

COA FORTALEZA DOS CANTÍS. AQUELAS MULLERES DO MAR DE FERROLTERRA E ORTEGAL.



Esperanza Piñeiro de San Miguel e Andrés Gómez Blanco

Descarga de peixe no peirao de Curuxeiras. Ferrol

¿Quen non se lembra daquelas mulleres cun cesto de peixe ou marisco na cabeza, ó raiar o día, camiñando cara a lonxa ou o mercado? ¿Ou daquelas outras que deambulaban ofrecendo, a voces, as capturas mariñas polas portas de bares e casas? Andares prestos, pericia e vigor para manter o equilibrio. De sempre, moitas mulleres transportaron sobre a cabeza o sal para as fábricas, o carbón para os barcos de caldeira de vapor, ou fixeron nas praias, tamén con cestos á cabeza, a descarga de peixe desde as lanchas. Cariátides galaicas en continuo movemento, en misteriosa danza permanente. Posuídoiras da fortaleza dos cons e cantís que os peores golpes de mar non son quen de erosionar.

O mar tamén ten mulleres. Por suposto. Tenas nos máis diversos traballos. Dende épocas remotas, as mulleres foron recolledoras nas ribeiras, escudriñando a areia e os penedos con mestría na procura de bivalvos. Galicia ofrecíalles a súa riqueza en ostras, ameixas, mexillóns, berberechos, navallas...

De xeito tradicional, as mulleres e fillas dos mariñeiros efectuaron tarefas imprescindibles e complementarias ás capturas mariñas realizadas polos homes da casa. Na pesca artesanal con pequenas embarcacións, a muller encargábase de vender o peixe, reparar redes, ordenar e encarnar aparellos. Nas fábricas de salga e conserva, os postos de traballo sempre foron maioritariamente femininos. Tamén o foron nas factorías de bacallao. Vontade e sacrificio para aportar un complemento á economía familiar.

Nas comarcas de **Ferrolterra** e **Ortegal**, temos estudado o traballo das mulleres no mar e temos falado con moitas delas, que nos contaron as súas vidas, anhelos e distintas ocupacións.

A descarga do peixe nas praias

Ata mediados do século XX, a inexistencia de peiraos de atraque na maioría das vilas mariñeiras obrigaba a que fosen as lanchas auxiliares as que transportasen a pesca e varasen nas praias. O

barco porteador dos aparellos, fose a traíña ou a tarrafa, quedaba fondeado no mar. O son dun corno ou dunha buguina tocados polos mariñeiros que chegaban do mar era o sinal para que acudisen as mulleres á praia. Entón, elas facían a descarga, en ringleira. Metíanse na auga, moitas veces ata os ombros, para chegar ás lanchas. Ían por parellas: unha, desde a lancha ata a orela; e outra collía o relevo da carga, a cambio dun paxe baleiro, para continuar por terra ata envorcar nos píos das fábricas de salga e de conserva. Utilizaban ‘paxes’, cestos de non menos de 500 sardiñas, que levaban á cabeza. Este labor era denominado ‘ir á carreta’.

Temos constancia desta descarga en diversas praias de Mañón, Cariño, Espasante, Cedeira ou Ares. Algúns dos testemuños que recollemos falan do duro traballo de carretar:

Había que facelo á présa. Por cada viaxe dábanos unha concha, que antigamente era metálica e logo, de cartón, cadrada e co nome da fábrica. Ao final, tantos patacóns (10 céntimos) coma conchas. Temos levado a dous paxes por viaxe, un á cabeza e o outro, no colo. Mesmo teño ido embarazada.

(M. R. C., 74 anos, entrevistada en Cariño, ano 2000).

As mulleres eran tamén as que levaban ao lombo, desde terra ata a lancha, ao home encargado de certificar a cantidade de pesca capturada. Porteábano e, na lancha, el introducía verticalmente no peixe un bastón de calar, que tiña unhas marcas que lle permitían calcular a cantidade e, en base a isto, fixar o prezo e os quiñóns que se repartirían.



