

**A SALGA NA GALICIA MEDIEVAL:  
MOSTEIROS, VILAS MARIÑEIRAS E MAREANTES**



### 3. A SALGA NA GALICIA MEDIEVAL: MOSTEIROS, VILAS MARIÑEIRAS E MAREANTES

No século I d. C. o poeta latino Marcial, de orixe hispana, compón un epigrama dedicado o seu amigo o xurisconsulto Materno onde exalta tanto a calidade como a cantidade da pesca do “Callaicus oceanus” Monteagudo (1999). Tras varios séculos onde a escaseza de fontes ou a falta de mencións relativas á pesca son a nota dominante, chega un momento en que a fundación de cenobios ao longo de todo o antigo territorio galaico trae consigo a elaboración dunha importante cantidade de textos de carácter xurídico (escritos en latín) que serven como fonte documental para albiscar unha visión panorámica acerca da importancia da actividade pesqueira na Galicia medieval.

Os estudos consultados (Martínez Cortizas e Costa Casais, 1979; Büntgen et al., 2011; Perez Losada et al., 2005, 2008; Piñeiro, 2003; Schellekens et al., 2010; Cruces et al., 2011) amosan que a explotación de sal, desenvolvida na época romana, cesa contra os séculos III-V (do mesmo xeito que o resto de industria de salgadura) e non se retoma durante a Alta Idade Media.

O cese desta actividade semella que non ten unha causa única. Prodúcese cambios na liña de costa que cadran coas distintas variacións climáticas detectadas en Galicia. Un clima máis cálido e menores precipitacións durante a primeira metade

do período romano puido facilitar o desenvolvemento da actividade salíneira. O aumento da precipitación ao final de Período Romano e un clima máis frío durante a Alta Idade Media determinarían unha reestruturación sedimentaria que rematou nunha progradación dunar, de tal maneira que estas condicións dificultarían a explotación de sal e outras actividades desenvolvidas no litoral. O proceso de progradación dunar identificado nas factorías estudadas tamén se observa noutros lugares cun rango cronolóxico similar para o desenvolvemento e abandono da actividade salíneira. Na Alta Idade Media non houbo explotación de sal nestas áreas. Mais, aínda que a pauta climática presenta un papel importante na evolución do área de estudo, os cambios nas actividades costeiras puideron ser debidos a mudanzas climáticas, socioeconómicas, ou a unha combinación de ambas as causas.

Para o desenvolvemento da actividade pesqueira na Galicia medieval xogan un papel transcendental as institucións eclesiásticas. Este feito ponse claramente de manifesto grazas á constatación de dous fenómenos fundamentais: por unha banda, a elección dunha ribeira fluvial para a ubicación dos mosteiros e por outro, a temperá vocación dos centros monásticos pola anexión de cotos marítimos. Resulta altamente significativo que para o asentamento de mosteiros se elixise, dun modo case sistemático, á beira dun río. Este feito evidencia, entre outras cousas, un claro interese pola explotación da pesca fluvial.

Doutra banda, a través da análise da documentación medieval conséntase unha clara tendencia por parte dos centros monásticos máis importantes á expansión cara ao mar, así como un afán evidente de anexionarse terreos na costa. O mosteiro medieval, ao erixirse no centro socioeconómico da vida galega, manifesta unha forte inclinación pola incorporación de novas posesións que lle proporcionen os produtos necesarios para o seu abastecemento interno (fundamentalmente peixe e sal). Neste sentido, os grandes cenobios galegos procurarán contar entre os seus dominios con algún couto marítimo.



En palabras de Pallares e Portela (1971) “a enseada, xunto á que se asenta o mosteiro, albergaría un grupo de embarcacións encargadas de proporcionar ao mosteiro peixe fresco, obtido nas augas próximas”. Será tamén a partir do século XII cando os produtos do mar comece a facer acto de presenza na transacción contractual da “roboratio” (SM 436 (1174): *in robore una duzea de pixotas*; Oseira 254 (1224): *pro robore unam pixiotam*; SM 138 (1165): *pro roboratione una quarta de uino et uno pulpu*).

