

SOBRE la fina arena de las playas que festonean las olas de las rías gallegas —arena tan fina que las pisadas suenan como una desentonación de violín— se erigen, casi como una violación de islas intactas, las primeras fábricas que traen con el aceite, la hojalata y la salmuera el tráfico comercial de la conserva. Desde 1877 al 1883 festonean la espuma intacta, de la que bien pudo surgir Anphitrite, los tristes y severos edificios que al marcar posteriormente con el grito de sus sirenas la virginidad del mar, señalarán también el impulso de una industria, traducida en divisas en el toma y daca de los implacables tratados de comercio. Los nombres de Goday, Curbera, Barreras y Massó firman ya en esa época el cheque en blanco de las futuras exportaciones.

Los mares de Pontevedra se adentran por las rías a través de los montes que lo retienen en nupcial abrazo. Luego es el infinito, la inmensidad temerosa y ululante, mar abierto y eterno cual el de Finisterre, donde las legiones de Décimo Junio recularon aterradas ante la brasa del sol que se precipitaba mojándose en el vacío, como nos dice, sin mala retórica, la prosa latina, tirante como un tambor de llamada, de Veleyo Patérculo. Sin esa literatura como en torno tienen otros mares menores, cual el Mediterráneo. Aun quedan restos de paganía, estremecida entre sus olas y orillas; pero guardan las villas de las costas los santos isleños, como Santa Trahamunda, en Tambo; «Illa do Santo», frente a la playa de «Lapamán», cercana a Marín, donde la arena llora las mejores melodías al ser pisada, y San Sebastián, San Benitiño y Santiago de Ermelo, en las cimas de las montañas, sin hablar de las islas de Ons, «sempre preñadas do mar», o de las Cíes, guardadoras como fieles canes de la gran ría de Vigo, en las que Julio César, el Divino, desembarcó una vez, persiguiendo a los herminios...

Aunque son santos bondadosos, que permiten al mar ejercer su antiguo poder, como en el arenal de La Lanzada, en el cual, sumergiéndose en las noches de plenilunio, para recibir el beso consecutivo de las tres olas, quedan en cinta las mozas:

Ei d'ir alá miña nai se non morro...

Todo este hermoso mar está surcado por marineros callados, alegres y fantásticos, como



La eterna despensa del mar

P O R J O S E M A R I A C A S T R O V I E J O

las campanas de los viejos pueblos sumergidos que tocan irresistible... Yo las he oído.

Regresan cantando:

*Vexo Cangas, vexo Vigo,
tamen vexo Redondela,
miña Ponte de San Payo,
¡quén chegara logo a ela!*

Luego las Cíes y la ternura del puerto:

*Si me diran a escoller
eu non sei que escollería:
si entrar en Vigo de noite
ou ir a o ceo de día.*



las olas sobre las cuales navegan. A estos marineros no los retiene la ría en su embrujo, y por Sálvora, Ons o Cabo de Home ganan el mar libre obedeciendo una antigua orden celta, tan poderosa como la sangre y las voces viejas del Atlántico, hasta llegar al mar de Irlanda, que es un mar fabuloso y triste, lleno de nieblas, borrascas y voces extrañas. Es un gran mar también, sin retórica ni mala literatura en torno, y en cuya inmensidad se oye todavía, entre la bruma, la voz inmensa y profunda de Ossian.

