

Corpus culinario

 Tintorerera

*Prionace
glauca*

(Linnaeus → 1758)

Familia / *Carcharhinidae*

Género monotipo / *Prionace*

Especie / *Prionace glauca*

Peso/6 - 280 kg (peso vivo)

Medida/1,0 - 3,50 m

33 km/día VELOCIDAD

Código FAO/
BSH



Este Corpus Culinario es el primer intento de recopilar y dibujar el ecosistema de la tintorera en su recorrido a lo largo de toda la cadena de valor de la gastronomía: su valor como alimento, su pesca, la economía que genera, la industria que lo rodea, su distribución, el espacio culinario que ocupa, su patrimonio gastronómico, los valores y la memoria de sus gentes. Podría hacerse de otra forma, estamos seguros, pero sería dejarlo incompleto. No puede comprenderse la dimensión de un alimento sólo desde la cocina. La observación culinaria debe ir más allá de la propia materia.

Pero esta recopilación técnica de datos estaría también incompleta sin la dimensión cultural que conforma el vínculo intangible de lo que comemos. No podemos entender un producto aisladamente sólo a través de su economía, o de sus datos científicos; tampoco a través de la ecología y el campo medioambiental que lo rodea, ni siquiera solo a través de las personas. Ninguno de estos campos por sí mismos nos muestran la realidad completa. La implicación de la cultura en estas fórmulas de conocimiento es necesaria para analizar la huella real que deja un alimento dentro de una sociedad.

Hay que ser muy osado para adentrarse en el Atlántico y en los grandes océanos. Y también hay que ser muy osado para escribir un Corpus Culinario de un solo alimento más allá de sus recetas y de sus recetarios. Pero la gastronomía de Galicia ha estado ligada a la vida en el mar durante siglos y todo ese legado lo abrimos hoy como embajador del patrimonio pesquero.

A través de este documento, puertos, barcos pesqueros, lonjas, varaderos, mercados, fábricas, faros, oficios, fiestas y canciones, adquieren hoy su razón más culinaria. Pero el ecosistema gastronómico de la tintorera estaría siempre incompleto si no abriésemos este proyecto a la colaboración de aquellos territorios en los que históricamente el consumo de la *Prionace glauca* ha desarrollado un recetario importante en el espacio culinario. Territorios a los que, desde Galicia, abrimos una puerta para que escriban aquí su historia.

<h1>Prionace glauca</h1>	

Cadena de valor gastronomía	6	
Ficha técnica de la tintorera	8	
Ciencia	10	
Biología. Retrato de una tintorera	11	
Hábitat. La vida a través del agua	17	
Confusiones con otras especies. De tiburón a tiburón	21	
Economía y sociedad	24	
Pesca. Hombres de hierro en barcos de madera	25	
Regulación del sector. Una flota ejemplar	29	
Cadena de valor de la tintorera. Producción, comercialización y distribución	31	
Sostenibilidad. Un juego de tres	39	
Proyectos de mejora pesquera. El FIP Blues	43	
La pesquería dentro de la Agenda 2030. Los ODS y la pesca de la tintorera	45	
Ficha culinaria de la tintorera	49	
Gastronomía	52	
El espacio culinario. Una reflexión hacia el producto	53	
Dentro del agua. La naturaleza particular del pescado	55	
Fuera del agua. El pescado que comemos	57	
Despiece de la Tintorera. Cabeza, cuerpo, cola	60	
Recetario. El punto de unión	68	
Cultura y divulgación	96	
La dimensión cultural en el sector de la pesca	97	
La pesca de la tintorera, un fenómeno reciente	101	
La actividad marinera en el litoral gallego, una tradición milenaria	103	
El paisaje cultural marino	105	
Modos de vida y cultura marinera	111	
La cultura marinera	127	
El patrimonio cultural del mundo pesquero	137	
FUTURO. Conclusiones para un Corpus	145	
Agradecimientos	153	
Bibliografía	155	

**Cadena de valor
de la Gastronomía**



1,0/3,50 m

MEDIDA

6/280 kg

PESO

33 km/día

VELOCIDAD

Ficha técnica *Prionace glauca*

Denominación comercial	Tintorera o caella	Tipo	Pescado azul	Zonas de pesca	Área 21 (sector noroccidental del océano Atlántico), área 27 (sector nororiental del océano Atlántico), área 31 (sector occidental del océano Atlántico), área 34 (sector centro-oriental del océano Atlántico), área 37 (mar Mediterráneo y mar Negro), área 41 (sector suroccidental del océano Atlántico), área 47 (sector suroriental del océano Atlántico), área 51 (sector occidental del océano Índico), área 57 (sector oriental del océano Índico), área 61 (sector noroccidental del océano Pacífico), área 67 (sector nororiental del océano Pacífico), área 71 (sector centro-occidental del océano Pacífico), área 77 (sector centro-oriental del océano Pacífico), área 81 (sector suroccidental del océano Pacífico), área 87 (sector suroriental del océano Pacífico).
Denominación científica	<i>Prionace glauca</i> (Linnaeus, 1758)	Peso	6 - 280 kilos		
Orden	Carcharhiniformes	Medida	1,0 - 3,5 metros (más frecuente 1,5 m)		
Familia	Carcharhinidae	Velocidad	33 km/día		
Género monotipo	Prionace				
Especie	<i>Prionace glauca</i>				
Código FAO	BSH				
Forma de pesca	Palangre de superficie, arrastre y enmalle				
Épocas de pesca	Enero a diciembre				

Denominaciones internacionales	Alemania: <i>Blauer hai, Blauhai, Großer blauhai</i> Australia: <i>blue shark, blue whaler, great blue whaler</i> Brasil: <i>cação-azul, cação-focinhudo, cação-mole-mole, tintureira, tubarão azul</i> Chile: <i>azulejo</i> Colombia: <i>tiburón azul, toyo azul</i> Ecuador: <i>aguado, tiburón azul</i> Estados Unidos: <i>blue shark, great blue shark</i> Francia: <i>bleu, cagnot, cagnou, empereur, peau bleue, pei can, requin bleu, requin squale, requin tchi, tintourella, verdoun</i> Grecia: <i>carcharias</i> Irlanda: <i>an siorc gorm, blue shark</i> Italia: <i>cacciutieddu de mari, cagna, cagnizza blu, cagnoleto, calandruni, can, can da denti, can turchin, canesca, celeste, cialandruni, cialestru, gialestru, moretta da denti, musiedde, smerije, squalo azzurro, verdalrola, verdarolo, verdesca, verdone, verdoro, verdun, virdeddru, virdeddu, virdisca, virdiscu</i> Japón: <i>yoshikiri-zame, yoshikiri, aota, aobuka, guda, mizu-zame</i>	Marruecos: <i>kalb al bhar, mouch labhar</i> México: <i>tiburón azul, tiburón limón</i> Namibia: <i>blouhaai, blue shark</i> Perú: <i>tiburón azul, tintorera</i> Portugal: <i>guelha, pas modrulj, tintureira</i> Reino Unido: <i>blue dog, blue shark, blue whaler, great blue shark</i> Sudáfrica: <i>blouhaai, blue shark</i>	Denominaciones locales en España	Andalucía: tintorera, caella Asturias: cani, canea Baleares: tintorera Canarias: tiburón azul, quella, sarda Cantabria: tiburón azul Cataluña: tintorera Galicia: quenlla País Vasco: garda, kaela, tintoleta
--------------------------------	--	---	----------------------------------	--

Ciencia

10

Corpus culinario
Tintorera. Prionace glauca

Ciencia

Tintorera. Prionace glauca

Retrato de una tintorera

Biología

11

Ciencia

Dicen que tiene el azul más hermoso del océano sobre su piel, que se difumina hasta convertirse en blanco sobre su vientre. Y que debe su nombre a la similitud de su azul con la tinta. Pero cuando hablamos de tiburones, hablamos sobre todo de peces inquietantes y sigilosos. En los océanos, cuyo suelo puede estar a 10 kilómetros bajo el agua, las reglas para los seres vivos no tienen nada que ver con las reglas que existen sobre la superficie. Todo cambia. La adaptación a un medio denso y sin aire, nos da criaturas de una variedad y de una rareza incomparable. Sus distintos medios de existencia, sus formas diversas y la influencia de los lugares en los que viven, son una fuente inagotable de evolución, asombro y riqueza. Los tiburones son seres mitológicos y muy antiguos que llevan unos 400 millones de años viviendo en nuestros océanos, más de 200 millones de años antes que los dinosaurios.

Los tiburones (y las rayas) comparten una misma estructura general de esqueleto cartilaginoso, número y tipo de aletas y morfología de las hendiduras branquiales. Pero los condriictios, no poseen vejiga natatoria. En su lugar, tienen un hígado especialmente grande y graso lleno de aceites (más ligeros que el agua) que actúa, además de otras funciones, como órgano de flotabilidad. A pesar de ello, la mayoría de los tiburones se hundan si paran de nadar.

Pero si algo hace temibles a los escualos, es su sexto sentido (literalmente) para detectar presas: por un lado, dos tercios del cerebro de un tiburón están dedicados al sentido del olfato. Por otro lado, poseen unos órganos sensoriales llamados ampollas de Lorenzini a través de los cuales detectan los campos eléctricos bajo el agua. Directamente conectados a la cabeza y al sistema nervioso central de los escualos, les sirven, además, para orientarse en sus largas migraciones y para comunicarse entre ellos.

