

Oficios de salitre. As mulleres e os traballos do mar

Xiana Iglesias Villaverde
María Abelleira Fontán

[Recibido, 31 xaneiro 2017; aceptado, 27 marzo 2017]

<http://dx.doi.org/10.15304/bgl.50.3900>

RESUMO Este estudo pretende contribuír a visibilizar unha historia, a das mulleres, que permaneceu oculta durante séculos e que en parte foi e segue a ser descoñecida. A través do relato construído en base a conversas con traballadoras do mar podemos coñecer como foron cambiando os oficios desde a súa infancia até hoxe en día; en que circunstancias e en que contexto tiveron que pelexar para defender o seu posto de traballo; como se foi regularizando a súa situación e que implicacións tiveron para elas. A atención céntrase sobre algúns dos oficios máis coñecidos: mariscadoras a pé, mariscadoras a bote, redeiras, traballadoras da conserva e vendedoras de peixe. Coñecer a súa historia, a historia contada por elas mesmas, é o obxectivo último destas páxinas.

PALABRAS CLAVE: mar, oficios, traballos, muller, Pontevedra.

ABSTRACT This study wants to contribute to the visibilization of women's history, which remained hidden for centuries and still remains partly unknown. Through the account built on the basis of conversations with women with jobs related to the sea, we can get to know how their professions changed from childhood to nowadays; how circumstances and context affected them and how they had to fight to defend their jobs; how their situation was regularized and what this implied. The focus is on some of the best-known professions: shellfish catchers (with or without boat), net menders, canning workers and fish sellers. Get to know their history, the story told by themselves, is the ultimate goal of these pages.

KEYWORDS: sea, professions, works, woman, Pontevedra.

Introdución. Mulleres do mar

A relación das mulleres co mar, tanto no plano laboral como persoal, é unha relación intensa, de grandes esforzos e sacrificios e, sobre todo, marcada por un elevado coñecemento do medio que habitan e traballan. Durante

séculos, as mulleres do mar ocupáronse da xestión dun recurso que, a pesar de ser público e non propio, traballaron como se delas fose. A lista de labores realizados é ampla e variada e, por desgraza, pouco coñecida e valorada.

O artigo que se presenta nace coa vocación de ser unha pequena mostra dalgún dos labores que as mulleres do mar veñen realizando; un artigo que xorde das súas palabras, da súa historia, das súas experiencias, das súas loitas e conquistas. Este relato construído é produto da investigación realizada para o programa A Memoria das Mulleres de Pontevedra, impulsado pola Concellaría de Patrimonio Histórico do Concello de Pontevedra, e foi elaborado a partir das entrevistas de traballo de campo que realizou MaOs Innovación Social, Sociedade Cooperativa Galega. As mulleres entrevistadas son, na súa maioría, nativas dalgunhas das parroquias do concello de Pontevedra (en concreto, de Ponte Sampaio, Lourizán, Salcedo, Tomeza e do barrio pontevedrés da Mourreira), coa excepción dun caso, cuxa protagonista reside no concello de Marín. O conxunto de todas estas entrevistas realizáronse integramente ao longo do ano 2016. É conveniente indicar neste punto que as citas que forman parte deste texto son extractos destas conversas e que nelas se intentaron manter, na medida do posible, as características particulares da lingua das relatoras.

70

Delimitado no tempo e no espazo, este texto abrangue a historia das mulleres traballadoras do mar desde aproximadamente a segunda metade do século XX até a actualidade, na área do concello de Pontevedra. Como marco contextual de referencia habería que indicar que nos inicios do século XX no sector do mar se produciron unha serie de transformacións no modelo produtivo que repercutiron na súa modernización. No entanto, esta incipiente modernización estancouse e viuse paralizada co comezo do alzamento militar no ano 1936 e até o ano 1950 aproximadamente. Após este período escuro, non será até a década dos anos 60 que o sector comeza a dar síntomas de recuperación. Estes cambios afectaron, dunha forma ou doutra, ao traballo e aos labores que as mulleres viñan realizando no mar.

Até non hai moito, a presenza de mulleres identificábase con traballos moi concretos: mariscadoras, redeiras, vendedoras de peixe, estibadoras ou conserveiras. Moitos destes oficios foron desenvolvidos sen teren a categoría de profesionais, sen seren recoñecidos legalmente. Este foi o caso, por exemplo, das mariscadoras a pé, cuxo esforzo permitiu o acceso a unhas condicións de

traballo mellores, cunha lexislación específica e máis acorde coas súas necesidades e demandas. Co tempo, acadan a categoría de profesionais, avaladas por unha extensa experiencia, polo dominio das técnicas de extracción e pola capacidade de xestión dos recursos, o que se constata na súa gradual incorporación a postos de relevancia dentro das confrarías galegas.

Non sen dificultades, as mulleres foron gañando terreo e incorporándose a traballos nos que *a priori* a súa presenza era escasa: mariscadoras a bote ou representantes nas confrarías son algúns dos oficios menos coñecidos. Factores como o asociacionismo, a loita en defensa duns intereses comúns, foron claves para facer oír as súas reivindicacións e permiten avanzar en cuestións que *a priori* son ignoradas pola lexislación. Con todo, é preciso incidir en que a situación está moi lonxe de ser equilibrada.

Oficios

Mariscadoras, cultivadoras da ribeira; redeiras, atadeiras e chaboleiras, artistas dedicadas ao mantemento dos aparellos; nas confrarías, dirixentes responsables; na industria conserveira, gardando o sabor do mar; nas bateas, mulleres bravas levantando a pulso as cordas dos moluscos; estibadoras, na carga e descarga dos barcos; e moitas outras, como armadoras, salgadoras, descargadoras de sal, encascadoras, sargaceiras e un longo etcétera forman parte dos moitos traballos realizados polas mulleres do mar.

