

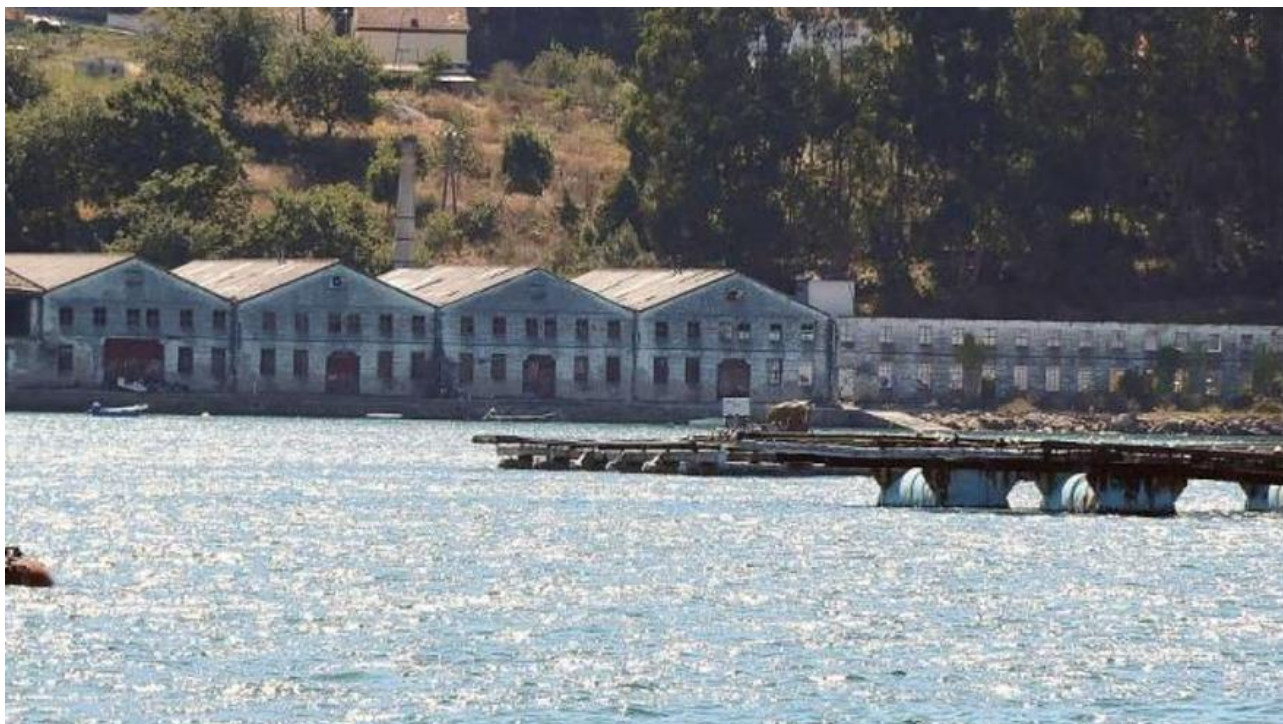
La sal, la sardina y las técnicas de salazón (I)

Cangas compartía con Bouzas su distribución desde el siglo XVI, cuando la corona española tenía el monopolio de su administración y venta

JOSÉ MOREIRA PUMAR - CANGAS

24-11-13 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2013/11/24/sal-sardina-tecnicas-salazon-i-17328944.html>



Antigua conservera de Ameixide, donde se quiere construir un hotel. // Magar

La sal tenía un elevado precio y fuerte gravamen, por cuyo motivo se usaba en pequeñas cantidades para sazonar la comida precisamente a una sociedad que gustaba aderezar abundantemente las comidas disimulando así la falta de otros condimentos.

La corona española se reservó el monopolio de la administración y venta de la sal. Esta exclusividad y distribución le permitía extraer gran parte de sus impuestos. La sal se guardaba en unos almacenes o alfolés y su administración estaba a cargo de persona de acreditada solvencia. Cangas compartía con Bouzas su distribución desde el siglo XVI.

Esta substancia cristalina fue elemento imprescindible para la conservación del pescado y carnes, de ahí su gran importancia por tal motivo se desarrolló un comercio muy activo desde la Alta Edad Media hasta las puertas del siglo XX. Gracias a este prodigioso conservante, los pueblos del interior de la Península pudieron comer pescado y alejar el hambre en períodos de escasez y sobre todo el mundo cristiano que en períodos de cuaresmas estaba sometido a que las carnes y caldos de carnes y otros derivados no estaban permitidos.

