

LOS ALMACENES CATALANES DE SALAZÓN EN GALICIA: CARACTERÍSTICAS Y PROCESOS PRODUCTIVOS

Daniel M. BRAVO CORES

«A mediados de este siglo en que la suspensión de la guerra había dexado en inacción a muchas gentes..., y cuando se empezaba a dar valor a la industria (de la pesca), enxambres de marineros catalanes que no cabían en su país, atraídos por la fama de las riquezas marítimas de Galicia, se derramaron sobre sus costas sin detenerse en la diferencia que hay entre ellas y las de su país, y... declararon la guerra a la principal especie que las frecuentaba que es la sardina...». (1) Así explicaba en 1798 Eugenio Larruga la llegada de los **fomentadores** catalanes a nuestro litoral, problemática que haría correr verdaderos ríos de tinta entre las principales plumas ilustradas de la época.

En este artículo pretendemos aportar nuevos datos sobre uno de los temas menos conocidos y estudiados del fenómeno catalán en Galicia: las características y funcionamiento de sus factorías salazoneras, problema casi huérfano de estudios si exceptuamos un pequeño trabajo de Xaquín Lorenzo en la Historia de Galicia dirigida por D. Ramón Otero Pedrayo.

I. El asentamiento catalán: emplazamiento de las factorías

Como es natural, la construcción de los almacenes de salazón catalanes en el litoral de Galicia coincide con sus principales áreas de asentamiento, puesto que esta actividad, aunque no la única, fué la que atrajo su atención desde un principio y sin duda la más importante. En este sentido la multitud de almacenes que aún se conservan, y los vestigios de los que se han arruinado con el paso de los años, son fieles testigos de su importante presencia en las costas de las Rías Bajas.

Desde su llegada a partir de los años centrales del s. XVIII, los catalanes protagonizaron una variada serie de actividades económicas: venta de jabones, licores y vinos procedentes del Principado, negocios de préstamo, subasta de abastos, arriendo de impuestos, factorías para la elaboración de curtidos y de papel, etc., y naturalmente la manufactura del salazón. Sin embargo, como señala L. Alonso(2), en las primeras épocas no se produce un verdadero asentamiento en nuestras tierras. La presencia catalana es temporera, coincidente con la «costera» de la sardina en los meses de otoño/invierno, y una vez concluida retornaban a sus lugares de origen. Por tanto en estas primeras décadas se limitan a adquirir sardina en salazón, «sardina cochada», manufacturada por los propios gallegos que desde siglos atrás poseían una gran experiencia en estos menesteres, y apenas edifican factorías propias (3).

A partir de 1790, y singularmente tras la Guerra de la Independencia, se efectúa el asentamiento masivo y definitivo de los catalanes, y será entonces cuando se edifiquen

multitud de almacenes de salazón por todas las radas y ensenadas del litoral de las Rías Bajas, y se configura un tipo de edificación cuyas características se perpetuarán durante décadas.

Conviene tener en consideración, en primer lugar, la ubicación de estas factorías catalanas. La selección de los lugares no es aleatoria en absoluto. En un principio los fomentadores optan por lugares en los que previamente existía una infraestructura pesquera e industrial salazonera, puesto que el pescado en salazón había sido el más importante de los productos gallegos de exportación desde siglos atrás (4). Las zonas más adecuadas serán villas y puertos de gran tradición en este tipo de actividades, como Vigo, Bueu (5), Vilaxoán (6), la villa del Caramiñal, etc. o bien lugares que presentaban excepcionales condiciones de abrigo, calado o cercanía a núcleos comerciales importantes, como los puertos de Carril (7), Freixo, Estelro o Portosín (8). Estas poblaciones se convertirán en los centros neurálgicos de la colonización catalana: allí surgen las colonias más importantes, se construyen barrios de nueva creación que ensanchan sus horizontes ur-

banos, y levantan un número tal de factorías salazoneras que con vierte a estos puertos en los principales núcleos industriales de la época. Ejemplo paradigmático lo representa la villa del Caramiñal: allí existía en 1830 una colonia catalana integrada por más de 140 residentes (9) que habitaban en un barrio que ellos mismos edificaron, el Barrio del Arenal, más tarde denominado significativamente «Paseo de los Catalanes», o «Paseo de Marlés» (10), y 16 fábricas de salazón (a las que habría que añadir las instaladas en sus alrededores), que convertían a la pequeña villa del señorío de Xunqueiras en el núcleo industrial más importante de la Ría de Arosa.

Estas primeras colonias, que serán en adelante las más importantes, servirán de plataforma para la posterior ocupación de las zonas colindantes. De este modo las familias catalanas del Caramiñal y Portosín, y aquellas que arriban más tardíamente, edificarán nuevas factorías en los puertos y playas de Cabo de Cruz, Palmeira, Riveira, Aguiño (11) población que nace como resultado de la instalación de seis almacenes de salazón propiedad de los «fomentadores» catalanes del Caramiñal D. José Ferrer Marlés y D. Francisco Barreras Centrich en 1833, Corrubedo, Pto. del Son, y demás núcleos litorales de la península del Barbanza. Otro tanto sucedió con los núcleos de Estelro y O Freixo en la riera septentrional de la Ría de Muros Noia, Carril y Vilaxoán en el litoral del Salnés, Bueu y Marín en el Morrazo, etc., hasta ocupar progresivamente la práctica totalidad de las playas de las Rías Bajas, y aún de islas como Ons y Sálvora, completándose una densa red de factorías de salazón que convirtió a esta industria en la más notable de la época.

La adquisición de los terrenos necesarios para construir las factorías no presentó mayores problemas puesto que generalmente se trataba de arenales ribereños, improductivos desde el punto de vista agrícola, y por tanto de escaso valor. Las vías de acceso a la propiedad de estos terrenos fueron muy variadas: foros o subforos (12), arriendos (13), compras, o incluso cesiones gratuitas (14). En otras ocasiones los catalanes adquirían almacenes ya edificados, que luego adaptaban para aplicar sus técnicas fabriles (15).

II. Las factorías: características

Sea formando verdaderas barriadas, sea levantados en ensenadas solitarias, los almacenes catalanes de salazón presentan una fisonomía y unas características genuinas (vid. fig. 1), y sus emplazamientos obedecen también a coordenadas comunes.

En primer lugar los almacenes se edificaban en la ribera mar de ensenadas abrigadas y fácilmente accesibles a las pequeñas embarcaciones. En algunos casos y para agilizar las maniobras de descarga de sardina, se construirán muelles de atraque, primeramente de madera y, más adelante con los soportes de piedra y el suelo de madera.

FACTORIA CATALANA DE SALAZÓN

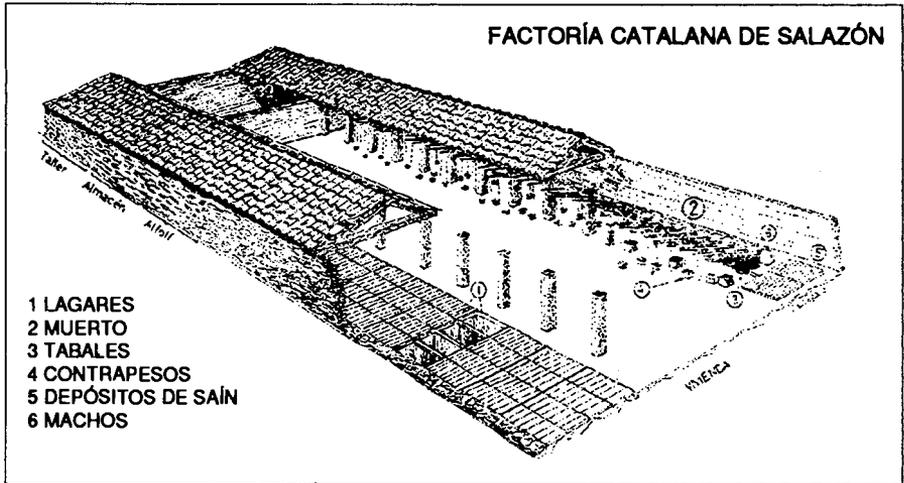


Figura 1

Los almacenes son edificios de planta baja y rectangular, con patio interior de la misma figura geométrica, de dimensiones variables aunque con cierta frecuencia se ajustan a la relación 20 m. de fachada por 40 m. de fondo, y tejados a dos aguas, como se puede observar en el gráfico 1. Como materiales de construcción utilizan sillares de granito en los vanos puertas y ventanas y en los ángulos de la edificación, donde las presiones son más acusadas, piedra irregular y mampostería en los gruesos muros exteriores, madera y teja del país en la cubrición, y pilastras de granito soportando la techumbre en los márgenes del patio interior.

