

100 años

de unión conservera

EXPOSICIÓN

Organización: ANFACO
Presidente: Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda
Secretario General: Juan M. Vieites Baptista de Sousa
Coordinación: Clara E. Fernández Fernández, José Carlos Castro Neila
Comisarios: Emma Tilves Pazos, Tomás Massó Bolívar, Xoán Carmona Badía, Juan M. Vieites Baptista de Sousa
Dirección técnica: Antón Malvar Rodríguez
Asesoramiento científico: Gerardo Cobas González
Asesoramiento artístico: Román Pereiro Alonso
Producción: Marcos Pereiro Lepina
Documentación: María Alonso Veloso, Luisa Muñoz Abeledo
Gestión del proyecto: Canal Uno / Grup Domo
Diseño: Grup Domo
Montaje: Coperma / Artecorm
Seguros: La Estrella
Transportes: Artecorm

CATÁLOGO

Edición: ANFACO
Realización y producción: Canal Uno
Diseño y dirección de arte: María González Casal
Maquetación: Carlos Veiga
Coordinación: Miguel C. Alonso
Traducción: Rosaura Valverde Pérez
Impresión: Gráficas Diumaró

CREDITOS FOTOGRÁFICOS/ILUSTRACIONES

Fotos piezas / exposición: Quique Olmedo Alonso
Ilustraciones Maside: (c) Carlos Maside, VEGAP, (Vigo) 2004
Archivos fotográficos: Museo Massó, Museo Provincial de Pontevedra, Pacheco, Roberto Quintero, Sarabia, Tomás Massó Bolívar

AGRADECIMIENTOS

Ilmo. Concello de Vigo • Ilmo. Concello de Marín • Ilmo. Concello de Bueu • Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos

Museo Massó • Museo Provincial de Lugo • Museo Provincial de Pontevedra • Museo Municipal de Castrelos • Museo Carlos Maside • Dirección Xeral de Patrimonio Cultural
Círculo de las Artes de Lugo • CEIP Colexio A Pedra, Bueu • Patronato Municipal Monte de Santa Trega • Área Sociocultural Caixanova • Biblioteca Penzol

Bernardo Alfageme S.A. • Carlos Soto S.A. • Conservas Cerqueira S.A. • Conservas Daporta S. L. • Conservas Ignacio González Montes S.A. • Conservas y Ahumados Lou S.L.
Grupo Calvo • Herrero Marinesca Conservas, S.L. • Hijos de Carlos Albo S.A. • Hijos de José Serrats S.A. • Justo López Valcárcel S.A. • Lago Paganini S.L. • Reisiña S.A.
Técnicas Químicas Industriales S.A.

Excmo. Sr. D. Manuel Fraga Iribarne • Excma. Sra. Dña. Ana Pastor Julián • Excmo. Sr. D. Enrique López Veiga • Ilmo. Sr. D. Rafael Louzán Abal • Ilma. Sr. Dña. Corina Porro Martínez
Ilma. Sra. Dña. María Isabel Hernández Encinas • D. Julio Fernández Gayoso • Excmo. Sr. D. Pablo Egerique Martínez

D. Angel Álvarez Prechouse • D. Angel Sicart Giménez • D. Antonio Martínez Vicente • D. Antonio Rodríguez Fernández • D. Antonio Santiago • D. Arturo Sánchez Cidrás • D. Carlos Valle Pérez
D. César Iglesias • Dña. Encarnación Lago González • D. Félix Juncal • D. Fernando Romero Fadrique • D. Francisco Bordallo Costas • D. Francisco Fernández del Riego • D. Francisco Vázquez Lodeiro
D. Gaspar de Haz de la Gándara • D. Guillermo Brea Vila • D. Guillermo Escrigas • D. José Ballesta de Diego • D. José Carlos Sánchez del Valle Fernández
D. José Castro • D. José Ramón Curbera Conde • D. José Ramón Domínguez Sobral • D. Julio Maside Medina • D. Leopoldo Curbera Calderón • D. Lino Lema Bouzas • Dña. Malena Lepina
D. Manuel Aldao Portas • D. Manuel Freire • Dña. María Amelia Fraga Fuentes • D. Pablo Carrera López • D. Román Pereiro Alonso
Dña. Teresa Magdaleno • D. Tomás Massó Bolívar • D. Víctor Domínguez

- 11 Presentación
ÁLVARO PÉREZ-LAFUENTE BÓVEDA
- 15 Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy
FRANCISCO FERNÁNDEZ DEL RIEGO
- 33 La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad
ANTONIO DE LA PEÑA SANTOS
- 57 Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo
LUISA FERNANDA ABREU SERNÁNDEZ
- 91 Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego
XOÁN CARMONA BADÍA
- 133 La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia
M^ª LUISA SOBRINO MANZANARES
- 147 Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos
JUAN MANUEL VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
- 155 Arte e industria
MARÍA ESTHER RODRÍGUEZ LOSADA
- 161 Exposición Cien años de unión conservera
- 173 Acto de inauguración de la Exposición



Escabechería
Inocencio García Asarta, 1903
óleo sobre lienzo
83,5x110,5 cm
Legado de
don Laureano de Jado
1927

Presentación

ALVARO PÉREZ-LAFUENTE BÓVEDA

Presidente de ANFACO

Dada mi condición de actual Presidente de ANFACO, supone para mí un motivo de legítimo orgullo y satisfacción poder presentarles a todos ustedes este magnífico catálogo que nuestra asociación edita con motivo del Centenario de su creación.

Desde 1904 hasta hoy han transcurrido “100 años de Unión Conservera”. Una efeméride tan importante merece, sin duda, la edición de una cuidada obra como la que ustedes pueden contemplar en estos momentos y que esperamos que sirva para la consulta de futuras generaciones y de recuerdo para otras.

A través de esta obra, el lector puede realizar un interesante viaje desde los orígenes de la industria conservera de pescados y mariscos hasta su presente, observando como se han logrado compaginar tradición y modernidad a pesar del paso de los años, y como desde la pionera Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo hasta la actual Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, la historia del sector conservero siempre ha tenido un referente en la asociación patronal que a lo largo de tan amplia trayectoria le ha representado, y que ha contri-

buido, en la medida de sus posibilidades, al desarrollo del sector conservero.

Modestamente, considero que el lector coincidirá conmigo en que no se puede hablar de nuestra industria sin tener a ANFACO, o a la “Unión”, como muchos de nuestros asociados más veteranos siguen denominando cariñosamente a esta casa, como referente y elemento aglutinador.

La histórica capacidad de liderazgo y de gestión que se ha aportado desde ANFACO ha contribuido a que la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos haya sido tradicionalmente, y continúe siendo hoy en día, una seña de identidad para la industria, dando satisfactoria respuesta a sus demandas y adelantándose, en muchos casos con visión de futuro e iniciativa, al devenir de acontecimientos claves para el sector.

Sin embargo, es de justicia reseñar que el desarrollo de esta importante tarea no hubiera sido posible si a lo largo de nuestra historia no hubiésemos tenido detrás un sector cohesionado y consciente, nada más y nada menos que desde 1904, de la importancia de aglutinarse en torno a una asociación empresarial que defendiera activamente sus intereses.

Imagino que a muchos de ustedes se les vendrá ahora a la cabeza el nombre y apellidos de muchos de estos históricos y brillantes empresarios a los que nuestra tierra tanto les debe y que, en muchos casos fueron verdaderos pioneros a la hora de levantar pujantes empresas, empleando para ello valores tan importantes como el esfuerzo, la dedicación y el compromiso con la sociedad.

Asimismo, considero que es de reseñar la contribución de las diferentes generaciones de personas que han desarrollado su labor profesional en nuestra casa y que, 100 años después, han contribuido a convertir en brillante realidad lo que en sus orígenes no dejaba de ser una ambiciosa aspiración.

En este período ha habido tiempo para pasar por muchos buenos momentos y algunas vicisitudes a las que tanto el sector industrial conservero como su asociación representativa se han sabido sobrepone y afrontar con éxito y capacidad de adaptación.

Por tanto, podemos decir fundadamente que nuestro pasado ya es historia, pero también que el futuro nos pertenece y a buen seguro nos permitirá celebrar más efemérides como esta.



Fig. 2.



Procesado de bacalao

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

FRANCISCO FERNÁNDEZ DEL RIEGO

Al iniciar este trabajo introductorio, pensamos en los tiempos originarios. Cuando los medios utilizados en la preservación de alimentos para el consumo humano se caracterizaban por su elemental primitivismo. En cualquier caso, las gentes de épocas remotas ya se esforzaban en contrarrestar, siquiera fuese de forma instintiva, la condición perecedera de los productos que ingerían. Pero no es de los recursos de que se valían las poblaciones de la lejanísima antigüedad para evitar la rápida descomposición de los productos comestibles, de lo que nos proponemos tratar.

Intentamos referirnos al proceso de conservación seguido en los últimos siglos. Siempre referidos los sistemas de conservación, a peces y moluscos extraídos del mar en los litorales gallegos. Es bien sabido que fue tradicionalmente principalísima actividad de los pobladores de la costa en Galicia. Parece ser que en los días medievales eran pocas las especies que se capturaban. Probablemente las cosechas ícticas gallegas evolucionaron de la mono a la poliproducción, de manera especial a partir del siglo XVI.

Protagonismo de la sardina

De todos modos, es obligado señalar que la sardina ejerció especial protagonismo tanto en volumen extractivo como en aprovechamiento de elaboración. Al introducirnos en el tema sobre el pasado y el presente de las capturas y conserverías de pescado y moluscos en Galicia, debemos partir de una época significativa. Justo, cuando a mediados del XVIII, se produjo un cambio muy radical en las pesquerías gallegas y su industrialización. Lo originaron los inmigrantes catalanes. Ya antes de la llegada de éstos a nuestras costas, la sardina era aquí un producto comercial importante.

La transportaban salada los arrieros, a Vasconia, a Santander, pero sobre todo a Portugal. Los exportadores se valían de un tratamiento ligero para facilitar el traslado desde los puntos de origen.

Allá por el año 1750 comenzaron a arribar a las playas gallegas los industriales mediterráneos. Poco a poco fueron adueñándose de las mejores postas. No poseían mayores conocimientos que los que acreditaban los pescadores del país. Sin embargo, disponían de



Pescadores

Manuel Colmeiro Guimarans, c.1973. Óleo sobre tela. 89x116 cm. Colección Caixanova

otros recursos de los que carecían los nativos: Espíritu emprendedor, genio laborioso, prácticas más avanzadas y reproductivas. Tales condiciones supusieron ventajas sobre las que aquí se obtenían.

Una vez establecidos en las riberas del mar gallego, fundaron asociaciones para ejercer la pesca y su aprovechamiento. La inmigración tipificó así uno de los acontecimientos más interesantes y peculiares de la historia socioeconómica en los litorales de Galicia. Los llamados “fomentadores” se constituyeron en propietarios de un mayor número de recursos que los que aprovechaban los pescadores del país. No sólo merced

al sistema empresarial, sino por la técnica innovadora y el espíritu de iniciativa. Ayudaron de ese modo a promover, con carácter decisivo, una gran prosperidad en los pueblos marinos donde se asentaron.

El proceso innovador iniciado no fue sencillo, sin embargo. Hubo de luchar con resistencias de los sistemas tradicionales que se venían utilizando. También con la de los estudiosos “ilustrados” que intervinieron en defensa de los mismos. Josep Cornide, por ejemplo, publicó en



Escena do Berbés. Carlos Maside García, 1937
Óleo sobre lienzo. 74x64 cm. Colección particular

1774 una “Memoria sobre la pesca de sardina en Galicia”, en la que expuso lo que denominó genio y modo de vivir de este pez. Reflejó en su texto la estructura, el mecanismo de los principales aparejos que se empleaban en las rías. Comparó las utilidades de los unos con los perjuicios de los otros. Hizo referencia a los reglamentos para su manejo, y a las causas en las que se fundaba su prohibición. Incluso resumió las razones que asistían

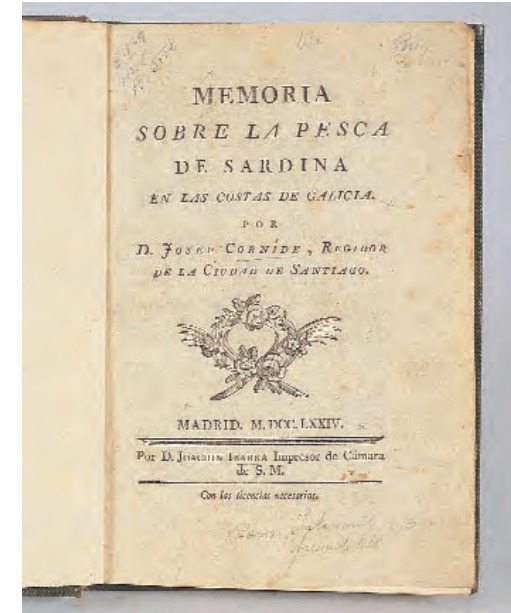
a las dos partes en conflicto.

Advertía, por otra parte, el autor de la “Memoria”, que la dilatada costa de Galicia estaba bañada por el Océano occidental e interrumpida con dieciocho grandes rías. Añadía la nota curiosa, que las rías constituían la dehesa en la que desovaba y pastaba toda la sardina de Europa. Pez este que a su decir era de aquellos que caminaban en tropas o bandadas.

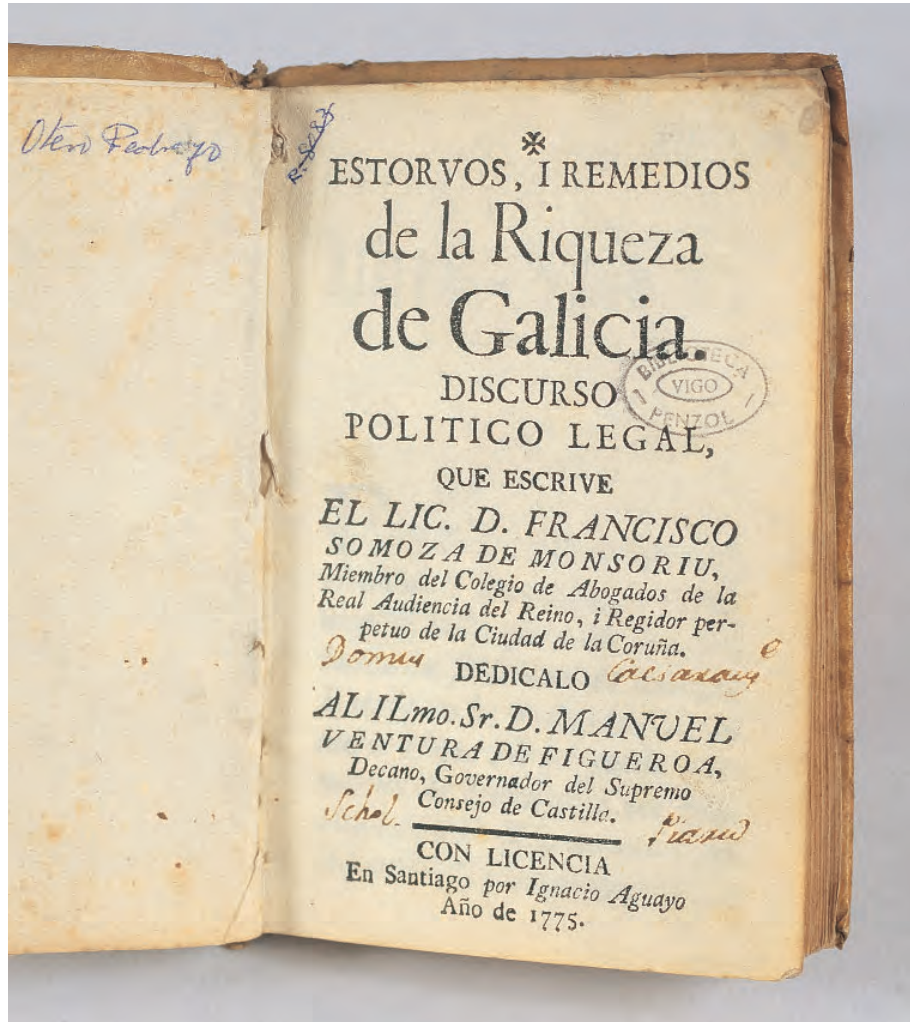
También el polígrafo P. Sarmiento se contó entre los detractores de las prácticas innovadoras. En tal sentido, propuso que se implan-

ta un control técnico de las artes de pesca. Con él se intentaría evitar que los innovadores foráneos arrasasen la “simiente de los peces” con sus jábegas. Partía el ilustrado fraile del hecho de que “pescar mucho era el peor modo de pescar”. El economista Somoza de Monsoriú por su parte se mostraba preocupado por lo que estimaba ruina biológica de la fauna marina gallega. Juzgaba medios debilitadores las redes y el método comercial introducidos por los catalanes en Galicia. En su opinión, el provecho conseguido no compensaba el grave problema que se les ocasionaba a los pescadores.

No obstante, a pesar de las opiniones en contrario, las antiguas sacadas o cercos reales y otros semejantes se vieron sustituidos poco a poco por las nuevas artes: la jábega, el palangre. Andando el tiempo, por el bou, introducido también por los catalanes. Fue a partir de ahí cuando comenzó a desenvolverse la importante actividad industrial de la pesca gallega. Los inmigrantes mediterráneos, más fuer-



Memoria sobre la pesca de la sardina
J. Cornide Saavedra. Madrid, 1774. Biblioteca Penzol



Estorvos I Remedios de la Riqueza de Galicia
Francisco Somoza de Monsoriu. Santiago, 1775. Biblioteca Penzol

tes y mejor dotados que los nativos para el empeño, impusieron sus métodos. De ese modo, las pesquerías del país, controladas por los fomentadores, iniciaron nuevos rumbos.

Avances en la elaboración

De la misma forma que la industria extractiva, la elaboradora experimentó avances renovadores. Los “holandeses del mediodía” como los apellidaba Cornide, dieron impulso progresivo al aprovechamiento industrial de los recursos ícticos. Valiéndose, en principio, de las fábricas gallegas de salazón, desterraron los productos similares que se importaban de Inglaterra. Abrieron para su mercado, los puertos de Italia, de Francia y de otros países.

Los fomentadores catalanes extendieron su actividad por todo el litoral. Tenían buenos conocimientos de la salazón y del procedimiento de conservación por medio del prensado. Estaban ambos métodos aparentemente planeados. Merced a ello podían exportar el pescado conservado sin temor a las consecuencias que pudieran originar los diversos climas. Distribuyeron los almacenes por todas las rías y ensenadas, aptas para la pesca y descarga de sardina que traían los “xeiteiros”. Sustituyeron las primitivas tinajas de madera por amplias pilas de sillería. De los humildes establecimientos y fábricas formadas por tablas de pino, pasaron a la construcción de grandes edificios, factorías, centros de almacenaje.

Los industriales foráneos, ya debidamente asentados, supieron introducir la técnica del prensado a nivel masivo. Redujeron así



Prensa de machos para salazón de sardinas
Fernando Macías, 1998. CEIP A Pedra, Bueu

el coeficiente graso de la sardina, aprovechando el aceite como subproducto comercial. Valiéndose de tal elaboración, mejoraron de modo considerable la conservación y la calidad del producto. Las fábricas salazoneras pudieron contemplar muy pronto una significativa entidad de beneficio comercial. Justo la que cabría alcanzar con la utilización del prensado y de la técnica semiconserva de la salmuera. La exportación de sardina salpresada no tardó en obtener importantes resultados.

Durante el período comprendido entre finales del XVIII y comienzos del siglo siguiente, el promedio anual de sardina exportada se destinaba especialmente a Cataluña. Se clasificaban después como mercados importadores, los de Valencia-Murcia, Asturias-Santander y

el País Vasco. Además, las ventas de sardina salada se dirigían, en buena medida, a Francia e Italia.

Algunas de las fábricas de salazón iniciaron un nuevo camino poco después de promediado el siglo XIX. Comenzaron a elaborar conservas por diversos procedimientos en obradores preparados con ese fin. Pero sólo a partir de 1879 comenzó a industrializarse la producción de sardina “al estilo de Nantes”. Desde entonces, la sardina no sólo se destinaba al consu-

mo en fresco, o conservada por el humo y la sal. Sus mercados dejaron de ceñirse a la dimensión tradicional. Se le abrieron al clupeídeo gallego los mercados mundiales. Italia, Francia, Inglaterra, fueron los



Secado tradicional de raya
Foto Joaquín Lorenzo

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

primeros países que recibieron los productos elaborados en los litorales de Galicia con destino a la exportación.

La conservería, o arte de elaborar conservas, tuvo existencia antiquísima, como ya dijimos, en las costas gallegas. Desde los primeros peces salados con agua de mar hasta los diversos sistemas que se fueron sucediendo. Las nuevas técnicas se han ido incorporando a las fabricaciones con provechosos resultados. Es decir, cuando los productos comenzaron a elaborarse cuidadosamente seleccionados, preparados en inmejorables condiciones de presentación. En el proceso evolutivo existió una marcha ininterrumpida de avance industrial.

Ciclos carenciales de materia prima

Naturalmente, esta evolución pudo producirse sobre la base del necesario abastecimiento de materia prima. La sardina fue siempre principal recurso utilizado por la industria conservera gallega. En la actualidad, la producción del popular clupeideo atraviesa una profun-



Balanza para pesar monedas de oro con las que se pagaba el pulpo seco y las sardinas en salazón y tarjetas para realizar el control de la descarga de sardinas en fábrica

da crisis que afecta naturalmente no sólo a los pescadores, sino a las fábricas elaboradoras.

El fenómeno no es nuevo en nuestros litorales, pues se ha venido repitiendo más o menos cíclicamente, a lo largo de las épocas. Cornide, precursor de muchos otros estudios fundamentales para la economía e historia gallegas, compuso la Memoria sobre la sardina, ya citada, “para dar una idea de su naturaleza y genio”. Sus palabras encierran cierta antevisión de las continuidades y enigmas que, en el transcurso del tiempo, darían cumplido ejemplo de la entonces inapreciada especie.

Un siglo después no podría desconocer ningún escritor que se dedicara a esta materia, la transitoriedad de la superabundancia sardinera en el Atlántico. Y si avanzamos hasta el presente, el fenómeno se presenta con los dramáticos caracteres que mantienen de actualidad la persistente quiebra de la que era nuestra más pródiga fuente de riqueza íctica.

Fueron muchas y complejas las explicaciones en torno a las desapariciones más o menos cíclicas de la sardina. Resulta, desde lue-

go, demasiado ingenua la glosa de las ideas que el escritor ochocentista nos ha legado sobre la biología del valioso pez. Hace más de dos siglos dominaba la creencia de que la sardina era un pez dado a amplias migraciones. Nada sorprende que entonces el problema de la clupea se considerase como Cornide la consideraba. “Temen las sardinas -decía- la violencia de los vientos y el rigor de los fríos, y se resguardan de los primeros poniéndose al socaire de la costa. Y de los segundos retirándose y cosiéndose contra el fondo, subsistiendo en las rías y sus inmediaciones hasta que desovan, lo que sucede por los meses de diciembre y enero”.

Al lado de la anticipación que se refiere a la temperatura del agua, combinada con la de salinidad, la observación de que, al formalizarse el invierno la sardina se hace inaprensible, no deja de tener



– ¿Que a terra debía ser de todos?
Xa ves, o mar era de todos e quedou sen sardiñas

“Cousas da Vida”
Alfonso Daniel Rodríguez Castelao

interés. Sobre la localización del pez en la época de su eclipse anual en las aguas próximas a la costa no estamos a mucha mayor altura que hace doscientos años. Los progresos de la navegación y de los aparatos detectores deberían haber contribuido a desvelar el secreto. Pero no ha sido así más que relativamente.

La confrontación del pasado con el presente, en orden al sector de conocimientos relativos a la sardina, no es consoladora. La adversa experiencia que se vive fue ya vivida en otras épocas. Parece oportuno señalarlo, ya que el fenómeno carencial con antecedentes históricos repetitivos, no ha salido aún de la penumbra en que se halla inmerso.

Fueron fases de dramático agotamiento en la fertilidad de la sardina las que se manifestaron desde el siglo XVIII. La primera de la

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

que hay referencia culminó en 1760. Aproximadamente cuando se iniciaba la fecunda inmigración catalana. Cornide y Sarmiento, entre otros, testimoniaron la existencia de la crisis, que debió ser prolongada y aguda.

La crisis se repitió en torno a 1850. Durante los dos medios siglos siguientes se produjeron varias veces los ciclos de escasez, en onda corta y extra-corta. Esta de dos, y aquella de cuatro a seis años. Después, la recuperación plena se operaba casi siempre sin períodos de transición. En 1916-17, por ejemplo, la ausencia de sardina en aguas gallegas se prolongó hasta 1923-24. Ante la pertinaz defeción de estos siete años, algunos fabricantes de conservas optaron por levantar nuevas instalaciones en puertos del Mediterráneo.

Después de superada la caída en la producción extractiva, la sardina volvió a hacer acto de presencia, aunque con ciertas fluctuaciones respecto a la masividad de los bancos. En 1931 comenzaron a arribar de nuevo a la costa extensos cardúmenes. Marcaron su apogeo en las tres anualidades siguientes. Siguió posteriormente capturas normales. En 1946 volvió a iniciarse un rosario de descensos. La duración de la caída y el grado de exhaustividad, originaron gran alarma en los sectores afectados.

Hubo una breve interrupción en el período 1947-48, caracterizada por una transitoria superabundancia. Pero a partir de 1949 y hasta finales de la primavera de 1956 persistió la ausencia. Durante esos siete años de crisis, muchos fabricantes gallegos volvieron a experimentar sus duras consecuencias. Para contrarrestar la inactividad



Descarga de sardina en Bueu
Archivo fotográfico Massó, 1928

de las industrias, trasladaron parte de su maquinaria, como en anterior ocasión, al sur de España.

Explicaciones sobre las causas

Se sostiene la idea de que las migraciones prácticamente no existen. Son cortas en todo caso y de mar adentro de la costa. Parece ser que hay sardina que no emigra en absoluto, acantonada en determinadas ensenadas litorales al abrigo de las corrientes. Pero si la "sardina pilchardus" no está sujeta a grandes desplazamientos de longitud, quizás se muestra inclinada a los cambios de profundidad.

Sólo cuando los cardúmenes ascienden a la superficie del mar, suelen ser detectados. Tradicionalmente eran la “ardora”, el “saltío”, el vuelo de las aves predadoras, los movimientos conducidos por la icthiofagia de los cetáceos, los que permitían a pescadores detectarlos. Cuando tales signos rudimentarios no se acusaban, el patrón no ordenaba largar el aparejo.

Ahora son los detectores ultrasonoros los que cumplen esa misión. El empleo del moderno instrumental de captura puede haber repercutido de algún modo en la situación productiva. Sin embargo, las hipótesis sustentadas sobre el particular ofrecen enfoques diversos. No sólo se limitan al problema de la pesca exhaustiva y sin control durante el período de abundancia. Cuentan también las tesis de que el pez se traslade a otras áreas o a la falta de protección en la época de puesta.

Argumentaron caracterizados científicos de aquí que la cosecha sardinera de Galicia dependía de las condiciones favorables o desfavorables en que tenía lugar aquella y el alevinaje. Si tales condiciones no son las convenientes, provocan la



Sin título

Arturo Souto Feijoo. c.1930. Óleo sobre lienzo. 194x143 cm. Círculo de las Artes de Lugo

crisis aguda. Localizar los sitios de puesta significa que pueda predecirse, aunque no evitarse, una crisis. Por eso sería necesario intentar saber si las zonas elegidas son fijas o variables, según los años. En el primer caso el trabajo se simplificaría. Porque ha de haber, lógicamente, una relación entre la intensidad de larvas en las zonas de postura, intensidad de afluencia de alevines a la costa, e incorporación de los mismos a los bancos de pesca.

Pese a las investigaciones que se vienen realizando en los centros especializados, el fenómeno de las periódicas desapariciones sigue sin aclararse. Mientras no se disponga de un mayor caudal de conocimientos sobre el influjo de las condiciones ambientales en las diferentes etapas del ciclo biológico de la sardina, y la forma en que estimulan e inhiben sus diversas actividades fisiológicas y dinámicas, el problema de las fluctuaciones no quedará suficientemente desvelado.

Sólo se conocen las áreas de concentración correspondientes a sus migraciones tróficas y a circunstancias hidrográficas especiales. Se ha advertido que favorecen el embancamiento en aguas costeras o del

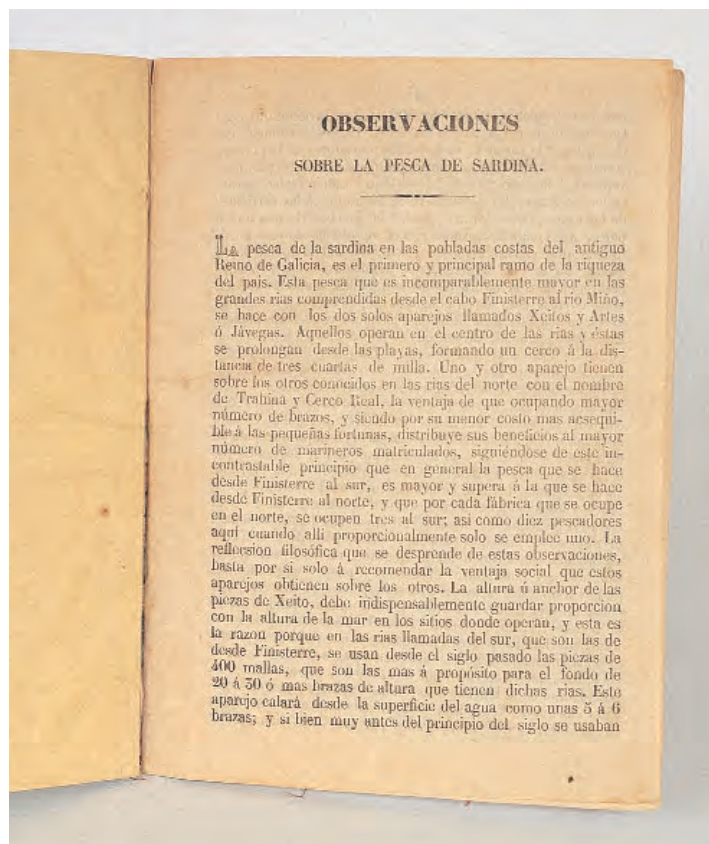
Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

interior de las rías. Pero se ignora en que zonas de la plataforma iverna la especie en la etapa previa y durante la producción, cuando no forma los clásicos bancos fácilmente localizables en aguas superficiales.

Historia exportadora

Independientemente de todo lo dicho, lo cierto es que la economía de un país tan marítimo como Galicia no debe resistir pasivamente la prueba por la que atraviesa, dejando que se vaya oxidando el instrumental de sus industrias. Que desaparezca de nuestros recursos una fuente tan considerable como la que brotaba de la captura del popular clupeido. La sardina es esencial para el sustento de la población, y para que el país mantenga uno de los principales renglones de exportación.

Como es bien conocido, fue la piedra angular en los litorales gallegos de las economías modestas. Al propio tiempo, de la concentración industrial una de las más evolucionadas del país. Las fábricas de conservas y semi-conservas languidecían día a día. Habían volcado sardinas en latas y tabales sobre todas las mesas del mundo. Se sintieron casi inactivas



Observaciones sobre la pesca de la sardina

J. Puig y P. Furio. Vigo, 1850. Museo Massó, Bueu

desde que la inconstante especie no acudía a sostenerlas. La indescifrable esterilidad de la pesquería sardinera engendró angustia y desconcierto. Hasta hace pocos años, era la base fundamental de la industria conservera gallega, por ser materia prima de gran calidad. Hacía posible así una elaboración de difícil competencia en el mercado internacional.

Su historia industrial arrancaba de muy antiguo, como con anterioridad expusimos. En tiempos que ya son remotos, era la salazón de procedimiento autóctono, consistente en lañar la sardina, introduciéndola después en salmuera. Las manipulaciones se efectuaban en establecimientos caseros. Los lagares o pilos estaban situados en las mismas viviendas. Fueron los catalanes los que cambiaron radicalmente tanto el procedimiento de elaboración como los edificios, construyendo fábricas dedicadas exclusiva-

mente a tal menester. Después ha ido produciéndose la evolución de las conserveras hasta lograr el relieve que alcanzaron en nuestros días.

El prestigio conseguido en los mercados internacionales indujo a que nuestros fabricantes y los portugueses insistiesen en que se re-

servase la denominación sardina para la “Clupea pilchardus. Walbaum”. Porque los noruegos presentaban como sardina en aceite el “brisling”, o pequeño arenque. Los norteamericanos y suecos hicieron también explotación abusiva de la adulteración. Y muchos otros productores de conservas de diferentes países, siguieron la misma pauta. Atendiendo a la reacción producida frente al hecho, la “Comisión Internacional Permanente de la Conserva” decidió amparar en el año 1937 las reivindicaciones de los perjudicados. La posición de portugueses, franceses, españoles y marroquíes, se mostró unánime en la reunión de Bruselas celebrada entonces, para hacer respetar el principio de la verdadera denominación.

Llegados a este punto, quizá resulte interesante reiterar las referencias al pasado. Por ejemplo, a determinadas investigaciones, de las que se dedujo que la sardina disminuía y envejecía en la costa occidental norte de Portugal, y en la gallega más drásticamente. Pero que la disminución de los “stocks” no se debía a la sobrepesca, sino a la mortalidad precoz. La modificación en las condiciones climáticas

explicaría el envejecimiento de la especie, la débil abundancia y la proximidad a la costa. La situación de “debilidad” de la sardina se debería a una dieta menos rica, provocada por las oscilaciones del clima en el Atlántico Norte.



Matriz de expedición
Madera de guayacán. c.1890. Museo Massó, Bueu

Situándonos ya en los momentos actuales, cabe sostener que la reducción de la biomasa reproductora de la sardina es un fenómeno cíclico. Y que la sobrepesca, además de otros condicionamientos, puede hacer peligrar la especie. Los científicos ya habían adelantado el receso del volumen de pesca, basándose en antecedentes históricos. La última producción de buenas características correspondió al año 1983. Después las limitaciones de captura se acentuaron extraordinariamente.

Galicia era, sin duda la Comunidad autónoma que más sardina descargaba anualmente. Pero su índice de producción se redujo de manera muy ostensible. Ante la escasez de recursos se reclamó el establecimiento de un paro biológico de dos meses. El paro podría realizarse por zonas, según los peñionarios, para que el mercado no quedase desabastecido. Por su par-

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

26



Friso de la pesca / Fábrica de conservas

Francisco Lloréns Díaz. c.1929. Pintura sobre tela. 100x240 cm. Museo provincial de Lugo

te, los científicos recomendaron que el paro se efectuase en el último trimestre del año, para proteger los juveniles.

La industria de conservas solicitó a través de sus asociaciones que el producto fresco destinado a las fábricas pudiera beneficiarse de ayudas por aplazamiento. Esta prima resultaría de interés mutuo para productores y conserveros. Consideraban los solicitantes que la

iniciativa suponía un planteamiento innovador. Merced a él se contribuiría a asegurar la continuidad y estabilidad del sector de industrialización de la sardina.

Nos situamos ya en el punto clave, originado por la crisis que se padece. Con adecuados razonamientos justificativos, los conserveros reclamaban para afrontarla, apoyos financieros a los “stocks” de ma-

tería prima y producto acabado. También con miras a la paralización temporal, o definitiva, de la industria, buscando la propia reestructuración del sector. Los fabricantes afirmaban que no deseaban, en modo alguno, que se produjese cualquier parálisis. Sus propósitos aspiraban naturalmente a la consecución de materia prima necesaria para que el trabajo no se interrumpiese. Mas, al no disponer de esta en la medida precisa, estimaba indispensable el establecimiento de soluciones de carácter técnico. Se mostraron partidarios así, de paradas biológicas para reducir la crisis. Pero demandando al propio tiempo contraprestaciones para paliar los perjuicios que la situación originaba.

La industria elaboradora tiene que demandar y fundamentar la defensa de sus intereses en Bruselas. En tal sentido, pretende, con clara razón, que la OCM establezca las mismas reglas de juego para unos y otros. También que la cooperación con terceros países priorice sobre la conservería europea. Por otra parte, las asociaciones representativas de los fabricantes consideraban de necesidad la modernización de las empresas, aún no lograda en muchos casos, para hacerlas competitivas. Asimismo, reclamaban el mantenimiento del "status quo" actual en el programa de ayudas estructurales que se avecinaba. Y, naturalmente, compensaciones en el caso de que se restringiese la pesca de sardina.

Lo primero que incumbía realizar era el diseño de las estrategias, de logística, de comercialización. Se ha dicho con acierto, que Galicia debía contar con grandes grupos empresariales, y que éstos se convirtiesen después en grandes grupos europeos. Resultaba



Acto de fusión de CICSA y UFACO
 Archivo fotográfico Herrero Marinesca Conservas, S.L.

oportuna la aspiración de que si realmente era la gallega principal zona europea productora de conservas de pescado, debían ser de aquí de donde había de partir la iniciativa.

Por lo que atañe a la comercialización, tanto interna como externa, aún en las difíciles circunstancias, parecía indispensable habilitar soluciones que la regularizasen con equidad. Es evidente que los obstáculos con los que se enfrentaba la industria, estaban liga-

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

dos, en buena parte, a la entrada de productos de terceros países a bajo precio.

Esta invasión creciente en la “Comunidad” de productos oriundos de países en vía de desarrollo, ofrecía una particularidad que debía rectificarse. Tenía que ver, ciertamente, con la ascendente globalización y liberación de los mercados llevada a cabo por la “Unión Europea”. Esta actitud venía convirtiendo en letra muerta el principio de la “preferencia comunitaria”. En tal sentido era de absoluta necesidad establecer una sólida defensa de las conservas de sardina procedentes del ámbito de la “Comunidad”. Concretamente de la especie “*Clupea pilchardus*. Walbaum”. También era de obligada decisión, realizar una estrecha vigilancia de la calidad de conservas originarias de países terceros.

Se entendía que la “Organización Común de Mercados” para productos de la pesca, debería habilitar medidas de significativa adecuación para nuestro sector conservero. Medidas que le permitiesen contrarrestar las desventajas que

viene padeciendo. La “Comunidad” no podía seguir inhibiéndose de las pretensiones de los países productores de conservas que la integran. Tenía que atender a los llamamientos, bien justificados, para compensar equitativamente a su industria.



Foto interior fábrica de conservas
Foto Enrique Sarabia. c.1925. Museo Provincial de Pontevedra

Nos encontramos en los comienzos de un siglo, que señala una problemática de crisis y dificultades. Las perspectivas están condicionadas por la política que la “Comunidad Europea” adopte en relación con el sector. De manera especial en lo tocante al acceso a los recursos de cotización. O sea, a precios que permitan competir con las industrias congéneres de los países terceros...

Resumen del proceso evolutivo

Podemos concretar sumariamente como final, el proceso evolutivo de las conserveras gallegas y el de su futuro, en los siguientes términos.

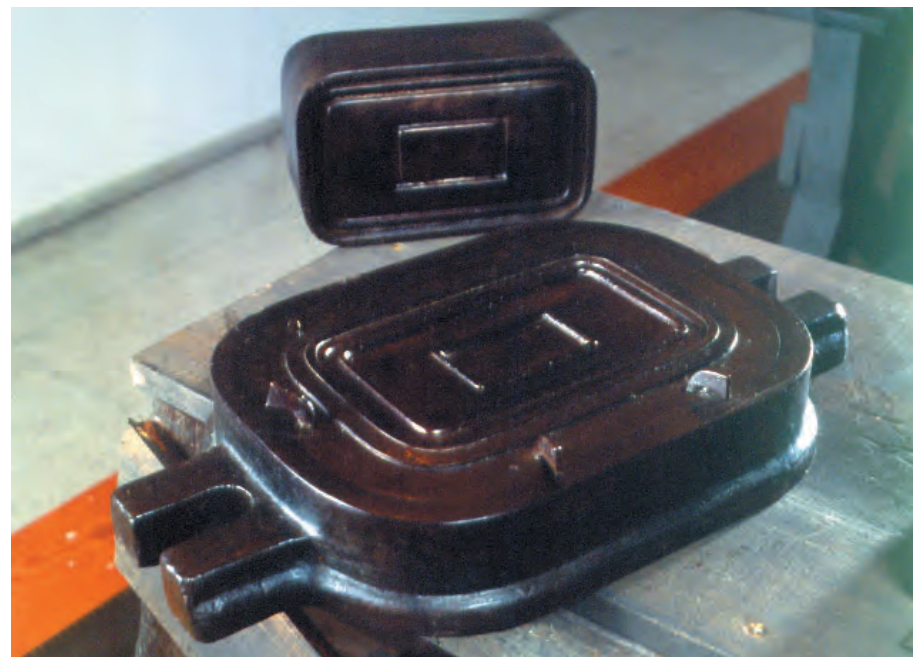
Partimos del hecho de que fue la sardina principal recurso en el desenvolvimiento histórico del sector. Inicialmente, los barcos dedicados a la captura del cupleido, hacían las descargas en muelles próxi-



Lata triple
c.1885. Museo Massó, Bueu

mos a las fábricas. El acarreo se realizaba en cestos. El descabeza-
do, eviscerado, lavado, eran manuales. El pescado se introducía en
parrillas, y estas en cocedores a vapor. A medida que se producía el
avance técnico, surgió la automatización de los procesos de limpieza.

