

OS

REVISTA DE DIVULGACIÓN
DA CULTURA MARÍTIMA
E FLUVIAL



GA

LOS

BUEU 2017
Nº 11



Conservas Martín Alfageme "Les Maríns" unha conserva de calidade elaborada en Marín

Lino J. Pazos



Lugar onde se situaba a fábrica. En parte do solar levantouse un edificio de vivendas

Hai un par de anos logrei sacar á luz un traballo que levaba entre as miñas mans unha longa década, ao que tentei levar a maioría das fábricas de salgadura e conservas que se mantiñan en pé (e algunhas xa desaparecidas) na recortada costa que vai dende a desembocadura do Miño ata o Finisterre; pois ben, dende o día en que o libro se entregou á editorial xurdiron algunhas novas, e non pequenas factorías, das que tentarei comentarvos algunhas cousas.

Trátase de catro desas empresas familiares (en realidade a lista de fábricas creceu nalgunhas máis) que mantiveron o emprego na

súa comarca a base de moitos esforzos e loita continuada cos grandes produtores de conservas, cuxos propietarios permitíronme profundar nos seus segredos, celosamente acubillados durante unhas cantas décadas; cinguireime neste caso (como primeira entrega) a unha situada na ría de Marín-Pontevedra, que se atopaba en pleno centro urbán da vila que viu nacer a Manuel Torres, Blanco Freijeiro, etc.

Trátase da que fundaron Valentina Alfageme e Darío Martín Alfajeme (eran tía e sobriño), que arrincou a súa andaina arredor dos anos 20 do



Lata de conservas pechada que conserva con celo a familia Martín Otero

século pasado, instalándose sobre outra antiga salgadura (creo que pertencía aos Arias, de Bueu), aínda que antes, Darío xa atendera unha tenda de coloniais e conservas (de aí viña o seu coñecemento do produto e o seu mercado); este activo empresario chegou a ser, á súa vez, en diferentes épocas da súa vida, correspondente do Banco de España, do Hispano Americano e mesmo do Banco Central del Río de la Plata (cando o poderoso marqués de Riestra tamén o era do banco Pastor, para máis tarde montar o seu propio, e explotaba en Marín a fábrica denominada La Caeyra, competindo coa Invencible, de Ferreiro).

Cambio de xeración

Esta fábrica sería rexentada por Darío Martín Veiga¹, que aprendeu a profesión da man do seu pai, xunto cos seus irmáns Miguel (que se dedicaba á compra do peixe en Vigo cando se estableceron naquela ría, pesca que era levada polo propio pesqueiro ata a porta mesma da fábrica e descargadas nas escaleiras que descendían ao mar ao pé mesmo da factoría), e Antonio, ata mediados dos anos sesenta en que pechou (1965), aínda que a produción xa se desprazara ao veciño porto do Con, en Moaña, ría de Vigo (nun solar onde xa existira unha salga especializada en preparar ovas de pescada “pixotas” e

afumado de sardiña, para o que contaba cunha vintena de pequenos fornos nos que se queimaba leña de loureiro, preferentemente verde), que se mantivo activa, aínda que man-

tendo en Marín as oficinas, ata 1982 en que pechou definitivamente as súas portas, (durante algúns anos funcionaron as dúas factorías, a de Marín e a de Moaña a un tempo, o que nos di que a do Con abriu as súas portas nos últimos anos dos 50 ou principios da década

dos 60); na actualidade, moi reformada a súa fachada, esta factoría (a de Moaña) converteuse nun frigorífico.

A maquinaria, que atendía para a súa posta a punto e mantemento o propio Darío, que á vez encargábase da xestión da empresa, constaba das famosas sertidoras (máquinas pechadoras), nun principio mecánicas, Some e Reine; en Moaña fornecíase o necesario vapor para movelas grazas a unha caldeira Locomovil, adquirida na Coruña.

Durante a tempada de traballo, que adoitaba coincidir coa que vai de maio a setembro (meses nos que entraban nas rías a sardiña, e o seu mellor momento de sabor e graxa), traballaban na factoría de Marín

arredor de trinta persoas, ou máis; o mesmo sucedería máis tarde na factoría de Moaña, o que supoñía uns bos ingresos aos veciños de ambas poboacións.