Son precisamente estos mares los que en parte dominan las cartas inglesas «Grand Sole», que los marineros traducen por mar del Gran Sol. Van en pequeños barcos, que desde Valentía a las Hébridas llegan al 50° de latitud norte, a 300 millas de la costa más cercana, y vuelven a veces por el canal de San Jorge. Cuando falta el piloto sacan el rumbo con un hilo sobre la carta, teniendo en cuenta las millas andadas que marca la corredera; pero más que nada se fían de las voces de los orígenes, que les cantan la ruta y les señalan los peligros enormes del piélagos; las piedras con imán que velan a flor de agua, como las temibles llamadas «Rockall Bank»; las luces falsas, encendidas por los malos espíritus, que fingen costas acogedoras y no son más que rompientes sin salvación;

Mientras las rapazas, inclinadas hacia el mar, otean el límite desde la tierra:

*A mar anda que desanda,
anda que desaparece;
quen ten amores non dorme,
que non os ten adornece*

O se dirigen con el sol a Nuestra Señora de la Guía, en alalá estremeciente, poniendo letra a lo que en el fondo no es más que lento neuma, en el que late todo un culto a la naturaleza:

*Nosa Señora da Guía,
a guía dos mariñeiros;
guíame a miña cuadrilla,
toda de mozos colteiros...*

Pero también marchan los marineros de Pontevedra camino del sur, pues de antiguo les viene el ser andariego, para morir luego con el ansia del retorno. Así lo vemos al revolver papelotes en los archivos.

«No nome de Deus, Amén. Año del Nacimiento de N^o Señor Jhxp. de mil e quinientos e vinte e tres anos, Vynte e syete días del mes de septiembre, Rodrigo de Cordeiro e Juan de Comanço e Juan Gonçalves e Esteban Rodríguez o moço e Juan de Avilés o moço, mareantes vecinos de la Moureyra se obligan a ir en una pinaça bordada a la Gran Canaria a pescar toda la pescadería que Dios nos diere», dice el contrato ante el notario de Pontevedra Alonso García de Sistro.

Y no siempre van a navegar por falta de pesca propia, pues las sardinas de estos mares eran tan sabrosas, que ya el licenciado Molina nos lo hace saber: «Cargan aquí cantidad de sardinas la mejor de todo el reyno; y así, doquiera que lleven alguna preguntan por la de Noya, porque habiendo ésta no se despacha otra.» Punto este algo oscuro y con el que no estoy en absoluto de acuerdo, pues Cangas y Bueu reivindicaban su sardina como la mejor, por lo que sería muy oportuno que un tan reputado gastrónomo como el enciclopédico don Pedro Mourlane Michelena viniera a estas rías a fallar el pleito. Puede considerarse como invitado en cuanto la sardina retorna.

También enviaban los puertos de la ría de Vigo y Arosa, ceciales, merluzas y congrios a las Castillas, Redondela y Puente Sampayo, escabeches y ostras a la Casa Real. La escasez de estas últimas era muy lamentada, como vemos por una orden del 18 de octubre de 1642 del doctor don Antonio Gayoso de Figueroa, juez de Pontevedra y jurisdicción, con motivo de la llegada del excelentísimo señor don Martín de Redín, «gobernador y capitán general de este Reyno, que ha resuelto venirse a invernar y hacer plaza de armas en esta villa». Don Martín de Redín las tomó en gran cantidad, regadas con vino albariño de Arbo y espumante blanco del Rosal. Tantas tomaba, que a veces descuidó algo sus menesteres por el amor de las ostras y el albariño; pero nunca se supo, a Dios gracias, que le hicieran daño, a pesar de sufrir de perlesía.

Los contratos de cercos y sacadas son muy profundos a lo largo del XVI y XVII. Su invocación es: «En nombre de Dios Nuestro Señor y de la gloriosa Nuestra Señora Santa María, su bendita Madre, y para su servicio. Amén.»

También son numerosos los contratos de compañía para la pesca del congrio y de la caballa o sarda, que se enviaba en gran cantidad a Portugal, así como para otra pesca más bella, la de limones y naranjas, que alegran con su azahar la ría, como sabemos:

*Xa tun a Marín,
xa pasei o mar,
xa comín laranxas
do teu laranxal...*

En el año 1666 llega a nuestras costas Juan de Flot, francés de Bretaña, a bordo de su navío, y reclama impedimento al escribano Domingo Fernández para que le recibiese información por unos enredos de limones. Y en 1668 arriba también un inglés, Aaron Lebermor, capitán de un hermoso navío nombrado *La Buena Voluntad*, y en contrato del que da fe Juan de Rial, se concierta con Francisco de Cea, de San Miguel de Oya, para que ponga en trece días y debajo de vergas 100 millares de limones y otros de naranjas, pagando por cada millar de limones 21 reales y 10 por las naranjas.

