

CONSTRUCCIÓN MARÍTIMAS DA NOSA PRIMEIRA INDUSTRIALIZACIÓN. DA SALGA Á CONSERVA.



Toni García*
 Texto e fotografías

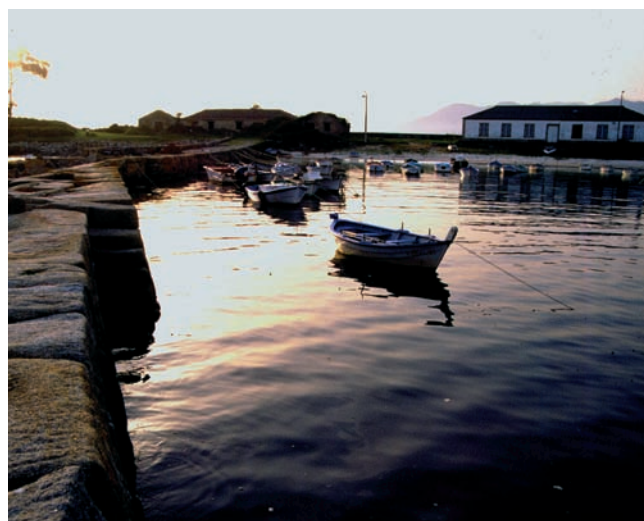
DO LEGADO PATRIMONIAL A NOVOS USOS EN ACTIVACIÓN

Salgadeira en Nois, Foz FOZ-02

Non é aínda habitual ver que os espazos onde se desenvolveu o noso pasado industrial máis próximo se contemplan como un ben patrimonial, como parte da nosa memoria histórica a protexer e valorar, como edificios singulares que explican un espazo social, económico e cultural, aquel dos mariñeiros e habitantes das Rías galegas.

Algo que se advirte con claridade ao contemplar en conxunto as ruínas e as construcións marítimas existentes anteriores a 1950 é a unidade social e produtiva que se constituía no entorno das Rías. Da costa de Lugo a Pontevedra, arredor da actividade pesqueira e axudada pola falla de comunicacións por terra, existiu unha cadea produtiva que escomezaba río arriba ate a súa desembocadura e remataba nos portos das Vilas máis importantes como Vigo, A Coruña ou Vilagarcía de Arousa, para voltar a percorrer o camiño inverso levando e traendo bens básicos, materias primas e transformadas. Un espazo definido polos límites de ríos e rías, enchido de edificacións industriais de usos distintos e dependentes entre si, ás que as leis do mercado levaron ao abandono e á transformación. Serrarías, forxas, carpinterías de ribeira ou salgadeiras son algúns dos tipos construtivos que albergaron oficios que agora absorben estaleiros e conserveiras, entre outros. O restauro dalgúns deles para uso social debería ter en conta a potencialidade dos roteiros que se poderían abrir redescubriendo a historia conxunta que o esquecemento está a disgregar.

O que resta daqueles espazos que foron protagonistas dun importante apartado da nosa primeira industrialización eu propio tiven a sorte de retratalo nun inventariado feito para a Xunta de Galicia nos anos 2000-2001. Un resumo do estado actual dos seus tipos, usos e formas baseado naquel inventariado é parte deste artigo, escomezando pola súa historia e reparando nas características xerais das fábricas de salgado, por ser este edificio o espazo xermolo desta industrialización, o que facilita unha mellor comprensión do resto das industrias existentes, maiormente creadas ao seu carón.



Salgadeira en Tal, Muros, MUR-01

* **Antonio García Fernández** é arquitecto coa especialidade en Urbanismo pola E.T.S.A.-A Coruña e Lille-Regions Nord-Francia. É tamén Master en Deseño Urbano pola TUDelft-Holanda, Delegado de España do CYTED, red XIV-E, para a mellora da vivenda e os asentamentos rurais Iberoamericanos e Profesor da Escola de Arquitectura CESUGA da UCD-University College Dublín (Irlanda). Correo-sdq29@yahoo.es, dirección profesional: Rúa General San Martín, nº5-baixo. 15008. A Coruña.



A PRIMEIRA INDUSTRIALIZACIÓN.

Na Galicia de fins do século XIX fanse presentes case todos os elementos que durante moito tempo configurarían a forma da nosa industrialización. Xurden as primeiras industrias, maiormente no ámbito pesqueiro-conserveiro, a primeira agro-industria, banca e servizos públicos urbanos, como o gas, auga, electricidade e transporte. Pero é antes cando se alicerza este desenvolvemento, durante o século XVIII, cando na Europa occidental se fragua o troco da economía mercantilista á capitalista e ten lugar a desaparición do Antigo Réxime.