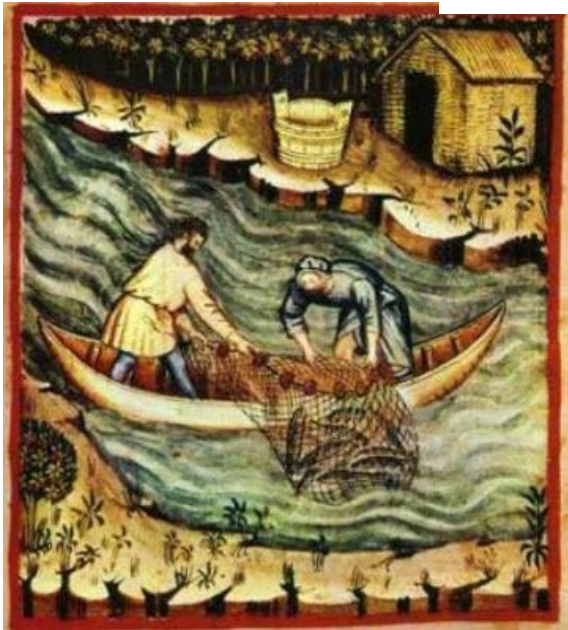
A consecuencia que se pode extraer é que toda regulación responde dalgún xeito

ao auxe comercial dun determinado produto. Pódese afirmar, entón, que é precisamente nestes momentos cando o sector pesqueiro se acha nun período de certa expansión e, xa que logo, precisa dunhas normas para a súa organización, control e comercialización. Tal como se pode constatar en fontes documentais, o século XII é o momento a partir do que se fai referencia dun modo máis claro e directo á pesca na súa faceta comercial.

Starkey, Reid e Ashcroft (2000) afirman que:

*Cando se pensa nunha pesca orientada a algo máis que a pura subsistencia, o troco na ribeira e o abastecemento a curto radio, suscítanse uns desafíos que van marcar para os mariñeiros a diferenza entre explotar uns recursos ou ser eles os explotados:*

- *Facer que a pesca chegue a terra nas mellores condicións posibles de frescura e integridade.*
- *Preparala para que viaxe a distancia e se conserve longo tempo. Isto implica instalacións de secado, facilidades para dispoñer de sal suficiente e a bo prezo, utilizar unhas técnicas apropiadas e dispoñer do tipo de envases idóneo.*
- *Contar cuns mercados asegurados.*
- *Contar cuns medios de transporte o bastante rápidos para que o peixe alcance eses mercados sen deterioro, e antes do que eventuais competidores.*



O material e as técnicas de pesca que se empregan nesta época non son novidas nin a unha escala ambiciosa. Artes de pesca tradicionais e practicamente universais, todas elas, ata a etapa final, de dimensións moi modestas e pouco esixentes en xentes e barcos. En Galicia úsanse os inmemoriais trasmallos, arte de deriva no que o arenque e outro peixe azul queda enmallado pola cabeza, (a primeira mención documental ata agora é de 1418, pero seguramente é moito máis antiga).

Nas épocas baixomedieval e moderna aparecen cercos, pero moitísimo máis pequenos que os xigantescos aparellos que se usarán en Galicia para a sardiña; entran tarde e son, precisamente, moito máis idóneos para a sardiña que para o arenque. O peixe “branco” péscase sobre todo con anzó: cordo, palangres.

En canto ás técnicas de procesamento, hai un factor crucial, que é a rapidez e bo facer con que o peixe se limpa e se sala unha vez capturado, e aí é onde se vai a

notar a diferenza entre as rexións pesqueiras que teñen boa técnica e as outras. No caso da sardiña é fundamental eviscerala inmediatamente e salgala en abundancia. Os procedementos de salgadura e envasado antes do século XV para a sardiña son: levar a captura a terra, limpala e metela directamente en toneis, lixeiramente prensada e con capas de sal intermedias: así é como vai viaxar.

As vilas mariñeiras, nadas no século XII, que serían dominantes en cada Ría de Galicia van acabar por controlar, canalizar e explotar a pesca, a súa preparación e distribución. Unha organización cada vez máis colectivizada, que axunta esforzos e moi orientada á sardiña. Isto é posible que conduza, nun principio, a exceso de capturas en relación con dispoñibilidades de salgadura e mercado; hai indicios de malgaste nas prohibicións reais de fabricar saín coa sardiña enteira, en vez de facelo cos seus desperdicios (cabeza e tripa) que menudean na primeira metade do século XIII como relata Ferrreira (1988).