71

Ao mesmo tempo, moitas delas, debido a condicionamentos persoais como a ausencia dos homes con estadias longas en alta mar, ocupábanse doutros labores ocultos e non recoñecidos como a xestión do diñeiro familiar, a manutención dos familiares, os labores das casa e arredores, a crianza dos fillos e das fillas...

Mariscadoras a pé

O oficio da mariscadora, aínda sendo unha actividade que se vén realizando desde hai moitos anos e que moitas lembran como herdanza dun coñecemento que se transmite entre familiares e veciñas, non estivo recoñecido como profesión até hai relativamente pouco tempo. A súa regularización non estivo exenta de polémicas pero tamén contribuíu a regular unha situación definida pola súa precariedade.

A comezos do século XX, a mariscar dedicábase quen o precisaba e destacaba o feito de ser unha actividade libre, non sometida a regulación, polo que calquera persoa que o precisar podía acceder a este recurso. Non era preciso ter permiso, o marisqueo era indiferente en canto ao lugar pois as zonas non estaban delimitadas e non existían limitacións en cantidade e tamaño. As praias eran traballadas por mulleres, homes e crianzas. “Eu aos 7 anos xa fun á ribeira, a mariscar, e ás veces teño acompañado á difunta de miña nai a vendere a Pontevedra, coa cestiña na cabeza, co peixe, coas ameixas que colliamos” [R.; Pontevedra].

Equipadas coa roupa de diario (carecían de traxes específicos e adecuados para a auga), cun caldeiro e con algún utensilio que lles permitise escavar na area (mesmo cos dedos), desprovistas dos avances técnicos actuais, moitas mulleres e homes conseguían no marisqueo os ingresos necesarios para afrontar as súas necesidades básicas. Sen dereitos nin cobertura legal traballaban en todo o que podían. “Miña irmán (foi mariscadora) aprendeu a nadar por cruzar de aquí a Santa Cristina. E despois a pé descalzas polo monte con todos aqueles toxos” [C.; Pontevedra].

72

Co tempo, especialmente a partir dos anos 50 e 60 do século XX, a situación comezou a mudar e, con ela, as condicións laborais destas profesionais. Estes cambios viñeron motivados, en parte, pola crise do sector conserveiro derivada da escaseza de sardiña e que obrigou estas fábricas a buscar novos produtos que admitisen o tratamento da conserva. O marisqueo deixou de ser a partir deste momento unha actividade complementaria nas economías familiares e no ano 1963 créase un carné que regula o acceso á actividade. Sobre a implantación deste carné é pertinente destacar que, no momento en que se tramitou, foi recollido no regulamento como “carné de mariscador” (Chapela 2010), mostra da escasa conciencia de xénero con que se realizou este regulamento. Todas estas mudanzas inciden enormemente na economía do marisco, que sobe o seu prezo por causa do aumento da demanda e da introdución en novos mercados anteriormente non explotados. Por consecuencia, as mulleres que se dedicaban a traballar na ribeira ven como o seu volume de ingresos aumenta considerablemente, o que lles outorga un elevado grao de independencia: “ganaba máis co meu home ao mar no Gran Sol” [L.; Pontevedra].

Os avances a nivel legislativo foron gradualmente incorporando novas conquistas das mulleres do mar, e neste contexto son significativos os anos 90

do século XX. Todas estas normativas, para alén dos evidentes cambios positivos en canto a dereitos laborais, contribuíron tamén a crear unha conciencia de grupo como colectivo e favoreceron que as mulleres tivesen a oportunidade de entrar nun mundo que tradicionalmente se consideraba propio de homes (cando menos no que se refire á toma de decisións e a ocupar cargos directivos nas diferentes entidades). Así, co seu traballo, estas mulleres convertécese en especialistas tanto no cultivo, como no comercio, na xestión dos recursos ou na dirección administrativa.

Estes cambios, dos que as mulleres afirman que non en todo momento foron vantaxosos e dos que se derivaron novas dificultades para as traballadoras, supuxeron con todo unha mellora notable a respecto da situación das súas nais e avoas. Estas nais e avoas, herdeiras dun labor que non tiña a consideración de oficio, senón que se entendía como un complemento da economía familiar, traballaron durante anos no marisqueo sen apenas cobertura social que lles garantise unha xubilación equiparable a outra profesión. Ademais, as xornadas estendíanse desde altas horas da madrugada e normalmente compaxinábase o traballo coa responsabilidade do coidado dos fillos e das fillas ou de persoas dependentes. A pesar desta precariedade, a relativa facilidade de acceso a este recurso garantiu o sustento propio e dos seus familiares. Durante verán e inverno, con frío ou calor, é recorrente a imaxe das mulleres metidas no mar coas pernas practicamente ao aire. Os instrumentos de que dispuñan eran rudimentarios e de fabricación caseira, na maior parte das veces, e a imaxinación deixou grandes inventos que axudaban no labor diario. No tempo da veda, naqueles meses en que se prohibía a extracción do marisco, moitas delas admiten ter ido “á roubeta”, desafiando a autoridade e poñendo en perigo a súa liberdade ou arriscando a posibilidade de ter que pagar unha multa ou mesmo ir ao cárcere. “De marisqueira non tiña xefe e andaba ao meu aire. Ás veces andábamos á roubeta porque tiñamos 7 meses de veda e 5 abertos, e eu e aquela cristiana (en alusión a unha compañeira) témonos metido por tuberías por onde viña a basura” [M.; Pontevedra].