La estructuración del espacio interior del recinto se ajusta al plano que podemos observar al margen. La vivienda del *fomentador* ocupaba uno de los lados cortos del rectángulo, el más cercano a la playa, generalmente orientado hacia el Este o Nordeste. Hacia el exterior la vivienda presentaba una puerta de entrada desplazada hacia la izquierda de la fachada, y flanqueada de un lado por la ventana del despacho del almacén, y del otro por tres ventanas de la vivienda familiar propiamente dicha. Puertas y ventanas estaban, bien adinteladas, o más frecuentemente rematadas por arcos de medio punto muy rebajados. Tras el despacho u oficina se encontraba la habitación del *encargado* del almacén, cuya ventana permitía la visión, y el consiguiente control, de las instalaciones fabriles interiores. Podemos decir, por tanto, que esta zona de la vivienda formaba parte de la propia factoría. Frente a estas dependencias, y separada por el ancho pasillo de acceso a la fábrica, se encontraban los aposentos privados del *fomentador* en los que residía con su familia.

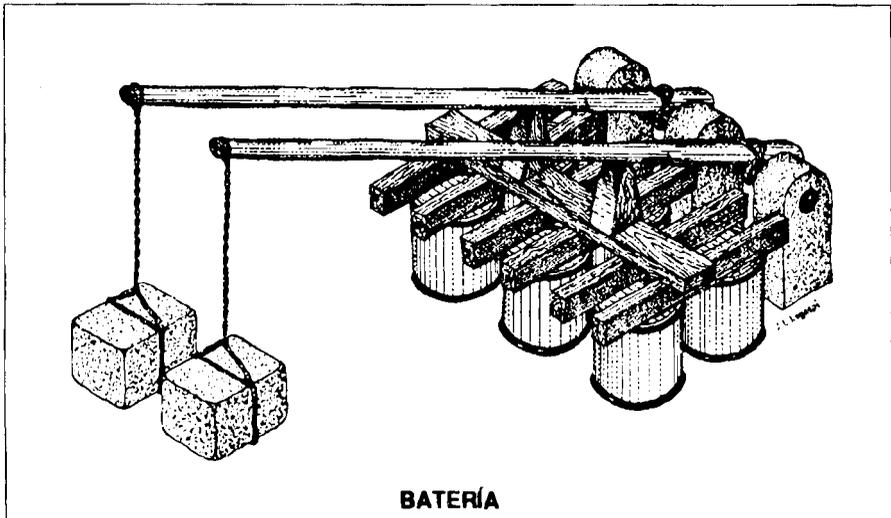
La vivienda era inicialmente de planta baja, al igual que el resto del edificio, pero con la llegada de los años de prosperidad, en muchos casos se reformó aumentando una segunda planta con frecuencia aún permanecen las huellas de la altura primitiva en los laterales de estas viviendas, y se ornamentaron los arcos de puertas y ventanas con motivos diversos o con las iniciales del nombre del *fomentador*, e incluso añadiendo balcones de hierro forjado acristalados.

Al otro lado del almacén, en el ala opuesta a la vivienda, se encontraba el taller de

carpintería, el almacén de utensilios fabriles, y el alfolí o almacén de sal, materia prima imprescindible para las labores industriales. En uno de los extremos de esta zona se localizaban dos depósitos contruídos en piedra de cantería, encajados en el suelo y cubiertos con tablas de madera: el depósito de decantación del agua/saín que llegaba desde las prensas, y el depósito de saín. Ambos estaban conectados y provistos de un ingenioso sistema que permitía la separación de la grasao «saín» y el agua por decantación, la evacuación del agua sobrante por un sumidero lateral, y el almacenamiento del saín en el depósito anejo.

En el ala meridional del almacén de salazón, único lugar situado permanentemente en la sombra puesto que el sol incidía en la parte exterior del grueso muro de piedra, y portanto el más frío y húmedo, se disponían los pilos o lagares, conjunto de depósitos de forma cúbica, en número variable (de 8 a 16), cons truídos con piedra de cantería soldada con cemento. Sus dimensiones eran muy grandes en los almacenes más antiguos: 2'3 m. de lado por 1'5 m. de profundidad, es decir 3'45 m³ de capacidad, lo que permitía el procesamiento de 200 millares de sardinas/lagar, como testimonian los documentos de la época. Cada uno de estos depósitos estaba cubierto con dos **tapas** de madera apoyadas en un travesaño cruzado en el medio del depósito, y tenía asignado un número **gravado** en la propia piedra, o bien en las **tapas** que lo cubrían, al objeto de facilitar el control de la producción y el número de días que la sardina permanecía en salazón. En los almacenes más modernos (finales del siglo XIX) se reduce considerablemente el tamaño de los lagares, e incluso se construyen con ladrillo para abaratar costes. A lo largo del conjunto de lagares, y por el lateral más cercano al patio interior, corría una pequeña canaleta cuya función era desaguar agua y salmuera que se vertían al recoger la sardina de los pilos.

En el flanco septentrional de la factoría, paralelo al conjunto de lagares se encontraba el sistema de prensas denominado **muerto**. Consistía en una hilera de piedras o **machos**, en forma de prisma rectangular, perforadas en el centro, separadas aproximadamente 60 cm. uno de otro, en número variable en consonancia con el tamaño del almacén. En los agujeros de los **machos** se encajaba una traviesa de madera de sección circular que servía de eje para la prensa (vid.fig.2). De cada uno de los ejes salía una barra, mástil de madera



BATERÍA

Figura 2

de pino de 6 ms., de la que colgaban en el extremo opuesto unos contrapesos, y que servía de palanca para la prensa. Los contrapesos consistían en paralelepípedos de piedra granítica, con una hendidura que servía de guía para poder anudarlos a las barras, y de distinto tamaño, lo que permitía regular la presión. Posteriormente la unión de barras y contrapesos se efectuaría con cadenas.

Este sistema permitía el prensado de cascos de gran tamaño, los más corrientes en las primeras décadas del asentamiento catalán. A principios del s.XX, se sustituyeron los machos portables, placas metálicas rectangulares horadadas en varios niveles, que permitían el prensado simultáneo de un mayor número de tabales (vid. fig.3). La sustitución de los soportes tradicionales del eje de prensa por los sables es lo que explica que muchos de los almacenes no conserven en la actualidad las hileras de machos.

El enlosado de toda el área del muerto era de piedra de cantería y estaba rozada con unas pequeñas acanaladuras longitudinales que llegaban hasta el depósito de decantación, por las que discurría el agua y el saín procedente del prensado merced a una suave inclinación de la superficie del suelo aproximadamente un 5% de pendiente.

A excepción de la vivienda del fomentador, el almacén de salazón estaba completamente abierto al patio interior. Su cubrición descansaba en una estructura de cerchas de madera sobre las que se disponían las tejas, y se apoyaban hacia el exterior sobre el grueso muro de mampostería, y hacia el patio interior sobre pilastras graníticas de sección cuadrada con aristas rebajadas.