Segundo indica Juega (2006), as antigas pesqueiras monásticas, antes iniciadoras da pesca do que se podería chamar “grande escala”, non desaparecen; seguen sendo importantes, segundo todos os indicios, para a economía dos principais mosteiros galegos. Oseira, Oia, Melón, Sobrado... van seguir cun interese moi activo na pesca e salgadura ao longo dos séculos XVI e XVII, pero van perdendo o seu liderado e o seu antagonismo, e

moitas veces o señorío sobre os seus portos pesqueiros. Os mosteiros que queiran entrar nesta nova dinámica terán que adaptarse ao paso que lles marca o centro urbano. Por exemplo, en Pontevedra, segundo o costume considerada “inmemorial” en 1501, os mareantes e mariñeiros do coto do mosteiro de Poio están sometidos, no tocante á súa actividade, á xurisdición da Cofradía do Corpo Santo Ferreira (1988).



O nacemento das vilas mariñeiras leva consigo unha captación da dispersa poboación mariñeira da súa redonda e de Ría que cada unha delas domina. Convértese aos mariñeiros en veciños urbanos e redúceselles aos arrabais pesqueiros, ou ben se fiscaliza a súa actividade nos portos subordinados, onde terán que pescar e eventualmente salgar segundo as normas da vila, canalizando por ela a venda dos seus produtos. Os pequenos mariñeiros van quedar desbotados por unha nova clase de profesionais, os mareantes, especializados en peixes “merchantes” cunha organización colectiva forte, empregando novas artes de pesca máis eficaces, novas técnicas de salgadura, para facer fronte aos desafíos do comercio, e aventurándose cara a novos mercados.

O paso seguinte vai ser o nacemento das confrarías gremiais, cuxas datas fundacionais non están claras. Aínda que as máis antigas documentadas son as confrarías vascas de Bermeo e Fuenterrabía, ambas as dúas de mariñeiros, que aparecen na segunda metade do século XIV (García-Fernández, 2005), as galegas poderían datarse quizáis cara a 1370, encaixando coa conxuntura xeral da rexión e porque nas Cortes de Castela e León de 1371 sinálase que “*los de las dichas villas de Gallizia e de Asturias ... fezieran nuevamente posturas e confradías*”. A regulamentación e organización colectiva, moi estrita, semellas pertencer ao dereito consuetudinario durante todo o período propiamente medieval: os primeiros regulamentos e ordenanzas escritas de Pontevedra son do século XVI, pero recollen costumes moi anteriores.

Máis adiante, cunha datación tamén escura, aparece outra novidade: a aparición nas vilas dun grupo socio-profesional os “mareantes” como unha categoría superior, desvinculándose da acepción xeral do término. O principal problema para o estudo dos mareantes galegos e da súa xénese é, sobre todo, a falta de boa documentación medieval. O facticio “arquivo de Mareantes” de Pontevedra recolleito por Casto Sampedro e Filgueira Valverde é unha reliquia preciosa, aínda que teña lagoas. Polo momento, e mentres non aparezan novos datos, a data e lugar máis temperás para a aparición desta acepción de “mareantes” son os anos vinte do 1400 e a vila de Pontevedra.

Esta é, ata o de agora, a primeira mención destes profesionais dunha pesca orientada ao comercio. Os “mareantes” segundo afirma Ferreira-Priegue (2009) desmárcanse como unha elite no conxunto dedicado á pesca.

Os mareantes son mariñeiros, pero son unha categoría específica. Na Pontevedra medieval, un mariñeiro pode pasar a ser un mareante, e isto significa unha promoción, aínda que seguirá pescando, pero dentro doutro marco gremial. Por exemplo, pódese ver como un mariñeiro de Pontevedra, Johan Neto ou Moço, ingresa en 1420 na cofradía de mareantes do Corpo Santo, e no futuro deixará de chamarse mariñeiro e aparecerá como mareante. Os mareantes identifícanse por outra banda como xente que pesca, en contraposición cos “mariñeiros”, que é como se denomina aos patróns de buque e outros oficiais de a bordo, e aos navegantes cualificados.

