

ALMACÉNS DE SALGADURA NA PARROQUIA DE S. VICENTE

Por: Alumnos de 5º de Primaria. Curso 1999-00 - Colexio "As Bizocas" de O Grove



Alumnos-as: Germán, María, Gabriela, Alejandro, Beatriz, Juan Manuel, Tatiana, José Miguel, Cristian, Diego e José Manuel.
Profesora: Lidia Pérez Otero.

A comezos do curso, estando a voltas cun tema na clase de Galego, cada quen púxose a face-la súa árbore xenealóxica. Nestas estabamos cando alguén dixo: "¿ En que traballaría o meu avó ?". A única maneira de dar coa resposta foi preguntar nas nosas casas, sorprendéndonos ó saber que moitos dos nosos familiares tiñan traballado nas "Fabricas de Salazón" que houbo en S. Vicente. Dicimos que nos sorprende porque agora en S. Vicente non hai fábricas, polo que, preguntando e preguntando. . . , xuntando respostas de aquí e de acolá . . . , chegamos a saber que na nosa parroquia houbo, en tempos pasados (tense coñecemento dende 1725 - 30), algo así como catorce



Píos de Salga

"Almacéns de salga de sardiña", establecidos ó longo das nosas praias, tal e como se ve no mapa que acompaña a este traballo.

A día de hoxe da meirande parte destes "almacéns" quedan só algúns restos ruinosos, algún é usado para garda-las artes de pesca dos mariñeiros da zona e algún incluso foi adaptado para vivenda de verán.

Dise que é posible que os romanos puxesen na nosa comarca en funcionamento as "salinas" (explotacións de sal), e que de aí vén que á nosa zona se lle coñeza co nome de " Terra do Salnés ". Tamén se sabe que a salga de peixe vén xa da época dos romanos, pois téñense atopado "píos de salga" cheos de escamas que datan do século I d. C. Supoñemos que debía se-la maneira de que os produtos mariños chegasen a Roma en bo estado para seren consumidos.

O que sabemos de certo é que algúns fomentadores cataláns chegaron a S. Vicente e construíron varios almacéns de salgadura. As persoas que traballaron nestas "fábricas" din que xa se viñan construíndo estes almacéns ó longo da Ría de Arousa, pero que, a medida que se ía esgotando a sardiña, íanse a construílos "máis adiante", é dicir, coma se fosen perseguindo ó peixe ó longo da ría.

No tocante a como conseguían os terreos onde se construían, escribe Francisco Calo Lourido nun artigo do nº 2 da revista "AUNIOS", que: " Aló polo ano 1799 consta en documentación o alugamento de terreos que lle fixo o párroco de S. Vicente a unha sociedade para construír un almacén de salgadura. Por estes terreos o párroco cobraba catro reais ó ano, así como, seguindo o costume da parroquia, un congro de cada trece, unha sardiña de cada trece e do resto dos peixes un de cada dez ".

A maioría dos almacéns de salga eran dunha "chanca", que equivale a 12 píos de salmoirado. A fábrica dos Ferrer, no Carreiro, era de dúas chancas (24 píos de salmoirado).

SITUACIÓN

Alguns donos de almacéns facían a tempada e logo íanse, vendendo os almacéns; outros foron pasando de pais a fillos; algúns tiveron diferentes donos. . . Aquí achegamos o primeiro Padrón da Contribución que se fixo polo ano de 1899, e no que constan donos de almacéns coma:

Cándido Carreró Mascato.....(Espiño)
José Carreró Mascato.....(Carreiro)
Ventura Ferrer Casellas.....(Carreiro)
Marcelino Carreró Casellas.....(Carreiro – Barrosa)
Antonio Bargés Lobeira.....(Barrosa)
(Algúns deste señores tiñan tamén outros almacéns no concello de Sanxenxo)

En Moreiras había catro almacéns de salgadura. Un era de José Muñiz Cao, outro de Evaristo Novás e dos outros xa ninguén lembra os nomes dos donos. O máis antigo data de 1725 – 30 e del quedan restos, algúns “**machos**” entre as silvas. Os demais son do 1830 en diante

Actualmente en Moreiras quedan en pé dúas paredes e oito pozos (píos de salmoirado), que están cheos de escombros das paredes que foron caendo.

A fábrica de Barcela construíuse sobre o 1907. Era de D. Antonio Bargés. Logo, sobre o 1945 o seu dono foi D. Benito Triñanes García. Polo ano 1955 foi vendida a uns franceses e é a que hoxe está adaptada a vivenda, pero conservando a mesma estrutura.

