

AS CONSERVEIRAS

O Sr. Manuel Gil Fandiño, como Presidente da "Irmandade da Stma. Virxe dos Dolores e da Soidade de Cangas", solicitoulle á Sociedade Filatélica Numismática Canguesa a colaboración para escribir un artigo relacionado co sector do mar en Cangas. Dada a importancia deste sector, moi vencellado ás persoas do noso pobo, que abrangue diferentes colectivos como mariñeiros, conserveiras, atadeiras, fábricas de redes, salvamento marítimo, barcos de pasaxe, bateeiros e deportes náuticos, cada ano tentaremos publicar un artigo sobre cada un destes sectores.

Como o pasado mes de novembro, a Sociedade Filatélica-Numismática Canguesa adicou un selo e un carimbo ás fábricas de conserva, escomenzaremos falando desde sector, xa que hoxe en día segue sendo moi importante para o Morrazo.



Colaboracións:

Estanislao Sotelo Sotelo

Beatriz Iglesias Barreiro

UN POUCO DE HISTORIA

Dende tempos inmemoriais e ata a invención en Francia, en 1820, do cerramento hermético para caixas de folla lata con peixe no seu interior, só existían catro procedementos para conservalos: afumado, escabechado, secado e salgadura.

O método de salgadura, que era o máis frecuente, consistía en salgar a sardiña e almacenala en recipientes de madeira. Esta actividade complementaria da pesca daba lugar a que se almacenasen barrís cheos de proteínas cos que facer fronte ás duras tempadas de escaseza de peixe, mal tempo e amarre da flota.

Os fomentadores cataláns chegaron nunha primeira vaga a Galicia en 1756, con fortes axudas do goberno de entón, construíron grandes almacéns ou fábricas de salgadura ("peixe salat"), nos cales a sardiña era salgada en grandes píos de cantería cuxa cabida era moi superior á dos recipientes de madeira.

Para facer fronte a unha maior captura de sardiñas necesarias para estes almacéns, os cataláns impuxeron unha novidosa arte de cerco chamada "xávega" (arte de tiro). A raíz da implantación desta arte de pesca, houbo enfrontamentos cos veciños do Morrazo, pois consideraban que o arte da xávega esquilmba o mar. Despois da guerra contra os franceses (Guerra de Independencia, 1808), unha segunda vaga de fomentadores cataláns chegou a Galicia e con ela se multiplicaron as fábricas de salgado, ata chegar a uns 250 almacéns, e a pesca de baixura.

Por medio dos métodos sinalados, estes industriais cataláns intensificaron a exportación do peixe salgado ao mercado español, sobre todo, a Levante, pois se trataba dunha fonte de proteínas máis barata que a dos produtos cárnicos, o que orixinou que moitos labradores se reconverteran en mariñeiros e as mulleres en traballadoras das fábricas de salgado.

A industria conserveira tivo a súa orixe en Francia, onde un confiteiro de París chamado Nicolás Appert inventou, en 1809, un método para conservar os alimentos baseado no tratamento térmico dos mesmos. Ata entón, os alimentos apenas si podían ser transportados ou almacenados salvo aqueles

sometidos ós tradicionais métodos de conservación coñecidos durante séculos: salgado, afumado, ... A precaria situación dunha nación en guerra, como era Francia, na que tanto as tropas como a poboación civil eran dezados non só polas armas senón pola fame e as toxiinfeccións alimentarias, avivou novamente o enxeño humano.

A Napoleón, a quen se lle atribúe a frase "gañarán os exércitos mellor alimentados", tiña conquistado practicamente toda Europa cando o seu exército pasou unha fame durante a campaña de Rusia. Así, Nicolás Appert, estimulado polas recompensas ofrecidas pola intendencia destes exércitos napoleónicos, gañou en 1810 un premio do Goberno Francés, de 12.000 francos en metálico, polo desenvolvemento deste novo método de preservación hermética dos alimentos.

El abriu a primeira fábrica comercial de conservas do mundo, en 1812 en Massy, realizando o envasado en frascos de vidro pechados con corcho, esterilizándoos a 100º ó baño María por varias horas. Por eses mesmos anos, un inglés chamado Pierre Durand inventou o envase de follalata, revestido de estaño.