En que se basea a diferenza entre mariñeiros e mareantes? Hai unha interrelación moi forte entre o tipo de artes utilizadas e a organización socioeconómica do grupo segundo sinala Ferreira-Priegue (2009):

- mariñeiros: abastecen o mercado local, pescan de todo, con comboas, con anzóis e redes pequenas (trasmallos) desde a costa ou desde un bote. Son os do “fresco”, os provedores dos mercados próximos á costa e non participan no comercio a longa distancia nin entran nas grandes compañías. Como

pescan algo do que se exporta (congro, pescada, polbo...) posiblemente pescan tamén para os mareantes que son os que ademais salgan, envasan e exportan.

- mareantes agremiados: nacen seguramente como un grupo de con máis iniciativa e capacidade económica, que ao comezo, e ata unha data avanzada (posiblemente logo de mediados do XV) forman moitas pequenas compañías arredor de artes de pesca relativamente modestas e diversas (xeito, palangres para o congro e a pescada). Máis adiante, concentráronse na pesca da sardiña con artes (sacada, cerco) que requiren un forte investimento e arredor das que se forman unhas poucas compañías, cada vez máis nutridas e menos numerosas, que tenden a arrecunchar as anteriores.

Un exemplo paradigmático do que se vén de afirmar é a vila de Pontevedra. Pontevedra era, a finais da Idade Media, o maior núcleo de poboación de Galicia - ao redor de 5.000 habitantes- e o máis importante porto pesqueiro da fachada atlántica galega, onde a confraría dos mareantes pontevedreses actuaba como gardián dunha orde pesqueira que os favorecía abertamente no conxunto de Rías Baixas. A prosperidade económica da vila vaise construír sobre a exportación dos produtos do mar e da terra. O florecente barrio mariñeiro de A Moureira, situado na beira do río Lérez, que naceu

extramuros, aló polo século XII, como arrabalde da cidade amurallada e foi o motor económico da vila durante varios séculos, é un bo exemplo.



Son tres barrios nun: a Moureira de Arriba, entre a ponte do Burgo e o da Barca; a da Barca, desde a ponte ata o lateral norte da Praza de Touros actual; e a Moureira de Abaixo, que vai desde a Praza ata o río dos Gafos. A Moureira cobra importancia como consecuencia do bo calado do río Lérez no Medievo, o que permite a arribada de grandes barcos con peixe e mercancías de todo tipo. Era tan mariñeiro o barrio, que ata tiña algunhas pequenas praias onde varaban as gamelas. Na Moureira de arriba situáronse os asteleiros e talleres relacionados co mar. Na da Barca, desenvolvíase a actividade comercial. E na de Abaixo, o emblema do barrio, estaba a zona dos peiraos, con algunha fábrica de salgadura de peixe. Precisamente, o nome do barrio vén da salmoira ou salmoura que se utilizaba para salgar.

### 3.1. Os oficios das mulleres neste tempo

Novamente, achamos con moita dificultade textos nos que se faga referencia ás mulleres e as súas actividades. Na Moureira, as mulleres desempeñaban oficios de lavadeiras, lañadeiras, descargadoras de sal, atadeiras e vendedoras de peixe na praza.



O lañado das sardiñas consiste en escamar as sardiñas e, unha vez escamadas, límpanse, ábrense ventralmente e extráeselles a cabeza, pero non a espiña dorsal. A continuación débense salgar e deixar repousar. Transcorridas dous ou tres horas, lávanse e débense deixar secar nun lugar ventilado. Ao día seguinte procédese a súa preparación grelladas. Como se pode observar, o proceso está baseado na salgadura e no secado, métodos utilizados polas mulleres desde tempo inmemorial. Estes métodos, que pasaron á industria, nunca foron recoñecidos como procedementos debidos ás mulleres. Hoxe, que o peixe salgado e afumado alcanza prezos altísimos no mercado, ninguén se recorda das súas orixes.

Pertencían as mulleres por dereito aos gremios de mareantes?

