

Josefa Barcia García

Josefa Barcia García naceu no barrio da Moureira, no Campo da Torre, un lugar que no tempo da súa infancia era moi diferente do actual. Tradicionalmente ligado á actividade pesqueira, foron moitas as mulleres da Moureira que traballaron en oficios relacionados co mar.

Josefa comezou a traballar desde ben nova. Súa nai era vendedora de peixe na praza de Abastos, aquela que antigamente se situaba ao lado da ponte do Burgo, e Josefa comezou axudándoa e con ela aprendeu os pormenores dun oficio que despois sería o seu. Nesta altura (tería Josefa uns 10 anos), para poder vender na praza había que pagar tanto polo posto como pola cantidade e tipo de produto que se vendía. Antes de entrar na praza pesaban o peixe e, en función do prezo de venda, pagábase o que lle chamaban arbitrios. Unha das misións de Josefa nesta época era conseguir introducir o peixe na praza evitando o control impositivo, para o que pedía axuda das compradoras, que amablemente contribuían sen levantar as sospeitas dos gardas.

A ligazón da súa familia co mar deixoulle lembranzas e saberes irrepetibles, como encascar as redes, proceso que axudaba ao fortalecemento das redes que despois empregaban os mariñeiros. Ela era aínda nena e ás crianzas da familia reservábanlle determinados labores. Normalmente eran os homes quen encasocaban mentres que ela e as outras crianzas da súa idade carrexaban a auga para



uns alxibes de gran tamaño, semellantes aos do aceite de Andalucía. Poñíaselles lume debaixo e alí botaban casca para ferver. O aparello, despois do proceso, saía castaño. Lembra tamén machacar cos pés o aparello e despois levalo nun carro ao peirao onde as crianzas axudaban a estirallo e movelo. A esta acción chamábanlle palmear e tiña como obxectivo que o aparello secase por igual por todas partes. Pero no seu día a día había outras tarefas, como preparar as sardiñas ao fume ou lañar e salgar o peixe, o que lles permitía garantir a súa conservación para a venda ou para consumo na propia casa. Eran procesos laboriosos, de moitas horas, que se adentraban con frecuencia na madrugada, e en condicións adversas (como cando se tiñan que meter no mar en pleno inverno para recoller nas cestas o peixe que traían os barcos que chegaban á Moureira). As bodegas das casas convertíanse en fábricas familiares destinadas á transformación do peixe fresco. A fisionomía do barrio era ben diferente: predominaban as casas baixas; no Campo da Torre, onde ela vive, medraba a herba vizosa e da praza de Touros colgaban os tendais de roupa das veciñas e veciños. A auga chegaba ás portas das casas e nas bodegas das casas gardábanse os aparellos do traballo.

A vida non era doada, e menos para unha familia na que a nai quedara viúva cando Josefa tiña 12 anos e con cinco fillos ao cargo. Había que buscar recursos, que moitas veces supoñan moito traballo pero non tanta recompensa. E así, houbo un tempo que se dedicaban a recoller cunchas de vieira cun carro ou en sacos polas fondas. Despois levábanllas a unha señora a Poio, á que llas pedían desde Madrid para extraer nácar, entre outras cousas. Tamén garda memoria das dornas que viñan de Ons, cando o peixe da Moureira xa foi escaseando. Das illas traían polbo, marisco (centola, nécora, percebe)... de todo. Paraban nunha taberna a comer e nesa mesma taberna facían a poxa da mercadoría. Normalmente viñan polas tardes, e despois de comprar levaba o produto a vender polos bares e restaurantes da cidade.

Xa con máis idade herdou os postos que súa nai tiña na praza. Vender na praza o peixe non era tarefa sinxela. Había que conseguir a mercadoría e para iso se desprazaban a Marín, e co tempo tamén a Vigo, para conseguir o mellor produto. Tiña 17 anos nesa altura. Ían ela e súa nai no tren e desde alí trasladábanse andando até o porto para comprar o peixe e volver andando de volta á estación cargadas cunha cesta de peixe na cabeza. A carga de peixe na cabeza era unha constante, carrexando para a clientela, o que tivo consecuencias na súa saúde.

Despois de casada seguiu co mesmo e grazas ao apoio da familia conseguiu traballar e coidar dos fillos. Levantábase e marchaba ás seis da mañá a Vigo e ás 10:00 h. da mañá xa estaba a vender en Pontevedra. Pero nas horas previas tiñan que coller o carro no Berbés, cargalo, traelo á estación de Vigo, facturalo, e vir



ata a estación de Pontevedra. Na estación de Pontevedra era un veciño (que lle chamaban señor José) quen lles carrexaba a mercadoría ata a praza nun carro de cabalos. E cando non podía ir ás seis da mañá, tiña que ir ás dúas do mediodía porque os barcos chegaban ás 5 da tarde. Daquela xa compartía o traballo cunha compañeira pero case sempre era Josefa quen ía mercar o peixe, porque era máis aquelada para a compra. Nestes casos ía á casa para lles deixar feito o xantar, collía o tren das dúas e marchaba a Vigo. Chegaba á casa sobre as 11 da noite. Na praza, á hora de vender, había que estar moitas horas de pé e con frío. Nos primeiros anos traballaba todos os días e lembra especialmente a época en que estaba embarazada, coa barriga apertada contra o mostrador e o frío a percorrerlle todo o corpo.

Foron moitos os anos dedicados a vender o peixe. Desafortunadamente, tivo que retirarse do oficio pronto por causa dunha enfermidade, pero seguiu traballando no sector da alimentación, nun supermercado preto da súa casa onde botou dez anos máis.