

MULLERES DA MAR TENDIDA

(as conserveiras de Cangas)

TESTEMUÑAS

Dirección de Edición:

Fernando Cuñarro Pintos

Dirección de Fotografía

Xosé Luis Lorenzo “Colón”

Equipo de Traballo

Maíta Villar Lima

Fina Mariño Soliño

María Carmen Avilés Martínez

María Xesús Millán Fandiño

Xela Cuñarro Otero

Mercedes Bastón Bacelar

Anxela Fandiño Boubeta

Xosé Antonio Graña Fernández

Antonio Monroy Iglesias

Fernando Cuñarro Pintos (coordinador)

Texto introdución: Xela Cuñarro Otero.

Debuxos fábrica de Massó: Nuria Guardiola.

Colaboradoras:

Fina Mariño Soliño

Pilar Ferrari Parcero

Maíta Villar Lima

María Xesús Millán Fandiño

Anxela Fandiño Boubeta

Antonio Monroy Iglesias

María Carmen Avilés Martínez

Xosé Antonio Graña Fernández

Mercedes Bastón Bacelar

Mercedes Santos Corral

Xulia Martínez Fernández

Raúl Cerna Rodríguez

Manola Gil Rodal.

Este traballo contou cunha subvención da Secretaría Xeral da Igualdade da Vicepresidencia da Xunta de Galicia

MULLERES DA MAR TENDIDA

(as conserveiras de Cangas)

Falar de fábricas conserveiras en Galicia é falar de traballo en femenino.

Todas elas teñen en común o traballaren en fábricas máis ou menos pequenas, moi familiares, agás Massó, a superfactoria, con salarios moi baixos e cunha capacidade reivindicativa moi limitada dadas as circunstancias políticas e sociais nas épocas nas que traballaron.

As mulleres cumprían coas tarefas tradicionais que se lle tiñan outorgado: nai, criadora dos fillos, responsables da súa educación e administradoras das casas.

Como muller de mariñeiro tiña que vender o peixe arrincado no mar polos seus, no mercado ou de aldea en aldea, coa patela na cabeza, para trocalo por cartos cos que poder mercar o necesario para vivir. Era a administradora dos cartos e da despensa.

Coa chegada dos negociantes dos almacéns da salgadura, a muller entrou a traballar como empregada, como man de obra nas conserveiras.

Máis do 80% das asalariadas das traballadoras das conserveiras en Cangas eran mulleres; neste apartado de Testemuños directos vai quedar así reflectido nas testemuñas rexistradas.

**Ás mulleres galegas, traballadoras
das fábricas conserveiras
que traballaban nos campos e nas casas,
ás que sostían á economía
nunha Galiza que estaba a cambiar
con moita rapidez.**

Mulleres, nais, fillas, mozas, labregas, conserveiras...

Mulleres que todo o facían cun sorriso nos beizos, mulleres que traballaban de sol a sol nas eiras, sementando e recollendo os froitos da terra, cruzando os montes neses chuviosos días de inverno, lavando roupa á beira do río, camiñando pola lama coa pesada carga ó lombo entre a brétema e o frío que chegaba ata ós osos, cociñando ricas comidas co pouco que tiñan...

Mulleres que traballaban fóra e dentro da casa, usando a gadaña e o fouciño nas tarefas agrícolas coas mesmas mans que arrulaban os fillos, cun canto de berce á calor da lareira.

Mulleres que todo o facían cantando, que daban todo polos demais, mulleres fortes por fóra e cun corazón moi grande por dentro.

Mulleres que deron a vida polos seus seres queridos, pola súa terra, polos seus fogares. Muller galega que tes miles de nomes: Mercedes, María, Pilar, Josefa, Luisa, Carmen,... *Muller, nai, filla, moza, labrega, redeira, conserveira, ...*

ASOCIACIÓN CULTURAL A CEPA

-Quixen dar conta dunha parte desa explotación feminina, rexistrar o seu paso e o seu peso de obradoras en terra: nais, esposas, irmáns, filias... que soerguen a vista e as mans sobre as circunstancias adversas, contra o designio.

Xosé Vázquez Pintor

(Resposta nunha entrevista por mor da publicación do seu libro *Mar de bronce*)

TESTEMUÑAS

Fábrica de Chamadoira - Aldán.

MERCEDES BASTÓN BACELAR

As fábricas de conserva na zona do Morrazo deron moito traballo e foron a única maneira de tirar da fame a moitas familias. Na práctica eran as únicas empresas que había para sacar adiante unha casa de xente.

Todo o traballo nas fábricas era feito case todo por mulleres. Algún home había, pero poucos: o amo da fábrica, o encargado, o caldeireiro-fogoneiro, algún mecánico e pouco máis.

Empezábase a traballar sendo moi nenas, algunhas con oito e nove anos, outras con 12 ou 13. Nenas que se fixeron mulleres sen ter infancia vivida. Hoxe esas nenas son avoas e se contan estas fatigas case que ninguén as escoita. Resultan como se fosen increíbles. As melloras que hoxe temos e que disfrutamos nas casas conseguíronas con moito sacrificio esas mulleres

Empecei a traballar con 13 anos recén cumpridos, na fábrica de Chamadoira tamén coñecida co nome da súa muller dona Luisa, que estaba no peirao de Aldán. Traballaba sen parar, seguido. Quero dicir traballábase ata case non poder encher os pulmóns de aire e cunha saúde moi mala. Dos recordos máis intensos que lembro son o frío que pasabamos e os sabañóns nas mans. O traballo era duro porque case que todo se facía manual. As máquinas que había só se empregaban para pechar as latas da conserva.

Deixei este traballo e fun para outra conserveira en Vigo. Aquí estaba encantada. O traballo xa non era tan duro e a xente era moi boa. Erguíame de madrugada. Para ir ao traballo tiña que camiñar algo así como tres quilómetros para coller, na parroquia do Seixo, o primeiro tranvía. Baixaba a Colón e collía outro que me levaba ata o traballo. Ían os tranvías cargados ata os topes. Os homes que non cabían dentro colgábanse das portas e na parte de atrás.

Nun bolso levaba a comida que facía na víspera para o xantar. Pouco había porque nas tendas cáseque non tiñan nada e menos tiñamos os clientes. Unha vida dura, moi dura. Comíamos nun comedor que había ao carón da fábrica. Todas xuntas. Eu estaba moi contenta. Era moi querida polas compañeiras e polo encargado, un home moi respetuoso e educado con todas nós.

Daquela eu non podía arranxar os papeis porque era moi nova. De vez en cando o encargado viña por alí e preguntábame cando pensaba levarlle os documentos necesarios para estar todo legalizado e poder poñerme a facer latas. Sempre buscaba unha desculpa e así ía tirando para adiante. Pero eu non podía telos porque non tiña cumpridos os 14 anos que a lei esixía. O encargado pensaba que tería máis anos porque eu era alta, se soubera a verdade mandábame para a casa. Sen seguro non podían poñerme a traballar nas máquinas porque podía pasarme algo e era un compromiso para eles. A

min caíanme os ollos por coller ese traballo pois era dos mellores que alí había.

Cando chegaban os barcos cargados de sardiñas e as traballadoras fixas non eran abondo para dar avío, entón o encargado chamaba facendo sonar un pito a todas as mulleres que quixeran vir traballar. Estas mulleres deixábano todo o que tiñan entre mans nas súas facendas, arriaban en banda, collían un mandil, unha tesoura para escuchar, para descabezar o peixe e limpar as sardiñas, as xoubiñas, mellor dito, as parrochas, todo o peixe que houbera. E botábanse a correr para non perder un minuto pois esas pesetiñas facían moita falta.

Ao chegar o peixe botábano nunhas mesas moi grandes onde un home cunha pala íalles botando o sal e ía removendo o peixe. As mulleres apostadas nas beiras das bancadas cunhas tesouras ían escochándoas para metelas en parrillas de aramios e logo pasaban aos carros que se metían nos torradores onde se cocían ao vapor.

Logo sacábanse os carros e as parrillas poñíanse nas mesas onde se empacaban. As latas poñíanse en castelos para que as raparigas acarrexaran todo o día para enchelas de aceite. De alí pasaban á sección de pechado nas máquinas e despois tiñamos que encher as caixas e cargar os camións que as levarían á distribución. Algunhas caixas pesaban máis de 20 quilos e había que encher todo un camiión a man. Empezabamos á mañá e traballabamos durante varias horas levando as caixas na cabeza co molido e rematabamos reventadas.

Pero o destino voltou traerme á parroquia de Aldán, ao lugar da Espiñeira onde eu nacera había 15 anos. Empecei a traballar na de Chamadoira no peirao de Aldán. Cambiei para peor. Mirábanme coma un becho raro. Ninguén me coñecía. Era unha estranxeira na propia terra.

En Aldán non entraba ninguén de fóra. Era sempre a mesma xente. Nas praias non había ninguén. No verán estaban valeiras como están hoxe no inverno. Agora poste en Vigo en 30 minutos. Naquel tempo estabas a anos luz. A única estrada era a que vai de Cangas a Bueu pola costa e a que ía de san Cibrán ao muelle. Non había máis. E coches, tampouco. Algún moi raramente. Lembro que no Cerqueiro ían os homes arriba do autobús. Subían por unha escaleira que tiña na parte de atrás. Cando a xente mercaba porcos na feira de Cangas tamén os traguían arriba.

Volvendo ao tema. O traballo agora era moito peor que na fábrica que deixara. A xente tiña bó corazón pero moi pechada de mente, con costumes moi arraigados no tempo e para min foi moi difícil superalos. Viña de Vigo, todo era moi distinto. Xa daquela Vigo era unha gran cidade.

Unha das cousas que máis me chamou a atención foi mirar tantas mulleres de loito. En todas as casas había algunha vestida de negro dos pés á testa e tiña de ser a única vestimenta para unha muller viúva de por vida.

Cando lembro todo isto pásanme calofríos. Aos poucos anos quedei viúva, con 23 anos e tiña que seguir os costumes do antigo. Non podía ser que iso me pasara a min. Puxen loito; pero o pano da cabeza que había que poñer porque así o esixían os costumes, non o puxen. Un cataclismo. Quen era eu para romper a lei non escrita. Fun moi criticada por todos e defendida por uns poucos.

Pasaron dez anos dende que puxera o loito polo meu home. Un día penseino moi ben. Enchinme de valor e tirei o negro de enriba. Merquei roupa de cor azul mariño. Estiven ollándoa todo o día seguinte. Non peguei ollo en toda a noite. Sabía o que ía pasar. Era un día do Corpus en Bueu. Collín aos meus fillos, un por cada man. Respirei todo o forte que poiden. Camiño do autobús non levantei os ollos do chan. A xente mirábame. Ao chegar a Bueu mirei as maravillosas alfombras que fan polas rúas nese día. Había moitos veciños. Todo era un cuchicheo. Fun a primeira viúva en sacar o loito en todo Aldán. Foi terrible. Non había outra cousa do que falar. ¡Cáseque tan importante como cando o home chegou á lúa! Pero penso que nunca máis unha viúva voltou poñer loito de por vida. Síntoma fachendosa de ter rompido cadeas.

Mais o que eu pasei non se pode comparar para nada coa dor de tantas e tantas mulleres que non son donas da súa vida. Que só nacen para sufrir sen poder defenderse porque pode costarlle a vida.

Ogallá que alguén poida ter o valor de darlle as mulleres os dereitos que temos como seres humanos e poida miralo eu. Non vai poder ser. Confórmome con que o poidan mirar os meus... bisnetos.

MERCEDES BASTÓN BACELAR
Lembranzas da fábrica de Chamadoira

Fábrica de Chamadoira - Aldán.

JOSEFA PÉREZ GONZÁLEZ, veciña do lugar de Santa Marta, hoxe con 86 anos aínda lembra, alá polos anos 30, cando escunchaban os mexillóns sentadas na beiramar e que logo levaban a vender á fábrica de conservas de Chamadoira en Aldán.

Os mariñeiros que se dedicaban á baixura, Camilo Martínez, Joaquín, Silverio e outros, saían ao mar para arrincarlle os mexillóns nas penas. Xa en terra, cansados como viñan, tiñan que ir ao monte buscar leña para poñer a ferver os mexillóns nun bidón, preparado cunha pouca auga, Ao rematr todos estes traballos deitábanse a durmir.

A nós que eramos unhas raparigas, ofrecíannos poder gañar unhas pesetas escunchando os mexillóns para levar logo a vender ás fábricas de Aldán. Neste labor só traballabamos as mulleres, as propias dos mariñeiros e algunhas veciñas. Despois as mulleres tiñamos que ir andando, coas cestas na cabeza, dende Santa Marta á fabrica de Aldán para levar os mexillóns.

Traballei nos torradores na fábrica de Ignacio o de “Mansemina” durante dous anos en plena guerra civil (1937/1938). Algúns días que había abundancia de sardiña, había que velar. O noso horario ía dende as 8,30 da mañá ata as 11 da noite. Nestes días lembra que a dona da fábrica traíalles unha cunca de caldo para axudar a resistir tantas horas de traballo.

Nesta fábrica familiar non había uniformes. A relación cos súas compañeira era moi boa. Traballaban unhas 100 mulleres e só dous homes: Evaristo, como fogoneiro, que era do barrio de San Pedro e o Sr. Emilio, natural de Vigo, que era o mecánico da fábrica. Os encargados trataban moi ben á xente e había un trato de moito compañeirismo nuns anos que foran moi difíciles e de moita miseria para todos. Os xefes trataban á xente como se fosen da familia. O soldo non era malo: dúas pesetas porque o traballo meu era dos máis pesados que había na fábrica. A pesar diso o traballo gustábame moito.

O frío era o peor que había no traballo. Non lembra nunca de ter pasado calor pero sí ten no pensamento a idea de humidade e frío que *te engruñaba, calando os osos*. Eu daquela era unha moza con 16 e 17 anos. Calcula como sería que aínda o lembro hoxe que teño 86 anos.

Logo casei e deixei a fábrica para “*atender ó meu marido e ós seus fillos*”. Voltei traballar algo despois de casada e levaba canda min aos nenos.

Fábricas de Legarda, Carballo e Iglesias.

MARÍA MALVIDO GARCÍA, natural do Espírito Santo en Cangas. María traballou na de Legarda, nos cocedeiros de Carballo e, como case que todas as mulleres de Cangas, acabei na de Massó. Traballei na conserva dende os 13 anos ata os 40.

O meu traballo empezaba no monte acarrexando leña dende a estrada de Tirán ata o cocedeiro que estaba na praia. Cocía os mexillóns e despois tiña que desconchalos. Lémbrome que traballabamos pola noite, de madrugada, ata as 12 ou a unha. Pola mañá cedo levábanse a Massó e transportábanse en barco.

Naqueles tempos había moito compañeirismo. Eramos todas veciñas, todas coñecidas, eramos como unha familia que se levara moi ben. Iamos xuntas polas corredeiras, de noite, e aínda que non había luz pública polas rúas, nunca tivemos medo. Sempre topabas xente que ían para os traballos, mariñeiros, obreiros para a fábrica ou mulleres camiño do río, ao lavadeiro para lavar a roupa. Os homes nas fábricas tiñan os postos de mando. O trato era “o normal” naqueles tempos: *“eles mandaban e elas facían”*.

Lembra que levaban un pote de caldo para o traballo. Cando remataban de cocer o mexillón, poñíano no lume que quedaba aceso. Elas seguían no seu labor de desconchado e, algunha vez, o caldo fervía, botaba por fóra e apagaba o lume. Alá ía o pote polo aire. Quedabamos sen fogueira. Non había problema facíase outra vez, pero o caldo xa non tiña arranxo. Alá se ía e quedabamos sen comer.

Eu con 13 anos quedei orfa de nai. Recolleume unha tía miña que era a caseira nunca finca grande. Tívenlle que axudar en moitos labores, acarrexar cestas e carabelos con froita para ir vendelos a Cangas e a Vigo. Logo traballei no forno de Rosa. Ía repartir o pan ata máis alá de Darbo, andando cunha cesta chea de pan na cabeza. Cando chegaba á casa comía o pouco que había e deitábame a descansar. Despois á noite outra vez a traballar ás fábricas de Legarda e Massó e ao cocedeiro de Carballo. Así estiven varios anos ata que casei. Despois só ía traballar á fábrica de Massó.

Antes non tiñas tempo a pensar en nada de nada. Só era traballar e nada máis. Encima cando había unha festa non me deixaban ir. Por iso cando tiveron noivo, casei axiña, para poder vivir un pouco a vida. Tivemos dous fillos. Criéinos ao mesmo tempo que traballaba. Así ata que Massó foi a menos e voltei a traballar no cocedeiro xa que, naquela altura, a paga de viúva non daba para moito. Hoxe son xornaleira no campo, na tempada de colleitas.