A día de hoxe, após o período de rendemento económico positivo que caracterizou os últimos anos do século XX, moitos dos lugares de marisqueo, aqueles onde nacían os bivalvos sen ter que plantar e nos que as praias estaban cheas de xente e que aínda así daba para todas, experimentaron grandes cambios e as mariscadoras quéixanse das sucesivas dificultades que derivaron, tanto relacionadas con cuestións ambientais que afectaron ás mareas e ao

crecemento do marisco, como polo feito de teren que pagar as cotas de autónomas e un seguro laboral como única vía para legalizar a actividade. En xeral, a vida da mariscadora mudou extraordinariamente desde a perspectiva destas mulleres que viviron outra forma de marisqueo: “E agora teño unha filla no marisqueo e este mes que pasou, pagou a seguridade social, pagou o IVA e pagou de socia da confraría e quedou sen un peso. Mira que cambio levou isto” [L.; Pontevedra].

Outro cambio substancial na actividade das mariscadoras foi o feito de regularse a venda a través da lonxa xa que deixaban de cobrar no momento e en man para facelo a través de lonxa, semanas despois da venda. Esta nova situación, non favorable para todas, provocou que moitas abandonasen a actividade.

Parello ao proceso de profesionalización do oficio deuse unha maior presenza das mariscadoras a pé nas confrarías. Algunhas integráronse nas Agrupacións de Marisqueo creadas tamén nos anos 90 e desde este espazo implicáronse nos labores de cría e cultivo, limpeza das praias, rareos, vixilancia e no control na praia para supervisar os topes de captura e os tamaños mínimos, á vez que adquiriron certa capacidade de decisión sobre a produción do marisco.

74

A partir de 1996 as mariscadoras comezan ademais a ocupar postos de dirección nas confrarías, máis alá destas recentemente creadas agrupacións de mariscadoras. Irrompen nestas entidades tradicionalmente ocupadas por homes e nas que as mulleres durante séculos non só non tiveron representación senón que incluso non eran admitidas como socias. Con todo, a porcentaxe das mulleres nos órganos de dirección é ínfima de se pór en relación co peso e número que supoñen como traballadoras, aínda que o seu papel activo sinala un cambio significativo no status e no poder político das mulleres do sector.

Mariscadoras a bote

Outra modalidade de marisqueo da que participan as mulleres é a do marisqueo a bote. Nun primeiro momento o seu labor restrinxíase principalmente a exercer de acompañantes e realizar traballos de escolla e prestar axuda, pero era pouco habitual que elas fosen mariscar.

A historia das mulleres no marisqueo a bote, no entanto, mudou considerablemente nos últimos anos, grazas ao labor incansable e á valentía dunhas

mulleres que decidiron saír soas ao mar e seren elas mesmas as que dirixían as embarcacións. Esta decisión aválaa o coñecemento do oficio, do produto e das artes de marisqueo. A forma principal de aprendizaxe foi, e é aínda hoxe, a través da transmisión entre familiares e veciñanza, estar a compartir as tarefas do día a día.

“A pé víñase siempre. No barco non. No barco víñase alí para escoller” [E.C.; Pontevedra]. Facendo memoria do seu oficio, aínda lembran as mariscadoras actuais os barcos cargados de marisco que chegaban a porto. O marisco que transportaban seleccionábase no peirao e non durante os labores de extracción, como se fai na actualidade. Ao chegar ao peirao, as mulleres eran as encargadas da descarga e para facilitar este labor poñíase unha táboa entre a beira do peirao e o barco que facía de corredor móbil por onde circulaban cos muñicos cheos de bivalvo ao lombo. Tamén elas eran as encargadas de facer a selección dos mellores exemplares, descartando os non aptos para a venda. O produto resultante desta selección trasladábase nos camións, que distribuían entre os principais puntos de venda finais.

Aquela medida era queixón. Queixón era un cuadrado. Por cada queixón pasábanlle unha vara por encima e... 1 queixón, 2 queixóns, 3 queixóns... Eles viñan e mareaban en bruto, mareaban para o barco. [...] Botaban todo. E despois iba para alí, por debaixo do puente aquel e pasaban polos puentes e chovía, e viñan as mulleres e escollían, para sacarlle as cunchas [E.C.; Pontevedra].

75

Desta función de carga e descarga e da selección das pezas máis adecuadas, pouco a pouco as mulleres do marisqueo a bote fóronse botando ao mar. Unhas veces como acompañantes no barco, seleccionando o produto ou ben axudando naquelas tarefas que requirían da colaboración de varias persoas. Despois como patroas en exclusiva e coa responsabilidade do marisqueo, de seren elas as encargadas de mariscar.

No entanto, ao igual que as mariscadoras a pé, as condicións laborais defíníanse pola ausencia de lexislación, o que condicionaba a profesionalización da actividade: “Non cotizabas á seguridade social; non era obrigatorio, vamos” [E.C.; Pontevedra].

Co tempo comezou a regularizarse a situación destes e destas profesionais: delimitáronse as zonas de marisqueo, esixiuse formación (e fixéronse obrigatorios cursos de mariñeiro-pescador, patrón ou patroa, básico de su-

pervivencia, radio ou sanitario), establecéronse controis sobre os tamaños mínimos e as cantidades máximas por día e mariscadora.

Pola contra, algunhas denuncian certa desvantaxe a respecto doutros países produtores xa que se introducen bivalvos de fóra de Galiza máis pequenos dos que se poden capturar na nosas rías e autorízase a súa distribución en áreas comerciais, cando o marisco galego non pode estar por non chegar ao tamaño mínimo esixido pola lei: “Ti vas a Carrefour e hainas así pequeniñas pero nós isto non o podemos vender. Non é legal para nós” [E.C.; Pontevedra].

