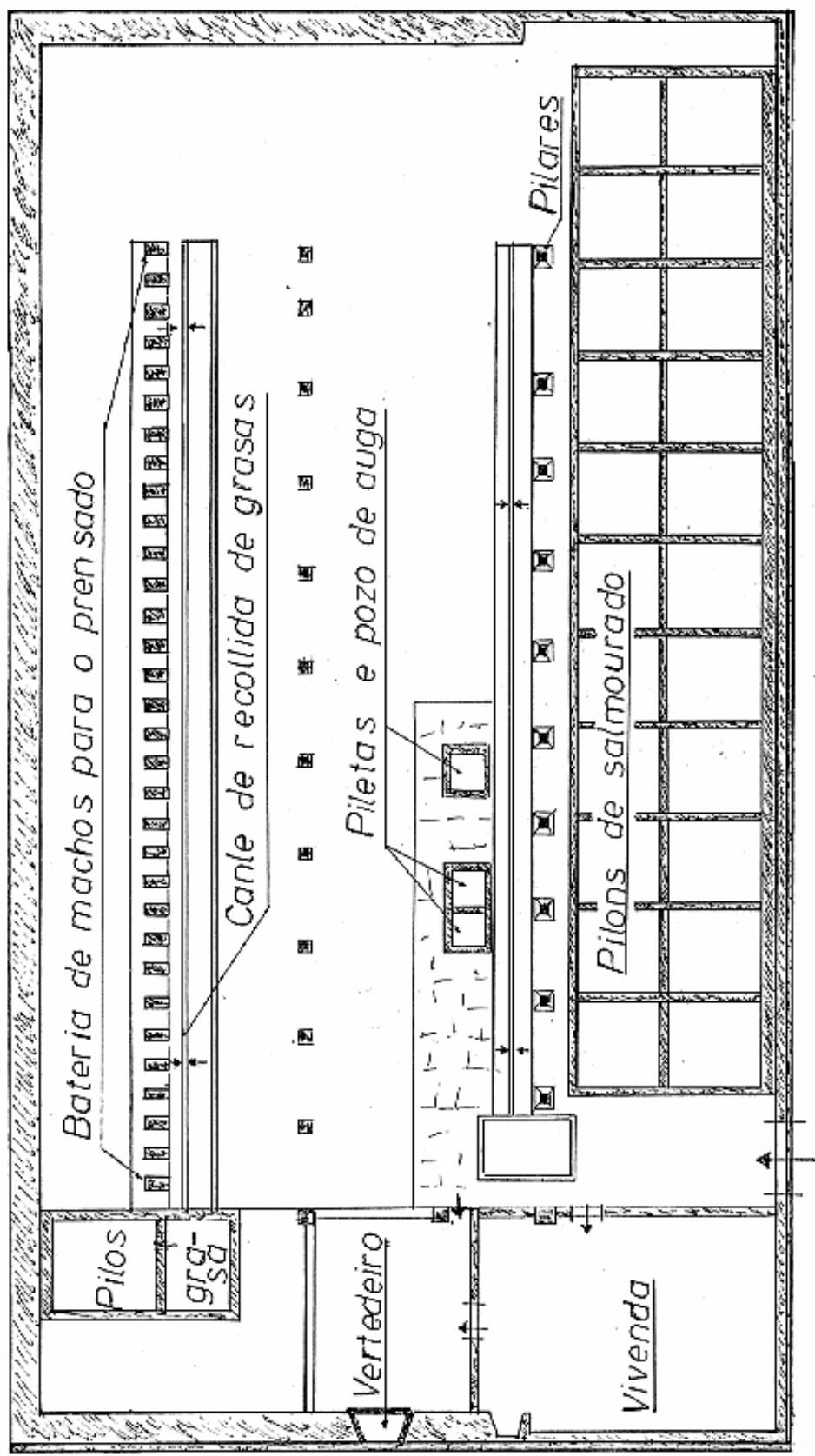
FACHADA SUR



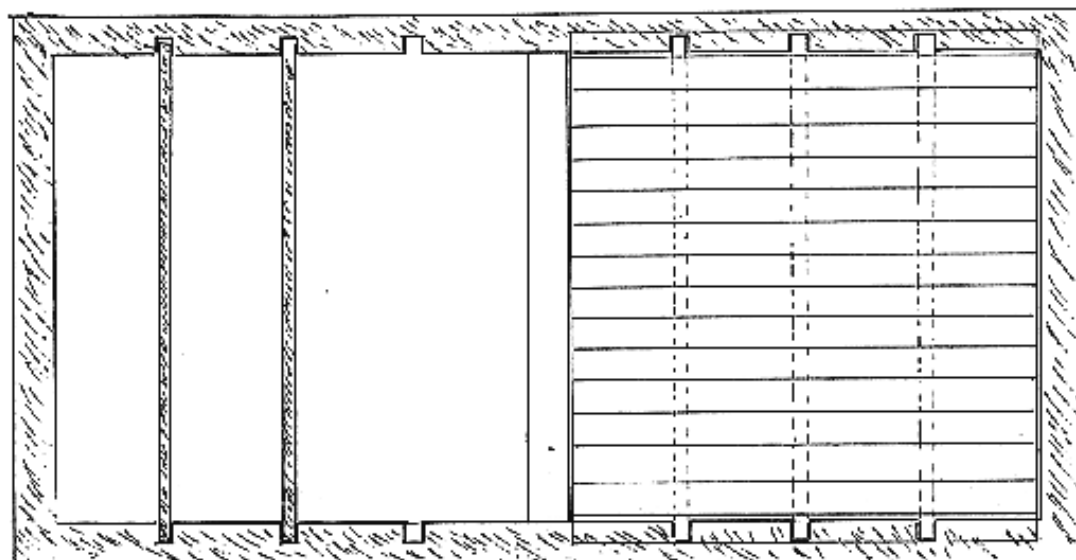
SECCION TRANSVERSAL



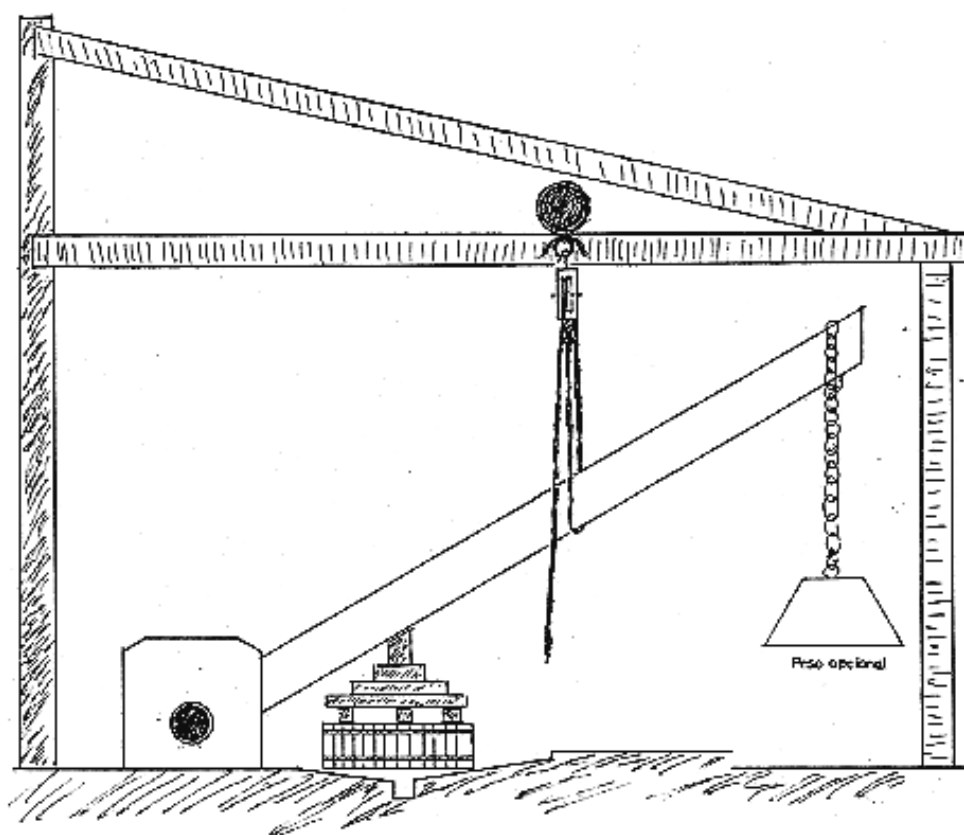
PLANTA DE CUBERTAS



PLANTA DE DISTRIBUCION



Detalle de
enxarefado - batiporte



SISTEMA DE PRENSADO

DESCRIPCIÓN DO PROCESO DE ELABORACIÓN DA SALAZÓN

- ADQUISICIÓN DA MATERIA PRIMA. O PROCESO EXTRACTIVO

Nunha empresa dedicada á actividade transformadora, a adquisición de materia prima susceptible de ser procesada representa a pedra angular do proceso. Para a consecución de tal fin, dous camiños preséntase como idóneos: a pesca con artes e embarcacións propias do salazoneiro ou ben a compra de embarcacións alleas ó propio fomentador. García-Lombardero e Carmona¹ presentan as artes de arrastre (fundamentalmente xávegas, pero tamén boliches) como aparellos empregados polas embarcacións dos almacéns salazoneiros, e as artes de deriva (o xeito) como medio empregado polos mariñeiros "libres" que efectúan a pesca para a súa propia subsistencia, venda en fresco ou "elemento complementario da efectuada polas artes dos fomentadores con destino á salga nas súas fábricas ou almacéns".

Esta descrición, se ben se corresponde en liñas xerais coa realidade, debe ser matizada coa aparición das xávegas organizadas polos propios mariñeiros² así como pola existencia de importantes salazoneiros que, entre os seus bens, se dedican á explotación de xeitos³.

Por outra banda, son numerosas as fábricas que carecendo de capacidade extractiva propia, botan man da compra da materia prima⁴. Para esta fin, solicitábaselle ós mariñeiros a venda das súas capturas, empregando como avisos desa necesidade de compra unha fogueira na entrada da fábrica durante a noite (hai quen se refire a un sinxelo farol) ou unha tea izada durante o día. Este sistema desaparecería coa creación da Lonxa de Contratación de Peixe, pasando esta a ser o lugar principal de adquisición da mercadoría, complementado cun sistema de apalabramento da compra, previo á saída á faenar.

A compra abarcaba sempre á totalidade da pesca da embarcación, calquera que fose esta, e as medidas empregadas para valorar o volume da mesma eran antigamente a cesta catalana (recoñecida sinxelamente como cesta) e o caixón.

¹ García-Lombardero Viñas & Carmona Badía, en "Tradicción e modernización nas pescarías galegas. Artes de pesca e organización da produción (séculos XVIII-XIX", en Actas do coloquio "Santos Graça" de etnografía marítima II, Pova do Varzim, 1.985, Px. 41.

² AHP. Sec. Protocolos Ca-1462(A) ano 1810 fol. 144

³ A empresa salazoneira dos Plá-Avalle contaba con once lanchas do xeito e dezasete aparellos desta arte de pesca, segundo se desprende das partixas familiares realizadas no ano 1842 ante o escribano de Baiona Eugenio Soto (AHP. Sec. Protocolos Ca-2905 (4) fol. 88-168).

⁴ Os últimos salazoneiros que desenrolaron a súa actividade no pobo de Bueu atopábanse nesta situación, recurrido á Lonxa de Contratación de Peixe para a adquisición da sardiña. Por outra banda, cabe sinalar o costume recollido pola Regulamentación da propia Lonxa, de realizar a descarga do peixe ó pé das fábricas dos compradores, acaso mostra deste fluído proceso de adquisición de peixe.