A expensas dun estudo promenorizado, semella que a presenza de mulleres

nestes gremios como socias non era o consuetudinario. Demos con esta acta do gremio de mareantes de Rinlo (Lugo, 27/07/1625), no que se fala delas de maneira explícita:

*No porto de Rinlo, freguesía de Santalla da Devesa, vicaría de Ribadeo.*

*Reunidos o vinte e cinco de xuño de mil seiscentos vinte e cinco o crego da dita freguesía Francisco López e Alonso Valea, Fernando dos Pocos, Pedro Domínguez de Mera, Alonso García, Xan Rodríguez, Alonso Domínguez, Xan Méndez, Xan Martínez, Xan Rei, Xan Domínguez, Pedro de Mantaras, Xan de Longarela, Pedro de Martínez, Xan García, Alonso Méndez, Alonso do Parladoiro, Alonso López, Bartolomé da Pousada, Pedro de Mantaras, Xan Bein, Alonso Álvarez, Alonso Rodríguez, Francisco Domínguez, Bartolomé de Mantaras, Xan de Mantar, Alonso dos Pocos, Domingo dos Pocos, Gabriel Méndez, Xan Pedro Fernández, Alonso do Souto, Domingo López, **María Alonso e Inés Palmeira**, todos veciños do porto de Rinlo, coa intención de fundar a confraría do Apóstol San Pedro acordan o seguinte:*

*A dita confraría ha de ser perpetua, e nela terán cabida todos os homes e mulleres nativos do porto de Rinlo. A entrada na dita confraría será dous reais e despois cada ano una libra de cera ou o seu valor.*

No caso do Gremio de Mareantes de Pontevedra, achamos unha nova referente á entrada das mulleres en 2003!!!



Reproducimos deseguido algúns datos referentes á actividade das mulleres do mar, nos que se amosa a importancia de dita actividade, pero a cita residual dela, pois unicamente aparecen citadas ao comezo e dentro dun conxunto indiferenciado:

*Los gallegos no preparan el pescado a bordo: el barco pesquero tiene un papel completamente auxiliar al lado de las enormes artes de pesca, las faenas a escasa distancia de la base, en aguas domésticas, y el ejército de personal auxiliar que les espera en tierra: **mujeres**, niños [e nenas], jornaleros sacados del campo, y al servicio de los mareantes, **trabajan febrilmente** para recoger, limpiar, contar, envasar, salar o enviar al secadero... **en tiempos mínimos**.*

*Emprégase desde sempre a preparación tradicional, adaptada das pesqueiras de arenque e que en orixe denominan arenque "caqué": eviscerado e sen cabeza, e salado directamente no envase en que vai viaxar. A mellor sardiña para esta presentación é a que se pesca de xuño a setembro. Tamén se emprega pronto cun lixeiro salado previo e conservando a ca-*



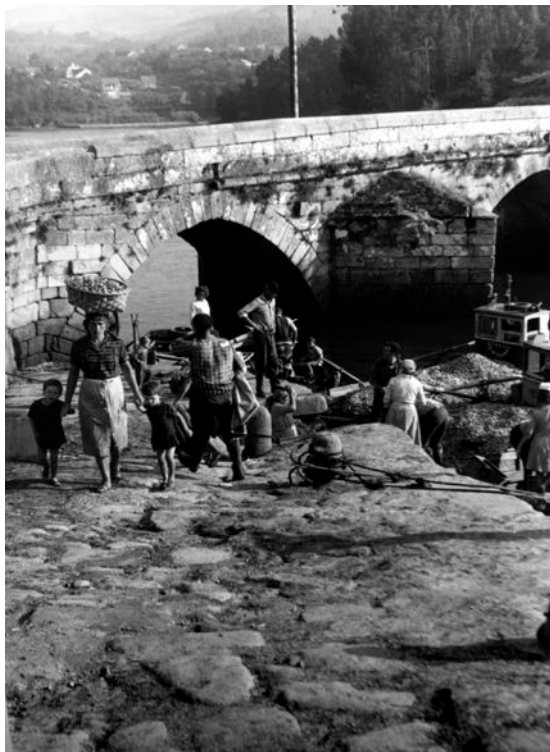
beza (sardiñas cabeçudas) a variedade aírmada, en casetas ad hoc, os fumeiros, que tamén se envasaen barricas ou se vai por terra en seróns ou esportas. Esta última é asardiña que se pesca a fins de verán e no outono. Fronte a estes métodos, e sen desbancalos por completo, desenvólvese unha, ao parecer novedosa, técnica de salgadura da sardiña, distinta das tradicionais e universais branca e vermella. Trátase dun procesamiento masivo de curado nunhas grandes pilas durante bastantes días, seguido do envase nos tonéis definitivos, con capas intermedias de sal e un prensado con pedras, nunhas instalacións, as pedraqueiras, anexas aos pilos. Dese prensado obtense, como subproduto, o saín. Lagares e pedraqueiras, instalados unhas veces, como en Pontevedra, nas casas mariñeiras formando parte das súas dependencias, forman noutra, como no caso de Noia, verdadeiros parques industriais, nunha zona extraurbana e coa propiedade moi compartida.