Salgadeira en Nois, Foz, Foz-01

A burguesía catalá introduce en sectores da pesca galega un sistema de produción capitalista que contribúe a disolver a base tradicional que gobernaba a actividade das pesqueiras (nobreza e clero), privatizando o acceso aos recursos mariños. Certo que este troco non modificou as estruturas económicas galegas, porque o aquí investido era escaso e os beneficios levábanse para Cataluña, pero resultou ser o xermolo da industria conserveira do século XX.

Nunha primeira etapa (1750-1813), os comerciantes cataláns desprazábanse a Galicia por colleitas, compraban e por veces manipulaban a pesca salgada, traían para comerciar viños, augardente e estampados de algodón e, para facer rendíbel a viaxe de volta, enchían os barcos co peixe salgado elaborado polos pescadores galegos. Máis tarde, difundiron a súa técnica de prensado, que eliminaba a graxa e conservaba máis tempo o peixe, podendo comerciar mellor co produto ao longo de todo o Mediterráneo e substituíndo as importacións inglesas, bloqueadas trala guerra de 1738. Conforme ampliaban os mercados do salgado

galego, entraron no negocio da pesca, utilizando uns aparellos de arrastre nomeados “xávegas”, en contraposición ás redes de cerco utilizadas polos galegos, que requirían de máis man de obra e conseguían menos capturas.

Nunha segunda etapa (1813-1830), a partir da ocupación francesa e coincidindo cunha segunda vaga migratoria, moitas familias catalás acabaron por se asentaren definitivamente nas rías galegas debido ao crecemento dos seus negocios, máxime desque en 1764 o porto da Coruña foi habilitado para comerciar con América. Mesmo así, o investimento dos seus beneficios é mínimo e corresponde á mellora e ampliación das súas fábricas salgadeiras, para axeita-la produción ao incremento de consumo.

A terceira etapa (1830-1880) coincide coa crise que supuxo o troco institucional do Antigo ao Novo Réxime, que en Galicia cadra coa quebra da economía rural, co estancamento agrario e coa desaparición da produción téxtil doméstica, ao mesmo tempo que en Cataluña botaba a andar unha potente industria téxtil. Isto alentou o retorno ao país de orixe dunha parte da burguesía catalá asentada entre nós. Os que aquí quedaron, integrados na estrutura de privilexios do Antigo Réxime imperante en Galicia, iniciarán a segunda etapa de industrialización do sector, sen que o novo modo de produción afecte á estrutura económica galega.

Unha cuarta etapa (1880-1929) escomeza coa transformación das salgadeiras en fábricas de conserva enlata-da, destinada á exportación. Varios factores animaron este proceso: o desestanco e abaratamento do sal (1869); a “desmilitarización” dos pescadores (1869),



Salgadeira en Fisterra FIS-01

que supuxo contar con maior cantidade de man de obra; a redución dos aranceis da “follalata” (1868) e, finalmente, o esgotamento dos bancos pesqueiros franceses, o que fixo que capital e tecnoloxía dese país viñesen aquí para crear empresas mixtas.

A importancia das conserveiras abrangue máis ámbitos da industria. A busca de peixe fóra de Galicia estimula a creación de grandes estaleiros (Barreras, Vigo 1892), metalurxia, fábricas de envases, litografía ou as serrarías que proporcionaban *tablilla* para empaquetar as latas. En resumo, as conserveiras impulsaron outras actividades, xurdindo arredor delas un núcleo industrial con base marítima.



Conserveira Massó, Cangas CAN-07

EDIFICIOS PARA A SALGA

Dos primeiros almacéns establecidos en Galicia no século XVIII, feitos con madeiras e con escasos medios, non contamos con exemplos. A súa intemporalidade e fragilidade foi substituída polas edificacións de mampostería, cachote de pedra ou sillares, da segunda década do s. XIX, que son hoxe as ruínas e edificios máis vellos dos identificados.

Tipoloxicamente as salgadeiras parten dunha planta rectangular distribuída en tres seccións diferenciadas: *a chanca*, *o claro* e *o morto*.

A *chanca* é a parte da fábrica constituída polos lagares nos que se salgaba a sardiña. Os lagares ou píos estaban escavados na terra, construídos con lousas de perpiño no fondo e nos laterais, que son medianeiros, e unidas con morteiro de cal hidráulico.

