

ACTIVIDADE PESQUEIRA DE GALICIA - DO ANTIGO RÉXIME Á INDUSTRIALIZACIÓN

FRANCISCO CALO LOURIDO

(Consello da Cultura Galega)

Está moi lonxe da nosa intención caer en trasnoitados determinismos xeográficos, pero non podemos deixar de facer notar que no litoral galego houbo unha conxunción de factores xeográficos, biolóxicos, dinámicos e humanos que, de xeito case natural, propiciaron unha importantísima industria pesqueira desde os primeiros tempos ata os nosos días. Dos 5 850 Km de costas que ten toda a Península Ibérica, 1 195 corresponden a Galicia, o que está a indicar que o noso litoral, considerando a súa forma e extensión, ten que ser necesariamente moi recortado, e efectivamente é ben coñecido o fenómeno característico das rías. A elas chegan os aportes dos ríos, que dulcifican a súa salinidade, e existe un xogo de correntes lonxitudinais (o que os mariñeiros denominan «cursos de auga»), con masas oceánicas que entran polas bandas do sur e saen polas do norte, desaloxando deste xeito as interiores. Ó mesmo tempo, nas entradas das rías vanse producir uns afloramentos (upwelling) que fan ascende-los nutrientes minerais do fondo e que, impulsados polas anteriores, se distribúen por todas partes. Se temos en consideración os parámetros de salinidade, temperatura e intercambio de masas de auga, aportando nutrientes minerais e biolóxicos, comprendemos que as rías galegas teñan tan gran riqueza marisqueira e piscícola (Cfr. FRAGA-MARGALEF, 1979: 101-121 e MARGALEF, 1979: 123-168, sobre todo 162-163).

Se a todo o anterior sumamos o feito de que a zona interior das rías está protexida dos temporais, non é difícil entender que, desde moi cedo, os homes decidiran explotar este espazo en épocas de autoconsumo e mera supervivencia¹.

O século XII significou o despegue da costa de Galicia, o mesmo que a doutros moitos pobos; así por exemplo, os datos para o norte de Portugal apuntan na mesma dirección, o que semella lóxico por razóns xeográficas e históricas², pero resulta que na costa da Bretaña francesa sucede exactamente o mesmo, a xulgar polos traballos máis recentes³. Pero voltando a Galicia, que é o que agora nos interesa, cómpre dicir que é neste S. XII o intre no que aparecen os grandes e importantes portos do interior das rías (Pontevedra, Baiona, Viveiro, Noia, Redondela, Padrón...). Nos seguintes séculos XIII e XIV será cando realmente se defina a personalidade mariñeira de Galicia, constituíndose os núcleos que avanza cada vez máis sobre as bocanas das rías: Porto do Son, Rianxo, Muros, Pobra, Cambados, Portonovo... Ó longo da Baixa Idade Media toda a costa galega se festonará de comunidades de pescadores que se irán especializando en diferentes artes, mares e pesqueiras.

E así chegamos á Idade Moderna, e máis concretamente a un século, o XVI, que marcou o *floruit* do mundo mariñeiro, non só en Galicia, senón tamén nos outros dous países atlánticos citados: Bretaña francesa e Portugal⁴, se ben neste último a escasez empeza xa polos mediados de século. Situados neste punto e tendo en consideración que estamos a tratar da pesca galega, pero nun coloquio no Porto, coidamos que será oportuno lembrar que a importancia en número de

capturas e en montante económico foi sempre moi superior en Galicia en comparación con Portugal. A razón é obvia: Galicia conta cunhas magníficas rías e estupendos portos de refuxio, mentres que a costa portuguesa é rectilínea, acantilada ou areenta con baixíos, e practicamente sen lugares a onde recalar con mal tempo. Os poucos portos existentes están case todos eles nas bocanas dos ríos, e con mal tempo resulta moi arriscado pasar as barras de area, preferindo, se podían, continuar correndo a surada para se refuxiar nos portos galegos. Lembremos ós *poveiros* deixando as súas marcas na capela de Sta Trega (A Guarda) e revirándolle unha tella para poder voltar (Cfr. sobre esta práctica GRAÇA, 1932: 31, ou ALONSO ROMERO, 1986: 169-180).

Diante deste panorama non é extraño que os portugueses, tendo tanto mar ó fronte, foran deficitarios en pesca, polo que as importacións de Galicia se produciron sempre que as malas relacións, mesmo bélicas, non o prohibiron taxativamente. Pero non só chegaba peixe galego a Portugal, senón tamén mariñeiros, e así vemos que no S. XVIII hai constancia dunha colonia de galegos en Viana, a aínda nos primeiros anos deste século XX se falaba galego na zona da Ribeira. Os galegos asentáronse nas rúas do Loureiro e de Santa Catarina e alí continuaban os seus apelidos, así como oracións, devocións, supersticións, ritos e terminoloxía profesional de raíz galega (Cfr. MOREIRA, 1985: 77 ss.). Outro autor contabiliza na Póvoa, no S. XVI, 13 familias de galegos, entre elas dúas de Cangas, dúas de Vigo e unha de Cedeira (AMORIM, 1985: 181-182). Outra nutrida representación de galegos na Póvoa pódese ver no mesmo volume das citas anteriores, da autoría de FANGUEIRO (1985: 205 ss.).

Nunha ocasión empreguei estes datos, tomados non de xeito sistemático, senón aleatorio para constata-la facilidade de movementos que ten o home de mar, facilidade que, se lle permite cambiar de domicilio e mesmo de país, canto máis posibilita que poida realizar negocios co peixe propio ou alleo, sen risco de ser localizado e eludindo conseguintemente o pago dos trabucos. Só así, pescando, vendendo e comerciando fóra da xurisdicción dos señores naturais é como pode ir xurdindo unha mariñeiría con medios económicos que se abra camiño entre a burguesía das vilas. Entrementes o campesiño está soldado á terra do señor, como as prantas que cultiva, sen trazas de poder fuxir desa situación.

Pero retomemos o tema na Galicia pesqueira do S. XVI.

Todo ó longo da Idade Media fóronse inxenando e perfeccionando unha variada cantidade de aparellos, artes e técnicas de pesca, ó mesmo tempo que se foi, dun xeito empírico, cartografiando o fondo mariño. Se coñecemos o nome e o tipo dos diversos aparellos resultantes é por mor dos abondosos pleitos que se suscitaron entre portos que empregaban uns ou outros. Non é cousa de describir aquí todas e cada unha das diferentes artes, polo que remito ó interesado a uns traballos nos que xa o fixemos (CALO, 1980, e ID, 1998 a); pero si hai que dicir que, en chegando ó século XVI, os pescadores galegos teñen os mellores instrumentos para traballar os seus mares. Amais dos variados (en función das especies a capturar) aparellos de cordel, ou liñas e espineis, e das nasas, atopamos, en canto a redes, sacadas (altas, baixas, de verán, trañías, chinchorros e moitas outras variedades), xeitos, betas, volantas, raeiras ou rascos, tramallos, medio mundos e cercos reais. Foron precisamente os cercos os que motivaron que tiveramos noticia de todos os demáis, pois a súa importancia fixo que se dictaran ordenanzas prohibindo o emprego dos restantes en determinadas zonas e épocas do ano⁵. Habrá que se deter un pouco neles.

Se as sacadas, e máis en concreto a *traña* (polas súas enormes dimensións), eran aparellos adicados á captura por arrastre de todo tipo de peixes peláxicos, preferentemente sardiña, foi o *cercos real* o verdadeiro aparello creador de fartura e riqueza, chegando a contar Pontevedra con 14 destes artiluxios traballando a un tempo. Cando Sáñez Reguart fai a descripción dunha destas artes na Coruña (onde se chaman *cedazos*) di que ten 1700 m. de longo por 40 m. de alto, pero, como matizou Cornide, ten que ter de alto o que teña a ría onde vai traballar, xa que debe de calear ata o fondo, quedando a cortizada en superficie. A súa forma, máis que rectangular era tipo sacada, é dicir, máis alargada na zona central, con aspecto semifusiforme. Outro gran pano de rede, neste caso rectangular, completaba o conxunto. Un aparello de tales dimensións non podía pertencer a un particular, estando conformado por moitos diferentes panos de rede de propietarios distintos que, en boas condicións, os facilitaban para o seu oportuno ensablamento ou armazón, seguindo uns moldes que se conservaban na arca ou caixa do gremio de cada porto. Levaba dúas trallas: a superior ou do corcho e a inferior, que non precisaba chumbos nin pandulleiras, pois o propio peso facía afondar rapidamente a arte.

Con aparicións e desaparicións, o derradeiro dos cercos reais morreu no verán de 1909 no porto da Coruña, ó ser vendido para unha fábrica de papel (Cfr. RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, 1911).

O seu emprego fa desde setembro ata marzo, e mentres tanto estaban practicamente prohibidos tódolos demais aparellos. É lóxico, tendo en consideración o carácter colectivo, as dimensións e a forma de traballar desta real rede⁶. Xa armado o cerco, metíase nun barco grande, galeón ou trincado, de 22 ou 24 remos. Outras embarcacións menores saían a descubri-los manchos de sardiña (só se empregaba para este cupleido), ocupando un total de ata 120 homes. Como quedou dito, en Pontevedra chegou a haber, traballando a un tempo, ata 14 cercos que empregaban a perto de 2000 mariñeiros. Os patróns ou *atalieiros*, desde os barcos auxiliares ou desde terra, divisaban os cardumes de peixe e dirixían a manobra do galeón ou trincado; rodeaban estes o mancho co gran aparello e, coa axuda das restantes embarcacións da compañía, arrastraban o aparello aberto cara a terra – a xeito de enorme sacada – ata chegar ás 4 ou 5 brazas de auga. Completábase e pechábase alí o cerco co outro gran pano rectangular, quedando o conxunto convertido nun enorme “cilindro” de mar cheo de sardiña. Entra a continuación un barco dos pequenos no interior, arrastrando unha *rapeta* para colle-la sardiña a repetindo a operación ata cargar; sae, unha vez sellada, e vai para terra, deixando o sitio a outra embarcación, e así sucesivamente ata rematar co peixe. Nesta operación, se a sardiña embulsada foi moita, podíase demorar varios días, co consiguiente peligro de que, por traballar no inverno, se calara un temporal e desfixera aparello, barcos e homes. Temos constancia escrita dun caso desgraciado desta natureza acontecido na ría de Muros e Noia o 21 de Novembro de 1533, que se saldou con 12 ou 13 homes afogados, dous trincados e oito lanchas afundidas, os aparellos perdidos e a sardiña que se puido coller, inutilizada para o consumo, empregouse en esterca-las leiras (Cfr. LÓPEZ, A.: 1914: 100-104).

