

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

Tercera y última entrega sobre la historia una de las actividades clave en el desarrollo de O Morrazo

JOSÉ MOREIRA PUMAR *

15-12-13 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://www.farodevigo.es/o-morrazo/2013/12/15/sal-sardina-tecnicas-salazon-iii-17316154.html>



Los pilos de una antigua salazón recién redescubierta en el Museo Massó de Bueu. // G.Núñez

Señalaba el sabio benedictino Martín Sarmiento a mediados del siglo XVIII las excelencias de la sardina de nuestras rías en su libro "Informe Sobre los Caminos de Galicia", que eran llevadas al Mediterráneo por los fomentadores catalanes: "Los catalanes dejaban parte de su salazón en Alicante y Bilbao para luego conducirlo al mercado madrileño en unos grandes carromatos con toldo llamados galeras. Esta sardina estaba preparada por el sistema del arenque blanco del Mar del Norte teniendo un mayor precio que la sardina salada. Se debe a que usaban más sal y más tiempo en jornales en su manipulación". Y añadía: "Las sardinas gallegas son las más pequeñas, más delicadas y sabrosas de toda España y sobre todo si proceden de los Puertos Baxos de Galicia que se cogen en las rías de Padrón, Pontevedra y Vigo, más apetecibles y sabrosas (?) solas las tres rías que he citado son capaces de abastecer a España de sardinas".

Técnicas de salazón

Los métodos tradicionales para el proceso de conservar el pescado son el secado, ahumado, salazón y escabeche.

***El secado.** Tal como sugiere su palabra, se exponía al aire, con el objeto de eliminar el grado de humedad y evitar así que las bacterias se desarrollen eliminando, por tanto, la putrefacción. Las especies así tratadas se las denominan Ceciales. Esta técnica se empleaba también en la merluza, congrios, melgas, melgachos, cazones, rayas y pulpos pudiendo incluirse en este grupo la lamprea. El pulpo seco valía en 1580 una liaza de 16 docenas, 4 reales y un fardo de 13 docenas, medio ducado (5.5 reales).

***Salazón.** Teniendo en cuenta que sardina y arenque son pescados grasos y de gran fragilidad debe emplearse para su conservación el sistema del salado, sistema que venía empleándose ya desde la Edad Media tanto en España como en Holanda para el arenque.

Por su extrema delicadeza es apremiante que la sardina una vez capturada se la ponga en contacto con la sal, como máximo dentro de las 24 horas.

Los pescadores gallegos solucionaban fácilmente este urgente problema dado que los lances para su captura tenían lugar a poca distancia de la costa, en el interior de las rías. Recogida la captura se desembarcaba en la playa, donde las mujeres, inmediatamente, la acondicionaban, extraían las tripas y acto seguido eran depositadas en grandes pilas de cantería, los lagares, donde permanecían por espacio de 24 horas en salmuera para convertirse en pescado "merchante" es decir, a la venta.

La sardina podía tomar la modalidad de salada, blanca o "escochada" y arencada, llamada también "cabezuda" o "do fume".

Tanto el salado como escochado consistía en la deshidratación gracias a la acción de la sal que hacía de conservante. El escochado al extraerle la cabeza y las tripas, que era la parte corruptible, tenía la ventaja que precisaba menor cantidad de sal para su conservación.

***Ahumado o arencado.** Este sistema fue empleado originariamente por los holandeses, consistente en el ahumado de la sardina tal como se hace con el arenque, de ahí deriva la palabra arencar o arencado.

El ahumado de la sardina se hacía en unos habitáculos siempre modestas construcciones carentes de chimenea, llamados fumeiros, la sardina se ensartaba por unas varillas metálicas entre las agallas donde colgadas como chorizos permanecían durante una o dos semanas recibiendo el humo de ramas verdes de laurel que las deshidratase y aromatizase. Tras esta preparación se acondicionaba igual que la escochada o cochada en recipientes de madera.

***El escabeche.** Esta técnica de conservación se extendió por toda Galicia partir del siglo XVI y, al igual que el arencado, procedía de los países europeos del Mar del Norte; sin embargo, no tuvo la importancia comercial que los sistemas anteriormente citados. El escabeche solía emplearse para la conservación de las ostras que en los siglos XVI y XVII se enviaban a sectores concretos que la sabían apreciar, la Casa Real, dignatarios eclesiásticos y nobleza sobre todo en tiempos de Cuaresma.

Sin embargo, hemos de señalar que en el siglo XVII se detectan partidas de sardina escabechada con destino a Bilbao y San Sebastián, técnica que decae a partir de la presencia de los salazoneros catalanes (S. XVIII) al introducir nuevos métodos de salazón mediante el sistema de prensado.

Transporte

La sardina, en sus tres modalidades de conserva se acondicionaba para viajar "bien dispuesta" en envases redondos de madera. En el siglo XVI y XVII se empleaban toneles, barricas, fustes de esa suerte aparecen en los contratos con las denominaciones de sardina enfustada y embarricada y su transporte se hacía en unas embarcaciones denominadas pinazas y pataches. Los congrios y el pupo se acondicionaban en atillos o fardos de 6 arrobas de peso cada uno.

Con la llegada de los catalanes a mediados del S.XVIII, la salazón deja de prepararse en bodegas familiares para manipularse en los nuevos almacenes o fábricas, construcciones dotadas de varias salas con ocho y diez lagares, cocina y vivienda así como las artes con que se extraían eran también novedosas denominado jábegas. Su sistema de envasado sigue haciéndose también en barriles de madera, que los catalanes denominan tabares o cascós; lógicamente el transporte marítimo son nuevas versiones de navíos, goletas y bergantines

Ya en el siglo XIX, el comercio de la sardina estaba, prácticamente, en manos de catalanes. Llama nuestra curiosidad que ya en 1839, los catalanes empleaban el término "Peseta" en algunas facturas de sus transacciones. En esa misma fecha, se envían desde Beluso a Barcelona 24 cascós conteniendo 198 millares de sardina salada prensada al precio de 16 y 18 pesetas el millar (La peseta en ese período, no era todavía moneda oficial en España, lo sería más tarde a partir de 1870).

*Profesor y vecino de Cangas