Mulleres á carreta, para descargar o peixe

Cando os portos se doten de construcións portuarias, as mulleres seguirán traballando na descarga nos peiraos, sendo capaces de levar sobre a cabeza as caixas de 40 quilos de peixe.



Recollida de algas

A descarga do carbón e o sal

O carbón que precisaban as máquinas de vapor das tarrafas e das fábricas de conserva de peixe chegaba por mar en pataches, case sempre desde os portos asturianos. O mineral era baleirado en grandes pontóns, que estaban fondeados diante das vilas. O sal traíano tamén en pataches, de 440 Tm., desde La Carraca, en San Fernando, desde Puerto de Santa María (ambos en Cádiz) e, con menor frecuencia, desde Torrevieja (Alacante).

Tanto o sal coma o carbón eran transportados en lanchas que varaban na praia. Desde alí, igual que sucedía coa pesca, eran as mulleres as carretadoras, con paxes á cabeza e introducíndose na auga.

Nos portos de cidades importantes, nas que xa existían construcións portuarias, os barcos de carbón atracaban nos peiraos, e a descarga era feita tanto por homes como por mulleres, pero



Mulleres descargando carbón

estas tiñan uns salarios moi inferiores (de media, recibían a metade do que lles pagaban aos homes). Así ocorría en Ferrol. Por iso atopamos funcionando, desde 1909, a *Sociedad de cargadoras y descargadoras del muelle de Ferrol 'La Unión Femenina'*, que persigue a mellora das súas condicións de vida e de traballo, ademais de asegurarse uns socorros mutuos. Unha das presidentas desta sociedade foi Josefa Gómez Mera, despois afiliada á UGT e fusilada en 1936 por "chamar ao traballo de carboneo do acoirazado *España* a obreiras pertencentes a organizacións marxistas".

Marisqueo, a pé ou a flote, e pesca

Nas ribeiras do mar, nos amplos areais que conforman as augas do Cantábrico e do Atlántico, as mulleres mariscaron coa finalidade de complementar a dieta dos seus fillos ou de vender as súas capturas e colaborar coa economía familiar.

Por exemplo, na ría de Ortigueira as mulleres coñecían as moradas secretas dos 'mariscos', que é como elas din cando se refiren exclusivamente aos berberechos. Eran mulleres coa habelencia e a

sabedoría que lles daba a experiencia e a intelixencia natural. Moitas veces, ían varias amigas a recollelos e xuntas tamén ían a vendelos ás vilas ou polas portas de bares e casas. Logo, cun cesto á cabeza e tapados cun paniño branco, levaban os berberechos cocidos e sen cuncha. Un tanque servíalles de medida e, nun principio, cobrábano á peseta:

Eu cocía os berberechos nunha pota grande na cocina de ferro, ou no camiño, ás catro da mañá para que estivesen listos cando pasase o bus das oito. Moitas veces temos ido a vendelos a pé, chovendo e tronando, e unhas veces vendía ben e outras vendía mal. Nalgunha casa de mariñeiros, dicíanme que me cambiaban dous ou tres chicharros por unha ou dúas medidas de mariscos. Eu ben sabía o que era non ter cartos, e elas non os tiñan. Elas comían de boa gana os mariscos e eu, os chicharros.

Sempre o digo: cos mariscos criei aos meus fillos. Os que non vendía fritáos cunha pataca, e ben que nos gustaban.

(D. O. V., 71 anos, Cariño, 2000)

Naqueles tempos, na zona do Ortegual, as mulleres collen os berberechos nos areais cun sacho que elas chaman lighón; as ameixas, ademais de na

area, búscanas na lama cunha rañica, revirando as pedras para mirar debaixo. As minchas abundan na lama, entre un tipo de algas que aquí denominan ceba. Os mexillóns son arrincados con rascas. Ás veces, cando o mar está seco, tamén collen sollas cunha fisga. Os longueiróns, menos abondosos, apáñanos só para comer, cunha maíenza, feita cunha variña dun paraugas adaptada. Navallas e ostras nesta zona non atopan. Para traer o marisco usan carabelos:

Volviamos molladas e amargadas. Traiamos raia: a vir molladas nosoutras chamámoslle raia. Secabamos a roupa ao lume de toxos da cociña e volviámola poñer. Non tiñamos máis roupa que a que levabamos á ribeira, e mais outra bata para a festa e para ir algún domingo a Santa Marta.