ASUNCIÓN CHAPELA BOUBETA

Traballei durante 12 anos na de Pereira, coñecida como Conservas Iglesias. Ás veces tocábame empacar mexillón, peixe, croques, ameixas ou polbo. Outras veces mandábanme ao escunchadeiro ou tamén me teñen mandado a cortar peixe.

Fábrica de Angel Azpeitia (Geluco)

MARÍA ROUCO BOUBETA

Eu traballei 14 anos na de Angel Azpeitia, na de Geluco, como lle chamamos con agarimo. Tiñamos unha relación moi boa e aínda hoxe me saúda e interésase por min, como estou e todo iso. Había bo ambiente de traballo con todos, coas compañeiras, cos encargados, cos xefes. Era unha fábrica moi humana.

Entreí con 15 anos a traballar. Nos primeiros días cargaba a cuncha do mexillón nos camións e despois tiña que baldear a fábrica. Despois xa me puxeron a escunchar o mexillón e a facer os prebes, a empacar e tamén me puxeron na máquina onde se pechaban as latas.

Despois duns anos mandáronme para o almacén onde limpaba as latas que viñan do empacador, metíaas nas caixas e, despois, encastillábaas, ata que viñan os camións que case sempre viñan de Valencia.

Así pasou a miña xuventude ata que casei e deixei de traballar

ANA MARÍA GRAÑA DÍAZ

Empecei a traballar aos 11 anos na fábrica de Geluco Azpeitia e de Carmen Estévez. Tiñan a fábrica no Forte en Cangas. Traballábamos sobre todo o mexillón e tamén se tiñan envasado outras especies pero menos cantidade. Lémbrome moito das compañeiras de traballo.

Os xefes eran os empresarios, os donos da fábrica pero comportábanse coma uns máis de nós. A muller de Geluco, Carmen Estévez facía de todo o que fixese falta. Botaba unha man se estabamos apuradas nos nosos traballos, axudaba a baldear, escunchaba e limpaba os mexillóns e levaba a oficina, era unha muller todoterreo. Valía para todo. Despois cando a fábrica estaba máis consolidada como empresa dedicouse máis aos aspectos administrativos, a levar as contas.

O trato coa xente era excelente. Sempre procuraban que as traballadoras estivésemos cómodas. Eran unhas persoas intelixentes como empresarios. Unha vez o Sr. Geluco inventou un barrico para limpar os polbos. Conectoulle un motor que traballaba e lavaba como se fose unha lavadora. El tiña inventado unha chea de cousas para facilitarnos o noso traballo e que o fixésemos máis descansadamente.

Grazas a eles tiven un traballo e estou moi orgullosa de ter traballado para eles.

María Ríos Rodríguez, 1938

María traballou en Conservas Cervera e na Conserveira Angel Azpeitia.)

Empecei na de Cervera a traballar aos 14 anos e alí botei sete anos. Case sempre me tiveron traballando no taller, cortando nos recortes das latas que sobraban no troquel, despois volvían a fundilos e aproveitábanos para facer outras planchas novas. Traballei tamén nunha máquina, nos corpos para facer a lata, na máquina de soldar, estiven en máquinas axudando a tapar o cheo... alí na de Cervera facíanse as latas con todo o seu proceso.

Cando tiñan necesidade, no inverno, que era a época da anchoa, tamén me teñen chamado para empacar. Alí facían de todo: mexillón, chandarme, croques, ameixa, sardiña, xouba...

Aos 19 anos, cando levaba sete anos traballando na de Cervera, cortei estes dous dedos da man no troquel. A máquina, ese día, estaba *fallosa* e eu non facía máis que dicirlle ao encargado que viñeran a arranxala porque lle fallaba un resorte, e... nin eu sei como foi; foi e nada máis...! Non puideron volver traballar alí... Ben aínda seguín un ano, pero ao final tiven que marchar porque púñame moi mala, moi nerviosa porque me viña á cabeza o do accidente e non o aguantaba..., entón tiven que deixar a fábrica...

Despois estiven en pleito con eles, sete meses, porque queríanme dar 50.000 ptas. de indemnización e retirábanme con iso, entón estiven en pleito. Dei cun avogado que era laboralista e... ata nas miñas barbas, cando eu aínda traballaba no taller... un día dixéronme que se non se podía facer nada en contra desa chica (por min) e a favor dese avogado, e alí lles dixeron que en mans do avogado do que eu estaba non se podía facer nada...e ao final conseguín que me quedara unha pensión parcial de 325 pesetas ao mes... ben que ao final foi subindo,... agora nos últimos anos estaba en 17.000.

Cando me caséi e o meu marido marchou para o mar e volvían traballar na da Geluco Azpeitia aos 27 anos, un par de anos, alí empacaba mexillón ou ía para a mesa para desconchar o mexillón.

Geluco era unha persoa bastate boa, o pai era vasco e casou cunha muller de aquí, era moi boa persoa, e era moi intelixente. Ás veces viñan os técnicos a arranxar algunha máquina e non daban... Entón, el ten quedado algunha noite a amañala, e conseguir sacar para adiante o que os técnicos non daban...

Na de Geluco tiña moita xente maior e había moita que era de Coiro e pedían baixas, pero eles facíanos para poder atender tamén ao campo e, cando había que ir ás patacas... pois... ás veces, Geluco, ía por Coiro para ver... e, perdoando, dicía: “ *Coño, estas jodidas, me están jodiendo, piden bajas y se van para el campo a trabajar, me están arruinando!*”

E na fábrica había de todo..., ás veces as envexas entre compañeiras..., sempre foi, pero penso que agora é máis... E a encargada, non sei por que, pero tíñame de ollo e... se podía ...

O encargado na de Cervera era o señor Manuel que era irmán do señor Herminio, que foi encargado na de Massó. O señor Manuel tiña moito xenio e berraba, pero logo lle pasaba, era só ese xenio, logo lle pasaba..., fóra de alí, non era rancoroso, ríase contigo,... Decía cousas de broma...

O traballo na conserveira cando tes fillos lévase mal, moi mal, porque tes que chegar á casa e tes que atendelos, e eu tiña que ir lavar ao río que non tiñamos auga na casa... e chegas cansa, e non atendes ben aos teus fillos, entón acabei deixando o traballo porque senón os fillos telos abandonados... e é moi duro e... lévase mal.

GELUCO AZPEITIA

O propio empresario ánimoase a falar e dá o seu parecer para este traballo das mulleres da conserva en Cangas.

Foi arredor do ano 1952 cando empezamos a miña muller Carmen Estévez e máis eu, instalando catro túneis de dous por dous, e de 10 metros de longo para o secado do bacallao nun terreo, onde había unha casa e unha nave, herdado dos meus pais no lugar do Forte en Cangas.

O secado do bacallao facíase con ventiladores centrífugos. Toda a montaxe e todos os utensilios necesarios foron feitos polo meu pai e por min con moi boas ideas da miña muller Carmen.

Na fábrica traballaban 40 mulleres para a limpeza e preparación do bacallao ata o ano de 1955 que deixamos esta actividade e montamos unha pequena fábrica conserveira.

Os comezos foron moi duros xa que tiven que facer de todo coa axuda inestimable do meu pai e grazas aos coñecementos loxísticos da miña muller, facendo mesas, bancos de madeira e o resto dos utensilios.

Dedicámonos por enteiro a enlatar mexillón. Ao principio en pequenas cantidades nos primeiros meses e logo, chegamos a ter unhas 50 obreiras. Axiña empecei a deseñar aparatos para aumentar a produción e para que o persoal estivera traballando con máis comodidades chegando a traballar ata 10 toneladas diarias.

No ano de 1965 deixei o Forte e collín unha fábrica que fora de Eiroa. Tiven que reformala porque resultaba antieconómica. No ano 65 pechei a industria.

Fábrica de Cervera

DOLORES BOUBETA IGLESIAS

Entrei a traballar na conserveira de Cervera no ano 1945 con 17 anos e alí estiven ata que pechou. Empecei gañando 4,5 pesetas á semana cun horario de mañá e tarde. Na fábrica xa traballaba a miña irmá máis vella e todo facía falta. Eramos cinco irmáns.

Ao primeiro empecei por ter que facer de todo, lavar e cortar o peixe, empacar, lavar os panos que empregaban na anchoa e, logo, mandáronme ao almacén de embalaxe. Estiven un tempinho facendo servilletas de papel para meter dentro dos estoxos onde ían as latas.

No tempo que estiven no almacén tamén tiven que lavar a roupa da casa dos señores de Cervera. Ía poñela ao clareo e logo a tendela á Pedra Alta nunha finca onde tiñan un hórreo e onde tiña que desgranar o millo e moelo nunha máquina para facerlle fariña con que alimentar as vacas.

Despois, durante uns anos, fun a encargada de ir ao correo a Cangas e de facer outros recados, na de Levita, na ferretería de Baldomero, etc. Nesta altura conseguín que me fixeran fixa na empresa e traballar a diario.

No ano 50 casei pero seguín traballando na fábrica. Daquela quedeime a vivir na casa da miña sogra en Cangas e cando naceu a miña filla deixábaa coa súa avoa e coa tía. Cando non podían quedarme con ela tiña que levala para a casa dos meus pais, na Rúa. Era unha nena moi boiña, portábase moi ben.

Alá polas anos 60 don Francisco Cervera encargoume de ir todas as mañás a Vigo e, si facía falta, algunha tarde. Facíalle os encargos para a fábrica, ía aos bancos, ás ferreterías, á Seguridade Social levar as altas e as baixas das traballadoras, etc. Marchaba no barco das 9,30 da mañá e voltaba no da 1,30. Naquel barco que se chamaba “Alegría”. Cando había mal tempo teñen pechado o porto e nós estar no medio da Ría. Ao chegar de Vigo ía comer e logo, pola tarde, volta á fábrica. O primeiro que tiña que facer era pasarme pola oficina e dar contas do que comprara, as facturas que pagara nos bancos e de todas as xestións que fixera. Aproveitaban a miña viaxe para mandarme unha cesta con latas de leite, ovos e máis comida para os seus fillos que vivían na cidade: don Pepe, don Antonio, dona Maruja, dona Pilar e don César. Na fábrica necesitábase carbón e cando chegaba o cargamento no balandro de Botina, chamábanme para contar os capachos que descargaban e pasarlle a nota ao almacén.

Gardo moi bos recordos. A miña relación coas compañeiras e cos encargados e cos xefes sempre foi boa. Nunca tiven problemas con ninguén. Sempre me sentín ben tratada. Eu cumpría co meu traballo e nunca tiven problemas. Ao final, cando a fábrica ía pechar quedamos só seis compañeiras do almacén. Dedicámonos a arranxar as caixas e os demais enseres que había ata que pechou as portas para sempre. Ao ter pechado a fábrica fun traballar, durante 14 anos, na de Pereira ata que me xubilei.

Fábricas de Ameixide, Chamadoira e Massó

JOSEFA RIAL BASTÓN (Fita Ghalana), naceu o seis de xaneiro 1939.

Cando empezaches a traballar?

Mi madriña do Carme...! Mira, eu traballei na fábrica de Ameixide, no Hio , en Pinténs, despois traballei na de Chamadoira, e na de Massó. E cando os nenos eran pequenos había que ir ao río a lavar...

Na de Ameixide empecei de *carroxona*, que era dar *servisio*, baldear... sempre mollada... En Chamadoira dei *servisio*, pero tamén empacaba. E levar as latas para lavalas... e darlles o baño... e limpalas con serrín para quitarlles a ghrasa...

O peixe de Kairel era o peor porque metíase con salsa de tomate... o peixe ía moi roto ou desfeito... o que quedaba seco, ou moi queimado metíano para alí.

Eu ese peixe nunca o quixen... o peixe de tomate é o peor que hai...como o da tinta de calamar..porque na tinta ocultase moito... e aí meten o peor...no polbo meten rabos e capeleira...

Mira, cerrou a fábrica de Massó porque había moito *tapadillo*, así cerrou a fábrica!

Empesaron a dar marrajo, canto mais facías, máis ghanabas... e como moitas querían ghanar marrajo... botáronlle estoupa nos latóns... por iso viña todo de volta... entendes?... e ao millor nin sequera rascaban ben o peixe...

Pero ti consibes que había mulleres que ghanaban máis no marrajo que no que ghanaban en toda a semán no traballo? ¡E así foi! E eles querían números, números e veña, os camións esperando fóra... e mira, a avarisia rompe o saco...!

Na de Chamadoira cando era o tempo do bonito quedabamos a tornarlle a mosca ao bonito, mentras a xente ía xantar, nós quedabamos co loureiro a tornarlle a mosca para que non caghara no bonito,...

Esta fábrica daba moito traballo porque colliamos a augha do mar, había que estar carrexando auga... e carrexar o carbón... e subir riba dunha mesa cando che botaban o peixe... e espallalo á xente para que tivera para traballar...Nesta fábrica de Aldán traballouse moito, moito... que aínda, para aqueles tempos, estaba moi ben...certo que non eran as instalacións de Massó, nin moito menos...

Unha ves había norte e estabamos en fila para carrexar augha para a ameixa, e unha vesiña miña, como estaba escuro, deu un paso e foise para o mar, e

había un norte terrible...! Entón meu pai, que era o que estaba na caldeira, tirouse ao mar con roupa e con botas, pero ela agharráballe a cabeza e afoghábao, e como non había luces...por pouco afoghan os dous...!

Miña nai era a que fasía as salsas para todo, era un número un, para o escabeche... para todo, aínda vivía o finado do vello de Juanito, era el o que tiña que probar todas os prebes e... non había outra coma miña nai, que botou moitos anos, e traballou moito.

Antes traballábase moito, pero mira... eu, xa quixera que houbera o traballo de antes, porque era traballo e contabas con traballo, pero aghora non, que con tanto moderno, queda a xente sen traballo ningún! E cando escoitabamos a sirena de Massó que chamaba para acudir a traballar, íamos contentas coma cucos, e aghora non.

A de Chamadoira e a de Ameixide tamén pitaban para entrar

O *ouriso* collíase aquí, quitábase o de dentro, metíase en latas e asábase ao vapor, botaban salsa natural con limón e ía para Asturias.

Chamadoira traballaba moi limpo e moi ben... *Ás veces a miña naisiña quedaba a velar cando entraba peixe... á hora que fora, e eu leváballe o caldiño para cear.*

Tamén traballei nas latas... ías coa lavadora...*iso si que era duro, nin ao váter podías ir porque iso era seghuido, seghuido.* Despois, as latas había que revisalas por se había que mandalas soldar.

...O atún ese? ese peixe é malísimo!... e mándano para Xapón ou para China, para por aí, porque iso non hai quen o coma...! que parecen cabalas e chámanlle atún, atún...!

...E estaba a lata fina... o latón, que era unha lata redonda de duos quilos ou de cinco quilos... e a pandeireta que era redonda e así, planiña, lata fina.

Eu caín en estado aos 26 anos e meu avó botoume fóra da casa...e vinme soia para sacar adiante a criatura. Levantábame ás 6 da mañá para bañala, deixar a camiña feita, faser o sesto para ir á fábrica e... andar dende Aldán para entrar ás 8 e media en Massó.

Aos sábados a gardería de Massó pechaba e tiña que deixar a miña filla a unhas amighas para poder ganar horas extras ou a unha señora do monte de San Cibrán que foi a que me criou esta filla máis vella e máis a M^a Xosé, que tamén a tiven de solteira. Máis tarde casei co seu pai e tiven outros dous fillos...Ata os tres meses non podía levar a nena á ghuardería e ela quedábame coas dúas, porque pola semana non podía velar, que a ghuardería pechaba... eu podía velar os sábados e os domingos ata as 11 da noite.

Pasei moita fame, moita fame... que eu... mantíñame na de Massó. Cando había o bonito cosido, ía e collía unhas lasquiñas e comíaas alí... e cando estabamos na anchoa, botaba as anchoas de mollo, cando saíamos ás doce e

media facía un bocadillo para comer. Para a casa nunca levaba que te podían cachear, pero eu comía alí... eu matíname na de Massó... e pasei moita fame, porque por estas fillas traballei moito, moito... porque a min, ninguén, me axudou, ninguén! Porque mira, eu son nai de catro fillos!

E cando tiven que poñer ghafas á máis vella, aos nove meses, e non tiña nin unha chica para poder paghalas... e seu pai desentendeuse de todo que nunca me deu unha chica para axudarme coa nena....

Pero despois collín un home, Deus levoumo logho, pero... ese home que tiven... que quedei encantada da vida foi o pai dos outros tres fillos... e... Disir bo del, é pouco falar...! E a desir verdade... el sempre andaba detrás de min e eu non lle fasía caso, porque nunca me ghustaba meu home, nunca...! O que é a vida...! E despois, foi o mellor home que a vida me puido dar... xa se foi...!

Un 13 de outubro, viña do río, de lavar os pañais da miña filla Conchi, recollíase a procesión da Virxe de Fátima, e viña el e máis un amigho, e díxolle o amigo: “Mira, esta era a tal para ti” E contestoulle el: “ Esa a min non me quere, quere ao portugués (porque ao pai da miña filla Conchi chamábanlle o portugués) e... halle de pesar...”