Prionace proviene del griego "*prion*" y quiere decir sierra, dientes con el borde aserrado. *Glauca* proviene del latín "*glaucus*" y a su vez del griego "*glaukos*", que significa color blanco azulado (Cornejo, 2001).

La tintorera o tiburón azul (*Prionace glauca*) es una especie de elasmobranquio *carcarriniforme* de la familia *Carcharhinidae*. Su cuerpo es alargado, delgado, esbelto, con el rostro largo y afilado. Su cabeza es estrecha, sólo moderadamente deprimida y con un morro alargado y cónico. Sus ojos son grandes con membrana nictitante sin muescas posteriores y surcos labiales cortos. Tiene cinco hendiduras branquiales cortas a cada lado de la cabeza.

Posee dos aletas dorsales: la primera es más próxima a las pélvicas que a las pectorales, la segunda aleta dorsal es un tercio menor en tamaño que la primera dorsal. Sus aletas pectorales son muy grandes, largas, estrechas, falcadas y le dan un aspecto muy alegante al nadar. La aleta caudal es heterocerca (lóbulo superior más largo que el inferior). Tiene una quilla débil en el pedúnculo caudal. Las puntas de sus aletas son más oscuras.

Cuando hablamos de tiburones los dientes adquieren un protagonismo especial: los dientes de una tintorera son triangulares, anchos, con el borde aserrado y algo oblicuos en la mandíbula superior, y triangulares pero más estrechos y normalmente aserrados en la parte distal en la mandíbula inferior.

Cada diente perdido es sustituido por otro en un período muy corto, de una a dos semanas, pudiendo incluso mudar hileras completas en períodos de uno o dos meses. Como curiosidad diremos que un tiburón blanco tiene aproximadamente 3.000 dientes.

Generalmente, no supera los 3 m de longitud. La talla máxima registrada es de 394 cm de longitud a horquilla (LH), aunque existen informaciones no confirmadas de individuos que podrían llegar a medir más de 450 cm. Tanto machos como hembras alcanzan tallas similares (Compagno, 1984; Nakano y Stevens, 2008; Coelho et al., 2018).

La piel de las hembras es bastante más gruesa que la de los machos, presumiblemente como resultado del comportamiento de un apareamiento agresivo, pero que le permite también nadar en aguas más frías. La tintorera es uno de los tiburones más prolíficos y, como consecuencia, el más abundante en todos los océanos. Se reproducen sexualmente y es fácil diferenciar al macho de la hembra: posee unas estructuras reproductivas llamadas *claspers* que sirven para la fecundación interna. Durante el apareamiento, el macho (que posee 2 *claspers*), introduce uno de ellos en la cloaca de la hembra y libera el esperma. Las hembras son capaces de retener el esperma masculino durante meses. Los *claspers* se encuentran adheridos a las aletas pélvicas en la parte inferior del tiburón y, la presencia o ausencia de ellos, es la forma de diferenciar entre machos y hembras. Su reproducción es vivípara placentaria, pero no son mamíferos son peces. Tienen camadas de entre 4 y 135 individuos, que nacen tras un período de gestación muy largo (entre 9 y 12 meses).

Se mueven en pequeños grupos y pueden viajar grandes distancias. Es muy voraz, se alimenta de peces relativamente pequeños, moluscos, cefalópodos, crustáceos y aves marinas.

Un dato curioso es que cuando se muere, el azul de su piel se vuelve gris.

Fotografía. Cuerpo de tintorera abierto
sin cabeza ni cola



62°N/54°S

Ampollas de Lorenzini

La vida a través del agua

El tiburón azul o tintorera es un pez de agua salada que vive en el mar. Es una especie oceánica y epipelágica, cosmopolita, altamente migratoria, distribuida en todos los océanos y mares del mundo, en aguas tropicales, subtropicales y templadas, de todos los mares y océanos del mundo entre los 62°N hasta los 54°S (Litvinov, 2006).

En algunas áreas y épocas se le puede encontrar cerca de la costa, particularmente en zonas donde la plataforma es angosta o incluso en puertos y marinas. Se encuentra en aguas profundas de mares tropicales, cálidos y templados, desde la superficie hasta al menos 1.291,1 m de profundidad. Este tiburón se distribuye mayoritariamente en aguas con temperaturas entre 12°C y 20°C, aunque puede encontrarse en un rango mayor (3,9°C - 31,3°C). La preferencia a la temperatura está relacionada con el tamaño y el sexo.

Muestran un cambio estacional en el uso del hábitat. Los individuos se encuentran en aguas cercanas a la superficie durante la mayor parte del verano y el otoño, y se mueven a aguas más profundas hacia fines de noviembre. Se observaron movimientos diarios verticales desde una profundidad media de 74 m, durante la noche, a una profundidad media de 412 m, durante el día.

Las inmersiones de los tiburones azules casi siempre se realizan durante el día, cuando la mayor parte de la comunidad mesopelágica se encuentra en profundidad. Los perfiles de las inmersiones se caracterizaron por descensos rápidos con ascensos más lentos, un patrón que se interpreta como un comportamiento de búsqueda de presas (Braun *et al.*, 2019).

Algunos estudios, utilizando información satelital, dan cuenta de períodos en los cuales los tiburones azules se observan nadando en la superficie con la aleta dorsal fuera del agua, registrándose hasta más de siete minutos con este comportamiento (Doyle *et al.*, 2015). Si bien algunos autores lo han atribuido a períodos de recuperación fisiológica después de inmersiones profundas, dicho comportamiento no siempre se corresponde. Doyle y colaboradores (2015) observaron un aumento de este comportamiento después del amanecer y lo explican sobre la base de que los tiburones azules se alimentan de una mayor densidad de presas en la superficie alrededor del amanecer o se aprovechan de las cambiantes condiciones de luz para sorprender a las presas que se encuentran en la superficie.

Con respecto a las migraciones, el tiburón azul es una especie altamente migratoria, con complejos patrones de movimiento relacionados con la reproducción y la distribución de sus presas. Un movimiento estacional hacia latitudes mayores estaría relacionado con la existencia de zonas de convergencia altamente productivas.

También se han detectado movimientos estacionales entre la plataforma y el océano abierto (Carey y Scharold, 1990).

En el Atlántico noroeste, donde la población consiste principalmente en juveniles de ambos sexos, hembras subadultas y machos adultos, los tiburones se mueven con una parte de la corriente del Golfo hacia el Caribe y el norte de Sudamérica durante fines de verano, otoño y primavera.

Prionace glauca

Dientes de borde aserrado

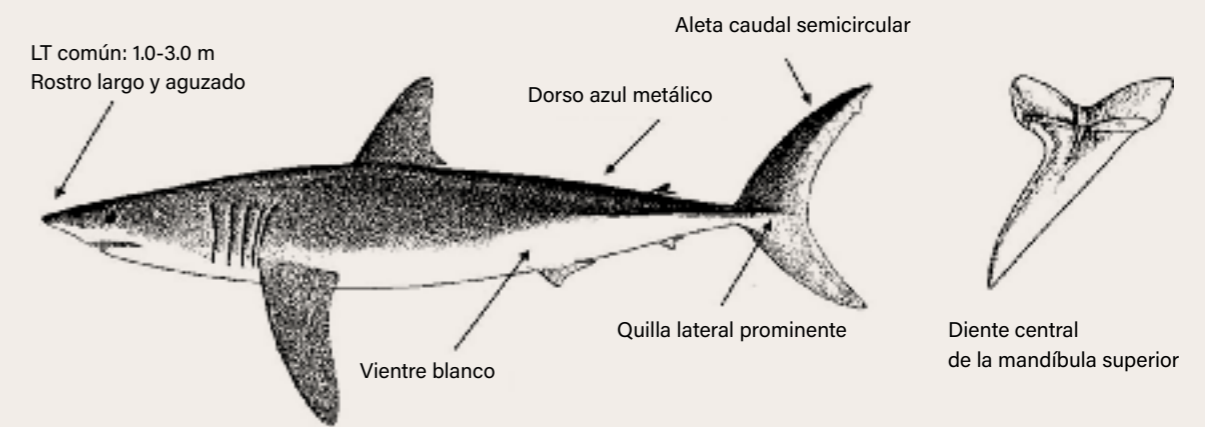
Confusiones con otras especies

De tiburón a tiburón

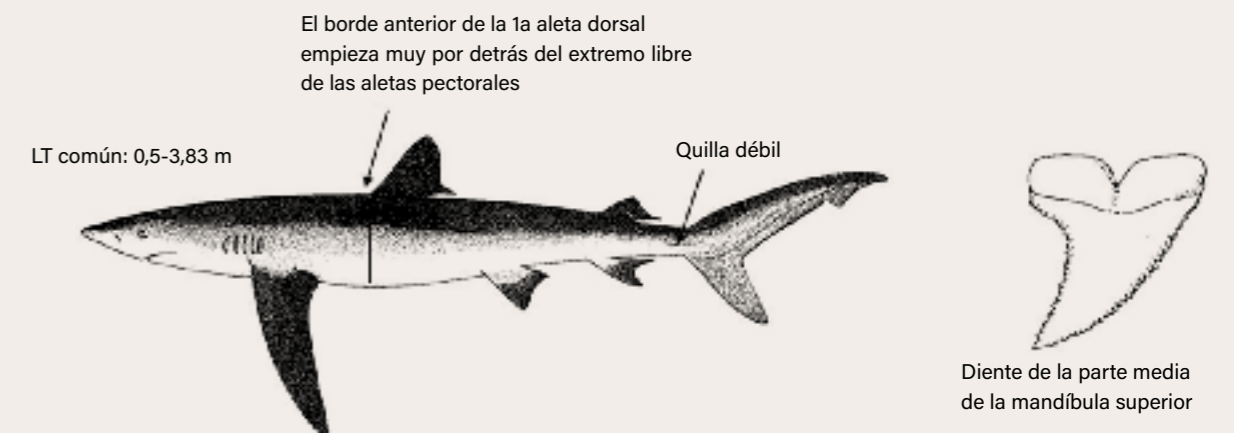
Existen 350 especies de tiburones (pudiendo llegar a 500 según algunos científicos), y entre todas ellas algunas son muy similares. Pero existen variaciones que nos pueden ayudar a distinguir a cada una de ellas, como, por ejemplo, la dentadura, que varía en forma y tamaño dependiendo de la familia y la especie. La forma de su cabeza, de su aleta caudal o el número de hendiduras branquiales (de 5 a 7 a cada lado) son otras referencias que nos ayudan a la identificación entre aquellas especies más similares.