Esta industria alcanzou rápida difusión e tras Nicolás Appert foi Joseph Colín quen creou en 1824 un gran centro conserveiro en Nantes, producindo e envasando sardiñas fritas e conservadas en aceite, chegando a ter unha produción diaria de máis de dez mil botes, de aí o dito, ata moi entrado o século XX, de "envasadas ao estilo Nantes".

ORIXE DA CONSERVA EN GALICIA

Ó pouco tempo de que en Francia se comezase con ese novo método, empezaron a procesarse os produtos do mar con esta nova técnica en pequenos talleres, ata que en 1879, o catalán Manuel Goday, construíu na Illa de Arousa a primeira fábrica galega moderna con tecnoloxía francesa. Dise que en Galicia tívose coñecemento do procedemento sobre 1840, tras naufragar un veleiro francés na Costa da Morte, que transportaba unha partida de conservas de sardiñas de Nantes.

Ante o éxito desta pioneira fábrica, fóronse creando outras moitas chegando a ser máis de cen as que estaban en pleno funcionamento a principios do s. XX.

Na proliferación das conserveiras tivo unha enorme importancia a ausencia de sardiñas na costa francesa entre 1880 e 1887, o que orixinou a quebra de moitas delas na Bretaña. Por iso, os seus donos se asociaron cos cataláns radicados en Galicia, para construílas no litoral galego, empregando man de obra feminina e materia prima propias, pero con tecnoloxía e man de obra masculina de Francia.

Exemplo típico é a inauguración en Bueu en 1883 da fábrica de conservas de Salvador Massó. Anos máis tarde, en 1941, a mesma sociedade Massó construíría outra gran fábrica en Cangas.

A meirande parte do persoal que empregaban tódalas fábricas era feminino e de baixo coste, o que facía que os produtos foran moi competitivos tanto no mercado español coma en Europa e en Oriente Medio. En 1936, o exército de Franco necesitaba alimentos no fronte. Galicia converteuse na "despensa da cruzada" e, ademais, as exportacións continuaban. Pero co final da guerra todo foi a peor. O exército xa non precisaba das latas galegas. Polo contrario, a Comisaría de Abastecementos e Transportes esixiu ás fábricas o 60 % da súa produción para alimentar ó país pero a prezos moi baixos. Do resto, aquela parte adicada á exportación veríase gravada por unhas taxas enormes coas que o Estado pretendía ingresar diñeiro. A carestía afectaba a todo, non había follalata e a pouca que había repartíase mediante cupos.

Moitas fábricas víronse o brigadas a pechar. A crise foi terrible e durou ata os anos sesenta, en que comezou a recuperación.

As fábricas que o superaron iniciaron o proceso de modernización, tanto en maquinaria como en instalacións, e moitos optaron pola especialidade de conservas de atún. Os enlaces ferroviarios da Coruña e Vigo con Madrid, en 1883 e 1885 (en 1848 fora inaugurada a primeira liña de ferrocarril española entre Barcelona e Mataró), tamén colaboraron no auxe desta nova industria ao facilitar a exportación. Por iso, era preciso dispoñer de moitos barcos de pesca, provistos de novas artes de cerco-xareta.

Consecuencia disto foi a construción intensiva de buques, empezando polas "traíñas" en 1898 e seguindo logo con vapores e motores. Estes barcos deron moito emprego de maneira directa pero tamén indirecta a través das conserveiras, asteleiros, reparación de redes, talleres mecánicos, cordelerías, ...

No primeiro tercio do século XX e sobre todo durante a Primeira Guerra Mundial, a meirande parte da produción de conservas destinábase á exportación, facendo da conserveira unha industria forte.



FUNDADORES DA
FÁBRICA DE MASSÓ



SELO FRANCÉS DE
NICOLAS APPERT. 1955

AS FÁBRICAS DE CONSERVA EN CANGAS

A EXFILGALICIA 2008 adícase este ano á industria conserveira galega, en especial ás fábricas de Cangas, onde chegou a haber máis de vinte empresas. Moitas delas comezaron sendo fábricas de salgazón ou secadoiros de peixe, e logo pasaron a fabricar conservas en lata.