Indudablemente, los comienzos de la conservación obedecían a
tratamientos preservadores. En cierto modo, lo que hoy llamamos semi-
conservas. A mediados del XVIII los exportadores utilizaban un trata-
miento ligero. La sardina salada en fresco fue realmente una conserva



Troquel para lata triple
Durox Mecanicien. Nantes, 1885. Museo Massó, Bueu

primitiva. Sin embargo, existió una etapa intermedia en la que se prepa-
raban excelentes escabeches en barriles. La posterior transformación la
originaron los catalanes de la salazón y del procedimiento del prensa-
do. En su actividad sustituyeron las primitivas tinas de madera por am-
plios pilos de sillería. Las casas humildes, las fábricas construidas con
tablas de pino, fueron relevadas por grandes edificios. Por factorías y
almacenes de progresiva función. Se inició una nueva mentalidad tecno-
lógica en el proceso elaborador. Prosperaba la tendencia a la mecani-

Las conservas de productos marinos, de ayer a hoy

zación frente a la tradición artesana. Daba comienzo el trabajo asalariado y continuado.

A partir del año 1879 se operó un cambio sustancial en el sistema de elaboración practicado en las fábricas de conservas del litoral gallego. Consistió en la industrialización de la sardina “al estilo de Nantes”. El acontecimiento tuvo una incidencia profundamente revulsiva en nuestras conserverías. Incorporaban la aplicación de los resultados del descubrimiento de Appert. Se abrieron nuevos horizontes fabricando a base de esterilización y empleo de aderezos como el vinagre, aceite y diferentes jugos.

En este particular jugó importante papel el envase metálico. Su aparición supuso ciertamente un gran adelanto innovador. Son de señalar dos hechos notorios en el sistema procesual. La implantación del cocimiento a vapor en sustitución del freído. Y el cierre del envase por el “sertido” con anillos de caucho. La industria metalgráfica marcaba positivos avances en las cerradoras de latas.

Siguiendo la trayectoria evolutiva de la industria conservera hasta nuestros días, no



Barómetro publicitario La Artística
Severo Pardo

cabe duda de que supo sintonizar con los avances de la tecnología. La electrónica y la informática entraron con decisión en su actividad. Quedaban lejos en el tiempo las semi-conservas de fábricas manuales y artesanas. Se pasó decididamente a líneas automáticas programadas, informatizadas. Tanto en los sistemas de salazón como en los procesos de fileteado y empaque.

Es evidente que las conservas gallegas de productos marinos comestibles se pusieron a la altura de Europa en todos los niveles. Lo mismo en los industriales que en los tecnológicos. En orden a las empacadoras los adelantos progresivos se manifestaron notoriamente. Arrancando de los procedimientos manuales sucedieron los semiautomáticos. Los revelaron después los automáticos, continuos, para grandes formatos.

Los productos en conserva de la industria gallega que vienen acreditando mayor consumo, ofrecen ostensible variedad. Entre los peces: sardina, túnidos, caballa. De los moluscos: mejillón, calamar, berberecho, almeja, zamburiña, navaja. Por los años noven-

ta del pasado siglo, las conserverías de Galicia ofrecieron al mercado gran diversificación de preparados. Al natural, en aceite de oliva o vegetal, en escabeche, en salsas, en ensaladas. De los elaborados, las especies citadas, y alguna más como la anchoa. Pero fue el atún en sus diferentes variedades el que predominó sobre los demás.

Algunas de las características de nuestras conservas de productos de la pesca, podrían concretarse en la renovación, la expansión, la calidad. También en la vocación exportadora y en la tradición. La calidad de los productos es universalmente reconocida. El carácter marcadamente exportador sitúa al sector conservero gallego entre los agroalimentarios más dinámicos. Mantiene, además, buena implantación en el mercado interior.

Desde el pasado año 1980, la industria conservera de pescados y mariscos vino enfrentándose con diferentes ondas de reconversión. El actual estado de cosas, impone la necesidad de caminar hacia una solución reestructuradora. Esta solución debe centrarse en aspectos básicos que la hagan factible. O por acuerdos de fusión o colaboración. O mediante la absorción de unas empresas por otras. El objetivo a conseguir se cifra en garantizar la supervivencia. En obtener los beneficios adecuados para el sector frente a la competencia exterior. Asimismo, frente a las presiones de las grandes distribuidoras y superficies comerciales.



Dintel con escena de pesca descubierto por Castelao en Rianxo
Museo Provincial de Pontevedra

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

ANTONIO DE LA PEÑA SANTOS

Arqueólogo del Museo de Pontevedra

Introducción: un ecosistema privilegiado

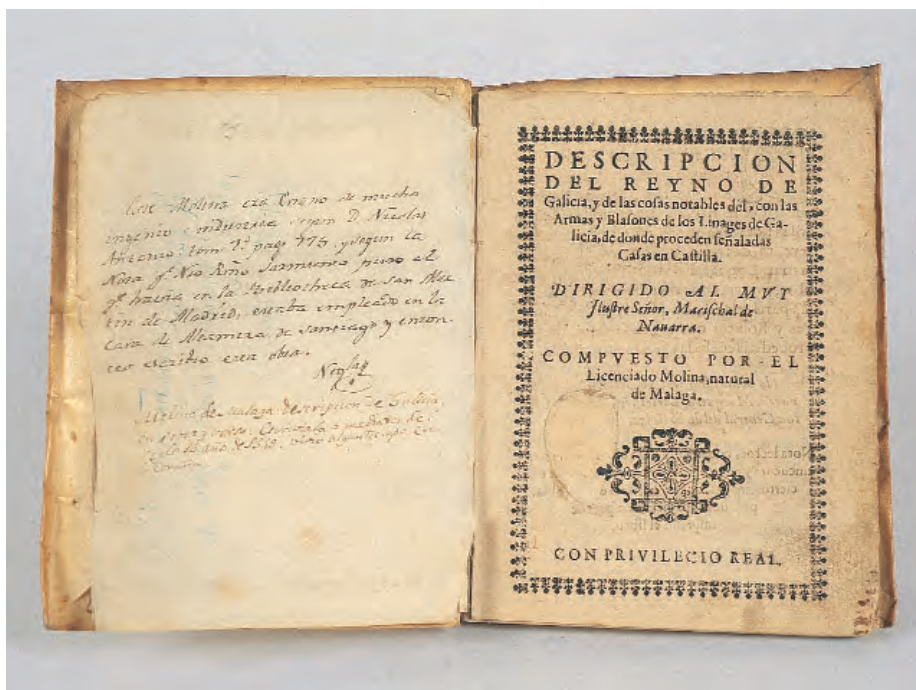
Carente la costa galaica de una plataforma continental relevante, las rías por el contrario han presentado desde siempre unas inmejorables condiciones para el desarrollo de un nicho ecológico de gran calidad que fue objeto de aprovechamiento humano desde tiempo inmemorial. Por sus peculiares características, las aguas de las rías han desarrollado un ecosistema especial. La mezcla sobre el sustrato arenoso de las aguas procedentes del océano y de los ríos, todas ellas ricas en nutrientes, dio como resultado una enorme fertilidad del

fitoplacton, la base de la pirámide ecológica. La tranquilidad de las aguas y las propias características del litoral dieron por su parte no pocas facilidades para la explotación de los recursos y para la fijación de una población estable.

Estas condiciones tan favorables de las rías aparecen atestiguadas documentalmente ya a mediados del siglo XVI por el Licenciado Molina, cuando escribe sobre la de Vigo:

"...Luego adelante (de Baiona) está vna buena ria donde están las villas de Vigo y Redondela, que son de gran pesca de sardina y

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad



Descripción del Reyno de Galicia
Licenciado Molina. Mondoñedo, 1550. Biblioteca Penzol

pescada: y adelante esta Cangas, do se toma abundancia de congrío, y destes tres pueblos se prouee por tierra mucha parte deste Reyno, y aun de Castilla de todos pescados...”

O sobre la de Pontevedra:

“...Luego en otra ría está la gran villa de Pontevedra (...) es grande la pesca, y principalmente de sardina, que en este pueblo ay, y en tanta cantidad, que acaece muchos años apreciarse la que

lleuan los nauios que de aquí salen, en ochenta mil ducados, de que se prouee toda la Andaluzia, y Reyno de Valencia, y Sicilia, y mas adelante...”

O sobre la de Arousa:

“...Cambados, do se saca cantidad de pescada cecial para muchas partes: luego está Villanueva, y par della Villagarcia, y luego la Puebla, donde en estos mismos puertos ay la misma pesqueria en que por tierra se prouee toda Castilla. Está luego en esta ría otra villa, que llaman el Carril, aquí ay la mayor cantidad de hostras que ay en todo el Reyno, ni en otros, y en tanta abundancia, que se cargan nauios dellas, y en escabeches se prouee Castilla, y por la mas mucha parte de España, es prouision que se precia, y estima por do quiera que se lleua”.

O, por fin, sobre Rianxo y Noia:

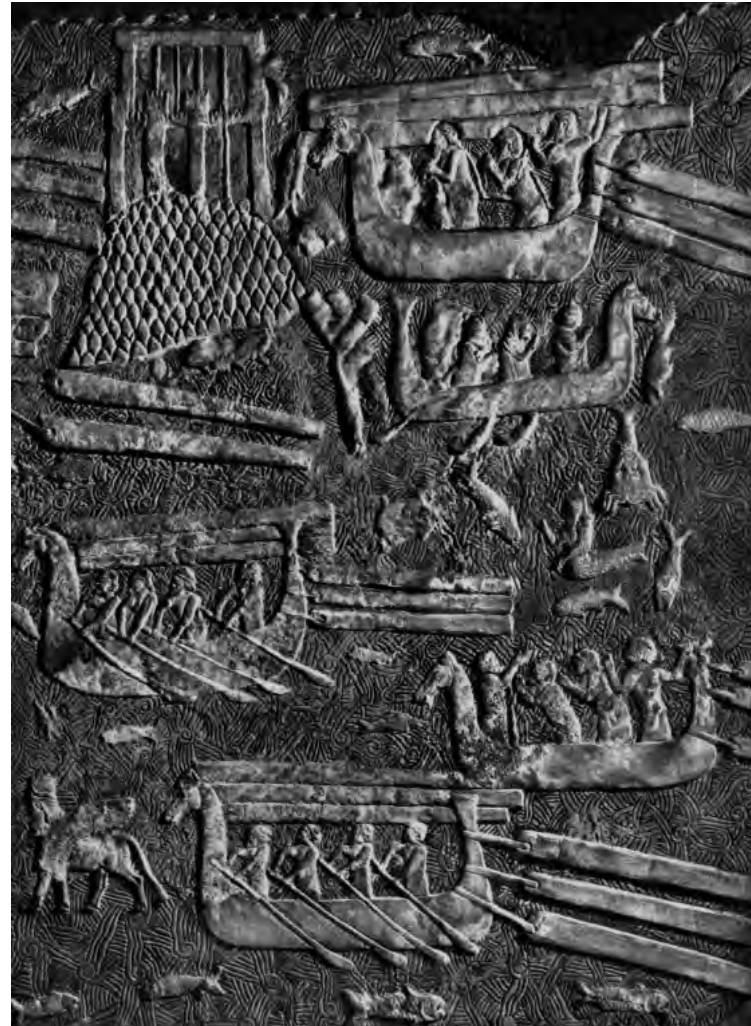
“...Rianjo, do se saca, como diximos del Carril, gran cantidad de hostras, que por mar, y tierra se lleuan a muchas partes (...) la buena villa de Noya (...) cargase aquí cantidad de sardina la mejor de todo el Reyno,...”

Poco tiempo después, a finales del mismo siglo XVI, el Oidor Melchor de Teves y Britto afirmaba que uno sólo de los cercos de los mareantes pontevedreses había supuesto la captura, en un único lance, de treinta millones de sardinas. Pero la riqueza fue menguando de manera paulatina a causa de factores naturales que alteraron las condiciones ambientales y, sobre todo, de una sobreexplotación de los recursos que ya en el siglo XVIII era denun-

ciada por autores de la Ilustración como Cornide o Sarmiento a pesar de que el sabio benedictino dejase constancia de que dos cercos instalados en 1750 lograron capturar veintisiete millones de sardinas. Con todo, todavía a comienzos del siglo XX grupos de delfines se adentraban en la ría de Pontevedra hasta la zona de As Corbaceiras, donde eran cercados y objeto de sangrientas “corridas”. Sin duda, si estos animales remontaban la ría hasta la altura de la ciudad de Pontevedra, era porque no faltaba la comida, de manera muy especial la sardina.

Las primeras sociedades depredadoras.

La explotación de los recursos del litoral de las Rías Baixas se detecta ya desde el primer momento en que aparecen testimonios de la presencia de seres humanos en el territorio. La información actual sitúa la irrupción de las primeras bandas de Homo Erectus a mediados del período geológico Pleistoceno, hace poco más o menos 150.000 años.



Escena marítima. Detalle de un relieve mesopotámico
Siglo VIII a.C. Museo del Louvre, París

Poco es lo que sabemos de estas primeras sociedades humanas de tecnología paleolítica que irán ocupando el territorio a lo largo de tan dilatado período histórico. Apenas algunos restos materiales de su presencia. Pero la localización de los vestigios de su actividad nos habla con aceptable claridad de su espacio económico y de la preferencia que mostraban por la explotación de los nichos ecológicos de los valles fluviales y, lo que ahora nos interesa más, del litoral. Es un tópico muy asentado en la literatura arqueológica imaginar a estas sociedades itinerantes cazadoras-recolectoras aprovechando de manera ventajosa las riquezas del litoral marino, bien en forma de un marisqueo extensivo, bien mediante rudimentarios sistemas de pesca. La explotación de los recursos del ecosistema litoral es, según todos los indicios racionales, tan antigua en nuestra comarca como la presencia humana a despecho de los sucesivos cambios climáticos y de las oscilaciones del nivel del mar que se fueron

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

produciendo a lo largo de tan prolongada fase y que pueden introducir cierta confusión a la hora de interpretar el registro arqueológico.

Y la movilidad que se supone para estas comunidades -impuesta por su sistema económico- seguramente haría necesario el empleo de sistemas de conservación de los alimentos, unos sistemas que acostumbramos a imaginar para estos momentos como los más simples y primitivos: el ahumado y el secado, tal vez el salado, siempre condicionados en buena manera por las eventuales características del medio ambiente. Lástima que las evidencias de estas posibles actividades no hayan podido sobrevivir al paso del tiempo, lo que nos obligará a tomar caminos interpretativos indirectos hasta que los restos impactantes de las estructuras industriales de época romana nos coloquen ante la prueba material, ante la evidencia irrefutable.

La aparición en nuestra zona, hace siete u ocho mil años, de las primeras sociedades productoras de alimentos, ligada al desarrollo de la agricultura y a la consiguiente proliferación de las comunidades de

campesinos, supone su inclusión en uno de los procesos culturales más trascendentales para la historia de la humanidad. La posibilidad de producir alimentos y de comenzar con ello a despegarse de las servidumbres del medio natural, alterándolo y acomodándolo a nuestros intereses, supondrá un cambio radical

y el inicio de una antropización galopante del mismo. Las comunidades campesinas lograrán una cierta y creciente vinculación a territorios económicos concretos; los excedentes agrarios podrán ser intercambiados con productos de otras comunidades, vecinas o lejanas, tanto bienes de consumo como objetos de prestigio social; la mayor disponibilidad de alimentos favorecerá el incremento de la población; en fin, el tiempo libre que dejan las actividades agrícolas podrá ser utilizado en las mejoras tecnológicas y en actividades intelectuales, entre estas últimas sobre todo los aspectos “religiosos” en el más amplio sentido de la palabra. Con todo ello, los cambios sociales van a ser cada vez más rápidos y la desigualdad social irá creciendo en el seno de las comunidades.



Industria lítica. Picos asturienses
Rías Baixas. Museo Provincial de Pontevedra

Estamos, pues, en pleno período arqueológico Neolítico. Período que en nuestra zona viene ligado a un fenómeno religioso de primera magnitud: el Megalitismo. De hecho, sabemos de la presencia todavía hoy de miles de túmulos funerarios de las sociedades campesinas neolíticas que poblaron la zona de influencia de las Rías Baixas, pero para nuestra desgracia apenas se han conservado restos de sus asentamientos: conocemos bastante bien la arquitectura que levantaban para la comunidad de los muertos, pero prácticamente nos es desconocida la que albergaba a los vivos.

Pese a la dificultad que supone la escasez de información, la poca de que se dispone nos informa razonablemente bien sobre la existencia de espacios económicos preferentes que apuntan a prácticas agrícolas de tecnología neolítica basadas en la tala y la quema -rozas y estivadas- sobre terrenos de suelos ligeros, generalmente en planaltos. El litoral seguramente sería objeto de aprovechamiento, por más que fuese muy secundario, pero carecemos de datos precisos al respecto. Sólo la puntual presencia de monumentos funerarios en zonas inmediatas al mismo podría hacernos sospechar que las comunidades que in-

humaban a sus muertos en esos túmulos explotarian de alguna manera el ecosistema marítimo inmediato. Pero sólo lo suponemos. Como suponemos también la existencia de sistemas de navegación, por primitivos que fuesen, que explicarían la colonización de las islas atlánticas, sin olvidar en este aspecto concreto la condición marcadamente atlántica que tiene el fenómeno megalítico en la Europa occidental. Es lástima esta carencia de datos, porque está más que atestiguada la existencia de rutas de intercambio, incluso a larga distancia, durante los tiempos neolíticos.

Pero por fortuna, a medida que nos acercamos a los tiempos más recientes, la información se va haciendo más visible. Durante el Tercer Milenio a.C. se va a producir otro fenómeno de importancia trascendental, cuando las tradicionales comunidades campesinas galaicas comienzan a adquirir y desarrollar los primeros artefactos de metal, artefactos que en estos principios aprovecharán los metales más simples y de más fácil distinción en el medio geológico -el cobre, el oro y la plata-, para, pocos siglos más adelante, descubrir y desarrollar las aleaciones del bronce.



Anzuelos

Siglos II-IV d.C. Patronato Municipal Monte Santa Tegra

comienzan a adquirir y desarrollar los primeros artefactos de metal, artefactos que en estos principios aprovecharán los metales más simples y de más fácil distinción en el medio geológico -el cobre, el oro y la plata-, para, pocos siglos más adelante, descubrir y desarrollar las aleaciones del bronce.

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

38



Restos de moluscos procedentes del cuncheiro del asentamiento castrexo-romano de Santa Tegra. Patronato Municipal Monte Santa Tegra

La introducción de las actividades metalúrgicas va a suponer para estas comunidades, más allá del desarrollo socioeconómico que en última instancia la hizo posible y que contribuirá a reforzar en un proceso de acción-reacción, la intensificación de las relaciones de intercambio con el exterior para el aprovisionamiento y/o la comercialización de manufacturas y de materias primas para la metalurgia. Se abrirán mercados, se dispondrán ruínas “comerciales”, y con las mercancías propiamente dichas se intercambiarán también algunas cosas de carácter inmaterial como la información, el conocimiento, los mitos, las leyendas, las tradiciones... Por eso se explica que a partir de estos momentos se vayan poniendo las bases de una especie de koiné, de comunidad cultural atlántica, que tendrá su momento de esplendor a inicios del último milenio a.C. Pero no adelantemos acontecimientos.

En algún asentamiento de los inicios de la metalurgia se ha podido comprobar la presencia de restos del consumo de especies propias del litoral, tanto de moluscos como de algún pescado de roca. Y poco más. Pero la frecuentación de estas costas por navegantes mediterráneos desde cuando menos el Segundo Milenio a.C. que pone de relieve tanto la presencia de objetos exóticos de esa procedencia como las embarcaciones grabadas en dos petroglifos del municipio de Oia, hablan de la posible llegada desde estas fechas de novedades tecnológicas de filiación oriental que se cree que serían adoptadas por las comunidades galaicas y habrían contribuido al desarrollo de los sistemas agrícolas y de la organización social pero que abren al mismo tiempo la posibilidad de que supusiesen

también una ampliación y mejora de los sistemas indígenas de explotación del medio marino.

El fenómeno castrexo como expresión del modelo indígena.

Allá por los siglos iniciales del último milenio antes de Cristo, algunas comunidades campesinas asentadas en el extremo noroccidental de la Península Ibérica comenzaron a experimentar una amplia serie de transformaciones socioeconómicas como efecto de la asimilación de las novedades tecnológicas, de conocimiento y de organización social llegadas desde el corazón del Mediterráneo a lo largo de la Edad del Bronce. Entre estas novedades estaban, al parecer, nuevos cultivos y nuevos sistemas de aprovechamiento agrícola -como el abonado o la rotación de los cultivos- y, seguramente, del aprovechamiento de los recursos del litoral.

Frente a la visión tradicional de corte invasionista que explica los cambios que pone de relieve la arqueología echando mano de los movimientos de pueblos -como el arcaico y desfasado celtismo-, en nuestra opinión la aparición del fenómeno castrexo no supone necesariamente la llegada a nuestras tierras de gentes foráneas sino que sería el resultado de un largo proceso interno de las comunidades campesinas galaicas que desembocaría en la definitiva sedentarización del hábitat y en la explotación sistemática del medio natural.

La puesta en explotación intensiva de terrenos muy concretos de gran potencialidad agrícola gracias a la adopción de las ya mencionadas novedades tecnológicas -abonado, rotación de cultivos...-y



Una de las estructuras arquitectónicas del islote de Guidoiro Areoso
Ría de Arousa (Rey García)

de utillaje -arado ligero, hoces metálicas...-, junto a la introducción del mijo y, tal vez, de las leguminosas, creemos que fue lo que permitió que las comunidades campesinas galaicas más estructuradas y solventes, sin abandonar del todo los sistemas tradicionales de cultivo por rozas y estivadas, pudieran centrarse en zonas muy concretas de alta productividad y edificar unos poblados, -los castros,- concebidos para ser ocupados durante generaciones. Estamos ante el paso del campamento a la aldea, a la plena sedentarización del hábitat, y en la base de un proceso como ese tiene que estar la ya comentada adopción de novedades de filiación exterior -probablemente mediterránea- durante los tiempos finales de la Edad del Bronce.

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad



Plato pintado de origen púnico
Museo Provincial de Pontevedra

Para la ubicación de estas primeras aldeas estables se elegirán sobre todo espolones a media ladera con buenas condiciones defensivas, inmediatez a los terrenos de mayor productividad agrícola, y adecuado control visual sobre los mismos. Ello muestra un escaso interés por las zonas muy montañosas y un claro rechazo de las altas sierras. En la costa son ocupadas pequeñas penínsulas por comunidades que suman a su vocación campesina la explotación del nicho ecológico litoral.

En todos los casos conocidos, las propias condiciones naturales defensivas del terreno elegido para levantar el poblado se refuerzan con la adición de obras de carácter defensivo: terraplenes, fosos, parapetos e incluso verdaderas murallas. Estamos ante una sociedad de campesinos que sabemos que combinaban los cultivos de cereales de invierno y primavera con una cabaña ganadera compleja, con escasos intercambios exteriores, y con la recolección de bellotas de roble; en los poblados del litoral, la dieta agrícola era complementada, cuando menos, con la recolección de especies de mariscos y de moluscos propios de la zona, y de pescados comunes de roca. Nada hay al respecto que nos hable de sistemas indígenas de navegación, ya que todas las especies documentadas hasta ahora en el registro arqueológico de los poblados de esta época pudieron ser recogidas directamente desde la costa; ahora bien, la presencia de asentamientos en las islas atlánticas pone de relieve al menos la existencia de algún tipo de embarcación, por más que fuese rudimentaria, hasta ahora desconocido. En resumidas cuentas, la socie-

dad castrexa primitiva no pasarían de estar integrada por minúsculas y poco menos que oscuras comunidades campesinas poco menos que autárquicas y prácticamente cerradas sobre si mismas

Si bien, como ya hemos mencionado, la génesis del mundo castrexo parece que con la información disponible en la actualidad no puede ser desligada de la expansión económica general de los momentos finales de la Edad del Bronce, esta situación tan favorable se estima que duraría poco tiempo. La disolución del sistema tradicional de relaciones atlánticas de intercambio que había caracterizado a la Edad del Bronce coincide con la presencia fenicia en el Atlántico desde el siglo VIII a.C.; desde ahora, parece que los únicos contactos exteriores del mundo castrexo se dirigirán hacia el Mediterráneo merced al activo comercio fenicio. Un comercio que favorecerá la llegada al área castrexa de las rías Baixas de los primeros objetos de hierro y otros bienes de prestigio social y que no hará sino mantener e incrementar



Pesa cretense con representación en relieve de un pulpo
Siglo XV a.C. Museo del Louvre, París

las relaciones de este finisterre con los focos culturales mediterráneos.

Unas relaciones que se harán más palpables durante la etapa media del desarrollo del fenómeno castrexo, a partir del siglo V a.C., una etapa que verá cómo se incrementa la arribada a nuestras costas de navegantes mediterráneos en sus naves comerciales -hippos, gauloi-, navegantes que recalarán en puntos concretos y adecuados del litoral en los que tal vez establecerían una suerte de puertos de comercio -ports of trade- en los que se llevarían a cabo las transacciones con la población indígena -A Lanzada, Alcobre...- y en los que la presencia de restos materiales mediterráneos es más que evidente: ánforas púnicas e iberopúnicas, cerámicas pintadas púnicas y grecoitalicas, cuchillos de hierro, objetos de adorno... El reciente hallazgo en Alcobre de un posible lugar de culto nos habla de que la presencia fenicia y púnica seguramente habrá dejado su impronta en el medio indígena galaico bastante más allá de lo que podía suponer el

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

mero intercambio de bienes de consumo y de ostentación social.

Porque si conocemos hasta cierto punto los bienes adquiridos a los mercaderes mediterráneos, lo que no está claro por el momento es lo que se ofrecía como intercambio. Se ha especulado, usando la lógica, que serían materias primas, sobre todo minerales, pero no hay pruebas tangibles más allá de la conocida referencia de Estrabón para los habitantes de las islas Kasiterides:

“...tienen minas de estaño y plomo y pieles que cambian con los comerciantes por cerámica, sal y objetos de bronce. Antes, únicamente los fenicios realizaban este comercio...”. (Str.III,5,11).

Aunque la controversia sobre la ubicación de estas misteriosas islas sigue en pie, independientemente de que se trate de las islas galaicas, de Breñaña, de las Islas Británicas o de una creación más o menos mítica, la referencia es importante porque introduce en los intercambios de la zona un elemento no detectable con facilidad en el



Fragmentos de ánfora romana con sello
Patronato Municipal Monte Santa Tegra

registro arqueológico: la sal. Los indígenas recibirían sal de los mercaderes semitas, y la sal, deficitaria aquí según parece, iría destinada con seguridad a la conservación de los alimentos, dato importante pese a que desconozcamos por ahora todo lo demás. Pero las instalaciones púnicas de los estuarios del Tajo -Lisboa, Almaraz- y del Sado -Abul, Setúbal, Alcácer do Sal- estaban para algo, y no pocas de las ánforas documentadas en los yacimientos indígenas de estos momentos se consideran como concebidas para el transporte de salazones.

Y tal vez sea aquí donde tengamos que comentar la sorprendente aparición, en varios puntos del litoral de las rías de Pontevedra

y Vigo, de concentraciones de anclas de piedra de forma generalmente triangular o trapezoidal -ocasionalmente cuadrada o rectangular-, de un peso que oscila entre los 11 y los 80 kgs, y sendos orificios: el situado en la zona más estrecha de sección circular, y el del lado opuesto algo mayor y de sección ovalada o rectangular. Lo más

interesante de estos hallazgos es su condición de verdadera rareza: carecen de referencias exactas en esta zona geográfica y por el contrario muestran claras afinidades con modelos semejantes bien conocidos en contextos protohistóricos del Mediterráneo oriental. Su sorprendente presencia en nuestras aguas podría estar relacionada con los contactos mantenidos con los navegantes mediterráneos, si bien es preciso obrar con suma cautela en tanto la investigación no nos ofrezca una mejor información contextual de los puntos de concentración. Quedémonos por ahora con el dato en sí mismo y con la atractiva posibilidad.



Pivotes de ánfora romana con grafiti
Patronato Municipal Monte Santa Tegra

Roma. La explotación sistemática del medio.

A finales del siglo I a.C. el territorio galaico quedó definitivamente integrado en el Imperio Romano. Las consecuencias no tardaron en dejarse sentir.

Uno de los primeros pasos que la administración imperial romana daba tras absorber un territorio determinado estaban dirigidos a disponer las medidas adecuadas para iniciar la explotación, comer-

cialización y aprovechamiento de sus recursos naturales. Incluso, se cree que el beneficio de esos recursos jugaba un papel relevante entre las causas que operaban a la hora de decidir ampliar las fronteras del imperio, y algo muy parecido debió de ocurrir en el caso concreto de la integración del territorio noroccidental de la Península Ibérica por más que aquí jugasen también otros factores como los logísticos -la necesidad de contar con fondeaderos y puntos de apoyo

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

adecuados para la navegación al N de Europa- o incluso los de orden simbólico -completar la conquista de la Península-.

Sea como fuere, la arqueología nos muestra con meridiana claridad que los nuevos administradores repararon de inmediato en las extraordinarias condiciones ecológicas y logísticas de las rías gallegas, de manera que más pronto que tarde fueron haciéndolas objeto de un aprovechamiento sistemático acorde con los modelos tecnológicos industriales de filiación mediterránea adoptados y desarrollados hasta la perfección por el imperio romano.

Ya a partir de la segunda mitad del siglo II a.C., el registro arqueológico castreño comienza a poner de relieve la presencia progresiva de elementos que muestran la entrada en una fase de profundos cambios, consecuencia de los cuales será gran parte de la imagen "típica" que de este fenómeno ha llegado hasta nosotros. El proceso vuelve a manifestarse tanto más temprano cuanto más al sur y hacia la costa, precisamente las zonas tradicionalmente más dinámicas y ahora las más abiertas al contacto con el mundo romano y las que antes van a quedar bajo su dominio.

Parece haber un acuerdo prácticamente general en considerar que las comunidades castreñas se encontraban en pleno proceso de paso a una organización socio-política más compleja, que la conquista romana habría interrumpido. En lo que no existe acuerdo es en si estos cambios estructurales fueron efecto de la propia evolución natural de las comunidades indígenas o fueron provocados, directa o indirectamente, por su integración en el mundo romano; tampoco se co-

noce por el momento si la presión romana sobre los pueblos limítrofes habría propiciado la llegada en su día de componentes étnicos procedentes de las zonas en conflicto con Roma y la posibilidad de que éstos aportes hubiesen contribuido a potenciar el desarrollo de determinados rasgos políticos en el seno de las comunidades castreñas. El caso es que la progresiva aparición de grandes poblados con unas nuevas concepciones urbanísticas y considerables obras defensivas parece poner de relieve, entre otras cosas, la presencia de una organización socioeconómica desarrollada, capaz de promover y soportar grandes obras públicas, creadora de núcleos de población jerarquizadores del territorio, inmersa en un fenómeno de integración política del que serían fiel reflejo los "populi" que revelan las Fuentes.

Roma parece haber tolerado la organización social castreña en los aspectos en que no era contraria a sus intereses; de hecho, vemos cómo, tras la integración en el Imperio y hasta las reformas de los emperadores de la dinastía Flavia, sobreviven y se refuerzan los elementos "políticos" castreños con excepción, claro está, de la independencia. Las élites indígenas locales parecen haberse integrado sin mayores problemas en la nueva situación. Potenciadas por los romanos como elementos de control de las comunidades, colaborarían seguramente con los conquistadores recibiendo, a cambio, mayores o menores prebendas y acentuando al tiempo su poder social. Las comunidades castreñas van a actuar como "clientes" del estado romano.

Los análisis espaciales revelan una ordenación territorial castreña en los primeros tiempos de dominio romano que da la impresión

de ser algo racional, planificado y enfocado a la explotación de los recursos, preferentemente los agrarios. El crecimiento demográfico que pone de relieve la aparición durante esta fase de grandes poblados se ve ratificado por la sistemática puesta en explotación de los recursos naturales que parece revelar la planificada distribución de multitud de nuevos pequeños castros junto a las fértiles tierras de los fondos de los valles y en pleno litoral en una dinámica ya iniciada durante la etapa anterior. En esta planificación sin duda Roma habrá jugado un papel importante, y no sólo por la introducción de nuevos cultivos, aperos y técnicas. De hecho, los datos paleoecológicos muestran la importancia de la creciente presión antrópica sobre el medio natural.

Pacificación general, desarrollo de las fuerzas productivas y de las relaciones comerciales a corta, media y larga distancia, crecimiento económico, alza demográfica, reforzamiento de la complejidad social..., son elementos que contribuyen a hacer de esta etapa bajo control romano la más dinámica del mundo castrejo. El desarrollo espectacular de algunos aspectos urbanísticos de los poblados es altamente revelador de los nuevos tiempos. La adopción de todas estas novedades se hace tanto más patente y más temprana cuanto más hacia el S y hacia la costa nos dirigimos, continuando una tendencia tradicional que ahora se plasma de forma más palpable, mostrando unas claras diferencias que recogerá la división administrativa romana cuando poco tiempo después establezca los conventos jurídicos Bracarense y Lucense.



Tapas de ánfora romana
Patronato Municipal Monte Santa Tegra

El análisis arqueológico de los basureros de los castros de esta fase deja bien a las claras la incidencia de la presión sobre el medio económico del litoral. Los anzuelos de bronce y hierro, y algunas pesas de piedra, hablan de la existencia de sistemas de pesca desde la costa -con línea o por medio de sencillas estacadas- y, acaso, desde

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

46



Basas de columna romana

Siglos II-III d.C. Villae de Pescadoira, Bueu. Colección Pin Cabanillas

embarcaciones. A este respecto es conocida la referencia de Estrabón sobre la navegación indígena:

“Usaban barcos de cuero antes de Bruño a causa de las crecidas y bajadas de las mareas, pero ahora, incluso los barcos hechos de un trozo de árbol son raros” (Str.III,3,7).

O la no por más poética menos precisa de Avieno:

“... unidos todos por la preocupación del comercio,
y con las entretrejidas barcas

surcan el mar enormemente agitado

y el abismo del Océano poblado de monstruos.

Desde luego, estos no construyeron las lanchas de pino

y desconocen el arce, ni, como es costumbre,

curvan las lanchas con abeto, sino que, cosa pasmosa,

siempre preparan las embarcaciones con pieles juntas

y con cuero, muchas veces, recorren el vasto mar...”

(Ora Marítima, 100-108).

Este modelo tan arcaico de embarcación de pequeño porte era, por el contrario, muy adecuado para la navegación interior en rías y estuarios abrigados, y en cualquier caso el sistema de pesca tradicional castrejo parece que no requeriría de mayores virtuosismos. Sabemos que era común en zonas de Britania, Bretaña y la Galia, y si hacemos caso a la referencia de César, la quilla y la armazón serían de maderas ligeras, el resto del casco de mimbre trenzado, y se recubriría de cuero impermeabilizado (Bel.Civ.I,54). Pues bien, las evidencias paleontológicas han logrado identificar las especies objeto de aprovechamiento económico por el estamento indígena durante estos tiempos; así, entre los pescados se distinguen *Diplodus vulgaris*, *Sparus aurata*, *Pagrus pagrus*, *Pagellus bogaraveo*, *Pagellus acarne*, *Pagellus sp.*, *Dentex cf. Dentex*, *Sparidae indej.*, *Trisopterus luscus*, *Anthonogadus macrophthalmus*, *Merlucius merlucius*, *Gadidae indej.*, *Labrus*

bergylta, Simphodus melops, Trachurus trachurus, Argyrosma regius, Scomber scombrus, Dicentrarchus labrax y Conger conger. Espáridos, Gádidos y Lábridos aparecen representados por este orden con muy clara preferencia sobre los grupos restantes; no obstante lo cual, será la maragota -Labrus bergylta- la especie más frecuente, seguida por la faneca -Trisopterus luscus-. Por otro lado, son siempre peces de alimentación carnívora y propios del litoral que pudieron muy bien ser recogidos por medio de anzuelos como los conocidos en el registro arqueológico castrejo. En cuanto a los mariscos, se documentan, sobre todo, Patella vulgata, Monodonta lineada, Littorina littorea, Charonia lampas, Nucella lapillos, Mytilus edulis, Ostrea edulis, Cerastoderma edule, Tapes decussata, Solen vagina, Ensis ensis y Pollicipes cornucopia. Como en el caso de los pescados, estamos ante especies propias de los alrededores de los castros de procedencia, de no complicada obtención y un tamaño más que respetable que indica que todavía no se había producido una explotación abusiva del medio.

A finales del siglo I, las reformas administrativas de los emperadores de la Dinastía Flavia parecen haber colaborado en la lenta pero sistemática desestructuración del mundo castrejo y en su sustitución por la organización sociopolítica y económica galaico-romana. Un rasgo palpable del cambio es el abandono de la inmensa mayoría de los poblados castrejos en beneficio de un sistema de explotación del territorio de nuevo modelo: las villae y los vici entre otros.

Roma estaba obligada a crear, mantener y perfeccionar una logística comercial capaz de abastecer con regularidad y competencia

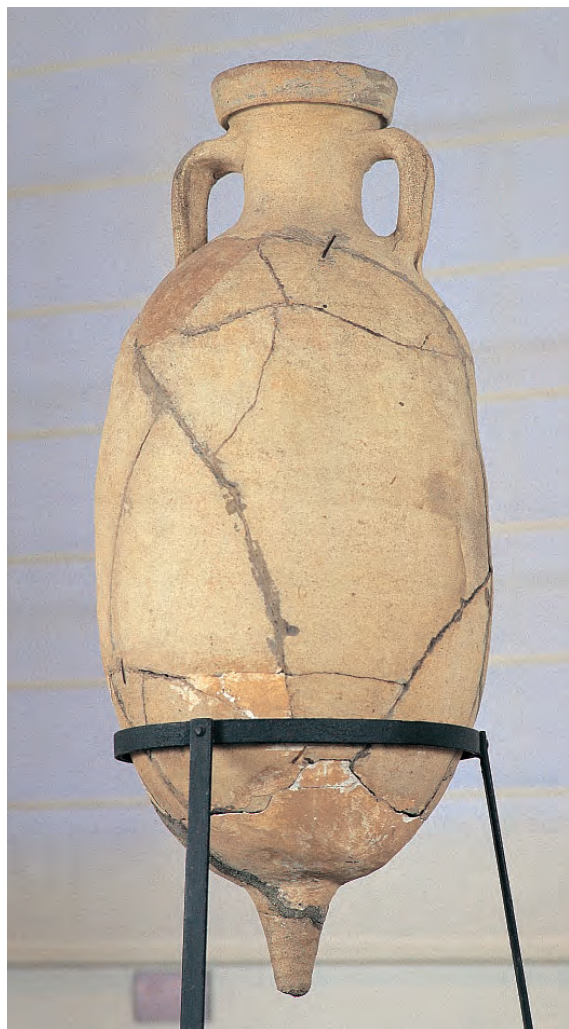
a un numerosísimo ejército repartido a lo largo de un vasto territorio, una urbe imperial poblada por varios millones de personas, y una amplísima red de poblaciones y de territorios de lo más diverso. Para ello no sólo bastaba con obtener los recursos; había que procurar su rápida distribución abriendo y mejorando las rutas terrestres y marítimas, y, por supuesto, había que desarrollar sistemas de conservación que hicieran posible la comercialización de los productos con las mínimas garantías sanitarias. Todo ello explica el desarrollo que experimentaron las técnicas de conservación de los alimentos durante este periodo, unas técnicas, por cierto y como en tantas otras ocasiones, que los romanos recogieron de griegos y fenicios pero que ellos van a perfeccionar. Y de entre todas estas técnicas, la salazón de los pescados ocupa un lugar relevante.