Sacadas, xeitos e cercos reais capturaban anualmente enormes cantidades de sardiña ó longo da costa galega; pero os espineis e liñas capturaban bo número de congros, as betas e volantas facían outro tanto coas pescadas e badeixos e as rañas e nasas mataban grandes cantidades de polbos. Unha ínfima parte destas pescas era consumida en fresco polos propios mariñeiros e habi-

tantes próximos á costa, pero a meirande parte sufría algún tratamento que permitira a súa conservación e facilitara deste xeito a exportación. Catro foron os xeitos tradicionais dos que se valeron os pescadores para conserva-lo peixe: curado, afumado, escabechado e salgado; e os catro, mesmo por razóns de sibaritismo ou nostalxia, chegan ata os nosos días.

O curado consistía en laña-los peixes (congro, raia, pescada, rouxa, xarda...) de arriba abaixo, ata o rabo, e tirárille-las vísceras e a algúns tamén a cabeza. Espetábanselle logo unhas canas para mantelos abertos e colocábanse nos secadoiros os días que precisaran, ata que quedaran absolutamente deshidratados, secos e duros. Recollíanse logo e amoreábanse coidadosamente nun lugar seco. Ós peixes grosos, tipo congro ou raia, facíanselle unha serie de lañaduras, introducindo canas entre elas, para facilita-la aireación, e ós polbos tan só se lles retiraban as vísceras, ollos e boca. Algúns peixes, entre eles o badeixo, precisaban un día previo de salmoira antes de se pôr a curar ó aire. Os secadoiros, que moitas veces eran as propias pedras do peirao, noutros casos reducíanse a unha corda estirada entre dous paos; pero había outros de enormes proporcións: as estacadas. Consistían estas nunhas estruturas feitas a base de troncos de árbores espetados no chan e xunguidos por outros, acadando así varios andares e moitos metros de altura. O da altura tiña a súa razón de ser en conseguir un maior espazo de secado e en evitar que as moscas, que sempre voan baixo, chegaran ás zonas altas, onde se penduraban sempre os peixes máis frescos, baixándose progresivamente, segundo ían endurecendo e deixando por conseguinte de ser apetecibles para os insectos.

Esta conservación fíxose desde sempre e aínda hoxe se segue a facer, considerándose moi san pola ausencia de sal e demais conservantes. Se non hai humidade ambiental, ten unha longa duración e para consumí-lo peixe é preciso telo de remollo, para que recupere a auga, desde o día antes de ser cociñado.

Outra modalidade empregada era o afumado, sobre todo de xurelos e, aínda máis, de sardiñas. Para poder conservar deste xeito a sardiña tiña que ser esta pescada nos tres últimos meses do ano, xa que nesa altura perdeu moita graxa, pero aínda está grosa. O método é o seguinte: aprétanse sardiña a sardiña polas barrigas, para que arrien aínda máis graxa (non sempre se fai) e déitanse nunha salmoira durante seis horas, se son pequenas (xoubas) e doce, se son grandes. Retíranse do sal e, se a produción ten importancia económica, prénsanse lixeiramente durante unha ou dúas horas; cando os mariñeiros as preparan para o seu propio consumo, non se prensan, o mesmo que sucedía no S. XVI. A continuación envaríllanse polas garlas e cólganse no lugar adecuado onde van recibir ben o fume, fume feito a base de leña verde de carballo ou piñeiro e moito loureiro, para conseguir que a sardiña adquira unha cor dourada e un aroma apetitoso. Duraba o proceso oito ou dez días e conservábanse posteriormente en camadas separadas por finas capiñas de palla.

Outra variedade era o escabechado, tratamento que tanto era (e é) aplicado a certos tipos de peixe (xurelo, sardiña, xarda, bonito...) como, daquela sobre todo – hoxe non –, mariscos bivalvos (ostras, mexillóns, vieiras...).

Fríxíase ben o peixe ou molusco (logo de retirado das cunchas); facíase logo un mollo de viño, vinagre, allo, loureiro e ourego e poñíase a quentar nunha ola, deixando que fervera un anaco; botábase dentro o peixe ou marisco, previamente fríxido, xunto co aceite empregado. Retirábase do lume e deixábase enfriar e repousar. A continuación envasábase o produto en barriliños de madeira, se estaba destinado á exportación. Se era para consumir na casa,

suprimíase a fervura do prebe (e hoxe engádeselle pimentón doce). A partir do S. XIX o envasado facíase en cacharros de folla de lata ou de vidro, botando por riba, antes do peche, un pouco de aceite para evita-lo contacto do produto co aire. As exportacións de escabeche a Castela tiveron unha grande importancia, sobre todo as de ostra, que se facían en Noia, Carril, Marín, Pontesampaio, Abanqueiro, Rianxo...

Segundo a descripción que do Reino de Galicia fixo no S. XVI o Licenciado Molina de Málaga, en moí numerosos portos das diferentes rías cóllese unha gran cantidade de ostras que se exportan a moitos lugares (Cfr. CORNIDE, 1774)⁷, e, se preferimos unha versión libre do mesmo autor, podemos engadir que a ría do Pasaxe e Abanqueiro «daban las más apreciadas ostras, de cuyo regaladísimo marisco producía Carril en tanta cantidad que llegaba a cargar con él varios bajeles y enviaba en escabeche a muchas partes» (PÉREZ CONSTANTÍ, 1925: 116-119). Era tal a cantidade de ostra que se extraía, con vistas ó escabechado e exportación, que se chegou a dicir – segundo o mesmo autor – que, se non se lle poñía límite á colleita, «no quedará ninguna para los escabeches de la Casa Real...». E xa para rematar, fagámolo con outra cita, neste caso de 1677, cando se insiste na prohibición do rastro para a apañía da ostra e se mandan garda-las vedas, pois estase acabando coas ostreiras «e se o señor Arcebispo (de Santiago, e señor da terra) quixese algunha, non habería con que servilo» (FABEIRO, 1990: 157). Non se pode falar de ostras en Galicia sen citar o magnífico libro de PAZ GRAELLS (1870), pero agora non nos podemos deter máis nesta cuestión.

Rematemos xa co cuarto e último dos procesos de conservación, coa salga. Deixamos este para o final precisamente pola súa importancia económica. Describamos o proceso.

Chegaba a sardiña do mar, capturada con sacadas, xeitos e cercos reais, e o primeiro que se lle facía era escochala, é dicir, arrincarlle cabeza e tripas con dous movementos sucesivos da man; lavábase logo en auga do mar e botábase nuns píos con salmoira, onde, e isto dependía dos diferentes portos, estaba unhas 24 horas. A continuación colocábase nunhas barricas ou cascos de madeira, alternando unha capa de sardiña e unha de sal, botado a ollo, segundo o costume da zona. Rematado de enche-lo casco pechábase e quedaba disposto para ser exportado. A sardiña así tratada tiña que ser pescada nos derradeiros meses do ano para que non se derramara. Precisamente desto queixábase un gran autor portugués que percorreu as costas do seu país na última década do XVIII e que dicía que «O defeito... da nossa sardinha salgada he a sua pouca duração» (LOBO, 1812a: 287).

Este xeito de salgar – nos meses oportunos, cando traballaba o cerco real – proporcionou a gran riqueza dos nosos portos que culminaría no S. XVI, e aínda hoxe se segue a facer así nas casas dos mariñeiros (Cfr. CALO, 1998c).

Xa fixemos mención da noticia que o Licenciado Molina de Málaga nos deixou sobre as ostras en Galicia xusto na metade do S. XVI. Podemos agora engadir que, segundo el, boa parte de Galicia e Castela se nutre de sardiña, pescada e congro procedente de Vigo, Redondela e Cangas. A sardiña que Pontevedra exporta a Andalucía, Valencia e Sicilia deixa unhas ganancias de 80 000 ducados. Da ría da Arousa sae peixe para toda Castela, pero a mellor sardiña é a de Noia, «porque habiendo esta, no se despacha otra». Fala tamén da pesca da balea nos portos de Malpica e Caión e di que «es de gran provecho, porque de un ballenato, aunque sea pequeño, se sacan doscientas arrobas, o

cántaras de aceite». Ó engadir que tamén se pesca en S. Cibrán e en Burela describe como se fan as capturas" (Cfr. CORNIDE, 1774: 112-135). Só esta descrición de Molina, sen necesidade de recurrir ás outras abondosas fontes, xa deixa ver o auxe das pesquerías de todo tipo nas costas galegas ó longo deste século XVI. E, por se houbera algunha dúbida, a fermosa xoia arquitectónica de Santa María a Maior de Pontevedra, erguida cos aportes do gremio dos mareantes, está a testemuñalo poderío económico destas xentes.

Pero desde os últimos anos do século XVI e durante as primeiras décadas do XVII van coincidir unha serie de circunstancias desfavorables: pestes, fortes oscilacións climáticas e malas colleitas, ocasionando un baixón demográfico. En 1588 acontece o desastre da Armada Invencible enviada por Felipe II contra Inglaterra. Por se esto fora pouco, xa metidos de cheo no S. XVII, a nosa costa, sen entender nada do que pasaba, atópase inmersa en guerras coa veciña (e suministradora de sal) Portugal, con Inglaterra, con Flandes, con Sicilia..., sofre as incursións e destrucións piráticas e corsarias, prohibense as exportacións a Portugal e a vinda de expertos portugueses en salinas a traballar aquí, aniquíflase o comercio marítimo e «Las pesquerías, que siguen siempre la suerte del comercio marítimo, decayeron forzosamente por estas causas...», quedando os pescadores mermados en número e transformándose «en los más miserables individuos de la nación» (LABRADA, 1804: 253-254). Nunha ocasión escribín que os nosos pescadores pagaron unha vez máis a nefasta política feita desde os despachos de Madrid.