- O PROCESO TRANSFORMADOR

Para a realización do traballo de salga procédese polo levantamento dunha das portas¹ do pilo para, sobre a outra, mergullar o peixe con sal, empregando a tal fin as pás de madeira. Unha vez rematada esta laboura, en Bueu o depósito preparábase da maneira descrita por Santos Castroviejo², colocando nun dos vértices do lagar unha táboa furada coa función de liberar un mínimo de espazo polo que posteriormente se introduciría a salmoira, e cubrindo o chan cun pouco de sal. A continuación, e desde a tapa na que se realizaría previamente o traballo de salga, abocábase o peixe ó pilo, axudados dun funil de madeira empregado para estas ocasións, anegábase coa salmoira, cubrindo todo finalmente cun pouco de sal e tapándoo co batiporte para deixalo en repouso un tempo determinado, en relación co tamaño e a cantidade de graxa do produto (na proporción de mais tamaño e máis volume de graxa, mais días co sal).

O tempo medio de tratamento soía situarse entre os doce e os quince días no tratamento de parrocha³ e os vinte/vintedous no caso da sardiña grande.

- RETIRADO DOS LAGARES, ENVARILLADO E LAVADO

Unha vez transcorrido o tempo preciso para que o peixe adquirise o nivel óptimo de curación, era retirado dos lagares e envasado, na operación quizais máis laboriosa de todo o proceso de tratamento. Para iso, tras levantar as tapas do pilo, procedíase a retirar parte do sal da cuberta (para tal fin, incluso se lle engadía un pouco máis de salmoira coa finalidade de facilitar a extracción do peixe) e, axudándose do rodo e do truel, recollíase o produto xa curado que pasaba a ser introducido nas portadeiras, traballo realizado todo el co coidado debido para non afectar á presentación da sardiña.

Extraído o peixe, pasaba a ser clasificado por tamaños, laboura que corría a cargo do persoal feminino. Denominado envarillado, por ser as sardiñas introducidas nunhas variñas (que, á súa vez, podían ser de metal ou madeira), era un traballo localizado especialmente no morto da fábrica, aínda que se ese espazo non abondaba, podía repartirse tamén na chanca⁴. Para facilitar unha maior desenvolтура no traballo, unha boa parte das salazóns conta cunhas mesas construídas con esa intención, cun soporte para as variñas xa repletas. Todo este proceso de envarillado, en Bueu recibía o nome de estivado⁵.

Para completar a operación, estas variñas colocábanse nas tinas de lavado coa finalidade que o seu propio nome indica, empregando para tal fin auga doce, obtida dos tan necesarios mananciais cos que se abastece o almacén de salazón. Estas tiñas, de medidas e formas variables, podían ser de

¹ Segundo as distintas descrições dos enseres das fábricas-almacéns empregados para a realización deste traballo, sempre había unha trabe ou asa de ferro, para erguer as cubertas de madeira que tapaban os lagares.

² Santos Castroviejo, Santiago. *Historia da Pesca e a Salgazón*. Vigo, 1990. px. 131. Unipro editorial.

³ A parrocha é o nome que se lle daba á sardiña de menor tamaño a é útil para a salazón.

⁴ Este dato conclúese do listado de enseres do almacén de Mourisca, realziado no 1842 e xa mentado anteriormente. Nel especificanse unha serie de mesas para o "envarillado", sitas no morto e, unha máis, propia da chanca.

⁵ Nos recorridos listados de enseres volvemos atopar na salazón de Figueirón a existencia de tinas para lavar "o que se estiva".

madeira, ó estilo de barricas ou, con frecuencia, de pedra, existentes na maioría dos almacéns de salazón.

Deste proceso de estivado cabe dicir que no declive da actividade salazoneira xa non era practicado, sendo a sardiña ó chou, sen clasificar.

- INTRODUCCION EN CASCOS E PRENSADO

Unha vez rematado o lavado seguíase co envasado do peixe en cascos. Novamente, o persoal feminino, cos exemplares de sardiña xa clasificados, colocaraos con moito tino no barril ou tabal, en capas, en forma circular, coas cabezas ata o exterior do envase, excepto no centro, donde adoptan unha figura cadrada, pechando a capa respectiva.

O número de capas de cada envase era variable, en función do tamaño do mesmo e do peixe; sempre sobresaírían unhas tres capas por fóra do límite superior, que unha vez prensado cederían o necesario coma para efectua-lo peche do casco.

Rematábase o envasado colocando un papel de estraza sobre a derradeira capa de peixe, dando así comezo á última fase da salazón, o prensado.

O exercicio desta operación realizábase no espacio denominado MORTO. Colocados os cascos baixo as prensas, eran suplementados cunha serie de pezas que haberían de facilitar a aplicación dunha presión correcta. Estas pezas, construídas en madeira recibían unha denominación especial: o espichador sobre o que se colocaría unha serie de tacos e barras tamén de piñeiro. Finalmente, remataban o suplemento as *fiolas*.

O tempo de prensado podía ser variable, sempre inferior ás vinte e catro horas. Tras ser retirados os cascos do morto, eran pechados e, finalmente, comercializados.

- AS MORCAS E O SAÍN.

As *morcas* (en Bueu, *molcas*) e o *saín* eran, como xa se indicou anteriormente, as graxas aproveitables da salazón. Non sempre a cantidade e calidade de graxa era a mesma, dependía do método¹ utilizado, da época do ano², e doutros factores. Aquelas de peor calidade, as morcas, eran empregadas polos curtidores de peles no seu traballo sendo demandadas principalmente desde Vigo ou Ourense, pero tamén desde portos europeos (Hamburgo, Liverpool, Londres) e americanos (La Habana), a onde eran expedidas polos salazoneiros de Bueu; o saín, unha graxa de moita maior calidade, era utilizada como materia prima na fabricación de produtos (pinturas, ...) Ningunhas destas graxas podía ser utilizada na alimentación a causa do seu desagradable sabor.

¹ Cando Cornide (O.c. 54-55 e 149) nos está a comparar o método tradicional de facer salazón co método catalán acláranos que no 'método galego' a graxa extraíase soamente das vísceras, mentres que no catalán, ó premerse enteira, a cantidade era case que o dobre.

² Sañez Reguart 'Diccionario histórico de los artes de la pesca Nacional de Antonio Sañez Reguart, Madrid 1791, Tomo II, pax. 260) falando da graxa da sardiña di 'A pesca da sardiña produce segundo as estacións: de xullo ata mediados de setembro da a maior cantidade se saín ou aceite; máis convén dar pronta saída á que se fábrica ata dito tempo, por que se enche de vermes; despois de mediados de setembro ata fin decembro extraese da sardiña xa menos saín, de xeito que por xaneiro xa case que nada produce'

En canto o seu valor económico, a finais do século XIX sitúase en torno ás 80/100 pta/pipa de morcas, mentres que o saín alcanza as 140 pta/pipa.

-A ESCAMA

Se ben non se coñece con certeza en que momento comeza o comercio da escama sobrante da práctica da salazón¹ si podemos considerala un importante negocio complementario a finais do s. XIX e comezos do s. XX.

A medida computada para a súa venda resulta ser o lagar (quizais por ser un recinto axeitado e cómodo para o seu almacenamento) e o seu valor económico alcanza as 100 ptas por pilo.

DESCRIPCIÓN DE ELEMENTOS MENORES

- O SAL

O sal é o elemento básico para a realización da salazón, sen o cal esta non podería ter lugar. Adquirido polos salazoneiros, primeiramente, nas administracións de rendas estancadas e, posteriormente, nas consignatarias dos portos importantes das Rías Baixas, era transportado ate Bueu en galeóns destinados ó tráfico comercial comarcal.

Dado o alto nivel impositivo soportado no século XIX por este produto, resultou a actividade salazoneira obxecto dun férreo control pola Facenda pública².

A cantidade de sal investida no proceso equivalía a media fanega por quintal de sardiña (principal produto derivado da salazón) e un cuarto de fanega por quintal de xurelo³.

Na fábrica-almacén procurábase rendabilizar ó máximo o emprego deste produto, polo que, unha vez retirada a salmoira dos lagares, o sal sobrante no pilo (denominado sal de resalga) era aproveitado novamente na seguinte operación.

- A CESTA E O CAIXON

A cesta catalana (recoñecida sinxelamente como cesta), aparece como unha medida de capturas piscícolas, fundamentalmente de sardiña, equivalente a 1'1 metros cúbicos. Con posterioridade, será substituída polo caixón, de menor cavidade e máis doado de manexar resultando equivalente a me-

¹ O B.O.P. de Pontevedra, na data de 11 de xaneiro de 1.858 publica unha disposición contra o libre comercio de escama. Francisco Tapias, fomentador de Bueu, en descargo da súa empresa respecto do establecido na referida norma, afirma regalala desde dezaioito anos atrás (AHP., sec. Facenda Ca-7250 [1858-59-81 {5}]).

² Os exemplos da fiscalización a que estamos aludindo son múltiples, desde o control previo á realización de calquera movemento ou traslado de sal ate a comprobación dos sacos existentes no alfolí, co seu correcto machembrado ou a fiscalización do sal das resalgas. Sen embargo, esta fiscalización debe estenderse cun carácter xeral a calquera actividade salazoneira, como o control no comercio de mercadorías (intentándose evitar fraudes por contrabando) ou mesmamente a posible venda das escamas para abonos do campo.

³ Estes datos son extraíbles das múltiples liquidacións da renda do sal realizadas polas Administracións de Rendas Estancadas. Entre a gran variedade de exemplos similares, cítase como modelo a liquidación do ano 1.838 (AHP. Sec. Facenda, G-7253, 1840(1)). En canto ás medidas, a fanega de sal equivale á cantidade de sal que ten cabida nun depósito de 55'5 litros e o quintal a uns 46 kg, aproximadamente.

dia cesta. O caixón era unha figura cúbica, cunhas medidas establecidas regulamentariamente e dispostas en trinta e oito centímetros de lado tomadas polo seu interior¹.

- A SALMOIRA

A salmoira é o produto básico para o tratamento químico da sardiña. A súa preparación tiña como elementos básicos a auga e o sal.

A mestura de auga e sal considerábase idónea cando a densidade da mesma alcanzaba os vinte-cinco graos, comprobados ora mediante un salinómetro, ora co popular sistema de facer aboiar unha sinxela pataca.

A salmoira, unha vez retirada a materia procesada dos lagares, podía volver a ser aproveitada. Para tal fin, existía no almacén unha canaleta de madeira, integrante do conxunto de enseres da fábrica, que facilitaba o traslado do líquido dun pilo ó outro.

- OS BATIPORTES.

Confórmanse de dúas tapas independentes, que teñen como finalidade cubrir cadanseu lagar. Construídos cun taboado dun grosor aproximado de dous centímetros, sobre tres travesas de madeira duns nove centímetros de lado, as súas medidas son dun ancho lixeiramente superior ó interior do pilo ó que teñen que cubrir. En canto ó fondo, cada unha das tapas que cobren un determinado par de lagares teñen medidas diferentes, explicándose polo feito de que o menor batiporte de cada un dos depósitos (o máis próximo ós muros da parede que pechan o edificio) soporta, sobre parte da súa travesa interior, o peso da outra porta coa que se pecha o pilo, ó descansar sobre un rebaixe de centímetro e medio naquela.

Os batiportes dos restantes pares de lagares resultan unha réplica entre si, formando un entarimado sen espacio nos lindeiros que permitan diferenciar o inicio e o remate de cada un.

- AS PAS

As pas preséntanse como os elementos máis axeitados para remexer grandes cantidades tanto de sal como de peixe. O número delas existente en cada fábrica varía entre un mínimo de tres e un máximo de sete.

Tiñan como característica fundamental a de estar feitas na súa totalidade con madeira, e isto motivado por dúas razóns: a primeira, evitar que o peixe fose tronzado polo cortante fío dunha pa metálica; a segunda procurar eliminar o contacto entre unha superficie oxidada, propia do ferro usado no traballo con sal, e a sardiña.

