



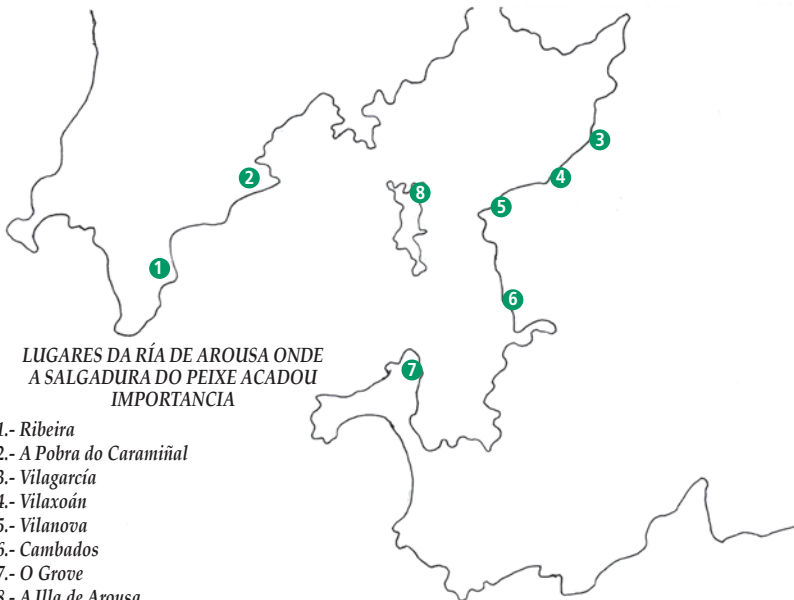
## A SALGADURA E SECADO DO PEIXE

Autor: Xosé Lois Ripalda

### A CONSERVACIÓN DO PEIXE AO IR DOS ANOS

A historia da salgadura e secado do peixe para a súa conservación confúndese coa civilización, pois remóntase a épocas moi antigas, así en Mesopotamia comeza a poñerse en sal co fin de que se puidese gardar durante un período de tempo. Os pobos situados á beira do mediterráneo secaban ao sol o peixe.

Os exipcios foron os primeiros en achegar técnicas para a súa conservación mediante a salga, pois unha vez pescaban o peixe na beira do río tirábanlle as escamas e as tripas para proceder ao salgado. Ao chegaren os fenicios á Península, introdúcese o devandito procedemento coas almadrabas, co que se conseguiu acadar unha importante especialización. A esta actividade deulle pulo a posterior chegada dos árabes e xudeus.



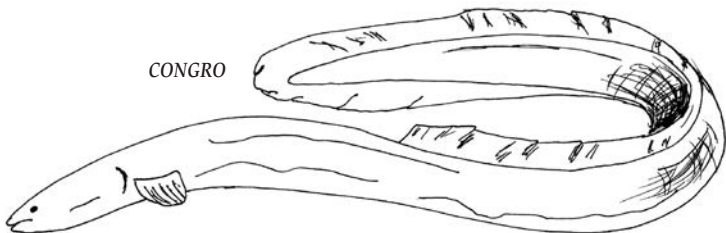
LUGARES DA RÍA DE AROUSA ONDE  
A SALGADURA DO PEIXE ACADOU  
IMPORTANCIA

- 1.- Ribeira
- 2.- A Pobra do Caramiñal
- 3.- Vilagarcía
- 4.- Vilaxoán
- 5.- Vilanova
- 6.- Cambados
- 7.- O Grove
- 8.- A Illa de Arousa