A impotencia faise aínda máis explícita cando explican o traballo que realizan. O marisqueo a bote require dun grande esforzo físico e dunha boa resistencia, que permita soportar desde as sete da mañá (momento en que comeza a xornada) até as dúas do mediodía, lanzando continuamente o angazo para extraer a ameixa ou o berberecho. O barco, o angazo e a roupa de augas son as principais ferramentas de traballo e os seus coidados dependen de quen os emprega. O angazo, de aceiro inoxidable, é un aparello pesado, pois ese peso é o que permite que se agarre con forza ao solo mariño e así arrastrar o bivalvo. Canto máis lonxe se poida lanzar, maior superficie se abrangue.

76

A xornada non pode prolongarse unha vez se recolla a cantidade máxima permitida e esta cantidade sexa adecuada en canto ao tamaño medio. Dependendo da pericia de quen faena ou das circunstancias persoais, poderían deixar de mariscar antes do límite horario estipulado para as dúas do mediodía, o que favorece en moitos casos a conciliación familiar. Moitas das persoas que van ao marisqueo a bote valoran esta circunstancia como unha vantaxe para conseguir manterse activas profesionalmente e atender, paralelamente, as obrigas que poidan asumir a nivel persoal.

Mais non todo é froito da habilidade da mariscadora (aínda que si en boa medida), senón que en algo inflúe a “sorte” de encontrar un lugar con abundancia de marisco. Atentas e atentos, mariscadoras e mariscadores avísanse e alertan da “sonada”, do “dise que alí hai”. Ás veces, as sonadas traen só para uns poucos e non para todas, e estando nun lugar moi próximo a quen está a recoller, apenas se consegue aumentar o peso da bolsa de ameixa ou berberecho. “Uns collen e outros no. Vai a ameixa e vai por aí e ti estás aquí eh... [...] Neno, están todas aí, eh! Agora vamos. Están todas aí, aquí non hai” [E.C.; Pontevedra].

Por fortuna, cando se encontra unha boa zona, o angazo canta a animosa melodía dos bivalvos a bater contra o aceiro inoxidable. O son do rendemento do traballo, ese son que anima a coller forzas para volver lanzar o pesado angazo ao mar. E non se trata dunha cuestión menor. Estas mulleres saen ao mar a diario, sexa verán ou inverno; tanto se as temperaturas son elevadas, como se son baixas e non para de chover. Traballadoras á intemperie, e coa protección que lles ofrecen as roupas de auga, elas mantéñense firmes (na medida do posible en función da ondada) no seu barco.

Fóra do mar, antigamente concentráronse no prezo de venda, en conseguir que o esforzo destas persoas non fose para beneficio doutros. Un momento chave é o da poxa, durante a que non é infrecuente observar como se pactan os prezos á baixa. “Antes subastábase aquí, en Arcade, onde vamos ir despois. E mirabas que falaban entre eles e dicían: mira, collemos estas para repartirmos. Pero deixan baixar o prezo hasta... como ningún vai a parar” [E.C.; Pontevedra].

Na actualidade, da venda encárgase a confraría, que reúne a mercadoría de todas as persoas que saen mariscar, tanto a pé como a bote, e que despois a traslada á lonxa para a súa poxa. Na confraría rexístrase a entrada de produto e a cantidade e o tamaño entregado por cada mariscadora ou mariscador. En función do prezo de venda acadado, cobrarán máis ou menos polo seu traballo; uns días vale máis e outros días vale menos.

Despois deste longo proceso, que vai da extracción á venda, as mulleres do marisqueo a bote acaban a súa faena no mar, que normalmente non se corresponde co final dos traballos no día. Falan distendidamente do futuro e lamentan a falta de oportunidades para a xente nova e das restricións na concesión de licenzas. Elas, entre tanto, conscientes de que é preciso manter o sector nas mellores condicións posibles, ao finalizar a xornada e de volta á lonxa, sementan os exemplares máis pequenos que foron descartados para a venda.

Facer na rede

‘Facer na rede’ foi a expresión empregada polas redeiras, atadeiras e chaboleiras para describir o labor máis significativo do seu traballo: coser, amañar e coidar das redes. Até practicamente mediados do século pasado as mulleres, sentadas ao aire libre, en grupo, facendo nas redes coas que os homes

sairían ao mar, debuxaron unha escena do cotián das áreas costeiras da zona de Pontevedra. Este labor, que se ben é certo non foi asumido en exclusiva polas mulleres, foi realizado maioritariamente por elas, posuidoras do saber deste traballo absolutamente imprescindible para desenvolver a cadea de valor asociada á pesca.

A aprendizaxe destes oficios transmitíase de nais a fillas, de tías a sobriñas, de avoas a netas... É por iso que nelas residía o coñecemento e o poder para facer posible a remuda xeracional. O carácter artesanal do seu traballo fixo que as mudanzas ao longo de séculos foran moi pequenas e estivesen principalmente asociadas á introdución de novos materiais nos panos, nas agullas (tradicionalmente de buxo e na actualidade de plástico) e no deseño e estrutura dalgúns aparellos.

Na área de Pontevedra, na segunda metade do século XX, as figuras máis habituais foron as de atadeira e chaboleira. As atadeiras poderíanse considerar como as costureiras do mar. Dedicáronse a arranxar as roturas das redes, repoñer os chumbos perdidos e as máis habilidosas incluso a confeccionar aparellos, maioritariamente para a pesca de baixura (medios mundo, nasas, pedra de abalar, palangre etc.).