Este esquema responde a lo que podemos calificar de modelo clásico de almacén catalán de salazón, muy diferente de las antiguas salazoneras gallegas. Pero también existen variantes entre las propias factorías catalanas, tanto en lo que respecta a su tamaño, como en la disposición de las diferentes áreas de procesamiento. En este sentido un buen ejemplo nos lo proporciona el antiguo almacén de Ferrer Marlés uno de los más prósperos fomentadores catalanes de la época en la villa del Caramiñal, actualmente propiedad del Dr. Ramiro Villoch. Esta antigua factoría, construida hacia 1820, presenta la singularidad de que el conjunto de lagares y el muerto no están dispuestos paralelamente, como es habitual, sino formando un ángulo recto en planta.

III. Las factorías: los procesos de producción fabril y sus fases

La adquisición de sardina se efectuaba según diversas modalidades: la mayor parte de las factorías poseían lanchas de pesca con personal asalariado que aseguraban el suministro, en otras ocasiones el fomentador contrataba barcos y tripulación generalmente por el tiempo que duraba la costera de la sardina, o bien finalmente el industrial adquiría sardina al mejor precio a marineros sin relación contratual con la factoría (16).

Desde finales de la pasada centuria cada uno de los almacenes solía tener su propio barco de compra que adquiría la sardina «a flote», es decir, en medio de la ría. Provistas de tinajas interiores adaptadas a la forma del barco, estas embarcaciones se hacían a la mar con abundante sal para efectuar una primera operación de salado con la sardina que iban adquiriendo, puesto que en ocasiones permanecían hasta 48 horas al paio esperando a los marineros (17). De vuelta a la factoría, un grupo o colla de mujeres se encargaban de descargar el barco y trasladar la sardina en cestas al interior del almacén.

Sin embargo, frecuentemente el volumen de sardina adquirida era superior a la capacidad del barco de compra, y en este caso las lanchas de pesca acudían directamente al arenal más cercano a la factoría, donde vendían la sardina por cajones, recipientes de madera que contenían aproximadamente 90 Kgrs.. Una vez ajustado el precio, cada cajón era portado por dos marineros hasta el interior de la factoría, tarea penosa que las propias labores de la pesca, y se descargaba sobre las tapas de los lagares, de ahí un famoso dicho de un viejo

salazonero de Sta. Uxía de Riveira que, cuando los marineros discutían sobre el volumen y el tamaño de sus capturas, terciaba en la conversación diciendo «¡A mí, la sardina sobre las tapas!».

Inmediatamente se esparcía por toda la superficie de madera, se echaba la sal (18), y dos operarios se ocupaban de mezclar adecuadamente sal y pescado con sendas palas. Todos los útiles de trabajo: palas, trueles, embudos, barillas, etc..., eran de madera, ya que los metálicos se oxidaban fácilmente a causa de la sal, y transmitían el orín a la sardina.

Finalizada esta operación, sal y pescado eran arrojados a los pilos que previamente contenían salmuera procedente de operaciones anteriores hasta un nivel de unos 30 cms. de altura. Una vez colmados los depósitos, se cubría la sardina con una capa de sal de unos 10 cms. de espesor para evitar que, al contacto con el aire, se produjese oxidación en la grasa, y el color del pescado se tornase amarillento, lo que deterioraba su aspecto con la consiguiente pérdida de valor. La cantidad de sal que requerían este proceso se ajustaba aproximadamente a la relación 1'5 Kgrs. de sal/1 Kgr. de pescado.

La sardina permanecía en los pilos cubiertos con las tapas de madera un mínimo de unos 30 días (19), durante los cuales se deshidrataba, soltaba agua que diluía la sal y se saturaba, y con ello aumentaba el volumen de salmuera del depósito (20). Esta operación recibía el nombre de *chanca*, y a modo de anécdota diremos que, durante el transcurso de la misma, los fomentadores tenían terminantemente prohibido comer pan en la zona de los lagares, porque bastaba con que cayese una sola miga para que se estropease la *chanca* oxidando la grasa de la sardina. Para comprobar el nivel que iba alcanzando la salmuera, al comienzo de la operación se dejaba en una de las esquinas del *lagar* una tabla de madera que llegaba hasta el fondo y que hacía las funciones de cata. Terminada la *chanca* se introducía en el pilo un instrumento denominado *socador*, pequeña bara de madera que remataba en una semiesfera, con el que se practicaban movimientos continuados de arriba abajo, al objeto de hacer circular la salmuera surdir por el interior del pilo, para macerar toda la sardina.

Acabada la fase de salazón, que daba nombre a todo el proceso, se sacaba el pescado de los lagares con unos trueles de copo casi plano, y unos 15 cms. de diámetro. Se trataba de una operación muy delicada, ya que la sardina rompía con facilidad, por lo que estaba bajo supervisión directa del encargado. La sardina se dejaba sobre las tapas donde las *estibadoras* la recogían con cestos, para luego ensartarla por los ojos en varillas de madera, clasificándola en grande, mediana y *mariquita*, operaciones que efectuaban sentadas en bancos y sobre una mesas preparadas al efecto. Estas varillas, que contenían entre 20 y 30 sardinas, pasaban por un lavado de agua dulce, y se dejaban escurrir, para finalmente estibar la sardina en *cascos*(21), disponiéndola de forma radial, con las cabezas hacia fuera y cuatro sardinas tapando las colas en el centro de la *rueda*. Una vez concluía una *rueda* se superponía una segunda, y así sucesivamente hasta rebasar con tres *ruedas* 8 cms. aprox. el borde superior del *casco*, de modo que tras el prensado, el nivel de la sardina quedase ligeramente por debajo de su borde dejando un espacio suficiente para encajar la tapa. Más modernamente se desechó el sistema de barillas, y las *estibadoras* cogían las sardinas de cuatro en cuatro, con la mano izquierda, ayudándose de la derecha para estivarlas. La operación de estivado de un *tabal* pequeño, requería aproximadamente 20 minutos.

Al mismo tiempo se limpiaban los pilos de escamas y trozos de sardina denominados *toros*. Tradicionalmente los fomentadores regalaban estos *toros* a las *estibadoras*, y todavía hoy se recuerda en muchas villas marineras las escenas de mujeres portando sobre sus cabezas los bancos de estibar con las patas hacia arriba, en cuyo interior llevaban los *toros* para sus hogares. Las escamas eran aprovechadas como abono.

La siguiente fase en el proceso de producción era el prensado. Los operarios conducían los tabales estibados hasta el *muerto*, y en los primeros tiempos del asentamiento catalán, cuando se trabajaba con *cascos* de gran tamaño, colocaban un solo *casco* debajo de cada

barra, de modo que cada una de ellas constituía una unidad de prensa. Más modernamente, los cascos eran de menor tamaño, y se podía colocar una hilera de tres tabales. A esta operación se le denominaba «cargar el muerto». Lo usual era que cada tres barras formasen una unidad o batería de prensa, esto es, que cada batería prensase simultáneamente nueve tabales (vid. figs. 2 y 3).

La sustitución de machos por sables a finales del siglo pasado supuso un considerable aumento de la capacidad de prensado. Los sables permitían elevar el eje de prensa sobre el que pivotaban las barras, lo que posibilitaba la colocación de tres o cuatro pisos o niveles de tabales superpuestos debajo de cada barra, y por tanto el prensado simultáneo de hasta 36 tabales por batería de prensa. La unión de barras y sables se realizaba por medio de un pasador.