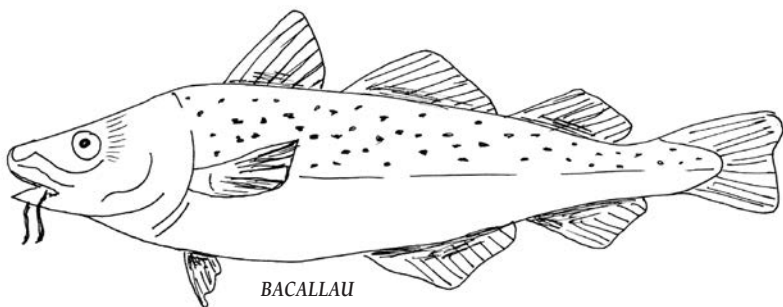
En Galicia a conservación do peixe mediante o secado ao vento e o salitre do mar está documentada dende a Idade do Ferro, que se puido verificar nos castros costeiros en especies como o congro e as fanecas. En diversas localidade de Galicia atopáronse restos de salgado como en Neira (Cangas), onde deron nun vello salgadoiro con restos fenicios, e tamén en Bueu apareceron restos de salgado en ánforas de barro romanas, o mesmo que en Névelle en Mugardos. Como queda dito, os romanos foron os que lle deron maior pulo a esta actividade, como o amosan as numerosas factorías de secado e salgado de peixes que estableceron no litoral da nosa terra, pois eran unha fonte de ingresos para Roma, a capital do imperio. A salga da sardiña e o arenque, na que ademais do salgado era fundamental o secado por medio do afumado, foi salientábel no desenvolvemento costeiro a partir da segunda metade do século XX, porque creou os fundamentos da frota, aparellos, capital técnico e organización laboral.

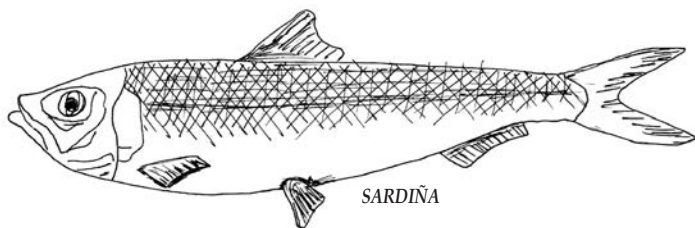
### Peixes típicos para salgadura e secado

CONGRO



BACALLAU





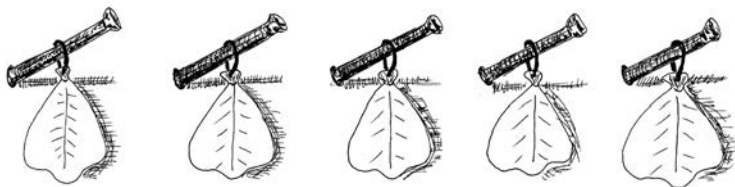
## Sistemas de secado do peixe

A falta de sistemas de refrixeración fixo que xurdisen distintos xeitos de conservación do peixe mediante medios artesanais para logo evolucionar a industrias como as conservas. A auga é o compoñente principal do peixe nuns dous terzos do seu peso. O medre das bacterias depende da cantidade de líquido que conteñan, por iso os sistemas de secado. Son as técnicas de conservación máis antigas que se coñecen, porque o método require pouco traballo, e o transporte do produto, que resulta doado, encamiñábase a eliminar a auga para que as bacterias non poidan estragar o peixe. Dende o século XII, e mesmo hoxe en día, constrúense nalgunhas localidades de Galicia unhas estruturas de madeira das que se pendura o peixe para o secado ao vento e o salitre do mar. E aínda que este procedemento se pode aplicar a distintas especies de peixes, unha das máis tradicionais é a do congro, cuxo secado require un labor moi complexo que comeza con abrirelle a cabeza nun cepo e facerlle un burato para penduralo do gancho do banco, onde se abre á metade e se lle retiran a cabeza, as tripas e o espiñazo, é dicir, todo aquilo que poida empecer o proceso do secado. Despois lávase en píos con auga do mar e deseguido fáiselle uns buratos, cun coitelo, en forma de fouce, para que o aire poida pasar a través deles e así secar mellor.

Para que a peza quede ben estirada, pásaselle unha cana dende a cabeza ata a cola por uns ocos e, feito isto, pendúrase das cabrias, onde permanecen uns quince días, máis ou menos, ata o seu secado. Durante o tempo que permanecen a delourar hai que estar coa ollada no ceo tendo tino, pois a chuva estragaría todo o traballo. Unha vez rematado isto, para completar o secado apóianse nun muro ao aire. Como derradeira fase do proceso os congros hai que prensalos e xa quedan listos para gardar en sacos de arpilleira e poder así comercialos.