Uno de los que más habitualmente se confunden con la tintorera es el tiburón tinto. He aquí las principales diferencias:

Tiburón tinto. *Surus oxyrinchus* (tiburón mako o tiburón tinto) presenta la aleta caudal de forma semilunar, con dientes largos, puntiagudos, de bordes lisos, y presenta un rostro aguzado.



Tintorera. *Prionace glauca* (tintorera o tiburón azul) presenta la aleta caudal heterocerca (lóbulo superior más largo que el inferior), puntas de las aletas más oscuras y dientes con el borde aserrado





Fotografía. Corte transversal de tinterera

Economía y sociedad

24

Economía y sociedad

Tintorera. *Prionace glauca*

25

Economía y sociedad

Hombres de hierro en barcos de madera

En primer lugar, hemos de explicar que la pesca de la tintorera en Galicia es una pesca asociada a la pesca del pez espada. A finales del siglo XX, las flotas dedicadas tradicionalmente a otras especies y artes de pesca, se vieron obligadas a improvisar e innovar para su supervivencia. Sobre la marcha, y de forma autodidacta, armadores y marineros aprendieron las técnicas de la pesca de palangre de superficie y, con una gran osadía, regresaron a las aguas del Atlántico Norte para abrir un camino que ha convertido a España y a Galicia en líder mundial en la pesca de pez espada y tintorera.

Historia de la pesca de la tintorera

No obstante, el desarrollo de la pesca de la tintorera como actividad económica es relativamente reciente. En los años sesenta, los barcos de Estados Unidos y Canadá, que pescaban tradicionalmente con arpón, instalan de forma intensiva palangres de superficie y la pesca del pez espada (origen de la pesca de tintorera), se extiende por toda la costa atlántica de América del Norte.

A mediados de los años 70 del siglo pasado se inicia también por parte de algunas flotas (especialmente en EEUU) el uso de elementos que mejoran la eficacia, es decir, la *capturabilidad*, y la reducción de los costes de explotación del palangre. Una técnica conocida como tipo "Florida", que es la que estudian los pescadores gallegos.

A partir de los años 80, la mejora de las embarcaciones permitió la expansión mundial de la pesca del pez espada y a mediados de los 80, con los nuevos sistemas de congelación a bordo, de la tintorera, que en pocos años se consolidaría. Para conocer la historia de la pesca de la tintorera, hemos de conocer la historia de la pesca del pez espada.

El inicio de la pesca de la tintorera en Galicia

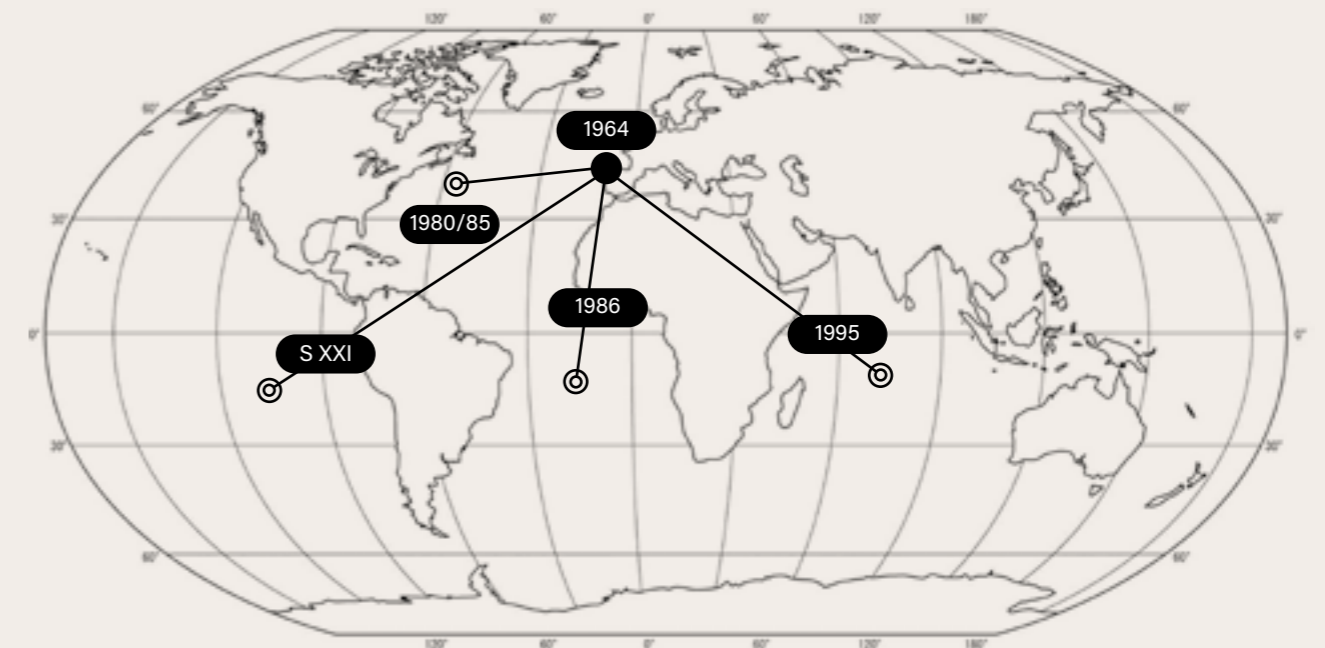
El inicio de la pesca del palangre de superficie en España en el océano Atlántico se produce a mediados de los años 50 del siglo XX, y se concentra fundamentalmente en el sur de España. Desde mediados de los años sesenta hasta la década de los setenta, esta actividad se realizaba preferentemente en aguas relativamente próximas a la Península Ibérica, así como a Marruecos, las Islas Canarias o las Azores.

En Galicia, según los estudios de Jaime Mejuto, del Instituto Español de Oceanografía, la pesca del pez espada (origen de la pesca de tintorera), surge a finales de los años 70 en puertos como A Guarda, Vigo, Ribeira, Celeiro y Burela. En estos dos últimos puertos, irrumpe ya hacia finales de los años 60 como una actividad complementaria a la denominada costera del bonito, mientras que, en A Guarda, la actividad se inicia por la pérdida de caladeros habituales, en particular Portugal, o como consecuencia de los constantes problemas que representaba la renovación de acuerdos pesqueros como el de Marruecos, donde se concentraba la mayor parte de flota de este puerto, que se dedicaba a la captura de merluza con volantas o langosta con trasmallos.

En esta primera etapa, las áreas de pesca de la incipiente flota espadera gallega se situaban en aguas del Atlántico Norte, tanto en aguas nacionales (Galicia, Canarias) como en la zona de Azores y en las costas africanas (principalmente Senegal, Cabo Verde y Mauritania).

Es decir, las causas del inicio de la pesca del pez espada en Galicia fueron: la pérdida de posibilidades de pesca y de caladeros habituales para la flota; los buenos resultados económicos de esta especie, fundamentalmente por el incremento del precio del pez espada que se comercializaba directamente desde los puertos de Vigo, Carboneras o Algeciras hacia mercados con tradición en el consumo de estas especies como Italia y EEUU; la inexistencia de una regulación específica de la pesca del pez espada.

La entrada de España en la Comunidad Europea en 1985 permitió el acceso de los armadores gallegos a las ayudas comunitarias directas para la construcción y modernización de buques y abrió la posibilidad de acceder a caladeros africanos a través de los acuerdos pesqueros celebrados entre la Comunidad Europea y terceros países.



Expansión de la pesca del pez espada de la flota gallega

Hasta mediados de los 80
La tintorera se descartaba (excepto las de los últimos lances) por falta de sistemas de conservación

Mediados de los años 80
Primera expansión geográfica de la flota espadera gallega: el Atlántico Sur. Consolidación de la tintorera como pesca principal asociada

Mediados de los años 90
Segunda expansión geográfica de la flota espadera gallega: el Índico

Inicios del siglo XXI
Tercera expansión geográfica de la flota espadera gallega: el Pacífico

La expansión geográfica de la flota de palangre en Galicia

En 1985 se produce la primera de varias expansiones de la flota gallega hacia otros caladeros distintos del Atlántico Norte. La primera diversificación de la flota se produce hacia aguas del Atlántico Sur. Las ayudas comunitarias para la renovación de la flota permiten a los armadores gallegos desarrollar una flota de gran eslora, con una autonomía superior a los 3 meses y con capacidad de congelación de sus capturas. Las principales áreas de pesca en el Atlántico Sur son la zona de Golfo de Guinea, aguas internacionales del Atlántico Central y caladeros próximos a Brasil, Uruguay y Namibia.