Este capitán Lebermor era un gran borracho y precisaba de muchos limones para los ponches que preparaba con ron de Jamaica y azúcar morena, a los que prendía fuego con alta devoción. Cuando llegó a San Miguel de Oya estaba más bebido que de ordinario, debido al gran susto recibido cerca de Cabo Silleiro, al tropezar con «unos hombres marinos que quisieron subir a bordo». El no los conocía y no sabía sus costumbres, que tan exactamente nos describe el cardenal Hoyo: «Algunas veces se ha visto en estas playas algunos peces de la misma figura que los hombres y en todo les parecen, salvo que tienen las manos y los pies un poco torcidos por razón de andar siempre nadando como las rranas. En las cabezas, pechos y espaldas tienen unas espinas muy delgadas que parecen pelos. Son amigos de la gente humana y de que les den pan.»

Al capitán Lebermor se le pasó el susto en tierra cortejando a la mujer de un tabernero y bebiendo vino tinto en compañía de Juan Santos, que trató de convencerle de sus excelencias sobre el ponche. Luego contó en Inglaterra el encuentro con «los hombres marinos», pero los herejes protestantes, que no tienen imaginación ni fe, no lo creyeron.

En fin, el caso es que de los cons temerosos, amados por mascatos y cuervos marinos, donde broa el mar con un son de *de profundis* hasta el interior de las rías, en las que se espejan las copas verdes de los pinos y donde laureles y robles bajan, como en alegoría

helénica, a bañarse en el mar, que se muere de amor sobre la blancura de la arena, la conserva—con minúscula, como la denominan las humildes mujeres gallegas artífices de su prosperidad—crece y se multiplica a lo largo de los años. Primero, los técnicos franceses elaboran su organización, como sucede con la de Massó, que alcanzará después rango y prestigio internacionales. No existen entonces refinerías de aceite de oliva en España y es éste importado de Bary o de Niza. La mayor parte de los envases en los primeros tiempos son de tres kilos, cerrados, naturalmente, a mano, con soldadura, ya que las máquinas de cierre tardarán veinte años más en aparecer. Sin embargo, las latas de sardinas, como los buenos vinos, mejoran con el tiempo, y hace poco nos tocó asistir a la apertura de una de ellas, de Massó, que tenía la respetable edad de sesenta y seis años. Su estado era perfecto, y su sabor, exquisito, aunque para mí no tuviese la emoción de una antigua y noble botella. La sardina, este pez sabroso y fructífero en divisas, que hoy ha abandonado, desdichadamente, las costas gallegas, sin que los técnicos puedan aventurar si se trata de una deslealtad pasajera o definitiva, procedía del arte o de las redes verticales de deriva—«xeitos». La exportación, en su 85 por 100, estaba destinada a Francia, pues España apenas consumía entonces conserva.

Pero la guerra del 14 trastornó radicalmente la situación del mercado francés—principal consumidor—, y ya en el año 1920 surgió la Argentina como país regulador en los precios de las conservas, hasta que en 1932 el cetro económico de este control pasa a Alemania, que lo mantiene hasta el último conflicto. (Nos referimos al consumo y exportación de conservas españolas, dejando a un lado las de atún, de las cuales fué permanentemente Italia el mejor cliente.)