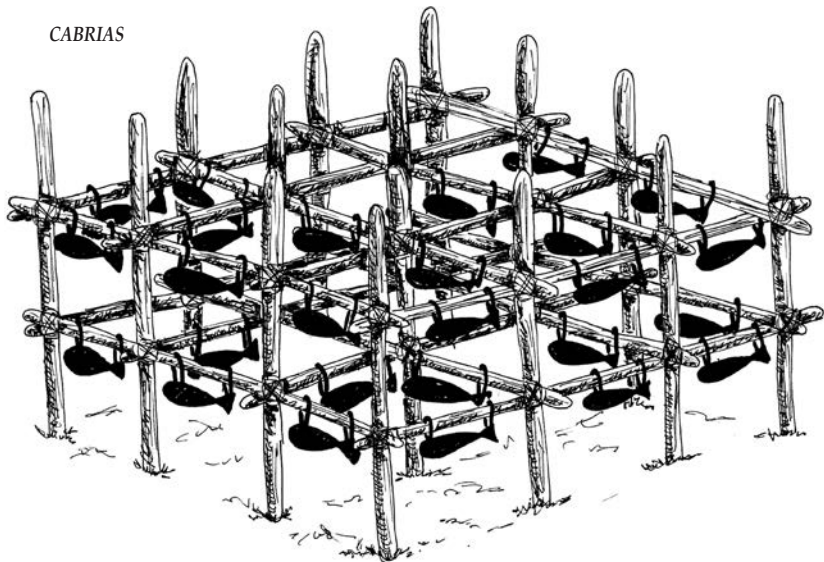
## AREXADO DO BACALLAU PENDURADO EN PAUS



Se o secado ao aire é do bacallau, a operación comeza, acabado de traer do mar, cepándolle a cabeza dunha extremidade á outra e tirándolle todo aquilo que non é necesario para o secado como as ovas ou o fígado, operación que require moita habilencia para facer os cortes co fin de non estragar a peza. A continuación lávase en auga do mar e ponse nunha plataforma amoreado e, despois, nunha estrutura plana para que seque ao vento e ao sol.

Outro xeito de secado ao aire é poñer o peixe pendurado pola cola, mediante un anzol, nunha barra que vai apoiada nuns soportes; tamén no mesmo peirao, ás veces, se pendura duns paus encastados nun muro.

## CABRIAS



## Sistemas de salgadura do peixe

A salgadura é un método que non foi posíbel ata que as nacións marítimas do norte de Europa dispuxeron do sal que procedía dos países do sur. No caso do bacallau, o proceso comeza esbicando o peixe ata deixarlle tan só a carne magra, a continuación amoréanse distintas capas de bacallau unha enriba das outras alternándoas con sal dun centímetro de espesor. Sobre a derradeira capa colócanse unhas pesas, e así permanece unha semana. Unha vez eslimado o tempo, lávase cunha solución de auga e vinagre e xa está listo para expolo a unha corrente de aire e ao sol, con tino de que non lle dea dun xeito directo, pois pode danar o proceso.

Cando o peixe que se salga é a sardiña, hai que empregar un sistema especial por mor de que é un peixe con moito saín, e, se non se lle elimina, pode dar lugar a que a sardiña chegue a podreecer. Así, unha vez que os barcos atracan nos peiraos coas capturas do devandito peixe, as mulleres, preferentemente, recollíanas e limpábanas para despois depositalas en píos de cantaría onde permanecían por espazo de vinte e catro horas en salmoira, operación que se facía en adegas familiares.

A partir do século XVII apareceron as fábricas de salgado, que tiñan tres partes principais: a chanca, onde se salgaba a sardiña en píos cunha capacidade cada un para douscentos milleiros de quilos; o claro, que viña a ser a parte non cuberta, para que entrase a luz en sobexo en toda a fábrica; o *morto* era a derradeira parte, onde se prensaba a sardiña. Estas fábricas substituíron as adegas familiares. Unha vez salgadas as sardiñas, permanecían uns vinte días nos píos nunha disolución que contiña auga do mar e sal, logo enfiábanse pola cabeza nunhas variñas, lavábanse e colocábanse nus toneis ou cascos para o seu prensado, así perdían o saín que tiñan en sobexo. A devandita técnica tamén se empregaba noutras especies como pescadas, congros, cazóns, melgachos ou raias.