É significativo que os ingleses lle chamen fumado a esa sardiña, termo tomado do galego, ou do portugués, que menciona bastante cedo as sardinas “de pilha”. Hai que salientar que, ademais de aforrar sal, trátase dun método especialmente adecuado para a sardina que viaxa ao Mediterráneo: queda máis

xugosa e aguanta mellor a calor. Outra notable vantaxe, nesta fase de salgadura e envasado, é que en Galicia, contan coa súa propia industria de tonelería e coa madeira de castiñeiro do país.

Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales (2009), La pesca en la Edad Media, Madrid



Además de los pescadores, la documentación nos habla de otro colectivo imprescindible para esta actividad económica. Me refiero a las **pescadoras, regatonas o regateras** —que es como se las denomina en muchas ordenanzas— dedicadas a la venta al por menor, y que constituyen el último eslabón en la cadena de comercialización del pescado (véase anexo documental). La información que poseemos sobre este colectivo, la legislación y la tradición se refiere siempre a este grupo en femenino ya que, en su mayoría, fueron mujeres las que asumieron un

trabajo que, pese a estar muy reglamentado, no estaba exento de dificultades.

Como demostró Antonio Collantes la mayor parte de ellas eran mujeres (a veces viudas) o hijas de mariñeiros que se acercaban al desembarcadero a recoger el producto de las faenas para luego distribuirlo por la ciudad o el interior de la región. La normativa sevillana les prohíbe comprar el pescado fresco que llegaba a la ciudad para su posterior venta (sólo se les permitía vender en la pescaderías señaladas por el concejo) con la amenaza de la severa pena de 100 maravedíes de multa y 100 azotes de castigo; sólo se salvaba de esta norma a las sardinas o al pescado que se pretendía freir antes de ponerlo a la venta.

Hernández Iñigo, P (1997): "La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)", AEM 27 (1997), pp. 1045-1117.

En la Edad Media, tanto el pescado de mar como el de río eran una importante fuente alimenticia, de ahí la importancia que tiene la pesca y la comercialización de este producto para los hombres y **mujeres** de esa época.

*La pesca y el comercio de pescado en la frontera castellano - portuguesa al final de la Edad Media*

Violeta Medrano Fernández (2006), Universidad de Valladolid

Al igual que sucede en Oviedo con el oficio de las panaderas, tradicionalmente destinado a mujeres, encontramos expresivas referencias en la documentación concejil a la **venta de sardinas por parte de la**

**población femenina.** Son así continuas las referencias a la comercialización de dicho producto por mozas que remiten casi siempre a las ordenanzas urbanas: así, por ejemplo, en mayo de 1503 la ciudad pregonaba "que no se cobren mandadorías ni derechos a las mozas que traen las sardinas a cuestas a venderlas a la ciudad y les dejen venderlas como quieran, so pena de sesenta maravedíes por cada vez que se hiciera lo contrario, para el pago de la alcabala" y dos meses después, en julio de ese mismo año, establecía "que ninguno compre sardinas frescas para revender de las que se vendieran en la red del pescado o de las que vendieran las mozas que las traen a cuestas y de las que se compraron en la red del pescado desde hoy hasta San Miguel de setiembre que las puedan vender asadas a cuatro al maravedí y no menos y quien contra esto fuere que pague sesenta maravedíes por cada vez y pierda las sardinas"

Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales (2009), La pesca en la Edad Media, Madrid

Rematamos este apartado salientando, unha vez máis, a necesidade de realizar estudos de xénero sobre esta época para poñer de manifesto a importancia do traballo das mulleres, as súas achegas á ciencia e á tecnoloxía desde os seus saberes empíricos e a presenza de mulleres notables que houbo de seguro, por exemplo, entre as abadesas dos mosteiros femininos.