No Carreiro eran os donos “Os Carreró”, José e Marcelino, outra era de José Besada Mores, que logo pasou a Juan Vidal, unha terceira de Ventura Ferrer Casellas (actualmente adaptada a vivendas, nas que viven os descendentes do tal Ferrer) e unha cuarta dun tal Sr. Gelpi.

Don Juan Vidal tivo unha na Barrosa que antes foi dos Carreró. Outra tivo varios donos coma: Pérez la Fuente, Juan do Cabo, etc. . . , e unha terceira de D. Antonio Bargés Sobeña, sobre a que se asenta agora o restaurante “O Pirata”, foi dos “*Carraspellos*” de Vilanova.

HISTORIA

Nunha entrevista feita a Dona Dolores Pérez Rodríguez, máis coñecida por “siña Lola”, traballadora

da fábrica de Muñiz Cao, comentou que o encargado da mesma era o señor Fernando, que era da banda do mar (a banda do mar podía ser Cabo de Cruz, Ribeira, Rianxo...). Traballaban de 6 da mañá ata as 9 da noite, e cobraban “*medio real e unha peseta*”.

Comían normalmente na fábrica; ás veces cociñaban alí o que cada un podía levar: uns as patacas, outros as verzas. . . , sempre pedindo permiso ó dono para poder cociñar. De non ser así levaban a súa comida da casa, que podía ser peixe frito ou cocido con patacas e pan, ou rixóns con pan e viño. Naquela época non se podía elexir moito nisto das comidas.

Un dos carpinteiros (tamén chamados **toneleiros**) que traballaba no almacén facendo as caixas ou “**panderetas**” (“**cascos**” para empaca-lo peixe, parecidos a barrís pequeniños) foi o Sr. Manuel do Alto.

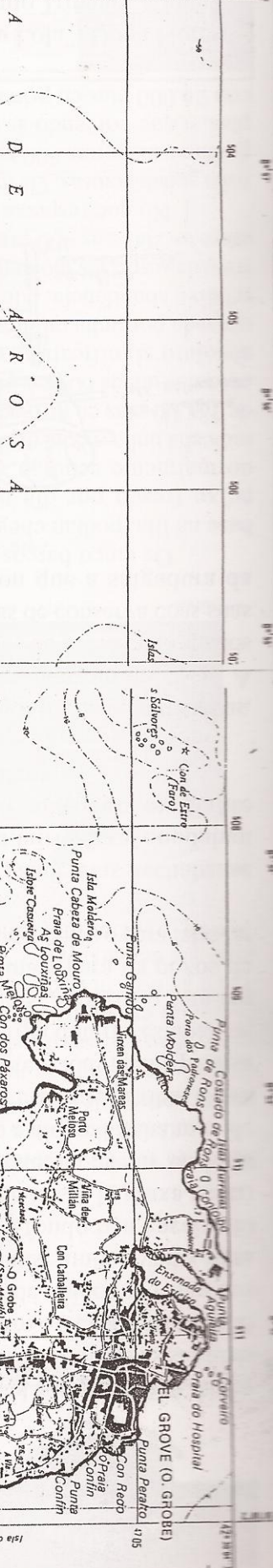
O sal utilizado neste almacén mercábanllo a unha tal Josefa de Bueu. Este almacén foi vendido a uns tal Nogueira, os que aquí lles chamaban “os madrileños”.

Parece ser que naquela época non se cobraba igual en tódalas fábricas. Dona Concepción Vidal Magdalena, que empezou a traballar na Barcela aló polo ano 1930 ata o 1948, diríanos que non había horario fixo. Máis ou menos ían de sete da mañá ata as oito da noite, cando se metía o sol; algo así como unhas doce horas diarias, e cobraba dous “reales” á semana, é dicir, cincuenta céntimos ou media peseta.



Os pescadores de Rianxo, boiro, O Grove... traían o peixe para estes almacéns de salgadura. Non se contaba, medíase por un caixón que era máis alto que ancho.