O *claro*, ou patio, está cuberto, sen tellado, a diferenza da *chanca* e do *morto*. O chan está lousado e inclinado cara ó centro, polo que discorre unha gabia de pedra. Esta únese á saída da fábrica con outra de maior amplitude, que vai dar ao mar. Pola gabia desauga a choiva, a auga do lavado do peixe, a do baleirado das tallas de lavado e a do baldeo diario do *claro*. Este baldeo facíase con auga do mar mesturada con sosa cáustica, a fin de eliminar as graxas do lousado e evitar os escorregamentos dos traballadores.

O *morto* era a parte da fábrica destinada ao prensado da sardiña; ao fondo daquela sitúanse as pozas para o saín e a morca. Ao longo do *morto* atopábase a *grade*, formada por dúas traves de madeira que ataban o fuso da prensa do peixe. As traves situábanse a metro e medio do chan, independentes da estrutura do teito e suxeitas con esteos de ferro apoiados no piso. Da *grade* penduraba o fuso da prensa, un ferro cilíndrico e roscado rematado por unha cabeza aburatada onde introducir unha barra de ferro ou panca para facelo xirar contra unha prancha de ferro rectangular, chamada *fiola*. Esta preme unha tampa circular de madeira coñecida co nome de *espichador*, que á súa vez preme o peixe colocado no tambor de madeira ou *tabal*, para quitarlle a graxa.

O *morto* e a *chanca* atopábanse teitados cunha estrutura de madeira que descansaba sobre esteos de pedra con capitel. A cubrición, a unha ou dúas augas, era de tella, por veces apoiada nas viguetas sen ripias entre medio. Xeralmente sobre o *morto* situaban un local teitado ou tribuna, no que se gardaban e repasaban as redes dos barcos. Isto aínda se observa en salgadeiras como Fisteria (**FIS-01**) e saen desta norma aquelas como as de Louro, en Muros, ou as de Espasante, en Ortigueira (**ORTO-01**).



Serraría en Serra de Outes OUT-01



Salgadeira en Espasante, Ortigueira ORTO-01

Ademais destes espazos comúns a tódalas salgadeiras, existía un depósito de sal, *afonil* ou *alfolí*, sito ao remate da *chanca*. Por veces nun dos testeiros da fábrica erguían un volume que ben podía dedicarse a *despacho* do dono, ou tamén acoller o uso de *casa-cuarto* que podía incluír un *despacho*.

MÉTODOS DE SALGA

O incremento da produción e o éxito comercial catalán veu dado pola interacción de tres factores: o aumento das capturas debido ás redes de arrastre, a organización do traballo e as novas técnicas conserveiras. Isto último propiciou algúns trocos no deseño do edificio dedicado ao salgado da sardiña, que foron facéndose máis importantes ao introducir o enlatado e que acabarían derivando máis tarde ben no abandono da vella salgadeira, ben na súa transformación, ben na súa incorporación a unha nave maior.

Os galegos preparaban a sardiña polo procedemento do *cochado*: o peixe mantiña toda a súa graxa, oxidándose rapidamente ao contacto co ar e tomando unha cor marela pouco agradecida, que impedía a súa exportación a mercados de clima máis quente, como son os dos países do entorno Mediterráneo. Co método catalán o custe da produción era máis baixo e a sardiña tiña mellor presenza, malia que o seu gusto era peor que a preparada á galega. Polo método catalán comercializábanse tódolos seus excedentes.

A salga feita polos cataláns seguía o seguinte proceso: 1. Limpábanse os lagares, enchíanse de auga de mar e salgábase a auga ate a saturación (*salmoira*). 2. Chegada a sardiña á fábrica, remexíase co sal, botábase aos lagares e unha vez cheos cubríanse con sal. Pechábase

o lagar esperando entre 13 a 15 días para abrilos. 3. Ao abri-lo lagar, botábaselle auga de mar, sacábase a sardiña co truel, enchíanse as patelas, lavábanse nas tallas e balsas, dábanllas ás estibadoras para que as colocasen en tiras arredor do casco ou tabal e este, toda vez cheo, pasaba ao *morto* para o seu prensado. 4. Prensábanse a modo, ate non quedar graxa na sardiña. A graxa aproveitábase para vender como *saín* e *morca* e a escama do peixe, para estercar leiras ou facer pérolas.

TIPOS, USOS E FORMAS DOS EDIFICIO

Percorrendo a costa galega de Este a Oeste e de Norte a Sur, a evolución e cantidade de edificios atopados ten unha relación directa coa xeografía da costa e coa historia ligada aos seus portos máis importantes. E máis que falar de provincias deberíamos falar de ríos e rías para clasificar os tipos e a súa evolución. Se ben é certo que a situación das salgadeiras, e despois das primeiras industrias da conservación de peixe que as substituíron, non vén sempre ligada a un porto, non o é menos que precisan da súa proximidade para comerciar coa súa mercancía. Sitúanse, por regra, da metade da ría cara ao mar.

