

# Señora María!

## A CHAMADA DAS VENDEDORAS DE PEIXE DE PONTEVEDRA

Señora María! Señora María! Con esta chamada reclamaban as vendedoras de peixe a atención das mulleres das aldeas próximas a onde se dirixían a vender. E si, era señora María porque este era, basicamente, un negocio de mulleres.

O acceso ao peixe nas zonas do interior resultaba complicado e esixía o desprazamento a lugares costeiros ou a áreas onde se puidese adquirir, como a vila de Pontevedra. As leiteiras foron, tradicionalmente, unhas das encargadas de abastecer de peixe as parroquias das que procedían ou aquelas que quedaban de paso no seu percorrido. Unha vez vendido o leite e outros víveres, o camiño de volta aproveitábano para viren cargadas co peixe que lle encomendaban. Para alén das leiteiras, o abastecemento de peixe no rural facíase tamén por medio das vendedoras que, a pé, se desprazaban desde as zonas de costa para vender o excedente da pesca. A relación destas mulleres co mar viña xa condicionada polo seu propio contexto familiar, sendo a actividade á que se dedicaban maioritariamente no seu contorno. Así pois, xa de madrugada, cando os barcos volvían do mar, as mulleres que realizaban este oficio agardaban no peirao para recoller a mercadoría e saír a pé coas súas patelas á cabeza cara aos lugares do arredor. Case a diario, desprazábanse a aldeas da Canicouva, Soutomaior ou incluso Redondela. Non era un labor solitario e a maior parte das veces ían en grupo, o que facilitaba o camiño, ás veces:



*“Cando meu pai anduvo tamén de xunta con un aquí de abaixo que lle chamaban señor Antonio, desta casa aquí, aquela muller non quería nunca cargar nada na cabeza. Señora Marcelina. Eu como era nova, pois eu era a que tiña máis forza... así quedei raquíca. [...] “Ti como non sabes chamar nas casas, que es unha rapaza, eu chamo pola xente, (...) e ti levas a cesta”. L.M.; Ponte Sampaio.*

Pero non só vendían peixe. A escaseza de diñeiro metálico e as limitacións de acceso a certos alimentos, favoreceu o desenvolvemento dunha economía do troco que permitiu o intercambio de produtos en ausencia de diñeiro en efectivo. Das áreas costeiras levaban mariscos, mexillóns e varias especies de peixes e do troco traían patacas, carne de porco ou ovos, entre outras cousas. Por tanto, non era infrecuente que as peixeiras levasen un saco na man ou ao lombo de volta á casa. O traballo era duro e era tamén necesario, pois os recursos económicos eran limitados.

*“Daquela pasábase mui mal, mui mal, porque non había, non había un duro e ao colegio non podías ir porque, claro, éramos tantos e todos tiñan que facer algo. E un día un dos meus irmáns [...] tamén por ir ao pescado, aquí chamáballe o río, que non se podía ir. [...] E foron, era de noite, e colléronos e, claro, veu o policía a buscalo. Daquela era a Guardia Civil. Veu a buscalo e miña nai porque non o deixou ir, porque era un rapaz aínda, era un chaval, e non o deixou ir, “pois se non vén el, ten que vir usté, á Guardia Civil, ao cuartel de Arcade”. E levárona e metéronlle unha mallada a miña nai que traía os latigazos, daquela, os latigazos polo corpo. Daquela. Pero daquela, daquela eran de envergadura. Por iso che digo que aquí pasouse mui mal, mui mal”. L.M.; Ponte Sampaio.*

Moitas eran apenas unhas nenas, que exercendo desde moi novas de adultas, contribuían á economía familiar como podían. O feito de verse na obriga de traballaren desde tan novas dificultou o acceso á educación e, con grande esforzo, reservaban cando podían horas da noite para aprenderen o básico.

