



CONSERVA TRADICIONAL E INDUSTRIA

La conservación del pescado ayudó a desarrollar su comercio

Desde la antigüedad siempre se buscó una forma de conservar el pescado, primero para conseguir que los excedentes aguantasen para épocas de escasez y después para permitir el comercio con otras aldeas y pueblos.

La conservación del pescado y su comercio fue un sector que siempre tuvo una gran importancia socioeconómica en Galicia.

A principios del siglo XX había 363 fábricas de salazón, 106 de conserva y 38 de escabechado, que daban empleo a 15.768 personas, principalmente mujeres.

En las pilas del Adro Vello se salaba el pescado en el siglo I de nuestra era.

En las salazones trabajaban, principalmente, mujeres en duras condiciones laborales.

Hasta hace pocos años, la salazón y el pescado fueron métodos artesanales de conservación para consumo propio.

La salazón

La salazón fue el método de conservación más extendido. Hasta la llegada de los fomentadores catalanes era un proceso casi artesanal en el que se dejaba el pescado en sal durante varios días.

Los catalanes construyeron las fábricas de salazón, pequeñas industrias que funcionaron hasta mediados del siglo pasado, e introdujeron la salmuera, proceso en el que se dejaba el pescado en agua con sal durante varios días.

Los secaderos

Otro método de conservación muy extendido en nuestra costa fue el secado, que consistía en colgar el pescado o el pulpo en los secaderos al aire libre cuando daba el sol.

En los pueblos marineros los secaderos de pescado y de pulpo ocupaban grandes superficies en la orilla de las playas.

Preparando los tabales, en los que se envasaba el pescado para el transporte.

Ahumado y escabechado

Con el ahumado, empleado más bien de forma particular, se secaba el pescado con ayuda del humo.

El escabeche en Galicia tuvo gran arraigo y mucha fama; de hecho, en los siglos XVI y XVII, las ostras en escabeche destinadas a la Corona procedían de Cabo de Cruz.

Para hacer el escabechado se metía el pescado o el marisco frito en una salsa de vinagre y vino hirviendo con aceite, ajo, clavo, laurel y canela.

La conserva

En 1841 se instaló la primera fábrica de conservas en Galicia y, poco a poco, este procedimiento se fue imponiendo a los tradicionales.

En la conserva, después de cocer el pescado o molusco en salmuera, o al vapor, se introducía en latas que se esterilizaban y se cerraban.

Las fábricas de conserva eran importantes fuentes de empleo y economía local.

Antigua lata de conservas (1873)