Cando se fala deste gran número de fábricas na nosa vila, hai que aclarar que non todas foron contemporáneas no tempo, senón que algunhas "morreron" e foron compradas ou alugadas por outros propietarios, cambiando polo tanto, de nome. Actualmente so funcionan dúas fábricas, no muelle de Ojea: Conservas Iglesias, coñecida como "a de Pereira", e Conservas Lago Paganini.



A pesca capturada polos barcos de Cangas era destinada, ben ó consumo dentro da propia vila ou rexión, ben para a transformación industrial ou ben para a súa conservación e exportación ó interior de España.

As especies máis frecuentes para a conserva eran o bonito, a sardiña, o atún, a anchoa e a cabala, que se transformaban nas seguintes fábricas:

I. DARÍO LAMEIRO SARACHAGA: Con fábrica na Congorza, Balea, sobre o ano 1891. Foi unha das primeiras conserveiras.



2. **ANGEL GONZÁLEZ VIDAL**, coñecida popularmente como "a de Bojador". Tiña o negocio na rúa Vicenti, ó lado de "Indalecio", sobre 1928.

3. **CERVERA E HIJOS**: Francisco Fernández Cervera era natural de Santander. A súa fábrica, construída sobre 1898, estaba situada onde hoxe está a "depuradora de Currás", conservando actualmente a mesma estrutura exterior. A súa marca era "La Montañesa".



4. **ANGEL BOTELLO SUÁREZ**: Oriúndo de Huelva, asentado en Cangas a principios de século. Tiña unha fábrica de salgazón na rúa Fomento.

Tras o seu falecemento, en 1921, quedou como "Viúva de Botella". É pai do pintor.

5. **DANIEL EIROA NOVOA**: Tivo dúas fabricas: unha primeira na Rúa Fomento, que despois foi de Angel Azpeitia, e outra en Rodeira, na Garita, que logo foi Rodeira Ltda. (Arbones), que aínda se conserva actualmente. Anunciaba "*Conservas Eiroa. Son las peores. Probadlas y os convenceréis*".



6. **DANIEL MONTES MARTÍNEZ**: Industrial e armador, casado coa "Bajalaniña", con salgazón na praia de Rodas, nas Cíes.

7. **TOMÁS BOLÍBAR MASSÓ**: Tiña a fábrica en Menguíña, sobre o 1903. O seu irmán, Luis, foi xerente desta fábrica e era coñecido como "o sultán de Aldán".



8. **MONTEMERLO**: De orixe italiano. Fábrica de salgazón dende 1921, lago continúan os seus descendentes, concretamente, Pedro Montemerlo dende 1925.

9. **GUIDO PAGANINI PICASSO**: De orixe italiano, cónsul de Italia en Vigo. Estaba casado con Luisa Montemerlo e tivo fábrica de salgazón no Salgueirón, sobre 1927. Un dos seus descendentes fundou outra salgazón no Forte, sobre 1931.

10. JOSÉ "PUCHO" LAGO: Tiña a fábrica na actual avenida de Bueu. A súa marca era "Palata". Era irmán de Manuel Lago Bastos.

11. FIGUEROA E CÍA: Tiña a fábrica na rúa Fomento, onde anteriormente estivera a fábrica de Daniel Eiroa.

12. ANTONIO PELLÍN NAVARRO E HIJOS: Era de Alicante e estaba especializado en anchoa. Tiña a fábrica no muelle de Ojea, onde despois estivo Olegario. Foi sobre 1929.



13. IGNACIO GONZÁLEZ CHAMADOIRA: Tiña fábrica e secadoiro de polbo na actual Avda. de Bueu, esquina rúa Alexandre Criebeiro. Era irmán de Juan Glez. Chamadoira, con fábrica en Aldán, e de Manuel, tamén con fábrica en Marín. A súa marca era "Maxi". A súa muller, Maximina Montes Martínez tiña a fonda "La Primavera", no adro da igrexa.