78

As atadeiras eran requiridas por mariñeiros e armadores, como quen quixera facer un traxe ou un arranxo. “Vñanche chamar: ‘mira teño o aparello tal, pódeme vir? Necesítote dous días, tres días’. Era máis liberal, era máis libre” [D.O.S.; Pontevedra]. A tea, neste caso o pano, igualmente mercábano feito xa de fábrica, sendo a súa ocupación cortalo segundo as medidas escollidas polos armadores e montalo até configurar o aparello. O grosor da rede e o número de pezas de chumbo que levaban dependían do tipo de pesca: ardora, xeito etc.

Un caso distinto era o das chaboleiras, denominadas así en referencia ao seu lugar habitual de traballo: as chabolas, baixos das casas ao pé do mar onde se almacenaban os utensilios e os aparellos de pesca e nos que elas desenvolvían boa parte dos seus labores.

En tempos, a maioría das casas lindeiras coa ría de Pontevedra, desde Marín até A Moureira, eran chabolas. Este oficio foi desenvolvido por mulleres e homes, existindo determinadas convencións en función do tipo de barco:

Se era vaca ('pesca de arrastre menor que o bou') tiña unha chaboleira e un chaboleiro. Se era parella ('dous barcos arrastran unha soa rede de profundidade') tiña dúas chaboleiras e un chaboleiro (...) porque os aparellos dos barcos da parella eran máis grandes que os da vaca [S.R.C.; Marín].

Estas mulleres e homes traballaban para armadores que os contrataban co obxecto de atender ás tarefas en terra derivadas da pesca. Entre as súas funcións diarias estaba a de limpar o aparello unha vez volvía do mar, normalmente impregnado do lodo que debían retirar empregando os dedos como ferramenta; iso si, sempre que estivera mollado, que "seco xa non o dabas quitado e quedabas cos dedos... xa sangraba pola punta" [S.R.C.; Marín].

Outro dos traballos relacionados co coidado das redes era o de encascar, un tratamento mediante o que se tinguían os aparellos con casca de piñeiro cocida para que se conservasen mellor. Unha vez encascado, enchoupado de auga e moito máis pesado, levábano a secar ao porto tirando a forza do lombo dun carro e "se cadra levabas tamén unha caixa de pulpo na cabeza" [S.R.C.; Marín].

Recorda a traballadora dunha chabola que se non había que limpar e botar o aparello a secar, "facía na rede" até completar o traballo da mañá e volvía cedo pola tarde á chabola, para traballar en todo o que fixera falta ou incluso fregar a cociña da casa do armador.

79

As chaboleiras e os chaboleiros tamén respondían ao soar da serea do barco e acudían á hora que fose preciso, mesmo ás 12 da noite, para descargar o peixe, carrexando caixas na cabeza nunha sucesión de viaxes que podían ocupar case todo o día.

Malia o duro e dedicado das súas tarefas, as chaboleiras e os chaboleiros eran considerados o derradeiro chanzo na organización do traballo e así o reflectía a súa remuneración: levaban o quiñón sempre despois do armador e dos mariñeiros teren apañado os seus e incluso podían non cobrar malia traballar e así andar ao *matalote*, nome co que designan na zona de Marín a traballar sen cobrar.

Ademais, na maior parte dos casos carecían de cobertura legal; non estaban dadas de alta como traballadoras e nalgúns casos nin tan sequera tiñan

a idade mínima requirida para traballar, os 14 anos que regulaba a Lei de Contrato de Traballo de 1944. “Eu fun para a chabola con 12 anos (...) Traballei 19 anos entre a chabola e unha conserveira e aparecéronme 5 cotizados” [S.R.C.; Marín]. E a pesar disto, a chabola era “un hueso para o que había cincuenta cans” [S.R.C.; Marín].

Obreiras da conserva

As mulleres foron a man de obra da industria conserveira galega desde que a primeira fábrica se estableceu na Coruña en 1836. A elas e ao seu traballo, que durante moitos anos foi pouco remunerado, recoñecido e respectado, se debe que na actualidade este sector galego sexa o máis importante en Europa e o segundo do mundo.

Os milleiros de obreiras que durante máis de século e medio pasaron polas liñas de produción das factorías son tamén testemuñas do devir do sector que, a grandes riscos, viviu épocas de bonanza a comezos do século XX e posteriormente entre 1939 e 1949 e a partir dos anos 60; pero tamén de dificultades, primeiro por causa da crise da sardiña de 1909 e despois, nos anos 50, debido ás medidas liberalizadoras da economía.

80

A maior parte das fábricas concentráronse nas Rías Baixas, sobre todo en Vigo e nas comarcas do Morrazo e da Barbanza. A área de influencia da cidade de Pontevedra foi tamén un punto destacado do sector conserveiro, aínda que hoxe o seu peso minguou até case a súa desaparición. Só na zona de Estribela e Marín houbo oito fábricas, entre as que destacan a de Herrero, Riestra ou Maeztu. No barrio da Moureira (Pontevedra) estivo Uzal, dedicada nos primeiros tempos ao escabeche e sazón e despois ás conservas. Trasládouse posteriormente á praia de Lourido (Poio) e na década dos 50 pasou a ser Montenegro. Tamén no concello de Poio, neste caso en Combarro, estiveron as fábricas de Malvar e Mosquera, activas até 1960.

A industria conserveira puxo en circulación un fluxo de man de obra nova e feminina que se nutría tanto de nenas como de mozas e mulleres atraídas desde a zona costeira e o interior pontevedrés (por exemplo, as parroquias de Tomeza ou Salcedo) ante a posibilidade de seren asalariadas.

Os empresarios buscaban nestas empregadas man de obra hábil, áxil, dedicada, barata e abundante. A fábrica, pola contra, supoñía para elas un com-

plemento económico pero tamén un novo peso que sumar a outros traballos, ben foran reprodutivos ou produtivos. Folga incidir no feito de que nesta altura as mulleres eran as responsables do traballo asociado ao fogar e as nenas as herdeiras temperás desta carga de xénero. É así que a conserveira non eximía do traballo no agro, na casa, no coidado das persoas dependentes, dos animais etc.