Arribamos ó S. XVIII cunha situación semellante, máis a Guerra de Sucesión, e, como a armada, polos continuos conflitos, precisaba de homes expertos, o ministro Patiño decreta a Matricula do Mar (algo que xa en Francia fixera Luís XIV) en 1737 e en 1748 o Marqués da Ensenada reestrutúraa. Por ela, tódolos mariñeiros tiñan que se matricular, sendo deste xeito os únicos que podían exercer monopolisticamente a pesca, pero, como contrapartida, estaban expostos a ser requeridos para os navíos de guerra desde os 17 ata os 60 anos⁸. O resultado foi catastrófico para a economía do litoral, e, por se esto fora pouco, os impostos, os *cambos* sobre a pesca, eran agobiantes (Cfr. RODRÍGUEZ GALDO, 1977: 165-172). Non é de extrañar que, para saír desta miseria, houbera unha emigración ós portos portugueses relativamente importante (Cfr. FANGUEIRO, 1985: 205-229 e ID, 1988: 251-276).

Chegamos á metade deste S. XVIII e a situación continúa igual. Os documentos falan moi a miúdo de «pobres pescadores» ou de «pescadores pobres». O mar galego vive un conservador arcaísmo decadente, e os mosteiros, bispados e señores laicos seguen a se beneficiar da forza de traballo dos mariñeiros; pero as cousas son moi diferentes a como eran dous séculos antes. Por esas datas de mediados do XVIII dicía Bernardo de Ulloa que no mar galego había moito peixe, pero «aquella infeliz gente sale á pescar quando el arriero ó mercader, que les ha de tomar el pescado, se lo manda, ó les anticipa para su manutención» (Cfr. SÁÑEZ, 1791-1795: XX).

Así está a situación cando en 1750, de súpeto, irrumpen aquí unha gran cantidade de foráneos, procedentes os máis deles de Cataluña, anque tamén chegarán casteláns e vascos. Estas xentes, comerciantes e negociantes emprendedores, seguirán chegando ó longo da segunda metade do século e servirán de revulsivo, pegando un forte pulo, á pesca e a todo o mundo do mar. Varias son as circunstancias que incitaron ós cataláns, inmediatamente

chamados fomentadores, a vir ás nosas costas, pero, seguindo a ALONSO ÁLVAREZ (1976), podemos resumilas en cinco. A saber:

- Incremento de mariñeiros nas costas catalanas. Un productivo aparello, a xábega, que penetra en Cataluña xa no S. XVI, non foi alleo a este fenómeno.
- A hexemonía comercial de peixe salgado no Levante español que viña detentando Inglaterra e que perde a causa da guerra de 1738. Isto deixa o camiño libre ós cataláns.
- O establecemento, xa comentado, da Matrícula do Mar en 1748. Os cataláns que chegan aquí traen permisos para eludila, permisos dos que CORNIDE (1774: 41-42) desconfiaba, xa que parecía que nunca caducaban e así evitaban servir á Real Armada en Galicia e en Cataluña.
- A ausencia de capital galego, ou a falla de visión dos que o tiñan, para investir no proceso productivo pesqueiro.
- A sona que chega a Cataluña de que os mares galegos son un fervedoiro de sardiñas, xusto o único que a eles lles estaba a faltar.

Chegan estes cataláns e ocupan praias, puntas e comboas nas que ubican os seus almacéns de salga. Algúns nativos, os chamados patrianos, copian o método e tamén instalan almacéns, pero dos 400 que, en 1808, se calculaba que había en Galicia, sobre 320 eran de cataláns.

Cando veñen traen consigo o palangre e, sobre todo, para o que agora nos interesa, a xábega, así como un novo método de salga. Xábega e salga con prensado, xunto co espírito emprendedor, serán as claves do seu éxito.

A xábega⁹ é seguramente un dos aparellos máis coñecidos polos profanos afeizoados á Historia Moderna de Galicia, por mor dos pleitos, protestas e sabotaxes (queimas, inutilización con grandes pedras e ramallos dos lugares onde se largaba, etc.) que ocasionou no proceso da prolongada fase de anticatalanismo pola que pasou o noso mar. Está formado por dúas longas pernas que se xuntan, facendo a entrada ou boca a un gran saco ou cope. Divídese en varias partes, que partindo dos chicotes das pernas, son: claro, reinal, docena, casarete, gola, cope e coroa, podendo chegar a medi-la totalidade uns 600 m. A relinga superior vai chea de corchos, moi mestos na boca, e o mesmo sucede cos chumbos, tamén máis xuntos na parte baixa da boca para que rañen polo fondo; deste xeito vai aquela sempre totalmente aberta, pois da abertura lateral encárgase a separación que se lle dea ás pernas. Rematan estas en senllos calóns de madeira, cuns pés de galo cunha gaza na que se amarran as seneiras, betas ou cabos do arrastre, que podían chegar a ter máis de 1000 m. Tendo en consideración esta lonxitude e o calibre que deberían de ter para portar por semellante aparello, en ocasións cargado de argazo, era habitual poñer cada treito unha boia, resultando así máis lixeiras as seneiras por vir «en aire».

Anque o seu uso é sobre todo para os peixes peláxicos e preferentemente para a sardiña, collía todo canto atopaba no seu andar, incluídos os peixes planos e os crustáceos. O gran cope en forma de saco, xunto coas mallas, moi fecheiras e colocadas en rombo ou losango, o que ocasiona que ó portar polo aparello se pechen non deixando fuxi-la cría, motivou, non os problemas que referimos antes, xa que aqueles teñen outra motivación, pero si que D. Luís Muñoz de Guzmán, Inspector Xeral de Matrícula, prohiba as xábegas o 29 de xullo de 1787. Voltarán a se empregar e, en 1911, aínda temos traballando na costa galega 231 (RODRÍGUEZ SANTA MARÍA, 1911). A partir de aí irán desapa-

recendo, deixando o seu lugar a un descendente pequeno, o boliche, empregado hoxe en moi poucos lugares das nosas rías¹⁰ Na costa portuguesa aínda traballan (Cfr. LOPES-LOPES, 1995) e o xeito de facelo é o tradicional: métese o aparello nun galeón ou calquera outro barco grande e este, deixando o chicote dunha seneira en terra, sae para o mar ata onde considere o patrón (só o cabo ten mil metros), empézase a arriar perna por un calón, sae toda ela e a continuación, virando, vai fóra o cope, e logo, xa cara a terra, a outra perna e remátase co chicote da segunda seneira na praia. O traballo agora, no que participan homes, mulleres e nenos, e ó que se suman labregos dos arredores con xuntas de bois (posteriormente tractores), consiste en cobra-las seneiras, arrastrando o aparello ata que chega a terra.

Este aparello demostrou ser moito máis productivo que as sacadas galegas e mesmo que o cerco real, en desuso nas Rías Baixas desde finais do S. XVI, anque logo voltara e se mantivera, sobre todo na costa da Coruña. Os xeitos galegos non se perderon, senón que os mariñeiros que os tiñan traballaban agora con eles para lle vende-la pesca ós cataláns e estes mesmos tiveron, nas ocasións nas que as xábegas estiveron prohibidas, que facer lanchas xeiteiras e aparellos deste xénero para abastecer-los seus almacéns, contratando patróns e mariñeiros que llelos levaran ó mar. Un fomentador do porto de Muros tiña 40 lanchas xeiteiras que, a razón de cinco pezas de rede de 75 metros cada unha, fan un total de 200 pezas, que cundían 15 000 m. e que eran traballadas por 200 mariñeiros; pero a finais do S. XIX había tan só na ría de Muros 28 almacéns de salga que dispoñían duns 800 barcos para abastecerlos de sardiña. Isto significa 4 000 pezas e outros tantos mariñeiros, ós que hai que engadir os homes e, sobre todo, mulleres que traballaban nos propios almacéns (Cfr. ROMANÍ, 1991: 87).

Estamos xa a falar dos almacéns de salga ou fábricas, como, cecaís con máis propiedade, lles chaman noutras zonas; pero eu prefiro seguir a manter o nome do meu pobo, Porto do Son, xa que foi o que aprendín de cativo cando xogaba no interior das 12 ou 13 que aínda se conservaban, xa entrada a década dos 60, das 15 ou máis que había nos inicios de século (Cfr. CALO, 1978: 86 ss.). Resulta que os cataláns non só traen un productivo aparello, senón un novo método de prepara-la sardiña. Xa vimos que o que aquí se facía era o escochado, lavado e salgado, mentres que estes foráneos introducen o prensado para que o peixe arríe toda a graxa, conseguíndose que a sardiña así tratada dure en bo estado máis meses e que se recolla, como subproduto, moito máis saín que antes, a base unicamente de cocer, con «cheiro empyreumático» segundo LOBO (1812b: 392), vísceras e cabezas. Este saín era de aplicación no alumeado e na pintura de portas e fiestras, para preservalas da humidade, e por eso será un interesante produto de exportación.

Describamos brevisamente un almacén e o traballo que nel se facía, remitindo ós interesados a ROMANÍ (1989: 321-351) e por suposto a PAZ GRAELLS, 1870: 455 ss.). Teñen habitualmente forma rectangular, con tres partes imprescindibles: chanca, claro e morto. A chanca ocupa un lateral dos longos e consiste nun piso perforado a base de píos excavados no chan e feita con lousas de perpiaño soldadas con cal. En cada pío collen cen milleiros de sardiña. Péchanse con tapas de madeira. O morto ocupa o outro lateral e nel sitúanse as prensas, semellantes ás dos lagares. Está recorrido por unhas canles polas que circulan os residuos do prensado: saín e morca (este máis espeso e de cor marrón). Rematan as canles en senllas pías consecutivas, depositándose a morca, máis pesada, na primeira e o saín na seguinte. Tanto a chanca como o

morto están cubertos por un tellado a unha auga que repousa no muro de peche dos laterais respectivos e, pola zona central, sobre uns pilares de pedra. Entre ambas está o claro, un patio aberto, lousado, cunha lixeira caída cara ó centro por onde discurre unha canaleta que leva ó exterior as augas pluviais e de lavado.