Con estos antecedentes, la riqueza de las rías galaicas y las facilidades que ofrecían para la pesca y para la navegación no pasaron desapercibidas al fino y experimentado ojo de la administración romana. Así, los lugares más adecuados del litoral como fondeadero o para habilitar un embarcadero, en esencia esos pequeños entranques rocosos junto a o en medio de un arenal, con un curso de agua en las inmediaciones, fueron poco a poco ocupados para levantar unas estructuras arquitectónicas de modelo mediterráneo que, en los casos conocidos, combinan las funciones residencial e industrial y que de manera genérica conocemos con la denominación romana de villae, en concreto de villae a mare. Aunque tengamos que reconocer que en la inmensa mayoría de los casos desconocemos la función última de

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

estas edificaciones al no pasar de la condición de simples hallazgos de elementos de construcción que no han sido todavía objeto del estudio arqueológico adecuado, la posición litoral de todas estas ruinas apunta a su relación directa con la explotación del medio marino y no tanto a un carácter exclusivamente lúdico o de villa de recreo. Seguiremos, pues, lo que dicta la lógica, pero siempre teniendo en cuenta la posibilidad de otras opciones por más que estas sean poco menos que remotas.

Pues bien, los restos de estas edificaciones festonean el litoral de las Rías Baixas, y en muchos casos se tienen como “origen directo” de villas actuales como Marín, Bueu, Panxón... Apenas han sido estudiados con metodología arqueológica, y en todo caso de forma muy parcial, los correspondientes a las supuestas villae de Adro Vello en O Grove, Alobre en Vilagarcía, Bueu, Portocelo en Marín, Igrexiña y Pinténs en Cangas, y Toralla, O Cocho y Fiunchal en Vigo; y de estos nueve, hasta el presente, sólo en Adro Vello, Bueu, Igrexiña, O Cocho y Fiunchal se han evidenciado



Ánfora romana
Patronato Municipal Monte Santa Tegra

estructuras de función industrial, básicamente piletas para la salazón. Ahora bien, insistiendo en lo que comentábamos más arriba, la posición de las restantes es argumento de peso para suponer que también en esos casos podamos sospechar una vinculación más o menos directa con la explotación de los recursos del mar.

Una explotación sistemática y en la que podemos apreciar el resultado de la mentalidad racional del mundo romano y su sentido de la economía y de la rentabilidad: nada, o muy poco, se desaprovechaba. Desde tierra o desde embarcaciones, el pescado era recogido, desembarcado -en los arenales directamente y/o con el apoyo de simples estructuras portuarias- y trasladado de inmediato a la zona de recepción en la planta de transformación que se alzaba sobre la playa, el lugar donde se seleccionaba el producto; de ahí pasaba a la zona de lavado, que aprovechaba el agua dulce que se canalizaba desde el inmediato curso de agua; en la zona de despique era troceado, y sus restos canalizados en dos direcciones: los mejores trozos para la salazón, y el resto, incluyendo las vísceras, se destinaba a la confección de salsas, pastas y harina de pescado en orden de mayor a menor calidad.

El pescado en salazón -*piscus salsus*, *salsamenta*- era un producto apreciadísimo por la población de la época y de consumo poco menos que generalizado. En el complejo industrial se utilizaban para su procesado series de piletas -*cetariae*- alineadas y construidas con opus incertum revestido de una capa impermeabilizante de opus signinum. En estas piletas se procedía a alternar capas de trozos de pescado limpio y de sal hasta disponer una última capa de sal, más gruesa, para conseguir un perfecto sellado y evitar la acción de los insectos. Pasados unos veinte días, el producto se retiraba y se trasladaba a ánforas u otros contenedores -*toneles*, *dolia*- cerrados herméticamente y almacenados para su comercialización.

Con los restos del pescado se elaboraban salsas de variada calidad -*garum*, *muria*, *liquamen*-; con los residuos de la elaboración de estas salsas se producía una pasta llamada *hallec* -conocida como “el *garum* de los pobres”-; por fin, con las espinas y otras partes de los pescados no utilizadas en los procesos anteriores se elaboraba una especie de harina destinada al consumo de los animales y como fertilizante.

Para las salsas se aprovechaba el mismo sistema de piletas que para la salazón, aunque ahora nos encontramos con ciertas variantes en la fabricación en función de las características y calidad del resultado final perseguido; de ahí que a la base de capas alternas de sal y de trozos de pescado y vísceras podía añadirse, por ejemplo, una o varias de hierbas para mejorar el sabor. También, aunque no existe constancia escrita segura, es probable que se



Anverso de una moneda de plata romana en la que se muestra una galera
Siglo I d.C. Castro de Santa Tegra

aprovechase el marisco además del pescado. De cualquier forma, en la maceración, el tiempo y la sal hacían su trabajo expulsando el agua de la materia orgánica, mientras las enzimas -tan frecuentes por cierto en los intestinos y en la sangre del pescado- provocaban

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

una fermentación que no se convertía en putrefacción gracias a la presencia de la sal. Así, tras un reposo de una semana en la cetaria, el producto era revuelto a diario durante dos o tres meses hasta conseguir una pasta que, convenientemente filtrada, se convertía en una salsa fina -el garum, la muria-, otra de menor calidad -el liquamen- y por fin la pasta subproducto restante -el hallec-. Todos estos productos eran convenientemente envasados en ánforas y almacenados para su distribución posterior.

Las salsas de pescado tenían un uso muy extendido, hasta el punto de ser francamente rara la receta culinaria en que no estuvieran presentes de algún modo. De hecho, podían emplearse no sólo como condimento -su fin primordial- sino bebidas mezcladas con agua -hidrogarum- o con vino -oenogarum, garum piperatum-, y usadas mezcladas con aceite -oleogarum- o con vinagre -axygarum-, entre otros usos minoritarios.

Pero para que todo este proceso industrial pudiera ser una realidad habían de operar cuando menos tres factores imprescindibles: la presencia de la materia prima -el pescado y, tal vez, el marisco-, un abastecimiento seguro de sal, y el establecimiento de las rutas de distribución del producto -fondeaderos, embarcaderos, vías terrestres y marítimas-, amén de la inmediatez de los organismos de la administración imperial.

De la abundancia y calidad de la materia prima -el pescado- en el litoral de las rías ya hemos hablado. También hemos visto las referencias escritas a los sistemas de navegación indígenas en los pri-

meros momentos de la romanización. Pero la integración de la comarca en el imperio romano tuvo consecuencias seguras sobre los métodos de pesca tradicionales y por supuesto sobre la tecnología naval. De hecho, si en un primer momento los métodos rudimentarios indígenas se bastaban y sobaban para el abastecimiento de la población local dentro de un sistema económico poco menos que autárquico y de autoconsumo como se supone que era el del mundo castrexo, la implantación de los criterios económicos romanos y la potenciación de una verdadera industria salazonera es más que posible que hiciese obligada la inmediata introducción de los sistemas romanos de pesca en el medio indígena junto con la presencia de colonos -marineros, pescadores, en este caso- procedentes de zonas del Imperio ya romanizadas y que se asentaban en las factorías de nueva implantación. El tan ponderado cosmopolitismo imperial romano comenzaría a dejarse sentir por aquí.

Logrado el abastecimiento de la materia prima, el proceso de transformación y conservación requería de manera inapelable el aprovisionamiento de grandes cantidades de sal.

La sal, uno de los elementos básicos en la conservación de los alimentos, ha gozado de tanta importancia desde tiempo inmemorial que su control y comercialización fue no pocas veces objeto de litigio hasta el punto de que muchos estados decidieran ejercer el control sobre su producción y comercialización mediante impuestos y concesiones. No es inocente el conocido hecho de que la palabra moderna salario derive directamente del antiguo pago en sal o en alimentos

conservados en salazón. Pero es una verdadera lástima que un material tan valioso apenas haya dejado rastros de su presencia en el registro arqueológico; de hecho, más allá de lo que dicta el sentido común, sólo podremos hablar del papel jugado por la sal en el caso de que se conserven testimonios escritos del momento o restos materiales relacionados con sus tres formas tradicionales de obtención: explotaciones mineras de sal gema, los recipientes usados para el procedimiento ígneo, o las estructuras arquitectónicas para su evaporación por acción solar o salinas.

Volviendo los ojos a nuestra zona geográfica, las evidencias más antiguas acerca de la obtención de la sal se corresponden con los tiempos de la romanización y con el sistema de evaporación directa por efecto del calor del sol o salina. Considerando la naturaleza del clima en este lugar, no es descabellado suponer que el método ígneo, es decir: la evaporación de agua de mar en recipientes cerámicos mediante calentamiento por fuego hasta la cristalización de los cloruros en forma de pan de sal, debió de ser empleado en mayor o menor grado. Pero sea como quiera que sea, tanto en las proximidades de Oia como en la playa de Nerga en Cangas, y, sobre todo, en la zona del Areal de Vigo, han sido documentados restos de mayor o menor entidad de salinas de época romana. En estas últimas en concreto pueden ser analizados los tres elementos característicos de este sistema de obtención de la sal: los depósitos de almacenamiento del agua salada, los estanques de evaporación y los de cristalización, con su sistema de canales de circulación.

La salina de la zona de Areal de Vigo, la mejor estudiada hasta ahora, presenta estanques rectangulares de tamaño variable -2,2 x 5,3; 6 x 10 m-, separados entre sí por muretes de piedra o por lasjas hincadas, con pavimentos de arcilla muy compacta, impermeable, bien nivelados. Tanto la de Oia como la de Nerga apenas fueron documentadas, pero lo poco que se ha podido ver de ellas parece ofrecer unas características semejantes.

Luego la administración romana de la zona promovió la instalación de salinas que abasteciesen, no sabemos si por completo, las necesidades de las factorías de salazón que iban ocupando el litoral. Ahora que la producción estaba garantizada, así como su conservación, había que pasar al capítulo final y, en última instancia, el objetivo último que se perseguía: la distribución y comercialización del producto. Y para ello eran preciso rutas comerciales terrestres y marítimas fluidas y seguras.

Ya hemos comentado que el territorio galaico pasa definitivamente a integrarse en el imperio romano a finales del siglo I a.C. La administración imperial de inmediato establece los centros administrativos pertinentes que garanticen el control efectivo -en nuestro caso, la Callaecia, las capitales de los conventos jurídicos Bracaraugustano y Lucense: Bracara Augusta y Lucus Augusti- y comienza a trazar la red terrestre de comunicaciones, presidida por las calzadas imperiales. Pero sin duda son las comunicaciones marítimas las primeras en ser establecidas, sobre todo porque lo que Roma va a hacer en un primer momento es utilizar y ampliar los conocimientos de

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

navegación y las rutas implantadas desde siglos atrás por los fenicios y los púnicos.

Por eso las evidencias de navegación romana a lo largo de nuestras costas son, pese a la ausencia de planes de arqueología subacuática dignos de tal nombre, más que evidentes y de amplia cronología. Si lo más espectacular hasta el momento son los tres cepos de plomo localizados casualmente en Punta Udra, los hallazgos también casuales de ánforas son numerosísimos, y la concentración de restos de este tipo en puntos muy concretos como pueden ser Cabo de Mar en Vigo o Punta Fradiño en la isla de Cortegada, por citar sólo dos casos, es muy posible que esté indicando la presencia de pecios. La tipología de las ánforas recogidas en las aguas del litoral, en su abrumadora mayoría del tipo ovoide característico del Alto Imperio, nos habla bien a las claras de la intensidad del comercio marítimo desde el mismo momento de la incorporación al Imperio.

Este comercio se basaría en los tres sistemas principales de la navegación en época romana: el pequeño cabotaje, el gran cabotaje y la larga distancia. En el primero de los casos se emplearían pequeñas embarcaciones, muy adecuadas para la navegación en las rías y para la práctica de la pesca por su escaso calado y la facilidad para refugiarse en cualquier cala. Sería el utilizado con preferencia para el abastecimiento de pescado por las factorías salazoneras y apenas requeriría de infraestructuras portuarias.

El gran cabotaje requiere ya mejores conocimientos náuticos, de puntos de abrigo y puertos de apoyo estratégicamente situados

cerca del mar abierto, y de embarcaciones en condiciones de afrontar la navegación oceánica abierta. Es el sistema fundamental del comercio romano, basado sobre todo en el empleo de la nave comercial por antonomasia: la oneraria, de forma redondeada y simétrica de proa a popa, con una eslora entre los 15 y los 30 m, manga entre 5 y 10, y desplazamiento entre 50 y 150 tm, propulsada a vela, cargada hasta los topes de mercancías, ánforas sobre todo.

Por fin, en la navegación de altura sólo se tocaba tierra cuando una circunstancia sobrevenida lo hacía necesario o cuando se arribaba al puerto de destino, generalmente dotado de instalaciones y personal de mantenimiento, administrativo y de almacenamiento. Son los grandes puertos imperiales, con los que en la Callaecia tan sólo podemos relacionar el de A Coruña -Brigantium-, aunque la intensa actividad arqueológica desarrollada en la ciudad de Vigo los últimos años haya permitido abrigar sospechas más que fundadas acerca de la condición de puerto de cierta categoría que habría alcanzado el vicus romano: la documentación en ese lugar de instalaciones industriales dedicadas a la explotación, conservación y comercialización de los productos del mar desde un momento bastante temprano de la romanización supone considerar a su vez la existencia de las imprescindibles instalaciones portuarias, además de otras edificaciones de función doméstica para alojar el componente humano de comerciantes, artesanos, trabajadores especializados -y sus familias- que iría llegando desde otras zonas del imperio más romanizadas, y cuya presencia junto a la población indígena queda ates-

figuada por una numerosa serie de inscripciones funerarias.

En un plano secundario en la distribución de los recursos marinos están las vías de comunicación terrestre. Ya hemos comentado el interés de la administración romana por trazar, mantener y ampliar la red de comunicaciones terrestres, mejorando las indígenas y disponiendo otras nuevas, de manera principal la red de calzadas imperiales que unían todos los centros administrativos con la Urbe. De estas calzadas, la XIX subía desde Tude -Tui- a Iria Flavia por la Depresión Meridiana para enlazar por el camino más corto las capitales de los dos conventos jurídicos de la Callaecia: Bracara Augusta -Braga- y Lucus Augusti -Lugo-. Las mercancías de la costa accederían a la calzada por caminos secundarios, y desde ella se distribuirían a los puntos de venta final.



Confirmación de privilegio del Gremio de Mareantes
Pergamino. 1560. Museo Provincial de Pontevedra

La explotación, transformación y comercialización de los recursos marítimos de la comarca de las Rías Baixas durante la antigüedad

En esta red jugarían un cierto papel los centros administrativos establecidos en nuestra comarca por Roma. Además de las mansiones viarias que iba atravesando la calzada XIX -Burbida, Turoqua,...-, mayor función al respecto hay que suponerla en los casos de las civitates que también unía esta calzada: Tude -Tui-, Aquis Celenis -Caldas de Reis- o Iria Flavia.

En tanto la administración imperial romana fue capaz de mantener en buen uso las vías de comunicación, la producción se mantuvo y las mercancías viajaron de un punto a otro de los confines del imperio. El depósito de restos de ánforas asociado a estructuras habitacionales e industriales y a posibles hornos documentado en fechas recientes en Bueu podría aportar una información de extraordinaria importancia en cuanto a la existencia de una producción salazonera de magnitud suficiente como para obligar a la fabricación local de ánforas para su comercialización. Aguardamos al respecto la publicación científica de los resultados de unas excavaciones que tan sólo conocemos a través de referencias en los medios de comunicación.

Los oscuros tiempos medievales.

Mientras la administración imperial romana fue capaz de actuar como garantía de las relaciones comerciales manteniendo activas y protegidas las rutas terrestres y marítimas, el viejo statu quo fue capaz también de sobrevivir. Pero en el año 409 los suevos irrumpen en la Callaecia, y por más que todo parece indicar que un año más tarde habrían firmado un pacto (foedus) con Roma que les habilitaría

para ejercer la jurisdicción directa sobre el territorio bajo el reinado de Hermerico, la cruda realidad es que con ello el antiguo orden tocaba a su fin. La progresiva descomposición del sistema permitió el inicio de un período en el que el comercio y la navegación llegarán a caer bajo mínimos, en el que la inseguridad, la fragmentación del poder político, la pérdida de buena parte de los conocimientos tecnológicos y la incuria general arruinarán las grandes obras públicas -entre ellas la calzada XIX-, en el que, en fin, la población retornará al medio rural y a las prácticas autárquicas, a una economía de autoconsumo seguramente muy semejante a la practicada antes de la Romanización.

En estas condiciones, decaen hasta desaparecer por completo las referencias a la explotación de los recursos del litoral. Da la impresión de que la costa se convierte en un lugar de escaso interés para la población más allá de las relaciones comerciales por vía marítima, que de algún modo se mantienen. Pero parece que la población abandona una costa que carece de defensa frente a la presencia cada vez más frecuente de "piratas", sean normandos, sean musulmanes. La pesca marítima deja de tener un peso significativo, y la escasísima documentación al respecto del consumo de pescado se refiere de manera abrumadora al medio fluvial. Si se conservan, sin embargo, referencias desde finales del siglo IX a las salinas del Salnés -topónimo claramente derivado del que en las referencias documentales se conoce como Territorium Saliniense-, porque durante esta época, como en todas, la sal es el conservante alimenticio por antonomasia y básico también para la producción de curtidos.

Será sobre todo a partir del siglo XII cuando se produzca un despegue en las actividades marineiras al socaire de las políticas de repoblación, de restauración de las vías de comunicación y de reactivación de las relaciones comerciales impulsadas por los poderes de la época. Los señoríos y la monarquía galaico-leonesa -preferentemente durante el reinado de Fernando II- iniciarán una febril actividad de creación de puertos de realengo, burgos y cojos marítimos; la Iglesia -obispados y monasterios- y las normas de abstinencia de consumo de carne durante la Cuaresma -en el caso de las comunidades cistercienses durante todo el año-, harán necesario el abastecimiento regular de pescado. Las pesquerías fluviales se muestran manifiestamente incapaces de cubrir la demanda, por lo que se acudirá a la potenciación de cojos y pesquerías marítimas en el litoral. Para la conservación se recurrirá a los sistemas tradicionales de salado, secado y ahumado, y aparecerán ahora las primeras referencias a los neveros.



Cetro de San Miguel

Barbosa, 1767. Gremio de Mareantes de Pontevedra

Por más que todo lo relacionado con la explotación del medio litoral siguiera siendo de carácter muy secundario frente a la agricultura, estamos ahora ante un claro proceso de crecimiento que tendrá su máximo exponente en la superación de los primitivos trasmallos y comboas con la introducción de artes de pesca tan productivas como el xeito o las sacadas y los cercos. Todo ello favorecido por las facilidades de importación de la sal bretona y portuguesa a partir del siglo XIV y basado en el aprovechamiento de tres especies principales: la merluza y el congrio, destinadas con preferencia al secado, y la sardina, que se salaba y ahumaba y con cuyas cabezas y vísceras se obtenía como subproducto el aceite de saín. Una dinámica que, en suma, va a favorecer decisivamente la aparición, a finales de la Edad Media, de las agrupaciones profesionales -cofrades, gremios...- que tanta trascendencia habrán de alcanzar en los tiempos Modernos.



Vigo, Rivera del Berbés

Padín. Óleo sobre tela. 2,22x0,75 m. Colección particular

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo¹

LUISA FERNANDA ABREU SERNÁNDEZ

Catedrática de la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales de la Universidad de Vigo

Introducción

La industria conservera fabrica alimentos utilizando el método de esterilización en recipientes herméticamente cerrados, procedimiento que se denomina *apertización* en recuerdo de su inventor Nicolás Appert. Posteriormente, Pasteur descubrió el fundamento científico del procedimiento utilizado por Appert, por lo que también pasó a denominarse pasteurización. Pasteur rindió homenaje a Appert con las palabras: “para mí, el mérito que yo reivindico es haber encontrado la virtud muy real del método de Appert mediante demostraciones

rigurosamente experimentadas y por la ayuda de principios científicos deducidos”².

Francia ha sido la cuna de la industria conservera³ que alcanza un gran desarrollo desde mediados del siglo XIX. La citada expansión no se limitó a Francia, ya que se extendió al resto de Europa. Este proceso lo describe G. Massó (1967: 24): “en Francia hacia 1852 se funda la fábrica Caraud-Amieux, seguida en 1853 por la Casa Tertrais, en 1854 se establece Luis Levesque y en 1855 Joseph Penau, a partir de aquí se acelera la progresión con la empresa Cassegrain en 1856, se-

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

58



Prensa volante con tornillo sin-fin
Talleres Sanjurjo. c.1890. Museo Massó, Bueu

guida de otras más en Londres, Frankfurt y Escocia. En Norteamérica surgen entonces los actuales colosos de la industria conservera, como Libby Mc.Neil en 1868, la Campbell Soup en 1869, California Packing, H.J. Heinz y Julius Wolff en 1876”.

En España se inicia la industria conservera a mediados del siglo XIX. El orden cronológico de la génesis industrial lo explica G. Massó (1953:4): Caamaño en Noya (1850), Alvargonzalo en Asturias (1859), Víctor y Agustín

Curbera en Vigo (1861), Juan Goday en la Ría de Arosa (1879) y Massó en Bueu (1883). La primera fábrica gallega fue Caamaño, que se establece en Noya para producir conservas de perdices y pichones en 1850⁴. Curbera Hermanos es la primera fábrica de conservas de pescado de la Ría de Vigo -instalada en el lugar de San Fausto de Chapelá y trasladada en 1908 al Arenal. En 1883, la fábrica Massó se instala en Bueu para fabricar conservas de sardina al estilo Nantes contando con la colaboración de técnicos e industriales conserveros franceses.

Orígenes del sector

A finales del siglo XIX, según la información facilitada por los *Libros de Sociedades*⁵, se suman a las conserveras ya mencionadas una serie de fábricas localizadas en la Ría de Vigo, como las de Benigno Barreras (antiguo industrial de la salazón), Rodolfo Alonso Santodomingo, y Antonio Alonso Santodomingo. También, a finales de siglo XIX, se realizan obras en el puerto, ferrocarril y correos que mejoran las infraestructuras básicas de Vigo. Las *Actas Municipales* constatan cómo estas mejoras ayudan a potenciar la incipiente industria e impulsan las actividades portuarias: “para el desarrollo de la ciudad fue de gran importancia la iniciativa de los conserveros que colaboraron grandemente en dicha industrialización, ayudada por toda una serie de mejoras en el puerto, ferrocarril y correos que apoyan la promoción de la industria que sería el futuro de la ciudad”⁶.

Las primeras industrias conserveras, como las de Benigno Barreras y Antonio Alonso, son de pequeño tamaño y están poco mecanizadas. Benigno Barreras -antiguo industrial de la salazón- construye una fábrica de conservas en el interior de su casa en el año 1883. Las *Actas Municipales* dejan constancia de ello: “...así tenemos la construcción de una fábrica de conservas, que se autorizó a D. Benigno Barreras Casellas a establecer en el interior de su casa en la calle Victoria, cuyas condiciones higiénicas de salubridad y seguridad reconoció el médico inspector de higiene del Municipio, pero que tendrá que construir una chimenea bastante alta para impedir que los humos molesten al vecindario”⁷. Las condiciones en las que se estableció An-

tonio Alonso son similares al caso anterior. Las Actas Municipales señalan: “que vista la instancia que a nombre de D. Antonio Alonso Santodomingo y D. Benito Alvela Álvarez, en solicitud que le sean reconocidas las buenas condiciones de la fábrica de conservas que han establecido y se les autorice para explotar dicha industria,...al mismo tiempo se toma el acuerdo de que la comisión de policía e higiene reconozca la nueva fábrica e informe sobre ésta”⁸. Los documentos citados muestran las dificultades que encuentran los primeros empresarios conserveros para implantar sus industrias en una ciudad que aún no había desarrollado las infraestructuras requeridas para ello.

La Revista de Pesca Marítima informa, en el año 1885, cómo la incipiente industria conservera -localizada en la Ría de Vigo- se desarrolla rápidamente: “de pocos años a esta parte la fabricación de conservas alimenticias, especialmente la de sardinas en aceite, ha adquirido en la Ría de Vigo un desarrollo notabilísimo, bastando para justificarlo consignar que el año último se han establecido dos nuevas fábricas, una de las cuales ha producido seiscientos mil latas con peso de ciento cincuenta mil kilogramos en solo nueve meses, tropezando con todos los obstáculos propios de una industria incipiente”⁹. El análisis de los libros de sociedades ha permitido constatar que las seis fábricas de conservas instaladas tienen las siguientes razones sociales: Alonso e Hijos, Víctor Curbera y Benigno Barreras en Vigo; Massó y Compañía en Bueu; José Goday y Dumas Vilarej en la Isla de Arosa. Las dos primeras fabrican, además de sardinas en aceite, conservas de otros pescados, carnes y aves. Las dos últimas producen pesca-

dos en conserva, con preferencia sardina, y las de Massó y Barreras sardinas solamente. La fábrica citada -por la Revista de Pesca Marítima- que en los seis primeros meses de su vida produjo seiscientos mil latas es la de la empresa Massó¹⁰.

Cuadro 1.- Fábricas de conservas en Galicia en 1885

Localidad	Arousa	Bueu	Vigo
Fábricas	Goday	Massó	Curbera
			R. Alonso Santodomingo
			Antonio Alonso
			Benigno Barreras

Fuente: Abreu Sernández, L. F. (1983).

El proceso de expansión de la industria conservera, establecida en Vigo, continúa en la década siguiente. Las memorias de la Junta de Obras del Puerto describen la situación de esta industria (cuadro 2) en 1898: “la industria de conservas de pescado contaba ya con doce fábricas, siendo el máximo de producción alcanzado por alguna de ellas de unas quince mil cajas anuales, y pudiéndose calcular el valor de la producción total en unos tres millones de pesetas, el valor de los locales y maquinaria podía estimarse en unas seiscientos mil pesetas,

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

que con el valor de géneros almacenadas y fondos invertidos representaban un capital de dos millones de pesetas¹¹.

Cuadro 2.- Empresas conserveras en la Ría de Vigo en 1898

Nº Fábricas	Producción anual	Capital invertido
12	3.000.000 ptas.	2.000.000 ptas

Fuente: Abreu Sernández, L. F. (1983).

Exportación de la industria conservera

La producción de la industria conservera se destina al mercado exterior y el sector se configura como *exportador* desde sus orígenes. También depende del exterior para proveerse de hoja de lata, materia prima fundamental, que se importa de Inglaterra.

Estas relaciones comerciales con el exterior condicionan tanto el origen como el desarrollo del sector conservero. La intensa actividad exportadora de la industria conservera viguesa se constata en el hecho de que la Aduana de Vigo ocupa el segundo puesto nacional por cantidades exportadas de conservas -sólo precedida de Santander- en el período finisecular.

Cuadro 3.- Exportación de conservas (en miles de kg.)

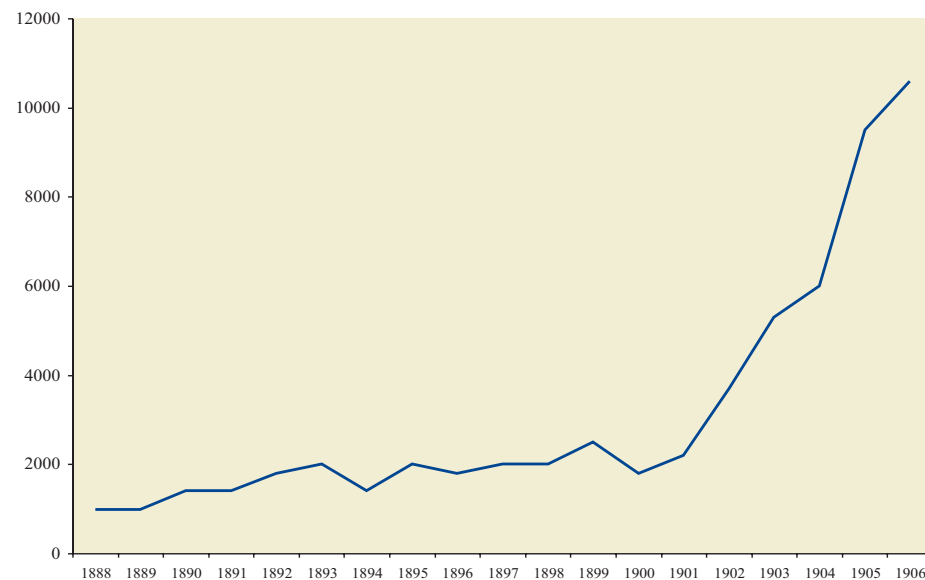
Año	Total español	Vigo	Santander	%Vigo total	%Santander total
1889	5.500	980	2.200	18	40
1891	5.900	1.450	2.600	24	44
1893	8.500	2.000	3.200	23	37
1895	8.600	2.000	2.700	23	31
1897	9.500	2.000	2.100	21	22
1899	10.800	2.500	2.200	23	20
1901	13.000	2.200	1.800	17	13
1902	15.600	3.700	1.900	23	12
1903	20.000	5.400	1.900	27	9
1904	20.000	6.000	1.600	30	8

Fuente: Abreu Sernández, L. F. (1983).

A partir de los primeros años del siglo XX, la Aduana de Vigo pasa a ocupar el primer lugar en la exportación de conservas de pescado, como se observa en el cuadro 3. El significativo incremento de la exportación es consecuencia del asentamiento y expansión de la industria conservera viguesa en la primera década del siglo XX. Esta

posición, una vez consolidada, se mantiene. En consecuencia, se puede afirmar que la industria conservera gallega se localiza en la Ría de Vigo (gráfico 1). El comercio exterior de la conserva se dirige, preferentemente, a Francia y Cuba en los años finiseculares. A partir de principios del siglo XX, Cuba es relevada por Argentina, y a Francia y Argentina se les unirán Italia y Alemania como principales países destinatarios de la producción de conservas.

Gráfico 1.- Exportación de conservas de pescado por la Aduana de Vigo (en miles de kg.)



Fuente: Elaborado a partir de Abreu Sernández, L. F. (1983).

Los motivos que explican las cuantiosas exportaciones a Francia están relacionados con la crisis finisecular de la pesca destinada a la industria conservera francesa. La escasez de capturas y sus consecuencias se exponen en la *Memoria presentada a la Junta Consultiva de Pesca Francesa*¹². Dicha memoria hace referencia a la relación que se establece entre la crisis del sector extractivo francés y la exportación de conserva de pescado procedente de Vigo. Mientras que el sector conservero francés sufre escasez en las capturas de sardinas, la situación de la pesca para la industria conservera de Vigo es inmejorable. Esta situación está descrita por los cónsules franceses, quienes afirman que la pesca ha sido buena en Vigo: el término medio de capturas por barco fue de seis mil sardinas diarias, y puesto que existen dos mil embarcaciones dedicadas a esta pesca... “los precios no se fijan ya por millar sino por cestos de tres mil sardinas, estos cestos se venden entre diez y trece francos, precios muy bajos comparados con los de Francia”¹³.

A partir de 1890, el sector conservero francés tendrá que competir en los mercados exteriores con las exportaciones españolas. Esta situación dificulta el comercio de exportación de Francia que se ve obligada a suplir la insuficiencia de su producción con importaciones españolas. La fidelidad del mercado interior francés hacia sus productos conserveros y la demanda de conserva francesa por parte del mercado exterior promueve una *peculiar* exportación de conserva viguesa destinada a Francia. Dicha exportación está motivada por la demanda de conserva española siempre que pueda *pasar por fran-*

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

cesa. La demanda de latas en blanco que puedan hacerse pasar por conserva francesa explica la exportación de latas de conserva española *sin denominación de origen* -cuestión suscitada continuamente en la documentación de la época-

Como consecuencia de lo anteriormente indicado, la producción conservera fabricada en Vigo se exporta sin denominación de origen y en los puntos franceses de destino, se les pone etiquetas explicativas de su procedencia francesa. Parece lógico pensar que una buena parte del beneficio obtenido con el producto español revierte a los intermediarios franceses. Estos venden las conservas con sus propias marcas, sin mencionar su verdadero origen español. La producción conservera viguesa estaba exclusivamente destinada a la exportación, pero los conserveros vigueses carecían de control sobre los mercados exteriores y no tenían redes para distribuir el producto en el exterior

En el año 1886, la revista de Pesca Marítima deja constancia de que la industria conservera española requería: “poner etiquetas y marcas españolas en la latría que realmente es española y tiene tanta aceptación en los mercados por su buena calidad, y no por las marcas extranjeras con la que se la disfraza, no por conveniencia de nuestros industriales, como se pretende hacer creer a estos por alguna casa comisionista, sino en beneficio de éstas mismas casas, que son obligadas intermediarios entre los fabricantes y consumidores, mientras los últimos ignoren la verdadera procedencia. La sardina del Cantábrico y de las Costas Gallegas no tienen nada que envidiar a la tan celebrada de Nantes, y tanto es así, que riquísimas latas de sardinas de Nantes,



Lata litografiada "Le Drapeau"
c.1910. Museo Massó, Bueu

por la etiqueta, hemos comido en Madrid, y las hemos oído ponderar por todos, y en realidad procedían de nuestro mismo litoral"¹⁴.

El aspecto relativo a la denominación de origen tiene difícil solución. La fidelidad de los consumidores europeos hacia la conserva francesa era evidente, y los intermediarios franceses, para abastecer sus mercados, no podían prescindir de la producción conservera española. La conserva española, sólo a través de un lento proceso, podrá



Plancha litografiada "Le Drapeau"
c.1885. Museo Massó, Bueu

conseguir el reconocimiento de su calidad -que sin duda la tenía desde el principio-, y por lo tanto ser exportada mencionando su origen.

Como ejemplo de estrategia empresarial de los industriales conserveros gallegos podemos citar el caso de la empresa Massó, pionera en Galicia en la fabricación de conservas de pescado. La reconstrucción de la evolución de la empresa nos la facilita los libros Copiadores de Cartas Comerciales de Massó, libros que recogen las cartas enviadas

por la empresa desde 1883. El análisis de los libros de cartas revela dos etapas diferenciadas. La primera etapa incluye los años 1883-1894. En 1883, bajo la forma de una empresa mixta de la que participan S. Massó y los socios franceses P. Dargenton y F. Domingo se inician las instalaciones para la fabricación de conservas de pescado. La estructura de la empresa en este periodo responde a un esquema primario y la característica principal consiste en la división de las funciones dentro de la empresa de la siguiente forma: el suministro -a excepción de la sardina- y la distribución que son competencia de la parte francesa y el proceso de fabricación que corresponde a Massó.

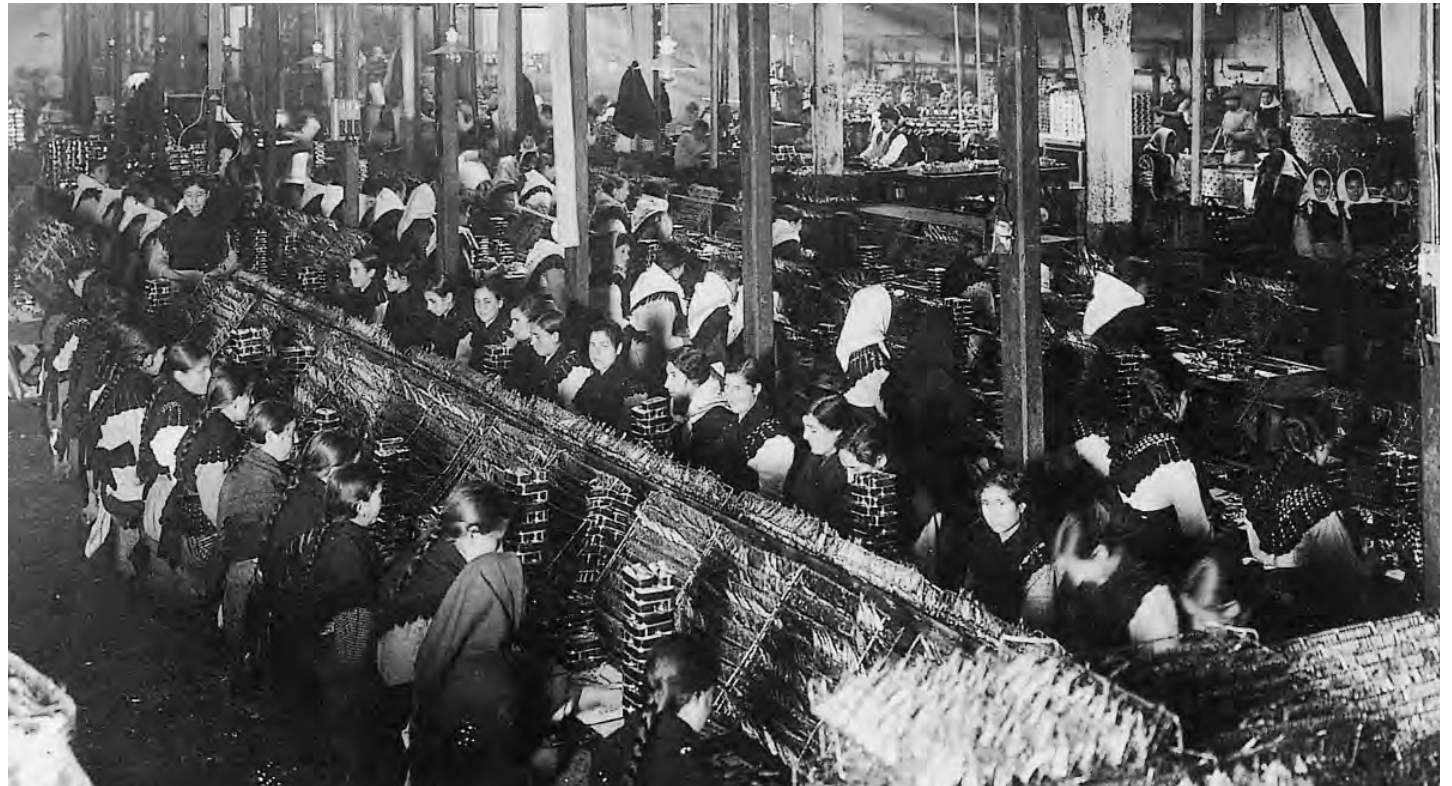
Al principio, el socio Massó no tiene control sobre los inputs, ya que la mayor parte de las materias primas, la mano de obra, la maquinaria y parte del capital son importados de Francia y aportados por los socios franceses. El empresario Massó aporta la sardina. Podemos afirmar que la parte extranjera de la empresa, al incorporar la mayor parte de los inputs, controla y organiza el inicio del proceso de fabricación. Massó realiza el proceso de fabricación aportando una materia prima: la sardina, y organizando el lugar físico donde se lleva a cabo su manipulación.

Finalmente, la correspondencia comercial confirma que el output se envía directamente a los depósitos que los socios franceses tienen en Bayonne y estos organizan la distribución de la conserva desde los citados depósitos. En los primeros años de la empresa, las cartas informan que el producto se comercializa con denominación de origen francés, o, en algunos casos, con la inscripción en su etiqueta

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

de las palabras: *fabriqué au bord du mer*. Como consecuencia, la conserva fabricada en Galicia por la empresa conjunta se comercializa con marcas y con denominación de origen francesas y sin mencionar su procedencia española.

Desde el nacimiento de la empresa, los empresarios Massó aportan una gran capacidad de innovación, tanto de producto, como de marca, como de proceso productivo y de apertura de mercados¹⁵. El estudio de las cartas comerciales nos lleva a afirmar que Massó asume la innovación como estrategia en la toma de decisiones de la empresa. La capacidad de innovación desarrollada por Massó se manifiesta a lo largo de la correspondencia comercial. El empresario gallego se plantea el crecimiento a través de la diversificación, diseñando nuevos productos y nuevas marcas. Como ejemplo, paso a referirme a la carta dirigida a sus socios y enviada el 20 de diciembre de 1883. El motivo de la carta es la explicación del ensayo con la producción de conservas de berberecho



Enlatando sardinas
Bueu, c.1924. Archivo fotográfico Massó

y de mejillón en los siguientes términos: “hemos puesto en conserva unas 100 latijas de *Rigadeau* al natural sin gasto de aceite que si pudiesen venderse quitaríamos dinero porque aquí abunda muchísimo este marisco...También ensayaremos con otra clase de mariscos que Ud. llaman *Moulle* pero de estos no hay tanta abundancia, pero si dan

resultado habrá de todo y creemos después de ver el resultado se necesitarán otro tipo de latas redondas”¹⁶. La correspondencia comercial informa de la decisión de diversificar la producción, probando con la elaboración de nuevos productos, como respuesta a la necesidad de conseguir la utilización suficiente de la capacidad productiva instalada, para así rentabilizar la inversión y obtener el mayor beneficio.