La segunda expansión se produce a mediados de los 90 hacia aguas del Océano Índico. Esta expansión se inicia por el desarrollo de campañas científicas experimentales, financiadas con fondos nacionales y comunitarios y con la colaboración de Instituto Español de Oceanografía.

La flota de palangre de superficie gallega se consolida a finales de los 80 y principios de los 90, cuando sitúa a España en primera posición mundial en capturas de pez espada, por delante de EE.UU y consolidando también la pesca de la tintorera.

La última expansión se produce en la primera década del siglo XXI y se dirige hacia el Pacífico.

Una flota ejemplar

La pesca de la tintorera es una actividad muy regulada. Al tratarse de una especie migratoria su regulación tiene como referencia el Acuerdo de Nueva York de 1995 sobre Especies Transzonales y Altamente Migratorias.

La actividad pesquera se encuentra regulada en aguas internacionales por cuatro Organizaciones Regionales de Pesca dedicadas al estudio y a la gestión del atún y especies afines, entre las que se incluye la tintorera. En el Atlántico y el Mediterráneo se gestiona a través de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICAA, conocida en inglés como ICCAT) y de medidas de autogestión por parte de los países pesqueros. En el Índico por la Comisión de Atún para el Océano Índico (CAOI) y en el Pacífico por la Convención de Pesca del Pacífico Occidental y Central (CPPOC) y la por Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT o IATTC) del Pacífico Este.

En el marco de la Política Pesquera Común, se establecen anualmente los límites de capturas para la tintorera. Estos límites, denominados Totales Admisibles de Capturas (TAC), se reparten entre los diferentes países miembros en forma de cuotas nacionales, para lo cual se aplica un determinado porcentaje por país en función de la especie, permitiendo asimismo a los países intercambiarse cuotas entre sí. Adicionalmente, los países deben distribuir sus cuotas nacionales entre los pescadores de forma objetiva. Cuando la cuota se agota, los países se ven obligados a suspender la pesca.

Por otra parte, existen medidas específicas que se aplican a esta flota para evitar los daños a especies no objeto de la pesquería. En particular, están reguladas las condiciones de empleo del arte de pesca para evitar daños a las aves y tortugas marinas.

Finalmente, se aplica el "Plan Internacional de Acción para la Protección de los Tiburones" de la FAO por el que se establecen determinadas condiciones a las capturas de tiburones.

En España, la Orden AAA/658/2014, de 22 de abril, regula la pesca con el arte de palangre de superficie para la captura de especies altamente migratorias, con el objeto de adaptar la normativa nacional a las nuevas disposiciones de la Unión Europea e incorporar las recomendaciones emanadas de las Organizaciones Regionales de Pesca en las que faena la flota de palangre de superficie. En el artículo 18, se establece el plan de gestión de tiburones para estos buques.

La más regulada

Cadena de valor de la tintorera. Producción, comercialización y distribución

La cadena de valor de la tintorera está participada por un elevado número de operadores. En la fase de producción, los principales operadores son los armadores, capitanes y tripulaciones. En la fase de comercialización mayorista, los principales operadores son los mayoristas en origen y los mayoristas en destino. En la fase de distribución minorista, los principales operadores son las tiendas especializadas y la distribución organizada.

En el gráfico siguiente se describen las actividades básicas que se realizan los principales operadores en cada una de las etapas de la cadena de valor de la tintorera.



Producción

Los principales operadores de la fase de producción son los armadores, los capitanes y las tripulaciones de los barcos.

En 2023, según el Registro General de la Flota Pesquera, 186 buques se dedican en España a la pesca de palangre de superficie, de los que 73 operan en el caladero nacional, 47 en aguas internacionales, 37 en el Mediterráneo y 29 en el Pacífico y el Índico.

En el caso de la flota pesquera gallega, 122 buques se dedican a la pesca de palangre en superficie (lo que representa el 65% del total nacional), de los que 50 operan en el caladero nacional (el 68,5%), 45 en aguas internacionales (el 95,7%) y 27 en el Pacífico y el Índico (el 93,1%). Es decir, la flota palangrera en superficie de Galicia protagoniza casi en exclusiva la producción internacional de esta actividad.

De hecho, cuatro Organizaciones de Productores Pesqueros (OPP) gallegas lideran el sector de la pesca de palangre de superficie en España: la Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU, OPP 49), que agrupa 79 buques; la Organización de Productores Nacional de Palangreros de Altura (OPNAPA, OPP 88), que agrupa a 45 buques; la Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (OPP7-Burela), que agrupa a 29 Buques; y la Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR OPP 8), que agrupa a 22 buques. Algunas de estas organizaciones impulsaron INTERFISH, la única Organización Interprofesional de la Pesca en España, en la que participa asimismo la Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR).

En este punto, hemos de destacar que el modelo empresarial de la pesca de la tintorera se basa en la empresa familiar. Frente a otras actividades pesqueras, en las que son protagonistas grandes empresas y multinacionales, la pesca de tintorera se realiza por pequeñas y medianas empresas de gestión familiar con una gran vinculación y compromiso con los puertos y la cultura y la sociedad local.

**Descripción
de la fase de producción**

La tintorera es capturada mayoritariamente con palangres de superficie. Las capturas más abundantes se suelen producir entre los meses de septiembre y marzo. Se distingue entre el producto que es para congelar y el que es fresco: el primero, se eviscera (cabeza y tripa), congelándose en los túneles dedicados a ello en las embarcaciones a una temperatura de -40° C hasta su congelado completo y después se estiba en las bodegas a -20° C y -30° C. El fresco se protege con un plástico y es cubierto con hielo para su mejor conservación.

Las cajas que se desembarcan en las lonjas de contratación son pesadas y se comprueban las condiciones higiénicas del producto. A continuación, se exponen para la primera comercialización, empleándose el método de subasta a la holandesa o a la baja; cada caja de pescado sale a subasta a un precio elevado y va descendiendo el precio hasta que el comprador crea que es el precio correcto. El precio inicial vendrá determinado por la información obtenida de lonjas próximas (en cuanto a cantidad de capturas, demanda, etc.) y la propia experiencia del subastador.

La mayor parte de las lonjas son gestionadas por las Cofradías de Pescadores por concesión de las Autoridades Portuarias o los Ayuntamientos. Otras son gestionadas por grupos de armadores, cooperativas de pescadores o grupos similares. Cada vez se ha extendido más la figura de las lonjas electrónicas, que permiten una subasta informatizada, donde se pueden realizar transacciones comerciales sin la presencia física del comprador o del producto.

Los agentes más habituales en la primera venta en lonja son los mayoristas en origen. Dentro de las lonjas, además de los mayoristas en origen, operan otros compradores: centrales de compra de las cadenas de distribución, minoristas de las tiendas especializadas, consumidores de instituciones locales, etc.

Comercialización mayorista

El mayorista en origen es un agente principal en la lonja y en la cadena de valor de pescado. Realiza la selección, compra, clasifica, manipula, prepara y expide a sus distintos clientes. Tiene un papel de punto de unión entre el sector productor y el mercado mayorista de destino. Además, puede vender a las centrales de compra o a minoristas.

Esta figura, que al principio de la década de los 80 del siglo XX abastecía la casi totalidad del consumo de productos pesqueros, ha perdido cierto peso en la distribución a nivel nacional frente al auge de los mercados paralelos de distribución organizada, donde las grandes cadenas compran directamente en lonja, generando competencia en la subasta.

No obstante, estos canales no están aún generalizados y los mayoristas en origen retienen en buena medida su papel clave en la cadena de abastecimiento del sector pesquero, así como en la exportación de la producción nacional.

Los mercados mayoristas en destino ocupan una posición central en la cadena de valor especializada, localizándose en los mercados centrales, por ejemplo, Mercamadrid. En estos mercados, los asentadores reciben los pedidos procedentes de los mayoristas en origen y disponen el producto a los clientes.

Los asentadores o mayoristas en destino tienen como clientes a minoristas y a otros mayoristas sin puesto en mercados centrales. En ciertos casos, pueden efectuar ventas puntuales a otros mayoristas situados en los mercados centrales. El resto de las ventas se realiza a restauración, cadenas de distribución, etc.

En contrapartida con la pescadería especializada, la cuota de venta de tintorera por parte del mayorista en destino a las centrales de compra de las cadenas ha aumentado en los últimos años, paralelamente a la tendencia en la venta final del pescado.

Distribución minorista

El eslabón detallista en el canal de comercialización especializada agrupa una serie de establecimientos de venta final al consumidor, como son las pescaderías, puestos de venta en mercados municipales, etc. Suelen configurarse como pequeños negocios de gestión familiar.

El sector detallista especializado basa sus ventas fundamentalmente en los productos frescos, efectuando las compras de pescado bien a mayoristas en destino (habitualmente situados en los mercados centrales) o bien a mayoristas en origen o en lonja directamente en el caso de que estén próximos a puertos pesqueros. En ocasiones obtienen el producto de varios de estos proveedores.