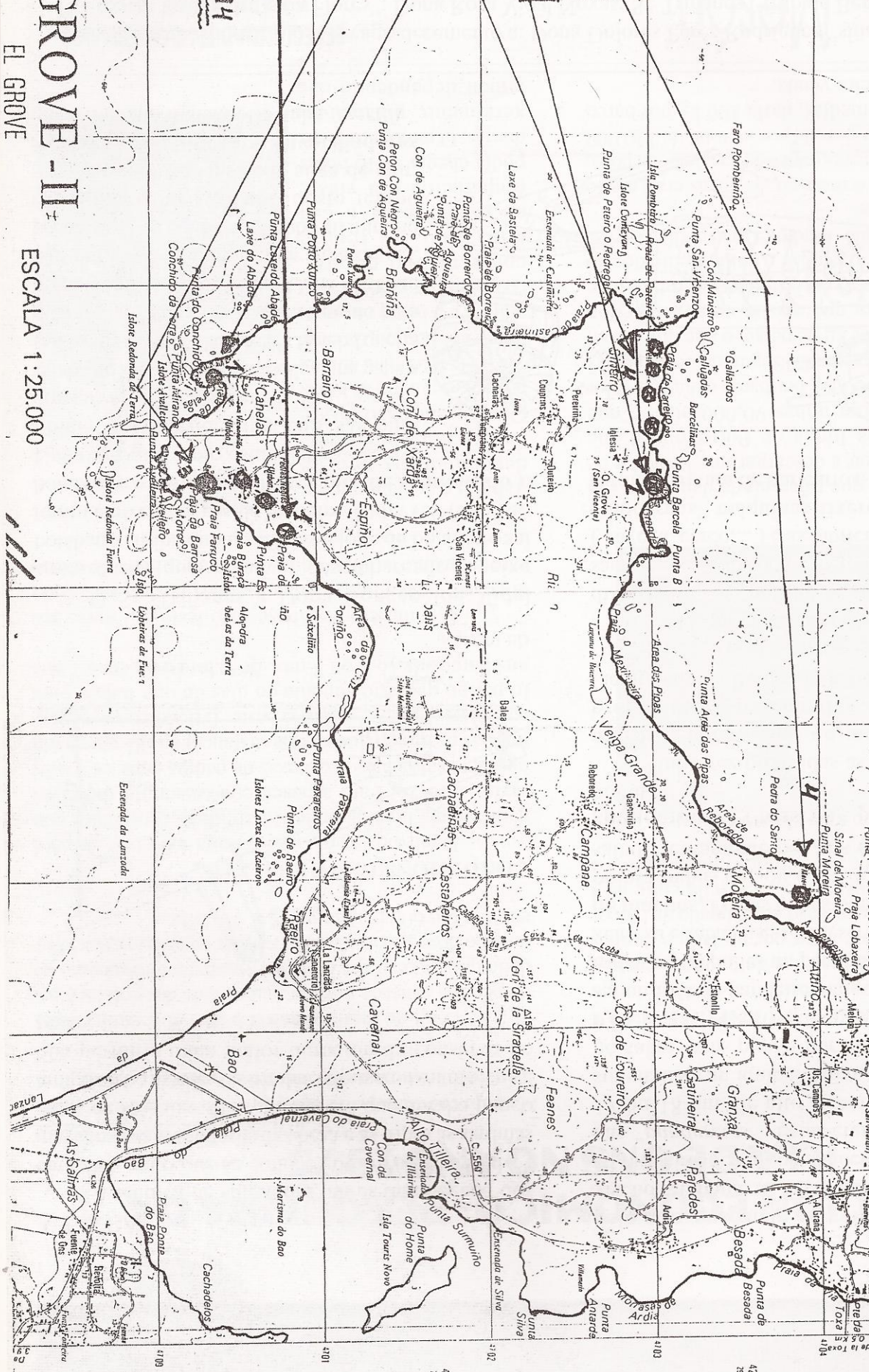
ALMACENS DE
SALGADURA
NA PARROQUIA DE
S. VICENTE.



- MOREIRAS: (4)
- BARCELA: (1)
- CARREIRO: (4)
- CANELAS: (1)
- BARROSA: (3)
- ESPINO: (1)

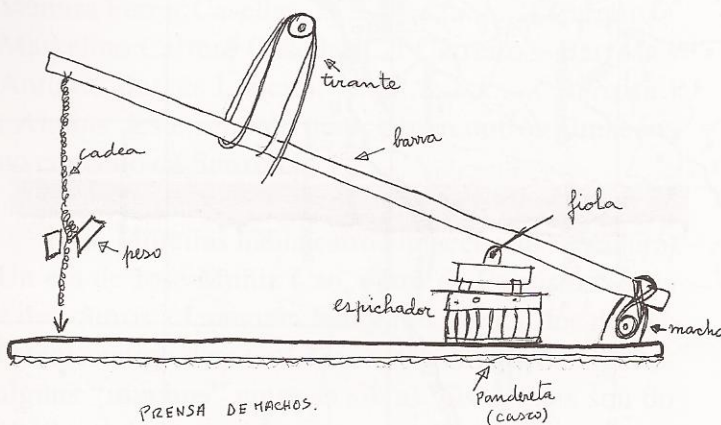
TOTAL: 14

GROVE - II
EL GROVE
ESCALA 1:25.000



A SALGA

A técnica de salgadura, antes da chegada dos cataláns, era o que se coñece como “o escochado”, que consistía en quitarlle a cabeza e as tripas ás sardiñas antes de salgalas. O problema era que duraba pouco tempo en bo estado. Os cataláns trouxeron outra técnica que permitía unha maior duración da conserva do peixe.

