

MASSÓ



INTRODUCCIÓN

A partir de la segunda mitad del s. XVIII, llegan a Galicia los primeros catalanes, que se dedican al comercio y al tráfico de la salazón, instalándose en playas y ensenadas donde levantan factorías de "peixe salat". Estos emigrantes catalanes no eran, generalmente, jornaleros en busca de salario, sino hombres de empresa con tradición mercantil e industrial que buscan un asentamiento definitivo en nuestras tierras.

A pesar de los enfrentamientos iniciales que surgieron entre ellos y los vecinos del Morrazo por causa de la implantación de un nuevo arte de pesca, la "xábega", que según los vecinos, "esquilmaba" el mar y sustituía a las tradicionales artes de la zona, será a partir de 1800 cuando se produce la auténtica penetración catalana en O Morrazo, principalmente en playas de Hío, Aldán, Beluso, Bueu

Fueron todos estos antecedentes; una burguesía emprendedora, un nuevo arte de pesca (la "xábega" más productiva y rentable que el "xeito"), la mejora del sistema de salazón y conservación de la sardina, y la proliferación de almacenes por toda la costa gallega, los gérmenes de las actuales fábricas de conserva. Los parajes más valorados fueron las villas y puertos con tradición en este tipo de actividad, este fue el caso de Cangas.

FABRICA DE CONSERVAS

La casa Massó fue creada en el año 1816, por su fundador, D. Salvador Massó y Palau, pero no fue hasta el 1883, que sus descendientes instalaron la primera fábrica de conservas en Bueu, importando de Francia los nuevos descubrimientos en materia de conservación de alimentos.

Hagamos un poco de historia, en 1796 Nicolás Appert descubre que sometiendo a la ebullición a los recipientes herméticamente cerrados, que contienen alimentos, estos quedan en condiciones de conservarse por largo tiempo. Un poco más tarde, en 1824, el confitero de Nantes,

Joseph Colin, prepara por primera vez conservas de pescado que esterilizará después hirviéndolas al baño María, según había descubierto Appert años antes.

Pero es en el año 1941 cuando la casa Massó construye la mayor factoría de Europa, ésta ocuparía la zona del Salgueirón, donde además de la fábrica, se habilitaría un muelle para su servicio. Todo el complejo ocupaba 23 hectáreas, con dos dársenas propias, que se extendían en 1.500 metros de litoral marítimo, en el cual estaban emplazados los varaderos para su propia flota pesquera. Esta fábrica se convirtió en la principal de la casa Massó, siendo sus satélites las situadas en Bueu, Avilés y Barbate (Cádiz).

En esta industria tenían ocupación cerca de 1.500 personas, ya que además de la fábrica, tenía 3 plantas reductoras de harinas y grasas de pescado, cámaras frigoríficas, talleres mecánicos y factoría ballenera, de la que hablaremos más adelante. También contaba la factoría con barriadas obreras, economato y guardería infantil, donde los trabajadores podían vivir, realizar sus compras y tener a sus hijos cerca, y bien atendidos, mientras trabajaban. Por estos servicios fue nombrada en el año 1943, como "Empresa Ejemplar" por el gobierno español, y en el año 1959 como "Modelo en Seguridad Social". La plantilla de la fábrica se veía incrementada en los momentos de "cosecha" con la llegada de los barcos del "xeito" cargados de sardina, la cual tenía que ser elaborada de forma inmediata para conservar toda su calidad. Cuando esto sucedía, se avisaba de la siguiente manera a los trabajadores que no eran habituales: si la sirena daba 1 pitido, la llamada era para los obreros de Cangas, si daba 2, los avisados eran Cangas y Balea, si se oían 3, Cangas, Balea y Aldán, cuando el aviso era para todos los trabajadores posibles, se daban 4 pitidos.



Diversas marcas de Massó

La calidad de la conserva que se elaboraba en esta fábrica era bien conocida en el mundo entero, ya fuese con la marca principal, Massó, o con cualquiera de las otras marcas con las que se comerciaban los productos de la casa, Kairel, Cormorán o Fíguro.

Además de por su calidad, estas conservas también eran conocidas por su gran variedad, ya que se elaboraban desde sardinas en todas sus variables (aceite, escabeche), hasta atún (aceite, escabeche, natural) pasando por anchoas, calamares, berberechos, almejas, navajas, choco, zamburiñas, bonito, palometa, jurel, pulpo o angulas, por supuesto en toda una gama de preparados y tamaños.

La casa Massó editó además un libro de recetas, todas ellas con productos de la casa, por supuesto. De este libro hemos recogido dos recetas, que nos han llamado la atención, ya que se utilizan nombres de Cangas para darles nombre.

SOUFFLE DE ATÚN "BALEA"

- 1 lata de atún blanco Massó de 190 grs.
- 1 taza con migas de pan
- 1/2 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de jugo de limón
- 3 huevos

- 1/4 cucharilla de pimentón

Separar el atún y añadir condimentos. Cocer las migas de pan en leche durante 5 minutos. Añadir el atún y las yemas de los 3 huevos. Poner la mezcla entre dos capas de la clara bien batida y colocar todo en una cacerola bien engrasada. Poner esto en una olla con agua caliente y cocer durante 45/50 minutos a calor fuerte.

DELICIAS DE ATÚN "SALGUEIRON"

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 cucharilla de mostaza líquida o semi líquida
- 1/4 cucharilla de sal
- 1/2 cucharilla de salsa inglesa
- 120 gr. de atún blanco **Massó**
- 1 taza de tomates cocidos y bien escurridos
- 1 taza de queso rallado
- 1 huevo poco batido
- 3/4 taza de leche
- 1 pequeña cebolla picada muy finamente

Calentar el aceite y añadir harina, condimentos, tomate, queso y huevo. Cocer durante pocos minutos. Calentar la leche hasta el punto de ebullición y añadirla a los demás ingredientes. Luego añadir el atún y dejarlo hervir a fuego lento durante 5 minutos. Servir sobre el arroz, tallarines o pan tostado.

FACTORÍA BALLENERA

La ballenera estaba ubicada en el lugar de Punta Balea, y compitió con otras dos importantes factorías, una de ellas en Cee y la otra en Xove.

La factoría ballenera comienza su producción en 1955, y al igual que las otras instalaciones que la rodean, como es el caso de la fábrica conservera, proporcionaron a Cangas un gran nivel de vida. Aunque la factoría cesó sus actividades en 1985, debido a la



entrada en vigor de la Moratoria (acuerdo en el que se pone coto a la persecución y matanza de la ballena, para permitir la conservación de estas especies), todavía perdura en la memoria de los vecinos el recuerdo de aquellos cetáceos varados en la rampa de la factoría en el momento de su desguace.

Y llegamos al final de la historia, por desgracia en el año 1996 también fue cerrada la fábrica conservera, con lo que la pérdida en puestos de trabajo y riqueza para el pueblo de Cangas fue notable. Hoy en día si nos damos una vuelta por lo que antes fue la mayor y más importante factoría conservera de Europa, solo podemos sentir pena al ver el estado de abandono que presenta.

Archivo Fotográfico Massó



Fábrica de Cangas con su puerto y varadero (1958)



Cruceiro y hospedería (1958)



Panorámica general de las mesas de enlatado



Preparando la anchoa



Hornos de cocción



Barriles de maduración de la anchoa



Vista parcial de la barriada obrera



Compañeros de oficina



Enlatado de mejillones



No todo era trabajo, también había diversión... Fin de Año en la cantina de Massó



Taller mecánico

(Publicado en "Festas do Cristo". Agosto 2002. Cangas)