Algunas cofradías tienen su propio puesto detallista en lonja, permitiendo vender el pescado que, habiendo sido subastado, no ha tenido comprador. No obstante, se trata de una vía de comercialización del pescado poco extendida.

A causa del carácter típicamente familiar de estos negocios, se está produciendo en los últimos años una reducción de puestos detallistas por la falta de relevo generacional, donde uno de los principales motivos es la amplitud del horario que soportan (desde las 3 de la mañana en la compra de pescado en los mercados centrales hasta el cierre del puesto minorista). A ello se le debe unir la competencia que ha supuesto la aparición de las cadenas de distribución en la comercialización del pescado, tanto fresco como congelado. Sin embargo, en los últimos años, varias cadenas han subarrendado las secciones de pescadería a minoristas especializados.

La presencia de las cadenas de distribución en el sector ha aumentado recientemente, tanto con la incorporación en las tiendas de puntos de venta asistida como con la inclusión de lineales de pescado embarquetado.

La compra de producto en las cadenas de distribución suele efectuarse a través de las centrales de compra, cuya función es el abastecimiento de pescado en las cantidades, calidades y tamaños fijados por la política de la empresa.

Las centrales de compra se abastecen de producto por medio de los mayoristas en origen de las lonjas correspondientes, de operadores propios que actúan directamente en lonja o a partir de empresas externas especializadas.

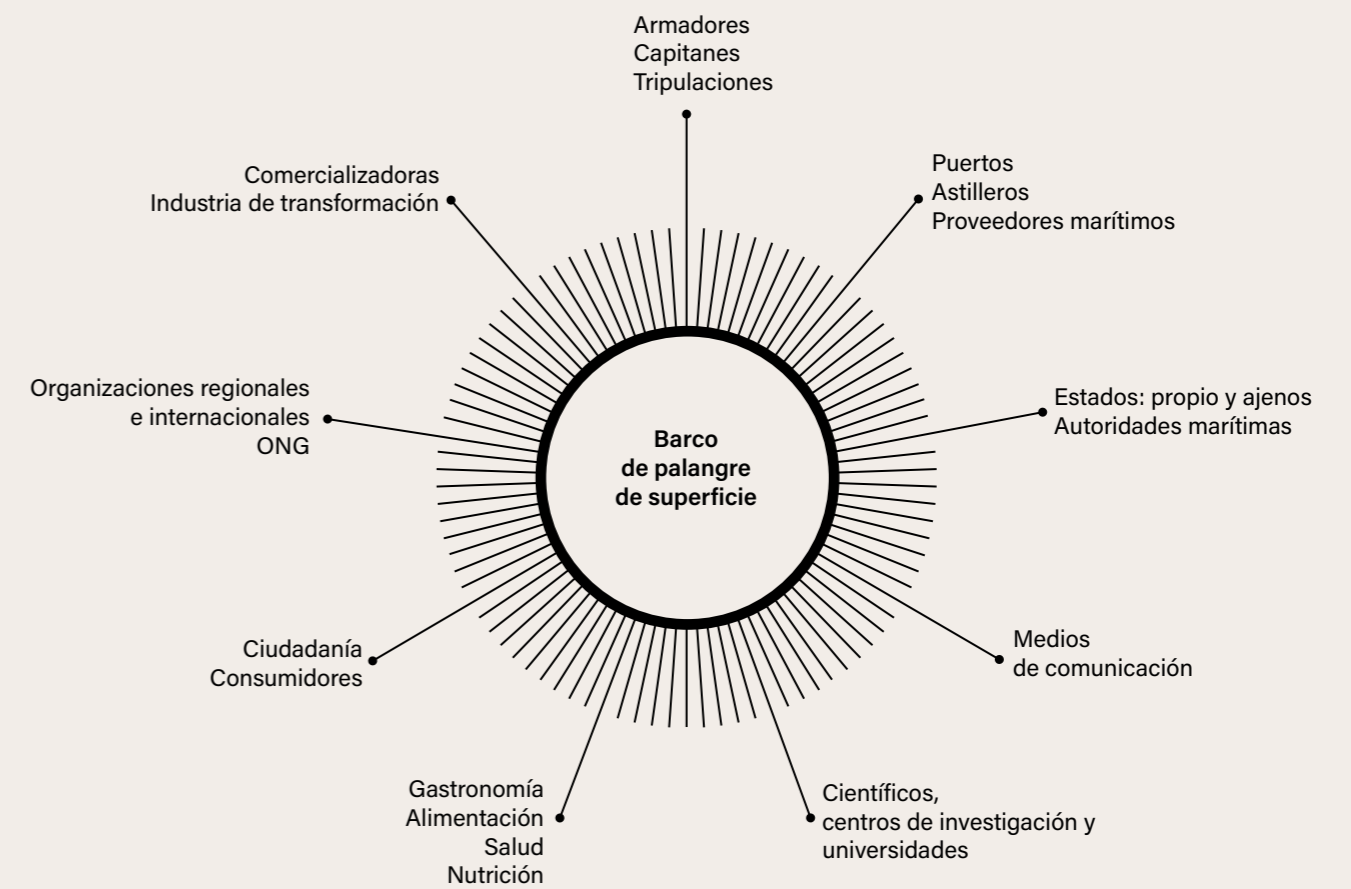
En ocasiones, y debido a faltas puntuales de producto, las centrales de compra pueden adquirir el producto en los mercados centrales. Asimismo, se está produciendo en los últimos años un aumento de los acuerdos directos entre centrales de compra y armadores.

Tras recibir el producto comprado, las plataformas de distribución son las encargadas de distribuir la mercancía en función de los pedidos realizados por los puntos de venta. Las tiendas de la cadena suelen contar con una cámara refrigerada en la que se almacena el producto, con el fin de realizar la reposición a lo largo de la jornada.

Resto de agentes que participan en la cadena de valor de la tintorera

Además de estos agentes que participan en la cadena de valor de la tintorera en la fase de producción y comercialización, hemos de destacar otros agentes claves en la gestión de esta actividad como las Organizaciones Regionales de Pesca (IC-CAT, CAOI, CPPOC y CIAT o IATTC del Pacífico Este), la FAO, la UE, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, la Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia, el Instituto Español de Oceanografía (A Coruña), los puertos, las ONG, los fabricantes de barcos y astilleros, las empresas de suministros pesqueros, el canal HORECA y, obviamente las sociedades locales y los consumidores.

De esta forma, se configura un ecosistema rico y complejo que explica el sector de la tintorera y que se recoge en el siguiente gráfico:



Artes de pesca: palangre de superficie

Un juego de tres

Hablar de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el bienestar social y el medioambiente, es hablar de sostenibilidad en todas sus vertientes. La pesca de la tintorera es una de las actividades más sostenibles tanto en sus dimensiones económica y social como en la medioambiental.

Económica y social

En primer lugar, la tintorera se considera un pescado de alta calidad, y con una gran rentabilidad. El precio de esta especie en lonja puede variar sustancialmente en función de cuestiones como la frescura del lote, que se interpreta por la distancia a puerto desde la pesca de la especie y el modo de conservación, o la disponibilidad de producto. Por estos motivos, la tintorera fresca alcanza un mayor precio en la primera comercialización, y la tintorera congelada tiene una menor variación de precios que el fresco.

Las principales presentaciones comerciales de tintorera son, tintorera fresca o refrigerada, tintorera congelada, rodajas de tintorera congelada con y sin piel.

En general, la tintorera fresca se vende a un precio mayor que el congelado en el canal mayorista.

En el ámbito de la sostenibilidad económica y social hemos de destacar también la configuración empresarial de la pesca de la tintorera, protagonizada por pequeñas y medianas empresas familiares.

En este sentido, se trata de un sector que contribuye al desarrollo económico de comunidades costeras de Galicia, y crea empleo de calidad y con unos altos salarios. De hecho, el proyecto de mejora pesquera FIP BLUES, que agrupa a 124 barcos gallegos de palangre de superficie (el 90% de la flota europea de esta modalidad) señala que el volumen de negocio de esta actividad se eleva a más de 115 millones de euros, generando más de 1.200 puestos de trabajo directos.

Medioambiental

Asimismo, la pesca de la tintorera es sostenible y responsable. El comportamiento de la flota de palangre en superficie y de la industria pesquera española es modélico en el respeto a las convenciones internacionales sobre la pesca de la tintorera en todos los océanos y en la preocupación por la conservación de esta especie.

De hecho, en la actualidad los stocks de pez espada a nivel mundial, según la evidencia científica, son sostenibles. Es decir, la tintorera no es una especie en peligro.

En este punto, hemos de destacar el compromiso de la flota gallega de palangre en superficie con el desarrollo sostenible de la pesquería de la tintorera, a través del proyecto de mejora pesquera FIP BLUES.

La colaboración entre ONG y pescadores

El Fip Blues

Un Proyecto de Mejora Pesquera es un esfuerzo de cooperación entre las diferentes partes interesadas para hacer frente a los retos medioambientales de una pesquería y que esta sea una actividad sostenible.

La aparición de las campañas de concienciación de las ONG y las publicaciones de una serie de investigaciones con respecto a la sobrepesca, dieron como resultado que la industria pesquera se concienciase de la delicada situación de algunos stocks.