El uso de sables también provocó un ligero cambio en la colocación de los tabales para la prensa: hasta entonces las hileras se disponían bajo las barras, tal como se puede observar en la fig.2, y ahora se coloca uno de ellos sobre el que se superponían dos o más fuera del eje de prensa, y una hilera de dos tabales como en el sistema antiguo (vid. fig.3). Sin embargo, con el prensado de tabales superpuestos, los situados en el piso superior rezumaban saín que escurría manchando a los de abajo, lo que deterioraba su presentación. Para evitarlo se cubría cada piso con un tablero de madera machembrada de 4 por 4 ms., sobre el que se practicaban unas canaletas por las que vertía la grasa fuera del alcance de los tabales inferiores. Por tanto, cada piso estaba separado del siguiente por estos tableros (vid. fig.2).

Cada tabal colocado en la prensa llevaba su correspondiente espichador o pegador, disco de madera de superficie plana por la cara que contactaba con la sardina, con tres pequeñas traviesas por la otra, y de un diámetro ligeramente inferior al del tabal. Sobre cada uno de los pisos de tabales, cubiertos con sus respectivos espichadores, se apoyaban los citados tableros. Finalmente, sobre los espichadores del piso superior se colocaban tres pequeñas vigas de madera, cada una de las cuales cubría enteramente una hilera de tabales (vid. fig. 2 y 3), y encima de las mismas se disponía otra viga que las cruzaba en ángulo recto. Entre barra y viga se colocaba un taco de madera para evitar que se deformasen las barras, y que

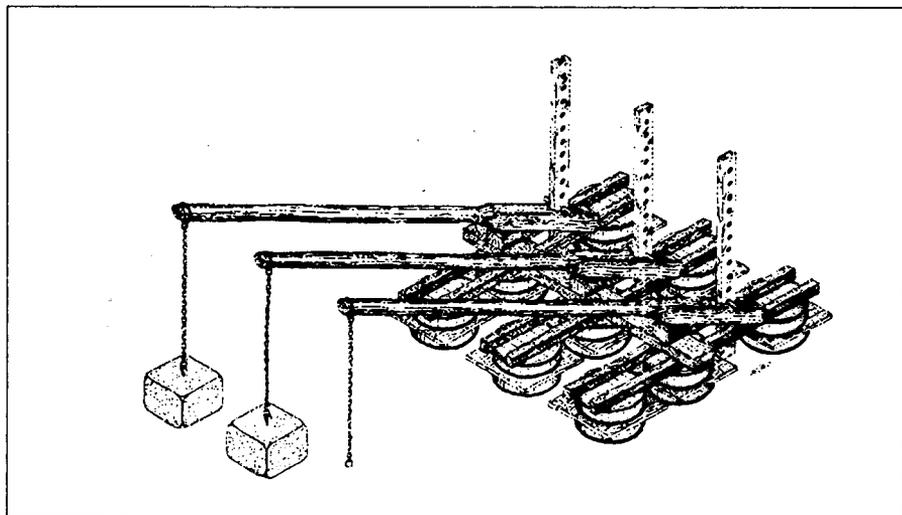


Figura 3

constituía el punto de apoyo de las barras prensadoras.

También se podían prensar medios tabales, y para ello se llenaban hasta su mitad con ruedas de sardinas, y se utilizaban dos espichadores superpuestos en la prensa.

La presión de las barras y sus contrapesos hacía bajar paulatinamente la altura de las ruedas estivadas en el tabal, hasta que el espichador se introducía en el interior del mismo, penetrando su cara plana unos 8 cms., y quedando las traviesas superiores «a paño» con el borde. Toda la fase de prensado tenía unaduración aproximada de 56 horas (22), y la sardina perdía el 3040 % de su peso. Precisamente por esa gran merma, en el siglo actual se abandonó prácticamente el salazón de la xouba, antigua sardina mariquita.

El cierre de los tabales, operación final, consistía en cubrir la sardina con papel de estraza o, más modernamente, de celofán, sobre el que se asentaba una tapa de madera de pino compuesta por cuatro tablillas machembradas, de dos cms. de grosor. En la pared interior del borde del casco y sobre la tapa se colocaba un aro de madera de castaño o aliso, claveteado a las duelas, que hacía las veces de tope y aseguraba el cierre. En esta tapa se hacía constar el número de piezas, dato que servía de referencia para conocer el tamaño del pescado que contenía, y por el contrario, nunca se indicaba el peso. El fondo de los tabales estaba más reforzado al objeto de soportar la presión de la prensa, y el sistema de cierre era similar al de los toneles de vino, es decir, un rebaje o xabre, sobre el que se engastaban las cuatro tablas que formaban el fondo.

El saín procedente de la prensa se deslizaba por las canaletas del enlosado hasta los depósitos correspondientes, y posteriormente se envasaba en pipas o medias pipas. La utilidad de este sub roducto era varia: alumbrado, grasa para el cuero, tratamiento de maderas, etc., y por ello tenía un alto valor en el mercado (23).

IV. Las factorías: mano de obra e inversiones.

Es difícil precisar la mano de obra que generaba cada una de las factorías salazoneras, puesto que muchos de los puestos de trabajo creados eran indirectos. Parece evidente una relación entre la presencia de almacenes de salazón y el progresivo incremento de la marinería constatado en algunos puertos como O Grove (24), Palmeira y la villa del Caramiñal desde mediados del siglo XVIII, lo cual no debe extrañar puesto que los catalanes abrieron nuevos mercados al pescado gallego en todo el litoral mediterráneo. Por otra parte no se debe olvidar que cada compañía salazonera tenía su propia red comercial de agentes distribuidos por los más importantes puertos nacionales y extranjeros, ligados portanto a las actividades de las factorías (25). Si nos ceñimos a los operarios que trabajaban en el propio almacén, podemos decir que una factoría de tamaño medio necesitaba el personal siguiente:

El propietario, o fomentador. Su función consistía en «...manejar, girar y comerciar la fabrica almacén de sardina...», disponer en el almacén las redes y pesca que se coja, así como de su salazón y beneficio, comprando sal y los más utensilios y enseres que son precisos en tales establecimientos, tener un libro de caja para asentar los entrosjes de pesca y sus ventas o embarques con la correspondiente razón de fechas, buques y plazas a donde se dirige para la debida cuenta de ingresos y salidas, pérdidas y ganancias, contratar operarios y marineros que son precisos, pagar salarios, firmar vales, letras, cartas y contratas...» (26). En estas labores contaba con la ayuda del encargado.

El encargado («encarregat»), era el hombre de confianza del fomentador, y en los primeros tiempos del asentamiento solía ser de procedencia catalana. Sus funciones se centraban en

la dirección técnica de la factoría, aunque ocasionalmente podía prestar colaboración en las tareas administrativas y de gestión. Dada la importancia del envasado en las labores del almacén, el encargado solía ser maestro tonelero (27), y con tres toneleros más, constituía el personal fijo de la factoría.