Describamos coa mesma brevidade o traballo. Bótase auga do mar nos píos ata unha altura duns 60 cm. e déitase sal a ollo ata que unha pataca flote. Chega a sardiña do mar e sálgase cunha pá, bótase logo nos píos e cúbrese totalmente con sal. Tápanse coas táboas de madeira e déixanse así 13 ou 15 días. Pasados estes, retíranse as tapas e énchense de auga do mar os píos para que aboien as sardiñas, sácanse cun truel e envaríllanse ou espíchanse, é dicir, métese polas garlas nunhas variñas de loureiro ou aramio e lávanse en auga limpa do mar, colocándose a continuación nos cascos de madeira onde quedarán definitivamente envasadas. Pasan estes ó morto, pónselles unha tapa e prénsanse lenta e espaciadamente, para que, por uns furos da parte inferior do casco, arrien o saín e a morca. Só resta pechalos, selalos e exportalos.

A meirande parte destes traballos era obra de mulleres, convertidas deste xeito en asalariadas, o mesmo que os seus homes, que agora pescan por un salario.

Como era de esperar, a chegada destes foráneos ocasionou múltiples problemas e conflitos. Tódolos ilustrados, desde Cornide a Larruga, pasando por Sarmiento e Lucas Labrada, o mesmo que a Sociedade Económica de Amigos do País de Santiago arremeterán contra os cataláns, incidindo nos factores máis negativos da súa implantación: explotación do mariñeiro, introducción de augardentes cataláns, drenaxe de diñeiro fóra da terra... Pero no fondo non se trataba máis que dunha protesta dos señores tradicionalmente propietarios dos portos e dunha parte (alcabalas, cambios e décimos) do traballo do mariñeiro, é dicir, da igrexa e dos señores laicos. Os homes da costa pescan agora ó xornal e conseguentemente néganse a pagar cambios, pois xa non traballan á parte como antes, xa non son donos do peixe. Os cataláns tampouco queren pagar argüindo que eles non son pescadores, senón comerciantes e manufacturadores... e amais o mar é libre e pesca quen quere, sen ter que dar nada a uns supostos señores.

Estando esnaquizando as vellas estruturas feudais e os señores encirrarán ós mariñeiros que, se por unha banda ven que agora teñen traballo, o mesmo que as súas mulleres, por outra danse de conta de que están a perder a súa autonomía, a súa liberdade, de que están pasando de propietarios ou copartícipes dos medios de produción a asalariados. Os cataláns introducen, de súpeto, non unha industrialización no mar, como se ten dito, pero si o que se coñece, seguindo a terminoloxía inglesa, como *domestic system*, para o traballo do mar, e *factory system*, para o que se fai nos almacéns de salga. Estes fomentadores empregarán un sistema nidamente colonial: apropiamento das materias primas, utilización dos naturais con pago en parte en especie (augardente), que traen do país de orixe, e en parte con baixos soldos en diñeiro, exportación dos produtos e drenaxe do rendemento económico. Cando menos así foi nunha primeira fase, na que viñan aquí cada ano traendo augardentes e indianas para vender, facían a manufactura da sardiña e marchaban con ela para Cataluña ata a seifa do ano seguinte. Nunha segunda fase deciden asentarse definitivamente, pero isto lévaos a encomezar un apropiamento, moi a miúdo por medios paralegais, pero evidentemente sempre caciquís e abusivos, de casas e fincas.

A resposta vai ser contundente. Unhas veces conseguírase que se prohiba o emprego das xábegas, outras deitaranse pedras nos «sacadoiros vellos», postas de pesca tradicionais agora usadas polos seus aparellos, queimaranse instalacións, etc. Esta reacción foi en boa parte inducida polos que estaban a ver como se perdían os seus privilexios, pero por outra banda os propios mariñeiros se sentían agraviados e perxudicados, nos seus bens e na súa dignidade, polos foráneos¹¹ e actuaron en consecuencia. A chegada dos cataláns significou un cambio brutal na costa galega desde tódolos puntos de vista, desde o económico ó social, incluíndo o referente á cosmovisión do mariñeiro, que entra agora en contacto cunhas xentes tan diferentes en todo. Pero por outra banda significou a revitalización do mar galego e unha nova fase ascensional, así como o asentamento definitivo dunhas xentes con mentalidade emprendedora que deixarán a súa pegada e os seus apelidos ata hoxe, se ben boa parte dos seus descendentes non souberon continuar, xa dentro deste século, o espírito traído de Cataluña.

No ano 1809, o francés Nicolas Appert descubre a bondade dos produtos envasados despois de sometidos a elevadas temperaturas. Constatou o feito, pero non se coñeceu o porqué ata Pasteur, do que derivará o nome de pasteurización. Xa en 1824 se instala en Nantes a primeira «fábrica de conservas de peixe empregando a esterilización polo vapor»; en 1828 faise outra idéntica en Douarnenez, e en 1879 xa había en Francia 160 fábricas de conserva en aceite. En Portugal, concretamente en Setúbal, instálase a primeira o 16 de Novembro de 1880 (*Cfr.* MONTEIRO, 1950: 59). En Galicia fíxose antes, pois xa en 1850 aparece unha en Noia, propiedade de Caamaño; os seguintes en empregala serán os irmáns Victor e Agustín Curbera en Vigo en 1869, Juan Goday na ría da Arousa dez anos despois, Massó en Bueu o 14 de xuño de 1883, etc. (MASSÓ, 1953 e 1967). Estas fábricas non só conservan peixe, como podemos ver nunha relación da «Fábrica de Conservas Alimenticias de Miguel Cotrofe» (Vigo) na que figuran 149 produtos distintos (peixes, carnes e legumes) cun apéndice de 13 froitas ó natural (PAZ GRAELLS, 1870: 179 ss.)

Polas mesmas datas estase a introduci-lo vapor aplicado á navegación pesqueira, aparecendo en 1879 o primeiro barco movido deste xeito en España, concretamente en San Sebastián, e extendéndose a nova modalidade por toda a costa dous anos máis tarde. En 1888 hai xa en Vigo oito barcos movidos pola presión da caldeira e doce anos despois, en 1900, xa conta ese porto con 67 embarcacións a motor. Doce anos máis, 1912, e xa hai en Galicia 220 vapores, chegando a construír os asteleiros de Vigo e Bouzas nun quinquenio, alá por 1920, 310 vapores de 20 a 300 toneladas, destacando xa entre todos eles os dos «Sres. Hijos de J. Barreras» e «D. Francisco Cardama», que nos mesmos cinco anos construíron 60 vapores cada un de 25 a 300 toneladas. Estamos xa no presente século e con el chegarán a Galicia novos aparellos: trañas, tarrafas, bous e parellas. Estas dúas últimas artes non serían operativas sen a tracción pola forza do vapor.

Os novos barcos, xunto coas novas redes de cerco e arrastre e o tratamento do peixe nas fábricas de conserva van introducir na pesca galega, agora si, a industrialización. A partir de agora, xa no primeiro tercio do S. XX, os armadores dos portos galegos mandarán os seus barcos ós caladoiros foráneos: Portugal, Canarias, Irlanda, Escocia e mesmo Terranova. O paso seguinte vai se-lo «frío», a época dos grandes conxeladores, na que aínda nos atopamos e que tantas crises está a padecer por mor da apropiación dos caladoiros polos

diferentes países ribeiráns. Non imos entrar nesto, pois, sendo fieis ó título desta comunicación, partimos do Antigo Réxime e chegamos ata a industrialización, sendo este xa un tema complexo merecente de tratamento individualizado. Aplicamos o mesmo á acuicultura e sobre todo ás bateas de mexillóns que, tamén procedentes de Cataluña, irrumpen nas rías en 1946 e hoxe producen 200 000 Tm./ano (Cfr. GUERRERO, 1997: 60).

Como remate, diremos que, segundo noticias recollidas das análises periódicas realizadas con ocasión da World Fishing Exhibition de Vigo de Setembro do presente ano 1997¹², a actual flota galega industrial conta con 9 060 barcos, cun total de 270 577 toneladas. España ten 19 103 barcos e 613 521 toneladas, sendo a primeira dentro da Unión Europea, pero tan só Galicia xa o sería, en canto a tonelaxe, pois o seguinte país en importancia é Italia e ten 259 981 toneladas. Portugal ocupa nesta relación o 6.º lugar con 131 123 toneladas, se ben supera a Galicia en número de barcos: 12 317.

A Moureira,

Decembro de 1997.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO ÁLVAREZ, Luís (1976) – *Industrialización y conflictos sociales en la Galicia del Antiguo Régimen, 1750-1830* – Arealonga. Akal Editor – Madrid.
- ALONSO ROMERO, Fernando (1986) – “O ritual mariñeiro de cambia-la tella” – *Actas do Colóquio «Santos Graça» de Etnografía Marítima*, Vol. 4 – Póvoa de Varzim, pp. 169-180.
- AMORIM, Manuel (1985) – «A Vila da Póvoa de Varzim no século XVI» – *Colóquio «Santos Graça» de Etnografía Marítima*, Vol. 3 – Póvoa de Varzim, pp. 97-204.
- CADORET, Bernard (1998) – «Histoire des chaloupes sardinières de Douarnenez dans leur contexte social et techno-économique» – In *Galicia. Un reencontro co mar* – Simposio de Antropoloxía Mariñeira. Consello da Cultura Galega – En prensa.
- CADORET, Bernard et alii (1984) – *Ar Vag. Voiles au travail en Bretagne atlantique* – Éditions de l'Estran – Douarnenez.
- CALO LOURIDO, Francisco (1978) – *La cultura de un pueblo marinero: Porto do Son* – Monografías de la Universidad de Santiago de Compostela n.º 41 – Madrid.
- CALO LOURIDO, Francisco (1980) – *As artes de pesca* – Cuadernos do Museo do Pobo Galego, I – Santiago.
- CALO LOURIDO, Francisco (1993) – «Nacemento das comunidades mariñeiras» – *Revista de Guimarães* – Vol. 103 – Guimarães, pp. 201-220.
- CALO LOURIDO, Francisco (1996a) – «Evolución histórica da tecnoloxía pesqueira e cambios sociais dende o século XVI ata o XX». In ABEL VILELA (Ed.) – *Historia e Antropoloxía da Cultura Pesqueira en Galicia* – Col. Antropoloxía n.º 3 – Fundación Alfredo Brañas. Cursos Superiores de Verán en Galicia – Santiago, pp. 11-25.
- CALO LOURIDO, Francisco (1996b) – *Xentes do mar. Traballos, tradición e costumes* – Nós os Galegos – Edicións A Nosa terra – Vigo.
- CALO LOURIDO, Francisco (1997) – «Da sacada ó boliche. O caso de Raxó na Ría de Pontevedra» – *Actas do III Congreso de Historia da Antropoloxía e Antropoloxía Aplicada* – T. I. Instituto de Estudos Gallegos Padre Sarmiento (C.S.I.C.) – Santiago, pp. 295-317.
- CALO LOURIDO, Francisco (1998 a, b, c, d) – Diferentes apartados de etnografía e antropoloxía mariñeiras que aparecerán nos tomos de Antropoloxía do «Proxecto Galicia» de Hércules Edicións – A Coruña.
- CARMONA BADÍA, Joám (1997) – «O mar e a industrialización de Galicia» – In PEREIRA-MENAUT (Coord.) – *Galicia fai dous mil anos. O feito diferencial galego. I Historia*. Vol. 2 – Museo do Pobo Galego – Santiago, pp. 251-276.