14. INDALECIO GARCÍA SOTO: Era natural de Vigo. Tiña unha fábrica de salgazón na rúa Montero Ríos, en torno ó 1927.

15. JUAN AZPEITIA SANTIESTEBAN: Era natural de Santander e chegou a Galicia como carpinteiro de ribeira. Tivo secadeiro de polbo, salgazón e logo fábrica de conserva, situada na rúa Fomento. Seguiu no negocio o seu fillo, Angel "Geluco".

16. JUAN GONZÁLEZ CHAMADOIRA: Irmán de Ignacio. Tiñan a fábrica no muelle de Aldán. Coñecíase popularmente como "a de Emilia". A súa marca era "Mar y cielo".



17. ROGELIO LÓPEZ BOBO: Era de León. A súa fábrica estaba fronte á gasolinera, na actual avenida de Bueu, e orixinariamente foi propiedade de Daniel e José Montes Martínez.



18. RODEIRA LTDA.: Coñecida como "a de Arbones". Situada na Garita, en Rodeira. Aínda se conserva a estrutura exterior. Anteriormente pertenceu a Daniel Eiroa. Descargaba na rampa recentemente desaparecida.



19. **MARIANO ABALO:** Era de Vilagarcía. Tiña a fábrica en Montero Ríos, onde hoxe está o "restaurante Chino", ao lado da popular "fábrica das luces".



20. **JOSÉ R. CURBERA:** Era de Vigo, entre outras fábricas, tivo a de Ameixide, no Hío.



21. **JOSÉ M^a LEGARDA:** Era natural de Bilbao, e tiña fábrica no Forte, ó lado da casa de Ozámiz.



22. **MANUEL LAGO BASTOS:** Coñecido por "Levita". Tiña fábrica de conservas no muelle de Ojea e efectos navais no muelle. O seu fillo fundou **CONSERVAS LAGO PAGANINI**, aínda en funcionamento.



23. **JOSÉ PEREIRA LAGE:** Era natural do Carballiño. Tivo secadoiro de polbo e fábrica de salga, situada no muelle de Ojea. Os seus descendentes, Angel e Ramón, fundaron **CONSERVAS IGLESIAS**, aínda en funcionamento e coñecida como "a de Pereira".



24. **OLEGARIO:** Situada no muelle de Ojea. Foi unha das últimas en desaparecer.

25. **MASSÓ HNOS:** A primitiva fábrica de Massó construíuse ó redor do ano 1928, no Salgueirón. Sobre 1942 a actual fábrica, desaparecendo no 1995.

As súas marcas máis coñecidas eran Massó, Kairel, Gaviota, ... actualmente en propiedade de Conservas Pita, cuxo director xerente é Gaspar Barreras Rodríguez.

Outros nomes relacionados coa salgazón, os secadoiros de peixe e a conserva foron Andrés Roma y, Laudino Sousa, Emilio Molanes, os Lamberty, Remigio Carnero, ...



**ANTIGUA FÁBRICA DE SALGUEIRÓN
E TERREOS EN QUE ESTABA A ACTUAL**

MASSÓ: PIONEIRA

A empresa Massó Hermanos tivo as súas orixes na compañía de salgado da familia Massó, que comezou a funcionar en 1816. Salvador Massó e Palau tiña chegado de Blanes ás costas galegas a comezos do século XIX. Máis tarde, en 1883, Salvador Massó, animado polos seus fillos, decidiu converter a súa fábrica de salgado nunha moderna conserveira, que será en Bueu. Nun primeiro momento fundouse unha sociedade colectiva cun socio francés que aportaba, ademais de diñeiro, o mercado e a tecnoloxía francesa (técnicos que adestrasen aos traballadores galegos). Chamábase "La Perfección".

Trala morte de Salvador Massó Palau, os seus fillos Gaspar e Salvador Massó Ferrer, fundaron en 1898 unha nova sociedade que continuaría a mesma actividade ca anterior: a produción de conservas e salgazóns de peixe, compra e venda de fariñas, redes e a fabricación de toda clase de artefactos de pesca. Esta compañía disolveuse en 1930, converténdose en 1931 na Sociedade Anónima "Massó Hnos.".