Estibadoras, en número nunca inferior a 20, eran el personal temporero. Su trabajo consistía fundamentalmente en el estibado, pero también ayudaban al transporte de la sardina desde las playas, el lavado tras la chanca, etc. (28)

La inversión necesaria para poner en marcha una factoría salazonera estaba en relación con sus dimensiones. Los almacenes de los primeros tiempos del asentamiento catalán, de tamaño reducido, tenían unos costes exigüos. El ejemplo de la compañía de Josep Martí citada por Alonso Alvarez, cuya inversión en instalaciones ascendió en 1769 a 5.011 reales (29), lo podemos corroborar con varias escrituras de compra de almacenes o fundación de compañías de salazón (30). Sin embargo desde las primeras décadas del s.XIX, las inversiones en instalaciones fabriles son ciertamente cuantiosas. Los datos del inventario notarial del almacén de D. Alejandro Gallos en Portosín, incendiado en los disturbios de 1812, arroja la cifra de 89.543 reales, cantidad evidentemente considerable (31). Podemos también confirmar tales cifras: así el capital invertido por la Compañía de D. Miguel Jover Roura y D. Miguel Colomer, constituida en 1825, alcanzó la cantidad de 161.000 reales (32), la Compañía que fundan en 25VI 1813 D. Ventura Pou y D. Domingo Martínez inicia sus pasos con una inversión de 100.000 reales (33), la de D. Salvador Gelpí y D. Benito Gallerán en Viveiro en 1825 lo hace con 49.700 reales, la de D. Jaume Nogueras y D. Juan González Azuaga en 1836 invierte 31.960, y finalmente la Compañía de D. Salvador Martorell, D. Miguel Pascual, Dña. M^a Angeles Ferrer y D. Juan Moreu i Targa, se disuelve en 12II 1932 y en el balance general se reparten 226.326 reales (34). Como señala A. Alvarez, el capital de una compañía salazonera incluía el edificio de la factoría, los útiles de la pesca y del salazón (35), y las compras de sardina, sal y salarios de los marineros. A esto hay que añadir un capítulo muy oneroso que con frecuencia se olvida: las embarcaciones. En efecto, hasta las últimas décadas del s.XIX, la práctica totalidad de las factorías salazoneras tenían sus propios barcos (vid. nota 13), y en algunos casos, su propio navío de comercio (36). Cada almacén disponía de varias lanchas de pequeñas dimensiones generalmente de 34 cuartas de quilla, que tenían un coste aproximado de 1.200 a 2.000 reales (37), galeones para la pesca del cerco, de un tamaño mucho mayor, que requerían una inversión considerable (38), y finalmente barcos de transporte cuya adquisición sólo estaba al alcance de los industriales más pudientes (39). Téngase en cuenta que en la disolución de la compañía de D. Miguel Jover Roura y D. Miguel Colomer, ya citada, la venta de uno de los dos almacenes que poseían en 1832, se efectuó en tan solo 18.300 reales (cuando la inversión inicial de la Cía había sido de 161.000).

Creemos necesario hacer hincapié en una de las tareas más importantes en los almacenes de salazón: la construcción de los tabales. El hecho ya mencionado de que los encargados solían ser maestros toneleros, es una prueba de su transcendencia, y presupone que la práctica totalidad de las factorías tenían su propio taller de tonelería. La madera empleada era de pino, excepto los aros de castaño o de aliso («ameneiro»).

La particularidad más llamativa del trabajo en estos talleres era que las piezas se realizaban con las herramientas fijas en un caballete, sobre las que se aplicaban las piezas de madera sujetas con las manos para elaborar duelas «a ojo de buen cubero». El montaje de los cascos era similar al de los toneles: se tomaba como base un aro, y sobre él se iban ensamblando las duelas una a una, entrando la última a presión. Las juntas de duela con duela tenían un pequeño rebaje, la ochava, utilizando el lenguaje de la época, «iban ochavadas».

Los **cascos** tenían un tamaño muy desigual. En los primeros tiempos del asentamiento catalán, eran por lo general de gran volumen: pipas, medias pipas, buyolas de tercio, etc.(40). Con el paso del tiempo, y por imperativos comerciales se imponen los cascos de pequeño tamaño: cuartos, sextos, novenos, etc., a los que se aplicará el nombre genérico de tabales (41). Sin embargo desde las últimas décadas del siglo pasado se utilizarán fundamentalmente dos tipos de cascos:

Tabal: 70 cms. de diámetro por 20 cms. de alto, cuyo contenido equivalía aproximadamente al de un cajón de sardina el cajón es un cubo de 38 cms. de arista. Peso Neto, 3032 Kgrs., según intensidad de prensa.

Pandereta: 75 cms. de diámetro por 1012 cms. de alto. Su peso neto aprox. era de unos 1822 Kgrs.

FUENTES DOCUMENTALES

* Archivo Notarial de Noya. Escribanías:

D. Agustín García
D. José M^a García
D. Alonso Martínez
D. Juan Vicente Villarino Bermúdez de Castro
D. José Santos Yáñez
D. Diego Antonio García Villar
D. Agapito Martínez Barranco
D. Manuel Joaquín de Ben
D. Francisco Javier Rivadulla

* Archivo de la Casa de Xunqueiras:

Libros cobradores de rentas, s.XIX.

* Informaciones orales de:

D.Emilio Pérez Colomer (q.e.p.d.), industrial salazonero.
D.Ramón Pardavila, antiguo encargado de un almacén de salazón.
D.Manuel Castillo, capitán retirado de la Marina Mercante.

* Inspección directa de los almacenes de:

D. Ramiro Villoch Herrera (Caramiñal)
Familia Villoch (CabíoXobre, Pobra do Caramiñal)
Familia Ferrer (Carreiro, O Grove)
Familia Pérez Gippini (Carreiro, O Grove)
D.Joaquín Santos Sañías (Coroso, Sta.Uxía de Riveira)
Familia Ferrer (Caramiñal)
Familia Pérez Colomer (Aguifío, Sta. Uxía de Riveira)
Familia Torres (Chazo Cabo de Cruz)