Entón eu díxenlle con rabias: “Pois se me pesa,... pois mira..., vai á merda, corre...!”

E aquela noite apareceu na miña casa... e ata a hora da morte.

Quedei en estado e cando tiña M^a Xosé nove meses caseime, e colleu a máis vella coma se fora del, a Conchi leva o seu apelido.

Factoría Baleeira - Massó

“Trinta anos da caza de balea en Cangas”

Antes de haber baleeira en Massó lembro que houbo outra empresa que se dedicada á caza de baleas. Operaban co buque factoría Alfonso XIII que adoitaba fondear na ensenada de Barra. Este buque era abastecido por varios barcos cazadores.

Nos anos 50 a empresa Industrias Balleneras comenza a traballar na factoría de Caneliñas e despois asócianse con Massó Hermanos e Barreras.

Agora instálanse en Punta Balea e complétanse con materiais procedentes dunha desmantelada factoría de Benzú, actualmente Marruecos. (Por iso as referencias e as anécdotas que falan de “moros” xóvenes que estiveron traballando aquí)

A fábrica de Cangas traballa a o ano 1985 no que chegaría a moratoria que impide a caza de cetáceos.

En Galiza había tres factorías baleeiras, a de Cangas, a de Caneliñas e a de Cabo Morás, pero as capturas levábanse a aquela que estivese máis preto para evitar perdas de calidade pola tardanza en procesar o produto.

A factoría de Punta Balea estivo activa durante 30 anos, desde 1955 ata 1985, e foi bastante importante para a economía local aínda que influía moi negativamente no medioambiente e no estado das praias, como a de Rodeira, que sempre estaba con cantidade de graxa que viña da factoría.

O tempo de caza correspondía ao dos meses de verán e outono e os barcos ían a unha zona situada a unhas 50 millas da costa.

Os buques baleeiros eran barcos de pequeno tamaño con altas cofas que servían de posto de vixía. Na proa tiñan o canón lanza arpóns.

En Cangas os nomes dos últimos buques que recordo foron: Lobeiro, Carrumeiro, Temerario e Cabo Morás.

Cando cesaron as actividades algúns deles estiveron algún tempo nas dársenas do porto de Cangas

María Villar Lima
María Xesús Millán

Factoría Baleeira - Massó

Do extremo da vila escóitase o pitido da fábrica de Massó con máis de dúas mil mulleres traballando. A conserveira de Cangas, a maior de Europa con dársenas propias, fábricas redutoras para fariñas e graxas de peixe, cámaras frigoríficas, talleres mecánicos, casas obreiras, economatos, escolas e unha gardería infantil. As mulleres enchen as rúas de Cangas camiño do grande edificio branco de moitas xanelas, no Salgueirón.

Ao seu carón a baleeira con exemplares de 25 metros capturados de abril a novembro, despegadas na factoría para obter carne rica en proteínas para o consumo e aceites a partir da súa graxa. A baleeira de Massó que de rapariga eu nunca mirara. Despois cando empecei a moverme pola vila, fun deica alí e coincideume coa chegada dunha balea. Esperei. Cando o barco chegaba ao peirao de Massó xa os operarios tiñan a gamela preparada e ían dous homes e poñíanlle unhas cordas para amarrala e despois unha máquina con cadeas acercouna e descargárona no varadeiro.

Non saía do meu asombro. Nunca mirara un bicho tan grande. Empezaron a descuartizala, primeiro quitáronlle as peles, logo as tripas e cando estaba toda limpa, uns homes cuns coitelos con mangos de madeira moi longos empezaron a troceala. Subíanse á balea e íana despedazando. Outros recollían e empaketaban os cachos para conservala e exportala ao estranxeiro.

Era unha sangría tan grande que se me revolveron as tripas. A cor do sangue corría por toda a rampla. Estiven toda a tarde agardando a que remataran pero era tan grande que cando tiven que marchar aínda ían pola cabeza. De maior voltei alí cos amigos, sen presas. Mireino todo. Os traballadores ían vestidos con roupas de augas e botas moi altas. Non reparaban na xente que estabamos mirando.

Era unha faena intensa. Había uns bidóns enormes onde se cocía a graxa. O fedor era tan forte que se non fóra polo interese de mirar, botábate de alí. Non recordo de comer a súa carne pero sí que era roxa clara e que se poñía en adobo un par de días e despois fritíase coma un bisté de tenreira nova.

Pilar Ferrari Parcero

Fábrica de Massó Cangas.

Un caso significativo foi a superfactoría Massó. Nada que ver coa vida e o traballo das demais fábricas. Massó era única no mundo... Da fábrica de Massó en Cangas son moitas das testemuñas recollidas no presente traballo. Massó Cangas era a superfactoría, a máis grande empresa da conserva de todos os tempos... A maioría das mulleres de Cangas estaban, dalgunha maneira, vinculadas coa fábrica. Unas traballaban a cotío, outras eran chamadas a turno e outras eran requeridas cando as necesitaban porque entraban os barcos acumulados de sardiña e había que velar e necesitabase moita xente.

Naquela altura a maneira de localizar e dar aviso era o uso do pito. Cando soaba unha só vez o aviso era para as mulleres de Cangas. Cando o pito soaba dúas veces a necesidade de persoal era maior e as mulleres chamadas incluían desta volta ás de Coiro, San Pedro, Darbo, etc. Cando a pitada era moi longa incluía xa ao resto das mulleres das parroquias do Hío e Aldán. Esta pitada longa era xeral para toda a xente porque o peixe era moi abundante e había moito. O traballo era enorme. Comentan que cando era hora de arriar a pitada era curta.

JOAQUINA FERNÁNDEZ BUDIÑO

Eu estaba cosendo, aprendendo costura e na casa non me deixaron ir traballar á fábrica. A miña nai nunca quixo que traballara na fábrica.
Sra. Pilar díxalle sempre Don Gaspar: “usted, lo que necesite”

Alí en Balea viñeron uns chavaliños “mouros” que tiñan traballado nunha baleeira en Ceuta. Eran uns mozos moi respectuosos, moi educados e boas persoas.

Moitas veciñas traballaron toda a vida na Congorza na fábrica de salazón que había no Salgueirón. Alí aínda se conservan a edificación como un cuberto onde estaban uns depósitos de pedra dun metro de fondo, os píos de salmoira, co morto que era como un peso para prensar o peixe, todo o que escoía ía para unhas canles e recollíanse os residuos. Nos talleres de carpintería, ao seu carón, preparábanse os recipientes para envasar as sardiñas. Había unha casa ao pé do almacén que viña sendo a casa ou vivenda onde vivía o encargado.

CARMEN GALLEGO MARTÍNEZ

Eu estiven toda a vida na conserva: traballei 34 anos na de Massó dende o ano 1962 ata o ano 1996.

Traballaba unhas veces levando o control dos pesos das latas, o aceite que tiñan que levar, a cantidade de tomate que se lle poñía, etc. Despois estiven no almacén e tamén na máquina de lavar.

Eu nunca tiven maior porobrama coas compañeiras, nin cos encargados. Levabámonos ben

LUISA FERNÁNDEZ MARIÑO, traballadora da fábrica de Massó Cangas.

Na fábrica pasábamolo moi ben. Os Massó eran maravillosos. Moi boa xente. Lembro cando eran as festas de Darbo e tiñamos que ir traballar. Eramos novas e queriamos ir baillar ao adro. Ao saír do turno de tarde dabámonos unha ducha. ¡A fábrica tiña ducha daquela! ¡Non as había nas casas! Dabámonos unha ducha para quitar o cheiro das sardiñas do corpo e veña a bailar ata que remataba a festa. Descansar un pouquiño e veña de volta para o traballo.

Traballabamos tamén os domingos. Viña o cura e dicía a misa dende arriba, onde estaban as oficinas. Nós parábamos de traballar e dende o noso posto, sen movernos de alí, asistíamos ao rezos da misa.

XULIA CHAPELA

Algúns pais, moi tradicionais, non deixaban ir ás fillas a traballar de noite porque tiñan medo que as foran deshonrar. Eran as menos. A maioría facía horas interminables de vela traballando moito sen descanso.

Había encargados, normalmente homes, que lles dicían, medio en broma, “cantar, cantar que así non comedes” cando estaban cortando sardiñas empacando) Un deles era Apolinar que sempre dicía que el “non mollaba os pés” porque o coitado andaba sempre descalzo.

Lembro que na antiga fábrica de Massó, naquel edificio pequeno onde funcionou nas primerías antes de construír a nova, na que despois se convertiu no vestiario da grande fábrica conservería, pois aí había un sitio onde se tiraban as macías das majas do peixe pois nelas caeu Loliña (a Pechencha), lémbroo como se fose hoxe. ¡Mira que cair nas macías das majas!

Unha muller mítica que traballaba na fábrica de Eiroa era a Sra. Avelina (a de Pilarica) que era a encargada de meter as latas de conserva no asador. O calor era moito e aquelas latas escaldaban nas mans. Era moi brutiña. Metíase dentro do forno cun pano na cabeza e saía suando moitísimo.

JOSEFA COVELO

Os Massó eran moi boa xente, portábanse moi ben coas viúvas como foi no meu caso. O meu home traballaba alí. Axudáronnos moito. Sobre todo Gaspar Massó. Lembro nunha ocasión na que eu estaba descansando fóra do meu posto, agardando por unha amiga e estaba na salmoira. Pasou don Gaspar e ao verme alí preguntoume que facía nese posto, que non era o que me pertencía. Conteille que estaba alí porque agardaba por unha compañeira. Era moi bó. Non me quería ver alí porque era un mal posto ese da salmoira e eu tiña un posto mellor. Na salmoira podían chegarche a sangrar os pulsos ou os brazos ao ter que coller continuamente brazadas de peixe salgado. Traballei na fábrica porque alí traballaba o meu marido e entón chamáronme.

Algunhas mulleres viñan dende a parroquia de Aldán (sete quilómetros) andando e descalzas e algunhas incluso embarazadas. Naquela altura, no ano 1935, viñan tamén dende Sabaceda en Moaña.

Cando empecei a traballar mandáronme para o estuchado. O primeiro día de traballo conseguín facer unha caixa de anchoa de 100 latas. Co paso do tempo e a veteranía que collín cheguei a facer seis caixas por día.

PURA

Traballou en Massó pero a vida era moi esclava. Dábanlle hora e media para comer e non había tempo a chegar á casa (vivía no Outeiro de Balea nun lugar próximo á fábrica) e facer a comida e arranxar algunha cousa por alí. Para as de fóra era mellor porque traían un bocadillo e listo.

Chamaban por pitadas e tiñas que ir porque senón quedabas na lista das que non acudiran e despois dábanche traballos moi malos, dos peores como era traballar na salmoira e así.

Ademáis viñan as máis mozas e bulían máis que nós e facíanse cos sitios de empacar, cos mellores sitios de traballo.

Os domingo tiñamos media hora para escoitar a misa no propio traballo. Foron tempos moi duros.

FRANCISCA CARRASCO

Natural de Salamanca sorprendida polo traballo duro que fan as mulleres galegas nos campos e nas fábricas, igual ou máis que os homes. En Castilla a muller non pisa o campo.

FRANCISCA MEIRA GONZÁLEZ

Empecei a traballar manipulando peixe na de Massó, pero, ao pouco tempo, pasáronme á oficinas con outras compañeiras para levar o control dos tempos de produción. Nesta altura foi cando empezaron a controlar ete aspecto.

Aínda que estaba nas oficinas facendo labores de administrativa, a miña categoría seguía sendo o de persoal de fábrica como conserveira. Traballei 46 anos e sempre tiven moi boa relación coas compañeiras e cos encargados, especialmente co Figueroa e con Manuel Aldao. Moi boa xente. Tiña unha compañeira que tiña catro fillos que lle atendían na gardería. Como eramos veciñas eu axudáballe polas mañás para levalos e sempre iamos co tempo xusto para o traballo.

Ao final houbo certas situacións desagradables con algúns dos novos encargados que querían desautorizar as ordes dos xefes superiores.

FINA (CHABOLA)

Eu traballei na fábrica de e fixen un pouco de todo, daba servizo en distintos puntos da cadea de envasado e a miña relación sempre foi boa coas compañeiras aínda que algúns encargados non sabían mandar.

Como xa outras compañeiras contaron como foi a súa experiencia na fábrica eu non quero repetirme porque sería todo moi parecido ao que elas contaron xa. Así vou contar unha anécdota que protagonicei nun día de gloria.

A min sempre me gustou, e sígueme gustando, cantar. Nunha ocasión, estando no departamento de empaque e cando xa toda a xente tiña suficiente peixe para ir traballando, ocurréuseme facer cun cartón, un vestido e poñerme a cantar imitando a cantar a Sarita Montiel.

A miña nai, que tamén traballaba na fábrica, dábame de señas de que me ía castigar ao chegarmos a casa; pero eu era feliz cantando.

Nun momento dado unha compañeira avisoume de que un dos xefes estaba mirando para min e escoitando cantar. Baixei axiña de onde estaba subida e, asustadísima, fun ao outro extremo da cinta de produción. Cando cheguei, o encargado do grupo estaba tan asustado ou máis do que o estaba eu e moito máis cando miramos que o xefe viña a xunto nosa.

Cando chegou eu non era capaz de falar e pensaba que me ían botar do choio. Pero tiven sorte. O xefe díxome que non me preocupara, que o estaba facendo moi ben e que todo o persoal estaba traballando e que o meu traballo estaba atendido. Tiven sorte. A miña nai quedouse coas gañas de berrarme ao chegar a casa.

Leonarda González (a Roxa), veciña de Cangas, compaxinou ó longo da súa vida a súa condición de traballadora coas súas aficións polo canto e a música. Simpatizante da República e sen militancia en ningún partido político, preséntase como unha defensora dos dereitos das mulleres obreiras. Primeiro atadeira e despois empregada de Massó, continúa a ser unha testemuña do prezo que pagaron algunhas mulleres de Cangas cando en 1936 se manifestaron cos mariñeiros para pedir a xornada de oito horas e unha casa cuna para os seus fillos. Na súa casa na rúa Faixa desenvolveu sempre unha vocación de beneficencia no anonimato e dende o ano 1954 plasmou no entroido o seu espírito crítico facendo uns monecos sen nome, que satirizaron os conflitos vividos na vila naquela altura. (Do xornal: A Comarca do Morrazo)

CARMEN ÁLVAREZ

Lembra como deixaban aos nenos nas cestas de vimbias e alí pasaban horas ao coidado das irmás maiores ou dalgún veciño dos máis vellos que non podían traballar.

Cando había moito peixe traballabamos os domingos e os festivos. A partir do verán, viña a temporada forte da sardiña e traballábase tamén en quendas de noite. Nos domingos tiñamos misa pola mañá. Asistíamos dende o propio posto de traballo, sen movernos de alí. E polo serán tiñamos películas. A fábrica era o centro das nosas vidas hai corenta e tantos anos.

Véñenme á cabeza unhas cantigas populares que lembro de sempre:

Dime que non tedes cruz
para rezar o rosario,
cásate, miña filliña,
e terás cruz e calvario.

Solteiriña non te cases,
aproveita a boa vida,
que eu ben sei dunha casada
que chora de arrepentida.

CARMEN FERNÁNDEZ MARIÑO, traballou nas máquinas empacadoras e lembra que viñan moitos turistas visitar aquela fábrica inmensa que era Massó nas épocas esplendorosas.

Na baleeira de Massó viñeran xentes de fóra, xaponeses, para instruír aos traballadores de aquí. Daquela a graxa das baleas chegaba ata a praia de Rodeira e o fedor ao cocer a carne dos cachalotes extendíase por todo Cangas.

Da presenza dos xaponeses na baleeira da Congorza, quedou no máximo popular a idea de xentes estranxeiras, xentes de fóra que deron en chamar

“mouros”. Pasado ese tempo de aprendizaxe foron traballadores da parroquia de Nerga os que se fixeron cargo do corteado da carne da balea.

Ao fío, recorda unha letra de canción que dicía así:

Dende a praia da Congorza,
ata a praia de Rodeira
xa non se pode bañar
ningunha moza solteira.

Porque a flor dos madrileños
escapan a todo trote
que se poden infectar
coa graxa do cachalote.

Este ano Xan das Bolas
xa non vai máis á Ribeira
porque lle quere coller
o posto do Carballeira.

Antes que estaban os Moros
a cousa ía mellor
agora están os de Nerga
non se para co fedor.

Outra canción fala da fábrica de Massó

Nesta fábrica de Massó
estou deixando a vida
Mira, mira, Maruxiña, mira, mira como veño eu.
Estando a empacar sardiñas
traio as manciñas perdidas
Mira, mira Maruxiña, mira, mira como veño eu
En canto pasa Manuel e nos encontra charlando
Mira mira Maruxiña, mira, mira como veño eu

E ponse moi colorado leva unha hora chillando
Mira, mira Maruxiña, mira, mira como veño eu.