As pas constan dun mango de forma trapezoidal duns dous metros vintecinco centímetros de longo, un grosor duns tres centímetros e un ancho no extremo superior de cinco e sete no inferior. Este

¹ Estas medidas están recollidas no art. 32 do regulamento para a introducción, venda, preparación e empaque do peixe na Lonxa de Bueu, do ano 1.937. Polo vocabulario empregado cabe deducir que estas son as medidas tradicionais de sempre empregadas.

extremo maior suxeitaba unha táboa cravada, duns trinta centímetros de ancho e doce de alto, formando un ángulo recto co mango. Esta peza permitía remexer o peixe sen danalo, tendo, por este motivo, un lixeiro rebaixe no seu extremo.

Ademais do tipo de pa descrita, temos referencia oral doutro modelo que adoptaba forma de remo.

- O RODO E O TRUEL

Na localidade de Bueu non se ten conservado ningún rodo, ou cando menos non resulta pública a súa existencia. Cabe pensar que as súas características son semellantes ás doutros territorios galegos, isto é, un mango duns dous metros de longo, rematado no extremo útil nunha semiesfera embutida, duns quince centímetros de diámetro. Así é descrito por X. Lorenzo, Romaní García ou Santos Castroviejo nas obras anteriormente citadas.¹

O truel ou ganapán, estaba construído con madeira e rede, similar ós existentes na actualidade, pero con pouco copo coa fin de facilitar a recollida da sardiña nos lagares.

- AS PORTADEIRAS

As portadeiras, existentes en tódalas salazóns con distintas finalidades, estaban compostas dunha tina ou cesta suxeita a dúas varas paralelas, sendo posible, así, transportala por dúas persoas. Os distintos recontos de enseres recompilados na actualidade e referidos a salazóns do concello de Bueu distinguen as dúas portadeiras para o servicio dos lagares das restantes existentes na fábrica. De igual xeito, procédese á distinción entre estas e as "parihuelas", elemento similar as portadeiras.

- A MESA DE ENVARILLADO

Das mesas de "envarillar" a sardiña, no que é o actual concello de Bueu, non se conservou no tempo ningunha mostra, aínda que si é posible afirmar a súa existencia². Dúas son as causas da súa perda: a primeira, o material de construción, o piñeiro, madeira de fácil putrefacción no seu contacto continuo coa auga; a segunda, a súa inutilidade, en canto que, desde alomenos os anos vinte deste século, a práctica do estivado fora abandonada polos fomentadores.

- O MANANTIAL

A auga resulta un elemento fundamental no exercicio da salazón. Por unha banda porque resulta necesaria para a realización da salmoira; pola outra, porque era empregada na limpeza do peixe, unha vez que era extraído da chanca.

¹ O rodo tiña a finalidade de facilitar a recollida do peixe co truel. O seu emprego seguía o proceo seguinte: tras pasar a chanca, a sardiña atopábase cuberta dunha capa dos dez centímetros de sal, así que se le engadía algo máis de salmoira para aumentar a cantidade de líquido; a continuación, no espacio libre do lugar, acondicionado cunha táboa para facilitar a introducción da "moura", métese o rodo, procedendo con el nun movemento de arriba-abaxo: o socado. Este vaivén facilitaría a laboura de recollida da sardiña co truel.

² AHP. Sec. Protocolos Ca-2905 (4) fol. 88-168.

Das distintas salazóns das que aínda é doado atopar algunha pegada da súa existencia, sempre aparece o manancial, aínda que en distintas formas: mina, fonte ou pozo. Só as máis recentes salazóns escaparían a esta norma.

A necesidade da auga era tal que é posible recompilar os conflitos existentes entre o propietario dunha salazón e os veciños desta, sendo a causa dos mesmos o dereito de uso da auga dunha pequena fonte da que se abastecían tanto uns coma outros.

- AS BARRICAS DE PEDRA PARA O LAVADO

Despois de retirar a sardiña dos lagares, tanto se era "envarillada" coma se non, e como paso previo ó envasado, o peixe sufría un lavado con auga doce. Para esta fin, existían nos distintos almacéns unhas barricas ben de madeira, ben de pedra nas que realizar esta actividade. Das primeiras pouco se pode dicir, excepto constatar a súa existencia; das segundas, sen embargo, resulta aínda posible a súa descrición.

Situadas no morto, no seu lindeiro co patio do almacén, próximas ó manancial de auga, mantiñan unhas formas variables, podendo atoparse desde pequenos lavadoiros dun só oco até outros máis grandes, de tres compartimentos. En función da forma variarían as medidas do ancho, sen embargo, o fondo e a altura resultan similares en todos eles: uns oitenta centímetros e uns cincuenta, respectivamente¹.

Cabe indicar tamén a presenza de lavadoiros cunha construción similar ós da roupa, situados ó pé daqueles mananciais que se presentan coa forma dunha fonte ou cano, descoñecéndose a súa función principal.

- A FIOLA E OS TACOS

A fiola era un instrumento de madeira de piñeiro reforzado algunhas veces cunha estrutura metálica reforzado, sobre o que se aplicaba a forza do fuso para executa-lo prensado do peixe, operación que non ocorre nas prensas de panca horizontal.

Podería definirse, pois, como a peza que recollendo a forza exercida pola panca transmítea ate o espichador.

Os tacos ou varas de madeira, de diferente tamaño tamén en función do tipo de prensa serven como complemento intermedio entre a fiola e o espichador. A súa función será distribuír a forza procedente da fiola (un só punto de apoio) a unha grande superficie que pode abarcar tres, catro ou cinco espichadores.



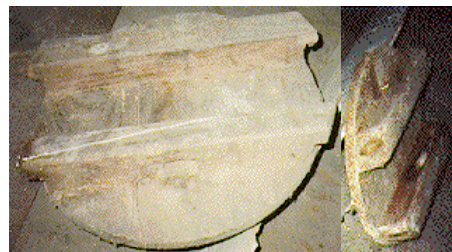
Fiola dunha prensa de fuso colgado

¹ A súa utilización como lavadoiro de roupa aparece contrastado non só pola súa forma senon tamén por así aparecer en diversos documentos desde 1806 (AHP. Sec. Protocolos, Pascual de Juncal, Ca-1462(a)). Sen embargo, o seu emprazamento, lonxe da vivenda e nun lugar adecuado para o exercicio das tarefas de estivado e lavado, fan pensar noutra utilidade.

Os tacos eran precisos só en determinadas prensas, pois noutras, a propia fiola abarcaba a totalidade da superficie que debía ser prensada.

- OS ESPICHADORES.

Os espichadores estaban construídos cunhas táboas de madeira con forma cilíndrica dun diámetro variable, determinado polo tamaño interior do casco, ó que debía prensar (por este motivo sería entre un e dous centímetros inferior ó diámetro do envase). Colocábanse enriba del, premendo á sardiña que vai ser prensada pola forza da panca e transmitida a través da fiola e os tacos. Estas tapas tiñan un par de travesas paralelas entre si, coa finalidade de outorgarlle unha maior resistencia, evitando así que partise durante o seu emprego no prensado.



Espichadores

- OS CASCOS

O casco era o envase de peixe empregado para embalar a mercancía da salazón.

Cun carácter xeral, pretendendo darlle unha certa universalidade, Xaquín Lorenzo¹ refírese ós envases da salazón, nos seguintes termos: "cascos, que son medias barricas de madeira de diversos tamaños, segundo a cantidade de sardiñas a que estean destinados, e que se chaman: medias pipas, tercios, cuartos, sextos, novenos e tabais; doce tabais compoñen unha pipa enteira". Considerando esta testemuña, cabe pensar nun desuso máis ca nunha substitución de determinados envases.

En Bueu, estas referencias resultan case descoñecidas, podendo distinguirse como tamaños diferenciados os denominados maiores (a caso a pipa), os de media pipa, tercios, cuartos, quintos, sextos e, os aínda recoñecidos tabais.

Na actualidade, e con referencia sempre á localidade á que atinxe o traballo, descoñécense as medidas dos primeiros, canto non se conserva algún susceptible de ser identificado². En canto á denominación *tabal*, este adquire un sentido amplo, xa que adquire o significado de casco, nomeándose así calquera envase empregado na salazón.

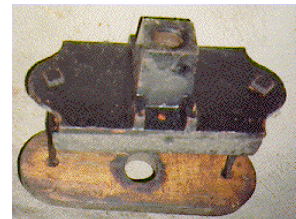
Construídos en madeira de piñeiro con táboas (duelas) dun ancho variable, eran logo reafirmados cunha serie de arcos de castaño ou loureiro ó xeito dos aros dos barrís actuais. Para o seu uso, colocábase, nos inicios da salazón, un pouco de palla no seu fondo, logo o peixe, volvendo a ser cuberto con palla e pechado. A palla, co tempo, sería substituída por papel de estraza.

¹ Lorenzo Fernandez, X.: O.C. Px 172.

² Acaso a medida da "pipa" caiba identificala cun barril empregado no envase do viño nas adegas da localidade. Sen embargo, non pode ser realizada esta afirmación rotundamente.

- OS FUSOS

Cabe diferenciar dous tipos de fusos, segundo o tipo de prensa na que sexa utilizado. O primeiro ó que nos estamos referindo é unha barra de ferro dun metro quince centímetros de longo, da que os primeiros noventa e cinco centímetros teñen un diámetro de cinco centímetros e medio, cunha rosca de medio centímetro. Os últimos vinte centímetros do fuso contan cun oco no que se introduce unha barra de ferro que servirá para xirallo sobre si. Por último, o extremo da barra será o punto no cal exercite a presión sobre o contido do casco.



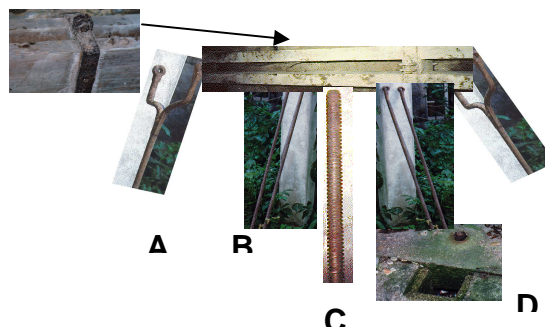
O segundo modelo de fuso, sería unha barra dunha altura aproximada de metro e medio, embutido no chan, a fin de resistir a forza exercida pola prensa, tamén cunha rosca. Un torniquete era empregado para exercer a presión precisa.

era empregado para

OUTROS ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS PRESENTES NA SALAZÓN

A causa da dobre actividade de pesca e salazón que maioritariamente practicaban os fomentadores, estes contaban cunha serie de embarcacións e aparellos. Por tal motivo, estaban necesitados de axeitar determinados espazos para o resguardo do distinto material.¹ É así como na meirande parte grande dos edificios adicados á salazón existía un lugar para os aparellos, normalmente un grande caixón de madeira no que se atopasen protexidos non só da suciedade senón tamén dos ratos; un encascador, tan necesario nun tempo no que os aparellos estaban fabricados con tecidos que habían de ser tinxidos e alquitranados habitualmente coa fin de evitar o seu podredume; ou, elementos similares relacionados coas actividades mariñeiras, coma podían ser o atador, o carro para transportar as redes, etc.

Montaxe fotográfica dunha salgadeira de viga e fusos colgantes. Estaba a viga de madeira (dobre) suxeita por tirantes (A e B) (os dous extremos tiñan forma en U e encaixados no chan (C) cun pasador) . No medio da viga hai unha peza metálica na que se enroscaba o fuso (D) que apretaba na fiola.



APÉNDICE 1

¹ Outra vez testemuñas escritas (AHP Sec. Protocolos, 1462(A) ano 1806, fols 111 e ss., ou AHP., Sec. Protocolos Ca-2905(4) fols. 88-168) son firme proba da afirmación.