A partir de 1888, cuando la nueva generación entra a dirigir la empresa, la citada capacidad de innovación se desarrolla más, como podemos comprobar en la carta dirigida a sus socios y enviada el seis de abril de 1889. El motivo de la carta es la explicación del diseño de una nueva técnica de envasado que consiste en una lata de apertura fácil, diseño recogido en el gráfico 2. Se trata de la primera lata que van a fabricar con el sistema de apertura fácil. Este sistema se había impuesto en otros países, en Francia tenía el derecho exclusivo el fabricante Saupiquet, y Massó decide conseguir el privilegio de su fabricación para España y registrarla a su nombre.

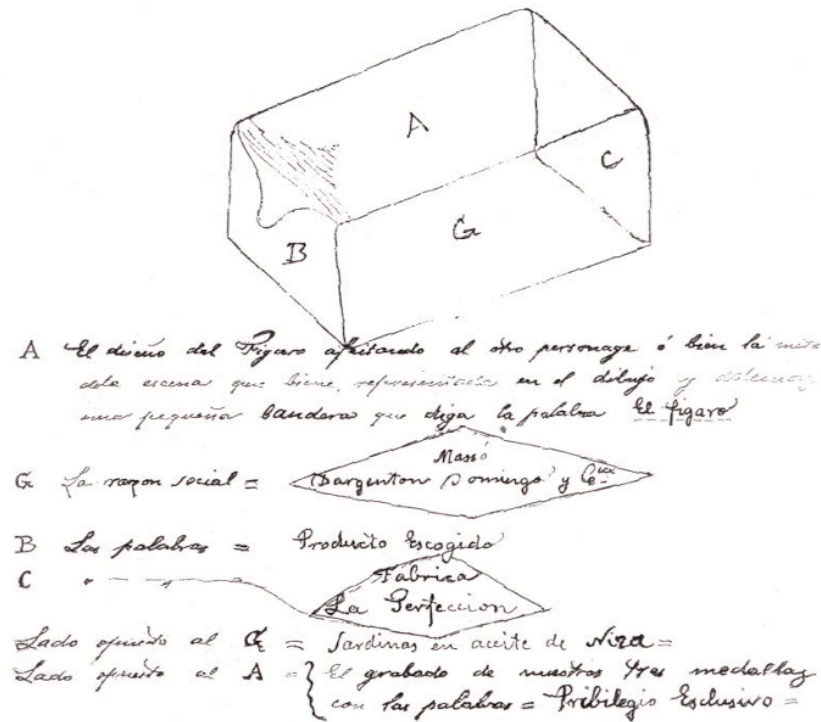
Para situar esta carta hay que tener en cuenta que, tal como estaba organizada la empresa en la primera etapa, el producto se comercializa bajo denominación de origen francés, sin mencionarse su procedencia española. Massó propone que la marca de esta nueva lata sea *El Figaro*. Desde mi punto de vista, el empresario, hábil y sutilmente, utiliza una asociación de imágenes de la cultura francesa y la española al elegir este nombre. No debemos olvidar que El Figaro es una figura creada por Beaumarchais y retomado por Mozart y Rossini como criado en el *Barbero de Sevilla* y que, el periódico *le Figaro*, fun-

dado en 1866, era uno de los más populares del momento. Esta concepción “intercultural” del nombre de su producto complacería, creía Massó, a sus socios franceses, facilitaría su comercialización en los mercados exteriores, fieles seguidores de los productos franceses y a la vez aludía de forma encubierta, a su origen español: *la historia del figaro se desarrolla en Sevilla y la conserva se fabrica en España*. En síntesis, éste es el primer camino que el empresario gallego encuentra para cumplir su deseo de identificar sus productos con su verdadera procedencia española, como lo manifiesta en la citada carta: “él también es del parecer de poner todas las palabras en español”.

La carta muestra la forma en que Massó diseña perfectamente una política de producto para la comercialización de la conserva -aspecto importante en la industria conservera que se inicia y consolida como industria exportadora. El empresario pretende dotar de la máxima calidad a este producto, como queda de manifiesto en el gráfico 2 donde explica cómo se reviste a esta marca de la máxima calidad, *de lujo*, para lo que se utiliza el color, se cuida la presentación y se tiene en cuenta la información: “sin dudarlo será una lata que llamará la atención”. También se incluyen ilustraciones: “en la cara a de la lata figura el dibujo del Figaro afeitando al otro personaje”. Es decir, Massó, al planificar dar la máxima calidad al producto para la venta (que probablemente el propio producto ya la tenía), está desarrollando (posiblemente sin saberlo) el *marketing* del producto. El contenido de la carta nos lleva a afirmar que el empresario diseña perfectamente una política de producto para la comercialización de la conserva de pescado.

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

Gráfico 2.- Diseño de una nueva lata: política de producto para la comercialización



Fuente: Carta que Massó Hermanos dirigen a sus socios Los Sres. Dargenton, Domingo y Cia. de Bayonne, el 6 de abril de 1889. Archivo Massó. Copiadores de Cartas. Grupo 1. Libro 9, p.324.

Si desde el nacimiento los empresarios Massó aportan una gran capacidad de innovación, ésta se acelera en la transición de la orga-

nización de la empresa a partir del año 1888, año en que los hijos de S. Massó se hacen cargo de la sociedad, dirigiendo la expansión de la misma en los años finiseculares, dentro de un entorno general caracterizado por la aceleración del crecimiento de la economía española. Los hijos de S. Massó asumen la innovación como estrategia en la toma de decisiones de la empresa. La ruptura definitiva se produce con la disolución de la sociedad conjunta en el año 1894. A partir de ese año la organización de la empresa, tanto en lo que se refiere a su gestión como al control, y por lo que respecta al suministro de materias primas y a la comercialización del producto terminado, es realizada por los empresarios gallegos.

Al igual que en la empresa Massó, la carencia del reconocimiento de la verdadera procedencia como fabricación española de las conservas gallegas se extiende al resto de fabricantes y la peculiar exportación sin especificar su origen se termina en el año 1905. En ese año, el gobierno francés establece que en las latas de conserva importadas por Francia figure su lugar de procedencia. Ante esta medida los conserveros gallegos solicitan un aplazamiento para dar salida a la conserva ya envasada conforme al régimen antiguo¹⁷. El gobierno francés acepta esta petición y concede una prórroga antes de la aplicación de la Ley: “en virtud de la prórroga, concedida por el gobierno francés, hasta el 31 de octubre próximo podrán importarse en Francia las conservas de pescado que estuvieran envasadas conforme al régimen antiguo, o sea, sin indicar procedencia. Terminado dicho plazo, deberá hacerse constar en los envases de conservas de pes-

cado o de cualquier otro producto que pueda parecer de fabricación francesa, su condición de importado y su verdadera procedencia con la frase: *Importé d'Espagne*"¹⁸.

La resolución tomada por el gobierno francés favorece a la producción conservera viguesa. Tanto es así, que la Unión de Fabricantes de Conserva de Vigo toma el acuerdo en el año 1906 de "prohibir la exportación por puertos o fronteras españolas de las latas de conserva de fabricación nacional que no lleven impreso la mención del país y el nombre del fabricante"¹⁹, ampliando la medida tomada por el gobierno francés al resto de países importadores de conserva gallega. No obstante, durante las primeras décadas del siglo XX, los empresarios vigueses procuran que en las latas se simbolicen referencias francesas como:

"*Soleil de Nice*", "*Phare de la Liberté*", "*Le Drapeau*", o, "*fabrication médaillée et approuvée par la société D'Hygiene de France*", con el fin de mantener el mercado europeo que estaba habituado a la conserva con etiqueta francesa.



Lata Baúl Figaro
c.1889. Museo Massó, Bueu

Otro de los problemas que afectan al sector está relacionado con la provisión de hoja de lata, materia prima utilizada en la elaboración de los envases y que se importa de Inglaterra. La industria conservera viguesa se enfrenta a la carga que supone el gravamen apli-

cado a la importación de la hoja de lata en un contexto nacional de política económica proteccionista. A ello paso a referirme a continuación, ya que se trata de la principal dificultad que ha tenido la industria más pujante establecida en la Ría de Vigo en aquellos años.

Importación de materias primas

La industria conservera, desde sus comienzos, encontró sucesivos obstáculos derivados del suministro de hoja de lata: la facilidad o dificultad para el aprovisionamiento de esta materia prima condicionó el desarrollo del sector conservero. En

los inicios de la industria conservera, el principal problema provenía de los *derechos arancelarios* que gravaban la importación de hoja de lata y aceite, materias primas básicas para esta industria. Desde 1885 se manifiestan las quejas por el alto gravamen a la importación

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

68



- Do mar non facían caso
- Pensarían que se facían as sardiñas nas fábricas

Cousas da vida
Alfonso Daniel Rodríguez Castelao

de la hoja de lata: “las seis fábricas que existen en la provincia de Pontevedra, si contarán con rebaja en los derechos del aceite y de la hoja de lata, que les permitieran emplear buenos aceites de Niza y contar con envases baratos, podrían desde luego sostener ventajosamente la competencia con sus similares de Francia y Portugal”²⁰. Los fabricantes de conserva utilizaban la hoja de lata semidulce que importaban de Inglaterra. Como hemos mencionado, el problema de la hoja de lata proviene de los derechos arancelarios que la gravan afectando a su competitividad en el mercado exterior. Ante esta situación, los fabricantes de conservas de pescado de la Ría de Vigo solicitan la supresión de los derechos arancelarios o una reforma que supusiese la rebaja de los vigentes.

En 1887, la empresa *Goiñía y Compañía* firma un contrato con la Siemens de Londres²¹ para dedicarse a la fabricación de hoja de lata en Vizcaya. Este hecho (que podría liberar a la industria conservera de su dependencia exterior para el aprovisionamiento de la hoja de lata) suscita una aguda *polémica* entre los intereses contrapuestos de *la industria conservera gallega y la industria de fabricación de hoja de lata vizcaína*. Dicha polémica surge con intensidad a partir de la *Ley 14 de abril de 1888* por la que se establece en España el régimen especial de *admisiones temporales*. La citada Ley pretendía favorecer a la industria nacional permitiendo la importación con franquicia de las mercancías susceptibles de *transformación o perfeccionamiento* por medios industriales, siempre que el producto final se destinase a la exportación.

Los fabricantes de conservas de Galicia, Laredo y Castro Urdiales envían una carta²² a los Diputados y Senadores de las provincias de Galicia el 13 de diciembre de 1889. En dicha carta reclaman la aplicación de *La Ley de admisiones temporales* para la hoja de lata por ser materia prima de un producto que se destina a la exportación. Los conserveros, en la citada carta, solicitan un informe favorable a la admisión temporal de la hoja de lata. De este modo, la industria conservera exportadora reclama el derecho de la admisión temporal de la hoja de lata. La producción se destina al mercado exterior y, para ser competitiva en precios, necesita la derogación del derecho arancelario en una de sus materias primas. Los empresarios del sector sostienen que, si no se extienden los beneficios de la Ley a la admisión de la hoja de lata y estaño, se dificultará la competencia con la conserva portuguesa y francesa en los mercados extranjeros, dado que la hoja de lata está acogida a la Ley de admisiones temporales en Francia y Portugal.



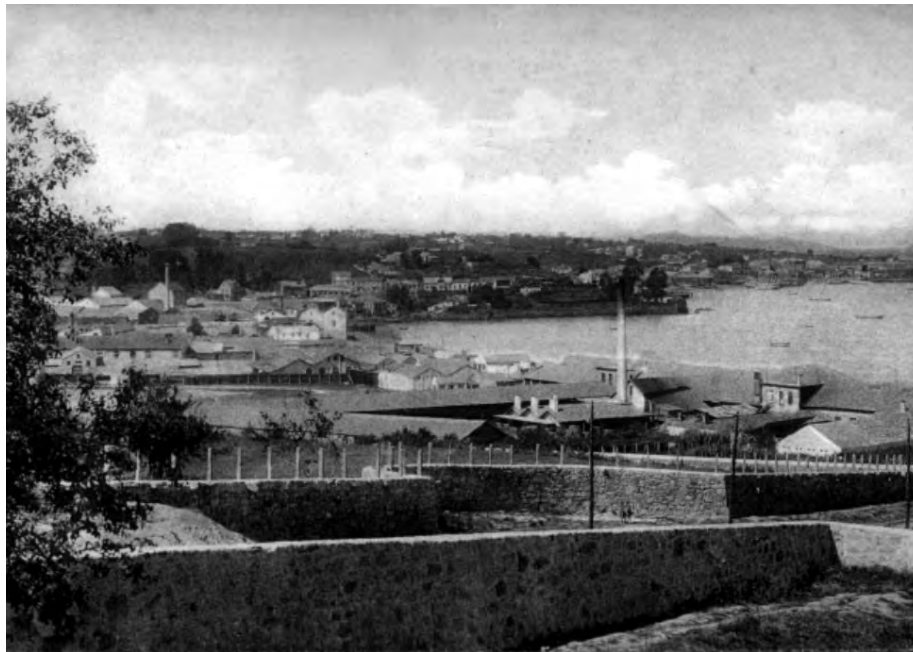
Muelle de madera
Vigo. c.1905. Colección particular

La primera gestión oficial para que el sector conservero se beneficie de la Ley de admisiones temporales, fue propuesta por Emilio

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

70

Castelar en las Cortes de la Restauración Borbónica²³. La solicitud de la admisión temporal la impulsaron los *fabricantes de Vigo* que representaron a toda la industria conservera de España -por disponer la ley, que concedida a un peticionario la admisión, se entiende concedi-



Vista general de fábricas de Coia y Bouzas
Vigo. c.1930. Colección particular

da a los nuevos peticionarios, sin necesidad de nuevos expedientes: “demostrándolo el hecho de la llegada a Madrid de comisiones de todas partes para apoyar la gestión de los de Vigo en cuanto a libre importación de hoja de lata”²⁴.

La participación de los *industriales conserveros vigueses* en esta cuestión fue fundamental: ellos dirigen las peticiones para conseguir la admisión temporal. La información proporcionada por las *Actas Municipales* del Ayuntamiento de Vigo recoge la movilización de los fabricantes de conservas en representación propia y en la de otros fabricantes del mismo ramo, así como en la de los jornaleros y marineros que trabajan en ellas: “todos expusieron en sus instancias, que por haber emitido ya su dictamen el Consejo de Estado en el expediente sobre la admisión temporal de hoja de lata y estaño, debe recaer muy pronto la resolución definitiva del Ministerio de Hacienda, por ello piden al Ayuntamiento que interese al Gobierno en su justa instancia y exponerle que tal negativa de la admisión temporal de la hoja de lata y estaño, causará graves perjuicios a los fabricantes”²⁵. El Ayuntamiento de Vigo toma el acuerdo de dirigirse a los Ministerios de Gobernación, Fomento y Hacienda, a los Sres. Diputados y Senadores por Galicia y a los principales Ayuntamientos perjudicados.

El Ministerio de Hacienda resuelve que **no puede acceder** a lo solicitado por *los fabricantes de conservas alimenticias de la Ría de Vigo* respecto a la *admisión temporal* de la hoja de lata. La resolución se publica en la Gaceta de 16 de agosto de 1890 y en ella se desestima la petición de los fabricantes de conservas: “Para resolver en el sentido que queda indicado, ha tenido en cuenta el Ministro, en cuanto a la hoja de lata, que no se perfecciona ni transforma porque se utilice en la construcción de envases de conservas alimenticias...”.

Esta denegación se produce en un contexto económico *proteccionista*. La política económica proteccionista, inaugurada coincidiendo con la Restauración, tendrá continuidad durante el siglo XX, y se articula a través de la aplicación de medidas de protección frente al exterior con el objeto de hacer efectivo el principio de sustitución de importaciones. Incluso a esa política económica proteccionista responde la Ley de admisiones temporales, cuyo fin era favorecer a la industria nacional en la compra de materias primas extranjeras, las cuales formarían posteriormente parte de los productos acabados destinados al mercado exterior. Y este era el caso de la hoja de lata inglesa que, dado su menor precio que la nacional, era la empleada por la industria conservera y para la que se solicita el favor de la citada Ley. Lo arbitrario del sistema proteccionista no radica en el proteccionismo general a la industria española en relación con la exterior, sino en la protección a una determinada industria nacional en detrimento de otra industria nacional y eso en función de las *presiones e intereses* que prevalecen en un determinado momento.

En 1890, a pesar de las solicitudes y manifestaciones de la industria viguesa, prevalecieron los intereses de la industria bilbaína. Ante la denegación, todas las industrias conserveras y pesqueras vigesas (fabricantes, armadores, obreros de mar y tierra) se manifiestan públicamente en nuestra ciudad, solicitando a los poderes públicos libertad para la importación de la hoja de lata: “el pueblo de Vigo se suma a los manifestantes, de lo que se hace eco la prensa nacional. Se cursan telegramas a las autoridades, no obstante el Ministro de Hacienda

hace caso omiso, resolviendo en contra de sus demandas”²⁷.

La Ley de admisiones temporales del 14-4-1888 acogió a contados productos, entre los que no se incluyó la hoja de lata para la conserva. En años posteriores, los fabricantes de conservas siguen reclamando los beneficios de la Ley. En la primera década del siglo XX, canalizan la solicitud a través de la Liga Marítima Nacional que, en su Congreso de 1901, recoge entre sus conclusiones la petición de que, conforme a la ley de 14 de

abril de 1888, se declare la admisión temporal para la industria de conservas de pescado. En 1906 -con motivo de la reforma arancelaria-, la Unión de Fabricantes de Conservas de Vigo pide a la Corporación Municipal su apoyo a las pretensiones formuladas ante el Ministe-



Cerradora semiautomática Somme 1
c.191. Colección ANFACO

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

rio de Hacienda, en las que reclaman la admisión temporal de la hoja de lata y la rebaja del arancel, a todo lo cual el Ayuntamiento de Vigo accede²⁸.

Como ya he mencionado, la cuestión de la hoja de lata se reinicia en el año 1906. El argumento básico para seguir reclamando la *admisión temporal* es que la hoja de lata es materia prima de la industria conservera exportadora y que, por lo tanto, beneficiaría más a la industria conservera que lo que pudiera perjudicar a la de la hoja de lata. De esa forma, la industria conservera, libre de los derechos arancelarios, podría competir ventajosamente en los mercados exteriores con sus similares extranjeras y aumentarían las cantidades exportadas. Tratándose de una industria exportadora, dentro de un marco de política económica proteccionista, no cabe duda de que la competitividad exterior sólo se podría mantener con medidas que aminorasen la dureza del régimen arancelario, y la solicitada de *admisión temporal de la hoja de lata* (sólo para la conserva que sea exportada) parece justa y económicamente necesaria: “creemos que si nuestro comercio ha de mirar hacia el exterior, es necesario que dentro del proteccionismo que defendemos, se implanten admisiones temporales, primas o zonas neutrales que aminoren los efectos del Arancel, pues se ha de reconocer que sin esos auxilios del sistema protector, muchas industrias no podrán vivir ni extender su esfera de acción hacia el mercado exterior”²⁹.

La cuestión de la hoja de lata se inició en el siglo XIX con motivo de la Ley de admisiones temporales (1888) y se resolvió entonces

desfavorablemente. En el año 1906, será de nuevo reiniciada con motivo de la reforma arancelaria y se prolongará hasta 1909, en que concluye con la resolución favorable del Gobierno a la petición de los conserveros³⁰. En dicho año, la *Real Orden del Ministerio de Hacienda* de 18 de marzo de 1.909 resuelve la petición de los conserveros que ven cumplido su deseo de la admisión temporal de hoja de lata en blanco inglesa para la preparación de envases de conservas.

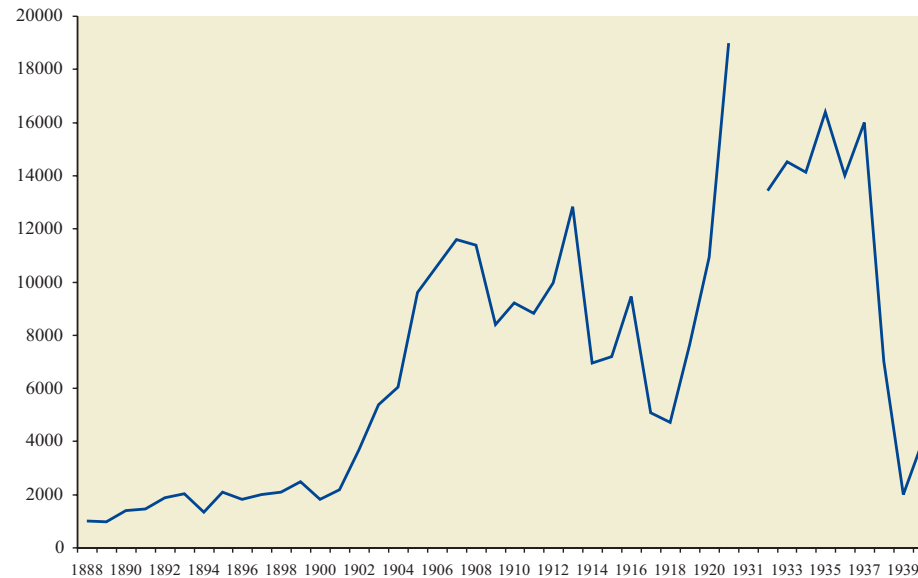
Empresas conserveras y concentración productiva

Como ya he mencionado anteriormente, el asentamiento de fábricas de conservas se inicia en los años ochenta y se traduce en un rápido crecimiento de la producción y las exportaciones, configurándose el sector como exclusivamente exportador. El análisis de las estadísticas de Comercio Exterior, de los Libros de Sociedades y de las Actas Municipales conduce a la conclusión de que Vigo se convierte en el principal centro de la industria española de conservas de pescado en el período fin-principios de siglo. Como las conservas se destinan a la exportación, las cantidades exportadas se convierten en el mejor indicador del crecimiento de la producción del sector. Dichas cantidades sitúan a Vigo en la primera posición -como exportador de conservas- entre todos los puertos españoles³¹.

La exportación de conservas a través de la aduana de Vigo está representada en el gráfico 3. Las cifras de exportación sitúan a Vigo como primer puerto nacional en la exportación de conservas de pescado en el año 1900. Esta posición se mantendrá en las décadas

posteriores, hecho que consolida a Vigo como principal centro conservero peninsular desde los primeros años del siglo XX.

Gráfico 3.- Exportación de conservas de pescado por la Aduana de Vigo (en miles de kg.)



Fuente: Elaborado a partir de Abreu Sernández, L. F. (1983).

El elevado desarrollo logrado por la industria conservera a principios de siglo se refleja en el Informe realizado por el Ayuntamiento de Vigo para determinar el alcance e importancia de la pesca en la Ría³². Dicho informe recoge el número de fábricas de conservas y salazón



Fábrica de conservas Yáñez Areán
c.1910. Museo Provincial de Pontevedra

que existían en la Ría en 1900. La relación de las fábricas de conserva y su localización se recoge en el cuadro 4 (si tenemos en cuenta que Massó, aunque situada en Bueu, exportaba la conserva por el puerto de Vigo, el número de fábricas aumentaría a diecinueve). El valor de la inversión -de las 18 fábricas existentes en la Ría de Vigo en 1900- representaba un capital de tres millones de pesetas, y la pro-

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

ducción anual se estima en unos tres millones quinientas mil pesetas. Estas conserveras viguesas empleaban una media de 125 obreros, lo que suma un total de 2.250 obreros trabajando en el sector en 1900.

El asentamiento del sector conservero, que se consolida como exportador en los primeros años de siglo, es indicativo de la especialización productiva hacia el exterior. Esta especialización facilita la asunción de las *innovaciones tecnológicas* que son rápidamente implantadas en esos años por los empresarios conserveros. G. Massó (1967:37) hace referencia a las principales novedades que consistieron en: la sustitución de la soldadura manual por el sertido mecánico mediante la implantación de las máquinas sertidoras noruegas *Reinerts* a palanca que mecanizaban el cierre de las latas, la introducción de máquinas soldadoras francesas circulares que permiten la fabricación de envases a *decollage*, y la utilización de pequeñas prensas *Bliss* para el troquelado.

La introducción de esas innovaciones permiten aumentar los rendimientos del sector y constituyen la base de la consolidación de la industria conservera viguesa en esta etapa. También, F. Abreu (1983:241) explica cómo la aplicación de innovaciones conducen a la sustitución de artesanos carpinteros de ribera por Astilleros, hecho que va a permitir iniciar el proceso de sustitución de embarcaciones tradicionales como lo fue el jeito por la traíña y la introducción de nuevas artes y aparejos como el cerco de jareta, y a partir de 1902, se implanta la máquina de vapor con caldera alimentada a carbón en las embarcaciones pesqueras y se introduce el motor en las lanchas des-

tinadas a la pesca. Este proceso, que se consolida en la primera década del siglo XX, permitirá aumentar la producción pesquera.

Cuadro 4.- Fábricas de conserva en la Ría de Vigo en 1900

Rande	Ríos	Guixar	Coya	Bouzas	Alcabre	Balea	Cangas
Francisco Feu y Cia	Aranda	Rodolfo Alonso	Jacinto Bofill	Benigno Bareiras	Daniel Rodríguez Valdés	Darío Lameiro	Francisco Cervera
		José Dotras	Gutiérrez y Monis		Marcelino Barreras		
		Antonio Alonso	Aracil Hnos.				
		José R. Curbera	Juan B. Cerqueira				
		Barrerás y Massó					
		Severo Lueiro					
		José Gutiérrez					

Fuente: Tomado de Abreu Sernández, L. F. (1983).

El desarrollo del sector conservero se materializa en la creación de nuevas empresas durante la primera década del siglo veinte: las de Francisco Tapias, de Floro González, de J. Portañet, y de Gándara y Haz, a las que posteriormente se suman las de Juan Ribas, Alfageme, Conservas Sacco y Carlos Albo. Como es lógico, la expansión del sector conservero va acompañada de un aumento en la produc-

ción de conservas. Este aumento es considerable en los primeros años del siglo, ya que, si en 1900 la exportación de conservas a través de la Aduana de Vigo supuso un millón ochocientos mil kilos, dicha exportación alcanzaba la cifra de diez millones quinientos mil kilos seis años más tarde. Este nivel se consolida a partir de 1906. Las elevadas cifras de producción y exportación hacen que se mantenga una dinámica actividad comercial con los mercados exteriores desde principios del siglo XX.

En síntesis, podríamos afirmar que, en la primera década del siglo veinte, existe una notable concentración de pequeñas empresas espacialmente situadas en la Ría de Vigo y sectorialmente especializadas en la fabricación de conservas de pescado. Dicha concentración y especialización conformarán la base del sistema productivo de la Ría. Como hemos expuesto la consolidación de la industria propicia el incremento de la exportación conservera y el crecimiento del sector.

Si en 1900, existían dieciocho conserveras que tenían una producción anual total de tres millones quinientas mil pesetas, dichas empresas aumentan su número hasta alcanzar la cifra de cuarenta y cuatro en 1910. Las Memorias de la Junta de Obras del Puerto estiman que estas 44 industrias conserveras representan un capital invertido de doce millones de pesetas y una producción anual de **quin-ce millones de pesetas**³³, como queda representado en el cuadro 5. Dicho proceso ha estado acompañado por un incremento del capital invertido (la media de la inversión por fábrica es elevada), hecho explicable por la necesidad de ampliar y renovar las instalaciones e im-

plantar las innovaciones tecnológicas -anteriormente mencionadas- en el proceso productivo.

Cuadro 5.- Fábricas de conserva y salazón en la Ría de Vigo en 1910

	Nº de fábricas	Producción anual (ptas)	Capital invertido (ptas)	Media de capital invertido (ptas)
Conservas	44	15.000.000	12.000.000	272.700
Salazón	30	2.000.000	1.100.000	36.600

Fuente: Tomado de Abreu Sernández, L. F. (1983).

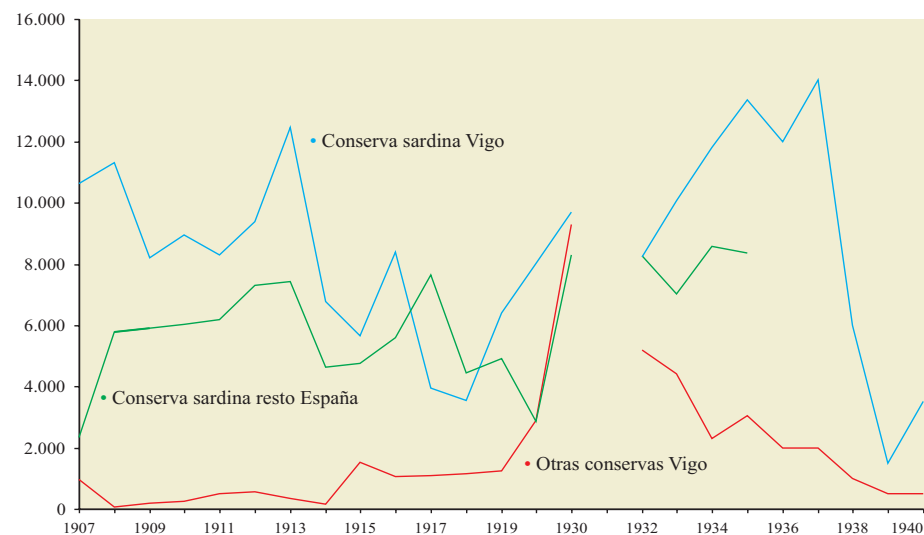
Las cifras de comercio exterior constituyen el mejor indicador de la producción. Dichas cifras ponen de manifiesto que la expansión del sector conservero vigués durante los primeros años del siglo se sustentó en la producción de sardina en conserva, como se observa en el gráfico 4. A partir de 1914, el sector conservero vigués -mono-productor de sardina- inicia un proceso de diversificación del esfuerzo industrial. Dicho proceso lo confirma la producción y exportación de otros productos del mar en conserva, como se muestra en el citado gráfico. Este es un fenómeno típico de un sector industrial maduro que intenta compensar la fluctuación estacional de la pesca y ofertar nuevos productos al mercado.

El estudio hasta aquí realizado nos permite resaltar que la producción conservera aumenta considerablemente en la primera década

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

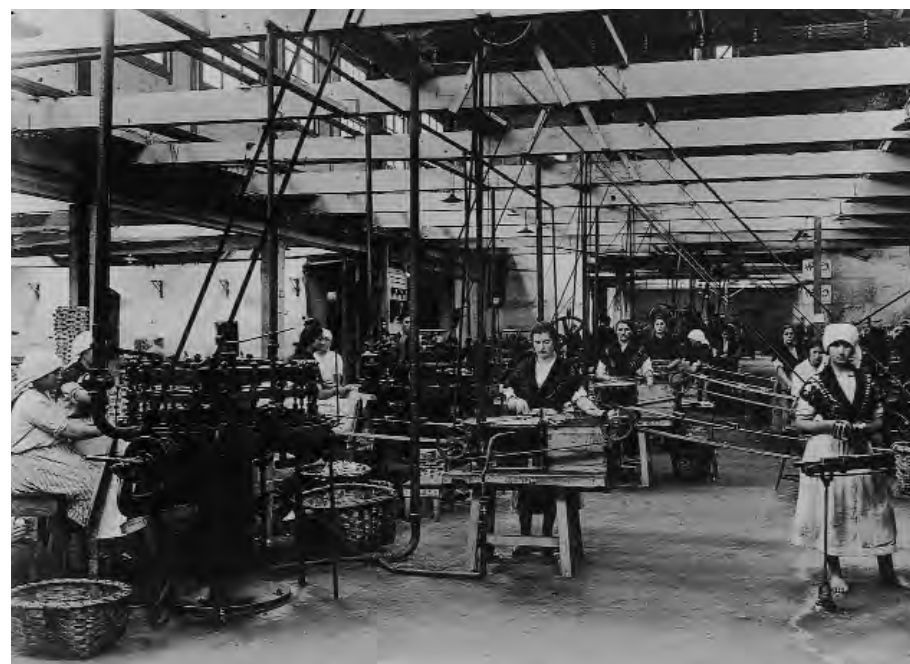
del siglo y el sector se configura como exportador. Paralelamente el sector implanta rápidamente las innovaciones tecnológicas que promueven el hecho de que la industria conservera viguesa esté consolidada en 1910. Dicha consolidación está caracterizada por la producción de conservas de sardinas, pero posteriormente diversifica su producción a todo tipo de conservas de pescado.

Gráfico 4.- Exportación de conservas, 1907-1940 (en miles de kg.)



Fuente: Elaborado a partir de Abreu Sernández L. F. (1983).

La consolidación del sector conduce a la fundación de *La Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo* en 1904. La asocia-



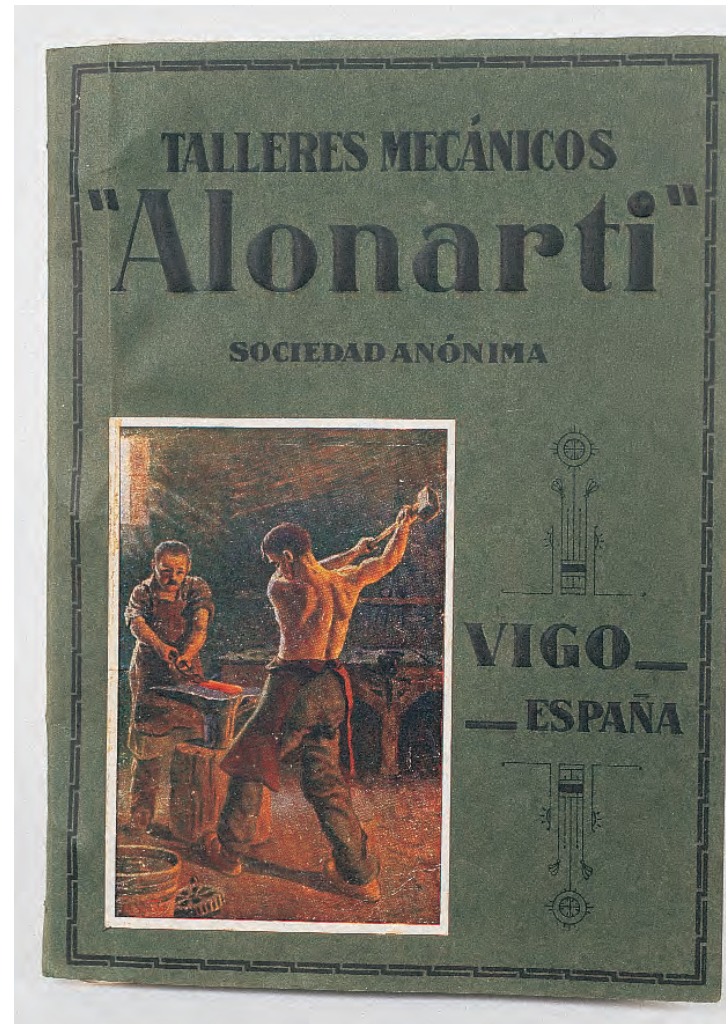
Fábrica de envases

Bueu. c.1924. Archivo fotográfico Massó

ción de conserveros se crea para anar el esfuerzo común y las actividades dispersas de los fabricantes, y tendrá un destacado papel en la defensa de los intereses mutuos, en la gestión de mejoras arancelarias y en el fomento de la producción pesquera. En 1906, *La Unión* toma el acuerdo de fijar precios mínimos de venta pactándolos con la asociación de conserveros de Setúbal -principal centro conservero de Portugal³⁴. Dicho acuerdo evitaría que los conserveros vigueses y portugueses se hiciesen competencia en los mercados exteriores. A los

cañorze años de su fundación, la Unión entra en una nueva etapa ampliando su esfera de acción a todos los fabricantes del litoral gallego, dado que en junio de 1918 deja de ser *Unión de Fabricantes de la Ría de Vigo* para convertirse en *Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia*, desarrollando una intensa actividad hasta nuestros días.

En resumen, durante la primera década del siglo se termina con la exportación a Francia sin denominación de origen, se consigue que se aplique el régimen de admisión temporal para la hoja de lata después de veinte años de reclamaciones, las fábricas de conservas amplían considerablemente sus instalaciones y su capacidad productiva incorporando mejoras tecnológicas, y se materializa la asociación empresarial del sector a través de la fundación de *La Unión*. Estos hechos me permiten afirmar que el sector conservero vigués ya está consolidado. Pero la consolidación del sector conservero tiene efectos de arrastre hacia delante, hacia atrás y los empresa-



Catálogo de maquinaria Talleres Mecánicos Alonarti
Vigo. c.1930. Colección Víctor Domínguez

rios del sector establecen relaciones horizontales con otras actividades³⁵ (auxiliares y de servicios generales) que se inician en Vigo a principios de siglo.

Entre otros efectos cabe destacar que Industrias auxiliares se establecen dentro de los enlaces económicos horizontales y proveedores de bienes para el sector conservero. Al igual que ocurre en los sistemas productivos locales, en Vigo nace una industria auxiliar dedicada a la litografía y manufactura de la hoja de lata, ya que se crean una serie de empresas, promovidas por los intereses conserveros, para la fabricación y provisión de latería al sector que nos ocupa³⁶. Los libros de sociedades del Registro Mercantil de Pontevedra aportan información cualitativa que me ha permitido profundizar en el tejido de relaciones entre las empresas y comprobar si se establecen mecanismos de cooperación. A través de la citada información se ha podido observar tanto el desarrollo de la red de empresas auxiliares como las relaciones que se establecen entre los em-

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

presarios. Ahora nos interesa constatar si los empresarios de la conserva tienen sociedades comunes, si participan, o si tienen vínculos de parentesco con los empresarios de la metalurgia dedicada a la litografía y manufactura de la hoja de lata.

Las principales empresas dedicadas a la litografía y manufactura de la hoja de lata son: La Metalúrgica S. A. fundada en 1903 por Daniel Rodríguez Valdés, Salvador Aranda, Marcelino Barreras Casellas, Guillermo Curbera Tapias, Juan A. Alonso Santodomingo, Esperanza Massó, José Suárez y Manuel Goday Goday; la sociedad colectiva Curbera, Conde y Montenegro creada en 1907 por Guillermo Curbera, Antonio Conde Domínguez y Emilio Montenegro Taboada.

Aparece también la empresa Germán Suárez y Salgado de La Coruña que decide fundar otra sociedad en Vigo en el año 1906, para cuyo fin se asocia con el empresario Eugenio Fadrique. La escritura fundacional explica que el motivo que les conduce a dicha asociación es poder atender los numerosos pedidos de lataría que tienen en este núcleo industrial. Germán Suárez y Salgado se transforma en 1910 en Suárez Hermanos y Fadrique entrando Estanislao Núñez a formar parte de dicha sociedad. Esta sociedad, que revistió la forma de colectiva en su fundación, se transforma en sociedad limitada bajo el nombre de La Artística en 1923. Por último, en el año 1921, se crea la empresa metalúrgica Talleres Mecánicos Alonartí S. A., los empresarios fundadores son: Eugenio Fadrique, José Alcántara, María Villafranca y Germán Suárez Pumariego. Alonartí, al igual que la Artística, realiza ampliaciones sucesivas en su capital social y, por lo

tanto, en la inversión. Dichas ampliaciones se materializan en la mejora continua de sus instalaciones y en la modernización de las técnicas y procesos productivos.

La Metalúrgica, La Artística, y Alonartí constituyen el núcleo más representativo de empresas viguesas que han desarrollado su actividad en la litografía y fabricación de envases para la industria conservera. Como ya se ha señalado, en La Metalúrgica y en Curbera Conde y Montenegro participan los empresarios conserveros. De esta forma se produce un enlace económico hacia atrás entre la industria conservera y su industria auxiliar. Las empresas La Artística y Alonartí tienen socios comunes y mantienen relaciones económicas horizontales, dichas relaciones apoyan y mejoran el intercambio de bienes, servicios e información tanto en el mercado como fuera del mercado, estableciéndose mecanismos de cooperación entre ambas empresas.