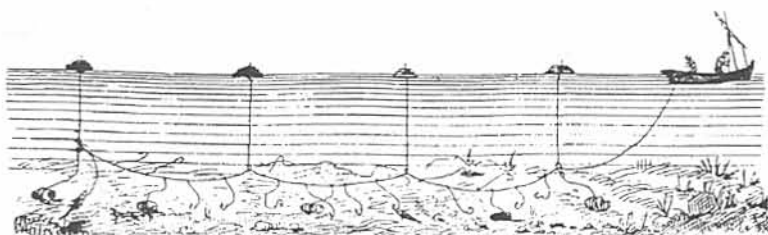
- CORNIDE, Josef (1774) – *Memoria sobre la pesca de sardina en las costas de Galicia* – Madrid. Edición facsimilar e estudo de CALO LOURIDO. Ponencia de Antropoloxía Cultural. Consello da Cultura Galega – Santiago, 1997.
- FABEIRO GÓMEZ, Manuel (1990) – *Páxinas históricas de Noia* – Edicións Sementeira – Noia.
- FANGUEIRO, Oscar (1985) – «A emigração galega para a Póvoa de Varzim do século XVI ao XVIII» – In *Colóquio «Santos Graça» de Etnografía Marítima* – Vol. 3 – Póvoa de Varzim, pp. 205-229.
- FANGUEIRO, Oscar (1988) – «Relações pesqueiras e comerciais luso-galegas» – In *Colóquio de Etnografía Marítima* – Santiago (1984). Museo do Pobo Galego-Consellería de Pesca – Noia, pp. 251-276.
- FILGUEIRA VALVERDE, José (1946) – *Archivo de Mareantes* – Museo de Pontevedra – Reedición facsimilar de Caja Madrid de 1992.
- FRAGA, F. e MARGALEF, R. (1979) – «Las rías gallegas» – In VV.AA. – *Estudio y explotación del mar en Galicia* – Universidade de Santiago – Santiago, pp. 101-121.
- GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús (1997) – «A explotación dos recursos do mar» – In PEREIRA-MENAUT (Coord.) – *Galicia fai dous mil anos. O feito diferencial galego. I Historia*. Vol. 2 – Museo do Pobo Galego – Santiago, pp. 251-276.
- GONZÁLEZ MUÑOZ, María del Carmen (1980) – «Vigo y su comarca en los siglos XVI y XVII» – In VV.AA. – *Vigo y su Historia* – Vigo, pp. 151-276.
- GRAÇA, António dos Santos (1932) – *O poveiro* – Póvoa de Varzim – Reedición facsimilar da Câmara Municipal da Póvoa de Varzim de 1982.
- GUERRERO VALERO, Salvador (1997) – «Acuicultura en Galicia – estado actual» – *Boletín das Ciencias* N.º 30 – Asociación dos Ensinantes de Ciencias de Galicia (ENCIGA) – Santiago, pp. 49-62.
- LABRADA, Lucas (1971) – *Descripción económica del Reino de Galicia* – Ed. Galaxia, S.A. – Vigo. (1.ª ed. 1804).
- LOBO, Constantino Botelho de Lacerda (1812 a) – «Memoria sobre a preparação do peixe salgado, e secco das nossas pescarias» – In *Memorias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas* – Vol. IV – Lisboa, pp. 253-311.
- LOBO, Constantino Botelho de Lacerda (1812 b) – «Memorias sobre algumas observações feitas no ano de 1789, relativas ao estado da pescaria da Provincia de Entre Douro e Minho» – In *Memorias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas* – Vol. IV – Lisboa, pp. 377-409.
- LOPES, H. e LOPES, P. Nuno (1995) – *A safra* – Livros Horizonte – Lisboa.
- LÓPEZ, Atanasio (1914) – «Historia de una tempestad en Santiago (S. XVI)» – *Boletín de la Real Academia Gallega* N.º 88 – A Coruña, pp. 100-104.
- MARGALEF, R. (1979) – «Los productos primarios de materia viva» – In VV.AA. – *Estudio y explotación del mar en Galicia* – Universidade de Santiago – Santiago, pp. 123-168.
- MASSÓ, Gaspar (1953) – «La industria conservera gallega por esterilización es centenaria» – In *Faro de Vigo* – N.º Especial Conmemorativo do Centenario 1853-1953 – Vigo, p. 4.
- MASSÓ GARCÍA, Gaspar (1967) – *Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia* – Vigo.
- MATTOSO, José et alii (1985) – «A propiedade eclesiástica no litoral nortenho (1220-1258)» – In *Actas do Colóquio «Santos Graça» de Etnografía Marítima* – Vol. 3 – Póvoa de Varzim, pp. 231-236.
- MEIJIDE PARDO, Antonio (1971) – *Economía marítima de la Galicia cantábrica en el siglo XVIII* – Estudios y Documentos n.º 32 – Departamento de Historia Moderna – Universidad de Valladolid – Valladolid.
- MONTEIRO, Rafael Alves (1950) – *Memória breve sobre o pescar de arrasto* – Sesimbra.
- MOREIRA, Manuel António Fernandes (1985) – «A presenza de galegos em Viana da Foz do Lima no século XVI» – In *Actas do Colóquio «Santos Graça» de Etnografía Marítima* – Vol. 3 – Póvoa de Varzim, pp. 65-96.
- PAZ GRAELLS, Mariano de la (1870) – *Exploración científica de las costas del Departamento Marítimo del Ferrol* – Madrid.
- PÉREZ CONSTANTÍ, Pablo (1925) – *Notas viejas galicianas* – T. I. – Vigo.
- RODRÍGUEZ GALDO, M.ª Xosé (1977) – «Nos alicerces do subdesenvolvemento galego: a pesca a mediados do século XVIII» – *Grial*, n.º 56 – Ed. Galaxia – Vigo, pp. 165-172.
- RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1911) – *Diccionario ilustrado... de las artes de pesca, aparejos e instrumentos que se emplean para la pesca marítima en la costa Norte y Noroeste de España* – Madrid.

- ROMANÍ GARCÍA, Arturo (1989) – «Proceso de elaboración de sardina en una fábrica de salazones» – *Cuadernos de Estudios Gallegos*, 103 – T. XXXVIII – Instituto de Estudios Gallegos Padre Sarmiento (CSIC) – Betanzos, pp. 321-351.
- ROMANÍ, Arturo (1991) – *A revolución tecnolóxica na industria salgadeira de Galicia* – Unipro Editorial S.A. – Noia.
- SAMPEDRO Y FOLGAR, Casto (1904) – *Documentos, inscripciones y monumentos para la Historia de Pontevedra* – T. III – Pontevedra.
- SÁÑEZ REGUART, Antonio (1791-1795) – *Diccionario Histórico de los Artes de la Pesca Nacional* – Madrid – Reedición facsimilar do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación de 1988.
- SOARES, R. de Moraes (1858-1859) – «As pescarias em Portugal» – In *O Archivo Rural* – Lisboa, pp. 509-513.