Outra das marcas da empresa



Pequena caixa de caudais, decorada co contrasinal da empresa

¹ Darío Martín Veiga falecería o 27 de febreiro deste ano (2017); con el vaise a última persoa que nos podía falar con verdadeiro coñecemento da salgadura e conserva en Marín; descanse en paz.

A fábrica marinense (hoxe desaparecida) en-vasaba numerosas variedades de peixes e mariscos, entre os que destacaba o mexillón das rías, berberechos (mercados na súa maioría en Noia), ameixa de Arousa, filete de cabala e torno en escabeche (de moita aceptación no mercado, mesmo en prazas como a de Bueu), agulla, bonito, capturado polos barcos de Vigo. En fin, practicamente todas as especies de baixura podían pasar ás latas que de cuarto (Club), dual, rectangular ou media, pandeireta, ademais das de quilo e medio, tres e medio e arroba, que equivalía a uns 4,5 quilos, preparaba Martín Alfageme.

A salgadura, que tamén atenderon, chegou a realizarse noutro local veciño, ao que lle alugaban as pías necesarios (parece ser, lembraba Darío, que se trataba de recipientes de pedra dun antigo encascador, que puidese ser de Romai), preparando tamén arenques e outros peixes secos e afumados. Nunha ocasión, un dos barcos de Iglesias (familia de Marín que contaba con pesqueiros) arribou ao porto con nada menos que seiscentas cestas de sardiña, o que supoñía uns 1.200 caixóns (de 38 x 38), logrando procesar esa inmensa cantidade de peixe, para o que se utilizaron as pías citadas e contratouse moita máis xente.

A produción enviábase preferentemente, ademais de venderse en toda Galicia, aos mercados de Águilas, Murcia, onde se atopaban algúns dos

seus mellores clientes, Zaragoza ou Castela, onde eran moi apreciadas e que simbolizaba que aquel primitivo camiño que levaba a salgadura desde os nosos pobos costeiros a Cataluña, pasando pola meseta castelá en reas de mulas, seguía o seu curso a través dos anos, mesmo, para ser máis exactos, teriamos que dicir séculos.

A marca insignia da fábrica foi, seguindo a moda afrancesada, “Les Maríns” (Alonso,

en Vigo, enlataba un dos seus preparados baixo o nome de “Palais D’Orient”, ou o propio Massó co seu “Drapeau”), xogando co nome dos homes que pescaban o produto a envasar (mariñeiros) e o do porto e vila que os acollía (Marín), pasando nos corenta, debido á prohibición da utilización de nomes estranxeiros (en Pontevedra cambiaron o Petit Bar por Pequeno Bar), a denominarse “Los Marinos” (Rexistro de Sanidade nº 12.516 / PO); a conserva elaborada era de tal calidade, neste punto concordaban Darío e a súa muller Teresa, que se vendía moi ben incluso



Membrete comercial



Vivenda a carón da fábrica de O Con. Moaña



Fachada da fábrica de O Con. Moaña

en Vigo (contar que na cidade atlántica por excelencia había un cento de fábricas dedicadas á salgadura e a conserva) onde eran preferidas ás dos provedores locais.

A empresa contaba con camión propio co que se transportaban as compras ou se enviaba o xénero preparado, adquirindo o peixe, na súa maioría, ao armador de Marín, Vicente Iglesias, ata que fallou a pesca de baixura, véndose obrigado a cambiar de proveedor, mercando peixe capturado por barcos de altura, a maioría deles de Vigo.

Darío Martín mantiña moi boas relacións cos outros empresarios conserveiros, sendo común ver nas súas instalacións a nomes tan coñecidos como Gonzalo Lenard, con fábrica en Loira, ou o propio Attilio Gaggero, de Bueu. Agradecerlle enormemente a Darío Martín (agora que se nos foi, considerándoo-

me culpable de non escoitar máis detidamente as súas competentes disertacións), á súa muller M^a Teresa Otero, conselleira na sombra, e aos seus fillos Begoña e Juan Carlos (e por extensión a Nuria), por permitirme mergullar na súa historia, poñendo á miña disposición todos os seus coñecementos e cada un dos documentos que atesouran: fotografías, recordos, etc.



Interior da fábrica. O Con - Moaña