(Esta canción pode escoitarse en youtube no video A memoria das Mulleres. Montaxe fotográfica para amosar unha lembranza das mulleres que traballaron nas fabricas conserveiras de Masso en Cangas do Morrazo e Bueu. Unha aposta pola conservación do patrimonio histórico, cultural e social da fabrica de Masso en Cangas. Non ao porto deportivo, Masso para o pobo).

Carmen lémbrese do moito que se cantaba en Cangas. Das letras de Serafín e das cancións do mestre Eugenio Carballo. Todas as súas lembranzas rematan en canción emocionada. Canta e narra os problemas na embarcación de seis mozos cangueses ao volver das festas de Coia e da expectación que espertaron nas proximidades da fábrica de Massó.

OS CHINGOLOS

Eles eran seis Chingolos
foron á Consolación
e viñan pra Cangas solos
dentro dunha embarcación.

Cando saliron de Coia
foinos levando a aguación
antes de chegar á boia
das pedras do Salgueirón.

Os seis Chingolos gritaban,
facía auga a embarcación,
e cada vez se encontraban
en máis triste situación.

Un albañil que sabía
en terra moi ben cantar
no medio do mar morría
por non saber nadar.

¡Salvarme, compañeiríños,
non me deixedes morrer!
Si sodes bos compañeiros
agora vouno saber.

Unha bicha dun serrán
que moi cerca se encontraba
colleuno co ganapán
cando el xa se afogaba.

Un barco que se encontraba
na de Massó con bonito
pedindo auxilios pitaba
ata que rompeu o pito.

Todo Cangas asustado
con ansiedade esperaba
noticias do resultado,
do bote que naufragara.

Sáíulle cara a viaxe
e nadaron coma patos
un deixou no mar o traxe
outro deixou os zapatos.

Carmen Fernández Mariño coñecida familiarmente como “A Pasula” lembra moitas cancións. Recollemos unha máis das que lle cantaba o seu pai e que fala do mar. Descoñece o autor ou autora do poema:

Ondas de escumas lixeiras
son como o fel
que ao chegar á praia morren
e se queixan ao morrer.
¿Por qué se queixan?
– Non o sei.

Lonxe do berce galego
Lonxe do berce galego
Loitan por vir.
Por ver a miña Patria feliz.
Onda, ondas,
amarguiñas como a fel...
¿Por qué se queixan?
– Non o sei.

ISABEL GARCÍA OTERO, 1936

Empecei a traballar na empresa Massó. O meu traballo consistía en *dar servicio* ás mulleres, ás empacadoras... traer o que pedían ou necesitaban: estropallos, panos de liño para a anchoa...traer o *relo*...*O relo* viña sendo os trozos de bonito que se lle metía nas latas cando quedaban un pouco baixas de peso logo de empacar... e había que completalas co *relo*..., pois a iso, tamén estabamos nós...

...E así estiven traballando cinco anos. O importante era aprender e prestar ollo ao que facían as mulleres para logo saber ti o día que che tocara ir ao empaque... Home, había que aprender para non oír berros...que...a fábrica como era grande, soaba moito, e calquera cousa que che reprenderan... escoitábase por todas partes...! E había que andar ben dereitos. As revisadoras ou xefas da mesa eran unhas *voceiras*, claro, elas levaban a conta do empaque e de que non se comera...eran as que nos daban os *bocinazos*... e así: : “ Trae pacá tal cousa, trae pacá tal outra.”

... Pero un día, o encargado principal: Manuel Estévez, acercouse a min e díxome: “¿Sabes ler, escribir e facer contas?” e díxenlle que sí, que as catro regras as sabía e entón propúxome traballar anotando o persoal, e levar conta do traballo que ía facendo cada un, porque logo dun mínimo, traballábase ao *marrajo* e había que contabilizar o de cada traballadora ... e tamén levar conta das pesadas e das latas de vacío que se ían pedindo...e de todo, alí todo había que controlalo...

...Nun principio díxenlle que sí, pero cando me ensinaron o libro onde se anotaba todo iso, eu ao miralo todo cheo de números e todo escrito... Mi madriña...mirei nublado!

Asusteime porque o traballo parecéume *un pouco responsable de máis*...e díxenlle logo que non, que non quería ese traballo. Pero o encargado veña a insistir e a convencerme de que o traballo era moito mellor porque así librábame de andar mollada, suxa e cheirando a peixe... e, ademáis, estaba a posibilidade de ascender, de mellorar, pois estaban as subas de categoría...

...Ao final convenceume e díxenlle que sí... Pero había días que para levar ben a conta de todo... Ten habido días que non durmía pensando se apuntara ben ou mal, se apuntara ben as latas que ían á autoclave e todo iso. Alí todo se levaba a *rajatabla* e eu empecei soa, non daba *avío* porque era moito. Logo, por fin, chamaron a outra... e boa falta facía porque non parabas en todo o día...!

...Un día, logo de moito pelexar, conseguimos que nos pasaran de auxiliares de segunda a primeira porque había unhas que coa nosa categoría estaban a baldear e a rascar o chan, e claro iso non podía ser...porque se elas tiñan a mesma categoría que nós...e decíamos, penso que con razón, que baldear e rascar o chan non era o mesmo que o noso traballo... pois este esixía unha responsabilidade, e a responsabilidade hai que recoñecela e pagala...

...Falabamos co encargado Manuel Estévez, e, claro, el decía que sí, pero que tiña que falalo na reunión..., pero non o daba falado, e sempre nos dicía o

mesmo... e nos estabamos xa *neghras*. Pero, por fin, un día, conseguímolos e pasamos a auxiliares de primeira, e despois, xa máis tarde, pasamos a auxiliares administrativas...

...E anécdotas hai moitas, moitas... Un día estaba Don Paco vixiando dende arriba... (que era o que tiñan que facer) ...e xusto, xusto debaixo del, había unha traballadora que sacou un pedaciño de pan que levaba no mandilón e... veña... a meterlle un par de sardiñas da mesa con aceite e... a comer... (que tampouco era hora do bocadillo nin nada...) e as demais... non podían avisarlle de que o xerente a estaba vendo porque tamén as vía a elas e..., aos dez minutos, xa chamaron por ela..., e a outra ía para a oficina máis morta que viva...! E alí tivo que escoitar de todo: que se non había dereito..., que se había outra vez lle abrían expediente..., que era de milagro que non llo abirán xa... e que... grazas ao seu home que tamén traballaba alí e que estaban moi contentos con el...! E volveu para a mesa como o raio... cantando non me mates...!

...Doutra vez, unha collera da mesa unha lura e metéao na boca, e... neste, que apareceu por alí o encargado, e quedou así, coa lura sen engulir e sen mover a boca para que non a descubriaran, pero o outro, non daba marchado de alí e cando, por fin, marchou, a outra respirou e dixo: *“Malo raio o coma que por pouco me quedo atragantada coa lura”* e que... ique te pesquen nesas fregados...!

E había unha que, de seguido, se lle cobizaba o que había na mesa e andaba sempre a picar, e a revisadora dáballo nas mans e decíalle : *“ Toma, carallo, que parece que tes a fame neghra do 41”*

...Pero eles xa o debían de saber e debían de estar cansos de saber que a xente comía... porque un día chegou Don Gaspar e subiuse alí no púlpito e dixo: *“Eu xa sei que a xente come e a min non me importa que a xente coma aquí, o que me importa e que leven para a casa!”*

Mira, un día nos vestiarios, eu, ao ir dar a volta, vin como unha das mulleres metía un cacho grande de bonito envolto no mandilón e ela, ao ver que eu me dera conta, díxome: *“ Aí, non díghas nada, oes, que non é pa min que é pa miña vesiña, pa que se fagha un salpicón... a pobre...”* *“ E a min que! -díxenlle- se é para ti coma se non é, leva o que queiras que eu non teño nada que ver nin que dicir...!”*

... Entrabamos a traballar ás 8:30 da mañá, saíamos ás 12:30, volvíamos ás 13:30 e saíamos da fábrica ás 7:20 minutos cando non se velaba, porque cando chegaba un barco con peixe había que quedar e xa empezaban a dicir: *“Non se sae, non se sae!”* Ben, iso corría coma a pólvora...e veña, a velar horas! e eu tiña a miña casa que atender, tiña fillos que atender...aínda que quedaban coa miña nai e meu pai...

...E ten vido miña nai a traerme a cea porque non sabías a que hora ías saír...E ten pitado ás 6 da mañá un domingo, e había que ir! Unha pitada e acudía Cangas, dúas pitadas eran para Cangas e Darbo, tres pitadas, para Cangas, Darbo e Coiro e catro pitadas acudían todos: Cangas, Darbo, Coiro, Aldán e Hio...

... Un domingo que nos tocara ir traballar, unha das mulleres ao chegar as 5 dixo que marchaba, e cando saía pola porta díxolle o encargado:

- *A donde vas tú, cocodrilo pequeño...?*
- *A onde vou? -contestoulle- Voume pa casa... vou pasear*
- *Claro, como su padre trabajó tanto, usted nació cansada...*”

Traballei na empresa 30 anos, aos 43 xubileime por enfermidade, eu que nunca estivera de baixa! e que nin nos embarazos...sempre me deixaba estar ata o final... Pero, empecei a poñerme mal das articulacións. Don Manuel Pazos, o médico dábase o alta a regañadentes... porque eu, así que miraba que melloraba un pouco, xa quería ir traballar, pero ao final díxome que non ma daba...E cando xa me dixeron que non podía ir traballar máis; caíume coma unha pedra!

DOLORES RODRÍGUEZ VILLAR

Nacín no lugar de Ervello, na parroquia de Aldán no ano 49. Traballei en moitas fábricas: na de Chamadoira, no cocedeiro de mexillón, na de Curbera na Ameixide; pero onde máis tempo botei foi en Massó dende o ano 68 ata o 1994 un pouco antes de pechar definitivo.

Lembro a Manuel, a Marcelino, a José e a Carlete, mariñeiros todos eles que ían á procura do mexillón para o cocedeiro.

Eu como era nova traballaba de empacadora e dando servizo a onde fixera falta. As mulleres máis maiores estaban máis ben en postos fixos, facendo sempre o mesmo labor. Todas eramos coñecidas e veciñas e levabámonos moi ben.

Había algúns homes como encargados: Manuel da Granxa, Herminio, Andrés, Toñito, Tino, Carballo, ... e logo estaban os xefes. A relación nosa con eles era boa, tratábanos moi ben.

Cando era o tempo da sardiñas, nos veráns, traballábase todas a diario, todo o tempo; pero o resto do ano había as fixas que daban aviso ás discontinuas cando había necesidade de máis personal.

A empresa dábanos os mandilóns, gorro, luvas e pañoleta. As tesoiras eran da nosa propiedade, tiñámolas que levar nós.

Para coller a línea había que erguerse moi cedo. A saída era ás sete da mañá e tiñamos que levar a comida feita da casa.

Se algún día quedabas a velar dábanche 15 minutos para xantar algo. Gañabas unhas 1000 pesetas á semana con algo de veladas e tamén tiñamos dúas pagas extras.

Por certo, na fábrica eu tiña o número 719. Mira ti o que me acorda, o número que eu tiña. Eramos moitísimas mulleres. Todo Cangas traballou en Massó.

Polas navidades a fábrica paraba. Eran as únicas vacacións que había en todo o ano. Dende Nadal ata o día de Reis a fábrica non traballaba.

Lémbrome dun incendio que houbera na fábrica e tamén dun suceso terrible.

Un rapaz, un aprendiz que estaba repasando o tellado e esvarou, caeu e alá foi. Terrible, un accidente desgraciado.

O final da fábrica foi moi duro porque ao pechar, tivemos que marchar para a casa, despedidas todas as mulleres. Protestamos, fixemos manifestacións por todo Cangas para poder cobrar un algo de diñeiro polos despidos.

CARMEN SOTELO GUTIÉRREZ

Vintecinco anos na fábrica de Massó no Salgueirón déronme para traballar en moitos lugares: operaria de control, na gardería coidando dos nenos, en expedicións preparando os pedidos, carretilleira cargando camións coa carretilla, ... cando había pouca xente ou cando traballábamós só as fixas téñenme mandado para sopas á cociña onde se preparaban os patés, a sopa de pescado, de marisco, etc uns caldos deliciosos. Empecei con 16 anos. Estaba estudando, con beca, cuarto de Bacharelato Elemental pero tiven que deixalo para axudar na economía familiar. A miña nai era viúva e andabamos ás ruchas. Agora co paso do tempo podo dicir que estou contenta cos traballos que tiven.

En Massó coñecín ao meu marido e levamos 30 anos casados. Cando pechou a fábrica fun traballar a Sancomar, no alto da Portela. Entrei cando se abriu a fábrica o 19 de marzo de 1997 e alí estiven ata que un fatídico 13 de outubro do mesmo ano me atropelou un autobús indo para o traballo. Daquela acabóuseme a miña profesión de conserveira e agora son monitora do taller de Punto de Cruz na asociación a Cepa.

Lémbrome dalgunhas anécdotas que vivimos na fábrica: Nos anos 70 viñeron a visitar a fábrica o grupo musical “Viva la Gente” que naquela altura tiñan éxito cunha canción que sonaba moitos nos radios e que tiña o mesmo nome que o grupo. Eu traballaba na gardeiría e viñeron visitala. Os vidros estaban tan limpos que máis de un golpeuse no naris pensando que non había cristal.

Na mesma época veu a actriz italiana Ornella Muti a rodar esceas da película dirixida por Mario Camus “la joven casada” (1975) na baleeira de Massó. Aproveitamos a hora da comida para ver a rodaxe. Era guapísima e moi noviña. A película foi un éxito que inundou as salas dos cines sendo unha das pioneiras do destape en España. Foi a primeira vez que mirei un pantalón vaqueiro rachado polos xeonllos e tiña unha perla incrustada. ¡Que cousas!

No ano de 1987 víu unha fotógrafa norteamericana a tirar fotos por toda a zona para o libro *Un día en la vida de España*. Chamáronme para facer unha foto en Massó colgando unhas toallas. Aos tres meses a editorial Planeta mandoume o libro onde estaba a miña foto a dobre páxina. Desde ese día quedei “inmortalizada” no libro con data e hora “colgando toallas en Massó”.

En Massó tiñamos unha carretilla de man que se utilizaba para transportar palés. Vulgarmente dicíamoslle “A Cabuxa”. Nunha ocasión unha señora lesionouse nun pé e tivo que ir onda o médico da Mutua de seguros. ¿Que lle pasou? – *Caí de la Cabuja*, costestoulle a señora. O médico sen entender moito preguntoulle *¿Y que hacía usted en la Cabuja?* – *Estaba levando parrillas para el lavadero*, costestou querendo aclararlle os detalles ao doctor. O médico intrigado chamou á oficina de persoal e pediu que o puxeran co xefe ao que lle preguntou sorprendido *¿tienen ustedes animales en la Fábrica?* – *No, ¿Por qué lo dice?* – *Es que aquí tengo una señora que dice que se cayó de una cabra.*

Algún tempinho levoulle ao xefe de persoal decatarse do erro e interpretar o que estaba sucedendo na consulta do médico da mutua de seguros. La Cabuja, a cabuxa, a cabra,... a carretilla.

PILAR ENTENZA FERRARI
JOSEFA COVELO IGLESIAS
CARMEN MOLANES LORENZO
LUÍSA FERNÁNDEZ MARIÑO
(*Entrevistas feitas na Escola de Adultos de Cangas*)

Entrei na de Massó aos 14 anos para traballar na sardiña e ía descalza. Traballei alí 48 anos e pasei por moitos traballos: empacadora, cerradora de empaque, no troquel, de revisadora...

...A cerradora de empaque era moi perigosa, se te descoidabas podías quedar sen algún dedo. Se che pasaba algo dicían que era porque te distraías coas visitas...

...Era duro pero levábalo con cariño, xa sabías ao que ías e o que había que facer... xa estabas afeita a aquilo...

...Despois tiveron os fillos que se criaron todos na gardería. Alí coidaban moi ben aos nenos... se ían sucios e con piollos..., porque daquela había moita miseria; alí os lavaban de todo aquilo...

...Non lles gustaba que pediras días libres, eu procuraba non o facer, só o necesario para levar os nenos ao médico, tiña moita ansia de traballar. Había quen pedía cando lle viña o home do mar ou para a festa de Darbo, pero eles non querían...

...Ás veces no verán ías ás 6 da mañá á *vejía*, a cavar no millo para entrar despois ás 8 e media na fábrica. Á noite íamos ao río..., que non había auga na casa nin lavadora... tantas veces ten vido o meu home conmigo a alumearme co faroliño para poder ver eu e lavar ben...!