Non levabamos nada para comer á marea, porque aínda non tiñamos qué. Cando volviamos da ribeira, non podiamos andare da fame e da canseira de estar revirando pedras. Cociamos os mexillóns ou os berberechos cunha pataca. A necesidade obrigaba. Temos criado ós fillos a conta do mar. Cando enfermei das pernas e das costas, apañaba os berberechos de xeonllos, ata que me puxen inútil.

(A. G. R., 76 anos, Ortigueira, 2000)



Muller bogando para ir mariscar. Arquivo: Pedro Díaz

Nos arredores de Ferrol, concretamente en San Xurxo e Cobas, algunhas mulleres ían tamén a bordo de pequenas embarcacións na captura dos percebes. Son mares bravos e debían aproximarse ós cantís. As mulleres, igual que os seus compañeiros, saltaban ás pedras para baterse co mar e lle disputar un dos seus máis apreciados froitos: os percebes. Aproveitaban a baixada da onda para coller os máis grandes, aqueles ós que ninguén chegaba, xogándose a vida cada vez que unha nova onda se transformaba en ascendente espuma ó romper contra as rochas:

Para saltar ás pedras levaba pantalóns de franela, feitos pola costureira, e nos pés poñía zapatillas de esparto, para non esvarar.

Cando enchía o mar, case sempre iamos vender os percebes á Coruña. Vogaban primeiro os catro homes e, cando eles cansaban, vogabamos as catro mulleres. Logo de vendidos os percebes, iamos a un bar de Catro Camiños a tomar cadansúa cunca de cascarilla con pan. Logo, volta a vogare para ir a casa, ou para facer outra marea e regresar cargados. A lancha, coma sempre, levaba a cuarta parte dos percebes que colliamos.

(J. M. D., 94 anos, Ferrol, 1996)

Normalmente, a muller non embarcaba para ir pescar, pois tradicionalmente sempre foi un traballo de homes. Sen embargo, houbo algúns casos illados de participación nas capturas de peixe:

Eu era a maior de sete irmáns. Meu pai volvía á casa á fin da campaña da tarrafa e saía a pescar no seu chalaniño, coa axuda dun dos rapaces do lugar que, cando xa aprendía algo, marchaba para un barco maior. Entón, cando eu tiña sete ou oito anos, meu pai dicíame:



Recreación artística da muller que acarrexo o peixe en patelas. Colección Martínez Barbeito



Coia fortaleza dos cantís

– ¡Ai, meu homiño, se viñeses comigo, quedaba todo na casa.

E fun con el ata os 12 anos. No Barqueiro iamos co chalano, que estaba armado con redes de embalo para traballar dentro da ría. Largábamos cerca dunha praia ou nunha poza, en total silencio, procurando que os remos non fixesen ruído. Iamos meu pai, eu e máis o can, chamado Cantinflas, que ía caladiño. Logo, meu pai dicía: ¡Dádelle! E mallabamos o peixe, petando na auga cun pao grande ó tempo que o can ladraba que metía medo. Pescabamos muxes, sollas, robalizas...

(E. F. E., 70 anos, O Barqueiro, 2000)

Por exemplo, para facer o arenque, poñías nos píos como unha cuarta de salmoira, e dous homes padexaban a sardiña e deixábana alí para que lle comera a tripa. Logo, nosoutras metiámola nos tabais de madeira, faciamos castelos e prensábase con pedras.

Traballábamos de oito da mañá a nove da noite. Tiñamos unha hora para ir comer na casa e, pola tarde, levábamos a merenda: pan de maíño só ou cunha onza de chocolate. Os tempos eran malos. Moitas veces mollábamos o pan no aceite e comíamos algo de peixe.