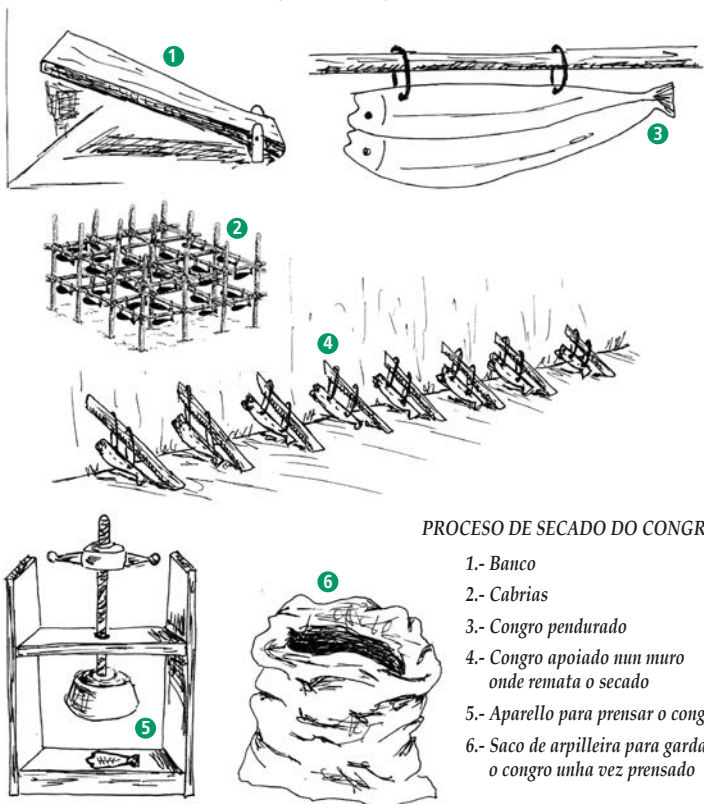
Ruínas dunha fábrica de salgaduras na praia de Caolín, O Vicedo (Lugo)



PÍOS PARA O SALGADO DA SARDIÑA

## Outros sistemas de secado

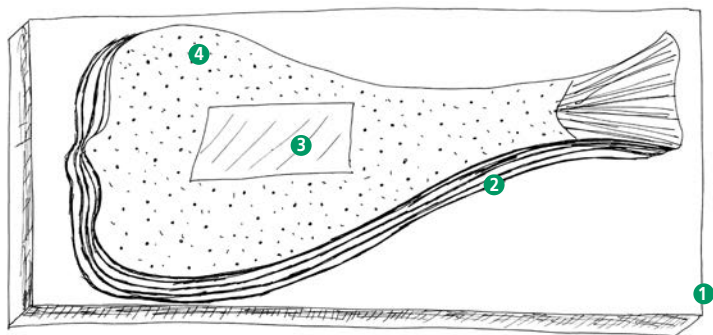
Ademais dos sistemas descritos, para a conservación do peixe tamén existe o afumado, coa finalidade de darlle ao peixe certo sabor e recendo durante o proceso. O sistema tradicional consiste en pendurar o peixe sobre madeira para que absorba o fume e así se deshidrate. Como madeira preferente úsase o carballo, o pradairo, a faia e tamén pólas verdes doutras árbores, entre elas o castiñeiro, o chopo, o freixo e mesmo froiteiras como a laranxeira. Para iso, as sardiñas engástanse por unhas variñas entre as garlas e así permanecen durante unhas semanas ao fume. Tamén está o sistema moderno no que o fume se produce dun xeito mecánico e se controla por medio dunha computadora. Este procedemento é moito máis rápido, pois permite que o secado se faga en menos tempo. Non obstante, os partidarios do salgado tradicional opinan que ao eliminar o elemento humano pérdese a experiencia de moitos anos.



### PROCESO DE SECADO DO CONGRO

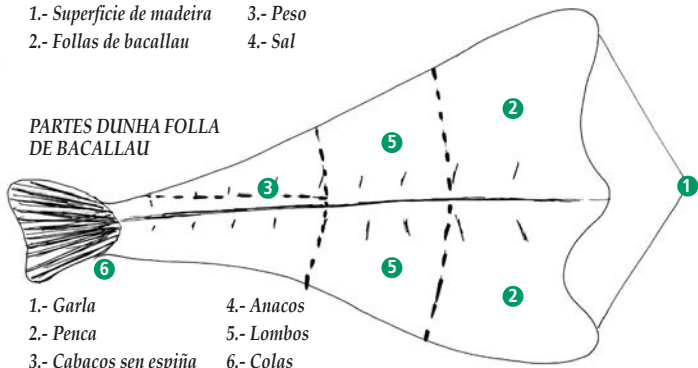
- 1.- Banco
- 2.- Cabrias
- 3.- Congro pendurado
- 4.- Congro apoiado nun muro onde remata o secado
- 5.- Aparello para prensar o congro
- 6.- Saco de arpillera para gardar o congro unha vez prensado