AS SALGADEIRAS E SALAZOEIROS EN BUEU

Longa e tediosa sería a relación de tódolos fomentadores, máis dalgún xeito iremos nomeando aquelas familias, sociedades ou persoas significativas, unhas veces relacionandoas coa propia salgadeira ou datos que consideremos de interese para coñecer un pouco máis o que aconteceu ó longo deste dous séculos.

Volta a abundar na importancia cuantitativa e cualitativa das salguadeiras na ría de Pontevedra, e concretamente en Bueu, podería levar a pensar que un cae no ‘chauvinismo localista’; en contra disto hai datos obxectivos que avalan o contrario:

- Das 10 empresas catalanas asentadas en Galicia, con maior volume de beneficios entre os anos 1813-1821 temos¹ catro en Bueu ocupando os postos 3º (Francisco Gil y Cía), 4º (Nicolás Domenech) e 10º (Juan Buet Dalmau).
- Importancia do volume de exportacións vese reseñada polos máis de 50 barcos (bergantíns, quechemarins, laud, lugres, pataches,...) entrados no porto de Barcelona entre os anos 1794-1830 procedentes directamente de Bueu ou Beluso e con carga de pesca salgada. (segundo os diarios do porto de Barcelona.)². Algún destes barcos pilotados por catalans, neses momentos veciños de Bueu, como Isidro Moreu, Joseph Prats,...
- O número de salgadeiras, por quilómetro de costa supón unha porcentaxe non superada noustras zonas costeiras.

ZONA DE LOUREIRO

Na documentación oral e escrita atopámonos que na praia de Loureiro houbo, alomenos, tres salazóns localizadas na beira oeste da praia, non moi distantes entre sí.

- A primeira (A), pertencente a Francisco Rúa Pazó, localizada no solar que ocupa o actual ‘Restaurante Loureiro’. Máis tarde, alugada, traballaron nela algúns salazoeiros italianos como o xenovés Montemerlo (que se estableceu máis tarde en Cangas); o Sacco³ (que marchou para Vigo onde tivo unha importante fábrica de conservas).



¹ "Industrialización y conflictos sociales en la Galicia del Antiguo Régimen. 1750-1830" de L. Alonso Alvarez, 1976. Edic. Akal. Páx. 58, Táboa 8.

² Op. cit. de Alonso Álvarez. Apendice III – páx. 149-207.

³ En segundas nupcias casaría en Beluso.

- A outra salgadeira (**B**), hoxe lembrada por "*a salazón de Fazzina*" que foi o seu último propietario, pertencía, no ano 1893, a Francisco Ferrer Casellas¹ e irmáns que vivían no mesmo lugar. Alugáronlla a unha compañía italiana que se dedicaba á salazón do bocarte e que tivo como representante nestas instalacións a Emilio Gaggero Rossi; no intre en que este se independizou, cubrirla a vacante o señor Fazzina,² que seguiu nas instalacións das que rematou sendo propietario³ facendo intentos coa semi-conserva.

- Unha terceira salazón da que se ten coñecemento oral resulta de difícil localización espacial e mesmamente existencial.

ZONA DE PESCADOIRA

- Na actual baixada da estrada Marin-Cangas a Pescadoira atopábase a man dereita (case que fronte o actual restaurante 'Palmeiro') unha salazón construída por Francisco Rua Pazó na que aínda poden observarse case que toda a instalación o completo. O sistema de prensado empregado era de fuso colgante⁴.

- O médico de Cela, Manuel Riobo Guimeráns, montou o almacén na punta de Pescadoira, era coñecido co nome da



Praia de Pescadoira

'Obra'. Posteriormente, adscrita xa á 'Sociedade Limitada Isla de Ons', sería alugada a Attilio Gaggero Maresco⁵.

Os inicios de Attilio Gaggero situaríamolos no ano 1917 (en plena I Guerra Mundial), asociado a outro italiano, Angel Nabone Montemerlo⁶, na compañía *Angel Nabone & Cía*. Unha vez retornado este último a Italia, Attilio continuaría como único responsable da explotación da salazón.

¹ Tal como no lo describe Xosé M^a Estévez, en *Reconocer Bueu*, páx 184: "Francisco Ferrer (+ 8-3-1909), que era da Poboia do Caramiñal estaba casado con Amalia Ferrer Romani, chamado 'o mouro' polo carácter serio. Tiña outros irmáns, entre eles, Mamerto 'o chiquito' e Felipe que tivo relacións coa maestra Matilde Bares".

² Guiussepe Fazzina Ambrogio: Nado en Siracusa (Italia) ó 8-5-1881. Tiña tamén salgadura e conservas en Colindres (Cantabria). Fazzina que nun principio viviu en Montero Rios ata que se trasladou a Loureiro, deu de alta a salgadura en xaneiro de 1938 e a baixa en decembro de 1939.

³ Nestas instalación tamén probaría sorte comercial coa semi-conserva.

⁴ Co peche desta salgadeira os fusos serían vendidos para o seu emprego en lagaretas, tal e como era habitual.

⁵ Nado en Génova o 18-5-1900 e que veu, xa rapaz, na compañía do seu pai (representante de bocarte). Attilio douna oficialmente de Alta no concello en setembro de 1939 e a Baixa (citándose que tiña 16 tabales) o 30-12-1953. Arquivo Concello de Bueu Rexistro de Altas e baixa (1935-1966).

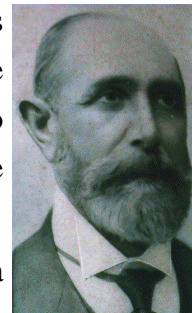
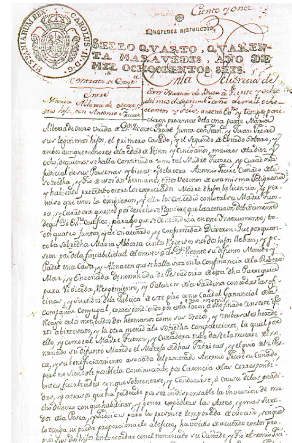
⁶ Fillo dun alto oficial do Corpo Xeral da Armada Italiana, Angel Navone Montemerlo (nacera en Genova ó 21-9-1896 e era coñecido en Bueu como 'Lite'). Vivía en Eduardo Vincenti.

- Na salgadeira que ocupaba o actual edificio da familia Dominguez Sobral, o primeiro salazoneiro do que temos noticia, con anterioridade a 1806, é Vicente Freire. A súa viúva, M^a Alberta Otero, e fillos fan sociedade ou contrata de compañía na pesca, almacén de salazón e encascador con Antonio Freire (seu cuñado e tío, respectivamente).¹

Deste edificio só se conserva na actualidade unha parte da mesma, precisamente a ocupada pola pequena chanca situada na súa bodega e unha pequena mostra da prensa (única mostra conservada de fusos anclados no chan).

- No lugar do edificio no que na actualidade se practica a actividade conserveira pola empresa Antonio Alonso, erguíanse as fábricas-almacéns dos irmáns Tapias, dúas salazóns convertidas, xa antes da súa venda a inicios deste século, en conserveiras² de peixe. Será nesta empresa na que se introduzca no oficio como xerente Francisco Rúa Pazó, á postre propietario de varias salgadeiras e distintas artes en Bueu (xa mencionadas anteriormente).

- Seguindo a linealidade costeira aparece unha terceira salazón de Francisco Rúa Pazó, situada entre a anterior e o edificio dos Gaggero.



Fco. Rúa Pazó

Tras abandonar Emilio Gaggero Rossi³ a salgadeira de Loureiro, explotou o almacén situado no mesmo lugar que co paso do tempo o seu fillo Attilio Gaggero Marescu transformaría nunha das fábricas máis importantes de Bueu, pola calidade e diversidade dos seus produtos e polo número de empregados.

- Xustamente fronte a capela vella de Pescadoira, a familia Agulla Salabarieta desenrolou unha actividade salazoneira⁴ digna de ter en conta en canto o volume de capital empresarial acumulado nos anos que esta permaneceu baixo a súa xestión. Na actualidade o edificio referido ten sufrido profundas modificacións, desvirtuándose a súa estrutura orixinaria (carece de pilos e parte do enlousado empregado no prensado) aínda que conserva o espazo físico e tellado da prensa, dúas vivendas (a principal e a dos caseiros, cun patín interior cada unha delas) así como a necesaria fonte de manantial.

¹ Necesitaron montar a sociedade con Antonio Freire por ser este coñecedor do mundo do mar e por poder aportar unha cantidade de diñeiro para reanudar a actividade (renovación de instalacións, aparellos e útiles en xeral). *Protocolos*. Pacual de Juncal. 28-9-1806. Ca-1462 (A). AHP.

² No ano 1904 Juan Tapias Puig solicita permiso para a construción dun atracadeiro que sirva a súa fábrica de conservas e salazóns.

³ Nado en Genova (Italia) ó 11-7-1875. Chegou a Bueu en abril de 1905. A actividade empresarial realizouna, a parte dos lugares reseñados, en Príncipe 14 e Montero Ríos 67 segundo recolle J. M^a Estévez, O.c.

⁴ A derradeira xestión desta fábrica correu a cargo da familia do andaluz, Manuel Zamorano Reyes, casado con Peregrina 'Tía Nica', sendo xa dono do lugar Manuel Pérez Lapido.

- Con toda a problemática que implica a estrutura e entorno da vella capela para a práctica do prensado, a escritura de compra por parte do concello de Bueu no ano 1880 indica: “Unha casa-almacén deteriorado que noutro tempo foi fábrica de salazón,... na planta *baixa conteñense alguns pilos de cadeirado enteramente inútiles; consecuencia do destino que tivo...*”¹. Este texto fainos pensar nunha chanca na que elaborar un proceso previo de secado e nunca prensado.

ZONA DA PRAIA E RIBEIRA DE BUEU

- Na vivenda recoñecida como propiedade da familia Soliño, Salvador Gil Montells instalou unha salazón de fuso colgante herdada polo seu neto Abelardo Gil (Abelardo, ‘o Mouro’). Este edificio tiña tamén cascador e autorización para secalas redes.



Abelardo Gil

Desta salazón, a causa das divisións por herdanzas, só se conserva unha metade, á correspondente ás prensas, tendo desaparecido a parte dos pilos.

- No mesmo lugar no que actualmente se desenrola a actividade panadeira pola casa “Amador”, existiu outra explotación da que unicamente podemos comentar o seu funcionamento no primeiro tercio deste século, por carecer de informacións ó respecto.

- José García Parada, o ‘Raposo’ foi o titular do almacén agora ocupado pola farmacia de M^a Elena Davila. Recibida do seu pai, José García cederíaa en rexime de aluguer a distintas sociedades (os irmáns González Montes, por exemplo)².

- Agustín García, irmán do anterior, sucederíalle ó seu pai na propiedade do edificio que hoxendía ocupan as galerías comerciais fronte a praza de abastos. Ó igual que no caso anterior, o seu propietario mantería a propiedade como ben rentual, sendo destinado en todo momento ó aluguer.

- O solar ocupado polo Museo do Mar albergou a primeira salazón da familia Massó chegada a Bueu a mediados do século XIX.

Salvador Massó Palau dono, por merca, da fábrica de salgadeira que chaman “*Almacén do Rey*” cedeuna, para ser utilizada e sen pagar aluguer algún, á sociedade Massó e Hijos³.



- Pedro del Rio xestionaría entre 1857 e 1860 a salazón dos seus sogros denominada posteriormente como ‘almacén de Piñeiro’, dividíndose na actualidade entre o desaparecido economato Masó e a casa dos “Cabanillas”.

¹ AHP, Sec. Protocolos, Esc^o Valentin Garcia Escudero, Sign. L-3347, fol. 2546, con data de 6 de agosto de 1880.