Por outra banda, os ingresos económicos que reportaban as conserveiras eran exiguos polo que as traballadoras das clases sociais máis baixas víanse en ocasións obrigadas a asumir outros traballos de tipo produtivo, por exemplo, no marisqueo ou nas bateas. Así o recorda unha das operarias da Fábrica Montenegro durante os anos 50. “Cando volvía da fábrica ía para o monte para facer un camiión de pedra de mampostería, e máis unha torreta para a base da escola de Marín” [N.P.J.; Pontevedra].

Elas ocupaban nas conserveiras un papel subordinado comparativamente cos homes xa que as situaban en postos inferiores e de escasa cualificación, ademais de teren salarios máis baixos; unha situación que se repetía en fábricas doutros sectores como o téxtil ou o tabaco. “Sólo había un chaval alí, que era jefe, un encargadito, e como non andiveras lixeira, na man!” [N.P.J.; Pontevedra].

As xornadas laborais, malia estaren delimitadas por un horario, permanecían suxeitas ás necesidades de produción e polo tanto, e sen previo aviso, as operarias podían ser requiridas para quedar a traballar máis horas, toda a noite incluso. Esta anomalía organizativa tornábase habitual ao chegaren barcos cargados de peixe, que por aquel entón non se podía gardar en cámaras, tal e como se fai hoxe. “Traballaba todos os días de 08:00 a 21:00 da noite. Seis ou sete horas ao día, o que nos pediran... porque non era fichar: ían apuntando e cando ías cobrar...” [N.P.J.; Pontevedra]. “Teño quedado a noite toda para o día seguinte traballar máis” [R.; Pontevedra]. A dependencia do traballo das necesidades de produción e das temporadas da materia prima facía ademais que nalgúns casos esta fose unha ocupación temporal ou estacional.

Algunhas fábricas contaban con primas de produción que creaban a ilusión dunha mellor remuneración, o que levaba ás obreiras a traballar aínda máis rápido, sempre axudadas pola destreza e habilidade adquirida, e alimentadas por desexos como os de construír unha casa, aforrar para casar, vivir

fóra do fogar familiar ou simplemente contribuír con máis cartos á economía familiar.

Neste anhelo, as súas mans foron as principais ferramentas e aliadas. “Arreglaban o peixe” (limpeza, desespiñado e corte), sacaban a cuncha, preparaban o escabeche e as salsas (nalgunhas fábricas dentro de formigoneiras), prensaban e enlataban. Ademais, tamén era habitual que se encargaran de descargar os barcos, “coas caixas e cos caixóns ao lombo” [D.S.; Marín].

A dureza do traballo e as xornadas laborais longas, intensas e a ritmo acelerado foron un impedimento para algunhas mulleres ao coidado das crianzas, feito polo que, segundo apuntan, era raro ver mulleres de máis de 30 anos entre as traballadoras das conservas.

“Eu non sei se me pagaban ben ou mal. A min dábanme un sobre e xa llo daba á miña nai” [R.; Pontevedra], recordaba outra das operarias de Montenegro. Ela, como moitas outras, contribuía coas economías familiares, necesitadas e maltreitas, que seguían a vivir do traballo e colaboración até dos membros máis pequenos da familia, sen esquecer aquelas que recibían cartos chegados da emigración.

82

Esta precariedade levou a que moitas nenas non fosen escolarizadas ou abandonasen cedo os estudos. Algunhas, como apuntamos, dirixíronse ás conserveiras animadas pola familia e a ilusión de ser unha boa saída. Á vez, eran cobizadas polos empresarios sabedores de que estas nenas, condicionadas por un contexto social e familiar de necesidade e unha idade moi temperá, non reclamarían mellores condicións de traballo. Tampouco protestarían polas xornadas laborais excesivamente longas nin polo cativo dos salarios.

Non sei ler nin escribir porque tiña que ir polas casas dos veciños a pedir un cacho de pan. Ía coas vacas dos veciños a pacer para que me deran un cacho de pan. Despois fun servir a Pontevedra e logo traballei en Montenegro [N.P.J.; Pontevedra].

O meu primeiro traballo, con 10 anos, foi plantar pinos no monte. (...) Despois como quixen ser un pouco máis fina vin para a fábrica de conservas Mosquera en Combarro (...). Aí xa gañaba 6 pesos, non, 7 pesetas [D.A.; Poio].

As mulleres e as nenas da conserva, probablemente de xeito involuntario e non militante, contribuíron nun proceso de modificación do patrón social

segundo o que se lle asigna á muller a función de atender á familia e ao home o ámbito do mercado de traballo remunerado. Así os seus recordos non falan da necesidade de mudanza social ou da dobre carga que asumían senón do duro do traballo, do ben que o pasaban a pé no camiño á fábrica (ás veces de até sete quilómetros) en compañía das demais traballadoras, de ter que probar as conservas que facían ás agachadas para pasar a fame que lles provocaba comer só unha pataca cocida con pemento e loureiro, de cantar, cantar moito animadas polos xefes para ter a boca ocupada e non caer na tentación de comer.

Na actualidade o traballo nas conserveiras mudou, está máis mecanizado, melloraron as condicións laborais e as instalacións, se ben é certo que coa entrada de maquinaria xurdiron novos problemas, como os ruídos, a iluminación, a distribución da maquinaria, comodidade nos postos etc. Ademais as obreiras adquiriron maior conciencia obreira, con expresións de reivindicación do seu traballo como foi o caso das protestas en 1989 na fábrica de Odoa, na Illa de Arousa, entre outras.