## SECADO DO BACALLAU



- |                           |          |
|---------------------------|----------|
| 1.- Superficie de madeira | 3.- Peso |
| 2.- Follas de bacallau    | 4.- Sal  |

### PARTES DUNHA FOLLA DE BACALLAU



- |                        |            |
|------------------------|------------|
| 1.- Garla              | 4.- Anacos |
| 2.- Penca              | 5.- Lombos |
| 3.- Cabacos sen espiña | 6.- Colas  |

## Construcións típicas para o preparado e conservación do peixe

Tanto para preparar como conservar o peixe, dispóñense diversos aparellos, algúns xa mencionados. Para o congro emprégase o seguinte: o *banco*, que é un taboleiro que pola parte superior se apoia nunha parede, onde leva un gancho, que o traspasa, para pendurar o peixe, e na parte inferior presenta uns soportes; as *cabrias*, que son unhas construcións formadas por unha estrutura de madeira mediante paus horizontais e verticais; a prensa, que é un aparello que leva unha manivela unida a un fusa que á súa vez empurra un émbolo que esmaga o congro. Pola súa parte, para secar o bacallau utilízase o seguinte: a *barra*, constituída por un pau longo sobre cabaletes que o sosteñen; a *plataforma*, formada por unha ampla superficie a modo de mesa sobre soportes. Para o salgado da sardiña empréganse os *píos*, situados na parte baixa de edificios, de planta rectangular, en número de oito a dezaseis, feitos de perpiaño cunha capacidade para varios milleiros de quilos.



## Situación actual deste oficio en Galicia

Todo o proceso artesanal anteriormente descrito para o secado e salgadura do peixe para a súa conservación desapareceu por mor dos adiantos modernos neste eido, como a refrixeración. Así, dos numerosos secadoiros de congro, por exemplo, tan só funcionan dous na actualidade, ambos no concello de Muxía, considerados os únicos en toda Europa que datan do século XII. Son os do Cascón, situado ao carón do santuario da Virxe da Barca, fronte ao mar, e o secador da Pedriña, en realidade, dun tempo a esta parte, xa o único que funciona de modo artesanal e que representa unhas das atraccións do devandito concello. Por iso o secado do congro representa un símbolo de resistencia mariñeira.

Con relación ao salgado hai que dicir que as numerosas fábricas espalladas pola costa galega son xa unha lembranza e os edificios que as acollían convertidos, no mellor dos casos, en restaurantes, e outros xa en completa ruína. A importancia que tiveron estas fábricas amósanola o feito de que só a carón da ría de Arousa había unhas sesenta, espalladas por Vilagarcía, Vilaxoán, Vilanova, Ribeira, O Grove, A Pobra do Caramiñal, entre outros lugares. Malia que as técnicas modernas de conservación do peixe como son a refrixeración e conxelación arrombaron esta industria tradicional, non podemos esquecernos das xeracións que permitiron, grazas ao seu esforzo, que Galicia acadase sonda internacional neste tipo de industria. Hai que salientar que a sardiña galega sempre tivo sonda de saborosa en toda España, sobre todo a que fornecían as Rías Baixas de Galicia.



*Cetária Praia  
Sonreiras, Cedeira  
(A Coruña)*

## Refráns, ditos, adiviñas e lendas

### Refráns

- Para o salgado da sardiña píos de cantarí.
- Dos olores o do pan, dos sabores o do bacallau en salgadura.
- Peixe salgado, peixe para todo o ano.
- Quen rouba bacallau salgado, por onde pasa, a todos deixa avisados.
- Cada peixe ten o seu salgado.
- Sal, gloria do mar que o peixe fas secar.
- Para o peixe secar, salitre e brisa do mar.
- Cando se bota a chover, secado de peixe a perder.
- Cada salgado ten o seu recendo.
- Quen peixe está a secar para o ceo está a ollar.
- Sardiña oxidada, salga estragada.
- Na Pobra do Caramiñal secado carcoal.
- Pendurado da cabria enxoita o congro noite e día.