Co tempo, e sobre todo após a chegada do automóbil, produciuse unha transformación do oficio que supuxo a súa desaparición nas condicións que se describen.

No ámbito urbano destaca a presenza das peixeiras que venden na praza de abastos. No barrio da Moureira, un barrio pontevedrés moi ligado á actividade pesqueira, foron moitas as mulleres que se dedicaron a este oficio. A antiga praza de Pontevedra, situada preto da ponte do Burgo e demolida a mediados do século pasado, era o seu lugar de traballo. O acceso á praza non era doado e, á marxe de teren que pagar polos postos que ocupaban no seu interior, estaban obrigadas a pagar os arbitrios, un imposto establecido sobre a mercadoría que levaban para vender. Á entrada da praza situábanse as persoas encargadas de cobrar este imposto. O procedemento habitual era que ao chegar as vendedoras pesasen a mercadoría nas básculas instaladas con este finalidade. Segundo o tipo de produto que se ía vender -se era marisco ou era peixe- e segundo a cantidade pagábase máis ou menos; canto máis caro era o produto que se quería vender, máis se cobraba. No entanto, aproveitando a intensa afluencia de persoas e a



habilidade e enxeño das peixeiras, os intentos por evitar este control eran frecuentes:

“Aquí non había traballo. Na praza non se ganaba, eu xa ía pouco. Ía por meterlle o estraperlo entre a rejas para non pagar no arbitríos. A xente era máis viva. Se te collían metíanche unha multa. Miña nai estaba dentro e por debaixo das rejas e metíanos. Todo era unha pillería”. R.D.; A Moureira, Pontevedra.

O peixe para a venda adquiríase na lonxa, na praza ou incluso se desprazaban a outros lugares cando sabían dalgunha variedade que daba moi bos resultados e que non chegaba a portos próximos. Na praza, a poxa na que adquirían o peixe para despois vender comezaba entre as 6:00 e as 7:00 da mañá. De Marín viñan cargados con centolas, camaróns, nécoras, xoubas; outras persoas traían para a poxa o que pescaban por iniciativa propia, como pescada ou fanecas. Tamén chegaba mercadoría de Bueu. Noutros casos, había que desprazarse a outros portos máis afastados:

*“Eu iba a Vigo moitas veces, comprábamos en Marín. Despois, desde os 17 anos, que miña nai me dixo, “mira”, no inverno como era así..., “mira, me dixeron que en Vigo hai un peixe... que se lle quita a piel e que é moi rico e que... “. Alá marchamos as dúas, no tren as dúas, “vale, pois vamos mirar”. Efectivamente, trouxemos unha cesta. Ao puerto. Mira, xa me ves a min con 17 anos e desde o Berbés, donde está o puerto, ata a estación cun cesto na cabeza, cheo de peixe. Así me quedou o pescozo. Desde xoven xa cargando”.* J.B., A Moureira, Pontevedra.

E todo este labor realizábase atendendo, ao mesmo tempo, as tarefas familiares de cada quen:

“Entonces, viña á casa, facía a comida aos meus fillos e ao meu home e collía o tren das dúas e marchaba a Vigo. Aínda teño unha foto coas cestas na cabeza. E chegábamos á casa ás 11 da noite. Ir a vender e volver a marchar. (...) Non había descanso porque na época que había ese peixe había que ir. Porque uns meses despois paraba”. J.B., A Moureira, Pontevedra.

Pero, para alén do esforzo que supuña adquirir o produto, as condicións nas que desenvolvían o traballo na praza supuñan unha dificultade a maiores, e o frío sempre foi un grande inconveniente para o seu benestar laboral.

*“Facía moito frío (...). Mira, eu teño estado coas mans nas tetas. Mentras non vendía, quedarse as mans tan frías, tan frías, tan frías que as metía no peito así, así por aquí, a quentar. Collía un trapo, envolvía, e metía así”.* J.B., A Moureira, Pontevedra.