Con este apreciado mineral en algunos países es costumbre todavía saludar a un huésped bienvenido ofreciéndole el "pan y la sal". En el antiguo Egipto, sabían que una de las virtudes de este mineral era impedir la putrefacción, de ahí que las clases más pobres usasen la sal para conservar los cadáveres. Los poderosos

antes de iniciar el proceso de embalsamar los cadáveres lo sumergían primeramente en salmuera durante algún tiempo.

En pleno medioevo, cuando el comercio de la sal estaba en pleno desarrollo, la historia pontevedresa recoge un hecho relacionado con este mineral. Es el caso acaecido a D. Payo Gómez Charino héroe de la flota gallega, participe en la toma de Sevilla en 1248 "siendo la ciudad de moros". Años más tarde, Payo Gómez sería asesinado por su sobrino (1295) en Ciudad Rodrigo (Salamanca). Con ánimo de trasladar el cadáver a su Pontevedra natal, y para evitar su descomposición, - recoge la leyenda- que la fórmula empleada fue abrir el cadáver y llenarlo con sal y de esa forma se lo enviaron a su mujer para ser enterrado en Pontevedra. (Su sepultura está en el interior del convento de San Francisco de aquella ciudad).

Las salinas

Para extraer este imprescindible y extraordinario producto de la sal en Galicia, se crean tempranamente salinas en lugares próximos a la costa mediante el sistema de evaporación siendo las salinas de la Lanzada la más importante. Su ubicación dio lugar al topónimo de Salnés. Pero la necesidad de grandes cantidades con que abastecer nuestro cada vez mayor comercio salazonero las salinas de la Lanzada no se consideraron rentables por su baja producción y por tanto desaparecieron a mediados del siglo XVI, debiendo traer la sal a partir de ahora de Aveiro en Portugal.

Pero la creciente necesidad de tener unas salinas propias para abastecer los alfolíes gallegos va encontrar graves dificultades, los buques transportistas procedentes de Aveiro son asaltados en su ruta por la activa piratería inglesa y magrebí haciendo que este producto escasee. La forma de paliar este problema obligó a nuestros alfolieros que, a finales de ese mismo siglo, se contratasen "marlotos" portugueses con ánimo de instalar en nuestra costa pequeñas salinas. Los peritos portugueses recorren la costa y localizan zonas con alguna posibilidad. En la lista figuran aquellos lugares con marismas donde las mareas bajas dejaban al descubierto gran parte de la orilla. En la relación se citan Pontevedra, Puerto de Aldán, Cambados, Villanueva de Arosa y Padrón entre otros; pero este gallego autoabastecimiento, por razones climatológicas con pocos días de sol, sus instalaciones no se llevaron a cabo.

Pero una vez más, a mediados del s. XVII, se insiste en la necesidad de levantar salinas propias y otra vez nuevos "marlotos" portugueses ponen en 1638, en funcionamiento las salinas de Noalla y Dena sumándose más tarde las levantadas a comienzos de S. XVIII en Corujo propiedad del marqués de Valladares y las del Ulló en Redondela, pertenecientes al marqués de Mos y permutadas a la Compañía de Jesús permaneciendo en su poder hasta que fueron expulsados de España en tiempos de Carlos III.

A finales del siglo XVIII, la producción de las salinas se incorpora a la Real Hacienda a excepción las de Corujo que continúan bajo control del marqués de Valladares debiendo pagar a la Real Hacienda 3 reales por fanega de sal extraída. Pero siempre con escasísimos rendimientos, las salinas gallegas no eran rentables a cualquier tipo de inversión, acabando lógicamente por arruinarse, siguiendo en funcionamiento las de Corujo ubicadas en la desembocadura de río Lagares. El Marqués Valladares insiste en mantener sus salinas en funcionamiento y en 1799, saca a subasta pública obras de reparación por un valor de 105.000 reales. Nuestras salinas fueron escasamente rentables y su calidad inferior a las andaluzas y portuguesas. A partir de ahora, la sal se traerá de Andalucía, Setúbal y Torrevieja.