Así é que na zona Norte, entre Ribadeo e O Vicedo, as edificacións marítimas que aínda se atopan en pé son escasas, moi novas en comparación coas do resto de Galicia e responden a unha industrialización máis tardía, ligada á aparición das estradas a partir da segunda metade do século XX. Entre esas edificacións destacan as cetarias de Rinlo, en Ribadeo, e máis a baleeira de Morás, en Xove. Malia todo, existen dous exemplos de salgadeiras no porto de Nois, en Foz (**FOZ-01** e **FOZ-02**) e ruínas que nos falan dun pasado conserveiro. Edificios convertidos agora en vivenda, que respontan ao explicado con anterioridade, de planta rectangular, divididos arredor do patio sen cubrir que ocupa o *claro*, coa *chanca* e o *morto* dunha soa altura e cubertos, a dúas augas, con lousa. A diferenza entre estas e a meirande parte das restantes vese no xeito da súa construción, que resposta como é lóxico á da arquitectura vernácula da zona, e máis na importancia que posúe o corpo que pecha o testeiro, facendo fachada co camiño, con dúas alturas, a do primeiro andar dedicada a cuarto e almacén.

Nas rías do Norte podemos diferenciar tres áreas principais: aquela situada entre a Ría de Ortigueira e Cedeira, outra entre as rías de Ferrol e A Coruña e unha



Conserveira na Illa de Arousa ILL01

terceira da Ría Camariñas á Ría de Muros-Noia. Aquí atopamos a meirande parte das salgadeiras, as máis grandes e mellor conservadas, tamén as máis vellas. Por contra, nas rías do Sur o número de conserveiras duplica o de salgadeiras, o que fala ben ás claras das diferentes dinámicas de continuidade, transformación e reconversión das vellas estruturas da salga que se viviron nunha e noutra área, cunha maior industrialización pesqueira no Sur.

Entre as rías do Norte, a de Ortigueira destaca por non posuír construcións posteriores á segunda metade do s. XX dedicadas á conserva. Os edificios atopados están abandonados ou convertidos en vivenda e pertencían a vellas salgadeiras, a meirande parte situadas arredor do porto de Espasante (**ORT-01**). A súa arquitectura varía do resto, ao posuír formas cadradas e rectangulares cubertas en todo o perímetro en torno ao patio do *claro*. Os edificios posúen así catro fachadas e tódalas dependencias atópanse relacionadas interiormente. Salvo excepción, aquí son dunha única planta terrea,



Carpintería de Ribeira en Freixo, Serra de Outes. OUTO5-06

continuando o tipo de construción existente na Mariña luguesa, de mampostería careada en muros e lousa sobre estrutura de madeira.

As rías de Ferrol e A Coruña gardan poucos restos de edificacións da primeira industrialización, e mesmo aquelas construcións posteriores dedicadas á conserva foron abandonadas. É entre Camariñas e Muros, maiormente na Ría de Muros-Noia, onde atopamos de xeito máis visíbel a estrutura do ciclo produtivo da primeira industrialización, con varios tipos de salgadeiras, conserveiras e edificacións que lles deban servizo, díganse carpinterías de ribeira como as do Freixo, en Outes (**OUT-05**), ou serrarías e forxas, como as de Serra de Outes de 1940, nas marismas do Río Tambre (**OUT-01**). É nesta Ría onde se atopan as construcións máis grandes e máis evoluídas do salgado da sardiña, tanto aquelas nas que, como no lugar de Tal (**MUR-01**), o edificio da salga déixase para uso exclusivamente industrial e a carón del xurde un pequeno porto privado e vivenda, como aquelas que ven crecer sobre si o corpo da vivenda dos propietarios, como no caso da punta de Santo Antón, en Serres. En calquera caso, a permanencia dos donos e a riqueza acumulada fanse ostentosas nas fachas das casas, e o edificio industrial aumenta a súa capacidade de representación alcanzado o tipo de Casa Grande, nalgún caso con formas e detalles indianos. A súa construción é de muros de sillares e, nos edificios máis vellos, de cachote de pedra, cubertas de tella sobre estrutura de madeira, xeralmente sobre un entramado de pontóns e sen ripias.

Entre Camariñas e Muros destacan asemade arquitecturas como o conxunto de salgadeiras de Quilmas, en Carnota, e os secadoiros de Congro en Muxía, e aquelas dunha segunda industrialización, como as ruínas da baleeira de Porto Caneliñas, en Cee.

