

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

La pesca de la sardina y el proceso de de conserva fue uno de los motores de crecimiento de Cangas y O Morrazo

JOSÉ MOREIRA PUMAR* | CANGAS

01-12-13 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2013/12/01/sal-sardina-tecnicas-salazon-ii-17325095.html>



Mujeres de la factoría Massó de Bueu, trabajando con la sardina. // Fondo Museo Massó de Bueu

En cuanto a los cupos, en Cangas sabemos que en el siglo XIX sus alfolíes fueron el centro distribuidor donde debían abastecerse obligatoriamente los pueblos de la jurisdicción del Morrazo.

A partir de 1817, España entra en una profunda crisis. Las fábricas de salazón dejan de consumir gran parte de la sal debido a que unas cierran y otras trabajan por temporada. El gobierno, que percibía gran parte de sus impuestos de este mineral, obliga a que la sal excedente sea consumida por las parroquias del interior asignando a cada una un cupo que deberán emplear en las matanzas de cerdo, cocciones de pan y condimentos de cocina.

Pero las parroquias, que lógicamente padecían el azote de la depresión, el acopio obligatorio de la sal les producía graves quebrantos en su maltrecha economía al tener que desembolsar el importe de la sal. Además, los almacenes de Cangas resultaban problemáticos para aquellas poblaciones alejadas. De ahí que las parroquias más distantes de la villa solicitaran de la administración alfolíes más próximos donde recogerla.

De esta manera se expresaban las feligresías de Ardán a través de sus párrocos y mayordomos "que daban cumplimiento a lo ordenado con la sal que les pertenezca de cupo, pero como la mayoría de los vecinos están pobres y son meros jornaleros y como la lejanía a Cangas les perjudica, consideran que los almacenes de Marín están más cerca" les resulta más fácil tomarla allí. El mismo argumento aducen las feligresías de Santomé de Piñeiro y Santa María do Campo, señalando los caminos a Cangas de difíciles e infernales lo que les causaba graves inconvenientes y que muchos de los vecinos por ser pobres no lo gastan por no poder pagarlo y los que son marineros no pueden concurrir a recogerlo por estar a tres leguas de distancia a Cangas y como la parroquia está lindante con Marín allí le resulta más cómodo hacer el acopio. En 1824, la

Administración les concede a estas citadas feligresías el cupo de las 243 fanegas de sal (13.500 dm. cúbicos aprox.) para que puedan recogerla en Marín por encontrarse en esa mala situación y perjudicarles en sus labores de labranza.

En 1841, los fomentadores catalanes de Bueu, Beluso, O Hío y Marín cuyas firmas eran Salvador Martí, S. Masso, Bolívar, Gil, Galup y otros más acuerdan enviar un representante a la Corte de Madrid y solicite el desestanco de la sal, pues según su manifiesto, redundaría en beneficio del fomento y la pesca, rebajando así los precios. La solicitud parece que no fue oída hasta 25 años más tarde, cuando Prim ordena su libre comercio.

Tenemos noticia de 1825, señalando que el alfolí de la sal en Cangas estaba desde antiguo, ubicado en una casa perteneciente a la Casa del Tilleiro, sito en la Calle del Muelle (A. Saralegui) y que a estas alturas de siglo estaba ya prácticamente en ruinas. Uno de los últimos administradores de la sal de la villa antes de su desestanco fue la familia Sequeiros.

La sardina

Cangas y los pueblos que jalonan la costa gallega deben su origen y desarrollo a la riqueza piscícola que baña sus costas. Por tanto, la economía y riqueza de esos mismos pueblos estuvo fuertemente vinculada a las capturas que extraían de sus aguas. Dentro de esta rica variedad de especies, señalaremos en orden de importancia para nuestra villa de Cangas: la sardina, el pulpo, la merluza y el congrio.

La sardina, este sabroso clupeido considerado hoy, exquisito delicatessen, no lo fue en tiempos pasados debido a su abundancia. Su tradicional técnica de conservación, va ser objeto de nuestro trabajo. En nuestra publicación, haremos un breve recorrido por sus diversas formas tradicionales de conservación.

Su trascendental importancia en la base alimenticia de estos pueblos, lo acredita su amplio repertorio refranero popular que no reproducimos por ser hartamente conocido, citaremos, no obstante, sólo dos de ellos muy significativos: *"En tu casa no tienes sardina y en la mía pides gallina"*, alude claramente a pitanza modesta por abundante, propia de gente humilde. Pero cuando esta, escaseaba la sabiduría popular tenía este otro: *"Cando os homes son tres e as sardiñas son catro, unha man na boca e outra no plato"*.

En épocas anteriores al siglo XX, la sardina, generalmente, se consumía a lo largo de todo el año, si bien la más sabrosa era la de verano. Gracias a su aceite de gran calidad, su valor energético y bajo precio constituía, sin duda, un buen sustituto de la carne, ésta era un lujo al alcance de pocos. El consumo popular de este pescado azul llegaba a todos los rincones de la Península incluyendo las Islas Canarias. No es pues extraño que nunca faltase en el monótono menú ofrecido a los asistentes de entierros como ofrecimiento por el alma del fallecido. Al menos los pobres los días de exequias saciaban el hambre con esta especie y con un poco de suerte podía caer otra cosa, pero lo más recurrente por económico, era siempre la sardina. Un ejemplo, el cura de Ardán en 1833, deja dispuesto que los vecinos que asistan a su entierro "se de a cada uno una buena ración de pan, dos sardinas y estas, si es posible, que sean cochadas y medio cuartillo de vino. Y no habiendo sardina que se contenten solo con el pan y el vino". Como contrapunto a la miseria del clérigo, bien satisfechos quedarían los asistentes al entierro de Catalina García en 1593: se gastaron 1 millar de sardinas (más de 80 docenas) por el alma de la difunta que importaron un total de 16 reales.

En cuanto a su precio, se diría que la sardina fresca estaba al alcance de todas las economías, debido a la generosidad del marinero ya que en la playa se permitía a los más pobres tomar alguna. La sardina que no iba destinada a la conserva era llevada a Vigo en fresco para su venta y de allí los llamados carretones, la conducían a las aldeas del interior. La sardina manipulada debido a los jornales, lógicamente su precio se elevaba. En 1580, se compra en Cangas la sardina a 10 reales el millar y otro tanto de chicharro para ser vendido en Portugal. El arriero Estevo González en septiembre de 1615, compra 10 millares de sardina por 120 reales para llevarla al mercado de Monforte. En 1669, se comercian 944 millares de sardina salada con destino Canarias al precio de 25 reales el millar; veinte y seis años antes, en 1643 costaba esa misma cantidad 15.5 reales. En 1709, año de fortísima hambruna en toda Europa, se vendió la sardina cochada a 25 tostones el millar (aproximadamente un cuarto de ducado).

* Vecino de Cangas y profesor jubilado.