Las empresas de comercialización iniciaron así auditorías con las ONG para identificar los pasos a seguir hacia un suministro más sostenible. Las principales ONG acordaron, como respuesta a estas circunstancias, desarrollar un modelo de proyectos de mejora pesquera con el objetivo de ayudar a las pesquerías a planificar y avanzar hacia la sostenibilidad creando un marco (un FIP) que permitiese medir su evolución (Nicolás Pedergrana, 2022). Los FIP se basan en el sistema de certificación de MSC, que mide el impacto de una pesquería sobre las poblaciones de peces en las que opera y sobre sus ecosistemas. Considera una pesquería sostenible aquella que es bien gestionada desde el punto de vista medioambiental a la vez que en ella se llevan a cabo buenas prácticas pesqueras que salvaguarden su continuidad.

Se constituye en torno a tres agentes: organizadores de productores pesqueros, sector comercializador y ONG o expertos medioambientales.

FIP BLUES es un proyecto de mejora pesquera impulsado por 4 organizaciones de productores de pesca (ORPAGU, OPROMAR, OPP 7-Burela, OPNAPA) y 14 empresas de la cadena de suministro, que han constituido la Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras y Transformadoras de Especies Altamente Migratorias (ANECTEAM) con el objetivo de mejorar la sostenibilidad de la pesquería de pez espada y tintorera capturados con palangre de superficie en los océanos Atlántico, Pacífico e Índico.

Los principales objetivos de FIP BLUES son conseguir que la pesquería alcance los estándares de sostenibilidad más robustos y reconocidos a nivel internacional: garantizar el acceso a todos los mercados de las capturas de la flota del FIP y conseguir su diferenciación de flotas de terceros países con estándares más bajos o inexistentes; mejorar el conocimiento científico y colaborar con la comunidad científica; garantizar una pesquería sostenible y responsable reconocida internacionalmente; búsqueda de nuevos socios y stakeholders con interés en participar en el proyecto.

Para alcanzar estos objetivos se utilizan herramientas y metodologías basadas en el estándar MSC para medir el desempeño de la pesquería y el progreso en el tiempo, evaluado por una entidad independiente como es Fishery Progress.

Decenio de las ciencias oceánicas

Los ODS y la pesca de la tintorera

La pesquería dentro de la Agenda 2030

En 2015, la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, una oportunidad para que los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas que incluyen cuestiones como el cambio climático, la desigualdad económica, la innovación, el consumo sostenible y la paz y la justicia, entre otras prioridades.

El modelo de **pesca sostenible**, como la que realiza la **flota de palangre de superficie en España**, un método de pesca tradicional selectivo en la captura de especies, es un elemento estratégico para el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, en particular del **ODS 14** relativo a la **conservación de los océanos, mares y recursos marinos**.

La Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO) defiende que el **ODS 14** es una de las grandes prioridades de la Agenda 2030 por la importancia que tiene para la **seguridad alimentaria** y la **regulación del clima**, así como para **comunidades enteras** y para el **futuro mismo de los Estados**.

La Agenda 2030 reconoce también el papel fundamental que desempeña la pesca sostenible en la lucha contra el **hambre (ODS 2)**, la **inseguridad alimentaria** y el **alivio de la pobreza (ODS 1)**, la **igualdad de género (ODS 5)** y el **trabajo decente y crecimiento económico (ODS 8)**.

No debemos olvidar que la pesca sostenible es una actividad básica para la alimentación humana, promueve la **seguridad** y la **soberanía alimentaria**, garantiza una **dieta de alta calidad y saludable**, y mantiene la **economía local** en zonas costeras. Se trata de un sector que proporciona un medio de vida a millones de personas en el mundo, y en el que las mujeres juegan un papel clave.

Por otra parte, el modelo de pesca de la tintorera, el palangre en superficie, contribuye al establecimiento de sistemas alimentarios sostenibles (**ODS 12. Producción y consumo responsable**).

Asimismo, se trata de un sector que ha sabido identificar que la única manera de alcanzar los objetivos es la colaboración y el trabajo conjunto (**ODS 17. Alianzas**): las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP), las organizaciones multilaterales como la FAO, las Administraciones Públicas, las Organizaciones de Productores Pesqueros (OPP), la Academia, la sociedad civil y las ONG's.

En este punto, hemos de destacar tanto la **regulación internacional de la pesca de la tintorera** como las iniciativas que han impulsado las **OPP gallegas** relacionadas con la pesca de palangre en superficie para responder a los retos ambientales de la pesquería de la tintorera y desarrollar **un modelo de pesca sostenible que permita salvaguardar las poblaciones de esta especie para las próximas generaciones**. En particular el **proyecto de mejora pesquera FIP BLUES**.

De hecho, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó uno de los **Premios Alimentos de España 2019** a la Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU). Se trata de un premio con el que se reconoce la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles, así como su contribución al **desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente**.

Por su parte, la FAO advierte que para garantizar la sostenibilidad de las pesquerías, la conservación de los ecosistemas marinos y el futuro de las personas que viven de la pesca se debe seguir una hoja de ruta como la que articula el sector de la pesca de palangre en superficie en España, es decir: el **conocimiento científico**; el **respeto de los límites biológicos de los ecosistemas marinos**, reduciendo las capturas a los niveles adecuados; **la reducción del impacto sobre otras especies de los hábitats marinos**, salvaguardando las especies amenazadas; **la recuperación del buen estado de los caladeros**; **la lucha contra la pesca ilegal**; la lucha contra el **cambio climático**; la reducción de la **basura marina** y, especialmente, de los plásticos; etc. Asimismo, la FAO destaca la importancia del **consumo sostenible y responsable**, para el que reclaman la participación activa tanto del sector pesquero como de las administraciones públicas, de la ciencia, del resto de la cadena de valor de la pesca y, obviamente, de la ciudadanía.

Finalmente, hemos de señalar que el 5 de diciembre de 2017, la ONU proclamó el **Decenio de las Ciencias Oceánicas para el Desarrollo Sostenible de 2021 a 2030** con el propósito de establecer un marco común capaz de garantizar que la ciencia apoye plenamente los esfuerzos de los países por alcanzar los objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Precisamente, desde hace décadas, **la flota del pez espada gallega es un modelo de colaboración entre científicos del Instituto Español de Oceanografía y pescadores**.



Ficha culinaria *Prionace glauca*

→ **Valor culinario**
Alto

Tipo
Pescado azul

Índice de grasa
Moderadamente graso (3-7%)

Valor nutritivo
Proteína de alto valor biológico
Ácidos grasos omega 3
Vitaminas A y E
Minerales: fósforo y potasio

→ **Información del pescadero**
Fresco o congelado/Método de producción/Zona de captura/Nombre comercial y científico

Características de la tintorera fresca
La carne no debe de tener textura lechosa, debe de ser brillante y estar en la gama de color del blanco al rosa suave (si la carne se ha vuelto grisácea, el pescado no es fresco), músculos rojo brillante y prácticamente desprovista de olor

Características de la tintorera congelada
Eviscerada, sin cabeza ni cola. Lo más habitual es encontrarla ya en rodajas y sin piel. La carne debe de estar en la gama de color del blanco al rosa suave. No debe de tener escarchas de hielo ni estar quemada por el frío

Vida útil de la tintorera congelada
Un año desde su fecha de congelación

→ **Mejor preparación**
A la plancha/frita/guisada/empanada/adobada/en sopas/cruda/asada

Métodos de conservación que admite
Salazón/secado/ahumado/conserva

Sabores que mejor lo acompañan
Limón/especias/masas/pimiento asado/laurel/ aceituna/vinagre/higo/setas

Pescados alternativos
Rape/musola/jaquetón/pez martillo/quelvacho

“Hay algo tras el producto natural, cuando es mecido y honrado por la mano del hombre, que traspasa todo entendimiento...
La reconexión con la dimensión intangible de lo que comemos.”

Jordi Roca

Fotografía.
Salteado de tintorera con verduritas



El espacio culinario

Corpus culinario
Tintorera. Prionace glauca

El espacio culinario

53

Gastronomía

Una reflexión hacia el producto

Nunca antes el mundo ha estado tan globalizado, lo que hace que sea una época muy buena para comer pescado. Hasta ahora no lo habíamos tenido de tan excelente calidad ni tan variado.

Los alimentos del mar llenan el espacio culinario sumando nuevos ingredientes, nuevos sabores y nuevos retos. Ante ellos se nos abre un mundo de maravillosas posibilidades en la cocina que van más allá de un lomo, de una ventresca o de los tres pescados que siempre llenan nuestra cesta de la compra.

Pero hemos de cambiar la visión con respecto al mundo acuático y dejar de lado esa mirada rígida hacia el pescado. Comprarlos y como mucho mantenerlos 2- 3 días en la nevera porque pensamos que es su ciclo ideal de consumo y que no tiene vida más allá en el tiempo, nos limita tanto a nosotros como al producto. Parece que con el pescado nos conformamos haciendo lo que siempre hemos hecho. Debemos explorar, probar y no permitir que la falta de conocimiento nos limite.

De todos nuestros alimentos, el pescado y el marisco, son los únicos que todavía recolectamos en estado salvaje en cantidades grandes. Pero nos informamos poco y mal acerca de él. De la misma manera en que nos preguntamos si un pollo es alimentado con maíz, o de si las gallinas están criadas al aire libre, deberíamos también hacer este ejercicio con el pescado e interesarnos si proviene de acuicultura o de mar en estado de libertad, o de qué manera se captura y sobre todo cómo se maneja hasta llegar a nuestro plato.