Centrándonos en otra actividad auxiliar del sector conservero, podemos decir que las latas de conservas se exportaban en embalaje de madera potenciándose de esta forma el desarrollo del sector maderero. Las principales iniciativas tienen como protagonistas a los empresarios Rafael, Matías y Constante Candeira y a Francisco Estens, que se especializan en este sector a partir de la creación de la sociedad Candeira y Cía. en el año 1907. Los Candeira y Estens son los principales promotores de la industria de la madera y sus derivados en la Ría. Estos empresarios participan en distintas empresas relacionadas con la madera, como es la actividad de fabricación de embalajes por parte de la sociedad Monteiro y Danças creada en

1911. Dichas iniciativas culminan en la creación de la sociedad anónima Serrerías del Miño en la Guardia, sociedad promovida por los Candeira y Estens en 1928. Algunos empresarios conserveros como Andrés Fernández Tapias y Rodolfo Alonso Lambertí son también promotores de este sector, constituyendo la sociedad anónima Comercial Vigo en 1933. Dicha sociedad mantiene la doble actividad de fabricación de conservas y de embalajes de madera. La iniciativa civil que bajo la razón social de Gremio Gallego de Maderas para Salazón y Conservas se funda en 1934, da idea de la especialización empresarial en esta actividad auxiliar de la salazón y conserva. En dicha iniciativa participan como socios mayoritarios los Candeira y Estens además de otros pequeños empresarios del sector. El objeto de la sociedad civil, según acta fundacional, es el de unificar la acción de los industriales del ramo de la madera asociados y la defensa conjunta de sus intereses.



Obreras de una fábrica de conservas
Vigo. c.1925. Colección Antonio Martínez Vicente

Las empresas modernas relacionadas con el fuerte desarrollo de la actividad pesquera en la Ría nacen en lo que he calificado como *coyuntura fin-principios de siglo*. Dentro de estas empresas destaca la sociedad formada por los empresarios Domingo Ferrer, Francisco Mirambell Maristany y Antonio Fontanell, los cuales se asocian en 1884 para instalar una fábrica de cordelería, de hilos y de redes para la pesca. Esta sociedad se transforma en la empresa Cordelera Ibérica S.A. en el año 1888. La Cordelera Ibérica es la primera empresa que se constituye en Vigo bajo la forma jurídica de sociedad anónima. La construcción de embarcaciones pesqueras se desarrolla considerablemente, no sólo cuantitativamente: por el aumento anual y sostenido de nuevas embarcaciones

pesqueras, sino también cualitativamente: por el proceso de adaptación de mejoras en las embarcaciones. Dichas mejoras se concretan en la implantación del motor y en la sustitución de la vela por vapor en los barcos de pesca. Este proceso tiene lugar en los primeros años del si-

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

80



Modelos de medio casco utilizados en carpintería de ribera
1930-1950. Museo Massó, Bueu

glo XX, ya que la construcción de vapores en Vigo se inicia en 1902. Los vapores permitirán impulsar las industrias pesqueras de la Ría.

Todo lo anteriormente expuesto me lleva a la conclusión de que *el sector conservero constituye la base sólida sobre la que surge el*

sistema productivo local de la Ría de Vigo en la primera década del siglo XX. En años sucesivos el sector conservero estará sujeto a las consecuencias de las distintas coyunturas económicas que se producen tanto en el ámbito internacional como nacional: primera guerra mundial, período entreguerras, primer franquismo etc. Dichas coyunturas lógicamente influirán en este sector exportador.

El periodo que coincide con el desarrollo de la primera guerra afecta a las empresas viguesas, provocando incertidumbre en nuestras industrias y enormes perjuicios a los conserveros: “muchas fábricas de conservas no trabajan como consecuencia de la guerra”³⁷. La Unión de Fabricantes de Conserva intenta encontrar soluciones a la crisis de trabajo que afecta a Vigo desde finales de 1914; José Curbera Fernández, presidente de la Unión solicita a la Corporación Municipal que interese de ello al Go-

bierno, y que tengan en cuenta las demandas formuladas por la Unión: “demandas que se complementan con otras peticiones hechas a la Junta de Iniciativas, relacionadas con los transportes terrestres y marítimos, tratados comerciales y demás elementos que contribuyan

a facilitar las transacciones comerciales de las industrias pesqueras”³⁸. El Ayuntamiento decide acudir al Gobierno formulando las peticiones necesarias en defensa de los intereses relacionados con nuestra industria³⁹.

Como consecuencia de la guerra, la producción y la exportación de conservas se reducen. En los Informes de los Inspectores de Trabajo sobre la influencia ejercida por el conflicto europeo en la industria de la provincia de Pontevedra, en el año 1915, sólo se hace mención a la industria conservera y sus auxiliares: envases de madera y de hoja de lata. Dichos Informes advierten que las ventas de conservas se realizan a precios altos: “los precios, pagados por la conserva, son desconocidos hasta ahora en nuestra nación...la extraordinaria demanda se refleja principalmente en el hecho de que ciertos mercados, refractarios al consumo de las clases inferiores de sardina, admiten hoy sin el menor inconveniente, la conserva de espadín y jurel”⁴⁰. Es decir, que, a pesar de la reducción en las cifras de exportación a través de la Aduana de Vigo, la guerra provoca que la demanda esté dispuesta a pagar fuertes subidas en los precios de la conserva, -al igual que en otros muchos productos nacionales, situación investigada por S. Roldán y J. L. García Delgado (1973).

El principal problema del sector se origina por la dificultad para aprovisionarse de hoja de lata, dada la escasez y carestía de esta materia prima: “el precio de la hoja de lata subió en una proporción del 90%, debido a que Inglaterra la utiliza para su fabricación en la manufactura de municiones de guerra, circunstancia, que unida al au-



Vapor Pedro Herrero

Vigo, 1934. Colección Herrero Marinesca Conservas, S.L.

mento de los fletes, justifica su carestía, pues la producción nacional es insuficiente para cubrir las necesidades de la industria española”⁴¹. A medida que avanza la guerra mundial, empeora la situación para la industria conservera. La guerra perjudica a este sector exportador que se encuentra privado de salidas de vapores destinados a Francia, Italia e Inglaterra, y se restringen las que parten hacia América del Sur y Central, lugares a donde se dirigía la mayor parte de la exportación conservera viguesa: “... la guerra ha dificultado y encarecido el envío de nuestras conservas a Francia, Inglaterra, Italia, Filipinas, Centroamérica y al Pacífico”⁴².

Como ya se ha mencionado, la escasez y carestía de la hoja de lata se convierte en uno de los principales problemas de la industria conservera. Ante esta situación se crea un *Comité* en España en di-

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

Cuadro 6.- Distribución de hojalata inglesa por el Comité en 1917, (en miles de kg.)

Fuente: Revista Industria Conservera (enero-febrero 1954) p. 13.

Ría de Vigo	Kg.	Riveira y Sta. Eugenia	Kg.	Muros, Arosa y Palmeira	Kg.	Ayamonte	Kg.	Otros	Kg.
F. Tapias	90	P. Peña	25	Sel e Hijos	25	A. Botello	45	Brieu (Logroño)	45
Yáñez-Arean	60	V. Colomer	25	L. Zulueta	15	J. Feria	45	Flores (Motrico)	45
J. Ribas	5	J. Martínez	25	Maldonado	20	M. Feu	25	Carrasco (Haro)	25
Quirós	60	M. Lojo	25			F. Gómez	50	C. Albo (Santoña)	50
J. Revoliar	40	E. Gasset	10			P. G. Feu	40	Ducot (Santoña)	40
Pita y Cía	200	D. de Rábago	40			J. P. Barrosa	140	Pujana (Bermeo)	140
E. Pereira	20	J. Barreras	20			J. Reyes	25	P. Francesas (Bermeo)	25
Massó	200	E. Barreras	20			M. V. Barrosa	40	Salvarrey (Santander)	40
L. Valeiras	40	Nimo y Otero	30						
D. Lameiro	200	A. Salgado	25						
Floro Glez.	50	H. Martínez	5						
S. Gómez	60	F. Barreras	20						
Gándara-Haz	50								
J. Curbera	470								
J. Cerqueira	40								
Casal-Candeira	20								
B. Barreras	50								
M. Barreras	40								
Hijos J. Barreras	90								
A. Alonso	258								
V. Pig	70								
R. Alonso	25								
Dandouille	30								
F. Cervera	40								
J. Dotras	50								
G. Curbera	35								

ciembre de 1917 para que asigne y distribuya la hoja de lata entre toda la industria conservera española. El cuadro 6 recoge las toneladas asignadas a cada uno de los industriales conserveros españoles en ese año. De dicho cuadro se desprende la hegemonía de la industria conservera de pescado asentada en Vigo desde principios de siglo.

Restablecida la normalidad, la actividad de la industria conservera se regulariza. A partir de 1920 se crean nuevas fábricas y se realizan ampliaciones en las existentes. Juan Cerqueira solicita permiso al Ayuntamiento⁴³ para ampliar la fábrica de conservas que posee en la playa de Coya en marzo de 1920. Juan Rivas Maristany manifiesta al Ayuntamiento que necesita ampliar su edificio dedicado a fabricar conservas situado en el Arenal de Coya, y a tal fin solicita autorización⁴⁴. También se concede permiso a José Alonso Villar para construir una fábrica destinada a elaboración de conservas de pescado⁴⁵; y se concede licencia a Bernardino Alonso para construir una fábrica con destino a la elaboración de salazón⁴⁶. Guillermo Curbera solicita permiso para ampliar -de nuevo- su fábrica de conservas⁴⁷ en 1920.

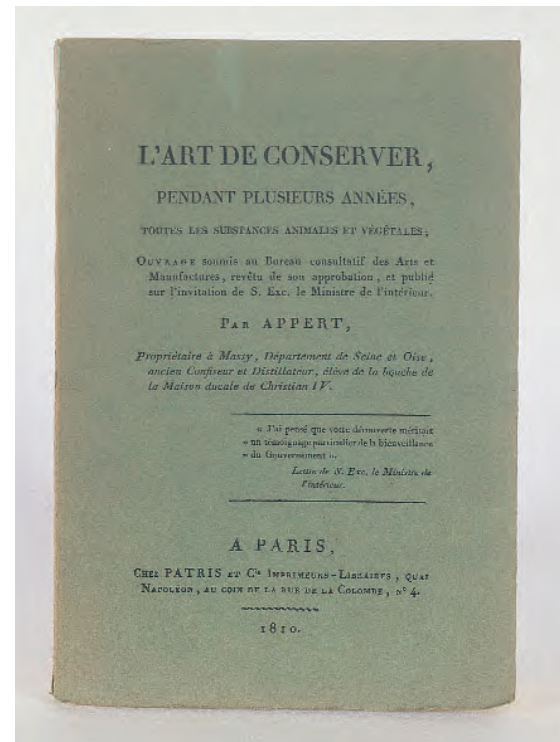
La actividad vuelve a la normalidad en la década de los veinte. Sin embargo, el sector conservero vigués tendrá que hacer frente a una serie de problemas durante el periodo de entreguerras:

como la implantación de nuevos aranceles en Argentina⁴⁸, la generalización de nuevas tarifas aduaneras en los países Latinoamericanos⁴⁹ y la competencia de EE.UU. y Portugal en los mercados exteriores de la conserva. Esta situación provoca que el sector se enfrente a una crisis de exportación que limita sus ventas en los mercados exteriores.

Ante dicha situación, el Ministerio de Hacienda modifica la Real Orden

de 18 de marzo de 1909 que había concedido el régimen de admisiones temporales⁵⁰. La modificación se establece por Real Orden del Ministerio de 22 de diciembre de 1924 y, para ello, el Ministerio tiene en cuenta “que los solicitantes basan sus peticiones, en que el plazo de un año -para la admisión temporal de la hoja de lata- en la actualidad es excesivamente corto, por las dificultades de ventas en los mercados extranjeros... se modifica el plazo de que disponen dichos fabricantes que será en lo sucesivo de dos años”⁵¹. Ante la situación de los mercados exteriores, esta medida facilita y amplía las condiciones para la tramitación de la admisión temporal de la hoja de lata.

Superadas las anteriores dificultades, la producción y exportación aumentan (ver gráfico 4). La década de los treinta se inicia con una gran elevación de las cantidades exportadas a



El Arte de Conservar...
Nicolas Appert. París, 1810

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

través de la Aduana de Vigo. Dichas cifras de exportación superan a las de las etapas anteriores. El máximo auge de exportación se da en el año 1930. Estos datos son indicativos de la estabilidad y competitividad del sector conservero vigués. Este nuevo impulso está acompañado por una reestructuración del sector, que inicia un proceso de concentración industrial. El incremento de la producción conservera relacionado con el proceso de recuperación de los mercados exteriores en los primeros años treinta pronto se verá truncado como consecuencia de la guerra civil.

El análisis realizado nos permite afirmar que *el origen de la industrialización de la Ría de Vigo lo establecen las empresas conserveras*. Las citadas empresas y sus promotores promueven la combinación de fenómenos económicos y sociales que se sucedieron al establecerse el sistema productivo de la Ría respondiendo a la idea marshalliana de *atmósfera industrial*, la citada atmósfera se produce en Vigo durante la primera década del siglo XX. Hecho refrendado por el nacimiento en 1904 de una de las más sólidas asociaciones patronales: *La Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo*.

¹ Esta aportación presenta una parte de los resultados obtenidos en la elaboración de mi tesis doctoral, La formación de capital en la Ría de Vigo 1888-1940. El sector naval y la industria conservera (1983).

² Decroix, J. L. (1964) p. 8.

³ El desarrollo de la industria francesa puede consultarse en Decroix, J. L. (1964).

⁴ Proceso descrito por López Capont, F. (1954) p. 12.

⁵ El análisis de las sociedades creadas en Vigo, en base a la información proporcionada por los Libros de Sociedades del Registro Mercantil de Pontevedra, está en Abreu Sernández, L. F. (1983) pp. 1-160 y (2002) pp.11-93.

⁶ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1883 (24 de octubre de 1883) .

⁷ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1883 (25 de octubre de 1883).

⁸ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1887 (28 de noviembre de 1887) .

⁹ Revista de Pesca Marítima (1885): La industria en Galicia, p. 186.

¹⁰ El estudio de los libros copiadore de cartas de la empresa Massó ha permitido comprobarlo.

¹¹ Véase Memorias de la Junta de Obras del Puerto de Vigo, (1908-09-10) p. 38 y ss.

¹² La Memoria está recogida por Berthoule, A. M. en la Revista de Pesca Marítima (1888) p. 273 y ss.

¹³ Se refiere al año 1886, véase la Memoria ya citada p. 279.

¹⁴ Revista de Pesca Marítima (1886): Más sobre la industria conservera, en pp. 282 y 283.

¹⁵ Abreu Sernández, L. F. (2002) y (2003) destacó el papel fundamental de la innovación en el éxito de la empresa Massó mostrando como al éxito de la empresa no es ajeno el factor individual que se establece en un empresario de tipo schumpeteriano.

¹⁶ Carta que S. Massó e Hijos dirigen a sus socios los Sres. Dargenton, Domingo y Cía. de Bayonne, el 20 de diciembre de 1883, Libros Copiadore de Cartas del Archivo Massó, Grupo I, Libro 4, pp. 55 y 56.

¹⁷ Faro de Vigo, 27 de junio y 29 de agosto de 1.905.

¹⁸ Revista de Economía y Hacienda (1905): Para los fabricantes de conservas, p. 886.

¹⁹ Faro de Vigo, 16 de noviembre de 1.906.

²⁰ Cuesta Crespo, J. (1885) p. 359 y ss.

²¹ Revista de Pesca Marítima (1887): Nueva industria española, fabricación de acero Siemens y de hoja de lata, pp. 64 y ss.

²² El texto íntegro de la carta está recogido en la Revista de Pesca Marítima (13 de diciembre de 1889) pp. 352 y ss.

²³ Bernardez, A. (1936) pp. 642 y ss.

²⁴ Revista de Pesca Marítima (1890): Las industrias nacionales de hoja de lata y conservas ante las admisiones temporales, p. 104.

²⁵ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1890 (10 de marzo 1890).

²⁶ Véase Perpiñá Grau, R. (1972), García Delgado, J. L. (1984) y Serrano Sanz, J. M. (1987).

²⁷ Álvarez Blázquez, J. M., La ciudad y los días, p. 100.

²⁸ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libros de Actas año 1906 (22 de marzo de 1906).

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

²⁹ Revista de Economía y Hacienda (1906): Los fabricantes de conservas, pp. 362 y 363.

³⁰ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo: El libro de Actas del año 1909 (20 de febrero de 1909), expone como el diputado gallego Sr. Urzáiz sostuvo una brillante campaña en defensa de la admisión temporal para la hoja de lata.

³¹ El estudio de las cantidades exportadas de conservas y sus destinos está en Abreu Sernández, L. F. (1983) tomo I pp. 296-426 y tomo II pp. 800-848; y en (2002) pp. 95-130.

³² Revista de Pesca Marítima (1901): Informe oficial del Ayuntamiento de Vigo, pp. 315 y ss.

³³ Memoria sobre el estado y progreso de las Obras del Puerto de Vigo, años 1.908-1.909-1.910 (1.911) pp. 32 y ss.

³⁴ Gándara Cividanes, A. (1954) pp. 8 y 9.

³⁵ La investigación del citado proceso -en base a la información proporcionada por los Libros de Sociedades del Registro Mercantil de Pontevedra- se encuentra en Abreu Sernández, L. F. (1983) tomo I pp. 25-160 y tomo II pp.429-728; y en (2002) pp.13-94.

³⁶ Las empresas de un sistema productivo local pertenecen principalmente a la misma rama industrial, según Becattini (1990 - ed. español 1992, p.65) “ la expresión rama definida en un sentido amplio”. Por ejemplo, en nuestro caso, rama incluye la industria de litografía y manufactura de la hoja de lata y la industria de la madera (fabricación de cajas para el transporte de las latas), bienes utilizados en la industria conservera, así como los distintos servicios que requiere. A este respecto, Becattini insiste “en este contexto, Marshall hablaba de industria principal e industria auxiliar, otros hablan de ramas integradas verticalmente”. La combinación de fenómenos sociales y económicos que se suceden al establecerse el sistema productivo local responde a la idea marshalliana de atmósfera industrial. Dicha atmósfera industrial, promovida por el asentamiento de la industria conservera, se produce en Vigo durante la primera década del siglo XX, hecho que se analiza en Abreu Sernández, L. F. (2002).

³⁷ Revista Vida Gallega (agosto 1914).

³⁸ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.914 (23 de octubre de 1914).

³⁹ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.914 (23 de octubre de 1914).

⁴⁰ Informe de los Inspectores de Trabajo sobre la influencia de la Guerra Europea en las industrias españolas 1915 (1916) p. 117.

⁴¹ Informe de los Inspectores de Trabajo sobre influencia de la Guerra Europea en las industrias españolas 1915 (1916) p. 118.

⁴² Bernardez, A. (1917) pp. 472 y ss.

⁴³ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.920 (5 de marzo 1920).

⁴⁴ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.920 (21 de abril 1920).

⁴⁵ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.920 (9 de junio 1920).

⁴⁶ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.920 (9 de julio 1920).

⁴⁷ Actas Municipales del Ayuntamiento de Vigo, Libro de Actas año 1.920 (29 de diciembre de 1920).

⁴⁸ Revista Nacional de Economía: La exportación de conservas de pescado y los aranceles (diciembre de 1924) p. 873.

⁴⁹ Massó, G. (1927) p. 147.

⁵⁰ Revista de Economía y Hacienda (enero 1925) p.7.

⁵¹ Gaceta de Madrid (31 de diciembre de 1924) p.1464.

⁵² Las Actas Generales de La Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo, correspondientes al Libro 28 febrero 1904 al 21 noviembre 1913, pp. 1-70, recogen como asociados en 1904 y 1905 a: Daniel R. Valdés, Francisco Feu, Julián Tizón, José Doñras, Jacinto Boffil, Juan B. Cerqueira, Severo Lueiro, Manuel Piña, Alfonso Aracil, José Barreras, José R. Curbera, Eduardo Martínez, Celestino Buef, Victoriano Fernández Soler, Antonio Alonso, José Córdoba, Quirós y López, Juan Goday, Manuel Goday, Tomás Bolívar, Massó Hnos. y González y Cia.

Bibliografía y fuentes documentales

Abreu Sernández, L. F. (1983): "La formación de capital en la Ría de Vigo 1888-1940. El sector naval y la industria conservera", Tesis Doctoral, Universidad de Santiago de Compostela.

Abreu Sernández, L. F. (1984): "Creación de sociedades y expansión económica en la provincia de Pontevedra", *Investigaciones Económicas*, nº 25, pp. 119-135.

Abreu Sernández, L. F. (1989): "Contribución al estudio de la consolidación de Vigo como comunidad pesquera: innovaciones tecnológicas y construcción de embarcaciones pesqueras", *Economía y sociología de las comunidades pesqueras*, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Madrid, pp. 155-177.

Abreu Sernández, L. F. (1992): "Reconstrucción del ciclo industrial en la economía gallega del siglo XX. Proceso de industrialización en la Ría de Vigo", en González Laxe, F. (dir.), *Estructura Económica de Galicia*, Espasa-Calpe, Madrid, pp. 251-296.

Abreu Sernández, L. F. (1993): "Antecedentes históricos de las relaciones exteriores con los países de habla inglesa", en. Requejo Losada, C. (dir.), *Relaciones comerciales exteriores mantenidas por las empresas de la provincia de Pontevedra: utilización de la lengua inglesa en las mismas*, Diputación provincial de Pontevedra, pp. 1-64.

Abreu Sernández, L. F. (2002): *Iniciativas empresariales en Vigo entre 1866 y 1940*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Vigo, 2002.

Abreu Sernández, L. F. (2003): "Cartas comerciales de la empresa Massó", en De Toro, A y Lorenzo, M. J. (coord.), *El inglés como vocación. Homenaje al profesor Miguel Castelo Montero*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de la Coruña, 2003, pp.555-567. Álvarez Blázquez, J. M.: *La ciudad y los días*. Ediciones Monterrey, Vigo.

Archivo Ayuntamiento de Vigo: Libros de Actas Municipales, vols. correspondientes a los años 1866-1940.

Archivo Massó: Libros copiadores de Cartas Comerciales, vols. correspondientes a los años 1880-1910.

Becattini, G. (1990): "El distrito industrial marshalliano como concepto socioeconómico", en Pyke, F.; Becattini, G. y Sengenberger, W.(comps.), *Los distritos industriales y las pequeñas empresas I*. (edición en español, en 1992, a cargo de Costa Campi, M. T., Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Madrid).

Bernárdez, A. (1917): "Informes regionales", *Revista Nacional de Economía*, nº 6 (febrero-marzo), pp. 472-475.

Bernárdez, A. (1918): "Informes regionales", *Revista Nacional de Economía*, nº 11 (enero-febrero-marzo), pp. 130-131.

Bernárdez, A. (1936): "La pesca en Galicia", en Carreras Candi, F. (dir.), *Geografía General del Reino de Galicia*, tomo I, pp. 517-646.

Bernárdez, B. (1927): "Vigo 1902-1917-1927", en *Vigo 1927*, Editorial PPKO, Vigo.

Berthoule, Am. (1888): "Memoria presentada a la Junta consultiva de pesca francesa", *Revista de Pesca Marítima*, pp. 273-280.

Cuesta Crespo, J. (1885): "Los intereses de Galicia", *Revista de Pesca Marítima*, pp. 359-362.

Decroix, J. L. (1964): *Le développement de l'industrie française de la conserve*, Editions Cujas, Paris.

Estadística General del Comercio Exterior de España, años 1888-1940, Ministerio de Hacienda.

Faro de Vigo, Vigo, años 1880-1920.

Gaceta de Madrid (1888): Ministerio de Hacienda-Ley, núm. 106 (15 de abril de 1888) tomo II, p. 165.

Orígenes del sector conservero en la Ría de Vigo

Gaceta de Madrid (1890): Ministerio de Hacienda-Real Orden, núm. 228 (16 de agosto de 1890), p. 532.

Gaceta de Madrid (1909): Ministerio de Hacienda-Real Orden, núm. 82 (23 de marzo de 1909), p. 678.

Gaceta de Madrid (1924): Ministerio de Hacienda-Real Orden, núm. 366 (31 de diciembre de 1924), p. 1464.

Gándara Cividanes, A. (1954): "Cincuenta años de la Unión", Revista Industria Conservera, nº. 175-176 (enero-febrero 1954).

García Delgado, J. L. (1984): "La industrialización española en el primer tercio del siglo XX", Historia de España de Ramón Menéndez y Pidal, tomo XXVII, Espasa-Calpe, Madrid.

García Delgado, J. L. y Jiménez J. C. (1999): Un siglo de España, la economía, Marcial Pons, Madrid.

Instituto de Reformas Sociales (1916): Informe de los inspectores de trabajo sobre la influencia de la Guerra europea en las industrias españolas 1915, Madrid, 1916.

Instituto de Reformas Sociales (1918): Informe de los inspectores de trabajo sobre la influencia de la Guerra europea en las industrias españolas 1917-1918, (tres tomos), Madrid 1918.

López Capont, F. (1954): "Apuntes para una historia de la conserva", Revista Industria Conservera, nº 175, p. 12.

Marshall, A. (1963): Principios de economía, traducción de la 8 edición inglesa publicada por Macmillan and Co. (Londres), cuarta edición en español 1963, Aguilar, Madrid.

Massó, G. (1927): "Nuestra industria conservera", Vigo 1927, Editorial PPKO, Vigo.

Massó, G. (1953): "La industria conservera gallega por esterilización es centenaria", Faro de Vigo, núm. especial: Vigo 1953.

Massó, G. (1967): Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia. Edita Banco de Bilbao, Vigo.

Junta de obras del Puerto de Vigo (1911): Memoria sobre el estado y progreso de las Obras del Puerto de Vigo, años 1.908-1.909-1.910, Vigo, pp. 32-40.

Perpiñá Grau, R. (1972): De economía hispana, Infraestructura e Historia, Ariel, Barcelona.

Requejo Losada C. (1993): Relaciones comerciales exteriores mantenidas por las empresas de la provincia de Pontevedra: utilización de la lengua inglesa en las mismas, Diputación provincial de Pontevedra, Pontevedra.

Roldán S.; García Delgado, J. L. y Muñoz J. (1973): La formación de la sociedad capitalista en España, 1914-1920, vol .I, CECA, Madrid.

Serrano Sanz, J. M. (1987): El viraje proteccionista en la Restauración. La política comercial española, 1875-1895, Siglo veintiuno, Madrid.

Sitges Griffoll, L. (1890): "La industria conservera y la Ley de admisiones temporales", Revista de Pesca Marítima, pp. 114-120.

Registro Mercantil de Pontevedra: Libros de la matrícula de Comerciantes del Registro general de comercio de la provincia de Pontevedra, vols. correspondientes a los años 1866-1885.

Registro Mercantil de Pontevedra: Libros de Sociedades de la provincia de Pontevedra, vols. correspondientes a los años 1886-1940.

Revista de Economía y Hacienda, Madrid, años 1898-1936.

Revista Nacional de Economía, Madrid, años 1916-1935.

Revista Industria Conservera. Vigo, años 1934-1960.

Revista de Pesca Marítima. Madrid, años 1885-1901.

Revista vida gallega. Vigo, años 1914-1915 y 1916.

Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo: Libro Actas Juntas Generales 28 febrero 1904 al 21 noviembre 1913.



Interior fábrica de conservas. Sección de cierre
c.1930. Colección particular

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego¹

XOÁN CARMONA BADÍA

Catedrático de Historia e Instituciones Económicas Universidad de Santiago

La historia del sector productor de conservas herméticas de pescado en Galicia es la historia de un notable éxito industrial. Un éxito en sus orígenes, porque fue la industria conservera la que, llenando las playas de chimeneas y trabajadores asalariados, hizo llegar a Galicia a finales del siglo XIX la fábrica moderna. Y un éxito industrial también en la actualidad, al final de un trayecto socialmente costoso, como ha sido la severa reestructuración que ha sufrido desde los años sesenta. Porque la industria conservera española, en la que Galicia ha representado siempre la parte del león, produce y exporta

más en la actualidad que en ningún período de su historia y es a día de hoy la tercera productora de conservas de pescado del mundo; su cifras se sitúan solamente por detrás de las de Estados Unidos, el tradicional líder del sector, y de Tailandia, que se convirtió en segundo país fabricante y primer exportador mundial a partir de los años ochenta en los que el grueso de la pesca del atún se desplazó al Pacífico y al Índico². Esta excelente situación de la industria española, que ha recuperado en los últimos años las posiciones de que había disfrutado en el primer tercio del siglo XX contrasta con la de los otros



Mesa soldador
c.1885. Museo Massó, Bueu

tradicionalmente grandes productores europeos del sector, Francia, Portugal y Noruega, que se han ido descolgando del grupo de cabeza y se sitúan en la actualidad en niveles productivos claramente inferiores a los españoles.

A la supervivencia y consolidación de este sector en nuestro país en el largo plazo han contribuido sin duda diversos factores, desde la tradición y capacidades pesqueras existentes en Galicia hasta

la estructura dual del mercado de trabajo, pasando por el elevado consumo que desde muy atrás ha existido en España, que permitió en su día encontrar en el mercado interior un amortiguador frente a las dificultades de las exportaciones. El propio desempeño de las funciones empresariales tuvo sin duda una importancia preponderante, y alguna al menos, el propio asociacionismo empresarial cuyo centenario esta exposición conmemora, y que trataremos de situar en las páginas siguientes en el marco de la evolución general de la industria.

El primer sector industrial de la historia de Galicia

La primera fábrica española de conservas herméticas de pescado fue la que en Oviedo estableció José María Rubiano en el año 1828, a la que de inmediato siguieron otras dos en la propia Asturias y la que en 1836 inauguró en Ponte Gaiñeira (Oza-A Coruña) Francisco Zuloaga, un antiguo piloto vasco casado con una hermana de Ramón de la Sagra. A partir de 1850 se establecieron algunas otras en el País Vasco, Cantabria y Galicia, destacando entre estas últimas la que en la viguesa playa de Arealonga fundaron los hermanos Curbera hacia 1861³.

Hacia 1880 existían en España unos cuarenta establecimientos que fabricaban conservas herméticas de pescado, de los que siete se localizaban en Galicia, nueve en Asturias, diez en el País Vasco y trece en Cantabria. Se trataba en la mayor parte de los casos de pequeños o medianos talleres con una producción pequeña, envasada con frecuencia en frascos de cristal, que no utilizaban ningún tipo de

procedimiento mecánico y que junto a la sardina, merluza o besugo envasaban caza, verduras y otros productos que les permitieran mantener la actividad cuando la pesca escaseaba o resultaba muy cara. Estas primeras fábricas representaban una producción total muy limitada que vendían para el consumo de la Armada y de los buques privados que cruzaban el Atlántico, así como para los mercados protegidos de las colonias.

Aunque por lo que ya hemos visto en España se conocían las técnicas de Appert, la industria estaba aún a la altura de 1880 muy retrasada con respecto a la francesa, que se había consolidado suministrando su producto no solo al ejército y la armada de su país sino también a otros ejércitos involucrados en aventuras coloniales y a los colonos norteamericanos que se adentraban hacia el Oeste. La principal causa del retraso español era la carestía de dos materias auxiliares necesarias para la fabricación, el aceite y la hojalata, que situaban el precio del producto a niveles que difícilmente les permitía su introducción en mercados distintos de los indicados. Paradójicamente, pues la España meridional era ya por aquel entonces una importante productora de aceite de oliva, pero su fuerte sabor y su elevado grado de acidez lo hacía inservible para su



Flota carros de transporte Albo S.A., Hijos de Carlos
c. 1905

uso en la conserva lo que forzaba a utilizar bien aceite procedente de la reducida cosecha de Cataluña o a importarlo de Niza o de Bari. El aceite catalán era caro ya en origen mientras que los extranjeros es-

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

taban sometidos a fuertes impuestos de importación que se añadían a los costes de transporte. La hojalata había que traerla de Inglaterra, que mantuvo durante los años centrales del siglo XIX el práctico monopolio en la fabricación de este producto, pagando también los elevados aranceles a que estaban sujetos todos los productos metálicos en un intento de proteger a la naciente industria vasca.

Pero durante la década de 1880 los factores que frenaban el desarrollo de la industria conservera comenzaron a desvanecerse, al tiempo que algunas circunstancias coyunturales favorecieron su expansión. La re-

forma arancelaria de 1868 había reducido el arancel de la hojalata solo muy moderadamente pero lo suficiente para que fueran más las empresas que se animaran a realizar importaciones ya durante los años setenta; ahora, ya en los ochenta, el tratado hispano-británico de 1886 implicaba una nueva rebaja de los aranceles y los ferreteros vascos empezaban a producir la materia prima para los envases de conservas, aunque fuera a costes muy superiores a los ingleses. Si la hojalata comenzaba a situarse al alcance de los conserveros, con el



Lata troquelada en la prensa Sanjurjo
c.1895 . CEIP A Pedra, Bueu

aceite ocurre lo mismo durante esta década en la que los olivareros andaluces ofrecen ya al mercado algunas cantidades de aceites refinados y de calidad.

Con unas condiciones ya mucho más favorables, la ocasión que facilitó la conversión de la conserva gallega en un sector industrial moderno fue la crisis de la industria conservera francesa que se produjo entre los años 1880 y 1887 en los que la sardina desapareció repentinamente de las costas de Breña y de La Vendée, dejando a la que por aquel entonces era líder mundial del sector sin su principal materia prima. Algunos ma-

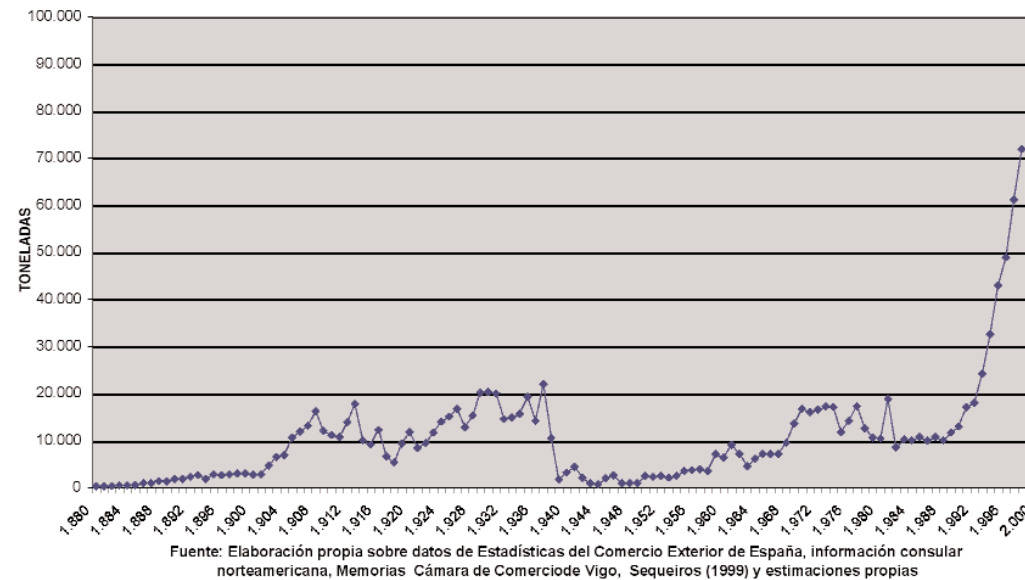
yoristas y productores de conservas franceses empezaron a mirar entonces hacia las costas galaico-portuguesas en las que la sardina seguía presente, buscando una fuente de suministro para no dejar desatendidos sus mercados tradicionales. El tratado hispano-francés de 1882, que redujo sustancialmente los derechos de entrada en el país vecino para las salazones y conservas de pescado, acabó de decidir a algunos industriales bretones bien a instalarse directamente, como hizo por ejemplo Quizille y cía, o bien a asociarse con empresa-

rios locales para el establecimiento de fábricas de conservas en las costas gallegas, tal como fue el caso por ejemplo de Dargentón & Domingo que lo hizo con Salvador Massó e hijos para formar “La Perfección”, germen de una de las posteriormente grandes empresas del sector. Lo más común en todo caso fue llegar a acuerdos simplemente de apoyo tecnológico o de distribución de la producción bajo las marcas francesas, como ocurrió con las

empresas de Goday de la isla de Arousa o Benigno Barreras de Vigo. Hablar de esta influencia francesa sobre el sector no quiere decir en todo caso que esta se ejerciera sobre la totalidad de las empresas que nacen en esta época, y así por ejemplo para algunas como Alonso e hijos, fundada por el bayonés Manuel María Alonso Castro ya dos años antes del tratado o para las arosanas de Silverio Pereira o Hijos de Tomás Martínez, ambas sólo un poco posteriores, no existe constancia de una tal influencia directa

De esta forma, aprovechando la oferta local de sardina y las capacidades empresariales generadas en el tradicional negocio de la

Gráfico nº1
Evolución en el largo plazo de las exportaciones gallegas de conservas



salazón, y bajo influencia tecnológica y marcas francesas que permiten aprovechar el mercado de que disfrutaban los productos icícos del país vecino, arranca hacia 1882 la etapa de formación de la industria conservera gallega. Al final de ella, que se puede considerar en torno a 1904, año en que se crea la Unión de Fabricantes, el sector ha experimentado una espectacular expansión del número de empresas, de la producción total y de las exportaciones. Las empresas, que han pasado de las siete que existían en 1880 a unas ochenta, enlajan casi exclusivamente sardina que destinan en su inmensa mayor parte a su venta en el exterior, principalmente en Francia, Cuba y Argentina, hasta el punto de que un informe francés de la época estima en sólo el 6% el porcentaje de la producción de las fábricas viguesas que se vende en España⁴. La evolución de las exportaciones de conservas por los puertos gallegos es pues un excelente indicador del desarrollo de la producción, y como se puede ver en la Gráfica nº1 su crecimiento por estos años resulta muy rápido. Hacia 1905 las ventas al exterior superan ya las 10.000 tone-

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

ladas y adquieren un papel muy destacado en el conjunto del comercio exterior español, pues se han convertido, con un 2% del total, en la segunda exportación industrial española en términos de valor.

El sector conservero que se dibuja en Galicia hacia 1905 no se parece ya en casi nada al de veinte años antes. Se trata ahora de

su lado se constata la presencia de escabecheros, comerciantes de pescado fresco, profesionales, emigrantes retornados e incluso banqueros, en su mayor parte de origen autóctono.

No solo las fábricas de 1905 son más que las de un cuarto de siglo antes sino que también se han transformado sustancialmente. La



Vista de Vigo

Urbano Lugrís. 1953. Técnica mixta con soporte tradicional, arranque strappo. 162x487,5 cm. Colección Caixanova

una producción industrial especializada y dirigida por un grupo empresarial con una clara conciencia de tal. Entre los nuevos fabricantes tienen un elevado peso los descendientes de los antiguos fomentadores de salazón catalanes arribados a Galicia casi un siglo antes, pero a

dimensión media ha aumentado y la mayor parte de ellas poseen ahora mejores edificios e instalaciones, han ampliado su equipo capital y disponen de algunas mejoras tecnológicas como por ejemplo los autoclaves, que han venido a sustituir a las antiguas calderas abier-

tas, o los motores de vapor y gas, al tiempo que las más avanzadas han incorporado o están incorporando las primeras prensas y cerradoras mecánicas de las casas Bliss y Evers, en cuya distribución se han comprometido fabricantes como José Ramón Curbera o José Barreras Massó.

La industria conservera española, de la que la gallega representa ya el 56% de las fábricas y el 59% de la producción, compete ventajosamente en el mercado internacional, de forma que hacia 1903 supera ya a la francesa que había sido su mentora. La preocupación de los industriales galgos por este rápido crecimiento de sus competidores llevó al nombramiento de una comisión técnica encargada de estudiar las razones de la competitividad gallega, y que finalmente, tras una visita a la ría de Vigo, imputó a los inferiores costes de la sardina aquella superioridad. Una tal ventaja en los costes de la principal materia prima de la industria la relacionaban los comisionados franceses con la introducción en los años 1897-1900 de nuevas artes de pesca y embarcaciones (los cercos de jareta y las traíñas) que habían permitido multiplicar la pesca de la sardina y eliminar el cuello de botella que representaba la limitada oferta que de este cupleido podían suministrar los xeitos y xábegas tradicionales en un momento en el que se disparaba la deman-



Traíña de Bueu descargando sardina en el Berbés

A Guarda. Colección Antonio Martínez Vicente

da por el aumento del número y la dimensión de las fábricas de conservas. Los nuevos procedimientos de pesca habrían así evitado la escasez relativa y el consiguiente aumento de los precios, garantizando una oferta suficiente y a precios inferiores no solo a los franceses, sino incluso a los portugueses. Conscientes de la importancia de esta cues-

ción, habían sido los propios conserveros los que habían impulsado la difusión de cercos y traiñas, artes que significaron el comienzo de una transformación en la pesca de la sardina que continuaría una década más tarde con la difusión de los sardineros a vapor⁵.