Ademais da venda de fresco, as vendedoras coñecían técnicas de conservación do peixe que preceden vantaxes do conxelado e que lles permitían garantir a subministración para épocas en que escaseaba. Un dos labores habituais nas rúas e paseos da Moureira de comezos de século XX foi o de salgar o peixe. Nos bai-



xos das casas familiares que dominaban a paisaxe deste barrio urbano localizábanse as bodegas onde se preparaba a salmoira que se empregaba para conservar o peixe. O procedemento era o seguinte: cando se adquiría o peixe (normalmente xurelo ou sardiña), abríase e limpábase ben. Despois trasladábase ás bodegas, onde se cortaba, lañaba e salgaba. Para salgar poñíase en salmoira (auga moi salgada) e despois, unha vez salgados, colocábanse nuns recipientes de madeira redondos, onde se colocaban un a un, até cubrir a parte superior. Posteriormente, tapábanas e poñíanlle unha boa cantidade de pedras encima, grandes, coa finalidade de prensar o contido. Deste xeito ficaban varios días. Unha vez preparadas vendíanse na praza, aínda que tamén había quen as levaba para vender nas feiras. Este labor que parece relativamente sinxelo, adquire novas dimensións cando se pensa nos 200 ou 300 quilos de peixe que podían salgar. Os traballos prolongábanse, en ocasións, até ben entrada a madrugada.

“Nunhas tinajas de madeira botaban agua e unha patata grande e botábanlle sal ata que a patata aboiara. Con un pau iban dando, dando, dando, cando a patata aboiaba xa a salmoira estaba feita. E botaban alí os xurelos. Alí che quedaban as mans a pedir con dios. Porque estaban alí, botabas alí dous, tres días. E despois tiñas que sacalos”. J.B., A Moureira, Pontevedra.

Outro dos procesos de conservación habituais era o de secado. Para esta tarefa era preciso limpar ben o peixe, distribuílo en cestas e trasladalo para secar no peirao. Normalmente deixábanse enriba da felpa dos pinos que se apañaba nas proximidades, como na Caeira. Durante tres ou catro días mantíñase este labor, pendente de recollelos polas noites ou en caso de choiva. Tamén había que estar pendentes das gaivotas, ansiosas por conquistar un destes bocados, tarefa que con frecuencia facían os rapaces e as rapazas. Co paso dos días quedaban secos “como paus” e incluso se comían así, crus.

As sardiñas do fume preparábanse nunha variña de ferro ao calor da lareira, na parte superior para aproveitar a saída do fume. Debaixo poñíase a leña con loureiro, e con este fume que desprendía afumábanse as sardiñas. Estas sardiñas servían como alimento na casa e tamén se levaban ás feiras ou á praza para vender. Era un produto moi demandado, xa que, como afirma J.B., “era o porco de inverno de moita xente”.

Non obstante, o labor das vendedoras de peixe non se limitaba a adquirir e vender o peixe na praza. Na Moureira, após o esmorecemento da súa actividade pesqueira, atracaban as dornas procedentes de Ons, cargadas de polbo ou de marisco. Este excedente comprábase no peirao e aquel adquirido polas pescantiñas vendíase polas tardes nas tabernas e casas de comida próximas.



O aproveitamento dos recursos era intenso. Dos xurelos, por exemplo, facíase un aceite que se empregaba despois na casa. Metíanse os xurelos nun recipiente e deixábanse ao sol para que soltaran a graxa. Despois, para lle disimular o sabor, fervíase esa graxa con allo, aínda que recoñecen que non o eliminaba totalmente. Colábase cun pano e quedaba preparado un substitutivo do aceite para a cociña. Non é algo que lembren con moito entusiasmo, pois o sabor descríbeno como desagradable. Porén, dá conta dos múltiples recursos e habilidades que permitiron afrontar situacións adversas e que conseguiron dotar dos bens básicos a numerosas familias.