Cando foi da fuga de gases nunha cámara frigorífica, moitos se desmaiaron ao respirar aquilo... e morreu o traballador que lle alumeaba ao que estaba a amañar a fuga, porque houbo unha explosión...seica un cortocircuíto.

...Teño ido traballar na baleeira cando non había que facer na fábrica. As mulleres cortabamos a carne de balea despois de que os homes a descuartizaran.

A carne de balea sabe moi mal! (*din unhas*)

Ai, non, a carne de balea é riquísima! (*din outras*)

Cando había que velar cantabamos cantigas de antes...

Cando había fame mollabamos o pan no aceite da anchoa, e no bonito, na ventresca... e a palometa cando había...; todo a escondidas..., había quen levaba un anaco de bonito para a casa...

...Cando eramos chavalas temos chegado á casa, durmir dúas horas e saír para as festas do Cristo; e despois, viñan as de Darbo... así que eses días non podíamos co sono e coa calor... íamos aos servicios de seguido a mollar os ollos e a cara... para espabilar...!

Eu entrei aos 49 anos porque o meu home enfermou e tivo que deixar de traballar, tiven que aprender...que remedio...!Cando pitou ás 8 da mañá para entrar na fábrica, o meu marido botouse a chorar...traballei alí 17 anos.

Aprendín a empacar na de Cervera, anos máis tarde entrei na de Massó. Había moita, moita diferenza dunha fábrica a outra...

Era eventual, podían pitar a calquera hora: ás 2, ás 4, ás 6 da mañá...Dous pitidos era para Cangas e Balea...

...Daquela xa se traballaba moito ao *marrajo*. Eu penso que todo iso foi unha ruína... porque somos fillas de moitas nais e non todas valían para iso.

Eu por exemplo na anchoa non era *marrajeira* porque non era capaz de botar aquilo así, eu traballei na anchoa e para min tiña que ir ben limpiño e ben feitiño, e así..., non sei... non era capaz.

Pero querían tamen ganar os cartos... e as cousas así, non, non ían ben...! E era moita xente a mandar, moita xente a apuntar...e coidadiño que se non apurabas, chamábanche á atención!

AGRADECEMENTOS

O presente traballo puido ser realizado grazas á colaboración de moitas persoas que se moveron polo todo o concello de Cangas para entrevistar e pedir opinións e lembranzas do traballo das mulleres nas fábricas conserverías.

Aquí vai un extracto do traballo realizado. Procuramos eliminar aquelas lembranzas que se repetían pois o traballo e as fatigas foron comúns a case que todas elas.

Vai o noso agradecemento a todas as persoas que colaboraron. A risco de cometer imperdonables omisións, queremos nomear a:

A Nuria Guardiola polos seus debuxos de Massó e por terse acordado das mulleres da conserva e polas entrevistas realizadas que agora forman parte deste traballo.

A Xela Cuñarro Otero, polo seu traballo de ensoñación da vella factoría de Massó. A vella catedral do traballo que lembra dende o seu primeiro paseo polo Salgueirón.

A Oliver Barranco pola súa atenta e cordial colaboración.

A Manuel Santos Corral polos seus planos tan necesarios para situar as fábricas.

A Gonzalo Martínez Portela polo seu traballo de documentación gráfica nos arquivos de Faro de Vigo.

A Manuel Aldao por ter gardado con tanto agarimo tantas e tantas lembranzas e recordos da fábrica de Massó Cangas.

A Salvador Castro e a Noé Massó pola aportación de bibliografía tan necesaria e polos ánimos e entusiasmo demostrados cara ao proxecto.

A Mercedes Otero polas súas correccións estilísticas sempre positivas.

A Geluco Azpeitia que aportou a súa visión e polo boa persoa que sempre foi.

A María Millán pola súa colaboración dende as terras d'O Hío.

Ás persoas da Xunta Directiva da asociación cultural A Cepa que deron axuda e colaboración imprescindible neste tipo de traballos de campo.

A todas as mulleres que colaboraron con entusiasmo cos seus testemuños e lembranzas do duro traballo que fixeron.

Ao concello de Cangas pola colaboración recibida e á Secretaría Xeral pola Igualdade da Vicepresidencia da Xunta de Galicia por ter apostado por este tipo de iniciativas.

Cangas, 28 de novembro de 2008

Asociación Cultural A Cepa.

Este traballo contou cunha subvención da Secretaría Xeral da Igualdade da Vicepresidencia da Xunta de Galicia

AS FÁBRICAS DE SALGADO E DA CONSERVA EN CANGAS

UN POUCO DE HISTORIA INTRODUCCIÓN

*“Galicia cheira a sal, ten ollos de mascato
e mans de peixeira. De babor a estribor,
de barlovento a sotavento, de popa a proa,
o país está cruzado polo mar”.*

Fran Alonso

A conservación de alimentos foi unha constante dende os tempos máis remotos. Podemos considerala unha arte herdada da mesma prehistoria. Na parroquia de Nerga atopáronse restos fenicios cando se escavaba nunha salgadoira e, no veciño concello de Bueu, están aparecendo, de época romana, restos de salgadoiras e ánforas de barro para o transporte de produtos conservados.

Andando o tempo, na Idade Media, do porto de Cangas saíron grandes cantidades de peixes salgados e de polbos, secos e curados ao aire, en máis de oitenta pataches, que se exportaban para portos andaluces, do Cantábrico ou de Portugal.⁽¹⁾ Xa no século XVI expórtase á veciña Castela, ostra escabechada.

Despois do desastre da invasión turca, Cangas recupérase da man da súa actividade principal: a pesca. As cousas veñen a mellor e os mariñeiros renovan embarcacións e trocan de artes. ⁽²⁾

Ainda que a salga se seguíu utilizando ao longo dos anos non foi ata o século XVIII cando empresarios cataláns, que traían novas artes de pesca, se espallaron polas praias das nosas rías erguendo industrias do salgado. Cangas foi era a vila de maior volume de capturas de sardiña e o de maior

número de embarcacións dos portos que compoñían a ría polo que a presenza de cataláns foi menor.

A mediados do século XVIII aparecen os fomentadores cataláns, industriais que construíron almacéns de salgado en toda a beiramar galega mercándolle a sardiña aos mariñeiros. Algúns foron facéndose con todo o ciclo completo e disponiéndose de embarcacións propias e empregados asalariados (encargados, empacadoras, mariñeiros, mecánicos, follalateiros, etc). Van modificar o mundo mariñeiro coas novas artes e a salga do pescado, con factorías ao longo de toda a beiramar. Estas fábricas foron os piares das modernas fábricas de conserva esterilizada.

Na última década do s. XIX conviven as fábricas de salgado e da conserva. A tradición das antigas manufacturas de salgado van dando paso, co novo século, ás conserverías que se converten no primeiro sector industrial capitalista (3), por mor da desaparición da sardiña nas costas de Bretaña que era, naquela altura, a primeira potencia mundial. Tamén vai influír o cambio de actitude dos fomentadores cataláns que agora se asentan coas súas familias e revirten os seus beneficios aquí en troques de levalos fóra e tamén as medidas legais como a liberalización do estanco do sal, a abolición da matrícula do mar, había total liberdade para pescar en todas as costas ou a posibilidade de importar folla de lata, aceite, etc. As fábricas van ocupar ata os máis pequenos recunchos da nosa ría.

Escribían na revista Vida Gallega que *“cando non hai sardiña e non se traballa, o mariñeiro non leva unha peseta á súa casa, a obreira non obtén un xornal que axude aos homes, os soldados case non teñen ocupación, o vendedor de aceite non logra colocar un bocoi nin gañar unha comisión, ao fabricante de grellas para o asado da sardiña non hai quen lle merque, o produtor de caixas de madeira para o embarque folga, as fábricas de estampado de folla de lata para os envases non reciben un pedido, o vendedor de sal non coloca nin unha tonelada, os obreiros que realizan o transportes aos buques non teñen caixas que conducir para o embarque”* (4). Tal era nese tempo a importancia da conserva.

Os cataláns introduciron a xávega como nova arte de pesca en troques de cerco, prensaron a sardiña no canto de tratala co procedemento tradicional do escochado. Desprazaron do negocio ás pequenas familias galegas e os descendentes destes forasteiros deron paso á nova industria da conserva. A conserva converteuse no gran motor que transformou a pesca. A máis importante fábrica foi a dos irmáns Massó que invisten na conserva, empregando moita man de obra, mulleres a maioría, e utilizando técnicas de produción modernas. A nova industria desenvolveu ao seu carón unha chea de sectores auxiliares: aserradeiros, fábricas de envases de follalatas, de cordas, maquinaria de fabricación, litografía, fábricas de xeo, de cordas,...

A abundancia de sardiña levaba acompañada unha baixa cotización nas poxas polo sistema á baixa nas subastas das lonxas co que a economía dos mariñeiros non melloraba demasiado.

En Galicia chegou a haber 363 fábricas de salgados, 106 conserveiras e 38 de escabeche que empregaban a máis de 15.000 persoas. Nas vilas costeiras, a industria de conserva empregou moita man de obra feminina na maior parte dos traballos que ofertaba, reservando os labores de organización aos homes como encargados das fábricas e nos postos de dirección. E tal a importancia da conserva e a súa constante modernización, que se vai crear en Vigo (1918) a Unión de Fabricantes de Conserva, o primeiro centro que aglutina a patronal conserveira de todo o Estado Español e ser o maior referente na Unión Europea.

As conserveiras galegas representaron máis do 70% da produción española de conservas e semiconservas de pescados e mariscos. Hoxe [Galicia](#) conta con 70 empresas, que producen 130.000 Tm de conserva ao ano, representa o 65% do total español e dan emprego a 18.000 persoas

RELACIÓN DAS FÁBRICAS EN CANGAS

As fábricas da conserva de Cangas eran, agás Massó, empresas de dimensións reducidas, moi familiares e moi artesás cunha grande dependencia do sector pesqueiro. A maioría delas tiñan menos de 50 traballadoras.

1. Fábrica de “Bogador” (1880) do propietario Angel González Vidal. Tiña fábrica en Temperán (O Hío) onde se conservan os restos dunha salgadoira que mantén un peirao de atraque moi interesante.
2. Fábrica de Montemerlo. O seu propietario era Pedro Montemerlo de orixe italiana.
3. O conserveiro Daniel Eiroa Novoa (1889 – 1939) natural de Cangas tiña tres fábricas.
 - 3.1 Eiroa na rúa Fomento, posteriormente de Geluco Azpeitia
 - 3.2 Eiroa, xusto enfrente á actual lonxa de mariñeiros
 - 3.3 Eiroa, ao fondo da praia de Rodeira, na Garita.
4. Fábrica de Cervera e Fillos. Situada onde hoxe están as depuradoras de marisco de Currás. Tiña peirao propio co aterrado do tendeiroiro este empresario montañés natural de Santander (1878 – Cangas, 1961) foi moi amigo do dictador Franco con quen saía a pescar nos anos 70. Comercializaba a marca “La Montañesa”.

5. A fábrica de Daniel Montes Martínez, industrial e armador, estaba ao carón do Banco Pastor.
6. A fábrica na Congorza, no Salgueirón do fomentador Darío Lameiro Sarachaga que foi salgadoira e conserveira.
7. A fábrica de Tomás Bolívar Massó na praia de Menduiña, xerenciada polo seu irmán Luis.
8. Angel Botello Suárez (Aiamonte, Huelva, 1884 – Vigo, 1918) con fábrica na rúa Fomento a principios do s. XX. ⁽⁵⁾
9. Barreras tiña unha fábrica na Congorsa que foi mercada polos Massó.
10. Fábrica do vigués Francisco Gómez.
11. J. R. Curbera con fábrica en Ameixinde na parroquia d'O Hío. , ¿tamén no peirao de Aldán? , ¿tamén tivo en Areabrava?
12. Massó Hermanos coa superfactoria do Salgueirón. Eixo dun emporio industrial, deu traballo directo a máis de 1500 obreiros, entre homes e mulleres, sendo a factoría conserveira máis grande de Europa.
13. A fábrica do conserveiro de orixe italiano Palata Pucho Lago. Estaba na nave do remo, fronte á farmacia da avenida de Bueu ¿????
14. A fábrica do alicantino Antonio Pellín Navarro especializado na anchoa. (Tivo fábricas en Temperáns e Rodeira). Construíu fábrica nas pedras de Oxea, ao carón da de Lago, onde era a de Sr. Olegario.
15. Fábrica do conseveiro xenovés Guido Paganini Picasso, cónsul italiano na cidade de Vigo, na rúa de Montero Ríos. Estaba casado con Luisa Montemerlo.
16. A pequena fábrica de efectos navais e de conservas de Levita, Manuel Lago Bastos (1912-1984) no peirao de Cangas. Os sucesores fundaron a conservería Lago Paganini no aterrado de Oxea.
17. A fábrica de escabechado e secadeiro de polbos de Chamadoira, Ignacio González Chamadoira (1879-1975) na Pedra Alta.

18. A fábrica de Juan González Chamadoira en Aldán que comercializaba a marca “Mar y cielo”.
19. A fábrica de Figueroa que descargaba no peirao grande.
20. A fábrica de Bobo, o leonés Rogelio López Bobo que descargaba na rampla fronte á fábrica na avenida de Bueu (onde está a academia Cangas dos Macillos e o super de Froiz)
21. A fábrica do sonense Abalo Pombo que descargaba na rampla que había fronte a de Bobo. (Actualmente hai un restaurante de comida chinesa)
22. A fábrica de Arbones no peirao de Rodeira comercializaba co nome de Rodeira limitada (Vigo)
23. A fábrica de Juan Azpeitia Santiesteban (Laredo 1880 – Cangas, 1971) no Forte tivo un secadeiro de polbos. Azpeitia viñera a Galiza a construír traíñas. Tiveron bodegón e tenda de comestibles no Forte e logo trasladáronse á rúa Fomento, detrás do Marina.
24. O bilbaíno ou o zaragozano José María Legarda con fábrica no Forte ao carón do hoxe bar Habana.
25. O secadoiro de polbos de José Pereira Lage (O Carballiño, 1880 -). Os seus descendentes fundaron Conservas Iglesias no aterrado de Oxea, fábrica aínda con actividade.
26. Fábrica salgadoira de Indalecio García Soto (Vigo 1872) na rúa Montero Ríos. No ano 1927 foi fábrica de salga e anchoa.
27. Fábrica de Salasón mercada pola empresa Massó en Barra.
28. Que había onde hoxe esta SALASÓN ¿????????? Estivo unha fábrica de Abalo alí ¿?????????????????
29. O secadoiro do Señor Emilio Molanes ¿?????????????????????????????????????
30. Secadoiro de Andrés Romay Viñas de polbo indo para san Roque.
31. secadoiro de Laudino Sousa.

(Os números servirán para identificar as fábricas nos mapas do concello de Cangas.)

Unha fábrica moi especial: Massó (Cangas)

O edificio é obra do arquitecto Xacobe Esténs Romero e do enxeñeiro Tomás Bolívar Sequeiros, construída por Xosé Rodríguez Carril co mestre de obra David Pazos Portela. Comenzaron as obras en setembro de 1937 e remataron en xullo do 1941. Eixo dun emporio industrial, deu traballo directo a máis de 1500 obreiros, entre homes e mulleres, sendo a factoría conservería máis grande de Europa. Comercializaba como Kairel, Massó, Gaviota, entre outras marcas rexistradas.

A fábrica de conservas Massó Hermanos: fundada en 1816, chega a ter 2300 persoas, na maior parte mulleres, traballando. Foi premiada varias veces. No 1943 o Goberno Español concédelle o premio de "Empresa Exemplar", moi importante naqueles anos. No 1959 recibe o galardón "Modelo en Seguridade Social". Massó contaba con fábricas en: Bueu e Cangas, Avilés (Asturias) e Barbate de Franco (Cádiz).

A fábrica de Cangas (chamada pola empresa Massó Superfactoría) era a maior de Europa e ocupaba 180.000 m². Tiña dúas dársenas propias, tres fábricas reductoras para fariñas e graxas de peixe, cámaras frigoríficas, talleres mecánicos, unha factoría baleeira, casas obreiras, refectorios, economatos, escolas e unha gardería infantil, completaban a organización empresarial. Foi a primeira fábrica do mundo que incorporou unha patente francesa para abrir as latas de conserva un sistema de chave e pestana.

Ao seu carón funcionou unha factoría baleeira. A **baleeira** de Massó en Punta Balea (Cangas) estivo en funcionamento dende 1954 a 1986 a tradición baleeira de Cangas remóntase ao ano 1924 cando na abra de Barra, ao abrigo do cabo Subrido, estableceuse unha factoría baleeira a flote, chamada "Rey Alfonso", da compañía Corona S.A.