De la misma forma en que no compraríamos un tomate cuando está verde porque está inmaduro (y sus posibilidades en la cocina no augurarían mucho éxito), tampoco deberíamos de pensar en el pescado como un producto que tenemos todo el año, sino como en un producto de temporada. Hay épocas en el calendario, en que las texturas y los sabores de las distintas especies cambian de manera extraordinaria.

Cada uno tienen su propia idea del pescado. Puede que nazcamos ya con una predisposición hacia él, que nos lleve a momentos maravillosos o terribles de nuestra infancia, pero desde luego, su sabor no nos es indiferente. Hay muchas historias bonitas en el recorrido que hace un producto hasta formar parte de nuestra dieta.

Espacio culinario

Tintorera. Prionace glauca

Pero la tintorera nos lleva además a una reflexión con respecto al producto y al recetario clásico. En España históricamente el consumo de tiburón está asociado al cazón en el sur. Cazón que en muchos casos actualmente, es sustituido por carne de tintorera. Pero la receta sigue siendo *cazón en adobo*. ¿Ha pasado el cazón a designar todo aquel pescado que se prepare de esa manera sea cual sea? ¿Nos cuesta desprendernos culturalmente de lo conocido? Es cierto que hay una conexión especial con los peces que llevan siglos con nosotros, de alguna manera definen nuestro apego culinario. En el caso de Brasil, ocurre algo similar: la tintorera sustituye a otros tiburones en la cocina tradicional e incluso a otras especies de pescados. Pero no siempre llega a identificarse como tal porque en muchas ocasiones no es posible. ¿Cómo valorizar entonces a aquellas especies que parecen tener un papel secundario en el espacio culinario? ¿Cómo valorizar especies, que el consumidor ni siquiera puede identificar? ¿Necesitan nuestros recetarios más clásicos una revisión de productos? ¿Suponen nuestras recetas más antiguas en ocasiones barreras para el cambio? Con la tintorera se abre un camino de debate muy interesante hacia todas estas cuestiones.

Necesitamos saber más sobre el pescado

La naturaleza particular del pescado

Las reglas bajo el agua

No todos los métodos de cocción sirven para la delicada textura del pescado y más cuando hablamos del grupo que conforman los tiburones, mantas y rayas, un grupo muy particular dentro del espacio culinario. La delicada naturaleza del pescado es una consecuencia de su adaptación al medio acuático, y esa adaptación física a la vida bajo el agua, es precisamente lo que define sus cualidades principales.

El sabor de los animales marinos y el de los de agua dulce es muy diferente porque los peces marinos respiran y tragan agua salada. Ello significa que han tenido que desarrollar sistemas para mantener en equilibrio sus fluidos corporales a la concentración correcta de sustancias disueltas de su organismo.

Hay tres olores que definen al pescado, dos de ellos mientras está vivo y un tercero cuando muere: el olor del pescado muy fresco aunque parezca mentira es un olor similar al de las hojas aplastadas. Plantas y peces comparten materiales grasos muy insaturados y tanto las hojas como la piel del pescado tienen enzimas que los descomponen en los mismos fragmentos pequeños y aromáticos.

Los peces marinos tienen además, un aroma adicional característico de la costa, el olor a mar. Ese olor a mar parece que lo dan unos compuestos llamados bromofenoles, sintetizados por las algas a partir del bromo, un elemento muy abundante en el agua de mar. Cuando hay oleaje, los bromofenoles son lanzados al aire y podemos olerlos directamente. Los peces también acumulan bromofenoles, bien porque comen algas o porque comen organismos que se alimentan de algas.

Pero en el momento en el que se captura un pez y muere, el compuesto que equilibra la salinidad empieza a ser descompuesto y produce ese intenso olor a pescado que no nos gusta. Casi todos los animales marinos equilibran la salinidad del agua llenando sus células de aminoácidos y aminos. Los peces utilizan una amina insípida llamada TMA (óxido de trimetilamina) y los tiburones, mantas y rayas utilizan la urea, una sustancia diferente ligeramente salada y amarga. El problema del TMA y la urea, es que cuando el pez muere, las bacterias y enzimas del propio pez transforman el TMA en apestoso y la urea en amoníaco (Harold McGee, 2011).

Esta acumulación de aminoácidos o de urea para equilibrar la salinidad, es lo que hace también que el sabor del pescado de mar sea más sabroso que el de los peces de agua dulce y que la carne. Abundan especialmente en el marisco, las rayas y los tiburones y los miembros de la familia del arenque y la caballa. Cuanto más salada sea el agua donde pescamos el pez, más intenso será su sabor.

El sabor del pescado es probablemente el más cambiante de todos los alimentos básicos de nuestra dieta. Se debe a diferentes combinaciones de moléculas con sabor y aroma y no sólo depende del tipo de pescado, sino que además, como hemos visto, se le suman factores como la salinidad de las aguas donde vive, lo que come y la manera en que se captura y manipula. En términos generales, podemos decir que el pescado de mar es más sabroso que el pescado de agua dulce porque los animales marinos acumulan esos aminoácidos para equilibrar la salinidad del agua de mar. Al variar la sal del agua marina (es mayor en alta mar y menor en la desembocadura de los ríos, por ejemplo), el contenido de los aminoácidos y por lo tanto de la intensidad del sabor del pescado, varía según en qué aguas fue pescado. El sabor umami del pescado puede subir o bajar dependiendo de multitud de parámetros.

Las reglas bajo el agua son diferentes

El pescado que comemos

En la cocina nuestro viaje con el pescado es un viaje contra el tiempo desde el momento en que es capturado y sale del agua. La calidad del pescado que comemos la determina en gran medida el modo en que se captura y se manipula por pescadores, mayoristas y pescaderos.

Mucho se habla de cómo identificar el pescado fresco, pero desde luego no todos tenemos ni la habilidad, ni el interés, ni el conocimiento para hacerlo. En la mayoría de los casos porque no hay una referencia con la que compararlo. En las zonas de costa en las que la gente está acostumbrada a ver un pez recién pescado, es más fácil identificar un pescado que lleva 5-6 días fuera del agua porque tienen la imagen de ese mismo pescado recién sacado del agua. Pero a medida que nos adentramos en el interior, ese mismo ejercicio se vuelve más complicado.

Las que podemos acogernos a la hora de saber reconocer un pescado fresco.

En el caso de un pescado entero:

1. Que la pieza tenga una capa mucosa transparente y brillante recubriendo las escamas y la piel en perfecto estado (esta capa protege a los peces de los patógenos al nadar en mar abierto, protegiéndolos de enfermedades). Este mucus proteínico natural con el tiempo se seca y se apaga volviéndose amarillento o pardo. Se suele retirar al limpiar el pescado.

2. La piel debe de estar tensa. Si el pescado no está fresco estará mate y arrugada. El color no es una referencia porque en algunas especies cambia o se decolora tras la muerte.

3. Los ojos deben de tener un aspecto húmedo, brillante, deben de ser negros y transparentes. Puede ser que nos encontremos con ojos que sobresalen demasiado de la cabeza (signo de que el pez ha sido sacado de agua profunda con mucha rapidez) o con ojos nublados (signo de que el pescado ha sido enfriado demasiado rápido una vez capturado), pero ninguno de estos dos aspectos alteran la calidad de la pieza. Con el paso del tiempo la superficie transparente de los ojos se volverá opaca y gris.

4. Su olor debe de recordar al aire fresco del mar o al de hojas aplastadas, con un suave olor a pescado.

5. Las agallas deben ser de un rojo brillante, pero deben de estar secas y limpias sin la mucosidad que recubre las escamas o la piel del pescado.

6. El vientre de un pescado entero no debe de estar hinchado, ni blando, ni roto.

Las retinas y las agallas, son grandes identificadores de su frescura, pero no siempre son la mejor referencia, porque no son iguales en todas las especies. A veces son más claras o más oscuras, y a menos que conozcamos muy bien el tipo de pescado no nos será fácil saber si es su estado natural o si ya están alteradas.

En el caso de que estemos ante un pez ya cortado:

1. Los restos de sangre adheridos a la espina central deben de ser rojo brillante.

2. Las rodajas y filetes deben de tener un aspecto lleno y brillante. No deben de tener bordes pardos ni una película mate, indicadores de secación y oxidación de aceites.

3. Su olor debe de recordar al aire fresco del mar o al de hojas aplastadas, con un suave olor a pescado.

En el caso de pescado congelado:

1. El pescado congelado no debe de tener formados cristales de hielo, lo que significaría que se ha descongelado y se ha vuelto a congelar.

2. Tampoco debe de tener quemaduras de congelación ni zonas descoloridas. Algunas variedades de pescado aguantan mejor que otras los procesos de congelación, como la tintorera, el pez espada, el atún o la caballa.

3. La piel no debe de estar rozada ni marcada, pero la tintorera en ocasiones la podemos encontrar congelada sin piel.

4. Su olor debe de recordar al aire fresco del mar o al de hojas aplastadas, con un suave olor a pescado.

Puede resultar abrumador tener que atender a tantas cosas a la hora de comprar pescado, pero para toda esta información tenemos que buscar a un pescadero de confianza. Cada vez hablamos menos con nuestros pescaderos, pero es un ejercicio que deberíamos de practicar más a menudo. Ellos son una gran fuente tanto para conocer más el producto que nos llevamos a casa como para ampliar nuestra forma de cocinar el pescado.