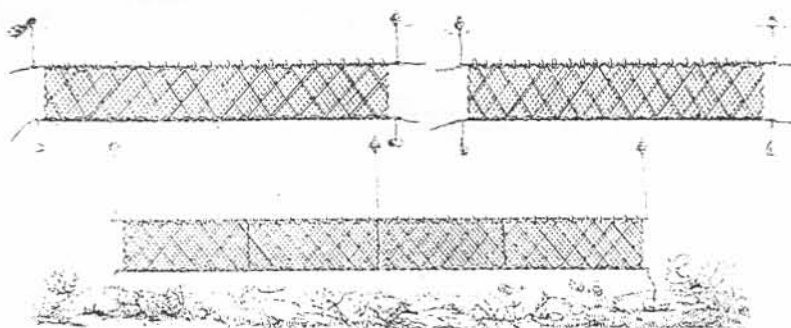
NOTAS

1. Non ten interese agora ó noso propósito aportar máis datos sobre este aspecto, que, por outra banda, xa temos tratado cunha certa profundidade noutros traballos xerais ou específicos. *Cfr.*, entre eles, CALO (1993: pp. 201-220), ID. (1996a: pp. 11-25) ou ID. (1996b).
2. Sabemos que na época de Afonso I de Portugal case todo o territorio do actual bispado de Tui pertencía a este novo reino e así, o 28 de marzo de 1169, o rei confirma ó bispo D. Xoán unha cesión do barrio mariñeiro de Santa María de Vigo. Digamos tamén que, segundo as Inquirições de 1220, os dominios dos mosteiros do arcebispado de Braga se concentran na costa e foron constituídos nas fins do XI ou principios do XII (MATTOSO et alii, 1985: p. 232).
3. No magnífico traballo sobre embarcacións bretonas dirixido por Bernard CADORET (1984) lemos xa na introducción que as noticias máis antigas sobre actividade sardiñeira na «Bretagne atlantique» son dos anos 1408-1410, engadindo que, tendo en consideración o volume de capturas, se pode pensar que a práctica pesqueira viría cando menos de «trois bon siècles» antes. Estaríamos, xa que logo, outra vez no S. XII. Nun traballo do mesmo autor, aínda inédito, aporta máis datos. É curioso que, sen saber un do outro, os dous fixemos algo semellante: citar noticias e indicios de época romana para, saltando por toda a Alta (e, para o que nos ocupa, descoñecida) Idade Media, chegar, no seu caso, a dicir que «Aucun document ne permet plus, avant le XIIIe siècle, de rendre compte d'une activité locale liée à la pêche de la sardine» (CADORET, 1998).
4. Sobre as pescas e exportación de sardiñas do golfo de Gascuña, lemos que «En fait, c'est à partir des années 1500 qu'on relève la trace d'une exportation de la sardine à une échelle véritablement industrielle dans les ports du golfe de Gascogne» (CADORET, 1998). Con respecto a Portugal, temos diante un texto dos mediados do século pasado que ten como finalidade analiza-lo interese ou non de cobrar impostos pola pesca, pero que a nós nos serve por esquematiza-la historia da pesca neste país en varias etapas: «1.ª – Século XII a XVI – fundación, desenvolvemento e prosperidade da industria da pesca – media do imposto 50 p. 5 sobre o produto bruto, 2.ª – Séculos XVI a XIX – decadencia e por fin estacionamento da industria da pesca – media do imposto 50 p. 5 sobre o produto bruto...» (SOARES R., 1858-59: p. 511). Non ten interese agora continuar coas outras etapas, agás facer notar que a decadencia das pesqueiras portuguesas empeza antes cas de Galicia, e concretamente baixo o reinado de Felipe II.
5. As principais fontes para o estudo do mar galego, amais dos sempre ilustrativos protocolos notariais nos que figuran vendas, fletes, contratos, etc., son as *ordenanzas* que os diferentes portos con xurisdicción foron dictando, caso de Pontevedra (*Cfr.* SAMPEDRO, 1904 e FILGUEIRA, 1946), Tui en 1526, Noia en 1578, etc., os *pleitos*, ós que os mariñeiros sempre foron tan dados (*Cfr.* CALO, 1998b), as *alcabalas*, por permitírnos coñecer-lo montante económico xerado pola pesca e as diferenzas de tributación entre diferentes portos (*Cfr.* GONZÁLEZ MUÑOZ, 1980: p. 260), as diferentes disposicións municipais sobre as distintas especies de peixes, etc.
6. Os posibles interesados poden ampliar información sobre este aparello no noso traballo, aínda inédito, estruturado a xeito de dicionario das artes de pesca marítimas e fluviais, que aparecerá nos tomos de Antropoloxía do *Proxecto Galicia* de Hércules de Edicións (CALO, 1998a).
7. A versión que citamos aquí foi a que Cornide incluíu como apéndice na súa coñecida obra «Memoria sobre la pesca de la sardina...» e que nós reeditamos facsimilarmente, con estudio crítico, co gallo do Simposio de Pesca que organizamos en Pontevedra no verán de 1997.

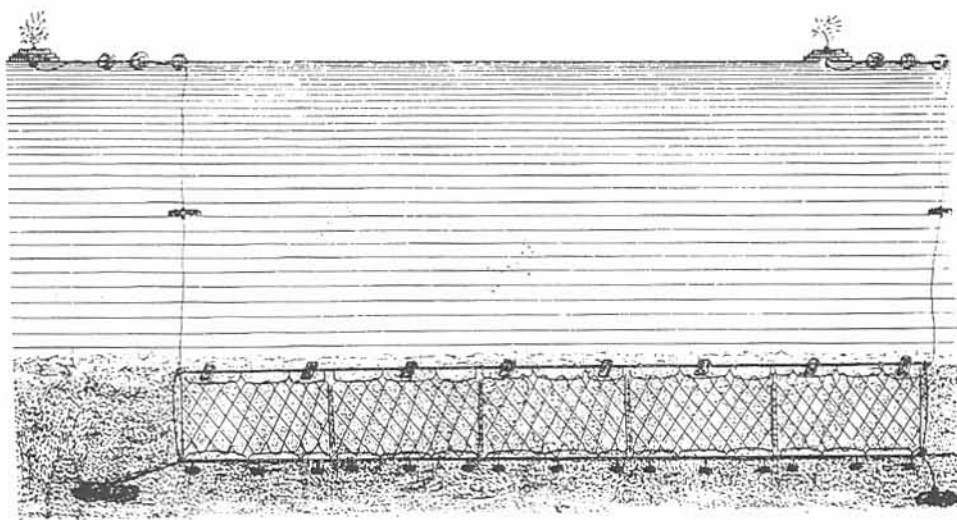
8. A Matricula do Mar, que en principio parecía un privilexio para os mariñeiros, resultou un desastre para a economía costeira, pois moitos portos, durante moitos anos, practicamente só contaban para pescar con rapaces e vellos. Houbo continuas peticións para que, como suplencia, se deixara faenar, anque fora como axudantes, ós labregos do litoral, chamados «terrestres», pero estas peticións tropezaron sempre coa negativa de Madrid. Sobre isto hai moitos datos publicados, pero destacamos o magnífico traballo de MEIJIDE (1971) sobre o norte de Galicia, anque tamén introduce exemplos das Rías Baixas; por este traballo sabemos que dos 9.160 matriculados nos gremios de toda Galicia, máis de 1600 estaban servindo na Real Armada (*op. cit.* páx. 41). A continuación adxunta unha rotunda cita de Sarmiento: «Con tanta leva – apostilló Sarmiento – se llevó el diablo cercos y pesquerías».
9. Para un maior detalle sobre este aparello véxase o noso traballo citado en nota 6.
10. Ó paso da xábega ó boliche temos dedicado un traballo circunscrito a un dos poucos portos (Raxó, na ría de Pontevedra) nos que está permitido o seu emprego para a captura, preferentemente, de luras (*Cfr.* CALO: 1997: pp. 295-317).
11. Noutras publicacións teño desenrolado extensamente a situación creada pola chegada dos cataláns, adicando un lugar preferente non só ós aspectos económicos, senón tamén ós sociais, e explicando como o feito de se converter en asalariados e de cobrar por adiantado en augardentes, xunto coa deshonra á que moitas mulleres, xornaleiras tamén dos almacéns, se viron sometidas, máis os préstamos con usura e perda de propiedades, etc. levou a unha conformación de conciencia pouco escrupulosa segundo a que, en tratándose, daquela, de bens dos cataláns e, agora, de calquera alleo, todo resulta lícito (*Cfr.* CALO, 1996b e 1998d).
12. *Cfr.* a extensa reportaxe realizada no periódico *La Voz de Galicia* o día 17 de setembro de 1997. Os traballos máis recentes que coñezo sobre a industrialización da pesca en Galicia son os de GIRÁLDEZ (1997: p. 235 ss.) e CARMONA (1997: p. 251 ss.) aparecidos ambos no mesmo volume.



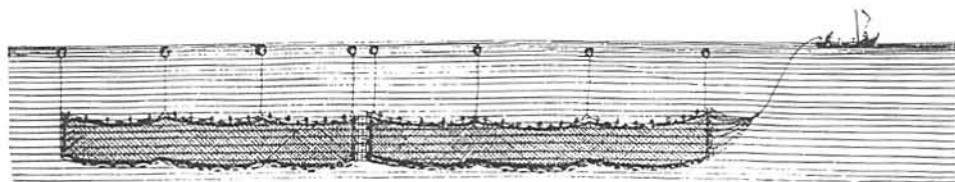
Palangre largo (Rodríguez Santamaría, 1923)



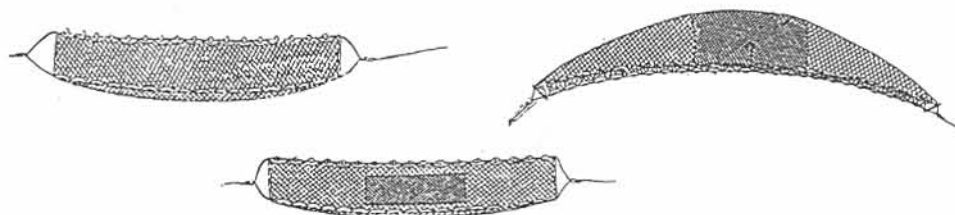
Tramallo (Rodríguez Santamaría, 1923)



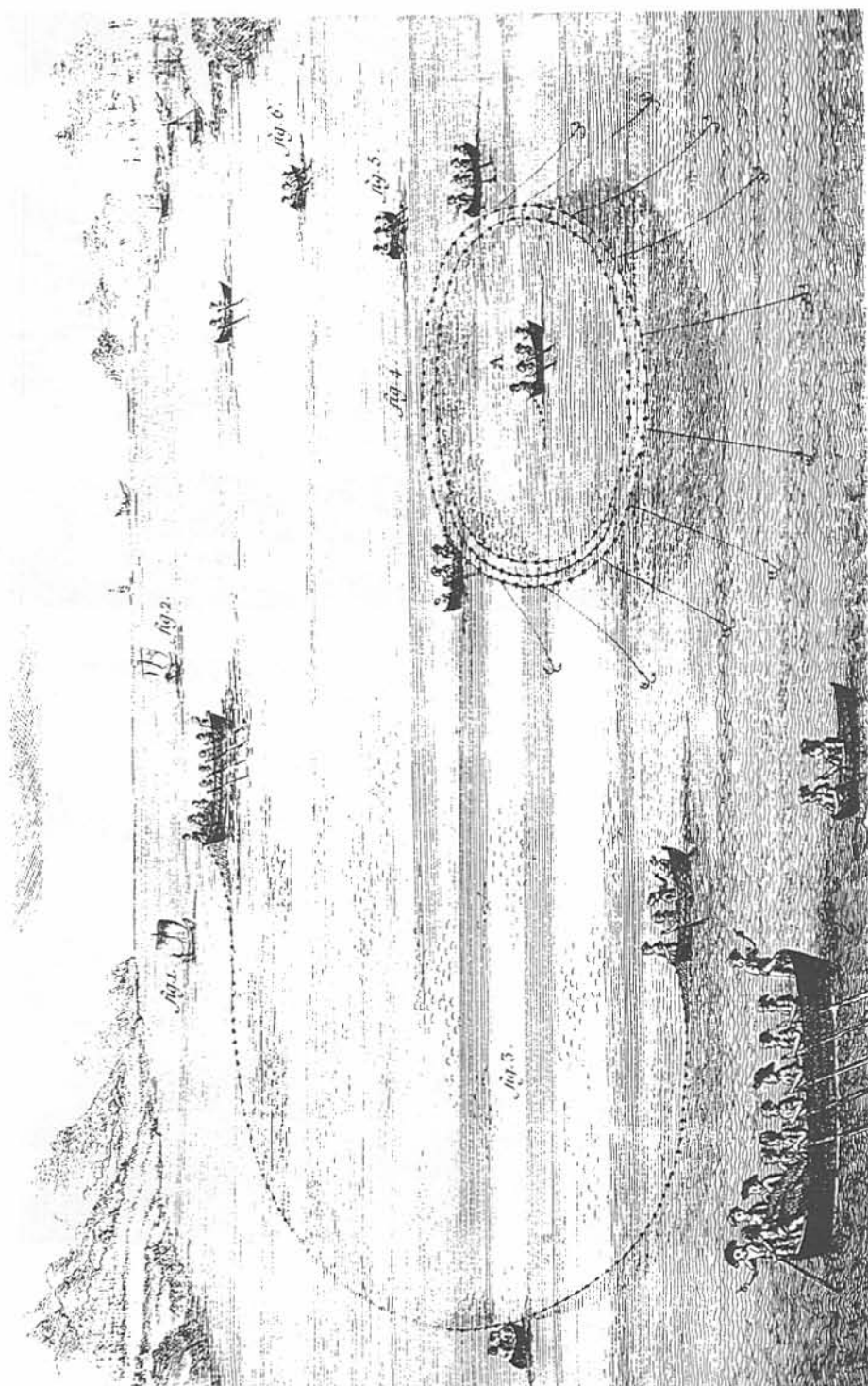
Volanta (Rodríguez Santamaría, 1923)