Vendedoras de peixe

Habitantes normalmente dun contorno social intimamente ligado aos traballos do mar, as vendedoras de peixe ocuparon o espazo das lonxas e das prazas e distribuíron o peixe entre a poboación pero non só, pois tamén ocuparon os camiños que percorrían a pé desde as zonas do litoral até as áreas máis interiores.

Nas cidades as vendedoras de peixe traballan, fundamentalmente, na praza de abastos pero tamén nas lonxas próximas, a onde acudían á procura da mercadoría, buscando bos prezos e boa calidade coa que manter a súa clientela. Por este motivo, moitas destas mulleres traballaban con frecuencia máis alá do horario de venda directa ao público e tiñan que prolongar a súa xornada con desprazamentos ás lonxas próximas. E aínda non acababa aí xa que, ademais das actividades propias da súa profesión, a maioría atendía as tarefas relacionadas cos coidados da familia e da casa.

O traballo de venda era, segundo comentan, unha faena alegre e a iso atribúen a súa simpatía e elevada sociabilidade. Non é cuestión menor, pois polas súas mans pasaba parte da alimentación das veciñas e veciños e o bo trato era

un bo argumento para que as persoas que acudían a comprar o peixe depositasen nelas a súa confianza. No entanto, tampouco esquecen as incomodidades e conservan na memoria o frío dos mercados, as mans constantemente no xeo, as horas de pé sen apenas desprazarse:

Despois alí xa, co frío. As barrigas, preñada, aplastalas contra o mostrador. E non pasaba nada. Que lle digo eu ás miñas netas, eu aplastaba a barriga alí e non me pasaba nada. E agora... [J.B.; Pontevedra].

Domingos e festivos incluídos. Para as máis nenas, acompañantes inseparables, reservábanse tarefas menores, como a distribución a domicilio cando a clientela era boa. A cambio recibían algunha compensación:

Eu xa ía desde a praza cargada cunha cesta a levarlle o peixe alí. Todos os días. Viña a señora a comprar, miña nai lle vendía, ‘ai, que me lo traiga la chica’; ala, alá ía. E tíñalle que limpar o peixe. Sabes o que tiña de bo? Que me daba de comer. Limpáballe o peixe, deixáballo preparado (...) [J.B.; Pontevedra].

84 Outra dificultade era o obrigado pagamento dos arbitrios, impostos municipais que se aplicaban sobre o produto de venda e que variaban en función da calidade, do valor e do peso. Para evitar o seu pagamento eran moitas as estratexias ideadas, e cada imposto que se evitaba pagar supuña para estas modestas economías familiares unha grande axuda. Procuraban, pois, contar coa colaboración de mulleres que ían comprar e que aproveitaban para introducir a mercadoría sen seren sospeitosas; coa colaboración de rapazas e rapaces que agardaban pacientes a que algunha pescantina lles pedise axuda e, a cambio, recibían algunha moeda como compensación. As casetas dos arbitrios están, aínda hoxe, moi presentes na memoria destas mulleres. E non é para menos, pois no caso de non pagar podían ser castigadas retirándolles a mercadoría, con multas e mesmo con arrestos. A pesar do que poida parecer, o nivel de ganancia era escaso; o peixe era un produto cun consumo sensiblemente inferior ao actual.

Entonces nós aí, como cobraban albitrios por meter o peixe dentro da plaza, as rapazas que facíamos? Íbamos ata alí e ao mellor a unha señora lle dicíamos, “me pode pasar este peixiño para dentro?”. Porque claro, mentres elas, as que vendían o peixe, si podían aforrar unha pesetiña, aforrábana. E nós aí íbamos a meter... Que o peixe xa chegaba a metá do tempo ao mellor molido (...) Polo medio das rejas lle metíamos á miña nai. E se non xa lle dicía a unha señora que no cesto mo levara. Pero despois eles xa cachaban os cestos [J.B.; Pontevedra].

O labor destas mulleres, non obstante, non se limitaba á compra e venda de peixe. En parte motivado pola ausencia de transportes regulares que facilitasen o acceso frecuente ao mercado ou ao peixe, e en parte debido ás necesidades de conservación derivadas da ausencia de conxeladores domésticos, as peixeiras dominaban ademais determinadas artes de conservación para épocas do ano en que o produto escaseaba. Unha das técnicas máis empregadas a comezos do século XX é a salgadura, precisamente con esta finalidade de conservar. Esta actividade facíase nos baixos das casas particulares co peixe que os propios familiares ou veciños pescaban. O procedemento era relativamente simple aínda que laborioso: preparábase a salmoira (auga moi salgada), deixábanse uns días até retiralos para un recipiente onde se prensaban e permanecían uns días máis:

Eu me metía no mar ata aquí, en inverno, bueno, estoucho contando da miña época, ata a cintura, en pleno inverno, a lavar os xurelos nas cestas [...]. Despois íamos para as bodegas, a lañar, a lañar, cortabas, lañabas e salgabas. E quedaba todo salgado [J.B.; Pontevedra].

Ademais da salmoira, outra das técnicas utilizadas para a conservación do peixe era a de secado. Unha vez limpo o peixe deixábase a secar no peirao, até que estivese ben seco, tanto que incluso se comía cru. O fume tamén axudaba a suplir as carencias do conxelado e foi habitual para tratamento da sardiña: na saída do fume da lareira colocábanse as sardiñas nunha vara de ferro, poníase a leña con loureiro e co fume desprendido afumábanse.