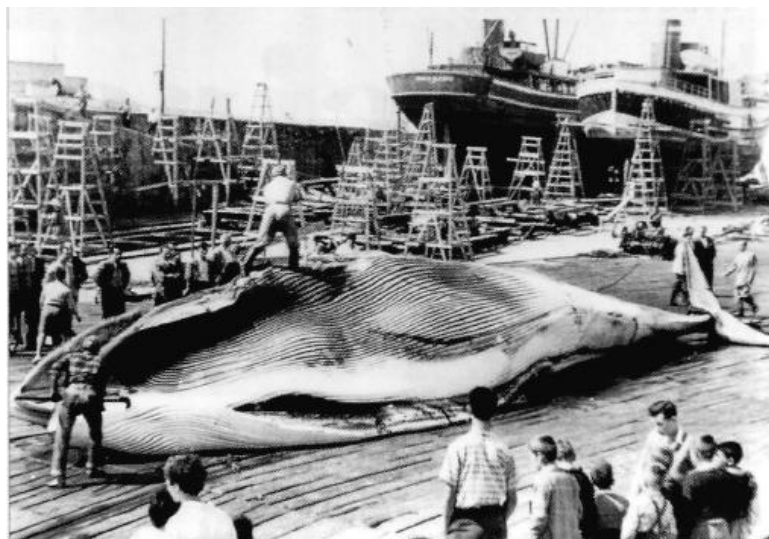
FÁBRICA DE MASSÓ EN BUEU

Esta, como as demais do sector, xerou beneficios extraordinarios da exportación de conservas na Primeira Guerra Mundial. Durante esa época modernizouse a fábrica de Bueu e incorporou á súa flota varias embarcacións de vapor modernas. Os Massó seguían, na súa faceta de armadores de pesca con barcos como o Massó nº5, o Massó nº6, o Independiente, ... ós que hai que engadir un balandro de vela para o transporte de mercadorías, unha lancha motora e o "Blanes", en 1927, que foi o primeiro barco sardiñeiro a motor da rexión. A empresa comercializaba múltiples marcas (Massó, Kairel, Gaviota, Massó Brand, ...) de diferentes calidades destinadas maioritariamente á exportación (Francia, EEUU, Arxentina, Chile, ...).



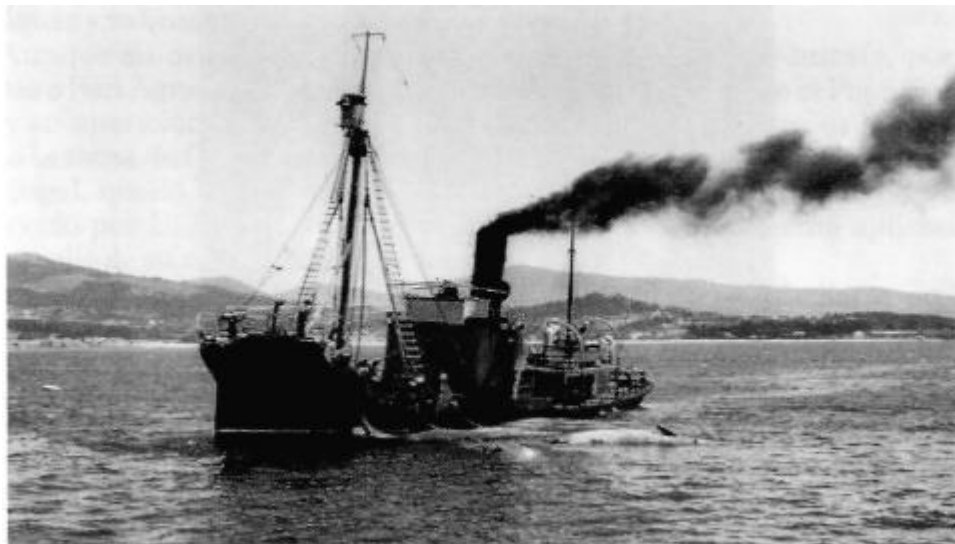
A empresa Massó de Bueu tiña nos anos 30 ó redor de 600 mulleres e algo menos de 100 homes. No caso das mulleres, tratábase, na súa meirande parte, de traballo estacional: algunhas obreiras, as máis produtivas, eran chamadas "diarias", e outras eran eventuais, que so traballaban cando había pesca abundante que procesar. En canto aos salarios, había unha gran diferenza por sexo ata finais do primeiro tercio do século XX, incluso desempeñando o mesmo traballo. No ano 1924 unha soldadora do taller cobraba 0,50 céntimos por xornal, fronte ás catro pesetas dun soldador.