Unha das tres baleeiras que había en Galicia estaba instalada en Cangas, na fábrica de Massó. (As outras dúas estaban en Caneliñas(Cee) e no Portiño de Morás (Xove)). A maioría dos exemplares capturados eran da especie *Balaenoptera physalus* de 18 a 25 metros. Durante os meses de abril a novembro os barcos baleeiros pescan unha ou dúas baleas por cada saída. Despois na factoría son despezadas e obteñen carne rica en proteínas para o consumo e aceites a partir da súa graxa. A pesca da balea tivo moita

importancia en Galicia dende o século XIII. A súa caza foi prohibida recentemente.

BIBLIOGRAFÍA

Adela Leiro e Mon Daporta: "O Mar". Edicións A Nosa Terra. 2005

Luis Obelleiro: "Idade Contemporánea. Século XIX" en Historia Xeral de Galicia. Edicións A Nosa Terra. 1997. Páx. 294/295.

Fernando Cuñarro Pintos e Xosé Luis Lorenzo "Colón": Cangas na Historia. Asociación cultural A Cepa. 2002.

Revista Vida Gallega, ano II, Nº 18. 1910.

VV.AA.: Monumentos do Morrazo. A pedra labrada. Asociación cultural A Cepa. Cangas. 2004.

VV.AA. "Atlas Histórico de Galicia". Nigratrea

VV.AA. Historia Xeral de Galicia. Edicións A Nosa Terra. 1997.

NOTAS

- (1) Segundo escriben os historiadores López Ferreiro e Manuel Murguía.
- (2) Un dos ilustrados de máis sona, Cornide Saavedra, escribe un libro sobre a pesca da sardiña nas costas de Galicia.
- (3) en palabras do historiador Luis Obelleiro.
- (4) Revista Vida Gallega, 1910.
- (5) Pai do pintor Angel Botello.

AS FÁBRICAS CONSERVEIRAS

A primeira industrialización de Galicia foi impulsada polas fábricas conserveiras instaladas nas costas. A transformación e conservación do peixe iniciouse xa durante o dominio romano e, no século XVIII, converteuse nun importante factor de desenvolvemento económico nas comarcas costeiras.

A constante modernización e busca de novos mercados permitiulles ás compañías galegas dominar o sector español e ser o maior referente na Unión Europea.

Así, das aproximadamente 145 empresas españolas dedicadas a elaborar conservas cos produtos do mar, ao menos 65 están situadas en Galicia. Estas compañías facturan máis do 60% do sector español, que en 2001 creceu un 5% ata acadar as 260.000 toneladas cun valor superior aos 820 millóns de euros.

Os Cataláns no Morrazo

A partir da segunda metade do século XVIII, foron chegando ata as costas galegas, inmigrantes que se dedicaron ó comercio e tráfico do salgazón. Aquela afluencia compoñiana, maioritariamente, homes de negocio. Aquí atoparon os medios necesarios para desenvolver o seu habitual trato que exercían ata agora en Cataluña, atraídos pola abundancia de sardiña na costa galega e ademais reunían as dúas condicións suficientes para pescar como eran: Estar matriculados como pescadores e que había total liberdade para pescar nas costas do reino de España, a tódolos mareantes matriculados.

O grado de ocupación das rías galegas foi intenso e rápido. En poucos anos ocuparon ata a máis pequena enseada establecendo nelas os seus almacéns de conservación e elaboración de sardiña.

Ó principio os cataláns residen en Galicia so durante a tempada de pesca (sete meses) e volven para Cataluña. Este sistema vai a durar poucos anos ó cambiar polo asentamento definitivo en Galicia; nesta fase xa veñen coas súas familias.

A emigración catalana estímase nunhas 15.000 persoas. Nun primeiro momento veñen con mulleres e parentes, os solteiros van a súa rexión a casar e regresan, pero co tempo casarán con mulleres galegas, asentándose definitivamente na zona.

A presenza dos fomentadores cataláns pode obedecer a varias razóns, pero a de maior influencia, será a guerra con Inglaterra, na que os navíos deste país víronse imposibilitados de levar o pescado salgado ó levante español. Aquí descubriron a riqueza das nosas costas e a explotaron no que puideron, creando unha rede de factorías pesqueiro - salgazoneiras ó longo de toda a costa pontevedresa.

O seu establecemento basease nos privilexios concedidos pola Coroa ós matriculados do mar de poder pescar libremente nas costas españolas. Constitúen os seus almacéns salgadeira a beira do mar, algo afastados das poboacións cun gremio do mar poderoso, pois soen ter continuos conflitos. Por esta razón os atopamos en case todos os portos idóneos do Morrazo e Pontevedra excepto en Cangas que contaba cun forte gremio do mar. Un caso contrario o atopamos en Vigo que, se ata o momento non destacara na pesca, coa chegada dos cataláns o seu barrio do Arenal vai a ocupar un lugar destacado.

Cambio na industria salgazoneira de Cangas

Os catalán veñen a Galicia cunha pesca de arrastre, a “xávega”, que vai a chocar coas artes tradicionais, sobre todo o xeito. Os pescadores galegos acostumados ó xeito enfrontáronse ós cataláns, que traen a “xávega”, e esta loita pasará por múltiples alternativas ó longo do XVIII e parte do XIX.

A nosa vila foi a excepción á norma da afluencia catalana, xa que Cangas era a vila que estaba en cabeza en volume de capturas de sardiña e outros peixes, así coma o de maior número de

embarcacións dos portos que compoñían a ría. Sen dúbida algunha, máis dun industrial salgazoneiro trataría de canalizar a súa explotación pesqueira na costa canguesa pois concorrian as mellores condicións para o desenvolvemento do seu comercio, tratando tamén, de desconxestionar a saturada ribeira viguesa do Areal de aquel rosario de factorías salgazoneiras que alí se foron instalando durante os últimos anos do século XVII.

As orixes desta ausencia habería que buscalos no panorama industrial que os cataláns crearon entre os moradores. Estes industriais actuaron como un revulsivo no noso sistema económico-social, ó introducir nas nosas rías, un arte de pesca foráneo, totalmente descoñecido e innovador, que se chamaba “xávega”

Foi precisamente a utilización desta arte, a caixa de resonancia que provocaría a crispación dos futuros enfrontamentos pola desleal competencia cós anticuados métodos de extracción pesqueira, que practicaban os nosos matriculados, baseados nun sistema de economía de subsistencia como eran os cercos e as sacadas.

- En moi pouco tempo, o uso da “xávega” chegou a esquilmar a ría das tradicionais zonas de pesca. Así baixou o número de capturas e isto notouse na débil economía dos veciños.
- A caída a exportación de capturas dos cangueses principalmente sardiñas. Dende primeiros do século XVII, tradicionalmente, os pesqueiros cangueses seguían o ciclo exportador a través de Vigo e Bouzas, onde existía un estamento mercantil monopolizador deste comercio marítimo. Coa presenza destes novos comerciantes, a burguesía autóctona nada puido facer ante os sistemas de produción de corte capitalista que, por falta de competitividade, precipitáronse en ruína, provocando na súa caída outro duro golpe ós mareantes da vila

A sobrepesca que sufriu a ría polo abuso da arte da xávega, enriqueceu en moi pouco tempo, a maior parte dos salgazoneiros cataláns en detrimento da poboación de Cangas. A causa de todo isto houbo un ambiente de franca hostilidade e animadversión por parte dos veciños de Cangas cara ós industriais cataláns. Os moradores de Cangas opuxéronse o establecemento e penetración catalana na súa vecindade pechando filas mentres durou a súa permanencia.

Pero a crise no sector só acababa de comezar, pois o efecto combinado da sobrepesca hai que sumarlle a nova situación bélica de 1809, que trouxo consigo un estado de misericordia económica orixinada polos fortísimos tributos que as tropas francesas impuxeron a todas as clases sociais, quedando a poboación esquilmada, sen un só marabedí. A falta evidente de diñeiro entre os veciños, paralizou todo trato e comercio da vila co que non se podía adquirir nin aínda a posibilidade de pagalo a crédito, ó estar as embarcacións de pesca apresadas por pescar co arte prohibido da “xávega”.

O conflito dos Dezmos

Se o uso da “xávega” nos seus comezos, enfrontou a fomentadores cataláns e matriculados cangueses, o cobro do imposto do dezmo poñería a ambos no mesmo platillo da balanza fronte ó poder eclesiástico.

O imposto do dezmo, que se pagaba á igrexa dende tempos inmemorables, consistía en satisfacer unha parte do pescado extraído da ría ou ben por beneficios que se obtiñan pola súa venda. A Igrexa, o ser a receptora deste imposto, lembraba insistentemente a obrigatoriedade de todo cristián a pagalo. Os cataláns viron neste imposto un prexuízo ó seu negocio, Por outro lado coincide este conflito do dezmo cunha forte crise que comezou a mostrarse có agotamento da pesca e por añadidura a “Real Facenda” impoñía préstamos obrigatorios para as urxencias da Coroa a unha burguesía arruinada polas contribucións dos franceses. Os conflitos dos dezmos non cobrarán forza ata finalizada a invasión francesa, pese a que existan precedentes en 1790 e 1801 cando o problema da crise pesqueira non fixera máis que comezar.

Os cataláns pretendían de forma hábil, sentirse apoiados pola vecindade e dar largas ó preito na espera de que a nova Constitución suprimise esa reliquia medieval, pero a xustiza non se decantaría o seu favor.

A Expansión Catalana

A penetración catalanista na parte do Morrazo, podería datarse, con todo rigor, a partires do 1800.

Atrás quedaron aqueles anos de enfrontamentos a causa da “xávega”. Serenos os ánimos, os industriais cataláns timidamente, déronse asentando neste lado da ría buscando novas praias nos portos de O'Hío, Aldán, Beluso, Bueu etc. Nesta expansión, levantan as novas factorías, estando as casas centrais en Vigo, Marín ou Coruña. De aí pois, que fábricas con maior solvencia como Marcó del Pont, Curbera ou Domenech elixiran as nosas costas.

Fases industriais das fábricas de salazón en Cangas.

Apréciase dúas fases, unha de despegue e auxe das fábricas, detectable no Morrazo dende 1770 ate 1825. Outra de caída e crise das fábricas dende 1825 ate 1890, habendo unha mínima recuperación dende 1853 ate 1868.

En Cangas, apréciase un dinamismo económico que carecía en séculos anteriores, coincidindo este despegue coa chegada e instalación dos almacéns e fábricas por parte dos fomentadores. A vila de Cangas queda sumida nuha crise e perda de importancia do seu porto, no que o seu tráfico comercial será moi cativo e so para portos achegados (Vigo, Baiona) no que vende a pesca en fresco. Cangas pasa a ser un centro urbano dependente no económico e comercial da cidade de Vigo, tendencias que continúan ata hoxe.

- Na primeira fase (1770-1825) vai propiciar unha actividade fabril nos portos de Aldán, Beluso e Bueu, o que facilita que aparezan barcos adicados ó tráfico comercial con destino a portos da franxa levantina e catalana. O porto de Pontevedra neste período perde importancia e queda substituído por Marín. Prodúcese tamén a caída do porto da vila de Cangas, onde non se instalan os fomentadores pola oposición do gremio do mar, que está superada no tráfico por Aldán, Beluso e Bueu que xunto o porto de Marín son os centros dinámicos no salgado e exportación de sardiña no Morrazo.

Con motivo da guerra que España mantén con Inglaterra, en 1805 require a Galicia en concepto de Imposto dos “millóns” a cantidade de 18 millóns de réas dos que lle corresponden ó comercio da xurisdicción de Cangas 12.000 réas ó ano; esta cantidade tiña que distribuírse proporcionalmente segundo a calidade dos negocios mercantís. Os peritos fan un inventario das fábricas e almacéns de sardiña o que vai a traer un problema as fábricas salgadeira

- Na segunda fase a partir de 1825 vaise producir unha caída comercial no Morrazo. Aínda que o número de barcos que entren ou salgan dos portos de Aldán e Beluso sexa alto, porque ó ser portos abrigados, en caso de temporal refúxianse antes de chegar a Vigo que segue sendo o porto de referencia.

As fábricas salgadeira mínguan a súa actividade por mor da forte presión fiscal (subsídio industrial) e outras causas como son a cambiante lexislación na pesca. Era normal que se prohibise o uso de xávegas e xeitos durante algúns meses, a irregular baixada de sardiña as rías que provoca anos de moita escaseza. Non obstante o problema máis grande sería o prezo do sal que non fai competitivo o pescado salgado para Bilbao, Levante e Barcelona, preferindo vendelo en fresco antes que salgado, en algúns anos, debido o prezo da sal que era disparatado.

En 1865 a situación faise insoportable e os fomentadores acordan cesar como industrias e piden o poder darse de baixa como fabricantes.

As fábricas salgadeiras pechan definitivamente ou de forma intermitente e dan paso ás fábricas conserveiras de tecnoloxía francesa. En Cangas atopamos a primeira fábrica conserveira en Balea (Darbo) en 1891. Nesta década conviven as fábricas salgadeira e de conservas, pero na seguinte década van desaparecendo as salgadeira, facendose unicamente fábricas conserveiras.

Fábricas salgadeiras en Cangas

Na xurisdición de Cangas a primeira fábrica de salazón instalada en todo o Morrazo, parece ser que foi no Hío, cara a 1762, a cargo do fomentador catalán Joseph Caminada.

En Aldán tense constancia que no ano 1963 asentouse outra fábrica a cargo de dous homes de negocios procedentes do comercio de Vigo D. Ventura Marcó del Pont. E D. Francisco Puch. Ademais desta fábrica de Aldán, nestas datas tamén se fixeron con outra no Arenal en Vigo. No 1964 Marcó del Pont desplázase ata Aldán poñéndose en trato con Francisco de Castro, Antonio Otero e outros veciños de Aldán para comprar os terreos. Elixe o lugar denominado Con e adquire o primeiro medio ferrado de terra e o segundo un cuarto así como outros terreos lindantes para levantar a súa fábrica-almacén onde figuraría a cabeza da compañía que, tres anos despois, en 1767, deciden liquidala e facer contas ó retirase D. Francisco Puch a Cataluña deixando a fabrica ós seus herdeiros.

En 1787 o fomentador Antonio Fábregas e a súa muller Manuela da Pena, mercan ó mestre-arquitecto Esteba de Sobreira uns terreos en Espiñeira (Aldán) en 481 réas e constrúen unha fábrica salgadeira.

En 1790 Francisco Genaro Angel merca 30 ferrados de terreo en Balea (Darbo) para facer outra fábrica, que non logra facer.

Cara a 1805, con ocasión do reparto da contribución do imposto dos “millóns” xa temos en funcionamento as seguintes fábricas:

- Tres en Aldán de Ramón Carrera, Simón Corbera e fillo e Francisco Genaro Angel
 - Tres en Hío de Francisco Vázquez, Felix Ferrer e Jose Lluc
- Non temos información de onde estaban situadas estas fábricas.

No ano 1824 atopamos en Cangas estas fábricas salgadeira:

- D. José Lluc de Vigo na Ameixidee - Hío
- D. Pedro Dionisio Lafuente (Vigo) en La Testada (Hío)
- D. Felix Ferrer(Vigo) en Río Esteyro (Hío)
- D. Francisco Tapias (Vigo) en Aldán
- Compañía de Morén (Vigo) en “Tras lo Con”
- D. Francisco Ángel (Pontevedra) en “Do Con”, Aldán

Entre os anos 1825 e 1864 non se atopan no Centro de documentación de Historia Local do Concello ningunha referencia de matrículas industriais, pero si fábricas de aparello, aínda que estes datos son moi confusos

A partires do ano 1864, xa temos un rexistro máis detallado das matrículas industrias que existían na vila:

1864 – 1870

Plácido Sequeiros(Darbo). Dase de baixa da fábrica salgadeira de Balea que pasa a ser de Francisco Gil y Montes.

José Barrerasy Casellos. Fábrica salgadeira en Balea

Francisco Gil y Montes. Fábrica salgadeira en Balea

Pedro Acuña(1869). Fábrica salgadeira en Balea onde antes estába Francisco Gil y Montes

1870 – 1880

José Barreras. Fábrica salgadeira en Balea.

Pedro Acuña. Fábrica salgadeira en Balea.

José Bernardo Cordeiro(1873-1878). Fábrica salgadeira en Escada.

Tomás Galep(1873-1880) . Fábrica salgadeira en Aldán.

Félix Ferrer(1873-1878). Fábrica salgadeira Hío.

José Gelpi(1873-1878). Fábrica salgadeira en Hío.

Ventura Moreu(1873). Fábrica salgadeira en Hío.

Simón Agulla(1873-1879). Fábrica salgadeira en Hío.

Celestino Buet(1873-1899). Fábrica salgadeira en Hío, Temperán.
Leopoldo Lombardy. Fábrica salgadeira en Pinténs(Hío).