NOTAS

- 1 LARRUGA Y BONOTA, Eugenio: *Memorias políticas y económicas sobre los frutos, comercio, fábricas y minas de España*. Tomo 42. Madrid 1798. Pag. 314. Biblioteca Nacional 5/6437.
- 2 ALONSO ALVAREZ, L.: *Industrialización y conflictos sociales en la Galicia de Antiguo Régimen*, 1750-1830. Akal. Madrid 1976. Pag. 47 y ss.
- 3 La manufactura de la sardina blanca o «cochada», muy preciada en el mercado gallego, continuó hasta los primeros años de nuestro siglo, y corrió la misma suerte que el propio vocablo («cochada») acuñado durante el medioevo. Así Díaz de Rábago decía a fines del XIX: «...si mas beneficioso el método catalán por arrojar mayor cantidad de grasa, es en cambio más sabrosa la sardina blanca o cochada, y aún hoy el país para su consumo no busca ni quiere otra...» En DIAZ de RABAGO, J.: *La industria de la pesca en Galicia*. Estudio sociológico. Santiago 1885.
- 4 Vid. BRAVO CORES, D.: *Las relaciones comerciales entre Pontevedra y Andalucía a mediados del siglo XVI*. En *Actas de los II Coloquios de Historia de Andalucía*. Tomo I. Edit. Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba. Córdoba 1983. Pag. 593 y ss.
- 5 Torres Martínez señala la existencia de 100 almacenes catalanes de salazón a principios del siglo XIX, sólo en la Ría de Pontevedra: 74 en el litoral meridional, 19 en la orilla Norte y 7 en la capital. Vid. TORRES MARTINEZ, J.: *Pequeña historia de Marín*. Colección Tambo. Marín 1986. Pag 347.
- 6 Manuel Villaronga considera que el asentamiento catalán fué el hito más importante en la Hª del pequeño puerto pontevedrés, junto a la consecución de un Ayuntamiento propio, cuestión que este autor apunta como directamente ligada a la presencia de estos nuevos empresarios. También señala que desde la instalación de las primeras fábricas en 1770 por los hermanos Curt y Fidel Martí, hasta 1800 se construyeron en Vilaxoán más de una veintena de factorías salazoneras, aunque parece difícilmente creíble que, como afirma el autor, la producción de este puerto supusiese el 80 % de las exportaciones de salazón de la Ría de Arosa. Vid. VILLARONGA GARCIA, Manuel: *Vilaxoán, historias de unha vila*. Edit. Xunta de Galicia. Santiago 1989. Pag. 25 y ss.
- 7 «Carril es el puerto de la Ría de Arosa mas comerciable, donde suelen dar fondo las embarcaciones de mayor porte, como Fragatas y Urcas Holandesas que conducen géneros para la ciudad de Santiago...». LARRUGA, E.: *Op. cit* Tomo 41. Pag. 11.
- 8 A excepción de aquéllas localidades que poseían un sector mari nero organizado en poderosos gremios de mar, como señala Rodríguez Ferreiro. Es el caso de Pontevedra, o de la villa de Cangas, ejemplo este último citado por el mismo autor en su trabajo sobre los catalanes en el Morrazo. Vid. RODRIGUEZ FERREIRO, H.: *Consecuencias del establecimiento de los fomentadores catalanes en las Rías Bajas en el s. XVIII*. En «Obradoiro de Historia Moderna». Homenaje a D. Antonio Eiras Roel. Santiago 1990.
- 9 Algunos autores han pretendido evaluar los efectivos demográficos llegados desde el Principado, e incluso se barajan cifras que hay que considerar con todo tipo de reservas. Así Mejide ofrece la cifra de «...unos 15000, según ciertas estimativas...», a nuestro juicio excesivamente exagerada. MEJIDE PARDO, A.: *Contribución de los catalanes al desarrollo de la industria pesquera de Vigo*, 1750-1815. XXI Congreso Geográfico Internacional. CSIC. Madrid 1969, pag. 290.
- 10 DOMÍNGUEZ FONTAN, M.: *La Puela del Caramiñal. Un mirador sobre la Ría de Arosa*. Edit. Diputación Provincial de La Coruña. La Coruña 1986. Pag. 347.
- 11 Archivo Notarial de Noia (en adelante ANN). Fondos documentales sin ordenar ni catalogar. Escribanía de D. Agustín García. Legajo correspondiente a 1833. Escritura de cesión convenio datada en 19 XIII 1833.
- 12 Son abundantes las escrituras notariales de foro y subforo suscritas por instituciones eclesíasticas o por titulares de casas nobiliarias. Un ejemplo son los tres foros con fechas 25I 1834, 26VI 1836, y 6VIII 1839, mediante los cuales el Marqués de Camarasa, señor de Xunqueiras, afora a D. Gerardo Ferrer 6 ferrados incultos en el monte Carolo de Palmeira en renta anual de 4 reales, «...un fundo para un almacén fabrica de sardina en el puerto de Corrubedo y su orillamar de largo norte a sur 50 baras de a cuatro cuartas y por ambos costados de levante a poniente 23 baras... en renta y pensión de 10 reales...», y 6 ferrados de juncal en el «lugar de la Amejida, Coto de Martín inmediato a la mar...», en renta de 5 reales. ANN Escribanía de D. José Mª García. También el foro de 12II 1812 por el que D. Manuel Bermúdez Torrado capitán de milicias «...afora a D. Pedro Ferrer, sus hermanos y su Compañía, todos naturales del principado de Cataluña y residentes en la villa del Caramiñal...», una casa con sus terrenos adyacentes en renta de 40 reales. ANN Escribanía de D. Alonso Martínez. Señalar, finalmente, que en los Libros cobradores de rentas de la Casa de Xunqueiras constan como pagadores de pensión en la primera mitad del s. XIX, D. Gerardo Ferrer, D. José Ferrer Marlés, D. Francisco Barreras, y en la segunda mitad se amplía la relación con las familias Martí, Soler, Gelpi, etc.
- 13 En otras ocasiones los propietarios optan por una cesión en régimen de arriendo, de duración mucho más corta que el foro. Es el caso de los arriendos suscritos por Fray Victoriano Menéndez, prior de Toxosoutos y D. Pelegrín Rivas en 23IV 1803, por los que se cede a este último un arenal en el lugar del Castelo,

parroquia de Sta. Eugenia, para «.. la construcción de una casa almacén para la salazón de sardina y otros fines...», por 9 años, y conrenta anual de 2 millares de sardinas saladas, en su defecto, 20 reales, y un baldío en el Coto de Deán para construir otroalmacén, por el mismo tiempo y con idéntica renta. ANN Es cribanía de D. Juan Vicente Villarino Bermúdez de Castro. En ocasiones se arrienda el almacén de salazón ya construído y, en este caso, las rentas son considerablemente onerosas. Así en 11III1817 D. Juan Bautista Aguiar, Coronel de Infantería y señor de la Casa y Torre del Castelo, arrienda a D. Jaime Molins, natural de Canet de Mar «.. un almacén o fabrica de pensar sardina, con las dos casas altas a ello unidas.. por tiempo de tres años, ..en renta y pensión anual de 2000 reales y tres jarras de grasa de sardina o saín.» ANN Escrib. de D. José Santos Yañez. Del mismo tenor es el arriendo, de fecha 18II1816, de Cipriano Antonio Mariño a D. José Alemán Caselles y D. José Ferrer, catalanes residentes, el primero en Bueu y el segundo en Marín, de un almacén en Portostín, «.. por cuatro años y en precio cada año de 2.500 reales y el abono procedente de la sardina que se fabrique..», y con la condición de que se arregle la madera, el tejado y las paredes de todo el edificio. ANN Escrib. de D. Diego Antonio García Villar.

- 14 El mejor ejemplo es sin duda la cesión en 19XII1833 por los vecinos de Carreira a «..D. José Ferrer Marlés y D. Francisco Barreras, vecinos del Caramiñal, representando a la compañía que giran bajo sus nombres.., de las riberas y ensenadas de Couso, o por otro nombre Porto dos Barcos, de Area Vasta y de Porto Angueiro, terrenos valdíos para en su cabidad poder fabricar y levantar seis fabricas almacenes de sardina...», con las condiciones de que no obstaculicen la recogida del «argazo» en la playa, y que no puedan traspasar, vender ni enajenar dichos terrenos. ANN Escrib. de D. Agustín García, leg. 1833.

15 Vid. nota 10.

- 16 Veamos algunos contratos significativos:

Riveira 26VI1803. «..D. Pelegrín Rivas, de nación catalan, residente en Villajuan.» y cuatro patrones de pesca de Sta. Eugenia con sus tripulantes, acuerdan: «.. D. Pelegrín ha de proporcionar un galeón con sus remos, corcho, hilo, cuerda y aparejo, una lancha, una traífa o cerco real para la pesca de sardina, y 16 hombres capaces..». Los patrones han de aportar 20 hombres, 5 muchachos, y sus lanchas, y «..unos y otros han de trabajar durante los meses de Agosto Septiembre y Octubre del presente año, excepto las dominicas de cada mes y los festivos, transbordándose si fuese necesario de unos barcos a otros sin repugnar las posibles fatigas..». Toda la sardina la entregarán a D. Pelegrín en la rivera inmediata a sus almacenes de Riveira y Cabo de Cruz, «recontada y valorada a 20 reales el mullar. Su conducción desde las lanchas al almacén será por cuenta del D. Pelegrín... que llevará para sí la mitad de las ganancias». La mitad restante se repartirá: 1 quifón por hombre y 2 quifones por lancha, y «..la partija de los productos de la pesca se ha de verificar a fin de cada mes..». ANN Escrib. de D. J. Vicente Villarino Bermúdez de Castro, legajo de 1803.