Con Gaspar Massó como xerente, a empresa Massó Hermanos viviu unha etapa de grande esplendor. Os anos da Guerra foron eufóricos en canto á vendas, pois as conserveiras galegas abastecían aos lugares ocupados polos nacionais. Xurdiu entón a idea de construír outra fábrica en Cangas. En 1941 construíuse o aínda impresionante complexo de Cangas, segundo proxecto do arquitecto Tomás Bolívar, que era o seu cuñado. Foi unha das primeiras grandes construcións de formigón armado e unha das máis modernas de Europa. Levantouse sobre 20 hectáreas de terreo, con dúas dársenas propias que se estendían sobre máis dun quilómetro de litoral, varadoiros para a súa propia flota pesqueira, ...



BALEEIRA

Nesta industria, que se converteu nunha das maiores de Europa, traballaban cerca de 1.500 persoas, pois ademais da fábrica tiñan sección de envases metálicos, plantas produtoras de fariña e aceites de peixe, cámaras frigoríficas, o que constituía unha gran novidade para aquela época, taller mecánico e a factoría baleeira (1955-1985). Ademais, contaba cunha central eléctrica de emerxencia, vivendas para obreiros, un hotel para os solteiros, un campo de deporte, unha gardería infantil, un economato, ... Os Massó tiñan xa fábricas en Barbate e Avilés, ademais da de Bueu, e outras dúas factorías baleeiras en Caneliñas (Cee) e Muras (Lugo).



BARCO BALEEIRO DE MASSÓ

Franco distinguiuna en 1943 co título de "empresa exemplar". A empresa alcanza o seu cénit cando mediaba o s. XX, a cargo dos tres irmáns Massó García: Gaspar, José María (alcalde de Bueu) e Antonio. Na década dos sesenta asume a xestión a cuarta xeración dos Massó e empezan as desavenencias entre os diversos primos. A principios dos oitenta, comeza unha imparable crise. En 1993 a Xunta tratou de reflotala e avalou un plan de viabilidade, e comprou por 450 millóns de pesetas o museo da empresa en Bueu, en cuxos fondos se citan incunables de 1470, decretos de regulacións marítimas firmados por Felipe II, réplicas de navíos de guerra ou barcos autóctonos do Morrazo construídos polo propio patriarca Massó Palau .

BIBLIOGRAFÍA

O PATRIMONIO MARÍTIMO DE GALICIA / D. Pereira / Ed. Feder. Galega pola Cultura Marítima

HISTORIA DE CANGAS /VVAA / Ed. Deputación de Pontevedra

UNA INDUSTRIA SALAZONERA CATALANA EN GALICIA / A. Romaní. / Ed. Xunta

HISTORIA DE CANGAS 1900-1936 /VVAA / Ed. A nosa terra

EMPRESARIOS DE GALICIA / X.R. Badía / Ed. Caixa Galicia

Tesis: "EL MERCADO DE TRABAJO EN EMPRESAS MARÍTIMAS: MASSÓ Y LA ARTÍSTICA" / Luisa Muñoz Abeledo / USC

Tesis: "LOS MERCADOS DE TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS MARÍTIMAS DE GALICIA. UNA PERSPECTIVA HISTÓRICA, 1870-1936" / Luisa Muñoz Abeledo / Univ. De Barcelona

A INDUSTRIA DA PESCA SALGADA: OS PORTOS DE BUEU E BELUSO /VVAA / Ed. Xunta

SALGADEIRAS E CONSERVEIRAS DE PESCADO EN GALICIA /VV AA/ Ed. UXT

(Publicado en "Venerable Hermandad de la Stma. Virgen de los Dolores y la Soledad de Cangas de Morrazo. Abril de 2009)