### Ditos

- Estar feito un bacallau.
- Fraco coma congro seco.
- Apertado coma as sardiñas no pío.
- Estar máis salgado que as cirolas dun pescador.

### Cantigas

- Fronte ao mar /  
de Muxía /  
o congro está a delourar /  
noite e día.
- O cabalo de andadura /  
é coma o envarado de congro /  
que pouco dura.
- Se do peixe seco /  
queres gozar / na costa da morte /  
o has de atopar.
- A muller que ha de ser túa /  
que teña o cu de pau /  
nariz de cortiza /  
e barriga de bacallau seco.
- Mentres o sol non entre /  
en calquera carreiro /  
e non dea sombra o amieiro /  
non poñas a secar /  
o peixe no rueiro.
- Se non cae auga do ceo /  
o millo non medra, /  
e se non brilla o sol /  
o peixe tórnase mol.

### Cando o mar quixo ser doce

A medida que Deus creaba o mundo, moitos dos seres amosaban a súas queixas ata mesmo acadar a pequenos insectos coma a abella, que moi anoxada lle preguntaba de que lle valía o aguillón que lle dera para defenderse se cando o cravaba morría; porén o Creador non entraba en debouras e limitábase a contestar que o feito, feito estaba. Malia todo atendeu a petición do mar cando lle dixo:

-As miñas augas son moi acedas por mor do sal que conteño. Podías adoza-las aínda que só fose un pouco, se non é moito pedir?

A maneira humilde de solicitarllo fixo que o Creador se amercease del dicíndolle:

-Eu puxen o sal nas túas augas para que o ser humano se aproveitase del e puidese conservar os peixes que pescase.

-Coitados! A que lles agarda aos pobres -dixo o mar.

-Ben, deixémonos de andrómenas e imos ao que se trata. Con iso de que che adoce as túas augas déchesme unha idea, pois aínda estou en plena tarefa de creación.

O Creador pasou entón a súa man rañando a terra dende os cumios dos montes ata o mar, a maneira de baltróns por onde escorregarían as augas dos ríos que farían máis doces as do mar. E así continúan ata agora.

### As follas de bacallau salgado milagreiras

Nunha freguesía o crego laiábase da pouca xente que acudía á súa igrexa a diferenza dunha das outras veciñas por mor do milagreira que consideraban a súa virxe. Entón pensou en como atraer a xente, mais non atopaba o medio para conseguilo. Un día a idea déronlla as ovellas do pegureiro que acudían ao pío a beber, e sen perda de tempo foi á adega onde tiña penduradas as follas de bacallau salgado, un de tantos agasallos que recibía dos veciños. Colleu un par delas e meteunas no pío, dese xeito aproveitaba para desalgalas e así mataba, como se di, dous paxaros dun tiro. Ceibou o pío da auga e cavou no fondo, colocou alí a imaxe dunha Virxe e despois tapouna cunhas herbas para que non se vise, meteu as follas de bacallau e volveu a encher de novo de auga o pío. Cando o pegureiro volveu do monte, as ovellas foron beber, e tan pronto mollaron os beizos, comezaron a berrar como adocidas. Entón foi o momento no que o crego dende fiestra da reitoral comezou a esgutiari que aquilo era un milagre.

Ante os berros acudiron os veciños. Entón o cura mandou ceibar o pío, do que antes xa tirara as follas de bacallau, e atoparon a virxe. Todo lle fora ben; non obstante, o pegureiro, que era desconfiado en sobexo, esculcou o pío e viu restos de sal do bacallau salgado pegado ás paredes do bebedeiro e así descubriu o engano, quedando o crego moi amolado. E polo falso milagre, agora ten a igrexa aínda máis baleira. E aínda tivo que apandar coas burlas, pois díxolle un fregués que os milagres tiñan que ser máis caros. O crego alporizouse xa que non lle puidera saír máis caro, ao ter que pagarlle as ovellas ao pegureiro, que morreran a causa dun torzón de barriga por beber a auga salgada.