Porén, ao redor das vendedoras de peixe, había outra modalidade que eran as vendedoras de a pé. Estas mulleres, con frecuencia residentes en áreas costeiras, recollían á primeira hora da mañá o peixe que os seus familiares pescaran para o levar, a pé, aos lugares da contorna máis afastados. Cargadas coas cestas ao lombo ou na cabeza, camiñaban horas para poder vender, casa por casa, a súa mercadoría.

Desta actividade derivou unha economía de troco que contribuíu a crear a conciencia e a apreciar o valor do produto fronte ao simplemente monetario. Así, e en parte motivada pola escaseza na época de diñeiro en efectivo ou polas necesidades alimenticias, non era infrecuente pagar a adquisición do peixe con recursos abundantes no interior, como produtos da horta ou porco. Moitas destas mulleres eran nenas que co seu esforzo e traballo colaboran na manutención familiar, en detrimento dunha formación que na maioría dos casos foi inexistente.

Conclusións

Os oficios de salitre mollaron e curtiron as mans das mulleres dedicadas á venda do peixe, á salmoira, ao marisqueo, á conserva... Mulleres que na actualidade sofren as consecuencias de non teren sido recoñecidas como traballadoras de pleno dereito e, xa superada a súa vida laboral, aseguran ter traballado moito por moi pouco.

Na época en que se centra este texto detéctase unha fonda división entre os traballos desenvolvidos por mulleres e homes, podéndose identificar oficios feminizados. Estas ocupacións foron entendidas como propias das mulleres pero tamén invisibles e pouco valoradas dentro do contexto social heteropatriarcal do momento. Isto fixo que contaran con escaso ou nulo recoñecemento social como persoas activas e xeradoras de riqueza.

Esta fonda fragmentación podería relacionarse coa convivencia dalgúns destes traballos con tarefas asociadas ao fogar e ao traballo reprodutivo –o marisqueo foi fonte de alimento para as familias e fonte de ingresos a través da venda–. Outro aspecto condicionante foi a flexibilidade horaria e a estacionalidade dalgunhas profesións, que favoreceu que fosen asumidas como ocupacións complementarias; así como o machismo empresarial que reservou os postos de responsabilidade case en exclusiva para os homes e a aceptación social de menores dereitos e retribución salarial no caso de seren empregadas.

Con todo, e conscientes de que a feminización dos oficios é un proceso longo, entendemos que as causas apuntadas poden formar parte dun sistema máis complexo que abrangería un período de tempo máis amplo que o abordado no noso estudo. Polo tanto, os motivos apuntados poderían ser só lidos como perpetuadores desta división desigual do traballo.

Esta invisibilización social discorda coa profusa presenza das mulleres do mar no espazo público; vendendo na praza, mercando nas poxas, tecendo no peirao, andando os camiños na ida e volta das fábricas, apañando na area das praias e incluso en varios destes lugares á vez, xa que era preciso combinalos debido a que os salarios adoitaban ser insuficientes.

Con todo, e a pesar da individualización presentada na descrición dos oficios, é interesante destacar que os traballos que se abordan neste artigo rara

vez se facían en soidade e a través deles tecéronse relacións sociais de fraternidade e compañeirismo, así como redes de cooperación e solidariedade. Estas redes de colaboración contribuíron en gran medida a acadar os dereitos reclamados e a que os oficios do mar descritos fosen recoñecidos profesionalmente, grazas ao esforzo conxunto destas traballadoras.

E aínda así, estas mulleres, a pesar de teren un traballo de tipo produtivo a través do cal recibían un salario, nunca abandonaron os labores do fogar, de coidado dos familiares cando foi preciso e de mantemento das propiedades asociadas á casa. No entanto, todos estes labores seguen a formar parte dos traballos feminizados e ocultos que, ao igual que os oficios descritos neste artigo no seu día, hoxe seguen sen a categoría profesional adquirida noutros ámbitos.

Xiana Iglesias Villaverde e María Abelleira Fontán
MaOs Innovación Social, S. Coop. Galega

Referencias bibliográficas

Abelleira Fontán, María (2015): “Traballadoras: termando da terra, do ceo e do mar”, en *Do gris ao Violeta. Achegas á historia das mulleres de Pontevedra*. Pontevedra: Concello de Pontevedra, pp. 111-131.

Chapela Pérez, Rosa (2010): “A relación mulleres e mar na normativa. Do visible ao invisible: da loita pola dignidade ao exercicio da soberanía profesional”, en http://www.culturagalega.org/album/docs/achegas_01.pdf [Consulta: 17/01/2017]

García Negro, María do Carme (1997): “Las mariscadoras: un colectivo de mujeres entre la tradición y la “modernización”, en *Arquipiélago*, n.º 30, pp. 112-118. http://www.culturagalega.org/album/docs/achegas_01.pdf [Consulta: 17/01/2017]

Arquivo documental

Entrevista a Rosa, realizada en Estribela o 24/04/2014. Inédita.

Entrevista a Carmen, realizada en Ponte Sampaio o 30/05/2014. Inédita.

Entrevista a Lola, realizada en Estribela o 24/04/2014. Inédita.

Entrevista a Milagros, realizada en Estribela o 24/04/2014. Inédita.

Entrevista a Estrella C.O., realizada en Ponte Sampaio o 12/08/2016. Inédita.

Entrevista a Digna O. S., realizada en Estribela o 05/04/2016. Inédita.

Entrevista a Socorro R., Estribela, realizada o 05/04/2016. Inédita.

Entrevista a Nieves P.J., realizada en Tomeza o 01/04/2014. Inédita.

Entrevista a Dolores S., realizada en Marín o 21/11/2016. Inédita.

Entrevista a Dolores A., realizada en Estribela o 21/11/2016. Inédita.

Entrevista a Josefa B.G., realizada en Pontevedra o 20/09/2016. Inédita.