² Na licencia de alta fiscal no concello de Bueu, con data de 1940 solicitada por Antonio González Montes especifícase que o local estaba habilitado con dezaseis fusos, que admitían trinta e dous tabais.

³ *Secc. Protocolos. AHP. Escr. Valentín García Escudero. 14-8-1880. Fol. 2594. Sign.: 3347*

- Juan Vergés Coll instala unha salgadeira no século XIX fronte a rambla-varadeiro de Bueu. Co tempo, a familia Massó adquiriría todos estes bens, instalando no lugar a nova fábrica de conservas.

- A familia Galup Moreu posuía a salazón-encascador propiedade actualmente da familia Bolivar Sequeiros. Este almacén ten a característica de ser o único modelo de prensa de panca lineal con argollas existente en Bueu. Como característica máis salientable cabe sinalar que asociados en compañía os señores Moreu, Gil e Galup (na que terían integrado o conxunto das súas explotacións) constituiron a terceira empresa galega do sector en canto a volumen de beneficios.



Banda do Río

- Na praia da Ribeira, entre as dúas desembocaduras do río Bispo, Emilio Pais edificou unha salazón, destinada posteriormente a distintos fins sociais. Como último xestor na produción de sardiña salgada cabe citar a Arturo Pereira, arrendatario do inmoible entre 1918 e 1931.

- No bar “O Farol”, sito fronte a pista polideportiva da Banda do Río, existiu unha salazón hoxe case totalmente desaparecida (os seus restos atópanse enterrados). Propiedade, nos seus últimos tempos de actividade, de Francisco Garrido. Desta salazón pódese imaxinar unha prensa de fuso, paralela a rúa traseira da Banda do Río (actual Bar ‘O Farol’).

- No Penedo da Banda do Río, en terreos aforados á familia Pimentel-de la Rúa, Narciso Galup constrúe unha salazón coñecida ultimamente co nome da ‘Requisa’. Esta edificación converteuse neste século nun lugar dedicado a dispaes utilidades (desde secadoiro de polbo ata ring de boxeo, entre outras) antes de ser derruído pola acción do mar.



Casa-salgadeira de Narciso Galup

ZONA DA PRAIA E BELUSO

- Os edificios de Prieto e Carballal estaban formados por dúas vivendas-salazóns comunicadas entre si a través da medianeira que separaba as chancas de ámbolos dous propietarios. As vivendas atópanse sobre a praia de Figueirón, cunhas ramblas de acceso a esta.



Como característica máis

Praia de Beluso

salientable sinalar a inexistencia de linealidade na figura adoptada polos pilos.¹

A propiedade deste terreo cabe relacionala coas familias de fomentadores Castañer e Massó antes da tenencia da mesma polos Prieto-Carballal.

- A salgadeira dos Plá-Avalle sitúase ó inicio da Costa de Figueirón ocupando o emprazamento dos actuais ‘apartamentos do americano’. Segundo a reseña conservada da mesma cabe describila como: “un almacén para salpreso de pesca y su contigua casa, la principal, habida en consideración al estado actual de cantería...”²

A parte doutras salazóns en Bueu, esta familia desenrolaría a actividade de salga nas súas instalacións de Portosín e San Saturnino de Goyán.

No segundo tercio do século XX a sociedade constituída por Manuel Ríos e Isidoro Andrade alugaría o local para dedicalo á explotación de sardiña e abadexo salgado.

- Domenech foi un dos primeiros fomentadores coñecidos que se asentaron no concello de Bueu. Localízase a súa industria nos baixos das vivendas situadas case que fronte o peirao de Beluso. Desta liñaxe cabe reseñar o seu grande dinamismo público, sempre presente nas loitas en defensa dos dereitos do seu sector.

ZONA DA ROIBA

- Da conserveira de Salvador Ferradas só podemos testemuñar que con anterioridade estivo destinada ó fomento da salazón da sardiña, así como ó tratamento do abadexo, sen poder describir á mesma pola ausencia de datos e modificacións sufridas polo edificio para ser adaptado a cetaria e, ultimamente, frigorífico.

¹ Consérvanse doce lagares en batería, de a dous, rachando a simetría aparecen dous máis ós que se accede por unha escala.

² A.H.P. *Secc. Protocolos*. Escr. Eugenio Soto. Sig. Ca-2905 (4) Fol. 88-168.

- Pedro Pastoriza, nunha construción que no seu momento creou unha grande problemática veciñal¹, converteríase nun dos primeiros salazoneiros oriundos de Bueu xunto coa familia Freire-Otero. Máis preto de nós, Manuel Abalo, tras desenrolar actividades de tratamento de peixe transformaría o almacén nunha cetaria, que desvirtuaría a estrutura orixinaria do edificio.

- Novamente, a tradición oral, non contactada documental nin fisicamente, ubica outra salgadeira no grupo de vivendas que hai a continuación da Roiba.



Salgadeira da Roiba

ZONA MOURISCA - UDRA

Coa desamortización, numerosos terreos pasaron a mans dos fomentadores levantándose nalgúns deles, á beira do mar, empresas transformadoras da pesca. É o caso de:

- A familia Plá-Avalle mercaría e construíría nestes terreos unha salazón posteriormente alugada a diversos fomentadores (S. Rocafort e G. Galup). A compañía creada na familia Massó remataría mercando este edificio a finais do século pasado.

Como característica máis destacada citaríamos a existencia, case completa dos machos, pezas fundamentais nas prensas de panca, que por motivos técnicos teñen sido substituídas na maioría das salazóns galegas buscando unha máis grande superficie de prensado.

- A familia Agulla-Salabarieta, no ano 1847, adquire a propiedade de Ancoradouro² co fin de ubicar alí unha nova instalación. Entre outros ocupantes da mesma, a parte da familia citada, cabe nomear a Juan Rocafort.

ILLA DE ONS

Segundo cita de José M^a Estévez,³ no ano 1837, M^a Rosa Avalle e Joaquina Montenegro realizan un contrato de arrendamento dunha salazón construída, no lugar del Salpresas, pola primeira en terreos da familia Montenegro⁴.

Vicente Barnet, veciño de O Grove traballaría esta salazón entre 1855-65 e posteriormente a viúva de G. Galup, Antonio Córdoba, ...

Antonio Prats, casado con Catalina Riera, afincados en Ons, a finais do s. XIX, rexentaría un segundo almacén de fomento da pesca de salazón. Este será o edificio empregado pola familia Riobó como lugar de residencia.

¹ Poder de Francisco Domenech e outros veciños de Beluso a Benito Nobas para que pleitee para evitar que Pedro Pastoriza contrua en monte comunal na Ruiba. *ProtocoloaK*. AHP. Escr. Pascual de Juncal. 12-4-1811. Sig.Ca-1462 (1)

² A.H.P. *Secc. Protocolos*. Escr. Manuel Francisco Rodal. Sig. Ca-3572 (2)

³ José M^a Estévez: O.c. páx. 184

⁴ Sobre a illa de Ons exercía Joaquina Montenegro, dereitos de señorío

APÉNDICE 2

Como xa se comentou anteriormente¹ non é sardiña o único produto do mar sometido a procesos para prolongar a súas calidades para o consumo humano; toda unha ampla gama de peixes (congro, raia, abadexo, pescada,...) e moluscos (polbo) competiron con máis o menos acerto segundo os distintos momentos de escaseza daquela.

Nós imos a reseñar algún deste procesos que se levaron a termo no noso concello.

O POLBO

A PESCA:

A importancia da pesca de cordel e, dentro desta, do polbo, na ría de Pontevedra, está amplamente constatada ó longo do tempo, non só no referente ó número de capturas, senón ata no seu regulamento.

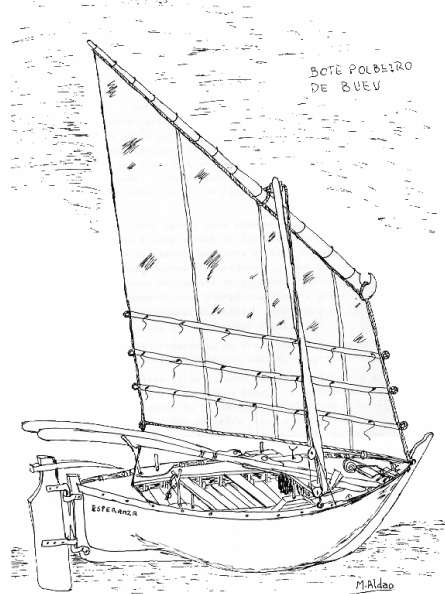
Resumidamente diremos, a modo de exemplo, que dos datos recollidos no ano 1787, en Bueu, Cela e Beluso, alcanzaba os 960 quintais² ata os máis de medio millón de quilos nas mellores épocas deste século.

Das ordenanzas sobre a pesca do polbo, citamos como as de 1552 (as do Gremio do Corpo Santo) e as de 1750 (de Sarmiento) establecendo zonas de pesca deste molusco na nosa ría, das seis brazas para dentro; dispóñense vedas, regulamento³ das artes necesarias (raña, garabeta, bicheiro,...), a incompatibilidade da súa pesca mentres o fagan os Cercos, etc.

OS MARIÑEIROS

A tarefa da pesca do polbo tiña unha importancia económica menor. Con grande independencia e pequena inversión, o mariñeiro relativizará as súas capturas en razón dos factores “sorte” e condicións climatolóxicas.

Pola súa escasa incidencia económica vese obrigado a compatibilizar a súa actividade coas faenas agrícolas.



Bote Polbeiro. (M. Aldao)

¹ Lémbrese das concesións reais a Jerónimo Hijosa, para cura e salazón doutros peixes que non sexan sardiña.

² *Diccionario histórico de los artes de la pesca Nacional* de Antonio Sáñez Reguart, Madrid 1791, Tomo II. Páx. 14 Citando á Revista de Inspección General de 1787. Tamén a pé de nota nos dá as seguintes equivalencias: ‘Unha dusia componse de dezaioito polbos e cada tres ducias véndense por un quintal’.

³ *Ordenanzas Generales*, Tra. XII. Titulo I do *Gremio y Cofradía del Cuerpo Santo*

AS EMBARCACIÓNS

O froito da experiencia e enxeño dos homes do mar e os carpinteiros de ribeira orixinou que as distintas embarcacións polbeiras (dornas, chalanas, buquetas, etc) fóranse adaptando ás necesidades específicas da pesca. Entre tódalas embarcacións destacaremos a arquitectura do coñecido, en toda a costa galega, coma ‘bote polbeiro de Bueu’ ou simplemente ‘bote polbeiro’.

Na introducción ó traballo sobre esta embarcación¹, Manuel Aldao descríbeo: “É unha embarcación de dúas proas con arquitectura simétrica e unha proporción de eslora dobre de manga. Pantoque² moi baixo, cáseque a ras da quilla. Esta arquitectura faino un barco moi panzudo, e de extraordinaria estabilidade, apropiado para o tipo de faenas que vai desenvolver, a pesca do polbo”.

ADQUISICIÓN E PREPARACIÓN DA MATERIA PRIMA

O polbo chegado de “fora” (Ons, Udra,...) ou da ‘ría’ (das zonas de pesca xa no interior da ría) recibíase iniciada a tarde a pé de praia.

A medida que chegaban os distintos barcos estes ían botando o polbo utilizando unha cubeta³ para calcular o peso total de polbos a vender.

Había quen xa tiña barcos apalabrados⁴ para, en exclusiva, facerse coa pesca ó prezo medio dese día. O habitual era que os posibles mercadores puxaran e así en función da oferta e da demanda se estipulase o prezo para os distintos tipos de polbo.