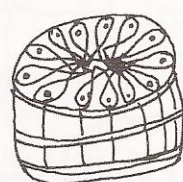


polo ollo, quedando así colgadas as sardiñas. Unha vez no seu punto as “estivadoras” poñían as sardiñas en ringleiras (co rabo para dentro e a cabeza para fóra) nas “panderetas”. Estas eran de madeira. Tiñan uns 17 ou 18 cm. de alto e metíanse unhas varas para suxeitalas cun arame. Tiñan o fondo ben encaixado no xabre, cuns piques por onde ía saí-la graxa (saín) ó prensalas. As estivadoras deixaban que as sardiñas saíran fóra da pandeireta algo así coma unha man de través e poñíanlles un papel de estraça por riba. Deste xeito xa estaban listas para ser prensadas nunha prensa de machos. Postas unhas por riba doutras estaban na prensa unhas dez ou doce horas, mentres o saín ían saíndo lentamente por uns canais para os pozos da graxa. Esta era vendida para curtir peles e para fabricar pinturas.

Unha vez prensadas as panderetas pechábanse moi ben cunha tapa de madeira e xa quedaban preparadas para mandar ó mercado mediante facturación en Renfe ou en barcos.

Cando preguntamos por que pecharon as fábricas, dixéronnos que porque xa non eran productivas. A sardiña escaseaba polos métodos de pesca empregados (xávega, cerco,...) e as fábricas de conserva coas súas “modernas” máquinas fixeron que a salgadura da sardiña deixara de dar cartos.

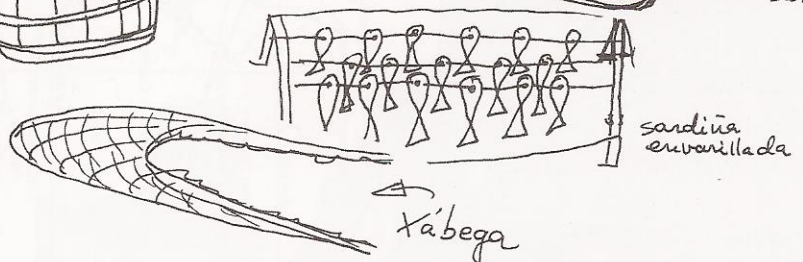
O Sr. Triñanes e Dona Concepción Vidal contáronnos que unha vez desembarcado o peixe botábano enriba dunhas táboas e logo de botarlle o sal removíanlo cunha pas de madeira. Unha vez feito isto botábanos nuns píos grandes (píos de salmoirado). Unha vez que o pío estaba cheo, facíase unha “salsa” de auga con sal para conservalo. Para saber se esta “salsa” estaba no seu punto botábaselle unha pataca san e crúa dentro. Cando esta flotaba quería dicir que a “salmoira” estaba a punto para botar no pío de salmoirado. Unha vez feito isto cubríase o peixe cunha capa de sal, pechábase ben o pío e así estaba un mínimo de quince días. Ó cabo deste tempo sacábanse e lavábanse con auga de mar; logo as espichadoras ou envarilladoras envarillábano meténdolle unha “varilla”



sardiñas no casco mensado



portadoira de salmoira



sardiña envarillada

xávega

Queremos mostra-lo noso agradecemento a: Dona Dolores Pérez Rodríguez “siña Lola”; Dona Flores Rodríguez Reboredo “siña Flores”; Dona Rosa Vidal Novas; Sr. Triñanes (fillo de Benito Triñanes); Dona Carmen Vidal Piñeiro; Dona Carmen Castro Muñiz; Dona Concepción Vidal Magdalena; D. Francisco Iglesias Otero; Dona Carmen Iglesias Vidal; D. Francisco García Otero; D. Juan Pérez González. Todos eles traballadoras e traballadores ou descendentes dos mesmos, que con moita paciencia, unha vez máis nos axudaron a coñecer a historia das nosas xentes e da nosa parroquia. En definitiva, a nosa historia.