Caramiñal 18IV1814. D. Pedro Jober, fomentador y negociante de pesca vecino del pto. del Freijo... de una parte, y de la otra Amaro Mientes patrón de lancha y cuatro patrones más vecinos de La Puebla, por ellos y sus tripulantes, «..han tratado unos y otros lo combeniente en razón de sus respectivos intereses e industria..: D.P. Jober desde 1º de Junio de este presente año hasta 1º de Agosto ha de dar a cada patrón una casa o juego de redes de jeito para con ellas ejercitarse a la pesca de la sardina en la ría de Muroes, entrando a la parte cada lancha y tripulación con el Jober en las ganancias..; que desde ese día hasta último de Enero de 1815.. ha de dar a cada uno de dichos patrones por su persona y lancha 24 reales de vellón diarios sin excepción de día, esto es, tanto laborales como festivos, y a cada tripulante 8 reales diarios en los mismos términos; además a fin de cosechadara a cada uno una jarra o botija de saín.., que la part de sardina que se coja a xeito, correspondiente a los patrones compañeros, la han de vender exclusivamente al Jober, a los precios corrientes en aquella ría...que si por orden superior se suspende el uso y ejercicio de dichos aparejos o artes de arrastrar, también se les suspenderá el salario señalado, así como a los que sean convocados al Real Servicio o a los que sobreviniere una enfermedad que le imposibilite trabajar... y se obligan a trabajar con armonía y buen fin como que todos trabajan para un amo..» ANN Escrib. de D. José Santos Yañez, legajo de 1814.

Caramiñal 8VIII1815. D. Agustín Ferrer acuerda con tres patrones y 11 tripulantes que les ha de proporcionar «..los aparejos de arrastre llamados cercos y redes de xeito..», y los marineros trabajarán « desde hoy hasta el día que remate la cosecha de sardina en este año.. con los aparejos y redes del jeito de Ferrer..» Este se obliga a pagar a cada patrón «por su persona y lancha 21 reales diarios, esto es, en los días de trabajo laborables, y a cada uno de dichos compañeros 7 reales los mismos días; que el tiempo que se ejerciten.. les ha de abonar el Ferrer el gasto que hagan, y la pesca que se coja de noche en los cercos la han de partir de por mitad con el Ferrer..» ANN. Escrib. de D. José Santos Yañez. Legajo de 1815.

Puebla del Deán 4VIII1817... José Pereira y su mujer...dijeron que para remedio de sus urgencias han pedido prestados a D. Jaime Molins.. la cantidad de 680 reales de vellón.. con condición de que los irán pagando en tres años de las ganancias que Dios les dé en la lancha que el Pereira patronea que es propia del Molins, en la que ha de andar el Pereira en la pesca los tres años expresados..» ANN. Esc. de

- D.J.S.Yañez. Legajo de 1817. Cuando no existía relación contractual entre marineros y fomentadores, era frecuente que éstos, a cambio de que los marineros les vendiesen la sardina prioritariamente, les permitían guardar aparejos y barcos en el interior de su almacén.
- 17 Los grandes botes de compra patronados por hombres de confianza de los fomentadores hacen su aparición a partir de 1880 después de que, tras reiteradas solicitudes, la R.O. de 15 de Junio de 1880, confirmada por la de 12 de Julio de 1884, otorgasen licencia para poder transportar la sal producto que, como es bien sabido, era monopolio de la Corona a bordo de estos barcos. Especialmente gráfico es el testimonio de Díaz de Rábago: «.Fondeados en paraje conveniente, su forma y una bandera izada en el palo durante el día, un farol brillante desde la misma altura en las tinieblas, indica a las lanchas pescadoras cuales son los mercados de su sardina...». DIAZ de RABAGO, J.: Op.Cit., pag.34.
- 18 La sal era con la sardina, la materia prima básica para el salazón. Dado que en aquella época la producción y distribución de sal eran monopolio de la Corona, los catalanes la obtenían en los Reales Alfolíes almacenes a cargo de un funcionario o Receptor de los Reales Alfolíes que estaban emplazados en puertos de cierta importancia. Dichos funcionarios distribuían la sal por cupos, lo que daría lugar a constantes reivindicaciones de los fomentadores para que se ampliasen las cantidades asignadas, se redujese su precio, se les diese licencia para comprar en el extranjero en épocas de escasez, etc. El siguiente protocolo notarial es ilustrativo:
 Noya 31III1828. « D. Miguel Jobe, D. José Poch, D. Daniel Martorell, D. Felix Batista, D. Juan Roura, D. José Coch, D. Joaquín Llorens, D. José Román, D. José Portals, D. Mariano Román, D. Francisco Román, D. Benancio Portals, D. Salvador Gelpí, D. Cayetano Rullá, D. Sebastián Amat, D. Juan Vilasó, y D. José Plá i Avallé, catalanes residentes en los puertos de Esteiro, Freijo, Portosín, y Noya, dijeron que el alto y exorbitante precio que últimamente se ha señalado al ramo de la sal ha sido causa de la grande y extrema decadencia en que en la actualidad se halla la salazón de pesca del Reino, ... cuyo remedio podrá verificarse si el paternal corazón de S.M. que Dios guarde se digna conceder las sales.. al precio de 2 reales que es el señalado a pié de fábrica del mismo modo que se concede a los extranjeros...», y dan poder a D. Sebastián Miñán, procurador residente en Madrid, para que los sustituya ya en esta gestión. ANN. Escrib. de D. Domingo Antonio García Villar, leg. del año 1828. Del mismo tenor son otros documentos como los poderes notariales de fecha 22VIII 1821, y 11VIII1821, de la Escribanía de D. José Santos Yañez, o la de 20VIII1817, en la que un grupo de catalanes de Portosín, Freixo, Esteiro, Caramiñal y Puebla del Deán, solicitan permiso para adquirir sal en navíos portugueses. Escrib. de D. J. M^a. García, leg. 1817.
- 19 Lorenzo Fernández señala que la chanca necesitaba un «tiempo que varía de trece días no vran a quince no inverno». LORENZO FERNANDEZ, X.: H^a de Galiza, dirigida por D. R. Otero Pedrayo. Vol. II. Akal. Madrid. 1979, pag. 444. Del mismo modo, el ilustrado D. J. A. Cornide escribe «...preparan los catalanes su sardina... y poniéndola sin orden en las barricas, a donde la mantienen por espacio de quince días, destila buena cantidad de salmuera...». CORNIDE, J. A.: Memoria sobre la pesca de la sardina en las costas de Galicia. Joachin Ibarra. Madrid 1774, pag. 146. Hemos recabado información de personas que en su juventud se han dedicado a las labores de la salazón, y aseguran categóricamente que el tiempo mínimo de chanca era de treinta días, en caso contrario la sardina presentaba un aspecto muy deteriorado con manchas de sangre, sobre todo en su cabeza, que deslucían su aspecto con la consiguiente pérdida de valor.
- 20 Xaquín Lorenzo dice «Rematada a chanca, rómpese o pilo, faguendo un burato. na capa sólida do sal... por iste burato bótanse entón sete ou oito portadeiras de salmoira que se traen doutro pilo...» LORENZO FERNANDEZ, X., op. cit., pag. 444. Nuevamente nuestros testimonios contradicen esta afirmación. En la chanca no se echaba agua dulce ni salada. El agua que diluía la sal formando salmuera procedía de la propia sardina, por deshidratación, y de la humedad del ambiente, puesto que la sal tiene propiedades higroscópicas.
- 21 Los cascos eran envases de madera en forma de tonel, de gran tamaño en los primeros tiempos del asentamiento catalán, y posteriormente cilíndricos y más pequeños. Es a estos últimos a los que se denominaba realmente tabales. Nunca tuvieron forma de tronco de cono como asegura X. Lorenzo (LORENZO, X.: Op. cit., pag. 446).
- 22 Nuestros datos, una vez más no concuerdan con los de X. Lorenzo: « Ponse primeiro a barra soia, e deixase esf durante unha hora; logo pónselle unha pedra de tres arrobas, e ás vintecatro horas engádesse outra de tres e meia, coa que se ten tres días. Pasados istes, érguese todo o aparello, e as estivadoras engaden mais peixe nos cascos deica enrrasalos de novo...». LORENZO, X.: Op. cit., pag. 448. Los viejos salazoneros de Sta. Uxia y del Caramiñal aseguran que la sardina no podría resistir un prensado tan prolongado, y que por otra parte no se podía incluir en un solo tabal sardinas con un diferente grado de prensa, ya que en ese caso su calidad también sería distinta.
- 23 En una escritura de obligación hipotecaria, refrendada por el escribano D. Agapito Martínez Barranco el 26II1826, se tasó una media pipa de saín en 1080 reales, mientras los cascos mayores de un tercio de pipa (aprox. 6000 sardinas), se tasaron a razón de 259 reales/casco. ANN Escrib. de D. Agapito Mez. Barranco. Leg. de 1826.