O polbo despois de mercado sufría un proceso de esmagorrido ou limpeza onde se lle abría a cabeza todo ó longo, quitábenselle as vísceras e limpaban os raxos. Despois destas operacións, e en función a varios factores: lugar de destino, cantidade mercada e cantidade demandada, época do ano, tempo, etc., facíase o seguinte con él:

Remitilo en fresco: Era o máis corrente. En cestas íanse vender a Cangas e a Vigo. No coche de liña regular, mandábase para Pontevedra e zonas próximas (Soutelo, Carballino,...). Cando a distancia á que se quería mandar era máis longa, o



número de quilos mercados (polo seu baixo prezo) era grande,... o polbo, que se remitía en sacos⁵ de ata 60 kg. podía sufrir ata tres modalidades de preparación:

¹ *Bote Polbeiro de Bueu*, en Asociación Peña Cero, de Manuel Aldao Portas. Bueu, 1996.

² É a parte curva da quilla dun barco.

³ Recipiente de madeira, tal como se representa no debuxo de M. Aldao, que servía para sacar os polbos e saber o peso aproximado. Unha cubeta chea de polbo equivalía a 6 kg.

⁴ Op. cit. de J. M^a Estévez,. Páx. 193: ‘Benita a Queiruca que contaba con vinteseis polbeiros fixos; á Manuela “a Toaina” que mercaba moito para Carballiño; máis non tiña tantos barcos apalabrados.’

⁵ O xeito de empacquetado nos curados era facer un fardo cun polbo grande que servía de envoltorio a outros 3-4 máis pequenos.

Polbo de SOL ("*solleiro*"), que se deixaba airear o sol unha horas (da saída do sol ata o medio-día) que se preparaba para remitir.

Polbo de MEDIA-CURA, o proceso era semellante ó anterior pero estaba de dous a tres días (sobre todo para a zona do Bierzo e Maragatería).

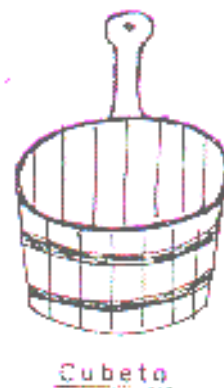
Polbo SECO ("*branco*"), cun secado de varios días, o que lle daba un aspecto abrancuxado. Este tipo de curado facíase cando había abundancia e pouca demanda,¹ para remitir a lugares máis lonxáns coma Castela e os galegos emigrados na América,...

Os excedentes podían ate quedar dun ano para outro se se tiña nun lugar ben aireado e seco.²

A forma de poñelos a secar era ou ben directamente sobre os penedos³ ou nos varais situados ó longo da liña de costa e nas casas preto do mar. Estes varais que podían ser fixos ou móbiles consistían nuns paos verticais a xeito de tesoiras e dunhas cordas ou varas paralelas que os unían, onde se colgaban os polbos de maior a menor, cos raxos e coa parte aberta cara o sol e dábaselles as voltas que fixera falta até que secaran ben.

Os rapaces das casas onde se secaba o polbo eran os encargados de vixialos, espantando as gaviotas e outros animais, a vez que daban a voz de alarma cando comezaba a chover.

A comezos deste século, distintas familias especializáronse na práctica do curado, continuada polos seus fillos. Cabe indicar que esta actividade tiña un certo carácter complementario, atopándose desempeñada por un número significativo de mulleres



OS CARREXÓNS

Había xente do interior que achegándose ata a costa con carromatos para vender produtos da montaña como patacas, castañas, noces, pelexas de viño,... e con parte dos cartos obtidos da súa venda invertíanmo en peixe e outros produtos, especialmente polbo. Eran coñecidos como 'carrexóns'.

Este 'carrexóns' no caso de Bueu, eran, case que todos, de localidades ourensáns (Arcos, Carballiño,...). Co paso do tempo algúns comezaron a instalarse aquí e seguían co negocio, intervindo outros no transporte, case que sempre, familiares ou veciños. Tal foi o caso de Rosendo Corrales, o seu sobriño Antonio Pereira, José Bravo,...

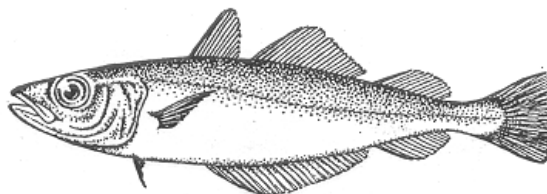
¹ Algunha vez tense secado, previo a un lavado, cando o polbo poñíase "*roxo*" e non era apto para a venda nas outras modalidades.

² Normalmente nunha tarima de madeira tapados con pallas.

³ Cando era pouca cantidade e non posuían *barales* ou se eran doutros pobos.

UNHA EXPERIENCIA SALAZONEIRA: O PROCESADO DO ABADEXO

As fábricas-almacén de fomento da salazón pasan, como xa vimos, dun pleno apoxeo durante o século XIX a unha profunda crise, iniciada co novo s. XX, que as obriga a desaparecer industrialmente a case que poderíamos dicir fisicamente, reemprazándose os vellos edificios por novas empresas do sector (conservas, cetarias, conxeladores) ou sinxelamente a causa da ordenación urbana. O seu declive ben asociado á implantación da conserva como sistema de transformación dos produtos do mar, de tal xeito que no territorio arriba sinalado, son os apelidos salazoneiros Massó, Alonso, Gaggero, Bolívar¹ e Ferradás os mesmos que se vencellan coa industria conserveira local.



Abadexo

A referida crise da salazón alcanza o seu nivel máis álxido no segundo cuarto do século XX, desaparecendo totalmente o sector durante a postguerra europea². Nos derradeiros intentos de sobrevivir nesta época de decadencia desenvólvense no sector novedosas estratexias comerciais, cun referente de revitalización do sector. Estratexias que, por outra banda, se ven favorecidas indirectamente polos dous conflitos bélicos do momento, canto que finalizada a Guerra Civil española o tecido productivo quedara seriamente mermado, sufrindo un importante sector da poboación graves carencias alimenticias, nos anos inmediatamente posteriores ó conflito. O outro conflito, a II Guerra Mundial ten como consecuencia que todo o continente europeo viva nun clima de tensión tal, que dificulta en grande medida as actividades extractivas nos bancos pesqueiros internacionais: Gran Sol, Terranova,

Esas estratexia, (que como xa dixemos non son novas para as nosas costas, aínda que si esquecidas) ás que nos estamos a referir, relacionanse todas elas coa comercialización de produtos como poden ser a robaliza, o prego e, principalmente, o abadexo³. Todos estes produtos, unha vez salpre-

¹ Reflicítese que a familia Bolívar realizou o enlatado de peixe na súa salazón de Mendiña, xa no concello limítrofe de Cangas. Ademais destes apelidos, a tradición oral dubida dos intentos conserveiros de Fazzina e Lago Carballal, apuntando hacia a semi-conserva nestes dous casos.

² 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 salazón 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).

³ Sanchez 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 cría en las dos islas de Bayona, y todo aquel género de arenques y pescados y suplir en parte el uso del bacalao extranjero”.* (Se refiere al abadejo, que es otro “gádido” de la familia del bacalao). Non obstante, cabe pensar que o tratamento deste peixe non era de salgado, senón 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.

sados eran vendidos como mercancías substitutivas do bacallao que, dada a súa escaseza, era incapaz de cubrir todo o seu mercado potencial.

Mención especial no desenvolvemento deste novo comercio alternativo para o sector (nas parroquias de Beluso e Bueu) merece o nome de Salvador Ferradás, comercial 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 abadexo salgado, negocio que no ano 1945 xa se pode considerar consagrado. Esta iniciativa axiña sería seguida polas dúas fábricas de salazón lindantes á súa, as de Manuel Abalo e Manuel Rios, atopándose as tres nunha zona de orografía difícil, relativamente apartadas do núcleo residencial e cun dificultoso acceso tanto terrestre como marítimo.



Antiga fábrica 'de Ferradás'

Calquera estudio desta actividade vaise atopar cun grave problema inicial: a carencia de información tanto arquivística como oral. Carencia dos arquivos porque nesta actividade, evitáronse case que sempre os libros de rexistro oficiais e obviando, as veces, á Lonxa Oficial de Contratación de Peixe, na compra da materia prima. Escasa tradición oral por dous motivos: a distancia temporal da acción supón unha avanzada idade dos seus actores, e a curta duración da experiencia que, xunto co seu carácter oculto ás disposicións legais, implicou que non pasase a formar parte da memoria colectiva.

O proxecto brota da propia personalidade do seu principal actor, o referido S. Ferradás e a súa faceta inversionista. Socio dunha fábrica de cal, constata que calidades do edificio da calera, anteriormente destinado á salazón, permiten compatibilizar as dúas actividades. Para este fin, tramita a finais do ano 1942 a licenza de apertura desta nova actividade ante as autoridades locais de Bueu¹.

Esta nova actividade súa obrigaralle a viaxar por todo o estado, fundamentalmente por Castela e o Mediterráneo², nun tempo no que, como xa se indicou anteriormente, a II Guerra Mundial está a dificultar o comercio do bacallao. Este contacto cos puntos finais de venda permítenlle percatarse do desabastecemento deste mercado e a aparición de produtos substitutivos daquela especie de bastante peor calidade. Será esta experiencia a que lle permita tantear as posibilidades de éxito dunha ini-

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

² 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 35.6 % se incluímos provincias adxacentes coma Madrid)

Por provincias, cinco son as que acollen ó 60 % dos distribuidores: Murcia (17.8%), Barcelona (13.3%), Cidade Real (11.1%), e Madrid e Albacete (cadansúa o 8.9%). Por localidades, as cabeceiras das provincias anteriores repiten a súa primacía, 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).

ciativa persoal, cunha especie de constitución similar nas súas cualidades físicas ó bacallao: o *pollachius pollachius*, ou sexa o abadexo ou corbelo.

Estas calidades 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.

O proceso iníciase coa pesca do peixe, realizada por embarcacións menores, dun só tripulante, e cunha arte de pesca economicamente accesible a tódolos mariñeiros: o cordel¹. Para a captura, os mariñeiros dependen grandemente do seu coñecemento do medio mariño (a localización das pedras e os movementos da especie influirán directamente sobre o número de capturas), das inclemencias atmosféricas así como do factor “sorte” que envolve toda actividade de extracción pesqueira. Finalmente, cabe sinalar as diferencias estacionais no esforzo pesqueiro, canto que desde finais de agosto ate o mes de decembro prodúcese un forte incremento no número de capturas, disminuindo a pesca durante o resto do ano.

Transportado polos propios pescadores, vía marítima, ó anoitecer producíase a descarga do corbelo ó pé da fábrica, onde se pesaba, recibindo o dono da mercancía un vale coa anotación do peso das capturas. Este vale sería canxeado polo seu valor monetario correspondente.

Non existe unha cantidade mínima de entrega, aceptándose a pesca ofrecida. Calquera que sexa o seu peso ou número de exemplares capturados². O prezo regúlase en función do valor medio establecido nas subastas da Lonxa de Contratación de Peixe de Bueu.

No tocante ó volume de peixe procesado, cabe facer fincape na falta de datos globais, mais podemos asegurar, sen caer en graves desviacións respecto da cifra principal, que se trata dunha cantidade de entre dez e doce mil quilos anuais de peso bruto, xa que unha vez procesado estas cantidades diminuírían notablemente entre o descabezado, o eviscerado e a sensible perda de auga por efecto do salpresado.

Logo de adquirida a materia prima, continúaase coa súa transformación, adecuando a mercancía ás necesidades derivadas da súa comercialización. Para tal fin, contaba a empresa de Ferradás cos mesmos traballadores que lle servían para procesar a salazón da sardiña: por unha banda, dous encargados, de sexo masculino, con contratación de carácter fixo, especializados en carpintería e responsables da execución das tarefas ordinarias; pola outra banda, unha ducia de, mulleres, cun contrato eventual, con grande variabilidade estacional, que carecendo de calquera especialización no manexo da sardiña (xa que esta non era necesaria) precisan, non obstante, de certo adestramento para o ma-

¹ Se nos atemos á obra de Rodríguez Santamaria, B., Diccionario de artes de pesca de España y sus posesiones, resulta difícil reseñar as características desta arte polas súas inmensas variedades de formas, tamaños, ... Os elementos comúns serían un cordel de algodón, que puidera estar ou non tintado, aramio, chumbo e, nalgúns casos cerdas negras de caballo. Esta arte ten a característica de estar armada polo propio pescador, non precisando de ningunha axuda especializada para a súa conservación.