Aunque las industrias del litoral atlántico andaluz (Huelva y Cádiz) y del Cantábrico se han desarrollado también rápidamente, el crecimiento se ha polarizado sobre todo en las rías gallegas. Y al igual que estas se han convertido en el núcleo de la industria conservera española, dentro de aquellas, sus mejores comunicaciones marítimas y su tradición empresarial han hecho de la de Vigo su localización principal. Pero la ciudad olívica no solo se ha convertido en la capital conservera de Galicia sino que ha superado en importancia a los otros centros conserveros peninsulares, el principal de ellos Setúbal, y se ha colocado a la cabeza de los europeos solo por detrás de la noruega Stavanger⁶.



Juan Bautista Cerqueira. José Ramón Curbera Fernández. Manuel Pita
Presidentes de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo desde su creación hasta 1918

Los empresarios y la acción colectiva: del Sindicato a la Unión de Fabricantes de Conservas

El fuerte crecimiento de la industria conservera planteaba ya a finales de los años ochenta la cuestión de las relaciones competencia/cooperación entre empresas. Como en cualquier otro sector industrial,

las primeras iniciativas de cooperación tuvieron un carácter local, restringido e informal y se refirieron a la logística de producto y materias primas o a cuestiones laborales. Entre estas últimas los acuerdos más comunes fueron en la industria conservera gallega los destinados a evitar la competencia por los trabajadores más cuali-

ficados, en este caso los soldadores, o a impedir la admisión de operarios que abandonasen otras fábricas⁷.

El primer ejemplo, en todo caso, de acción propiamente colectiva por parte de los conserveros gallegos fue la campaña a favor de la inclusión de la hojalata, el estaño y el aceite de oliva en la Ley de

Admisiones Temporales de 1888. Para que los elevados aranceles que gravaban la importación de estas materias utilizadas en la fabricación de conservas no repercutieran en el precio del producto destinado a la exportación lastrando su competitividad internacional ya se venía aplicando en Francia y Portugal el sistema de las admisiones temporales, un sistema por el que se eximía del pago del arancel a las materias primas que se reexportaran transformadas o incorporadas a otro producto. Pero la ley española de admisiones temporales que se promulgó en 1888 fue una ley genérica que dejaba la inclusión de cada producto concreto sometida a un largo trámite en el que debían ser escuchados todos los posibles interesados. Fue la necesidad de contrarrestar las presiones de los intereses corporativos de los ferreteros vascos y los olivareros andaluces, contrarios a que hojalata y aceite contaran con las ventajas de la admisión temporal, lo que movió por primera vez a los “fabricantes de la ría de Vigo”, a personarse colectivamente en el procedimiento conducente a la consecución de la admisión temporal de aquellos productos⁹, así como a recabar el apoyo de los fabricantes de las otras rías y de diversos sectores sociales en la que sería su primera gran iniciativa colectiva.



Pietro Montemerlo frente a su fábrica de Cangas
c.1912

Aunque el combate por las admisiones temporales no pudo en los años noventa con las presiones de vascos y andaluces, y se prolongó hasta que en 1909 se incluyó por fin la hojalata en el grupo de productos admitidos en ellas, fueron otros dos los problemas que dieron lugar a la primera asociación formalizada entre los empresarios

del sector: la organización del trabajo en las fábricas y la necesidad de evitar una competencia suicida en períodos recesivos. En este sentido, el origen de la primera asociación empresarial del sector se inserta en lo que venían siendo desde treinta años antes las tendencias en la industria en Estados Unidos o Alemania, donde tras la crisis industrial de 1873 los acuerdos interempresariales sobre estos temas estaban a la orden del día⁹.

La proliferación de empresas conserveras en el litoral cantábrico y atlántico peninsular, junto con el debilitamiento del mercado por la recuperación de las conserverías francesas y los problemas comerciales ocasionados por el conflicto de Cuba habían conducido hacia 1897-1898 a una auténtica guerra de precios entre las empresas del sector en los mercados francés, cubano y argentino. La necesidad de terminar con aquella situación indujo a comienzos de 1899 a algunos empresarios vigueses

a promover la creación de una coalición de fabricantes que estableciera precios mínimos de venta para cada tipo de producto en aquellos mercados. A este efecto comienzan por elaborar un convenio escrito para presentar a todas las empresas gallegas relativo a las conservas de sardina en aceite y tomate y por nombrar una Comisión Permanente encargada de conseguir las adhesiones y de vigilar el cumplimiento de los acuerdos¹⁰.

Una vez conseguida la firma del convenio por parte de la práctica totalidad de las empresas conserveras gallegas los asociados llegan al convencimiento de que de nada servía el Sindicato de Fabricantes, que así se empieza a denominar a la coalición, si no entraban en él las conserveras portuguesas y las del litoral cantábrico, que elaboraban un producto semejante, por lo que la Comisión Permanente pasa-

rá a dirigir sus esfuerzos a integrar a aquellos en la coalición, lo que conseguirá en julio de 1899¹¹.

Las posibilidades de mantenimiento de un acuerdo de precios como el del Sindicato de Fabricantes de Conservas del año 1899 deberían ser, según la teoría económica al uso, tanto mayores cuanto menos empresas existieran en el sector, cuanto más homogéneos fueran el producto y la estructura de costes de las empresas y finalmente cuanto más estacionaria fuera la situación de los mercados¹². No resulta así difícil de entender que en un sector nume-



Publicidad Pietro Montemerlo
Colección Lago Paganini, S.L.

roso y heterogéneo como era el conservero de aquella época los acuerdos resultarían muy poco estables, especialmente a partir del momento en que la situación de los mercados empezó a mejorar. Las continuas denuncias de incumplimiento por parte de algunos fabrican-

tes, especialmente del Cantábrico, impulsaron a la Comisión a convocar una gran reunión de representantes de todas las empresas conserveras de España y Portugal en Vigo en noviembre del mismo año con el objeto de establecer y aprobar procedimientos de supervisión del cumplimiento de los acuerdos así como medidas de presión para forzarlo¹³. A pesar de los nuevos acuerdos y de los esfuerzos de la Comisión las denuncias proliferaron en los meses siguientes, de forma que cuando en julio de 1900 se cumplió el año estipulado en la escritura de formación del Sindicato, algunos de los mayores fabricantes se niegan ya a prorrogar el acuerdo¹⁴, ocasionando el final de esta primera experiencia asociativa.

Aunque desde una perspectiva más general, la principal tarea del Sindicato de Fabricantes fue su iniciativa frente la guerra de precios, su núcleo fundador, lo que es decir el de los fabricantes viguenses, también desarrolló funciones de tipo clásicamente patronal, entre las que se debe destacar la elaboración del Reglamento Interior para las fábricas de conservas de Vigo del año 1899 y la negociación colectiva durante algunos de los primeros conflictos que en aquellos años atravesó el sector¹⁵.

A pesar del fracaso de la primera campaña por las admisiones temporales y de la breve duración del Sindicato de Fabricantes, estas primeras experiencias demostraron las ventajas que para un sector atomizado como era el conservero presentaba la acción colectiva frente a otros agentes sociales que, o bien tenían por su tamaño una influencia individual superior, como era el caso de las dos empresas

hojalateras vascas, o bien disponían ya de mecanismos de acción colectiva, como era el caso por ejemplo de los marineros de las traíñas o los propios trabajadores de las fábricas que empezaban a contar ya con organizaciones de clase.

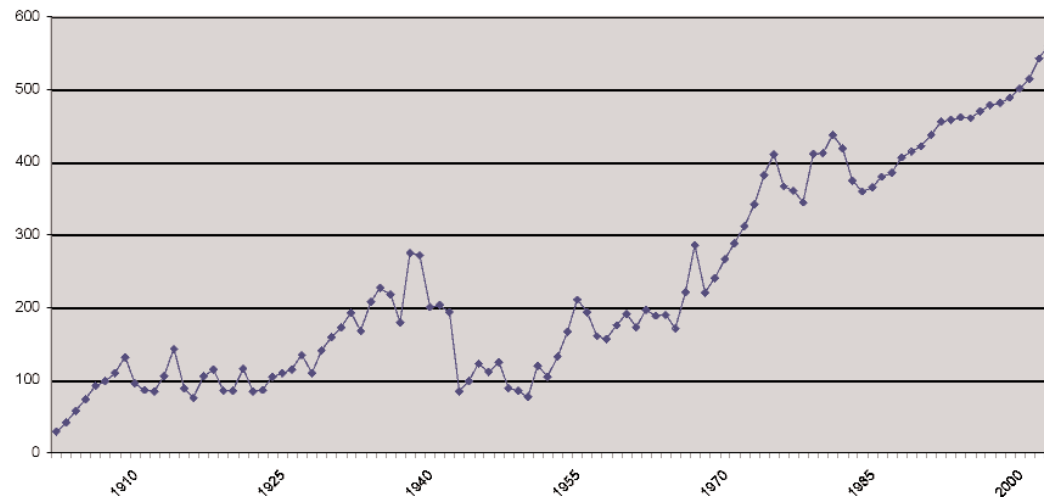
Esta fue probablemente la idea que condujo a un grupo de empresarios compuesto por Daniel Rodríguez Valdés, Francisco Feu, Julián Tizón, José Doñras, Jacinto Bofill, Juan Bautista Cerqueira, Severo Lueiro y Manuel Piña, todos ellos con fábricas en la ría de Vigo a decidir en una reunión celebrada el día 28 de febrero de 1904 “constituir una asociación para la defensa de los intereses que a todos son comunes y que se denominará Unión de Fabricantes de Conservas de la ría de Vigo”. En la misma reunión acuerdan ya nombrar una Comisión interina formada por Daniel R. Valdés como presidente, Manuel Piña como secretario, Julián Tizón, Francisco Feu y Alfonso Aracil, que se encargará de elaborar un reglamento que se someterá a “aprobación en sesión de Junta General a la que serán convocados todos los fabricantes de conservas de la ría de Vigo que estén conformes con el pensamiento”. El 19 de abril se reúne la primera Junta General a la que se incorporan ya, además de los citados, José Ramón Curbera, José Barreras Massó, Eduardo Martínez, Celestino Buej y Victoriano Fernández Soler, y en la que se discute y aprueba el reglamento que se enviará al gobernador civil. Finalmente en reunión de 6 de mayo a la que se incorporan también Antonio Alonso y José Córdoba se considera en vigor el reglamento y se elige el que sería primer presidente de la Unión, Manuel Piña. La Unión de Fabricantes de Conservas de

la ría de Vigo se convertía en la primera organización patronal de la historia de Galicia.

Vendiendo en todo el mundo: la industria conservera hasta la guerra civil

Una vez consolidada y dotada de la que sería su organización representativa, la industria conservera seguirá creciendo, ahora ya emancipada de toda tutela externa en cuanto a marcas y canales de comercialización, hasta la crisis sardinera de 1909-1912. Los conserveros gallegos se encontraron por primera vez entonces en una situación semejante a la que habían sufrido los franceses treinta años antes, y para evitar la paralización de las fábricas se vieron obligados a extender su área de compras hacia el sur y a diversificar las especies enlatadas, utilizando para ello por primera vez el bonito adquirido en el Cantábrico. Más a largo plazo, los conserveros trataron de favorecer la ampliación de las zonas de pesca impulsando la vaporización de la flota sardinera e incluso adquiriendo ellos este tipo de vapores para poder pescar más lejos e independizarse de la Lonja. La situación se repitió durante los años

Gráfico nº2
Evolución índice cuantitativo de la producción gallega de conservas



FUENTE: Elaboración propia a partir de Estadísticas del Comercio Exterior de España, Estadística de Cabotaje, Estadística de las Industrias Derivadas de la Pesca, Estadística de Pesca, estimaciones de ANFACO y estimaciones propias

1924-26, y aunque esta segunda crisis sardinera fue aún más grave que la primera, su efecto fue menor, debido a que entre una y otra el sector se había capitalizado e integrado verticalmente gracias a los beneficios obtenidos durante la primera guerra mundial. De esta forma, aunque estas dos crisis sardineras, especialmente la primera, representaron un freno a la expansión del sector y se saldaron con algunas quiebras, no

fueron suficientes sus consecuencias negativas como para hacer perder su competitividad a una industria que tuvo en el conjunto de este período uno de sus momentos más brillantes¹⁶.

La neutralidad española durante la primera guerra mundial abría la posibilidad de vender a los países contendientes a precios prácticamente de subasta, de forma que superados algunos problemas de suministro de hojalata que se produjeron durante los primeros momentos de la guerra los conserveros estuvieron en situación vender al exterior a unos precios muy superiores unas cantidades semejantes a las que venían facturando en años anteriores (Gráfico nº1 y 2). Y



Interior fábrica de Yáñez Areán
O Grove. c.1915. Museo Provincial de Pontevedra

aunque los beneficios de la guerra no lo fueron para todos por igual - e incluso hubo empresas que no los tuvieron en absoluto- lo cierto es que la de la Primera Guerra Mundial fue para el conjunto del sector y, desde este punto de vista, la mejor época de toda su historia.

Los beneficios de la guerra permitieron a los industriales de la conserva invertir en dos direcciones principales. La primera de ellas en la reducción de su vulnerabilidad frente a las fluctuaciones de la pesca, una estrategia en la que operaron en dos frentes. El primero de ellos, el de la adquisición de barcos que les permitieran ir a pescar más lejos. El segundo, el de la construcción o compra de nuevas fábricas en otras áreas de Galicia o de la península, bien con el objetivo simplemente de crecer, o bien con el de reducir riesgos instalándose en lugares donde la presencia de la sardina no coincidiera con la de las rías o donde existieran

otras especies enlatables. Dentro de esta estrategia se produce por ejemplo en la segunda mitad de los años veinte el establecimiento de varias empresas viguesas en el puerto lucense de Celeiro o la instalación de algunas de ellas en Andalucía y Portugal.

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

104

La segunda dirección en la que se invirtieron los beneficios de la guerra fue en la de la integración vertical, es decir en la internalización por parte de las empresas de actividades situadas en su cadena de valor que hasta aquel entonces se habían contratado. Algunas empresas montan así sus propios talleres de fabricación de llaves o sus aserraderos, amplían sus propias flotas pesqueras e incluso una de ellas establece en Vigo una fábrica de desestañado para el reciclado de los recortes de hojalata que antes se enviaban para su aprovechamiento en Alemania pero que ahora ante el ascenso de los precios del estaño se convertía en una actividad atractiva para ejercer en Vigo.

Finalmente, la guerra mundial significó también una cierta modernización tecnológica, pues la escasez de estaño durante ella impulsó la difusión de procedimientos de cierre que no utilizasen soldadura; de esta forma, las máquinas Reinert, que hasta entonces sólo un pequeño grupo de fábricas había importado de Noruega, se generalizan en todo el sector, traídas ahora de Bilbao, ciudad en la que la empresa Somme estableció una filial en 1915.



Cargando conservas para la exportación por el puerto de Vigo

Foto Enrique Sarabia. c.1930. Museo Provincial de Pontevedra

A finales de los años veinte la industria conservera gallega sigue siendo un sector básicamente exportador y sardinero, aunque ya algunas empresas sobre todo en la Galicia cantábrica enlatan pequeñas cantidades de bonito o incluso anchoa. Pero esta época del producir para

exportar estaba a finales de los veinte en sus últimos momentos. Primero, porque la contracción del comercio internacional que iba a ocasionar la Gran Depresión de 1929 tenía que afectar necesariamente a una industria exportadora y, segundo porque cuando se inicie la recuperación general y la conserva levante el vuelo de las ventas exteriores, estallará la guerra civil española, una guerra que precederá la época de mayor aislamiento internacional de nuestra historia contemporánea; una y otra obligarán a cambiar la orientación de la industria hacia la venta casi exclusiva en el mercado interior español.

La Gran Depresión afectó a la industria conservera gallega con cierto retraso, debido a que las excelentes costas de 1929 a 1931 y la fuerte depreciación de la peseta respecto a las monedas de los clientes europeos permitieron reorientar hacia estos durante los dos

primeros años de la crisis una parte de las exportaciones que antes se dirigían a los latinoamericanos y que ahora se veían frenadas por la elevación de aranceles de clientes tradicionales como por ejemplo Argentina. De esta forma la caída de las ventas exteriores se produce solo durante los años 1932-1934 y en una cuantía que se podría situar en torno al 25% de las cifras del bienio anterior, una evolución muy suave en comparación con competidores europeos como Portugal o Noruega.. De hecho, entre 1929 y 1931 -en plena Depresión- España vuelve a ocupar por primera vez desde 1909 el primer puesto entre los exportadores europeos de conservas de pescado.

El problema era que el coste del mantenimiento de las exportaciones había resultado muy alto, pues había implicado el envío de grandes partidas en consignación a Europa, especialmente Alemania, que habían contribuido a la caída de los precios en curso por la de-



Portada Industria Conservera
1934. Federico Ribas

bilidad de la demanda de bienes de consumo derivada de la fuerte incidencia de la depresión en la economía alemana. La situación empeora en 1932 con el establecimiento de contingentes en algunos clientes europeos como Francia, con la generalización del bloqueo de los saldos en divisas de los clientes latinoamericanos a los que los conserveros vendían cerca de un 35% de la producción, y con los aumentos en los costes del trabajo consecuencia de la nueva legislación laboral republicana.

Los problemas en los mercados exteriores, en especial los ocurridos en los países latinoamericanos durante los años 1931 a 1933, así como la continua caída de los precios en el mercado internacional, convencen a los conserveros de que, con unos precios decrecientes en una época de buena pesca, no resultaría complicado aumentar la penetración en el mercado nacional al que hasta entonces no se la había prestado apenas atención. Las principales empre-

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

106

sas conserveras multiplicaron así el número de representantes en las plazas españolas y realizaron campañas de promoción de cuyo resultado la Unión se enorgullecía ya en el año 1935 al presentar las estadísticas del año anterior en las que las 15.694 toneladas vendidas en el mercado internacional quedaban ya por debajo de las 17.724 que se habían dirigido al interior¹⁷.

La reorientación de las ventas hacia el mercado nacional fue un éxito rapidísimo desde el punto de vista comercial, pero probablemente lo fue mucho menos desde el de los resultados empresariales. La mejora en la distribución de la renta que se produce en España durante la Segunda República favoreció la penetración en ciudades como Madrid o Barcelona pero en todo caso el desvío casi repentino al mercado interior de una parte importante de la producción conservera tuvo un efecto depresivo sobre los precios. La industria consiguió así mantener producción y exportaciones en niveles elevados en comparación con los años anteriores pero a costa de experimentar resultados poco remunerativos.



Postal publicitaria Albo S.A., Hijos de Carlos
c.1925. Colección particular

Las empresas más capitalizadas se mantuvieron hasta la recuperación ya observable en 1935, pero otras sucumbieron a la depresión; solo en Vigo desaparecieron nueve empresas sobre treinta y nueve existentes.

Cuando en 1935 comienza la recuperación la situación es ambivalente; el número de empresas se ha reducido pero el sector no ha perdido sino que ha ganado un nuevo mercado, el español. El problema en los años siguientes sería precisamente este, que lo que había sido un logro de la industria pasaría a convertirse, por efecto de la política económica de los años cuarenta, en una condena.

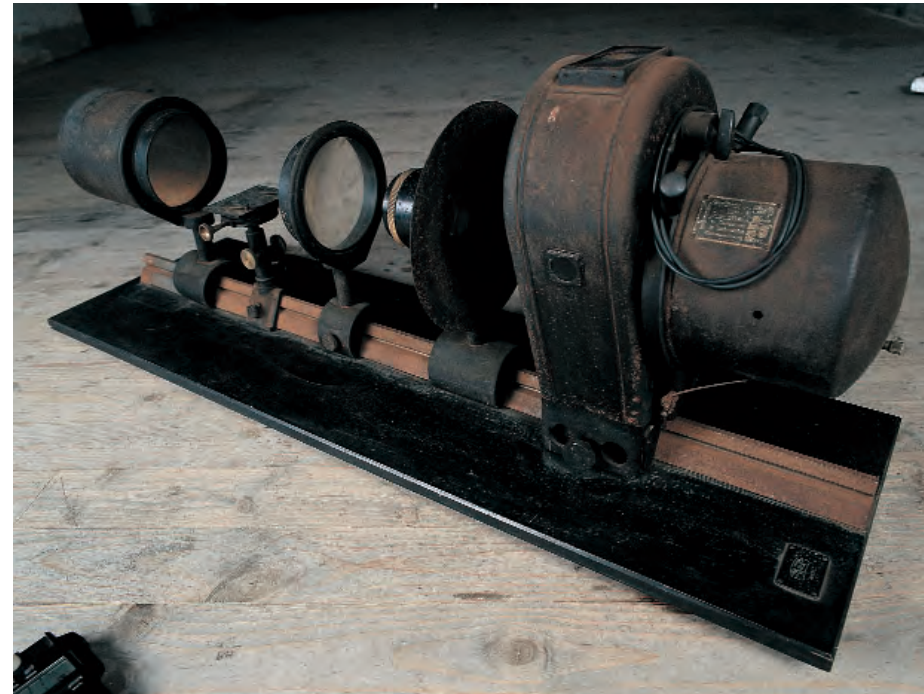
La primera expansión de la Unión de Fabricantes de Conservas

Durante los tres primeros años de la UFC se incorporan a ella la práctica totalidad de los fabricantes de la ría de Vigo, al tiempo que se mantiene una intensa actividad corporativa centrada fundamentalmente en tres cuestiones: el relanzamiento de la campaña por las admisiones temporales, la defensa de los asociados en los conflictos relacionados

con salarios y condiciones de trabajo en las fábricas y la regularización y formalización de las condiciones de venta del pescado en la Ribeira viguesa. Esta última cuestión, que dio lugar a huelgas de traineros y cierres patronales, provocó la intervención mediadora del Ayuntamiento de Vigo, que forzó un acuerdo que abrió paso a la creación de la Lonja en el año 1905, en cuya gestación tuvo la Unión un papel muy importante.

Tras el período inicial de expansión de 1904-6 la Unión mantiene, durante los años siguientes, una actividad muy desigual, en función de la coyuntura del sector, de las necesidades de apoyo de los fabricantes y de la capacidad de la propia Unión para aglutinar a los asociados en reivindicaciones concretas. Tras unos años de atonía, la promulgación de la Real Orden de 1909 que venía a incluir la hojalata en la Ley de Admisiones Temporales desata una euforia que se traduce en la multiplicación del número de reuniones y un notable aumento de la afiliación que se extiende además a las otras rías. Poco más tarde la crisis sardinera provoca la baja de las tres cuartas partes de los asociados. La Unión no dispone ni siquiera de un local propio y los servicios que presta son muy limitados; la compra colectiva para los asociados en el Berbés que se establece en 1913 es uno de los primeros.

Como para el conjunto del sector que representa, la primera gran guerra es para la Unión un importante factor de impulso. Durante la contienda cobra un importante protagonismo con sus gestiones destinadas a maximizar la parte correspondiente al sector en las par-



Proyector Carl Zeiss para control óptico de cierre de las latas
c.1925. Colección particular

tidas de hojalata que se importan mediante acuerdos de estado, así como en su posterior reparto, lo que constituirá su primera experiencia en la distribución de cupos de materias primas. Será durante la guerra cuando gracias a los recursos obtenidos en estas operaciones consigue por primera vez disponer de local propio con oficinas permanentes. Resultado de esta euforia se acercan a la Unión nuevos fabricantes, muchos de ellos de rías distintas de la de Vigo. Esta am-



Interior fábrica nueva de Massó Hermanos, S.A.
Bueu. 1926. Museo Provincial de Pontevedra

pliación territorial tendrá su plasmación formal ya en 1918 con la conversión de la antigua entidad en la nueva Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, que estaría llamada a jugar un papel protagonista en la negociación de los conflictos sindicales de los años de la posguerra.

Durante los años veinte son dos los elementos que determinan la evolución de la Unión. Por una parte, la inestabilidad internacional

que plantea progresivas dificultades a un sector como la conserva volcado a ese mercado y que obliga a buscar la cooperación para mantener posiciones en él. Por la otra, la progresiva corporativización de la economía española que se produce durante la Dictadura de Primo de Rivera.

En el primero de estos sentidos, la Unión emprende una activa política de captación de información sobre precios, mercados, cambios en la legislación de comercio exterior y sanitaria de los países clientes, y en general todo lo relevante para facilitar la exportación a sus asociados. Lo hará a través de los agentes consulares, del Centro de Información Comercial del Ministerio de Estado y de la suscripción a revistas internacionales del sector y lo comenzará a

transmitir a los asociados en un boletín que se empieza a imprimir a partir de 1922. Esta política informativa se complementará con otra de gestiones destinadas a remover obstáculos y a promover proyectos en beneficio del sector. En el segundo de los sentidos, la Unión adopta una posición muy activa tratando de incorporarse a los nuevos organismos de regulación económica que se crean durante estos años como la Junta del Comercio Español de Ultramar, la Junta Pes-

quera y Conservera o incluso el Consejo de Economía Nacional en el que obtendrá representación propia.

La Unión es sin duda la más importante pero no la única asociación empresarial presente en el mundo de las conservas españolas. A comienzos de los treinta, existen también la Unión de Fabricantes de Conservas y Salazones del Norte de Galicia, con sede en Celeiro, La Unión Asturiana de Fabricantes de Conservas, con sede en Oviedo, la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, con sede en Santoña, y el Sindicato de Fabricantes de Conservas del Sur de España, con sede en Huelva. A finales de la década de 1920 la Unión negocia un acuerdo para la formación de una Federación Española, que finalmente quedaría abortado por la controversia sobre el carácter obligatorio o no de la sindicación.

Durante los años de la República la Unión reforzó la línea desarrollada en la época anterior, pero además se vio obligada a volcarse mucho más en dos tipos de problemas que tuvieron una importancia relevante en esta época. Por una parte, en la negociación de cuestiones laborales debido al aumento de la actividad sindical en las fábricas, una negociación que se saldó en la mayor parte de los casos con importantes acuerdos que evitaron costosas acciones de fuerza. Por la otra, en los conflictos de clase dentro del sector pesquero y, sobre todo, en los ocasionados por el derrumbe de los precios en Lonja a causa de la abundancia de pesca durante los años republicanos. En estos últimos los vendedores trataron de forzar acuerdos sobre precios mínimos que dieron lugar a amarres de la flota y no pocos



Lata Goday
Colección particular

disturbios, que culminaron con un convenio en junio de 1936 en cuya gestación participó la Unión, un convenio que paradójicamente, aunque logrado antes de la sublevación militar, se llevó a efecto una vez que esta triunfó.

Finalmente, este aumento de la actividad en el ámbito representativo y negociador no impidió a la Unión lanzar dos nuevos servi-

cios de enorme importancia posterior. El uno fue el de la asesoría técnica a las empresas para cuestiones relacionadas con salubridad y toxicidad para lo que la Unión financió una parte del alquiler del local del Laboratorio Costero instalado en Vigo. El otro fue la creación en el año 1934, en sustitución del boletín que ya se venía editando, de la revista *Industria Conservera*, que comenzaría dirigiendo Manuel Fuentes Jorge y que pasaría a ser una de las referencias internacionales entre las publicaciones del sector.

La era del repliegue (1936-1959)

Con unas buenas costeras de sardina, especialmente durante los años 1937 y 1938 en que los desembarcos en Vigo alcanzaron máximos históricos, con un mercado interno garantizado por la Intendencia Militar y con facilidades para la exportación, los años de la guerra fueron en conjunto para el sector productor de conservas de pescado una época de fuerte expansión¹⁸. Una de las consecuencias de este impulso fue una auténtica avalancha de creación de nuevas empresas que más que duplicaron su censo entre 1937 y 1941¹⁹.

Pero desde mediados de ese último año la situación del sector cambió radicalmente: no solo la costera de la sardina fue extremadamente reducida, sino que en el mes de agosto se decreta la intervención de la Comisaría de Abastecimientos y Transportes (CAT) sobre el sector. La CAT obligó a partir de entonces a la entrega del 60% de la producción a un precio de tasa muy inferior al de mercado, autorizando en compensación la venta libre del 40% restante. Si la empre-

sa pretendía exportar una parte de esta cuota vería garantizada la concesión de la correspondiente licencia de exportación a un precio que multiplicaba por 5 al de tasa²⁰. Esta situación de “dumping inverso” colocaba a las sardinas en conserva a unos precios exagerados para el mercado internacional y hacía posible la exportación sólo hacia aquellos países con los que se mantuvieran acuerdos de clearing o que no dispusieran de posibilidades de suministro alternativas. El primer efecto de la intervención, agravado por la escasez de sardina de los años 1941 y 1942, fue el vertiginoso derrumbe de las exportaciones (véase el Gráfico nº1), que en la práctica quedaron reducidas a las realizadas a los territorios controlados por las potencias del Eje²¹. La política de entregas forzosas a precio de tasa se mitigó a partir de noviembre de 1943, pero no se eliminó definitivamente hasta 1948 y siguió constituyendo hasta entonces un poderoso freno a los intentos de relanzar la exportación.

La caída de las exportaciones tuvo consecuencias dramáticas en un sector que presentaba una enorme dependencia de ellas. Dado que aproximadamente la mitad de las necesidades de hojalata del sector se venían introduciendo del exterior bajo régimen de admisión temporal, el derrumbe de las exportaciones planteaba un doble problema: por una parte, el reintegro de los derechos por las cantidades no reexportadas en forma de latas de conservas en períodos anteriores; por la otra, y principal, al no disponer de las divisas de la exportación, no se podía importar hojalata, en un momento en que la producción interior de esta última materia prima aún no se había

recuperado de la caída de la Guerra Civil²². Los organismos reguladores, en este caso el denominado Comité de la Hojalata y el Estaño y los Sindicatos Nacionales del Metal y la Pesca, impusieron una “solución” semejante a la que ya se estaba ensayando en otros ámbitos de la economía, la centralización de todos los suministros y su distribución por un sistema de “cupos”.

Del éxito de este sistema puede dar una idea el hecho de que la asignación total de hojalata durante los años siguientes no alcanzó ni siquiera el 10% de las cantidades que se habían consumido en 1935²³, causando una carencia tal de esta materia prima que forzó en ocasiones al uso de chapa de acero negra

como envase para la conserva. El sistema de cupos se extendió al aceite, al estaño, al plomo y a la práctica totalidad de las materias auxiliares de la industria conservera y la escasez y el sistema de cupos también. A todos estos problemas se vinieron a añadir a partir de 1945 las restricciones eléctricas, que se prolongaron durante varios



Francisco Fernández Cervera. Guillermo Alonso Meléndez. Fernando de Haz de la Gándara
Presidentes de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo en distintas etapas

años y fueron un factor retardatorio de la introducción de mejoras consumidoras de tal energía.

Las consecuencias de esta combinación intervención/escasez materias primas pronto se hicieron evidentes. Un hundimiento de la producción registrada a niveles próximos al 50% de los de preguerra

(Véase Gráfico nº2), y un fuerte incentivo para todos los que intervenían en la elaboración y distribución del producto a desviar la mayor parte posible por canales alternativos a los oficiales. Las conservas de pescado desaparecieron de las tiendas minoristas y su oferta, incluso en los propios centros de producción, se restringió a la del

mercado negro. Las empresas buscaron todo tipo de mecanismos para evitar la escasez, tratando de orientarse a productos con menos consumo de aceite o situando sus nuevas plantas en rías con menor grado de fiscalización de la actividad como era el caso de Arousa frente a Vigo. Todas ellas se encontraron con un enorme ex-

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

ceso de capacidad, que algunos observadores llegaron a estimar en un 85% para el conjunto del sector, que lastraba especialmente a las que habían realizado inversiones en crecer y modernizarse en los años anteriores, y que dificultaba en todo caso la absorción de los gastos generales.

Pero a los problemas ocasionados por el aislacionismo e intervencionismo del régimen se unieron los de una nueva desaparición de la que por aquella altura era todavía principal especie enlatada, la sardina. Los años 1946 a 1955 registran la peor y más prolongada caída en los desembarcos de sardina en las rías gallegas de

todo el siglo XX²⁴ y sitúan a la industria al borde de la parálisis. Para paliar los efectos de la crisis, los fabricantes realizaron un importante esfuerzo por diversificar el producto enlatado, especialmente en dos direcciones; la de los túnidos en los que el bonito llega a convertirse en la principal especie elaborada de la época, y en la de los molus-



Ventura Cerqueira Domínguez. Gaspar Massó García. Antonio Alfageme
Presidentes de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo entre 1939 y 1961

cos, en los que el producto más utilizado fue el berberecho. Como parte de esta estrategia, un grupo de fabricantes toma posiciones en el aún incipiente sector del mejillón y comienza a enlatar el producto de algunas de las primeras bateas, impulsando así el desarrollo de un nuevo sector que adquiriría gran importancia posteriormente.

Intervención y escasez con todas sus efectos perversos se prolongaron para la conserva durante toda la década de 1940, dejando secuelas que tardaron en desaparecer. La primera de ellas, la pérdida de los mercados exteriores precisamente en un momento tan favorable como era el de la Segunda Gran Guerra²⁵. El aisla-

miento de la economía española al final de la contienda, el premioso y burocrático régimen de intervención del cambio que se consolidó entonces y la fuerte sobrevaloración de la peseta que se mantuvo durante toda la década se convirtieron en un obstáculo más a la recuperación de las exportaciones. La ausencia de la conserva gallega

de los mercados internacionales dejó el campo libre a otros países productores, especialmente a Portugal, de forma que cuando se intentó volver al mercado exterior, la recuperación de los antiguos clientes es ya una tarea extremadamente difícil²⁶. Los paliativos establecidos para el fomento de las exportaciones, como la denominada Operación CP-1, que venía a flexibilizar algunos elementos

burocráticos y del control de cambios y que se prolongó durante casi veinte años, no lograron ni siquiera que, cuando en 1979 cesan tales operaciones, el sector alcanzara el nivel de exportaciones de la preguerra civil (Véase Gráfico nº1).

La conserva gallega produjo así durante los años cuarenta y la mayor parte de los cincuenta para un mercado garantizado y poco exigente, dominado por la CAT y el estraperlo, donde los techos de facturación no estaban determinados por ninguna posición competi-



Portadas Industria Conservera. Federico Ribas (1936). Riego (1938). Manuel Torres (1939)
Revista Industria Conservera

va sino por los cupos administrativamente asignados a cada empresa. En estas condiciones el incentivo para la renovación de los equipos, para la innovación, y en general para la inversión era prácticamente inexistente, lo que fue produciendo una descapitalización del sector que constituiría un fuerte pasivo a medio plazo.

Finalmente, la situación vivida por el sector conservero durante los años 40 tuvo un efecto muy negativo sobre la estructura empresarial del sector. La proliferación de empresas, muchas de ellas

marginales, creadas en los años 1937 a 1941, va a encontrarse en el cupo de hojalata y aceite, establecido en función de la producción de esos años, un seguro de vida que garantiza su supervivencia mientras se mantenga la intervención. En una situación de escasez, esta supervivencia para todos significaba mantener artificialmente empresas marginales a costa de restringir la producción de las más eficientes. La producción media por empresa se redujo fortísimamente en relación a la situación de preguerra²⁷, las empresas mayores se encontraron con unos activos desproporcionados para sus posibilidades de facturación²⁸ -algunas establecieron plantas en Portugal o Canarias-, y el sector se convirtió en un dominio de la empresa familiar en el que no tenía sentido proseguir la tendencia de la preguerra que parecía llevar hacia un proceso de tipo Chandleriano de crecimiento, integración y profesionalización de la gestión.



Folleto Instituto Portugués de Conservas de Pescado
c.1935. Museo Massó, Bueu

El dominio de una pequeña empresa familiar con graves problemas de descapitalización, que era la característica central del sector en vísperas del Plan de Estabilización de 1959, no era una característica innata sino un resultado sobrevenido, el resultado del primer franquismo que había situado a la industria conservera gallega en situación de derribo. La historiografía económica reciente ha señalado como uno de los efectos de la política económica del primer franquismo fue el de la discriminación de las industrias de bienes de consumo en favor de las dedicadas a fabricar productos químicos e intermedios y a las actividades de interés militar²⁹ así como de las que exportaban en favor de las que no lo hacían. El caso de la industria conservera gallega cuadra perfectamente en esta descripción.

La Unión en una economía intervenida: el triunfo de la independencia (1936-1959)

Probablemente sean dos los rasgos más relevantes de la historia de la Unión en los años de la guerra y posguerra civil. Por una parte, el protagonismo en la economía del sector que se vio obligada a adoptar ya desde el estallido de la guerra civil, un protagonismo que muy probablemente no entraba en los planes de ninguno de sus directivos. Por la otra, su difícil encuadre en el engranaje de un régimen corporativo e intervencionista que trataba de convertir a la Unión en un elemento más de su estructura.