1881-1890

Rosalía Acuña(1880 – 1882). Fábrica salgadeira en Temperáns.
José Barreras (1870 – 1888). Fábrica salgadeira en Balea e logo en Temperán.
Ventura Moreu (1873 – 1889).Fábrica salgadeira en Hío.
Celestino Buet. Fábrica salgadeira en Temperán.
Serafín Barros. Fábrica salgadeira en Aldán.
Leopoldo Lombardy. Fábrica salgadeira en Pinténs(Hío).
Idelfonso Feijoo(1881 Fábrica salgadeira en Salgueirón (Darbo).
Juan Buet 1885-1887) Fábrica salgadeira en a Escada(Cangas).

Matriculas adicionais:

Joaquín Francisco Graña (1980). Cangas - Escada.
Idelfonso Feijoo. Darbo – Darbo.
Francisco Montes González (1880). Muelle.
Manuel Antonio Montes Graña. Muelle.
Dario Lameiro (1887) Balea.
José Dotrás (1887)Vilanova.
Ventura Moreu(1887). Hío - Cabo Pequeno.
Juan Nunell(1887) Hío – Cabo Pequeno.

En Cangas a primeira fábrica conserveira aparece, en 1981, en Balea (Darbo); sendo primeiro unha fábrica salgadeira e logo conserveira. Nesta década conviven as fábricas salgadeiras e as conserveiras, pero na seguinte década van desaparecendo as salgadeiras, facendose unicamente fábricas conserveiras e o seu número vai medrando co paso dos anos.

1890 – 1894

Celestino Buet. Fábrica salgadeira en Temperán.
Joaquín Francisco Graña (1980).Fábrica salgadeira en Cangas – Escada e no ano 1894 tamén en Cangas en Aldán Espiñeira.
Leopoldo Lombarda (1879 . Fábrica salgadeira en Pinténs (Hío).
Dario Lameiro (1887 - 1892). Fábrica salgadeira en Balea.
José Dotrás (1887 – 1894). Fábrica salgadeira en Vilanova – Hío.

Matriculas adicionais:

Dario Lameiro (1891). Conservas e pescados en Darbo – Balea
Viuda de José Barreras (1893- 189).Fábrica salgadeira en Balea

1895 – 1890

Celestino Buet (1973 – 1899) . Fábrica salgadeira en Cangas/ Fomento
Joaquín Francisco Graña (1980). Fábrica salgadeira en Cangas/ Fomento
Viuda de José Barreras (1893-1895).Fábrica salgadeira en Balea
Leopoldo Lombarda (1879 . Fábrica salgadeira en Donón(Hío).

Fábricas conserveiras 1880 - 1890

Dario Lameiro (1887 – 1990). Fábrica de conserva en Balea - Darbo
Leopoldo Lombardy (1894 – 1994) Fábrica de conserva en Pinténs – Hío

Estado das fábricas salgazoneiras da nosa vila

- Aldán

- Mendiña: Actualmente é unha casa de pedra aínda habitada por varias familias veraneantes madrileños que acodeb nos meses de verán.
- Tras do Con: Foi reformada hai un par de anos e actualmente e unha marisquería. Durante moitos anos foi un viveiro.
- Aldán – Espiñeira: Na actualidade é unha das mellores casas rurais de Galicia. O seu propietario é un armador veciño do Hío.

- Hío

- Ameixide: Consérvase a súa estrutura de fábrica conserveira en bo estado exterior. Foi mercada hai uns anos pola familia armadora Baqueiro.
- Pintens: Aínda que no arquivo aparece como fábrica de salazón non se conserva ningún resto. Pode ser que nalgún momento fora chamada Pinténs e sexa a fábrica de Ameixide.
- Punta Alada (ó rematar a praia de Areabrava, dirección Couso): Consérvase moi pouco desta fábrica, soamente un par de paredes. O seu propietario é o mesmo que a restaurada casa Rural de Aldán.
- Punta Couso: O seu estado actual e inmellorable, xa que nestes momentos atópase en fase de reconstrución para un futuro Hotel – Rural.
- Cabo Pequeno. En Donón. Atópase totalmente en ruínas, o seu acceso é bastante complicado.
- Temperáns. A praia seguinte a Liméns, antes de Nerga. O seu estado actual é de ruínas, pero aínda se conserva un pequeno peirao e as catro paredes así coma outras naves que pertencían á propia fábrica.

- Cangas

- Massó. Esta fábrica primeiro foi salazoneira e logo convertiuse en fábrica de baleas e conserveira. Consérvase en bo estado. Nestes momentos está en estudio a creación do futuro museo da balea nesas instalacións
- Oxea. Naves situadas detrás da Casa do Concello. O seu estado de conservación é bastante bo. Despois de fábrica salgadeira foi fábrica de conserveira.
- Rodeira: Ó final da praia de Rodeira. Ó igual que as naves de Oxea, atópanse en perfecto estado exterior e tamén traballou como fábrica conserveira.
- Atopamos outras fábricas salgazoneiras no centro de Cangas documentada no rexistro de empresas do arquivo do Concello, como poden ser na Rúa Fomento ou na rúa Lirio número 30 así coma referencias ó peirao ou Escada en Cangas

Nesta documentación podemos ver coma as fábricas conserveiras van comendo terreo as fábricas salgadeira.

** Toda a documentación que aparece neste traballo, foi sacada de artigos publicados nas Festas do Cristo de Cangas e nas Festas do Carme de Aldán así como do Centro de Documentación de Historia Local do Concello de Cangas.

Fábricas Conserveiras

A primeira fábrica conserveira en Galicia faina Curbera en Chapela (Redondela) en 1861. As fábricas de conserva son de tecnoloxía francesa, que ven de Galicia despois do trato comercial feito con Francia o 11 de xullo de 1882. Os franceses transferiron a tecnoloxía, capital e técnicos a Galicia. Hai que suliñar que a sardiña desaparecera das costa francesas.

En Cangas a primeira fábrica conserveira, como xa dixéramos, aparece en 1891 en Balea. Nesta década conviven as fábricas de conserva e salgadeira, pero na seguinte década medra o número de conserveiras e as fábricas salgadeiras rematan por desaparecer; así en 1919 xa temos as seguintes fábricas conserverías co nome dos seus propietarios e o nome e lugar de procedencia do empresario:

Ángel González Vidal – Cangas
 Pedro Monte Merlo. Coiro - Rodeira
 Daniel Eiroa Novoa. Coiro - Rodeira
 Daniel Eiroa Novoa. Coiro - Rodeira
 Francisco Fdez. Cervera. Coiro - Rodeira
 José Daniel Montes Martínez. Coiro – Rodeira
 Darío lameiro Sarachaga. Darbo – Balea
 Luís Bolívar Massó. Aldán – Mendiña
 Viúva de Ángel Botello - Vigo
 Francisco Gómez - Vigo
 Hijos de José Barreras - Vigo

(ESTA INFORMACIÓN FOI OBTIDA NA PÁXINA WEB DO CONCELLO DE CANGAS. A PESARES NOSO, DESCOÑECEMOS OS NOMES DOS AUTORES DESTE TRABALLO POLO QUE NON PODIMOS SINALALOS COMO NOS GUSTARÍA.)

MASSÓ, LUZ E ESCURIDADE

Manuel Aldao

Para atoparnos coas orixes de Massó, temos que remontarnos a 1816, ano en que Salvador Massó Plau chega a Galicia e aséntase en Bueu como salgador.

En 1883, prodúcese, nesta firma, o grande paso da salmoira á conserva esterilizada. En Francia, concretamente en Nantes, estíbese a facer a conservación de alimentos por esterilización.

Carecendo os Massó de experiencia neste sistema, asócianse co francés Félix R. Domingo e fundaron en Bueu a fábrica "La Perfección" - Fábrica de Conservas y Escabeches. Por carecer de man de obra cualificada, trouxeron de Francia técnicos na materia para pór en marcha a factoría de Bueu, e coas marcas "Massó", "Le Drapeau", "Kayrel", "El Porrón", "Fígaro" e "La Cosmopolite", empezaron a producir conservas - Al estilo de Nantes-, como se lle dicía daquela. Os novos métodos de conservación en envases de folla de lata leva parello, ademais da elaboración do peixe, dispor dun taller de fabricación de envases, así que naquela altura, a fábrica "La Perfección" tiña un cadro de persoal superior ós 600 obreiros. En 1894, Massó absorbeu o capital francés e quedou propietario total da industria.

A Guerra de 1914 propiciou o desenvolvemento destas industrias dedicadas á fabricación de produtos alimenticios non perecedoiros, de fácil transporte e en porcións racionadas para abastecer os exércitos aliados.

En 1926 Massó inaugura unha nova fábrica en Bueu, e en 1931 merca a fábrica do Salgueirón, en Cangas, o aniñador do que sería dez anos despois a máis grande fábrica de conserva de Europa.

A partir da inauguración de nova fábrica en Bueu, e baixo a dirección de Gaspar, Xosé María e Antonio Massó García, levando a batuta de dirección Gaspar, *Massó Hermanos S.A.*, ampliou as marcas rexistradas en "Gaviota", "Cormorán", e "Delfín" e inicia unha singradura de medio século de extraordinario esplendor.

En 1937 inicianse as obras da construción de factoría de Cangas, unha macrofábrica, que coas dependencias anexas, suma 40.330 m² de superficie útil cuberta, e 180.000 m² de superficie total dispoñible para diferentes usos.

En 1941 inaugúrase a factoría de Cangas, un complexo industrial que tendo como eixo a elaboración de conservas de peixe e mariscos, complementábase con talleres de fabricación de envases, flota pesqueira para abastecemento de materia prima, talleres de carpintería de ribeira para a construción e mantemento dos pesqueiros, varadoiros, talleres de albanelería e pintura, forxa e taller mecánico para construción de maquinaria nova con patente Massó e mantemento de toda a instalación, cámaras frigoríficas e fábrica de xeo, que ademais de cubrir as necesidades propias da fábrica de conservas, abastecía os motopesqueiros do Gran Sol propios e alleos. Todo este emporio fabril daba traballo a máis de 1.500 persoas entre homes e mulleres.

A fábrica de Cangas, convértese na planta piloto, no emblema Massó, e é dotada da máis moderna tecnoloxía do momento. Incorpora a novidade das mesas circulares con dobre carrusel para o abastecemento ás obreiras de latas baleiras e materia a empacar, no transportador superior, e evacuación de latas empacadas polo transportador inferior. Outra técnica impactante no momento, foron as canles de recepción do peixe para o posterior eviscerado e salgado, que con patente Massó, presentaban un sistema de arrastre, por correntes de auga, da cabeza e magas das sardiñas ata o depósito de vísceras. Igualmente foi novidoso o forno de cocción continua de vapor aberto, tamén de patente Massó.

A Fábrica de Cangas bota a andar cunha tecnoloxía moi superior a de calquera outra fábrica de España e esta hexemonía mantense en todos os eidos da fabricación de conservas, ata principios dos anos oitenta, que é cando comeza a facerse notar, sobre todo internamente, o devalo da firma Massó. Non imos enumerar cronoloxicamente os avances tecnolóxicos da industria, pero sí algúns que supuxeron un cambio importante. Por exemplo, en 1962, cambiouse o sistema de recepción de peixe, con 20 anos de antigüidade, pasando os tanques de salmoira refrixerada, abandónase o eviscerado manual e pásase ó corte e eviscerado mecánico, recepción en bandexas plásticas que van directamente ós fornos de coción e de alí mecanicamente ás mesas de empaque sen intervención de man de obra. Esta instalación revolucionou a liña da sardiña. Así mesmo no ano 1960, Massó estaba empacando túnidos mecanicamente. Con este avanzado tecnicismo a fábrica de Cangas producía máis de 40 millóns de latas anuais.

No eido administrativo hai que dicir que no ano 1970 tiña informatizada a nómina e todo o sistema de primas de produción. Tamén nisto foi pioneira no mundo da conserva.

Cando dicimos que a fábrica de Cangas, no comezo da súa andaina, foi unha revolución tecnolóxica na industria conserveira, é xustiza engadir que non foi menos no eido social. No ano 1943 concédeselle o título de "Empresa Exemplar". Non é para menos. Hoxe está en estudio unha lei que concede beneficios fiscais ás empresas que implanten una gardería infantil para os fillos dos obreiros. Massó adiantase 50 anos. Habilita en Cangas máis de 50

vivendas para os obreiros, con auga corrente, e a maioría delas dispoño dun horto. Un hotel para persoas solteiras con comedor subvencionado, Gardería Infantil, ata idade escolar, atendida por persoal especializado con visita semanal de pediatra, alimentación dos nenos. Durante a lactación, a nai dispoñía de tempo suficiente para dar de mamar ó seu fillo moito antes de ser recollido este dereito nos convenios colectivos. Aulas escolares para nenos e para nenas.

Comedor de obreiros, para aqueles que vivindo lonxe non lles daba tempo a ir á casa e volver para a xornada de tarde. Este comedor dispoñía de cociñas, atendidas por persoal da empresa, para o quentamento de pratos ou para facer comidas rápidas.

Servicio de economato en onde os produtos fabricados pola empresa tiñan unha porcentaxe de desconto sobre a tarifa de venda. Os outros produtos vendíanse a prezo de custo no almacén.

No ano 1956, Massó incorpora no cadro de persoal unha Asistente Social, que, nun colectivo de 2.300 traballadores no total das catro fábricas, resolveu e atendeu infinidade de casos, de pensións, enfermidades, problemas familiares, de convivencia etc. Foi unha extraordinaria axuda nas relacións coa Seguridade Social, sanatorios, en casos de enfermidade, e mil e un problemas que poden presentarse nunha empresa tan numerosa e cunha formación cultural, naquelas datas, moi baixa. No Coloquio Conserveiro, celebrado co gallo da Feira Internacional da Conserva da Alimentación, no ano 1965 en Murcia, D. Gaspar Massó, fai unha glosa sobre o labor da Asistente Social, e empezando por confesarse excéptico, remata: *"Hoy, después del éxito obtenido entre todo nuestro personal, tengo que confesar mi gran error y recomendar resueltamente estos servicios entre los Empresarios que tengan siquiera 100 obreros"*

A figura de Ana María, que no recorrido do barco a Salgueirón, era continua e diariamente interrompida por persoas alleas e do cadro de persoal Massó para facerlle consultas e encargarlle casos, era popular en Cangas.

No ano 1959, a Massó Hermanos S. A. concédennlle o título de "Empresa Modélica en Seguridade Social".

Aquelas "sombras" que empezaron a notarse a principio dos oitenta, escurécense máis co problema da "colza", e a fins do ano 1989 hai demoras de breves días no pago da nómina, agravándose no ano noventa e seguintes.

O ocaso do astro Massó, entrou na escuridade total en outubro de 1996, cando o xuíz asinou a sentenza das últimas rescisións de contratos por falta de pago.

Manuel Aldao

ANEXO III

Luisa Muñoz Abeledo (Universidad de Santiago de Compostela). Los mercados de trabajo en las industrias marítimas de Galicia. Una perspectiva histórica, 1870-1936
Publicado en [Tesis Doctorales](#)

La tesis ha sido dirigida por el profesor Joám Carmona de la Universidad de Santiago de Compostela y co-dirigida por la profesora Carmen Sarasúa de la Universidad Autónoma de Barcelona. Fue defendida en la Universidad Autónoma de Barcelona el 15 de enero del 2003 ante el tribunal compuesto por los profesores Ramón Garrabou, Enriqueta Camps, Cristina Borderías, Jesús Giráldez y Albert Recio y calificada con sobresaliente cum laude por unanimidad. ****more****

En esta tesis se analiza la formación del mercado de trabajo industrial en el sector de transformación de la pesca en el litoral gallego entre el último tercio del siglo XIX y la Guerra Civil, periodo a lo largo del cual se consuma la transición de la industria artesanal de salazones de pescado a la moderna conserva hermética y se consolida éste sector. La tesis contempla dos objetivos primordiales. El primero consiste en explicar los principales rasgos distintivos del mercado de trabajo en la industria transformadora de pescado: la estacionalidad, la flexibilidad, la intensidad en trabajo femenino y la segmentación por género. El segundo es estudiar el impacto socioeconómico provocado por la industrialización del litoral gallego. Se hace hincapié en los efectos de la citada industrialización sobre tres aspectos clave: cambio sectorial, migraciones y niveles de vida.