- 24 PEREZ GARCIA, J.M.: Un modelo de sociedad rural de Antiguo Régimen en la Galicia costera. Universidad de Santiago de Compostela. Dpto. Hª Moderna. Santiago 1979. Pag. 247 y ss.
- 25 Una de las claves del éxito de los catalanes en la industria de salazón fué el perfecto conocimiento de los principales circuitos comerciales de la época. En este sentido no debemos olvidar que buena parte de los fomentadores procedían socialmente de una burguesía con gran tradición que se remonta a siglos atrás en este tipo de actividades. Existen multitud de escrituras notariales poderes, cartas de pago, protestas de letras de cambio, etc., en las que se dan instrucciones a estos agentes o corresponsales, se les pide información, ..., que avalan la solidez y eficacia de tales redes comerciales. A modo de ejemplo veamos la siguiente escritura: Noya 17XI1831. «D. José Poch Giró, vecino y del comercio de Portosín dice que en días pasados embarcó de su cuenta en el bergantín nombrado Santos Inocentes, de la matrícula de Corcubión, 15 cascos mayores de sardina prensada., consignada al cargo y orden de los Sres. Vellin Routh Valentine y Cía del comercio de la ciudad de Nápoles, Reino de Nápoles, para cuyo puerto dió vela dicho buque, pero ha llegado a su noticia que dicha Cía quebró, y que sus acreedores concurrían a concurso; desde luego y para que haya persona que en representación del que otorga se haga cargo a su llegada de los 15 cascos de sardina, o si los recibieron los Vellin que los reclame, da poder a los Sres. Samson Andreux y Cía, del puerto y comercio de Nápoles...». La escritura refleja una capacidad de información muy notable para la época. ANN Escrib. de Agustín García, leg. 1831.
- 26 ANN. Escrib. de D. J.S. Yañez. Escritura de la fundación de la compañía de José Norat, 29IV1823.
- 27 Con mucha frecuencia el propio fomentador ostentaba el oficio de tonelero, de ahí las palabras de Díaz de Rábago «...aquellos atadores y toneleros de la Holanda hispana, con modos de producción mas vasta y codiciosa se enriquecieron acá...». DIAZ de RABAGO: Op.cit. Pag. 17.
- 28 Según los datos que proporciona García Solá, en 1880 existían en Galicia 376 almacenes salazoneros que daban trabajo a un total de 8.577 obreros, lo que arroja un promedio de casi 23 trabajadores/factoría. GARCIA SOLA, F.: Memoria sobre la industria y legislación de pesca que comprende desde el año 1874 a 1879. Madrid 1880. Apéndices.
- 29 ALONSO ALVAREZ, L.: Op. cit. Pag. 58
- 30 Muros 17XI1831: D. Juan Xemper compra un almacén en Esteiro a Dña. Josefa Neira en 7.000 reales; Riveira 26II1832, D. Roque Villar vende a D. Esteban Norat un almacén situado en el lugar de Castro Castifeiras en 8.000 reales. ANN. Escrib. de D. Manuel Joaquín de Ben. Noya 17XI1833, D. Ventura Pérez Batista vende a D. José Poch Giró un almacén de sardina sito en Villajuán en 5.000 reales. ANN Escrib. de D. Agapito Martínez Barranco.
- 31 Vid. ALONSO ALVAREZ, L.: Op. CIT., pag 61. El mismo autor menciona la cantidad de 86.100 reales para la Cía de Miguel Colomer y Miguel Jover. Sin embargo no podemos estar de acuerdo en considerar «ridículos» estos caudales, muy al contrario, se trataba de una suma considerable. Del mismo modo nos parecen excesivamente elevados los gastos de salarios y compra de pescado (pag. 59 y 71), puesto que asigna precios de 1.200 reales/millar de sardinas, cuando tenemos documentados precios en torno a 2040 reales/millar (vid. notas 13 y 19).
- 32 ANN. Escribanía de D. Agustín García, leg. 1832. En la escritura de fecha 16X 1832, se dice que la compañía había sido creada en 1825.
- 33 ANN. Escrib. de D. J. Santos Yañez, leg. 1813.
- 34 ANN. Escrib. de D. Agustín García, leg. 1832.
- 35 ALONSO ALVAREZ, L.: Op. cit., pag 58 y ss.. Incluye un recuento de útiles del almacén de D. Antonio Galoso, con todos los enseres y su valor, similar a los inventarios de D. José Benito García (ANN. Escrib. de D. Alonso Martínez, leg. 1827, escritura de fecha 12V1827) y de D. Domingo de Lema (ANN. Escrib. de D. A. Martínez Barranco, leg. 1822, escritura de fecha 14II1822).
- 36 Según los datos de la memoria antes citada, en 1880 los 376 almacenes salazoneros poseían una flota de 1125 navíos, con un balance aprox. de 3 embarcaciones por almacén. GARCIA SOLA, F.: Op. cit. Apéndices.
- 37 Escrituras de venta de embarcaciones: D. Juan Piferrer vende a Miguel Rego una lancha en 1.200 reales (Caramiñal 17IV1823, D. Jaime Molins a Juan Santamaría en 1020 reales (Caramiñal 28I 1823, ambos en ANN Escrib. de D. J. Santos Yañez, leg. 1823); D. Juan Piferrer a Ciprián del Río, en 1.800 reales (Caramiñal 2 VII1821. ANN Escrib. de D. Francisco Javier Rivadulla, leg. 1821).
- 38 Escritura de venta de un galeón «de porte de 3'5 Tn.» por D. Pablo Roura a D. Miguel Jover en 6.700 reales. ANN Escrib. de D. A. Martínez Barranco, leg. 1825, protocolo de 19XII1825.
- 39 Noya 17II1832. D. José Andreu, vecino de Villajoyosa (Alicante), capitán del falucho «Virgen de la Misericordia», vende a D. Ventura Pérez y Cía, a D. José Poch y Cía, y a D. Daniel Martorell y Cía, las tres cuartas partes de su navío en 13.500 reales. ANN. Escrib. de D. Agustín Martínez, leg. 1832.
- 40 En varias escrituras de principios del siglo XIX podemos constatar fehacientemente esta afirmación: así en contrato de fletamiento suscrito por D. Felix Gallart el 7II1830 en la villa del Caramiñal, se expiden 18 cascos, con un total de 110.000 sardinas (a razón de 6.000 sardinas/casco, con un peso aproximado de 240

Kgrs.), 15 cascos mayores con 184 millares (a razón de 12.000 sardinas/casco, con un peso de unos 280300 Kgrs.) y 10 buyolas de tercio con 200 millares de sardina mariquita (20.000 sardinas pequeñas/casco, equivalentes a unos 300 Kgrs). El peso se ha calculado teniendo en cuenta que 1617 sardinas grandes pesan aprox. 1 Kg., y la merma del peso de la sardina en el proceso de salazón era de 3040 %. ANN Escrib. de D. Francisco Javier Ribadulla. Leg. de 1830.

- 41 Los enormes cascos de esta primera época tenían el inconveniente de que, una vez abiertos para la venta al detall, la sardina se oxidaba por contacto con el aire, y se corría el riesgo de perder la mercancía si no se vendía toda la sardina en pocos días.