(J. F. P., 84 anos, Cedeira, 1999)

Nas fábricas de salga e conserva.

Ao lado das praias onde varaban as lanchas e se facía a descarga, os fomentadores emprazaron os fabriquíns, pequenas fábricas de salga e conserva. En Cariño chegou a haber máis de vinte, pero noutros concellos como Mañón, Cedeira, Mugardos ou Ares, nunca baixaban de seis ou sete. O traballo era desenvolvido por mulleres, mentres que os postos de capataces eran para os homes, que se encargaban tamén de facer as latas e pechalas:



Redeira en plena tarefa, reparando o aparello.

As redeiras da factoría ferrolá de bacallao, PYSBE.

A PYSBE funciona en Ferrol entre 1945 e 1973. Nun principio, a empresa dáballo o fío a mulleres para que confeccionasen as redes nas súas casas e, logo, cobrasen por panos feitos. En 1950, a factoría monta, no segundo andar, un taller de redes e selecciona a 36 mulleres redeiras.

As redeiras debían cumprir o horario, aínda que cobraban a destallo. Segundo a súa destreza e velocidade, cada vez que unha muller remataba unha peza, era supervisada polo encargado, que contaba mallas e lle entregaba un vale. Ese mesmo día cobraría o seu traballo. O horario era desde as 8 de mañá ata as 5.30, cun descanso de hora e media para comer, podendo facelo no comedor da empresa, todo un adianto para a época: un prato, pan e un vasiño de viño a prezo barato, que lle supoñía un pequeno desconto cando cobraban. Por suposto, había un só comedor con dous apartados: un para homes e outro para mulleres. Pero como moitas das traballadoras



Vendedoras de marisco

eran da zona do porto, algunhas preferían ir ás súas casas.

Cando a confección de redes se industrializou, chegaban feitas a Ferrol, e as redeiras foron contratadas para manipular o bacallao. Tras ser desembarcado o peixe, había que seleccionalo por tamaños, limpalo e preparalo para branquealo e pasar ao secadoiro. Era un traballo feito por mulleres e por homes, sempre de pé. Cada operario cobraba o seu salario semanalmente e recibía, ademais, un paquete de bacallao de algo máis de un quilo. Por Nadal recibía unha folla enteira:

As redeiras eramos todas mulleres, excepto o encargado, chamado Abeal, e o mestre, que era Don Vicente. Había tamén outros dous homes, que facían de pinches para darnos os ovillos e ir retirándonos a rede feita. Nós faciamos as redes novas, pois as reparacións eran realizadas polos redeiros que ían a bordo dos barcos.

Traballabamos cunha agulla de madeira e un malleiro co que mediamos as mallas. Sempre en silencio, concentradas para ir máis rápidas. O ambiente era moi bo, porque era xente moi boa.

(I. D., 76 anos, Ferrol, 2006).

Outros traballos nos que as mulleres participaron de forma importante foron os de preparar todo tipo de aparellos e encarnalos. Por exemplo, atopámonas alistando os palangres, é dicir, desenleándoo ó vir do mar, e colocándoo dentro de cestos, listos para largalos de novo. Así mesmo, clasificaron, estibaron e cartearon peixe para as lonxas.

Como acabamos de ver con estes exemplos, o desenvolvemento da pesca e a súa comercialización na historia non se poden entender sen o labor realizado polas mulleres.

Hoxe, segundo un estudo de 2006, as mulleres ocupan o 23% dos empregos da pesca en Galicia. Refírese exclusivamente aos sectores da pesca extractiva, marisqueo e acuicultura. Ademais, sabemos que a presenza feminina é maioritaria nos traballos nas conserveiras, e noutras industrias complementarias ou de transformación de capturas mariñas. E a muller tamén participa na súa comercialización. O mar, hoxe, segue tendo mulleres.



Recreación artística dunha descarga de peixe no peirao de Curuxeiras.