² O número de exemplares entregados por cada mariñeiro pode ser dun mínimo dunha cola por entrega, até un máximo de oitenta e oito dunha entrega excepcional, sendo a media de 5.6 colas por entrega. No tocante ó peso, os exemplares poden telos pequenos que roldan desde o quilo e medio ate os exemplares de seis quilogramos, sendo o peso medio da peza duns dous quilos.

nexo correcto e áxil do abadexo, operación de maior dificultade que a anterior, canto que o tratamento do peixe, neste caso, é individual e especializado.

Iniciábase o traballo co descabezado, eviscerado e un corte ó medio do corbelo, abríndoo, deixándoo coa forma dunha “folla”. Cortaráselle a espiña dorsal nun lugar situado entre o centro e o rabo, determinado en función do tamaño e carne do animal, retirándolle aquela correspondente á parte superior. O paso seguinte consistiría en deixar o peixe en salmoira¹ e de seguido cubri-lo de sal varios días (en función do seu tamaño, estaría entre cinco e sete). É así que o animal, salpresado, xa estaba listo para a súa comercialización, para o que se sacudía sendo introducido en caixas de madeira, nas que iría cuberto con pouco sal, disposto para o seu transporte e venda. O peso neto da unidade de comercialización (a caixa) roldaría os vinte-cinco quilogramos.

Esta comercialización viuse favorecida pola experiencia que Salvador Ferradás mantiña do mercado da sardiña, xa que alcanzara certa cuota do mercado estatal, resultando os portos mediterráneos e A Mancha os seus principais puntos de destino, como xa se ten anteriormente sinalado. Sen embargo, esta iniciativa do abadexo salgado só alcanzará eco comercial en Cataluña, fundamentalmente en Barcelona e Lleida, lugares eles que absorben o 72% e o 24 % da produción respectivamente².

Cunha media de cento trinta quilos por envío (roldaban as cento cincuenta ‘colas’), as caixas clasificadas en función do tamaño da mercancía, eran remitidas baixo o modelo de consignación, en parte a causa do novedoso do produto e en parte polas supostas dificultades da súa venda. Sen embargo, ó cabo dunha semana producíase o pago polo comprador, sen que tivesen xurdido nalgún momento retrasos ou ausencias de cobro, derivados como consecuencia do emprego deste sistema de venda. Todo o contrario, a cantidades de beneficios recibidos, situados entre un catrocentos a un cincocentos por cen, é tan áxil o pago que nunca se preocuparon os produtores pola ética da distribución catalana no tocante ó reparto de beneficios.

Coa finalización da guerra europea e o acceso, de novo, ós bancos de Terranova, aconteceu a fin desta experiencia. O arraigo do bacallao no mercado, engadido ó seu maior peso en relación ó seu volume, acabou por expulsar do mercado pola súa perda de interese ó abadexo. Sen embargo, tñíase 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 ceteraria (caso de M. Abalo) e a fábrica de conservas (caso de S. Ferradás).

* * *

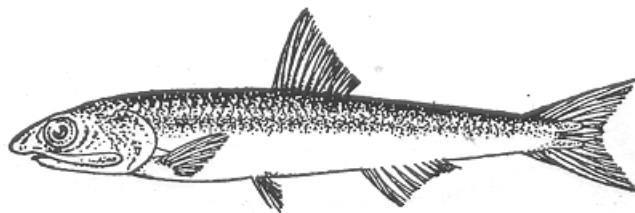
¹ Este paso non se considera imprescindible, sen embargo implica un aforro certo de sal e un menor tempo de tratamento.

² A provincia de Cáceres tiña alcanzado certo consumo de corbelo procesado, sen embargo neste caso non era salgado senón curado, mediante un proceso de secado ó aire libre.

SEMI-CONSERVA

MÉTODO DE ELABORACIÓN DA ANCHOA

Denomínase ANCHOA ó produto rematado da salazón e curado do peixe, da especie dos Cupleidos que Linneo bautizou co nome de *Engraulis encrasicolus* e que nós coñecemos cos nomes populares de BOCARTE, BOCAREU ou "BOQUERÓN". Esta preparación é tan característica e popular deste peixe, que ó mesmo peixe coñécese vulgarmente como *anchoa* e ata o punto de que, por exemplo, no Cantábrico, cando comeza a pesca deste cupleido é coñecida como "*costeira da anchoa*" e ten lugar durante os meses de marzo a maio, ámbolos dous inclusive.



As fases polas que pasa Á PREPARACIÓN DA ANCHOA, son as seguintes:

- RECEPCIÓN EN FÁBRICA

Como a todo produto a conservar debe esixírselle o máximo grao de frescura, polo que unha rápida descarga e traslado ó lugar de preparación para obter unha boa calidade, é fundamental.

- SALGADO

Inmediatamente de recibida procédese ó salgado da pesca que se pode efectuar a máquina ou á man, pero nos dous casos remexerase o sal co peixe de forma que a deshidratación sexa o máis rápida posible. A continuación introducirase en pilos ou outros recipientes onde se irá deshidratando. Durante o tempo que permaneza nestes recipientes a pesca deberá estar cuberta de salmoira saturada (25° Beaumé) e de ningunha maneira poderá baixar dos 20°B. Non fai falla engadir salmoira senón que se a pesca está ben salgada ás poucas horas xa se formará a salmoira ó deshidratarse o peixe.

- EVISCERADO

O máis rápido posible procederase ó eviscerado da pesca que normalmente faise a man, eliminando cabeza e vísceras do animal e ó mesmo tempo do eviscerado pódese facer a selección por tamaños.

Actualmente, sobre todo cando se traballa para filetear nas Fábricas do mesmo fabricante, xa non se eviscera, botase directamente no envase onde se vai a proceder ó "curado" soamente ordenándoo un pouco, sobre todo procurando que o peixe non vaia dobrado, o cal orixinaría a rotura do mesmo.



Fábrica de Massó

- EMPAQUE

É a operación de introducción no envase onde vai a sufrir a fase ou operación do seu curado.

Os sistemas máis correntes desta operación son:

EMPAQUE A COROA

Aquí o peixe eviscérase con coidado e vaise colocando de un en un no envase ou recipiente, formando un círculo ou coroa e formando capas uniformes ata encher o envase.

EMPAQUE A PUÑO

En vez de colocar un a un, vaise ordeando en "presas" e colocándoos no envase do mesmo xeito que no caso anterior. Tamén neste caso eviscérase o peixe.

EMPAQUE A GRANEL

Neste método non hai necesidade de eviscerar e o peixe vai directamente do pilo ó envase, procurando soamente ordenalo para que non vaia dobrado nin atravesado, Os resultados finais para a "cura" son exactamente iguais e só varía na presentación do peixe.

- CURADO

Tan pronto como está o peixe no envase aplicaráselle unha tapa ou "espiche" que entre folgadoamente pola súa boca e que se poida extraer con facilidade e levarase ó sitio ou almacén onde vai a ter lugar a súa "cura" . Xa neste lugar definitivo poráselle a cada envase o peso correspondente segundo a súa capacidade. Para dármolos unha idea referirémonos ó barril tipo "*petrolero*" que é o máis correntemente empregado; cun peso total despois de cheo duns 280 a 300 quilos.

Os cinco primeiros días terémolles un peso duns 60 quilos por envase para que o peixe busque "cama" sen que chegue a se danar, logo engádenselle 30 quilos máis e con este peso estarán uns dous meses; e ó cabo deste período de tempo retirármolles estes 30 quilos para quedar nos 60 iniciais ate o final do proceso.

O tempo necesario para que o peixe estea "*curado*" depende da temperatura do lugar onde este almacenado. A temperatura ideal é de 16°C. e con esta temperatura terá un curado óptimo dos 90 ós 100 días. Se se quere acelerar o tempo de curado pódese aumentar a temperatura e canto máis frío sexa o ambiente máis tardará o peixe en "*curar*". Os fabricantes que se dedican ó fileteado da anchoa soen poñelos envases a distintas temperaturas para que o peixe no lle entre en cura todo ó mesmo tempo.

O exceso de peso tamén acelera o tempo de "*curado*" e se se fai con coidado non ten porque perxudicar o peixe.

O EXCESO de sal perxudica soamente á calidade da anchoa que sairá máis salgada pero o DEFECTO de sal pode orixinar graves perigos e incluso a putrefacción do peixe..

Durante o tempo da "*cura*" requírese unha vixilancia constante do produto evitando que o envase se quede en seco, sempre estará con salmoira até o borde e o líquido de cobertura non debe baixar a súa densidade dos 25° B. e se así sucedera engadiráselle sal até recuperala.

- CANTIDADES DE SAL A EMPREGAR

Para o salgado e curado da anchoa as cantidades de sal a empregar, comprobado en operacións efectuadas durante catro anos consecutivos, deron a seguinte porcentaxe:

Para o salgado do peixe: 350 gramos quilo peixe.

Para a operación de empaque 200 gramos por kg.

Para outras operacións (lavados e recuperación de salmoira durante o almacenaxe)
..... 250 gramos por kg.

O cal dá un total dun consumo de 800 gramos de peixe por quilo de peixe elaborado.

Todo o que aquí se reseña é para peixe de época (primavera) cando este tipo de peixe ten pouca graxa e moita auga na súa constitución. Se se captura nos meses de xullo a setembro que ten máis graxa e menos auga, tamén pode prepararse para anchoa pero entón estes métodos variarán. Empregarase menos sal e haberá que poñer máis peso nos envases para que vaian eliminando a graxa e ir eliminando esta conforme vaia asomando á superficie da salmoira.

ANCHOA "A LA VERA CARNE"

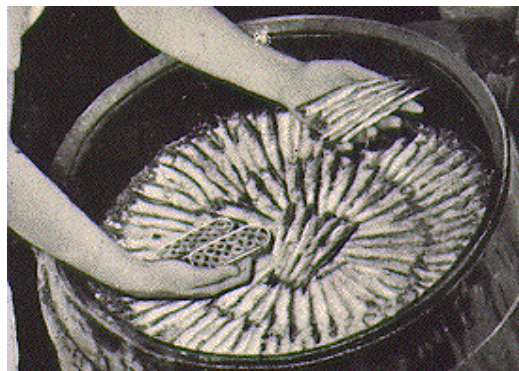
É unha variación do sistema de anchoado do bocarte. Esta preparación soe facerse en envases de folla de lata de 2, 5 e 10 kgs. É unha operación máis delicada e vai destinada ó consumo directo da anchoa sen ser fileteada.

Para esta especialidade hai que traballar con peixe moi fresco e de bo tamaño e só se pode traballar ó día, é dicir, que este peixe non debe ir ós pilos, ou sexa, non ter "*changa*". Nada máis recibido salgase e logo obreiras especializadas vano descabezando e introducindo no envase elixido; cada obreira vai provista dunha medida para o sal, que ten que ir repartindo en cada capa de peixe que

vaia colocando ordenadamente "en coroa" na lata. Rematado o recheo da lata, á que se lle coloca un colo adicional para o sobreenchido da lata que xa vai en proporción o que vai a baixar o peixe, despois da súa deshidratación, xa que estes envases non van a ser tocados ata que sexa o momento do seu peche.