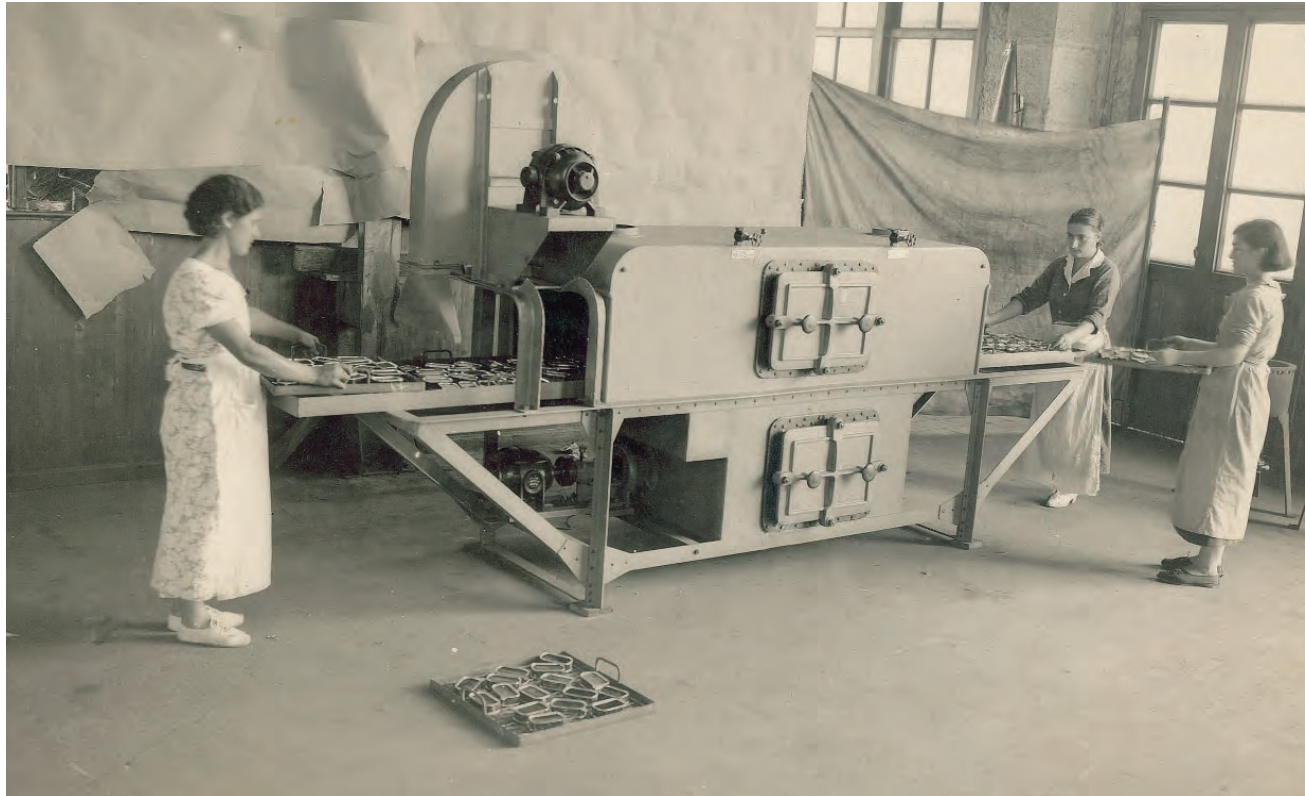
Durante los años de la guerra, los sublevados utilizaron primero la Unión como interlocutora para el suministro colectivo de conservas, forzándola a ejercer una función centralizadora de los envíos. Igualmente los organismos económicos del nuevo régimen, que intervenían tanto las importaciones como la producción interior de hojalata y otras mate-



Cerrando latas en la fábrica de Attilio Gaggero

Bueu. c.1940. Colección Víctor Domínguez

rias auxiliares, fueron poco a poco encargando a la Unión de los repartos de las partidas de que se disponía para su entrega al sector y que ellos eran incapaces de distribuir. La Unión se vio forzada así a establecer criterios de reparto y toda una logística de distribución convirtiéndose en una especie de central de compras y ventas. Como indicaba ya en 1939 un destacado fabricante refiriéndose a este cambio de funciones: “fue desvaneciéndose desde hace tres años su carácter meramente patronal y acentuándose en sus actividades una orientación típicamente cooperativista (...); la antigua corporación gremial ajena a las sugerencias comerciales se convirtió en distribuidora de materias primas a los fabricantes de toda Galicia, en ordenadora de los suministros de conservas a los organismos oficiales, en centro técnico de estudio e información de problemas económicos relacionados con la industria...”³⁰. El establecimiento del sistema de cupos y la intervención de los cambios



Lavadora de latas
c.1940. Colección Víctor Domínguez

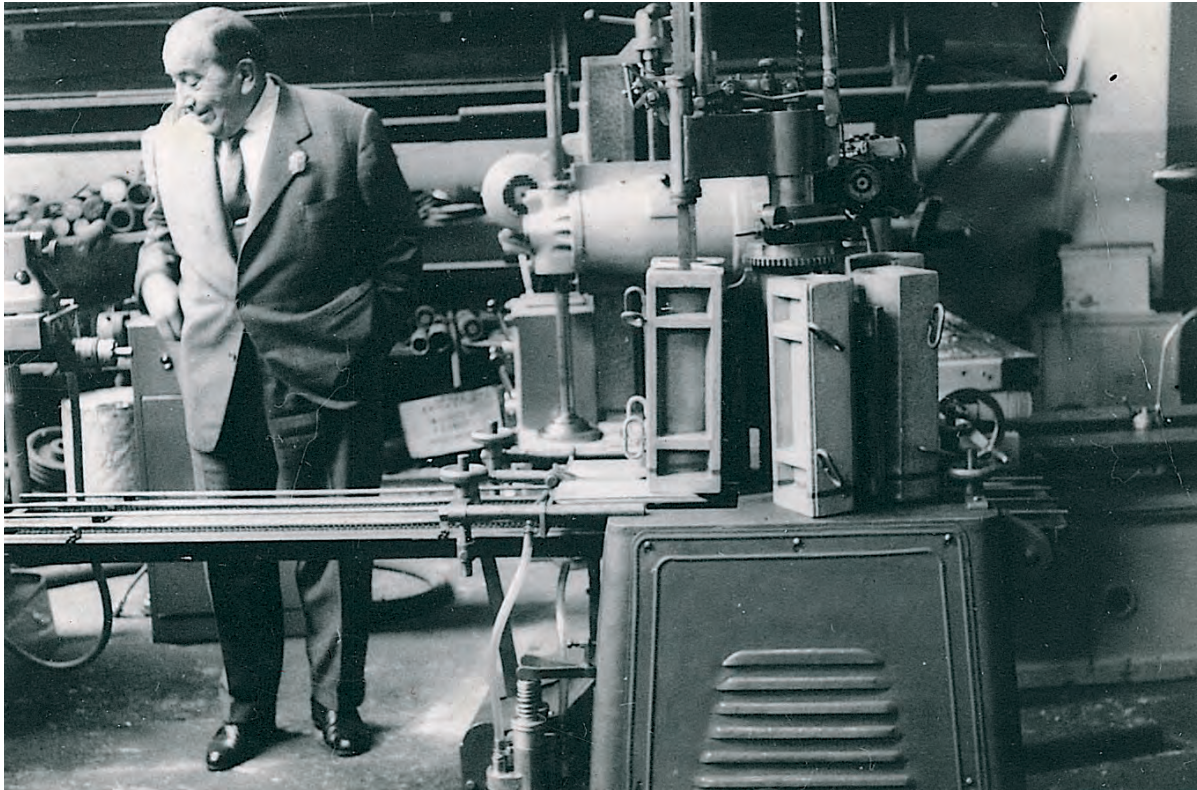
ya desde la inmediata posguerra por el Instituto Español de Moneda Extranjera afianzó el papel de intermediación entre los organismos económicos del estado y los fabricantes que la Unión había comenzado a adquirir ya durante la guerra, un papel que el corporativismo del nuevo régimen fue reforzando progresivamente.

ción ambigua, que le permitía mantener su independencia y capacidad de autoorganización e incluso sus Estatutos, al margen del grupo de Conservas que se creó dentro del Sindicato de la Pesca.

La Unión se financiará durante la guerra con un gravamen sobre las ventas colectivas a la Intendencia y con un canon sobre la

hojalata decorada utilizada por cada fabricante, lo que le permite mantener una buena situación económica y plantearse ya en 1938 la adquisición de un local propio. El canon sobre la hojalata seguirá en vigor hasta 1958 en que los suministros de esta materia prima dejan de hacerse exclusivamente a través de la Unión.

Durante este período la mayor parte de la actividad de la Unión se relaciona con las indicadas tareas de intermediación, que en parte sustituyen a algunas de las que se ejercían anteriormente y que perdían vigencia en el marco del régimen político y económico vigente durante aquellos años. Es el caso por ejemplo de la negociación de las condiciones de trabajo, que ahora, con los sindicatos de clase prohibidos, se imponen por decreto. O es el caso también de las funciones de información sobre mercados y precios internacionales a la que tantos esfuerzos había dedicado la Unión antes de la guerra y que ahora con un comercio exterior completamente intervenido perdía relevancia. En todo caso, debe destacarse que la Unión de Fabricantes de Conservas se mantuvo incluso durante los años cuarenta como una de las pocas instituciones que no perdió su apertura al exterior y que, muy pronto, ya a comienzos de los cincuenta, redobló los esfuerzos por favorecer las exportaciones.



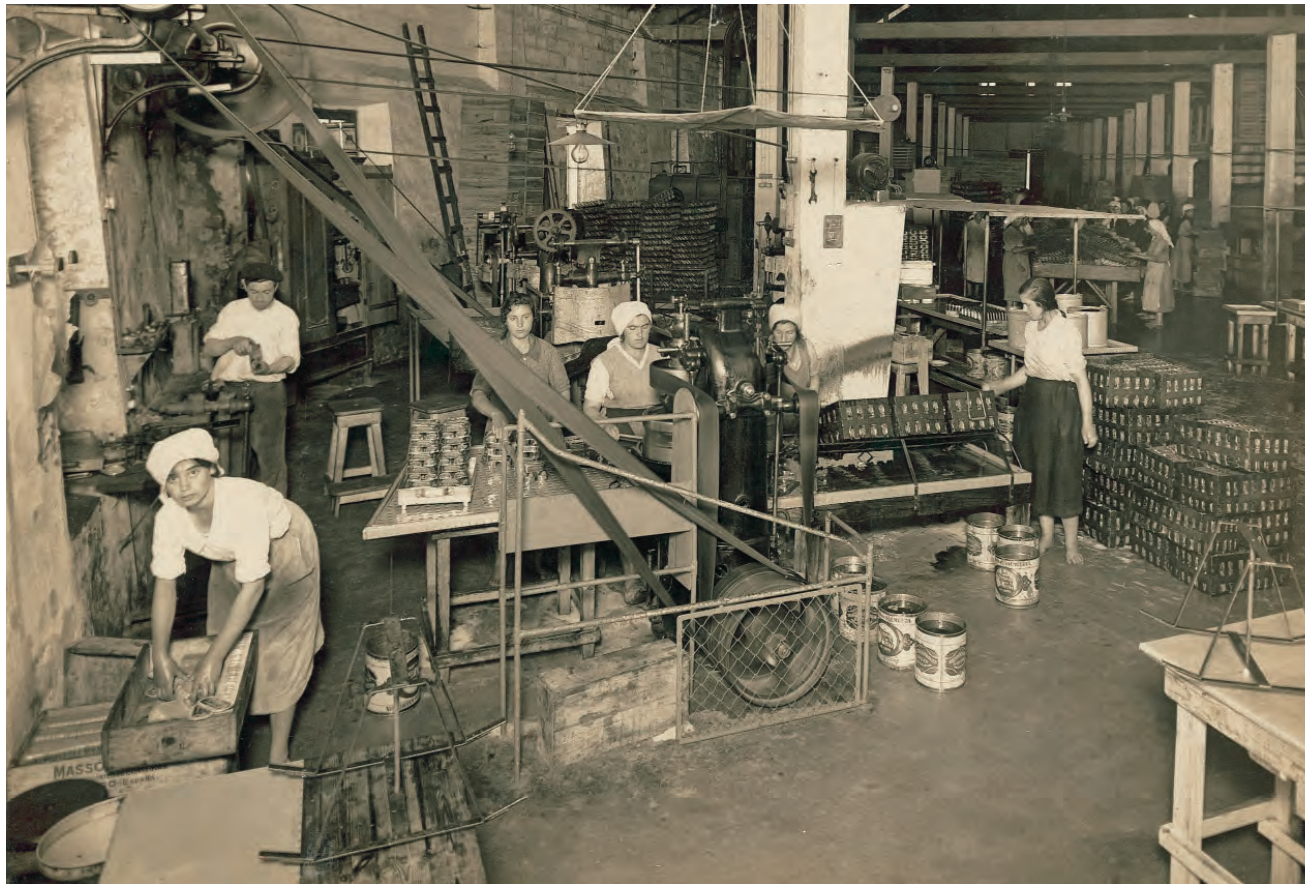
Empacadora de tñidos patentada por Calvo Conservas, S.L., Luis - Grupo Calvo -

La Unión sigue desarrollando toda una gama de iniciativas en servicio de los asociados, entre las que destacan durante estos años el mantenimiento de la revista Industria Conservera, las gestiones con diversos organismos y autoridades científicas, o las realizadas a favor de lo que hoy llamaríamos pesca responsable con ocasión de la crisis

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

118

sardinera de la que ya hemos hablado. Tres actuaciones merecen en todo caso ser destacadas por su novedad. La primera es la creación en 1949 del Departamento Técnico y de Investigación, dirigido por



Vista parcial del interior de la fábrica de Attilio Gaggero
Bueu. c.1940. Colección Víctor Domínguez

Francisco López Capont, y en el que pronto se integrarían Gerardo Cobas y Francisco Bordallo³¹. El Laboratorio no se limitó a desarrollar labores puramente analíticas sino que impulsó también numerosas ac-

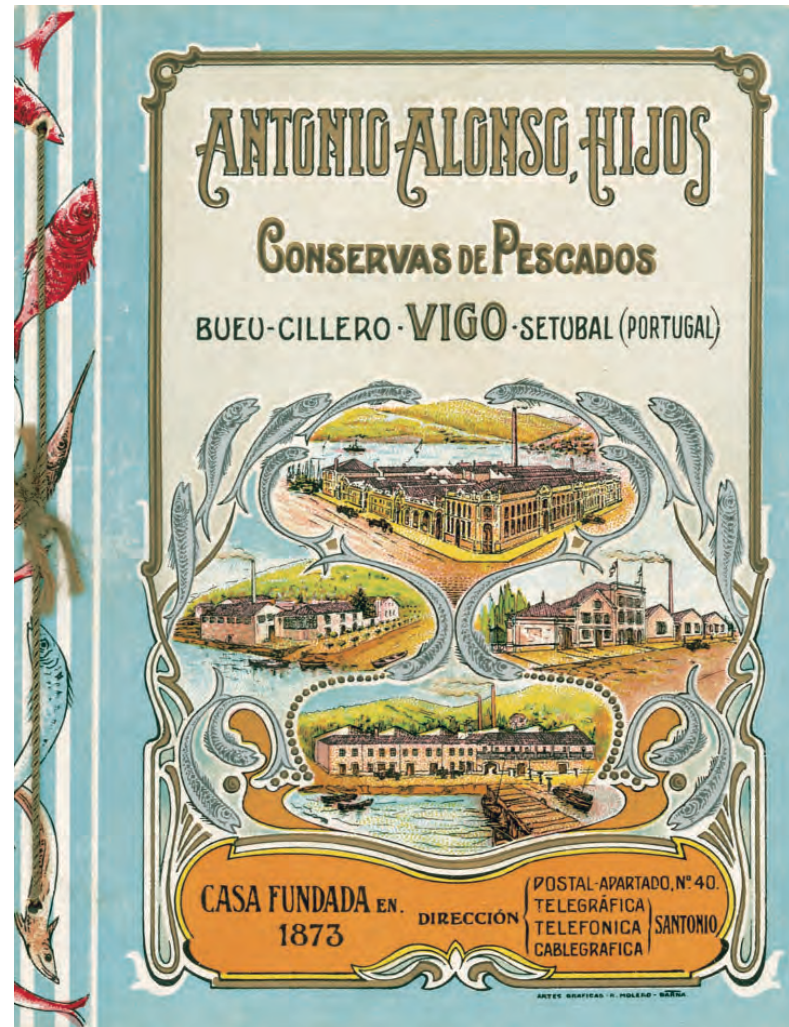
tividades, entre ellas el establecimiento de una planta piloto de fabricación de conservas y la realización de cursos de formación destinados a mejorar la cualificación de las plantillas, todos ellos mostrando una orientación pionera al desarrollo de buenas prácticas de fabricación y reducción de costes.

La segunda fue el papel destacado que la Unión desarrolló en los programas de difusión de la organización científica del trabajo en Galicia, un paradigma organizativo que las norteamericanas Misiones de la Productividad y la Comisión Nacional de la Productividad Industrial estaban a comienzos de los cincuenta tratando de implantar en España³². La principal plasmación en Galicia de estos programas fue la creación en Vigo en 1957 del Centro Gallego de la Productividad, cuyo presidente fue precisamente Antonio Alfageme y en el que actuaba como Secretario General el abogado Andrés Barros, que se incorporaría también poco más tarde a la

Unión. El Centro llegó a editar una revista sobre el tema, Rendimiento, y llevó a efecto cursos y estudios para la mejora de la productividad, de los que el más completo fue precisamente el de la industria conservera. La Unión fue de esta forma pionera en la difusión en Galicia de los modernos paradigmas de organización empresarial.

La larga reestructuración del sector y las nuevas tareas de la Unión

El regreso de la sardina a las costas gallegas a partir de 1956, la progresiva liberalización a partir de 1958 de los controles que afectaban a las materias primas utilizadas por el sector y la moderada apertura general de la economía tras el Plan de Estabilización de 1959 parecían por fin presagiar la definitiva recuperación para la conserva. Y así, superados los efectos deflacionarios de la propia Estabilización y la crisis del mejillero del año 1963, las cifras de fabricación comienzan a crecer. Es el merca-



Portada Catálogo Antonio Alonso, S.A.
c.1935. Colección Antonio Alonso, S.A.

do interior el que absorbe la mayor parte de los aumentos de producción, pero en todo caso también acompaña un tímido impulso exportador que se ve amplificado por la devaluación de 1967. Este crecimiento, que durará hasta mediados de los setenta, está basado todavía en la elaboración de especies tradicionales como la sardina, y en menor medida de otros que lo son menos, como el mejillón, o los cefalópodos. A pesar de este carácter tradicional que sigue dominando en la composición del producto, el sector se sitúa hacia 1974 en máximos históricos de producción, aunque las exportaciones se mantengan todavía por debajo de los niveles de la guerra civil (Véase Gráfico nº1).

Curiosamente, la expansión de la producción de los años sesenta y setenta fue acompañada del mayor movimiento de desaparición de empresas conserveras que se había conocido desde la crisis sardinera de 1909-1912³³. Esta aparente paradoja ponía así en eviden-

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

120

cia tanto las insuficiencias de la liberalización económica de finales de los cincuenta y los problemas estructurales de la economía española del segundo franquismo como los propios problemas de fondo del sector, a los que no se había en absoluto puesto solución durante los años del desarrollismo³⁴.

El primer grupo de problemas tenía efectos diversos, pero el fundamental era el de inflar los costes de producción en una situación todavía de intervención interior y trabas de acceso a los mercados exteriores que dificultaban tanto trasladar aquellos a los precios como realizar la profunda transformación que el sector precisaba. Aunque el comercio de la hojalata, por ejemplo ya no estuviera sometido a cu-



Camión de Albo S.A., Hijos de Carlos
c.1945. Colección Albo S.A., Hijos de Carlos



Personal de la Unión de Fabricantes y del Laboratorio Técnico
con ocasión de un curso impartido por Henri Cheftel

De izquierda a derecha:

D. José Fernández Cervera, D. Francisco Bordallo, D. Gerardo Cobas, D. Guillermo Alonso, Henri Cheftel,
Dña. Teresa Córdoba, D. Roberto Córdoba, D. Gonzalo González Aparicio, D. Joaquín Alves
1959

pos, la insuficiente liberalización del comercio exterior mantenía elevados los aranceles, lo que unido al monopolio de la producción interior por parte de Altos Hornos producía un suministro caro e irregular. La necesidad de modernizar el equipo capital de las empresas chocaba por su parte con el atraso de la industria española de construcciones mecánicas, con el mantenimiento de un régimen de licencias y elevados aranceles a su importación, con la escasez de divisas y con el elevado precio del dinero. Los dos grandes mercados supranacionales, la CEE y la EFTA, mantenían elevados aranceles para nuestras

conservas que no aplicaban a nuestros competidores, bien porque eran miembros de ellas o porque disponían de acuerdos preferenciales. La Ley de Crédito Naval y Modernización de la Flota Pesquera de 1961 estaba produciendo una modernización en el sector congelador y de gran altura pero había dejado desatendida la pesca más tradicional que era de la que precisamente se surtía la conserva. Las capturas de especies como el bonito o la anchoa y otras por las que había apostado un grupo importante de conserveros desde los años de la crisis sardinera, se mantuvieron estables o incluso descendieron ligeramente, produciéndose un fortísimo crecimiento de sus precios que puso en una difícil situación a los fabricantes que no podían trasladar a los precios finales unos aumentos que afectaron no solo a las materias primas sino también de forma relevante a los costes laborales.

El segundo grupo de problemas era ya el de los propios del sector, acumulados durante el período autárquico y que, aunque diagnosticados con precisión desde las páginas de la revista de la Unión, Industria Conservera, no habían recibido en la práctica ningún tipo de solución: escaso grado de mecanización, atomización empresarial, debilidad financiera, excesiva dependencia del mercado interior y alarmante exceso de capacidad³⁵.

La historia del sector conservero de los últimos cuarenta años es en realidad la del esfuerzo empresarial por superar estos problemas estructurales en un marco progresivamente más abierto y competitivo, y aún a riesgo de incurrir en grosera simplificación, podríamos arriesgarnos a decir que este esfuerzo se resume en dos resultados

estrechamente relacionados: afinización del producto y concentración del mercado, y que ambos han producido en los últimos dos decenios una segunda revolución en el sector.

La sardina fue sin duda el símbolo de la moderna industrialización de la conserva, y se mantuvo como indiscutible primera especie



Laboratorio de la Unión de Fabricantes de Conservas
1967. Colección ANFACO

de la gallega hasta la crisis sardinera de los años 1946-55. La recuperación de las capturas en la segunda mitad de esta década la volvió a situar como primera especie enlatada durante unos pocos años. Pero la dependencia de este cupleido era ya por aquel entonces más una atadura que una ventaja para el sector. Por una parte, porque la conserva de sardina se había convertido en un producto muy maduro con unas perspectivas de crecimiento limitadas en los países de niveles de renta medios o elevados; por otra, porque la sardina -y las otras especies tradicionales- se trabajaba solo durante los meses de su costa, dejando así unos tiempos muertos que ocasionaban una fuerte infrautilización de las instalaciones y una difícil absorción de los costes fijos, sujeto todo ello además al riesgo ocasionado por la fuerte aleatoriedad del cupleido³⁶. Estas circunstancias frenaban el progreso tecnológico, tendían a mantener reducida la relación capital/producto y a hacer de la abundancia y baratura de la mano de obra una ventaja decisiva para la localización de la industria, una ventaja que con la progresiva transformación del marco de la negociación laboral que se inicia en los sesenta estaba condenada a desaparecer. Sobre las 20 o 30.000 toneladas de desembarcos de bonito que se producía en los mejores años, de las que además se tenía que surtir el consumo en fresco, tampoco se podía basar una industria con una escala suficiente como para justificar la mecanización de los procesos de transformación.

La sardina, el bonito, o los diversos pescados y moluscos que se venían enlatando podían servir para mantener un segmento de la

industria, especializado en productos de calidad y precio elevado, lo que por otra parte exigía una remodelación de todo el sector pesquero de bajura y del marisqueo, pero difícilmente podrían ser la base para un relanzamiento del sector en la línea de lo que era su segmento más avanzado internacionalmente. Para que emergiera ese segmento, el competitivo en precio, era necesaria una reorientación de producto. Y este producto, en la línea de lo que se venía haciendo en Estados Unidos o en Japón, era el atún³⁷.

La fuente que vino a proporcionar capturas suficientes de atún como para poder convertir al escómbrido en base de una renovada industria conservera fue la nueva pesquería del atún tropical que se inicia en España durante los años sesenta³⁸, pero que no se desarrolla hasta las dos décadas siguientes, una pesquería realizada en un principio en las costas africanas pero que poco a poco se irá extendiendo hasta llegar en los noventa al Pacífico y al Índico, y que por la distancia a la que se capturaba exigía su congelación a bordo. La expansión de la oferta mucho más allá de lo que podía proporcionar ninguna especie de las tradicionalmente enlatadas por la industria española y su ajustado precio permiten aumentar los techos productivos de la industria, al tiempo que la posibilidad de mantener estas nuevas variedades de atún en los frigoríficos e ir trabajándolo a lo largo del año completo, permitía romper con la estacionalidad y el riesgo típicos de la conserva tradicional.

La abundancia del escómbrido permitía avanzar en la dirección de convertirlo en el eje de la producción conservera, con las ventajas

que esta especie ofrecía desde el punto de vista de la tecnología y la organización del trabajo en la fábrica³⁹. Porque el atún, por su mayor proporción entre vianda y desperdicios, por su mayor consistencia y homogeneidad y en general por sus características organolépticas era la especie que contaba con una más avanzada tecnología disponible para la mecanización de su procesado. La combinación de actividad continua a lo largo del año con un importante aumento en la mecanización del trabajo venía a constituir una revolución en la industria, que se trasladó al mercado a través de masivas campañas de publicidad, desarrolladas en televisión y otros medios y que contribuyeron a ampliar la penetración del producto. Las conservas de atún se convirtieron de esta forma ya hacia finales de los años setenta en el eje de la producción conservera en términos de valor, habiéndose desarrollado de forma extraordinaria en los noventa en los que además sus exportaciones han crecido espectacularmente. La abrumadora superioridad de las conservas de atún en el conjunto de la producción del sector se hace evidente si consideramos que durante el conjunto de los años 1994-2000 aquellas han representado en peso -y mucho más en valor- el 65% del total⁴⁰.

El segundo rasgo relevante del proceso de reestructuración del sector ha sido la fuerte concentración que se ha producido. Si utilizamos como indicador de este avance del proceso de concentración la cuota de mercado de las cinco primeras empresas del sector, estas representaban en 1959 el 20% del total de la producción; en la actualidad superan el 50%. El rasgo principal de este proceso de con-



Maletín de viajante de conservas
c.1950. Colección Arturo Sánchez Cidrás

centración ha sido que se ha producido por la vía del crecimiento interno de un pequeño número de empresas y no a través de ninguna política de fusiones y absorciones. A su vez esta característica del proceso ha ido acompañada, como era de esperar vista la vía adoptada, de la desaparición de un elevadísimo número de empresas⁴¹.

La desaparición de empresas ha sido el resultado de los problemas estructurales que afectaban al sector pero ha sido más rápida en algunas coyunturas especialmente desfavorables. El primer máximo en cuanto a ceses empresariales se produjo en el año 1963, cuando las ventas de escabeches se vieron negativamente afectadas por la crisis del mejillón; durante estos años el saldo inicios/ceses fue ya claramente negativo, especialmente a partir de 1966, lo que se tradujo en la disminución del censo empresarial a un ritmo relativamente lento que se acelerará en los setenta cuando por efecto de la crisis general no solo las desapariciones se harán abundantes sino que la creación de empresas se sitúa ya bajo mínimos. Los años ochenta comenzarán con una punta de mortalidad ocasionada por la

concatenación de varios problemas casi simultáneos: el incidente del aceite de colza que se produce en 1981 y que se prolonga durante el siguiente, las mareas rojas del mejillón y los impagos de las conservas vendidas a Libia, un mercado que había alcanzado cierto pro-

tagonismo en las exportaciones en años anteriores. La tendencia ya no se detendrá hasta la actualidad. Desde 1959 han desaparecido las tres cuartas partes de las empresas conserveras.

A lo largo de estos difíciles cuarenta años el sector conservero gallego ha evolucionado en todo caso mucho mejor que el español o el europeo en su conjunto, habiendo aumentado su peso dentro del primero a cifras que superan el 75% para cualquier variable que utilicemos, cuando todavía a comienzos de los sesenta se situaba en torno

a un 50%. Igualmente ha consolidado un segmento internacionalizado, que sin desdeñar otras producciones adquiere su principal ventaja a través del atún, que en parte integra verticalmente -individualmente o a través de sociedades- el suministro de la materia prima, y que dispone de plantas que incorporan economías de escala. A su lado, se



Stand de la Unión de Fabricantes de Conservas
instalado en diversas ferias y exposiciones de comienzos de los años 70. Colección ANFACO

consolida otro segmento más artesanal, orientado a producciones más diversificadas y dirigido a segmentos altos de consumidores, que en unos casos trabaja bajo marca propia y en otros también para cubrir producciones que no entran en las líneas de los líderes del mercado. En conjunto, los dos sectores e incluso un tercero intermedio en el que quizás se podían encuadrar algunas empresas, siguen a día de hoy siendo un activo importantísimo y dotado de un fuerte dinamismo dentro de un sector marítimo que ha sido y sigue siendo crucial para el desarrollo económico de Galicia.

Las transformaciones económicas y políticas de los últimos cuarenta años y los vertiginosos cambios que afectaron al sector durante el mismo período se han correspondido como era de esperar con una fuerte reestructuración de la orientación, las funciones y el ámbito societario de la Unión de Fabricantes. La vieja Unión se adaptaría al final de la autarquía, integrando a los fabricantes coruñeses de CICSA y convirtiéndose en co-



Últimas publicaciones
Colección ANFACO

las materias primas y la tímida liberalización económica de finales de los cincuenta, aquella fue dejando de ejercer las funciones de intermediación entre el sector y los organismos económicos del estado, a las que las circunstancias políticas y económicas de la época la habían abocado. Este cambio fue lento, y de hecho organismos regulado-

operativa en el año 1967 como estrategia para escapar definitivamente de la tutela de la Organización Sindical. En 1977 comenzaría su proceso de ampliación a industriales de otras partes de España transformándose así en ANFACO y al año siguiente y con el objetivo de unificar las posiciones frente a la administración y los organismos europeos, promovería la Federación Nacional de Fabricantes de Conservas en la que se integrarían además de ANFACO las asociaciones de fabricantes de Vizcaya, Andalucía, Asturias, Cantabria y Canarias.

En lo que se refiere a los cambios en las funciones y la orientación de la Unión, con la supresión progresiva de la intervención sobre



Instalaciones actuales de ANFACO-CECOPECA
Vista general



Laboratorio actual de ANFACO-CECOPECA

res siguieron existiendo hasta bien entrada la democracia, pero en todo caso el proceso fue permitiendo a la Unión el relanzamiento de actividades que le habían sido propias desde su fundación y que se habían visto relegadas durante la época de la autarquía. De enorme importancia en este sentido fue la progresiva incorporación de España a los organismos económicos internacionales y la igualmente pro-

gresiva -aunque muy lenta- apertura comercial española que permitieron a la Unión amplificar esfuerzos en el ámbito de la información y promoción de exportaciones, un ámbito al que actualmente Anfaco dedica una parte importante de sus recursos humanos. Dentro de esta área de actuación internacional, la defensa del sector frente a las discriminaciones arancelarias y otras barreras al comercio para la con-

serva española, especialmente en el área comunitaria, han sido también, antes y después de la integración de España en la Unión Europea, uno de los esfuerzos que la Unión ha desarrollado

Otra de las áreas que se han visto espectacularmente reforzadas durante los últimos años ha sido la que había iniciado modestamente el Laboratorio Técnico en 1949. La mayor sensibilidad que se impuso durante este período sobre los temas sanitarios y de calidad así como la necesidad de incorporar colectivamente las labores de I+D llevó a la Unión a acentuar su actividad en la prestación de este tipo de servicios a sus asociados. En este sentido la creación de CE-

COPESCA en 1994 es un hito difícilmente exagerable que consolida la orientación de ANFACO hacia servicios relacionados con la calidad y la acreditación, una orientación que recibió el aval del Ministerio de Ciencia y Tecnología con la concesión en 1997 de la categoría de Centro de Innovación y Tecnología (CIT).

Finalmente, una de las transformaciones de mayor calado en las que se ha embarcado ANFACO en los últimos años ha sido la ampliación de su propio ámbito sectorial, desde el tradicional de las conservas al conjunto de las industrias marítimas en una línea acorde con la propia evolución reciente del sector.



Atunero

Construido en los astilleros H. J. Barreras

¹ Agradezco a la directiva de Anfaco y en especial a Juan Vieites la invitación a participar en este catálogo. Y a Tomás Massó, Leopoldo Curbera y la propia Anfaco las facilidades que siempre me han ofrecido para la investigación en la historia del sector.

² Fao Yearbook (2000); Bonanno y Constance (1996)

³ La justificación de las afirmaciones expresadas en este apartado puede encontrarse en Carmona Badía (1985) y (1994). La consulta del clásico Massó(1967) resulta todavía hoy de mucho interés, mientras que alguna información relevante sobre la evolución del sector en la ría de Vigo se puede encontrar en Abreu (2002) y Carmona Badía(2003)

⁴ Fabre-Domergue (1906)

⁵ La obra de referencia sobre los cambios en la pesca durante esta época es Giráldez (1996)

⁶ Un estudio clásico sobre la industria conservera portuguesa de aquellos años explica como las primeras cerradoras semimecánicas llegan a Setúbal procedentes de Vigo en el año 1901 teniendo allí un éxito muy limitado que justifica admirativamente el autor diciendo que “Setúbal nao era Vigo”, cfr. Pulido Valente (1981), pp.650

⁷ Para no hacer excesivamente premioso este apartado reducimos al mínimo las notas de archivo, indicando que en todo caso la información procede de los de las empresas Curbera y Massó y de los propios de la Unión de Fabricantes de Conservas. De estos últimos -y de la revista Industria Conservera- también procede la información que se utiliza en el resto de los apartados relativos a la historia de la Unión.

⁸ Gaceta de Madrid, 14/6/1.888, pp.806-807

⁹ Chandler (1987)

¹⁰ AHUS (Archivo Histórico Universidade Santiago), Fondo Curbera, Copiador nº115, carta de 5/1899 a la Comisión Permanente designada por los fabricantes de conservas de este litoral

¹¹ Ibidem, Copiador nº117

¹² Scherer (1980), pp.248

¹³ AHUS, Fondo Curbera, Copiador nº120, carta a Cañillana y cia (México) de 24/11/1899

¹⁴ Ibidem, Copiador nº 125, carta a M. Arregui (México) de 3/7/1900 y a Fábrica de Bueu de 18/7/1900

¹⁵ Esta cuestión está tratada en Giráldez (1984) y Muñoz Abeledo (2002)

¹⁶ La justificación de la mayor parte de las afirmaciones contenidas en este apartado en Carmona Badía (1990) y (1994).

¹⁷ Industria Conservera, nº12, mayo 1934

¹⁸ En este apartado nos hemos basado fundamentalmente en tres fuentes: la revista Industria Conservera, los informes consulares norteamericanos y la colección de circulares de la propia Unión; entre unos y otros se puede reconstruir razonablemente la evolución del sector en los años de la guerra y la autarquía

¹⁹ Cámara Oficial de Industria, Comercio y Navegación de Vigo, “Información sobre la situación económica, junio de 1942” (mecnog.).

²⁰ El precio tasado para el interior se mantuvo alrededor de las 4 pts./kg frente a unas 20/21 para el exterior

²¹ L.L. Cowles, “The Spanish Fishing Industry”, en U.S. Consular Trade Reports, 1943-1950, Vigo (informe del cónsul americano en Vigo de abril 1945)

²² Los problemas de suministro de materias primas y auxiliares por estos años están explicados de forma curiosamente muy crítica por el propio presidente de la Unión y al tiempo Jefe del Grupo Económico de Conservas del Sindicato Provincial de la pesca. Véase Fernández Cervera, F. (1944)

²³ M.A. Rey, “Annual Review of the Spanish Fishing Industry, 1946”, en U.S. Consular Trade Reports, 1943-1950, Vigo

²⁴ Wyatt y Porteiro (2002)

²⁵ Catalán (1995)

²⁶ Un tratamiento reciente de los problemas sufridos por los alimentos españoles para recuperar mercado exteriores en los 50 en Catalán (1995)

²⁷ Según Juan Ribas Barreras, "Problemas actuales de la industria conservera", Industria Conservera, nº180, junio 1954, en 1935 había en Galicia 65 fábricas que produjeron 800.000 cajas; en 1954 había 250 que producían 850.000 cajas.

²⁸ Valentín Paz-Andrade estimaba que aún a comienzos de los 50 la producción del sector era "poco más del 10%" de su capacidad, cfr. Paz Andrade (1954), pág. 106

²⁹ Catalán (1994), pp.396

³⁰ Intervención de Mauro Alonso en Junta General extraordinaria de 23/5/1939, en UFC, Juntas Generales, vol. 3, fol.329)

³¹ La historia del Laboratorio se puede consultar en Anfaco. Cecopesca (1999)

³² Guillén (1994)

³³ Carmona Badia y Fernández González (2003)

³⁴ Sobre todos estos problemas a los que nos referiremos a continuación y los efectos que ocasionaban sobre el sector existe una amplia batería de artículos en los números de Industria Conservera de estos años. Puede verse también, por ejemplo, Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia (1966) y Centre National du Commerce Extérieur (1969)

³⁵ Sobre este grupo de problemas resulta, una vez más, fundamental la consulta de Industria Conservera, También se ocupan de ellos publicaciones como Ministerio de Industria (1966) o Alfageme (1971)

³⁶ Gómez Navarro (1981)

³⁷ Wolf (1980). La necesidad de esta reorientación no era en absoluto desconocida por los fabricantes gallegos, y está expresada por ejemplo en Massó, Gaspar, "Perspectivas a los cincuenta años del nacimiento de la industria", Industria Conservera, enero-febrero de 1954

³⁸ López Capont (1963)

³⁹ Bonanno y constante (1996), Vence (1989)

⁴⁰ Instituto Nacional de Estadística, Encuesta Industrial de Producto, años 1994-2000

⁴¹ Este proceso se encuentra analizado en Carmona Badia y Fernández González (2001). Una enumeración de interés.

Bibliografía y fuentes documentales

ABREU, L.F. (2002), Iniciativas empresariales en Vigo entre 1866 y 1940, Vigo, Universidad de Vigo

ALFAGEME, A. (1971), "La industria de conservas de pescado", en Economía Industrial, nº89

ANFACO. CECOPESCA(1999), 50 años, Vigo

BONANNO, A. & CONSTANCE, D. (1996), Caught in the net: The Global Tuna Industry, Environmentalism and the State

CARMONA BADIA, J. (1985), "La formación de la industria conservera gallega", Papeles de Economía Española, serie Economía de las Comunidades Autónomas, nº3. Galicia

CARMONA BADÍA, J. (1990)., "Crecimiento y competitividad en la industria española de conservas de pescado" (pro.ms.),

CARMONA BADIA, J. (1994), "Recursos, organización y tecnología en el desarrollo de la industria española de conservas de pescado, 1900-1936", en NADAL, J. y CATALÁN, J. eds., La cara oculta de la industrialización española, Madrid, Alianza Editorial

Desarrollo industrial y asociacionismo empresarial en la historia del sector conservero gallego

CARMONA BADÍA, J. (2003), "Da sardiña ao automóvil: unhas notas sobre a industria vi-guesa do século XX", en VAZQUEZ VIVENTE, X.H. (ed.), Vigo: economía e sociedade, Vigo, Ed. Xerais

CARMONA BADÍA, J. y FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, A. (2001), "Demografía y estructura em-presarial en la industria gallega de conservas de pescado del siglo XX", comunicación presentada en el VII Congreso de la Asociación de Historia Económica, Zaragoza

CATALÁN, J. (1994), " Industrialización difusa y desarrollo económico: el retroceso de 1939-58", en Nadal, J. y Catalán, J. (eds.), La cara oculta de la industrialización espa-ñola, Barcelona, pp.396

CATALÁN, J. (1995), La economía española y la segunda guerra mundial, Barcelona

CATALÁN, J. (1995), "Sector exterior y crecimiento industrial. España y Europa", en Re-vista de Historia Industrial, nº8,

CENTRE NATIONAL DU COMMERCE EXTERIEUR (1969), "La structure de l'industrie des conserves en Espagne" (mecanog.)

CHANDLER, A.(1987), La Mano visible. La revolución en la dirección de la empresa norte- americana, Madrid, Ministerio de Trabajo

FABRE-DOMERGUE (1906), "Rapport présenté par l'Inspecteur Général des Pêches Fa-bre-Domergue (...) au sujet des procédés de pêche de la sardine en Espagne et au Por-tugal", Annexe du Journal Officiel, 28/7/1906

FAO YEARBOOK (2000), Fishery Statistics. Commodities.

FERNÁNDEZ CERVERA, F. (1944), "La industria de conservas de pescado en Galicia", en Delegación Provincial de Sindicatos de la F.E.T. y de las J.O.N.S., I Congreso Económico Sindical de Pontevedra, Pontevedra

GARAVILLA LEGARRA, J. (1984), "La industria de conservas de pescado en España", en CRÉDITO SOCIAL PESQUERO, V Semana de Estudios Pesqueros, Madrid, pp. 27-35

GIRÁLDEZ, J. (1984), "El movimiento obrero en Vigo, 1890-1914", Memoria de licenciatura inédita, Universidade de Santiago

GIRALDEZ, J. (1996), Crecimiento y transformaciones de la pesca en Galicia (1880-1936), Madrid, MAPA

GÓMEZ NAVARRO (1981), "Conservas de pescado", Economía Industrial, nº209

GUILLEN, M.F (1994), Models of Management. Work, Authority and Organization in a Com-parative Perspective, Chicago, Chicago U.P.

LÓPEZ CAPONT, F. (1963), "Presente y futuro de la industria conservera gallega", Infor-mación Comercial Española, , nº354

MASSÓ, G. (1967), Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia, Banco de Bilbao

MINISTERIO DE INDUSTRIA (1966), La industria española de conservas de pescado , Ma-drid (estudio realizado por INGECO GOMBERT ESPAÑOLA, S.A.)

MUÑOZ ABELEDO, L. (2002), "Los mercados de trabajo en las industrias marítimas de Galicia. Una aproximación histórica, 1870-1936", Tesis doctoral inédita, Universidad Au-tónoma de Barcelona

PAZ-ANDRADE, Valentín (1954), Producción y fluctuaciones de las pesquerías, Madrid,

PULIDO VALENTE, V. (1981), "Os conserveiros de Seixal, 1887-1901)", Análise Social, nº 67-8-9

SCHERER, F. (1980), Industrial Market Structure and Economic Performance, Chicago

SEQUEIROS, J. (1999), El comercio exterior de Galicia, 1980-1997, A Coruña, Instituto de Estudios Económicos de Galicia Pedro Barrié de la Maza

UNIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE GALICIA (1966), Industria de Conservas de Pescado. Estudio-informe realizado por la..., Vigo

VENCE, X. (1989), Potencial innovador e cambio tecnolóxico na industria. Estudo da área sur da provincia de A Coruña, Santiago,

WOLFF, Thomas (1980), In Pursuit of Tuna: The expansion of a fishing industry and its international ramifications- The End of an Era, Tempe, Arizona State University

WYATT, T. y PORTEIRO, C. (2002), "Iberian Sardine Fisheries: Trends and Crisis", en SHERMAN, K. y SKJODAL, h.r., eds. , Large Marine Ecosystems of the North Atlantic. Changing States and Sustainability, Amsterdam, Elsevier



Boceto publicitario Palacio de Oriente
Anónimo. c.1920. Colección Conservas Antonio Alonso, S.A.