La metodología empleada para explicar el funcionamiento del mercado laboral en las industrias marítimas de la costa gallega es el análisis microhistórico y el cruce de múltiples fuentes. Como caso de estudio ha sido elegido un municipio del Sur de la provincia de Pontevedra: Bueu. Este municipio puede considerarse un caso representativo de la industrialización litoral tanto porque la industria salazonera estuvo plenamente arraigada en el mismo durante casi 200 años como por ser una de las primeras poblaciones donde se implantó la industria de conserva hermética de pescado, concretamente, en la empresa Massó Hermanos, S.A, en la década de 1880. Las diversas fuentes consultadas han sido divididas en varios grupos: empresariales, demográficas, socioeconómicas, etc. De la documentación de empresa destaca la que proviene de las firmas conserveras Massó Hermanos S.A., Curbera, Antonio Alonso y de algunas compañías de salazón como Joan Verges o Ferrer Romaní. Para este trabajo fueron vaciados libros de jornales y expedientes de trabajadores, libros de barcos, copiadore de cartas, libros de matrícula de operarios, libros de jornales, libros de los diferentes talleres, protocolos notariales. Un segundo grupo lo constituyen las fuentes municipales, que he dividido en dos grandes bloques: demográficas, los padrones de población correspondientes a 1870 y 1924, y socioeconómicas, sociedades marineras y de emigrantes, registros de accidentes, estadísticas obreras, libros de actas del Instituto de Reformas Sociales, de la Junta Local de 1ª Enseñanza, de la Junta Local de Protección a la Infancia y otros legajos de educación, matrículas industriales, expedientes de sanidad y beneficencia de varios municipios (Vigo, Bueu, Riveira, Vilanova, Muros y Boiro). Un tercer grupo de fuentes lo constituyen los libros de inscripción de barcos y las libretas de marineros procedentes del Archivo de la Capitanía Marítima de Bueu, los cuales documentan el estudio del mercado de trabajo en el mar. En un cuarto grupo se engloba la documentación referente a Asociaciones Sindicales y Profesionales, tanto de la provincia de Pontevedra como de A Coruña. Esta fuente ofrece una buena muestra de la evolución de las relaciones laborales en el sector pesquero y transformador durante el primer tercio del siglo XX. El quinto grupo corresponde a los fondos judiciales de la Audiencia Territorial incorporados al Archivo del Reino de Galicia, y los de los Juzgados de Pontevedra, Vigo, Cambados y Vilagarcía. Un sexto bloque lo conforman diferentes fuentes estadísticas consultadas con el fin de reconstruir precios y salarios. Por último, las fuentes orales han sido de enorme utilidad para conectar familia y mercado de trabajo.

Esta investigación se ha dividido en siete capítulos. El primero explica los principales rasgos productivos de la industria de salazón de pescado como antecedente de la conserva hermética. El segundo capítulo analiza la formación del mercado de trabajo industrial en una comunidad costera: Bueu. Se explican los principales cambios en la estructura laboral y en la movilidad geográfica resultantes de la localización de industrias marítimas: salazón y conserva. El cuerpo central de esta tesis lo conforman los capítulos que van del tercero al sexto, los cuales se centran en el análisis del trabajo en la conserva hermética. El capítulo tres explica los rasgos definitorios fundamentales de la industria de conserva en cuanto a organización del proceso productivo, distribución y especialización de la mano obra y formación de los trabajadores. El capítulo cuatro se centra en la contratación del trabajo en la industria de conservas de pescado. Se analizan los distintos tipos de contratos: fijo, por campaña y eventual. El capítulo cinco se ocupa del estudio de las formas de remuneración y sus cambios, del análisis de las diferencias salariales por categoría laboral y por sexo y, finalmente, de la evolución de las condiciones de trabajo en el sector. En el capítulo seis se hace una estimación del nivel de vida de los trabajadores de la industria de conservas herméticas de pescado de la costa gallega. Finalmente, el capítulo siete analiza la interacción entre mercado de trabajo y familia durante el proceso de industrialización del litoral gallego, tomando como caso de estudio Bueu.

Las principales conclusiones que se desprenden de esta tesis son las siguientes. En primer lugar, la industrialización de la pesca y su transformación, tanto en salazón como en conserva, provocó la expansión de los mercados laborales del litoral de Galicia transformando las comunidades agro-

pesqueras en comunidades obreras mixtas a la vez que alteraba las estrategias migratorias y ocupacionales de las familias. El cambio sectorial y las migraciones internas y externas que se pueden observar en el caso de estudio elegido para este trabajo, Bueu, lo constatan. El establecimiento y crecimiento de industrias marítimas conllevó cambios estructurales en el empleo, creciendo la ocupación en el sector secundario, especialmente el trabajo femenino estacional, y declinando el empleo agrario. Las poblaciones costeras gallegas como Bueu no sólo constituían un puente entre áreas del interior y el mercado de trabajo ultramarino, sino que también se convertían en emplazamientos de residencia definitiva. Esto no era común en un modelo regional como el gallego, caracterizado por una alta presión demográfica y una elevada emigración.

En segundo lugar, la organización del trabajo en la industria conservera y su segmentación por género fueron elementos clave en las estrategias competitivas del sector. Por trabajos previos, ya sabíamos que la industria conservera tendió a localizarse de forma universal allí donde la pesca era abundante. Pero esta investigación muestra que otro elemento clave para la localización de la industria era el precio del factor trabajo. Las conserveras se instalaban preferentemente allí donde la mano de obra era barata. Los empresarios optaron por un uso intensivo de mano de obra femenina poco conflictiva y con salarios bajos.

En esta industria, como en la salazón, el mercado de trabajo nació segmentado desde los primeros años de la formación del sector. El hombre se colocaba en el segmento principal o plantilla estable mientras la mujer quedaba relegada a un segundo plano, desempeñando una gran variedad de tareas en la planta de fabricación relacionadas con la elaboración. La segmentación se puede observar también desde la formación. La organización del proceso productivo incluía el aprendizaje flexible de los obreros/as. Mientras que las obreras recibirán una formación general que las capacitará para desempeñar las múltiples tareas exigidas por el procesado del pescado, los obreros recibirán una formación más específica según la sección de la empresa donde trabajasen. La segmentación por sexo se plasmó también en las modalidades de contratación de la mano de obra. Las obreras de la planta de fabricación tenían contratos extremadamente flexibles, no sólo por su duración, estipulada por campaña, sino porque las obreras podían verse relegadas a trabajar únicamente dos o tres jornadas por semana, en función de las necesidades de la actividad industrial. Esto permitía a los empresarios controlar los costes laborales. Sin embargo, los contratos de los operarios eran fijos, en el sentido de que les vinculaban a la empresa en el largo plazo y trabajaban de forma continuada, pues, la elaboración de envases y la reparación de maquinaria, ocupaciones principales de los hombres, eran actividades que podían extenderse a lo largo de todo el año. Como tercera conclusión tenemos que en Galicia, como en otras regiones conserveras, la formación del mercado de trabajo en la industria de transformación de pescado implicó la creación de escaleras laborales que relegaron a la mujer a los primeros peldaños ocupacionales y salariales, en los cuales se mantuvieron durante todo el periodo. Entre las principales causas que relegaron a las mujeres a la base de la pirámide laboral cabe destacar las siguientes: en primer lugar la segregación ocupacional por sexo, en segundo lugar que las barreras para las mujeres en la educación institucional se traducían en barreras ocupacionales y salariales en el mercado laboral, en tercer lugar la promoción interna no funcionaba para las mujeres, las cuales no veían incrementados sus salarios con la antigüedad en la empresa.

Como cuarta conclusión se constata que las mujeres jugaron un papel clave en la mejora de los niveles de vida de las familias conserveras de la costa gallega durante el primer tercio del siglo XX. La reconstrucción de salarios, consumos y precios de varias poblaciones costeras permite indicar que las familias obreras de las conservas superaban los niveles de subsistencia por dos razones fundamentales. Por una parte, debido a su naturaleza de obreros mixtos, pues se dedicaban a faenas agrarias y pesqueras fuera de la época de transformación de sardina. Por otra, no sólo existía un ganador de pan masculino, sino que mujeres e hijos contribuían también a incrementar el presupuesto familiar.

Por último, esta investigación ha puesto en relación familia y mercado de trabajo, mostrando la enorme participación infantil y femenina en el mismo durante la industrialización del litoral gallego. Los niños constituyeron una fuente de mano de obra indispensable en las industrias del mar y colaboraron en el aumento de los ingresos familiares. En esta tesis se comprueba como la mano de obra infantil trabajando en el sector pesquero-conservero superaba a la oficialmente registrada en las estadísticas. Durante los periodos de máximas capturas y transformación de la pesca, la organización del trabajo en las comunidades de pescadores involucraba todos los brazos disponibles, de todas las edades. Además, la industria conservera demandaba mano de obra barata y dócil, de ahí que niños y adolescentes fueran sustituyendo a los obreros adultos en las empresas conserveras. En lo que se refiere al trabajo femenino, esta tesis prueba que las poblaciones costeras constituyen una excepción de lo que ha sido considerado tradicionalmente la pauta de actividad dominante, puesto que la tasa de participación de la mujer en las industrias marítimas, a lo largo de los siglos XIX y XX, fue elevada. No sólo las niñas y mujeres jóvenes entraban a trabajar en las fábricas de procesado de sardina, sino que en el mercado de trabajo también permanecían las casadas y viudas, suponiendo una parte importante de la fuerza de trabajo de las comunidades marítimas. En definitiva, el trabajo femenino artesano, cualificado, flexible y barato, junto con el infantil, además de contribuir enormemente a las economías familiares de las villas costeras, fueron factores clave para el crecimiento del sector conservero gallego

y su competitividad internacional. Un sector que, por otra parte, dados sus efectos de arrastre sobre otras actividades, colaboró a que el litoral de Galicia avanzase en su proceso de industrialización.

ANEXO IV

Incluimos esta entrevista feita por Nuria Guardiola a unha traballadora de Moaña que traballou em Bouzas (Vigo) como documento interesante como documentación para posteriores traballos.

ENTREVISTAS con María Teresa Álvarez Corvacho

Empecei a traballar aos catorce anos, alá, na Fontoura, na de Valcárcel, en Bouzas; unha fábrica preciosa, alí foi onde aprendín.

Tiña que saír ás 5 da mañá para coller o barco ás 6 da mañá. Ao chegar a Vigo, había un tranvía que ía ata a Alameda de Bouzas, pero, filliña, valía 50 céntimos, e 50 máis outros 50 facían unha peseta. O barco saíache xa nunha peseta para ir e outra á volta, xa son dúas pesetas ... e había que aforrar,...entón iamos andando.

Xa colliamos o barco das seis da mañá para que nos dera tempo chegar alá para as oito... Pero pasabámolo moi ben...como eramos chicas...pasabámolo moi ben. Ás veces iamos pola ribeira a mirar como os mariñeiros desembarcaban o peixe... e moi ben... e despois á volta, andando outra vez...Pasabámolo moi bem; pero era moito madrugar....e por iso a miña nai quitoume daquela fábrica, pero eu tíñalle moito cariño...porque, ademais, pasárame un detalle ...simpático, mira:

Eu cobraba 115 pesetas á semana... e daquela, non era coma agora; cando non había peixe, viñas para casa ata nova orde, e alí só ían as fixas que eran as encargadas. Aquel día, dixéronme que non volvera e déranme o sobre coa paga...

...E ao vir de volta pasei por diante dunha froitaría e entráronme ganas de comer unha laranxa... e cando fun abrir o sobre para pagar, miro que levaba cinco duros de máis! Cinco duros daquela, que eran un billete! e máis eran cartos, moitos!

Entón fun correndo a devolverllos; volta para atrás...

...e ao chegar alí, toda sofocada...preguntoume Don Rafael, o xerente, (*que era un home encantador, acordareime del toda a vida*) : “¿Que che pasou Sabrina?” Alí todos me chamaban Sabrina por unha artista que botaran nunha película daquela...! ben... eu era pequeniña, delgada, moi lixeiriña... e todos me querían ben; a aquel home eu facíalle moita graza e queríaime moito, e díxome: “¿Pero que che pasou muller...déronche diñeiro de menos?” E eu díxenlle que non, que me deran cinco duros de máis! E el díxome: “ ¡Pero muller, muller , e deches a volta por iso, podías traelo outro día.”

Entón eu expliqueille que eu non volvía ata nova orde... E entón dixo: “*El lunes vienes a trabajar, y si alguien te dice algo, le dices que te mandé venir yo*”

E así foi, empecei a ir traballar alí coas encargadas, e eu era coma a súa mascota...

... Pero claro, meus pais quitáronme desa fábrica porque era moito traballo e ganábase máis nas bateas...

... E despois cando abriron a fábrica da Guía, xa empecei a traballar alí, e tamén estiven moi contenta, moi contenta. Os encargados tiñan moita consideración, daba gusto, e había moi boa xente... Claro, traballar aquí na fábrica da Guía era ir para unha festa...!

Había radio, había música, había comedor, unha cociñeira...uns vestiarios, unha marabilla...! E o encargado, xa che digo, moi bo, moi bo...!

...pobriño xa morreu, pero era un ceo de home...

Alí traballábase todo e moi ben, pero o mexillón era o mellor...Nunca comín un mexillón empacado coma o da fábrica da Guía; déranos a Concha de Ouro non sei cantos anos seguidos...porque mira, o mexillón era estupendo, o aceite era de primeira...!

A fábrica da Guía foi unha gran perda perdemos unha marabilla, foi a pena máis grande que desaparecera de Meira, aquilo era... era unha *bendición*...!

Ás veces Don Enrique Lorenzo (*o dono*) viña, e unha vez ao ano faciamos unha festa...e viña o cura a dicir misa...unha misa de campaña, alí, unha festa...!

...e traían a comida de Vigo... abríanse latas de bonito...Aí había... *a gloria bendita*...! Xa che digo... era unha gloria bendita esa fábrica...!

...Parece mentira que todo fora ao tacho... e todo se arruinou...

...Eu non volví a ir por alí porque dábame moita pena... e hoxe segue dándome moita pena, cando miro todo aquilo...

...Eu onde pasei a escravitude toda, foi na de CONNORSA , alí en Vilaboa...

...ademais aquilo xa non era igual... aquilo era traballar sen tino...! E nin o aceite era o mesmo, nin nada...nin había o amor por facer as cousas ben ...por empacar ben...nin o compañeirismo... nin nada.

Porque mira, alí, en primeiro lugar, non había comedor, tiñamos que levar a comida ...e a min a comida quente non me vai... e, ademais, nin había onde quentalas...No verán iamos comer alí debaixo dun piñeir, no inverno, debaixo dun paraugas... Xa che digo, unha escravitude, aquilo foi unha escravitude...!

...ademais de que se traballaban moitas horas; nunca sabías cando viñas para a casa. ..e era moi raro, moi raro que viñeras á túa hora... Mira, a hora de saída eran as seis, pero... as oito, as nove, as dez...iso era case, case, a diario ...

E no tempo do berberecho... ben, temos vido ás once da noite, ás doce da noite,...bah!... a calquera hora...!

Penso que unha vez cheguei a velar cen horas ao mes...¡Teño chegado á casa cunha *ghaniña* de chorar!

...Ah, pero iso sí! as horas que velabas, pagábanchas todas. Todo moi legal, moi legal...

E cando rematabas o contrato, pagábanche o finiquito...todo moi legal, moi legal...e coidadiño, que eran moi respectuosos...!

Pero claro, traballabas moito e daquela o meu home non sabía facer nin unha cama... que despois, aprendeu...!

E chegabas á casa ás once da noite, e atopabas os pratos do mediodía encima da mesa... que me daban *ghana* de tiralos ao camiño tal como chegaba...!

E tiña un montón de cousas que facer, tiña que lavar o meu mandilón para o día seguinte, e un montón de trapos, tiña que facer a cea, tiña que facer a comida para o outro día... E era a unha da mañá, moitas veces, e tiñas que ducharte porque cheirabas a peixe, e a min, até despois de ducharme, na cama, seguíame cheirando a peixe...e a roupa interior tamén che cheiraba toda...

Pero despois... xa... Púxenme moi mal do xeonllo, tiven que operalo e déronme a invalidez...

...Ás veces lémbrome daquela primeira fábrica de Valcárcel, aquilo era moi bonito... porque era unha nena... e todas eramos rapazas... e todo era unha broma... e as mulleres parábanse contigo a ensinarche,... e contábanche contos... porque daquela non había esas présas e esa angustia que vivín nesta última de Connorsa onde o pasei mal na alma...

ANEXO V

Asociación Cultural A Cepa. Cangas.

As mulleres da conserva en Cangas

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Entrevistas a mulleres que traballaron nas fábricas conserveiras de Cangas (Massó, Cervera, Lago Paganini, Ameixide, etc) ao longo dos anos de actividade industrial.2. Solicitar, fotografías, nóminas, etc. da súa relación co traballo nas conserveiras. |
|---|

NOME E APELIDOS : _____

ENDEREZO/TELÉFONO _____

Empresa na que traballou _____

Anos nos que traballou _____

En que consistía o traballo que facía : _____

Como era a súa relación coas compañeiras _____

Como se sentiu tratada polos encargados _____

Cal era a relación cos xefes : _____

ANÉCDOTAS VIVIDAS: _____

Recoller testemuñas directas das traballadoras do mar: conserveiras, redeiras, etc buscando dous tipos de referentes: un positivo das mulleres que tiveron relación co traballo nas fábricas e que empezaría con

EU FUN....

E outro tipo das que non conseguiron traballar nin dedicarse ao que querían porque non poideron ou porque non as deixaron os seus pais ou os seus maridos e que empezaría con

EU NON POIDEN SER...

Outras consideracións