Cheo convenientemente o envase, uns obreiros especializados vanas colocando en filas de 6 a 10 envases onde se lles porá o peso axeitado para prensar o peixe. Esta operación é a máis delicada e os apiladores son verdadeiros e expertos especialistas xa que unha defectuosa colocación dos envases ou do peso faría que a pila se viñera abaixo. O peixe na lata ten que baixar uniformemente en toda a súa superficie. É un verdadeiro espectáculo ver as pilas destas latas no almacén.

Como nos barrís hai que vixialas para que non queden en seco e que a salmoira estea saturada . Cando o prensado estea feito, é dicir, cando o peixe chegue á altura do envase, irase retirando o envase para retirar o colar e logo volver a colocalo co seu peso correspondente para proceder ó seu curado. Cando se comprobe que a anchoa está "curada" cerrarse o envase con maquinas especiais así estará lista para enviar ó mercado.



Cando unha lata de anchoa "na vera carne" se abra para o seu consumo, se esta ben preparada, non debe ter nin un grao de sal, ou se algo ten será soamente nas beiras laterais.

Hai que sinalar que o sal usado para a manipulación do bocarte será de sal grosso para as operacións de salgado e lavado do mesmo e de sal fino para as operacións de empaque.

Os máximos consumidores deste tipo de anchoa son os italianos que teñen verdadeira debilidade pola preparación.

ALGO MÁIS SOBRE A ANCHOA

O bocarte máis axeitado para esta especialidade é o procedente da zona do Cantábrico é o máis apreciado polo fabricante e tamén o que ten mellor "*buqué*" (sabor). O boqueiron do Mediterráneo tamén ten importancia pero non ten a calidade do Cantábrico como tampouco o ten o arxentino, chileno e peruano, que tamén se elaborou por estas zonas.

Hoxe as capturas que se efectúan no Cantábrico son moito máis pequenas que fai 30 anos e ademais debido ó seu prezo fanse improprias para o anchoado, xa que hai que facer constar que un quilo de peixe fresco, despois de fileteado quedase nuns 180 a 200 gramos

Como curiosidade citarei as capturas realizadas no Cantábrico no ano 1963.

PEIXE VENDIDO NA CAMPAÑA DE 1.963 NAS LONXAS	
Santoña	8.500.000 quilos
Bermeo	5.600.000 quilos
Laredo	3.055.000 quilos
Castro urdiales	2.020.000 quilos
Guertaria	2.000.000 quilos
San sebastián-pasajes	1.200.000 quilos
Colindres	1.475.000 quilos
Ondarroa - lequeitio	1.100.000 quilos
Outros portos	1.500.000 quilos
TOTAL	26.450.000 quilos

Estas cantidades foron case integramente para preparar *anchoa* e vou a mentar tamén as cantidades compradas polos fabricantes máis importantes en Bermeo e Santoña, neste mesmo ano:

Fábrica	Bermeo	Santoña
Conservas albo	525.000	632.200
Conservas orlando	600.000	310.000
Masso hermanos	440.000	387.000
Consorcio español		275.000
Marino		225.000
Ormaza	500.000	
Aceitunera española	450.000	
Atucha	375.000	
Campos	250.000	
Zalio	225.000	

Os demais fabricantes, bastante numerosos, compraron cantidades que oscilaron entre 75.000 e 150.000 quilos e o resto foi comprado para fresco.

- FILETEADO DA ANCHOA

Cando a anchoa está xa debidamente "curada" considerase apta para o consumo e entón pódese tomar directamente do envase, limpando o peixe, sacando a pel e a espiña, botar un pouco de aceite e consumilo, que é o que fan os italianos co preparado "a vera carne"

O normal é que esta anchoa sexa fileteada polos Fabricantes de Conservas que as meterán en latas axeitadas e pónenas no mercado como unha Semi-Conserva. Son os deliciosos filetes de anchoas en aceite ou rolos de anchoas en aceite.

Polos anos 1960 e anteriores, esta semiconserva era un traballo que se realizaba nos meses de inverno, cando escaseaba a sardiña e o atún.

O FILETEADO é unha operación moi lenta e laboriosa e necesítase moita man de obra para sacar un bo filete, con boa presentación e un bo "buqué".

O fileteado polo MÉTODO CLÁSICO facíase do seguinte xeito:

Extráese a anchoa do recipiente onde sufriu o período de cura e lavase coidadosamente en salmoira saturada, levando esta anchoa ben lavada as mesas de empaque onde as obreiras como PRIMEIRA operación eliminan a súa pel empregando esparto, rede ou calquera outro material áspero axeitado. A continuación sacan a espiña extraendo dous filetes que despois de eliminarlles as espiñas e as impurezas colocan nun pano seco para proceder ó seu SECADO o que se fai golpeando coas mans e cambiando panos ata



que os filetes estarán ben enxoiados; nun principio usábase para esta operación "papel de estraza" porque a grande porosidade deste papel absorbía con rapidez a humidade do peixe, pero tiña o inconveniente que quedaban anacos de papel pegados ó filete e resultaba moi traballosos eliminálos incluso había o perigo de que quedasen incrustados no filete. Terminada esta operación váise introducindo o filete na lata apropiada, rechéase con aceite de oliva e cérrase, dando por rematada a operación de FILETEADO

Cando a preparación é para ROLOS DE ANCHOA, entón o filete enrólase cun pauño axeitado, e introdúcese no oco do rolo unha alcaparra e métese na lata.

Este tipo de Conserva non admite esterilización porque o calor descomporía a anchoa e polo tanto trátase dunha SEMICONSERVA que ten un período curto de conservación e polo tanto hai que consumila logo; a garantía que ten é duns tres meses sempre que estea gardada en sitio fresco. O seu maior inimigo é o calor.

Actualmente estas operacións están mecanizadas. A eliminación da pel faise con máquinas de pelado por medio de vapor, o SECADO, efectúase en centrífugas e o FILETEADO tamén pode facerse a máquina. O PRODUCTO REMATADO é de moi inferior calidade ó tratado polo Método Clásico, pero o alto prezo do peixe na actualidade, o encarecemento da man de obra e outras circunstancias fan que non haxa máis remedio que mecanizarse senón unha lata de anchoas sería máis cara co caviar e só podería ser consumida polos privilexiados. De tódolos xeitos, esta Semiconserva case desapareceu do mercado e o recurso que nos queda, con estes coñecementos, é preparar nós en casa, en calquera recipiente, unhas anchoas "a la vera carne" e cando estean curadas ofrecerllas ós amigos (que non teñan tensión) como aperitivo, acompañadas dun bo albariño.

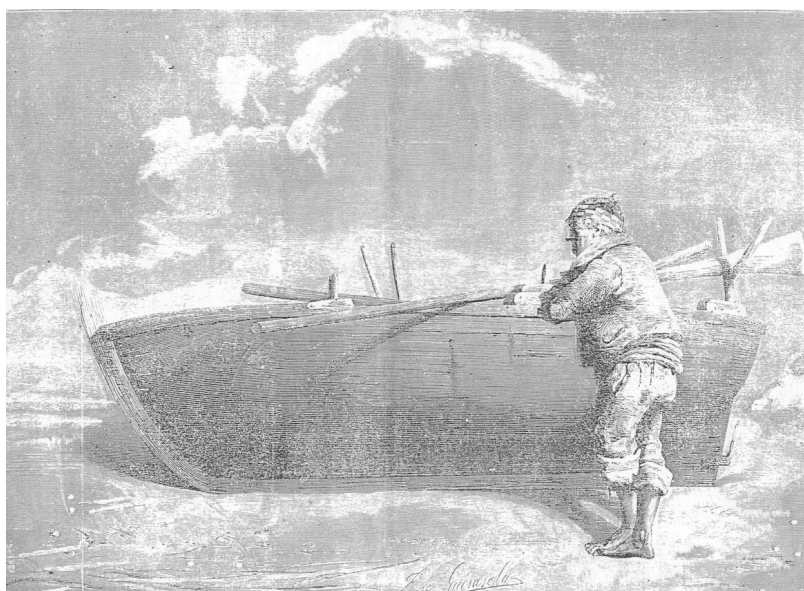
APÉNDICE 3

A salazón e pesca de Bueu na pintura do século XIX

O pintor Genaro Pérez Villamil¹ estivo en Bueu na casa de amigos tales como Amalia e Juan Fontenla e na compañía de Luis Patiño Buceta, Enrique Braña,... onde fixo un par de debuxos: "Fábrica de salazón en Bueu" (cun alpendre e traballadores. Colección particular) e o máis coñecido, que se atopa no museo de Pontevedra que é un debuxo acuarelado onde o pintor fai unhas anotacións explicativas dicindo 'Playa de Bueu: en el acto de recoger el pescado, salida del bote cargado, colocar y recoger el aparejo, y aparejo en tierra. Ría de Pontevedra, 18 sobre 49', 'Bueu. Ría de Pontevedra. Cerca de Marín'



O pintor e debuxante Federico Guisasola² plasmou nun debuxo do natural titulado 'Patrón dunha lancha pescadora de Beluso'.



¹ Genaro Pérez Villamil nado no Ferrol no 1807 e morre en 1854. Estudia carreira militar. En 1835 é nomeado membro de mérito da Academia de San Fernando onde a raiña Isabel II o nomea en 1845 Tenente Director da mesma. A partir de 1849, e ata 1852, fai un percorrido por diversas rexións españolas e, entre elas Galicia (Coruña e Pontevedra).

² O debuxo pódese mirar en *La Ilustración Gallega y Asturiana*, Tomo II, páx. 398. Federico Guisasola, aínda que de orixe non galega, residiu moito tempo en Galicia (morre en Pontevedra no 1882).

APÉNDICE 4

REFRANEIRO E DITOS RELACIONADOS COA SARDIÑA¹

A continuación pomos unha mostra dos ditos e refráns relacionados coa sardiña e a súa pesca. O número grande destes indícanos a importancia deste peixe nas nosas rías..

En moitos deles expóñense as relacións entre as épocas de consumo e a sazón da sardiña.....

A sardiña en xaneiro chúspelle na barba ó mariñeiro

A sardiña, en marzo, argazo

A sardiña, por abril, cóllea polo rabo e déixaa ir.

A sardiña de abril tráese no mandil

En abril a sardiña val pernil.

A sardiña, en maio, que a parta un raio

A sardiña, por agosto, pide o viño do mosto.

A sardiña, por San Xoán, pinga no pan.

A sardiña en San Xoán sabe ben e unta o pan.

A sardiña por agosto pide o viño do mosto.

Cando chove por Santa Lucía (de agosto) non hai sardiña.

A sardiña, en San Miguel, ¡entón é el!

Arroaces na ría, boureles tira (Bueu)

Catro cartóns fan unha parte (Bueu)

Ceba na area, ben pra aldea (Bueu)

Chuva de morriña, nin peixe nin fariña (Bueu)

De fiarme de mareas teño escarmento (Bueu)

No xantar prestan máis as do xeito que as da traiña (Bueu)

Nunca de peixes te fartas se non coñeces as marcas (Bueu)

O cinto na arte, tira pola parte (Bueu)

O fondo claro, o peixe raro (Bueu)

O xeito, senta o peito.

Os patrianos fóronche paisanos (Bueu)

Trata en sardiña e comerás galiña.

Se ves mascatos no mar, busca a sardiña no mar.

A sardiña ben salgada, ben cocida e mal asada.

Con castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño

Sardiña que leva o gato, tarde ou nunca volve ó prato.

.....

¹ Os refráns estan recompilados por Castro Sampedro y Folgar en *Refranero de los pescadores de las Rías Bajas*, na revista do Museo de Pontevedra, Tomo VI, 1951, páx. 111-118 ; por Clodio González Pérez en O refraneiro do mar, Servicio Publicacións da Deputación Provincial de Pontevedra, 1987, páx. 38 a 43; e por Emilio Álvarez Giménez, en *Refranero agrícola y metereológico gallego*, páx. 52..



VISTA BELUSO