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

M^a LUISA SOBRINO MANZANARES

Catedrática de Historia del Arte de la Universidad de Santiago de Compostela

La fabricación de las latas de conservas nace paralela al desarrollo de los nuevos procedimientos litográficos que desde el último tercio del siglo XIX se emplearon como técnica de reproducción en toda Europa. Me refiero a la fabricación de latas de cierre hermético y a su producción en planchas de hojalata ornamentadas que tuvieron a Francia como lugar de sus inicios. Lo mismo que en el mundo de los carteles publicitarios o en el de los nuevos elementos destinados al ámbito doméstico, como la máquina de coser, se buscó un cuidado estético para decorar sus envolturas e identificar el artículo. Se inven-

tó un envoltorio para un producto moderno que lo hiciera atractivo para el comprador y que como integrante nuevo no desentonara entre los enseres habituales de las casas. Todo ello no se comprendería sin las innovaciones en la tecnología del metal que facilitaron una ampliación considerable de las posibilidades formales y de las aplicaciones de estos productos.

Por otra parte, el sector conservero iniciaba su verdadera industrialización en Galicia en los años finales del siglo XIX cuando se instalan sistemas de trabajo y las nuevas maquinarias para la conserva-

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

ción al vacío inventadas en Francia por Nicolás Apper relanzando el sector de las conservas de pescado desde los antiguos métodos de salazón a la moderna industrialización conservera. Nacen así una serie de fábricas instaladas en las rías gallegas, principalmente en la ría de Vigo. Los Hermanos Curbera, Hermanos Massó, Alonso e Hijos, y Antonio Alonso se cuentan entre los primeros y principales propulsores de la industria.

En principio casi toda la producción conservera se destinó al mercado exterior, a Francia, entre los países europeos y a Cuba, entre los latinoamericanos. Durante un tiempo, la exportación se realizaba en grandes latas en blanco siendo en los puntos de destino donde se envasaba para su comercialización, y se estampaba con sus propias decoraciones y marcas obviando la proce-



Postal publicitaria Rombo y Cía.
c.1920. Colección Lago Paganini, S.L.

la sardina, por entonces la casi exclusiva materia de dedicación de las conservas, la nueva industria -como se señala en los estudios económicos sobre la época- padeció -como ya hemos apuntado- fuertes dificultades en su desarrollo debido a la difícil introducción y normalización de la hojalata importada, primero del extranjero y durante tiem-

dencia del país exportador. Una tradición que habría de continuar, debido a la compleja importación de hoja de lata por las conservas gallegas, que siguieron realizándose en Francia, esta vez figurando ya el marchamo de cada fábrica de origen y las divisas necesarias para la variedad de tamaños destinados ahora, tanto para consumir en el mercado interior como para enviar a Europa.

Sometida a los vaivenes anuales de escasez o abundancia de

po sometida a derechos arancelarios. Esta condición que luego se modificaría con monopolios de algunas fábricas españolas -como Goitía y Cía de Bilbao- supuso hasta su normalización en toda España una dura lucha por parte de los conserveros vigueses.

Superadas todas estas trabas, juntamente a la sustitución de las embarcaciones tradicionales, lo que significó un importante incremento de la pesca, ocurriría un enorme aumento de la producción conservera que convirtió a Vigo en un nuevo centro urbano e industrial. Sus factorías absorberían abundante mano de obra de zonas más ruralizadas produciéndose un fenómeno de concentración urbana típico del proceso de industrialización. Como muestran las cifras de los primeros años del nuevo siglo, Vigo se situaría como el primer puerto exportador de conservas, se señala que funcionaban más de 100 empresas conserveras y de salazón con más de 5000 obreros, en su mayoría mujeres que hacían las principales labores de cocinado, limpieza y envasado.

Las fábricas se distribuían a lo largo de uno u otro lado de las rías, si bien habrá un área



Tapa "La Cosmopolite" con ilustración del nuevo sistema de apertura. 1940. Colección particular

característica situada en Vigo, en la zona del Arenal "donde están las más y mejores fábricas de conserva: palacios inmensos de la industria". Así lo relata un cronista de la revista Vida Gallega, en 1910, a propósito de la fábrica de conservas Antonio Alonso que puede servirnos como ejemplo. Su descripción nos da idea del volumen y de las características de los nuevos edificios dedicados a la industria: "Está construida en piedra de ladrillo y hierro. Sus galerías están sostenidas por complicada armadura metálica que pesa centenares de toneladas. Todo es amplio sólido y elegante". Sin duda el cronista tiene razón tal como nos la muestran las fotografías antiguas y lo poco que todavía se conservaba de esta fábrica hace algunos años, donde puede observarse que se trataba de un suntuoso edificio construido en 1902 por el arquitecto Jenaro de la Fuente y posteriormente ampliado, en 1907, por José Franco Montes.

Un edificio que participaba del clima de rivalidad arquitectónica que se establece entre los más importantes conserveros vigueses a la hora de proyectar sus fábricas y que compartió el desarrollo el fulgurante despegue urbano de

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

136

Vigo, siendo su fundador Antonio Alonso Santodomingo, uno de los más activos industriales de la nueva burguesía que protagonizaron la transformación de la pequeña villa marinera en el proyecto de una urbe moderna.

Entre los sectores impulsados por este ámbito industrial nació la industria auxiliar dedicada a la litografía y manufactura de hoja de lata promovida por los inte-

reses conserveros, concretamente en Vigo con la creación de dos fábricas que realizaron todo el proceso previo al envasado: La Artística y Alonartí. En ellas se preparaba la hoja de lata y se le daba la forma característica al envase, se decoraba la parte exterior y se barnizaba su interior, dejándola lista para ser posteriormente llenada, tapada y sometida a procesos de esterilización por los industriales conserveros.

Pero no es nuestra intención atender a estas técnicas sino centrarnos en los aspectos decorativos y de la fabricación de las latas. Y



Fachada de la fábrica de Antonio Alonso, S.A.

nos interesan sobre todo los de aquellas que desde la época de finales del siglo XIX se extendieron hasta los años de la guerra civil, donde las formas y las decoraciones, tan novedosas para la primera época, marcarían una pauta de larga duración en el terreno formal y ornamental de los envases, revestidos con la aplicación de un sistema de estampación litográfico, posteriormente sustitui-

do por el offset. Tal como nos lo muestra la primera película sobre trabajo industrial que se rodó en Galicia en 1928, referida precisamente a “La Artística de Vigo”, se trataba de un proceso metalúrgico altamente automatizado, que partía desde la importación de las planchas a la creación de los diseños decorativos realizados por artesanos o artistas, siempre fichajes anónimos, en la sala de dibujos. Trabajados posteriormente con punzón sobre piedra caliza se pasaban los iniciales diseños a través de un reporte a las planchas de impresión y de

ahí a la estampación de la hoja de lata a través de rotativas mecanizadas. Se iniciaba así una cadena de montaje, manejada casi enteramente por mujeres, consistente en la apilación individualizada de las planchas ya impresas en palés y conducidas a las estufas de secado. Una vez fijada la impresión comenzaba el despiece de las latas: se recortaban los cuerpos y se les daba forma soldándose con estaño a la base previamente troquelada, preparándose la tapa con la goma de cierre hermético para ser finalmente todo ello enviado a las fábricas de conservas. Se trataba de un procedimiento habitual demandado por todas las conserveras y aunque algunas de estas fábricas contaban incluso con máquinas para la realización de los botes, la estampación previa de la plancha hecha por la metalúrgica parecía, sin embargo, condición indispensable para su elaboración.

En definitiva podrían describirse estas latas como productos semi-industriales, producidos en serie y de fácil apilación, de formas rectangulares con los ángulos rebajados primero y tendiendo a hechuras más ovales o redondas después, con rebordes en las tapas, idóneas para su utilización envasadora como corresponde ya a conceptos plenamente modernos del diseño.

Ahora bien, en una época donde el gusto por lo decorativo era tan importante, estos recipientes recibían una ornamentación en mayor o menor grado, un ecléctico ornato extensible desde las imágenes principales que solían situarse en las tapas, a las tipografías de las marcas, a los anagramas de las fábricas, a las cartelas, a motivos florales o animales con que se adornaba el conjunto de la cubierta exterior.



Piedra para litografiar planchas de hojalata

Colección F. Romero Fadrique

Un conjunto estilístico que a primera vista podríamos caer en la tentación de relacionar con el modernismo, pero que realmente resulta más cercano a formalizaciones ornamentales anteriores. Imágenes de corte naïf con repertorios decimonónicos de elementos decorativos que circulaban por las escuelas de Artes y Oficios, difundidos desde



Plancha litografiada "Le Drapeau"
c.1920. Museo Massó, Bueu

Inglaterra y ejemplificados en libros como la Gramática de la ornamentación de Owen Jones o El arte del diseño decorativo de Christopher Dresser. Publicados a mediados de siglo, sus programas inspirados en motivos florales y estilos del pasado, fueron entre otros, piezas capitales para la futura morfología de los diseños modernistas. Ello es observable sobre todo en las latas de datación más antigua y aunque si bien no existen patrones fijos, son éstas las que presentan

en sus envases los diseños más decorados y artísticos de todo el conjunto conservero.

Así pues, se podría decir que un objeto hasta cierto punto tan humilde como una lata de conservas respondía plenamente a ese ideal estético que predomina a finales del siglo XIX, implicando una visión de armonía entre la utilidad y la belleza. Algo expresado explícitamente por Matthew Digby Wyatt en su libro Metalwork (Metalistería)

de 1852 en el que atacaba con igual dureza a los fanáticos del utilitarismo como a los idealistas que "sacrifican la comodidad y la utilidad al ornamento y al efectismo". Pero también es cierto que el arte encarnado en la decoración y en el adorno para muchas personas representaba la profunda aspiración a una vida mejor.

Fueron famosas durante el primer tercio de siglo marcas como "Le Drapeau" -Sardines espagnoles, como rezaba su lema- de la fir-

ma Massó, sin duda la más internacional de nuestras conservas, en cuyas tapas se reproducía una vista de la fábrica de Bueu y el muelle de atraque con sus barcos. Los primeros diseños de estas latas están aún realizadas en Francia pero sabemos que las ideas para su decoración eran propuestas desde la propia fábrica y así se indica en la correspondencia donde se recoge un intercambio de pareceres e incluso la realización de bocetos sobre el tema que debían representar las latas.

Esta debió ser la marca más importante de la factoría Massó ya que se utilizó en la mayor diversidad de formatos desde el más pequeño con capacidad para entre 4 y 6 sardinas hasta el gran envase de lata baúl de 5 kilos y como se describía en la publicidad estaba clasificada entre las de clase fina. Otras marcas de la misma fábrica como “La cosmopolite” reproducían como tema principal la imagen de un ángel del alba apoyado en la bola del mundo o la variedad



Plancha litografiada El Porrón
c.1890. Colección Manuel Aldao

“Kayrel” -a la que se intentó sin éxito denominar primero Kairo- que estaba presidida por el paisaje egipcio de la pirámide y la esfinge.

Todas ellas son de primera época y representan sin duda las más artísticas de todas las latas Massó y las más decoradas. Además de las ilustraciones principales de las tapas, -Le Drapeau incluía en ellas una gran orla de medallas-, toda la superficie del cuerpo, como vemos también en la gran lata de 5 kilos de sardinas en escabeche “El Porrón”.

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

140

Iba ornamentada con orlas, cenefas, cartelas, emblemas, estilizadas tipografías y logotipos entre los que destaca la de la propia firma de la empresa, tal como se observa en las planchas y folletos y anuncios publicitarios de la época.



Latas de conservas Ferradàs
c.1940. Colección CEIP A Pedra, Bueu

Artísticas eran también las decoraciones de otras marcas como Attilio Gaggero con su marca Fa-co-pe y sobre todo la de la variedad de anchoas “La lupa” representando la imagen de la loba romana amamantando a Rómulo y Remo.

El paisaje marino de la marca “Pedra Blanca” de Salvador Ferradàs o la escena de pesca en un mar embravecido con que “La Mu-

radana” (de Portals Hermanos y Sobrinos) decoraba la tapa de sus latas de sardinas.

Algunas marcas como Antonio Alonso con “El Palacio de Oriente”, Cerqueira con Pay-Pay o Alfageme conservaron sus primitivas decoraciones como imagen de la empresa durante largo tiempo. Esta última con un diseño de 1873 representando a tres gatitos alrededor de una lata de sardinas que lleva por nombre, ¡Miau!. Situado en la tapa principal, las latas de Alfageme, de aspecto más austero en el conjunto exterior, conservarán hasta nuestros días esta misma representación, aun cuando se diversifi-



Etiqueta de La Muradana
Impresión piedra litografiada

quen bajo distintas marcas como Eureka o Providencia. Constituye una imagen emblemática de la firma, utilizada también en casi toda su publicidad e incluso como coronamiento del pequeño frontón que preside el edificio de su fábrica de Bouzas.

Y aunque en la actualidad las latas se envasan en cajas de cartón donde figuran las marcas y la reproducción de cada uno de los

productos, no cabe duda que durante mucho tiempo una gran cantidad de marcas, tipos y ornamentaciones litografiadas circularon desde las fábricas gallegas, de las cuales los ejemplos aquí mencionados son sólo una exigua referencia.

Otra cosa fue la relación entre el sector conservero y el ámbito de la publicidad, un aspecto al que las industrias conserveras no fueron muy proclives, ni proliferó la propaganda de sus productos. Así por ejemplo, no encontrare-

mos ningún anuncio en el vaciado de las páginas de las revistas ilustradas de la vida social gallega anteriores a 1936, como tampoco apenas aparecen carteles o tarjetas publicitarias de esta misma época. Hay que exceptuar algunos encargos pioneros, pero la mayoría de



Ilustración de una tarifa de precios de Bernardo Alfageme, S.A.
1953. Colección Bernardo Alfageme, S.A.

Dentro de los anuncios de la segunda mitad de siglo, destaca la publicidad de Albo y, de modo especial, el anuncio de la sardina vestida de frac sujetando una lata de conservas, una idea nueva caracterizada por su diseño sintético y sorprendente que refleja la bús-

la propaganda conservera sólo aparecerá desde los años cincuenta en adelante. Se cuentan entre los más antiguos, los primitivos anuncios de Alfageme realizados sobre lata troquelada y pintada con la imagen emblemática de la casa, si bien la mayoría de su propaganda, realizada ya sobre fotomontajes publicitarios son posteriores a la posguerra representando latas a medio abrir y como reclamo publicitario los eslóganes: “Miau, la llave del mar” o “¡Ahí está el sabor!”.

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

142

queda de procedimientos publicitarios de orientación más vanguardista.

Otras fábricas como Antonio Alonso, realizaron campañas publicitarias en carteles de pequeño formato destinados probablemente a las paredes y escaparates de las tiendas. De corte más popular, aparecen representadas las distintas variedades de artículos de la marca, con la imagen de la lata del producto montada sobre un escaño con el nombre de la fábrica y rematada en la parte superior con una pequeña escena sobre diferentes temas: el cocinero degustando los calamares, la campesina cocinando las sardinas en escabeche o el pescador tensando las redes, repletas de sardinas... hechos todos ellos en un piramidal collage de imágenes y tipografías que se recorta todo sobre un fondo neutro.

Revisados en su conjunto los distintos anuncios publicitarios de las conservas, una de las aportaciones más significativas y estimulantes es la campaña publicitaria de las conservas Massó encargada en los años veinte al destacado dibujante y publicista gallego, Federico Ribas. Señalar de entrada la categoría de este artista de origen vigués que tras pasar su juventud en Buenos Aires y París



Display publicitario Antonio Alonso, S.A.
c.1945. Colección Antonio Alonso, S.A.

donde se forma como dibujante de revistas ilustradas, regresa a España convirtiéndose en uno de los grandes renovadores de las artes gráficas de nuestro país.

Así lo reconoce el crítico José Francés en uno de los primeros artículos dedicados a Ribas en "La Esfera", en 1918: "Federico Ribas ha conseguido en cuatro años conquistar las principales revistas y casas editoriales, ser nombrado director artístico de una importante empresa industrial, obtener numerosos premios en diferentes concursos de carteles y crear un tipo femenino inconfundible en el arte de la ilustración editorial."

Ciertamente, nos encontramos con un dibujante excepcional, conocedor de los recursos del cartelismo y del lenguaje publicitario. Durante catorce años las páginas de Blanco y Negro, La Esfera o Mundo Gráfico reprodujeron asiduamente sus hermosos anuncios para la Perfumería Gal y del más popular de sus jabones: Heno de Pravia, siendo durante mucho tiempo director artístico de la empresa. Su estilo refinado y cosmopolita representó con el de sus coetáneos Penagos y Bartolozzi, los tres renovadores históricos de la gráfica madrileña -como afirma Satué-, el mejor diseño publicitario anterior a la guerra civil.

Lo veremos trabajando con algunos anuncios para la firma Massó a lo largo de los años veinte, representativos de los escasos ejemplos realizados por Ribas para empresas gallegas, fruto quizá de una buena amistad con Gaspar Massó admirador y coleccionista de su obra. El primer diseño que conocemos aparece en el catálogo de Vigo de PPKO de 1922-1923. Se trata de una pareja de pie elegantemente vestida mirando con atención una lata de Massó que el hombre sostiene en sus manos. Debajo una leyenda que hace alusión a la garantía de calidad de la marca, distinguiendo sus variedades entre artículos finos y artículos corrientes.

Al igual que en otros anuncios que comentaremos más adelante, la publicidad de esta marca hecha por Ribas se distingue por el aire esteticista de sus imágenes, por el carácter distinguido de sus personajes que testimonian la búsqueda de nuevos mercados dirigidos tanto hacia la exportación, como hacia una sociedad burguesa acomodada. Indudablemente, el estilizado tratamiento de sus figuras es reflejo del propio estilo refinado de Ri-



Boceto publicitario Massó Hermanos, S.A.
Federico Ribas. c. 1925, 75x52 cm. Museo Massó, Bueu

bas en el diseño de sus anuncios -no olvidemos que en su mayoría son para la industria perfumera-, pero podríamos considerar además la búsqueda de un fortalecimiento del mercado de clase media a diferencia del más habitual de la conserva, el de los emigrantes que iban a América, necesitados de alimentos de larga duración.

En este mismo sentido se apunta la confección de magníficos catálogos para la propaganda de la marca. Realizados en 1924, Ribas diseña todo el conjunto de un moderno folleto en el que encontramos novedades de todo tipo: la encuadernación y el diseño de las cubiertas troqueladas con tinta dorada, las tipografías de letras, entre los que destaca el logotipo de la marca, la clase de papel satinado y la composición de sus páginas con imágenes fotográficas de las distintas secciones de la fábrica y de los envases de sus productos o las pequeñas ilustraciones de su mano que decoran y animan sus márgenes con dibujos e imágenes alusivas a la clientela, los obreros, peces, detalles marinos etc.

La industria conservera y el primer diseño moderno en Galicia

144

Nos encontramos ante un producto editorial muy cuidado como serían las postales publicitarias en las que se representan a elegantes comensales y camareros solícitos sirviendo latas de las conservas Mascó, especificándose ampliamente en la parte baja, las variadas especialidades de la casa, junto a distintos reclamos publicitarios en francés. La escena refleja un talante jocoso y divertido -incluso cierto aire caricaturesco, de lo que Ribas era también un maestro-, pero ese toque de humor no empaña minimamente la elegancia característica de su estilo, de hecho se trataba de una publicidad con vistas al mercado exterior, de ahí el lujo de la edición y los textos en francés.

Citar por último algunos otras propuestas comerciales de fecha algo posterior como los displays realizados en cartón troquelado y recortado de la publicidad Massó. En este caso proyecta una publicidad en relieve destinada a los mostradores de las tiendas exhibiendo la imagen más familiar de un ama de casa de clase media -parece ser el retrato de su propia mujer- que nos invita a pedir sardinas. Se trata de una idea publicitaria que refleja la evolución en los conceptos y en el tratamiento de la imagen con un mayor grado de síntesis al que estaba tendiendo el estilo de



Boceto publicitario Massó Hermanos, S.A.

Federico Ribas. c. 1925, 59x72 cm. Museo Massó, Bueu

Ribas tal como lo veremos reflejados en los carteles de finales de los años veinte.

Lástima que la extraordinaria habilidad para el dibujo y las técnicas publicitarias de Federico Ribas o las de otros dibujantes artísticamente importantes no hubieran tenido un mayor contacto con las industrias y el comercio de Galicia. Pero hay que reconocer que el sector empresarial gallego permaneció, en general y durante largo tiempo, bastante ajeno a la creación de una imagen corporativa y a la oferta comunicativa del diseño publicitario, y en mayor medida todavía, si lo comparamos con el desarrollado en otros ámbitos, como el de los establecimientos balnearios, bastante más abundante en anuncios, o con otras geografías, como la re-



Display publicitario de Federico Ribas
c.1925. Colección Particular

gión catalana, que dispusieron de importantes talleres litográficos. Dentro de este contexto sin embargo hay que destacar lo que fue el conjunto de las empresas conserveras y lo especialmente significativo que en los albores del siglo XX, resultó su impulso a las industrias metalúrgicas para la fabricación, los adelantos en la tecnología de sus envases herméticos y para el uso de las ornamentaciones de las latas de conservas como herramientas identificativas de sus marcas. En este sentido se puede afirmar sin dudarle que su labor contribuyó de forma incuestionable al desarrollo pionero del diseño industrial en Galicia.



Mulleres na fábrica

Carlos Maside. c.1952. Óleo sobre papel. 35x47 cm. Colección Álvarez González

Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos

JUAN MANUEL VIEITES BAPTISTA DE SOUSA

Secretario General de ANFACO
Director General de CECOPESCA

Las actividades relacionadas con el mar son tan antiguas como la propia humanidad.

Desde el principio, la actividad humana encontró en el mar una gran despensa, y fue creando además diversas tecnologías para la obtención de sus alimentos derivados.

Los primeros sistemas de conservación tales como el salazón, el secado al sol y el ahumado, dieron paso a otros como a la industria conservera que tuvo su inicio con Napoleón y su premio de 10.000 francos a aquella persona que pudiera preservar alimentos con inde-

pendencia de la climatología y fue en 1803 cuando Nicolás Appert obtuvo el premio tras la aprobación del Consejo de Salud de Brest, con la conservación de productos comestibles en recipientes cerrados y desarrollado en 1810 por Peter Durand que con patente en Inglaterra lo utilizó para latas de conservas. Unos años más tarde en 1820 José Colin montó una fábrica en Nantes y se dedicó a producir y envasar sardinas fritas y luego conservarlas en aceite, llegando a tener una producción de 10.000 botes al día. De ahí, la mención que se utilizó hasta principios del siglo XX de envasados estilo Nantes.

Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos

148

En Galicia, la implantación de industrias conserveras vino dada por una curiosidad de la historia. El naufragio de un velero francés en las costas gallegas, cargado de conservas diversas en frascos y latas provocó en Vigo una expectación que originó la creación de fábricas de conservas de sardinas.

A partir de esos momentos, la industria conservera aceleró su marcha hasta convertirse en lo que hoy es.

Para ello, y basándose en las inquietudes empresariales, hizo que el siglo de historia que va desde la Constitución de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo el 28 de Febrero de 1904 con arreglo a la ley de asociaciones de 30 de Junio de 1887 hasta la actualidad, haya sido posible que el sector conservero de pescados y mariscos asesorara un sin fin de actuaciones tanto socio-económicas, técnico-científicas, culturales, bibliográficas y documentales. Junto a esto, merece ser tenido en cuenta el factor humano constituido por miles de personas, hombre y muje-



Alegoría de la pesca nacional
Diccionario de artes de la pesca. Sáñez Reguart

res, que durante este tiempo desarrollaron su trabajo tanto en las empresas del sector como en su organización empresarial.

Desde sus orígenes a principios del siglo XIX hasta hoy mismo como Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - ANFACO, el sector conservero ha contribuido como cooperativa a crear riqueza en Galicia. Por eso, el lema o título de este Centenario es: 100 años de Unión Conservera.

En efecto, Galicia tan unida al mar, tuvo en el sector especializado en la fabricación de conservas, una contribución decisiva al desarrollo de las zonas costeras de lo que hoy en día se llama el complejo mar-industria. Por ello, describir la historia de una Organización como ANFACO supone, en cierto modo, exponer lo que fueron en este tiempo no sólo sus propias actuaciones sino también las del sector pesquero de Galicia, asumiendo la complejidad de una institución en la que, en cada tiempo, existió una pluralidad de intereses por parte de los empresarios y de las Administraciones.



O Berbés

Fernando Álvarez de Sotomayor. 1931. Óleo sobre tabla. 60x50 cm. Museo Provincial de Pontevedra

Es necesario pues, entender y plasmar ese pasado, desde toda una variedad de matices que nos llevan muchas veces a pensar en lo integrados que estaban con su entorno, en la Ría de Vigo el origen de la industrialización lo establecen las empresas conserveras siendo ya en la primera década el primer puerto exportador de conservas de pescado; y lo adelantadas para la época en la toma de algunas decisiones estratégicas de actuación y defensa del sector; que lo consolida a lo largo del siglo XX y que hace que fructifiquen una serie de actividades económicas hacia delante y hacia atrás y de industrias auxiliares, todas ellas con una cultura empresarial emprendedora, con sus logros e incertidumbre.

En 1914 considerado ya el sector conservero gallego, según revelan diferentes estudios de la época, pasa del monoproducto sardina e inicia un proceso de diversificación del esfuerzo industrial que lo hace llegar en el momento actual a ser el que mayor variedad de



Diseño publicitario

Carlos Maside. c.1945. Gouache sobre papel.
28,5x19 cm. Colección Particular

Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos

150



Primer laboratorio instalado en la calle Marqués de Valladares
1949. Archivo ANFACO

productos y preparaciones tiene a nivel mundial. Pero también, incrementó desde aquellas épocas considerablemente su producción, su nivel exportador y siempre bajo un denominador común que era el de

implantar de manera rápida las innovaciones tecnológicas.

El 27 de Octubre de 1949, bajo la Presidencia de D. Antonio Alfageme de Busto y como aspiración desde hacía varios años de las empresas asociadas, se creó el Departamento Técnico y de Investigación, una necesidad se decía en aquel entonces, de la industria conservera. El Laboratorio de la Unión, como así se le conocía, nació con el deseo de adquirir una pujanza científico-industrial en consonancia con la expansión comercial y mantener a los fabricantes en la vanguardia de la defensa de los intereses de la industria conservera. La labor realizada ha sido muy extensa, tanto desde las actua-

ciones de asistencia técnica a los asociados, como de relevantes ámbitos de colaboración prestada a las Administraciones, la participación activa en congresos y conferencias, en la edición de publicaciones



Frascos de aceite para pruebas de laboratorio
Colección Víctor Domínguez

científico-técnicas, de formación de personal, así como en general en el campo de la I+D+i; en definitiva las actividades de dicho Departamento se caracterizaron por abordar e intentar solucionar las problemáticas sectoriales a corto y medio plazo en estos casi cincuenta y cuatro años de existencia y que hoy en día está integrado dentro de la estructura de ANFACO a través de su brazo científico-técnico que



Bombín para probar la hermeticidad de los envases
c.1955. Tomás Massó

es el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca - CECOPESCA.

Se decía en aquel entonces, y es válida hoy en día la afirmación de que “los éxitos o fracasos de las empresas vinculadas a la pesca repercuten directamente en la vida económica del pueblo” y la aportación actual a nuestra región de la industria transformadora y

Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos

152

comercializadora de productos del mar en conserva, sigue siendo muy destacada.

Dicha situación ni que decir tiene que es debido a una raza empresarial que ha sabido vencer las dificultades, adecuando sus estructuras para cada vez ser más eficientes y adecuarse a los cambios del mercado. Ahí ha jugado un papel muy destacado como uno de los pilares de la consolidación sectorial la creación en primer lugar del Departamento Técnico y de Investigación y hoy en día de CECOPECA que, con una gestión moderna e innovadora, se ha configurado como las señas de identidad de unas empresas que colaborando entre sí, han avanzado con éxito en el camino del progreso por la “aldea global”.

Toda la trayectoria histórica de la “Unión” ha estado marcada por un fuerte compromiso social y una vocación de trabajar por el interés general del sector conservero, que no tengo duda se mantendrá en el futuro. Además, bajo ninguna circunstancia se debería olvidar que el



Aparato para cálculo de peso
Colección particular

único modo de corresponder a la confianza que las empresas asociadas depositaron y en la actualidad depositan en ANFACO, es ser profesionales, honestos y sinceros y que, velan verdaderamente por sus intereses.

Esto es una responsabilidad que nos obliga cada día a dar unos servicios que sean verdaderamente útiles; a ponernos siempre del lado del asociado; y, en definitiva a dar ese “algo más” que caracteriza a nuestra Asociación.

Por ello, en este proyecto empresarial, para la sociedad, le importa más no sólo lo que hace “ANFACO” y como lo hace, sino el por qué.

El objetivo de ANFACO no es el ánimo de lucro, por lo que toda una actividad está basada en que ésta revierta sobre el sector industrial transformador y conservero de pescados y mariscos, pero siempre ofreciéndole unos conocimientos y servicios optimizados. Con la mejor orientación posible para resolver sus necesidades, aceptando que el nivel de exigencias es



Boceto para portada de Industria Conservera
Carlos Maside. 1935. Gouache sobre papel. 29,5 x 28,5 cm. Colección Fuentes Jorge

cada vez más elevado debido a un mercado internacionalizado.

Asimismo, el trabajo en equipo es la base de la operatividad de ANFACO-CE-COPECA, porque el grupo puede más que la suma de individualidades, y así lo han comprendido todas y cada una de las personas que ha formado parte importante de esta Organización.

Pero dicho esto, ha hecho falta también que los líderes de estos equipos hayan sabido conjugar los retos empresariales con las capacidades de cada persona miembro de esta Asociación, de tal forma que el trabajo desarrollado sea lo más creativo posible, sin que eso lo vivamos como una imposición, sino como una oportunidad para crecer personalmente y profesionalmente. Con ello, se ha intentado crear un marco que alentado por un propósito común, y dentro de un clima de



Anuncio de la primera campaña publicitaria de Ufaco
1935. Archivo Revista Industria Conservera. Colección ANFACO

Del ayer al mañana de las conservas de pescados y mariscos

compañerismo, permita que se desencadene toda nuestra creatividad e imaginación para diseñar mecanismos que nos permitan canalizar nuestros esfuerzos hacia tareas verdaderamente productivas desde una cierta disciplina.

Algunas veces, cuando te asomas a la historia, sobre todo si suceden hechos tan relevantes como un Centenario, uno tiene tendencia a verla de una tonalidad más bien de color de rosa. Sin embargo, cíclicamente van produciéndose algunos acontecimientos que despiertan la sensibilidad del reconocimiento del buen hacer.

Testimonios documentales de diversas partes, nos hablan de una trayectoria sectorial que honra aquella iniciativa de una serie de empresarios conserveros. Aquella esperanza e ilusión inicial han sido condiciones indispensables para poder llegar a lo existente hoy en día.

Y si ahora resulta que, por alguna razón, esta celebración coincide con otra tradición como el Año Santo Jacobo 2004, algo relevante, que puede potenciar nuestras actividades programadas.

Pero, lo que cuenta de veras, es la ilusión con que una gran parte de asociados, recuperen la visión histórica del sector, la conciencia de que, o bien avanzamos juntos o será mucho más difícil avanzar y la convicción de que la proximidad entre los hombres no es una figura literaria sino una condición imprescindible para salir adelante.



Recibo de Ufaco de 1926
Colección Lou S.L., Conservas y Ahumados

De manera que, si la llegada del Centenario nos sirve, poco o mucho, para que recordemos que solamente llegaremos a entendernos, a relacionarnos, a comprendernos, a ayudarnos, a complementarnos, a ser más fuertes, bienvenido sea.

¡Feliz Centenario a todos!

Arte e industria

MARÍA ESTHER RODRÍGUEZ LOSADA

Catedrática de Historia I.B. Arcebispo Xelmírez. Santiago de Compostela

Los nuevos procedimientos, sobre todo la capacidad de reproducción de la imagen -cine, fotografía- y su capacidad de recepción por parte del público, así como el acceso a la cultura son procesos que se afitaban en la época de la IIª República y que culminan con el fenómeno de la cultura popular, mass-media o cultura de la imagen. En esta época para Maside era una prioridad proyectar grandes murales o vidrieras para los edificios públicos, que la gente girase entre sus obras y poder contemplar así su reacción; llegar a la mayoría desde los periódicos, las revistas, los carteles, e incluso desde la

mera ilustración por que también debería ser “un hecho completamente artístico”. Por otra parte se pensaba que los antiguos procedimientos de la creación, la obra única, quedarían relegados para las minorías adineradas y la especulación económica.

En París, Maside había investigado incansablemente sobre el poder de la imagen, movido por la imperiosa necesidad de comunicar y persuadir. Practicó el grabado, por su facilidad para la reproducción exacta, indagó en los procedimientos de cuatricromía, cartelismo e ilustración en general. Así, desarrolló un ejercicio de investigación



Boceto portada Industrias Pesqueras

Carlos Maside García. 1941. Gouache sobre papel. 26,5x21,5 cm. Colección particular

metódico sobre la estructura funcional de la imagen, sobre la significación primaria de los signos expresivos, un lenguaje íntimamente ligado a la comunicación. Tenía presente que ni la materia, ni el espacio, ni el tiempo volverían a ser lo mismo que fueron antes del desarrollo tecnológico.

En 1935, el debate arte-industria y el papel que el artista debería representar en la sociedad, eran temas que Maside ya tenía superados en la convicción de hacer un arte que llegase a la mayoría social. Algo que paradójicamente coincidía con los intereses economicistas de la empresa y de la industria en general.

Lo mismo que otros artistas de la Vanguardia europea, Carlos Maside trabajó para la industria. En marzo de 1935 aparece su primera portada, en la revista de Vigo, "Industria Conservera". Representa la escena de dos marineros faenando en una dorna. El tema se repite de abril a septiembre del mismo año, con modificaciones del color de fondo, en verdes, violetas, ocre o azules, según los distintos meses, siempre con predominio de los amarillos en ambas figuras. En 1935, Maside colabora también en la revista "Ser" dirigida por Suárez Picallo, en el semanario madrileño "Política", en "El Pueblo Gallego" donde realiza además de la viñeta diaria, grabados, retratos de personajes de actualidad y estampas que muchas veces lleva al óleo. Es profesor y miembro de dos renombradas tertulias compostelanas, la peña del café Español, literaria y política, y la del café Derby en torno a la figura de Valle-Inclán.

En 1943, Carlos Maside alquila un pequeño estudio en Vigo, donde pasa temporadas en compañía de Darío y José M^a Álvarez



Ilustración

Carlos Maside García. c. 1945. Gouache sobre papel. 30x23 cm. Colección particular



Ilustración

Carlos Maside García. c. 1945. Gouache sobre papel. 27,5x23 cm. Colección particular



Ilustración

Carlos Maside García. c. 1945. Gouache sobre papel. 25,5x23 cm. Colección particular

Blázquez, Valentín Paz Andrade y Francisco Fernández del Riego entre otros. Eran tiempos de hambre, de plato único y de grandes caminatas por el arenal de Samil. Además del vínculo de su amistad estaban unidos por la condición de represaliados, por los contactos con el exilio y por proyectos de tipo cultural. Con los dos últimos colaboró en “Industrias Pesqueras” e “Industria Conservera”. Fernández del Riego firmaba sus artículos con el seudónimo Alevín en la revista “Industria Conservera” y Carlos Maside ilustraba las colaboraciones del amigo con motivos marineros tomados siempre del natural: Concha de vieira, estrella de mar, rapaz sentado en un noray, “regateira” con pañeta, tres sardinas entrelazadas a partir de un tema tradicional, probablemente gremial. En los años cincuenta aparecen más temas utilizados como colofón de algunos artículos: motivos náuticos, esferas y compases, especies marinas perfectamente individualizadas, cangrejo, caballito de mar, caramujo, pez espada, bonito, “xarda”, y series repetitivas de marineros con cajón, marineros portando la red, marineros tirando de un cabo. Muchos de estos temas los recreó en el lienzo: Escena do Berbés, Peixeira, Asjeleiro, Peirao

EXPOSICIÓN

100 años
de unión conservera

Cien años de Unión Conservera

Cien años de Unión Conservera es un recorrido centenario a través de los hitos de la historia de uno de los sectores más dinámicos de la economía gallega. La dilatada trayectoria del sector conservero debe ser analizada en relación con la vida intensa y eficaz de la asociación empresarial que ha servido de acicate para su éxito y competitividad industrial, esa Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo que ahora conmemora su siglo de existencia.

La muestra se articula en dos niveles, que se superponen y enriquecen mutuamente: uno, más práctico e histórico, de reflexión tem-

poral sobre la industria conservera, sus recursos técnicos y los medios humanos que le infundieron vida; el otro, complementario, se sustenta en una selección de obras de prestigiosos artistas plásticos gallegos, cuya mirada artística se detuvo con insistencia en ese sector económico, así como en las diversas actividades asociadas a la transformación de productos de la mar.

La exposición se abre con un retrato de las efemérides más destacadas de la Unión, desde su nacimiento en 1904 -ilustrado con el acta fundacional-, pasando por sus sucesivas transformaciones o

Cien años de Unión Conservera

164



ampliaciones de ámbito y actividad, hasta su definitiva configuración como Anfaco-Cecopesca.

Comienza a continuación un recorrido diacrónico que debe partir de esos precedentes, tan lejanos en el tiempo, en los que ciertos restos arqueológicos evocan rudimentarios sistemas de conservación de la pesca y engrandecen el paso definitivo representado por las latas de conserva herméticas y esterilizadas. Más cerca



de nuestro presente, esas imágenes pictóricas sobre un Berbés poblado de las gentes de la mar que realizaban la primera manipulación de la pesca.

El salto a la Edad Media y Moderna nos conduce a la organización de la actividad pesquera en gremios y a la posterior llegada de los empresarios catalanes, responsables de la implantación de las primeras fábricas de salazón con un método industrial, pero también



de la introducción de nuevas artes de pesca. Su experiencia significó el necesario revulsivo para la instalación de fábricas conserveras en nuestro territorio.

Los espacios dedicados a una industria conservera ya consolidada como tal, motor del desarrollo socio-económico de Vigo y Galicia, dibujan un doble recorrido: teórico, con paneles informativos sobre aspectos como la tecnología, la comercialización o la vertiente

social de su actividad, protagonizada por las operarias de las fábricas; y práctico, a través de máquinas cuyo perfil sintetiza la revolución tecnológica vivida por el sector.

Espacio emblemático, la oficina típica de las fábricas se reconstruye como eje de su organización y gestión, como germen de las distintas transformaciones experimentadas en los procesos productivos y en las









relaciones laborales establecidas en su interior. Los objetos expuestos recrean ese ambiente de progresivo control de los tiempos y la productividad del trabajo, que propició la definitiva competitividad del sector industrial.

Las referencias a las sucesivas crisis pesqueras simbolizan, por su constancia e influencia decisiva, la capacidad de la industria conservera para superar to-

dos los obstáculos y las situaciones adversas halladas en su camino, siempre de la mano de una Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo que supo ponerse a su servicio y responder a sus cambiantes demandas y necesidades.

El trayecto histórico culmina con la ilustración del presente de Anfaco-Cecopesca, en diálogo permanente con los hitos de su pasado: la historia de su De-



Cien años de Unión Conservera

170





partamento Técnico y de Investigación desde 1949, germen imprescindible de la apuesta por la investigación, los avances técnicos, la calidad y la acreditación; la andadura de su revista “Industria Conservera”, reflejo permanente de la evolución del sector; o los apasionantes retos que se asumen para el futuro. Muestra evidente de esta trayectoria de éxito son las circulares y actas de la Unión, ejemplares antiguos de la revista o unos sistemas para el control de cierre de latas que son ejemplo paradigmático de la preocupación por la innovación tecnológica.

Consecuencia inevitable de este paseo por la historia es la convicción del papel clave asumido por la industria conservera para el



desarrollo social y económico de Galicia; también, la demostración palpable de que la evolución registrada durante el último siglo no se puede comprender sin la actividad pionera y adelantada de una de las más antiguas asociaciones patronales de España, esta Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo de Conservas que hoy, ya como Anfacos-Cecopesca, esboza un relato retrospectivo para celebrar sus cien años de compromiso con el sector.

ACTO DE INAUGURACIÓN DE LA EXPOSICIÓN





Presidencia del acto de inauguración

De izquierda a derecha: D. Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda (Presidente de ANFACO),
Dña. Corina Porro (Alcaldesa de Vigo), D. Manuel Fraga Iribarne (Presidente de la Xunta),
Dña. Ana Pastor (Ministra de Sanidad), D. Enrique López Veiga (Conselleiro de Pesca),
D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa (Secretario General de ANFACO)



Intervención del Presidente de ANFACO

D. Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda



Intervención del Secretario General de ANFACO
D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa



Panorámica general del acto inaugural



La alcaldesa de Vigo, Dña. Corina Porro,
firmando en el libro de honor de la exposición



Personalidades visitando la exposición