No Sur forman dúas áreas diferenciadas a Ría de Arousa e as rías de Pontevedra-Vigo. En calquera caso, posúen un denominador común, dado que o mantemento da industria conserveira e a súa transformación ate os nosos días fixo desaparecer ou absorber moitas das arquitecturas da primeira industrialización, ao que se engade a construción da costa de xeito máis extensivo, para uso residencial ou mesmo industrial, polo que inclusive son escasas as naves das primeiras conserveiras, como a de Escarabote, en Boiro (**BOI-02**).



Conserveira Escarabote, Boiro BOI-02

A diferenza entre a Ría de Arousa e as restantes do Sur é tamén importante, xa que aquí a cantidade de pequenas salgadeiras reconvertidas a vivendas é grande en comparación co que atopamos máis ao sur, destacando a península do Grove. Na parte norte da Ría, entre Rianxo e Ribeira, aínda podemos recoñecer a evolución da salgadeira, con edificios dende os máis primitivos, como os de Corrubedo, en Ribeira, a aqueles que se constrúen a carón abandonando a salgadeira, ou os que a mesturan con estruturas de naves de formigón, como a conserveira de Castiñeiras, en Ribeira. Nesta ría as construcións conservadas son menores cás da Ría de Muros. Malia iso o seu interese como conxunto é grande, ao existir aínda algún dos edificios que lle daban servizo, como a pequena serraría da enseada do Rial, en Rianxo. A súa construción vese moi alterada, non obstante, polo uso de materiais e técnicas de distintas épocas, tella plana ou fibrocemento sobre teitos de estruturas metálicas ou de formigón, no caso das conserveiras, e naquelas salgadeiras máis primitivas

consérvanse os muros de cachote de pedra ou perpiaño, e os tellados de tella árabe sobre estrutura de madeira.

Nas rías de Pontevedra e Vigo podemos identificar unha grande cantidade de edificacións da segunda industrialización, conserveiras en uso ate hai pouco tempo, destacábeis polo súa presenza estrutural e formal, como as de Praia Arnelas e a de Massó, en Cangas (**CAN-07**), e aquelas de menor entidade formal, moitas delas en uso, como as do porto de Vigo, Cambados ou Illa de Arousa (**ILL-01**), entre as que aínda sobreviven salgadeiras como as de porto Beluso, en Bueu, ou estaleiros como os de San Adrián de Cobres, en Vilaboa.

CONCLUSIÓN

Son moitas e variadas as arquitecturas da primeira e segunda industrialización dedicadas á explotación do mar, feitas nos cen anos que van de mediados do século XIX a mediados do século XX. Un patrimonio que explica a transformación da nosa costa e dos seus habitantes, un ben aínda sen valorar, descoñecido e pouco estudado. Faise urxente dalo a coñecer e tentar comprender que calquera intervención que se achegue ao seu carón deberá partir de comprendelo como un fenómeno en conxunto. Son estas unhas arquitecturas industriais que, por sorte, aínda se poden entender relacionadas nun amplo ámbito natural, como é o das rías e os ríos que permitiron o seu sustento. Quédanos aos galegos de hoxe saber comprendelos, darlles un uso social e mantelos aproveitándonos das grandes posibilidades que ofrece o seu entorno.

Bibliografía.

- ALONSO ÁLVAREZ, Luís: *Industrialización y conflictos sociales en la Galicia del Antiguo Régimen (1750-1830)*. Ed. Akal. Madrid. 1976
- FERNÁNDEZ CASANOVA, Cármen e outros: *Historia de la pesca en Galicia*. Ed. Biblioteca de divulgación, Univ. de Santiago de Compostela. 1998
- GARCÍA FERNÁNDEZ, Antonio: *Fichado e Cartografado das edificacións marítimas susceptibles de uso turístico de Galicia*. Xunta de Galicia. 2001
- GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús: *Crecimiento y transformación del sector pesquero gallego (1880-1936)*. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1996
- MEIJIDE PARDO, Antonio: *Los salazoneros catalanes: economía marítima de Sada y Fontán*. Ed. Anuario Brigantino, nº18. 1995
- ROMANÍ, Arturo: *A revolución tecnolóxica na industria salgadeira de Galicia*. Ed. Unipro. Vigo 1991
- SANTOS CASTROVIEJO, Iago: *Historia da salgazón nas Rías Baixas dende as Ordenanzas Xerais da Armada de 1748 ate o desestaque do sal de 1870*. Ed. Unipro. Vigo. 1990