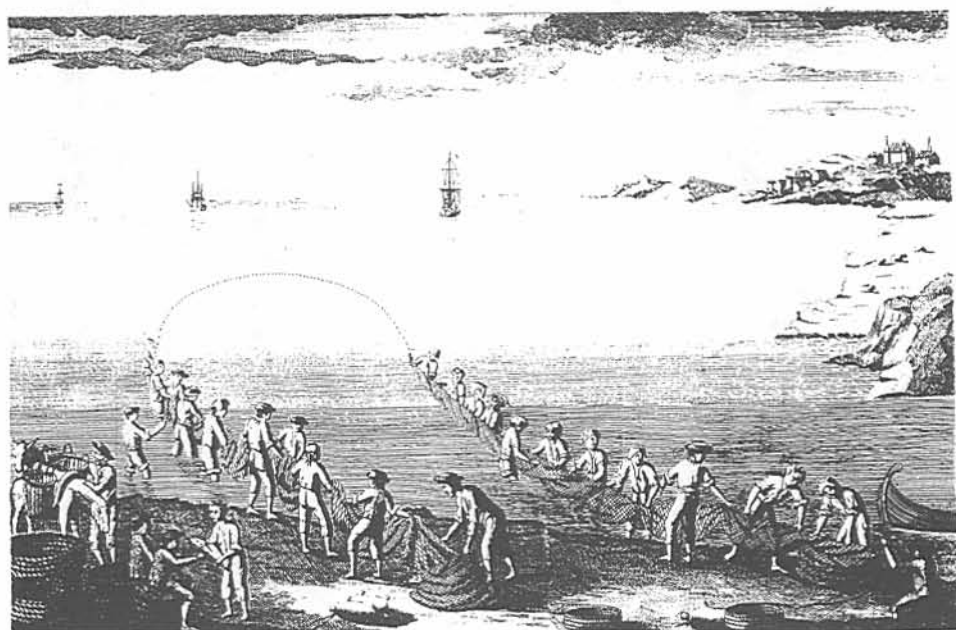
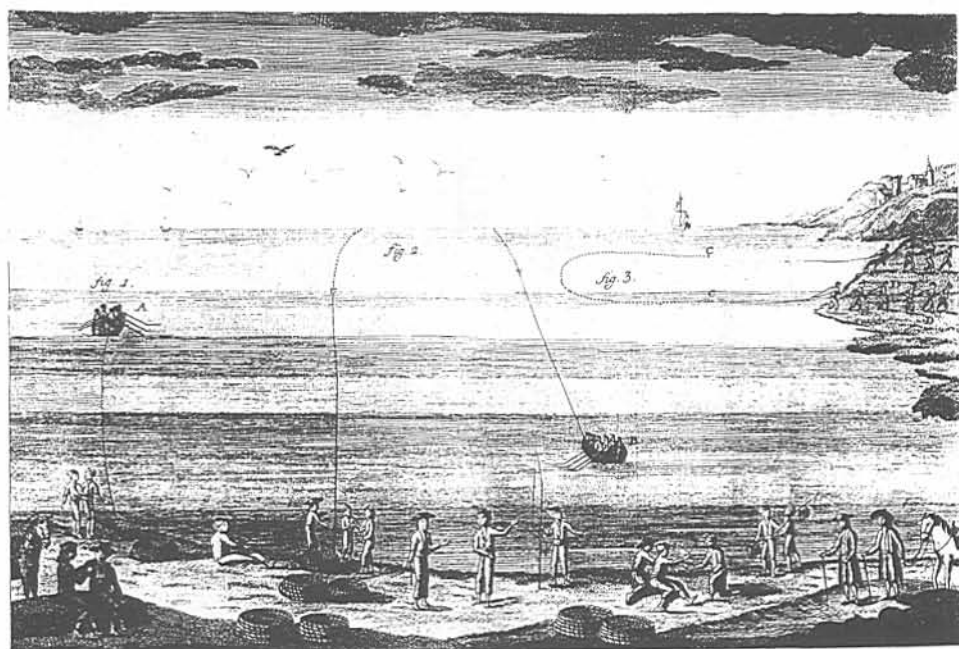
Cacea do xeito larga



Variantes de sacadas (Rodríguez Santamaría, 1923)



Cerro Real (Sáñez Reguart, 1791 - 1795)



O trabalho Coa Arte Xábega (Sáñez Reguart, 1791 - 1795)



Asteleros de «Hijos de Barreras» (Vigo) (Rodríguez Santamaría, 1923)

UM SÉCULO DE MOAGEM EM PORTUGAL, DE 1821 A 1920 DAS FÁBRICAS ÀS COMPANHIAS E AOS GRUPOS DA PORTUGAL E COLÓNIAS E DA SOCIEDADE INDUSTRIAL ALIANÇA

JAIME ALBERTO DO COUTO FERREIRA

(Prof. Associado da Faculdade de Economia da U. de Coimbra)

A nossa civilização, ou melhor, o complexo civilizacional que é o nosso e que alberga as componentes mediterrânica, nórdica e atlântica foi, em termos de alimento fundamental, uma civilização do pão de trigo e de centeio. Durante séculos, este constituiu não só o alimento básico de todas as camadas da população, como foi o principal produto agrícola cultivado e, até chegar ao consumidor, por toda a parte ocupou inúmeras gentes no comércio interno e externo, na feitura de farinhas, nos fornos e nas padarias. Devido a estas múltiplas implicações o pão foi, ao longo dos séculos, um bem que suscitou, no seio das cidades e dos Estados, questões sociais, religiosas, morais, políticas e administrativas, contribuindo para o desenvolvimento de saberes que estão na origem de ciências como a agronomia e a economia e os estudos antropológicos, onde a sociologia, o direito, a etnografia e a história (como acontece no nosso caso) o tomam como objecto das suas análises.

Ao longo dos séculos, desde a formação do reino até tempos recentes, a produção, circulação e venda de cereais conheceram, em Portugal e na generalidade dos países europeus, dois grandes períodos, separados pelo séc. XVIII. O primeiro foi o mais longo e, nele, as dificuldades na produção agrícola, a insuficiência das vias e meios de comunicação, a fraqueza do comércio interno e externo, o reduzido poder de compra das populações obrigaram a que os poderes citadinos (as Câmaras) intervissem no abastecimento do pão e que a actividade mercantil, por razões sociais, mentais e políticas fosse fortemente condicionada: vigiavam-se os preços e as existências, proibía-se a circulação, substituíam-se os mercadores por agentes do poder municipal, etc.

Todavia, à medida que se avançou para meados do séc. XVIII, a maior eficácia do comércio externo e as melhorias na produtividade e na produção cerealífera levaram à necessidade de suprimir a anterior política — e a dinâmica mercantil acabou por ser legitimada (através da reflexão dos primeiros economistas) e por ser legalizada (através das medidas dos políticos iluministas). Foi então forjado um novo enquadramento legal que colocou o abastecimento em termos de política de Estado e de aceitação do princípio da liberdade económica, ou seja, a questão do abastecimento do pão começou, a partir daí, a dissolver-se no seio da conceptualização, mais elaborada e coerente, da novel ciência, a Economia Política.

No entanto, nos primeiros anos da contemporaneidade, no fim das Guerras Napoleónicas, o maior mercado português, o de Lisboa (à semelhança dos outros mercados europeus), encontrou-se super-abastecido de cereais e os

preços caíram acentuadamente. As políticas liberais, inspiradas pelos economistas, viram-se então condicionadas pela força dos interesses e das pressões políticas dos proprietários fundiários que exigiam medidas proteccionistas da cerealicultura «nacional». Daí, que em 1815 e, pouco depois, a partir de 1818, tivesse aumentado a coacção sobre os governantes para que se protegesse a produção de cereais da concorrência estrangeira e, como houvesse hesitações em romper com a opção liberal de finais do séc. XVIII, uma importante facção de homens ligados à agricultura, descontente, mostrou-se favorável ao movimento que conduziu à Revolução de 1820. Fê-lo, não para exigir transformações profundas na nossa estrutura agrária, que a tornassem inovadora e competitiva, mas para obter leis alfandegárias que lhe garantissem, no mercado interno, preços favoráveis.