La sardina, la merluza y el bacalao no llegan, naturalmente, a puerto por arte de birlibirloque, y por ello debemos concretar, con la inevitable limitación del espacio, algo referente a la pesca. Las artes de tiro en tierra—jábegas y sacadas—ostentan hoy el «record» de más años (cuatro siglos de utilización). Los «xeitos» son posteriores, y se mantienen todavía hoy en uso con éxito. Las redes de cerco con jareta (denominadas «trañas» primitivamente) son un poco recién venidas y no alcanzan al medio siglo, habiendo dado lugar en sus comienzos a tremendas peleas para su adopción, luchas entre «xeiteiros» y «trañeiros», por ser estas últimas consideradas como destructoras, que llegaron a conmover entonces a varios ministerios, obligando a más de una crisis. En cuanto a la merluza, se ha pescado hasta principios de siglo al «pincho», por las famosas Volantas. Debemos reconocer que es ésta la mejor merluza para todo aquel que tenga un mediano paladar, preferida hoy día en las mesas a las numerosas que transportan los aparejos de arrastre del Gran Sol, a través de las parejas. Precisamente el primer ensayo de pesca en pareja lo llevó audazmente Semprún y Pombo con pequeños pesqueros ingleses importados a fin de siglo. La atrevida iniciativa no pudo prosperar y fracasó por oposición implacable de los pescadores, opuestos a la renovación de sistema del «pincho». Semprún se arruinó, pero aquel formidable paladín supo enseñar a la posteridad un sistema que más tarde había de marcar el enriquecimiento de docenas de armadores. En fin, Semprún fué un precursor, y ya es sabido, lo mismo en mar y en tierra que en política, lo que le suele suceder en estos casos.

El abadejo se pescaba también con anzuelo y se salaba al estilo del bacalao, en grandes cantidades. La actual y antigua casa de los Massó en Bueu, fué hasta el 1800 precisamente almacén del Rey, es decir, depósito del abadejo y de la sal estancada, en igual forma que otras diversas esparcidas por las rías gallegas. A propósito de todo esto, resulta curioso el recordar el éxodo de los catalanes a Galicia a partir de 1800, que habían de marcar su impronta en la creación e impulso de la moderna industria conservera, aunque manchando con el aceite de sus latas la intacta virginidad de las playas, cosa capaz de motivar un buen poema del conde de Foxá. Este éxodo sembró de apellidos de fonética extraña a nuestra región. Aunque no fueron sólo capitalistas los aventureros de la Costa Brava que se dirigieron a este Finisterre, ante la invasión de los ejércitos napoleónicos. Fueron también barbudos marineros y pescadores con «barretina», prácticos en faenas de mar, según podemos ver a través de antiguos daguerrotipos y dibujos a pluma, como los existentes en el Museo de Pontevedra, en donde aparecen más «barretinas» que otras prendas durante los lances de aquellas famosas artes—«jábegas»—que allí operaban.

Y nada más. La prolongación de estas líneas sería una exultante demanda de espacio para MVNDO HISPANICO, y tal vez un abuso de la paciencia de nuestros lectores. Habría mucho que hablar todavía sobre la cara y cruz de nuestras conservas en la situación actual de los mercados. La desaparición de la sardina y la puesta en práctica de aparejos prohibidos, que «aran» materialmente el rico fondo de nuestras rías, nutricio sostén de las más variadas especies ictiológicas, hacen que la industria conservera y la pesca en general—nuestra primera riqueza—atravesen hoy una etapa de singular amargura. Otras capturas, como la del bonito, nunca negada, y el bacalao, incrementada hoy con singulares medios de pesca, contribuyen, aunque imperfectamente, a equilibrar un poco el descenso de las viejas y fundamentales artes. Nos gustaría poder escribir sobre estos nuevos aspectos, pero el tiempo nos lo veda de modo inevitable, por el momento. Sólo nos queda la esperanza del retorno posible de las antiguas y bellas épocas de la abundancia sardinera, que señala, con su escolta de delfines y arroaces, la elevación de un himno jubiloso azul y salobre sobre el mar Atlántico, este mar que contemplamos enfrente, sólo el mar, como en el principio querían los griegos que fuese.