Para desagrado dos consumidores e daqueles que desejavam ter um clima de liberdade para as suas iniciativas empresariais, essas leis redutoras da importação de cereais (Lei de 18/Abr./1821), ou mesmo proibitivas (Lei de 14/Set./1837), foram adoptadas e sustentadas até meados do século, quando foram suprimidas (Lei de 7/Ags./1854). Foi neste quadro, de grande instabilidade política e de grandes mutações na produção e mercado mundiais, que se foi passando de uma estrutura tradicional de produção de farinhas (que recorria ao moinho muscular (a atafona, hidráulico e de vento) para as moagens. Não fugimos ao movimento geral e a primeira fábrica, a vapor, de moagem, a de João Baptista Ângelo da Costa e Comp.^a, surgiu, em 1821, em Lisboa, na Rua do Bom Sucesso, na Freguesia da Ajuda, associada à fundição de ferro e à vidraria. Não teve nem nascimento, nem vida fácil. Em 1824 já tinha mudado de dono, sendo então propriedade de um ricalhaço, o Comendador Francisco António Ferreira. Os anos então vividos eram mais favoráveis aos interesses do vasto sector social que explorava a grande extensão de terras que, em Portugal, continuava a ser ocupado por searas, do que aos homens de negócios, quer fossem comerciantes, quer fossem industriais. Estes tinham de conquistar o poder político e fizeram-no depois de um arrastado e doloroso processo que só se achou devidamente resolvido, a seu favor, com a «Regeneração», em 1851.

Durante esse tempo o Estado confiscou e vendeu os bens das ordens religiosas e, a partir de 1852, os homens de negócios, os políticos e os ideólogos da nova situação instalaram-se no poder e, inspirados no industrialismo e livre cambismo inglês (que em 1846 havia triunfado), deram início a um vasto programa de modernização do país, do qual constou a liberdade de comércio e de formação de firmas individuais ou companhias para as diversas actividades. Havia-se entrado na segunda fase do processo moageiro português, que, num crescendo de iniciativas, se foi intensificando nas décadas da segunda metade do séc. XIX. Em Lisboa e Porto surgiram, várias fábricas de moagem a vapor, empresas individuais que se tornaram conhecidas ou pelo nome do seu fundador ou pelo do local onde foram construídas. A primeira fábrica teria sido a *Fábrica do Beato*, fundada por João de Brito na Freguesia dos Olivais, na Rua do Beato António, no Convento do mesmo nome. Este «iconoclasta» arrematou, em 1843-4, o convento e instalou dentro do chão sagrado da igreja, entre velhos túmulos de gente grada, a máquina a vapor que accionava a moagem. No catálogo da Exposição Universal de Paris de 1867, aparece a informação de que a fábrica fora criada em 1840, o que nos parece discutível. Alguns anos volvidos, em 1852, José Maria Eugénio de Almeida, fundou a *Fábrica do Jardim do Tabaco*. Em 1857, vendeu-a a João Ashworth & Comp.^a, para formar, com participação da Sociedade de Crédito Móvel Portuguez, a Sociedade

Anonyma de Manutenção Civil, sita na Freguesia de Santo Estevão de Alfama. Outra moagem foi a *Fábrica Domingos Binelli* (que deve estar na origem da Bellos & Comp.^a, Fábrica da Pampulha). Não detectámos a data da sua criação, mas sabemos que em 1855 fornecia a Casa Real de pão e bolacha.

Da década de sessenta pouco sabemos. O Estado liberal distanciou-se das iniciativas industrialistas e, conseqüentemente, estas não deixaram rasto na papelada das suas repartições. Faltam-nos dados que nos permitam confirmar a suspeição de que teria sido nesta altura que surgiram as unidades fabris importantes e determinantes no futuro da moagem portuguesa, como: a *Fábrica do Caramujo*, de Manuel José Gomes, a *Fábrica à Estrela*, de João José Martins, a *Fábrica em Santa Iria*, da João da Silva Ferrão de Castelo Branco, a *Fábrica de Santo Amaro* ou do *Calvário*, de Eduardo Conceição Silva & Irmão, a *Fábrica do Bom Sucesso*, de Edward Harrington (terá ligações com a primeira moagem portuguesa a vapor, a de João Baptista Ângelo da Costa e Comp.^a e, depois de 1824, do Comendador Francisco António Ferreira?), a *Fábrica de Sacavem*, de Domingos José de Moraes & Irmão, etc. Continuamos em busca das fontes que nos permitam confirmar estas hipóteses. Certeza só a temos quanto à criação, em 1861, da *Companhia Lisbonense de Moinhos a Vapor*. Possivelmente esta Companhia esteve na origem da Fábrica Lisbonense de Moagem, propriedade da Luiz da Costa & Comp.^a, da Costa & Irmãos.

De seguida, quando se avançou na década de setenta (mais precisamente, segundo algumas opiniões, entre 1874 e 1877), passou-se da fase das unidades fabris à das Companhias. Algumas delas formaram-se a partir das fábricas já existentes, mas outras são completamente novas. Em 1874, em Lisboa, surgiu a *Companhia da Fábrica do Bom Sucesso*, para explorar a fábrica pertencente a Edward Harrington, já nossa conhecida. Em 1875, fundou-se a *Companhia Industrial Eborense*, com sede em Lisboa e fábrica em Évora. Em 1877, apareceu, também em Lisboa, a *João Luiz de Sousa & Filhos*. Fábrica de Xabregas, na Rua do Barão. No fecho da década, em 1879, formou-se, com um capital superior ao de qualquer empresa moageira até então constituída, 275 000\$000, a *Companhia de Moagem de Santa Iria*, que adquiriu a fábrica de João da Silva Ferrão de Castelo Branco, em Santa Iria.

Com base na documentação que actualmente conhecemos, podemos afirmar que esta *Companhia de Moagem de Santa Iria* foi o primeiro passo dado em Portugal, no sentido da formação de um grande grupo que dominasse a aquisição de cereais e a sua farinhação. Dois anos depois de ser criada, no Inquérito Industrial de 1881, afirmou-se que esta Companhia tinha como centros de produção de farinha, as seguintes unidades fabris: a *Fábrica do Caramujo*, Setúbal, Almada, de Manuel José Gomes (desconhecemos a data da criação desta importante unidade fabril. A mais antiga referência à sua existência é esta de 1881); a *Fábrica do Beato*, de João de Brito; a *Fábrica da Pampulha*, de Bellos & Formigaes (posteriormente teve as seguintes designações: 1886, Fábrica União; 1897, Bellos & Comp.^a; 1900, Companhia Portuguesa de Moagem), a *Fábrica à Estrela*, de João José Martins (desconhecemos a data da sua criação: sabemos que em 1883 esteve na origem da criação da Companhia de Moagem da Estrela, constituída em 1883); a *Fábrica do Bom Sucesso*, pertencente a José António dos Reis (em 1874 aparece como Companhia da Fábrica do Bom Sucesso); *Fábrica de Sacavem*, Lisboa, Loures, Sacavém, de Domingos José de Moraes & Irmão (desconheço a data da sua constituição); a *Fábrica da Rua do Barão* (ou Xabregas), de João Luiz de Sousa & Filhos.

Tudo indica, pois, que, entre nós, este agrupamento de fábricas foi o primeiro grande impulso no sentido da concentração de moagens. Todavia, desconhecemos a sua evolução e apenas sabemos que, em 1892, estas unidades moageiras voltaram a surgir separadas.

Mudando de cenário, passando para o Porto, sabemos que, por volta de 1855, entre as 124 unidades fabris existentes, apenas 3 eram moagens; mas entre as 12 máquinas a vapor que aquelas indústrias empregavam, 3 pertenciam às referidas moagens: eram o moinho a vapor do *Bicalho*, o de *Pinto Basto* e o da fábrica de tecidos e fição, de *José Barbosa*, na Rua Fernandes Tomás. Nesse ano, aproveitando uma conjuntura favorável, surgiu a *Companhia Ceres*, que no entanto durou pouco, pois foi dissolvida em 1860, passando para a posse do seu principal credor, Felix Fernandes Torres. Na década seguinte formaram-se novas fábricas. Em 1875 apareceram a *Andrades Villares*, que a partir de 1881 surge com a designação de António Joaquim de Andrade Villares; a *Companhia Industrial e Agrícola Portuense* (de fição e moagem de cereais) e a *Manuel José Barreto*. Esta passou depois a *Barreto Filho & Genro*. Segundo declarações ao Inquérito de 1891, sabemos a razão por que em 1877 foi ampliada, «... não por ter lucros, ao que se diz, mas por ter reconhecido que nada conseguiria trabalhando em pequena escala...».

A partir de meados do século, até meados da década de setenta decorreu, pois, um tempo que se mostrou favorável à criação de fábricas de moagem a vapor e que, presumivelmente, este tempo se prolongou e intensificou nos anos sessenta. Mas de seguida, na década de setenta e oitenta, os capitais avolumaram-se, dando origem a companhias que, muito provavelmente, foram as responsáveis pela introdução das técnicas moageiras mais avançadas. As moagens passaram a ter uma crescente capacidade de farinação e os moageiros foram acumulando influência económica e política.

De imediato, surgiram queixas dos que viviam da moenda tradicional e que eram muitos. Bastantes anos mais tarde, em 1918, ainda eram numerosos: 10 903 nos moinhos de água e 2 943 nos de vento. Mas outras malquerenças se levantaram. Um polemista e estudioso do assunto, o Visconde de Coruche, que «por acaso» não gostava nada dos interesses moageiros, como facilmente se deduz das suas palavras, pois era um homem da «Lavoura», ao referir-se à década de setenta, escreveu: «...D'esta época data o que chamarei período em que a especulação se fez francamente indústria, como o demónio se fez moleiro. O grande e o pequeno capital disponível, não poucas vezes propenso a aliar-se à especulação, principiou a afluir em grandes massas à indústria das moagens... O Comércio de cereaes tende a monopolizar-se na mão de grandes fábricas...» A mesma opinião foi expressa por Oliveira e Souza, outro paladino da «Lavoura», ao defender que, entre 1870 a 1882, quando «...a crise cerealífera alargou a sua área...», se assistiu ao desaparecimento dos antigos moleiros e ao desenvolvimento das fábricas nacionais de moagem de cereais estrangeiros. Por outro lado, Moraes Soares e Ferreira Lapa afirmaram que nessa altura, embora a generalidade da nossa indústria moageira se mostrasse rotineira e primitiva, já existiam alguns grandes estabelecimentos que executavam «...a moagem e a peneiração pelo systema adoptado nos paizes mais adiantados, extrahindo-se do grão 70 a 80 por cento de farinha de primeira qualidade...».

Passados os meados de oitenta, entrou-se numa fase de colisão dos grandes proprietários fundiários, agora baptizados de «Lavoura», com os comerciantes e industriais que se recusavam a aceitar que os interesses daqueles, com manias