Los pescaderos pueden facilitarnos además información muy interesante para conocer más acerca de nuestra compra:

- El método de producción
- La zona de captura
- Presentación y/ tratamiento
- El nombre comercial y científico de la especie
- Identificación del primer expedidor o centro de expedición
- Mención de “producto congelado”

Al menos la información de las cuatro primeras líneas debe de acompañar al pescado. Cuando el pescado está entero se identifica más fácilmente si se conoce, pero cuando está en rodajas, hay algunas especies que son muy difíciles de identificar.

Comer pescado debe ser un privilegio. Es algo que nos da la naturaleza. Tratemos de informarnos más y mejor en las fuentes adecuadas y sentir curiosidad por caminos nuevos en la cocina.

Una de las opciones para mantener más tiempo el pescado es la maduración en cámara. La tintorera es una de las especies que admite maduración en cámara con unos resultados excelentes. Sin embargo, la curación es otra técnica más sencilla a través de la cual conseguimos sacarle mucho más sabor y que nos permite utilizar el pescado en una gran cantidad de recetas.

Despiece

Cabeza

Pequeña, formada por hueso y carne. No es habitual encontrarla en los mercados ni congelada.

Parpatana: conocido como el entrecot de mar. Es perfecta para la brasa, asados o guisos.

Cococho: para plancha o guiso.

Ojos: para caldos.

Cuerpo

La tintorera es un pez redondo y alargado.

Ventresca: es la pieza más valorada en los pescados. En crudo, en conserva, ahumada o cocinada. Perfecta también para curar y hacer panceta o bacon.

Lomos: lomo alto (dorsal) y lomo bajo (ventral muy fino) para corte horizontal. Y lomo anterior y lomo posterior para corte vertical. Con espina o sin espina. Filetes, guisos, conserva, maduración, salazón, fermentación. A partir de este corte se pueden realizar otros adicionales: en tacos, en rodajas y en tableta.

Espina central: cartílago

Carne de la espina central: albóndigas, hamburguesas, picadillo.

Rodajas: en media luna de la zona de la barriga y completas más cerca de la cola. Las rodajas redondas con hueso de la espina y lomos adyacentes de la parte de la cola son un excelente ossobuco. Las de media luna para plancha, guisos, horno o fritura.

Armónica: es la inserción de la aleta en el cuerpo, una pequeña espineta o costillar. Pasteles y tarrinas de pescado, caldos y brasa.

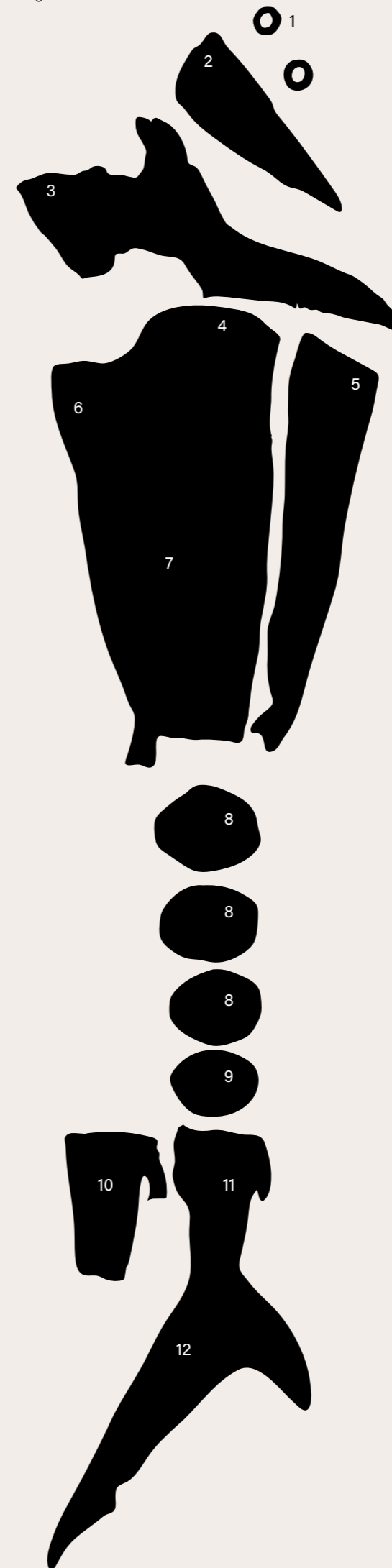
Vísceras: hígado, corazón, claspers.

Cola

Puntas de lomo: adecuadas para guisos.

Puntas de lomo: adecuadas para guisos.
Cola: es un excelente jarrete. Para guisos, albóndigas, estofada.

Aleta: caldos y sopas.



1. Ojos
2. Mitad superior de la cabeza
3. Parpatana
4. Lomo alto
5. Lomo inferior/barriga
6. Lomo inferior/barriga
7. Primera aleta dorsal
8. Rodajas de lomo medio
9. Rodaja de punta de lomo
10. Filete de punta de lomo
11. Espina central con punta de lomo bajo
12. Aleta caudal heterocerca

Fotografía. Cola y rodaja de cola de tintorera



Durante 400 millones de años los peces han tenido el mismo diseño corporal básico, una forma de torpedo que minimiza la resistencia del agua a su movimiento. Son animales con columna vertebral, pero de huesos ligeros y pequeños porque el agua es mucho más densa que el aire y no necesitan los pesados esqueletos que los animales terrestres han desarrollado para sostenerse en contra la fuerza de la gravedad. Algunos esqueletos de pescado incluso se comen solos.

La tintorera, como el resto de los escualos, tiene un esqueleto formado por un cartílago en lugar de hueso, lo que hace muy fácil la tarea de sacar lomos sin encontrar espinas. Al igual que todos los peces se divide en tres partes, cabeza, cuerpo y cola. Siempre nos hemos centrado en la parte del cuerpo para sacar su mayor partido, pero existen partes maravillosas que hemos de tener en cuenta en la cocina a la hora de despiezar un pez.

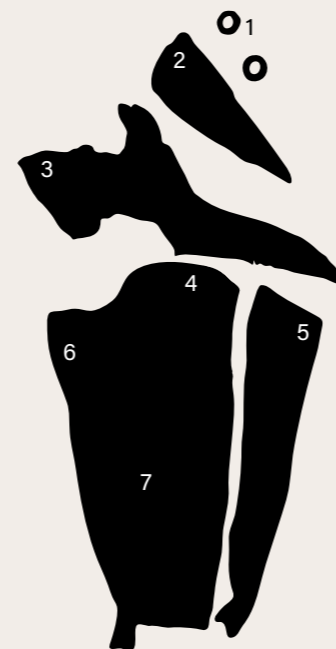
La piel de los peces suele ser más grasa que la carne, con un 5-10% de grasa por término medio. Consta de dos capas, una fina exterior y bajo ella una dermis más gruesa. Esta última es muy rica en colágeno y aporta a los caldos más gelatina que la carne y las espinas de pescado, pero también es perfecta para preparar crujiente. La piel de la tintorera es excelente para los guisos, para hacer callos (de mar), para crear frituras llenas de sabor y sobre todo para asar.

Las escamas que hay sobre ella son una forma de protección para la piel. Están formadas por los mismos minerales que los dientes, y aunque tradicionalmente se han raspado para eliminarlas en todas las especies, cada vez más se separan para su utilización en cocina. Fritas y dulces son deliciosas y aportan un toque crujiente y nos abren muchas posibilidades a la creatividad. La tintorera, como el resto de los tiburones, posee escamas placoideas o denticulos dérmicos, unas escamas cónicas y curvadas semejantes en forma a sus dientes.

El cuerpo de la tintorera es alargado. Pero su zona ventral, una vez abierta y limpia deja una parte importante de piel con carne muy fina adherida. Si la abrimos y la colgamos como si fuera una camisa, nos daremos cuenta de que en los laterales del lomo alto tenemos dos de estas piezas increíbles que se adaptan a una variada gama de platos y sabores: callos, secados, fermentaciones, asados, guisos... Las aletas de tiburón en general son muy cotizadas en muchas cocinas, sobre todo las asiáticas. La aleta se seca en salazón durante meses, se cuece y se vuelve a secar. Ese producto seco es con el que se hace la famosa sopa de tiburón.

Las entrañas y los despojos del pescado nos ofrecen también sus propios placeres, al igual que la casquería en la carne. El hígado de la tintorera es muy apreciado, sobre todo porque de él se obtiene un aceite muy peculiar utilizado no sólo en cocina sino también médicamente. La sangre constituye la base de una deliciosa morcilla. Los ojos, aunque tradicionalmente se haya dicho lo contrario, son una excelente base para los caldos porque dan mucho sabor aunque lo oscurezcan. Las vejigas natatorias se fríen hasta que se hinchan y luego se cocinan lentamente en salsa y un corazón finamente laminado y asado al espetón o una piel crujiente, son opciones culinariamente deliciosas.

Las cabezas que pueden llegar a tener un 20% de materia grasa, habitualmente se han usado para caldos y fondos, pero se pueden rellenar y cocinar a fuego lento hasta que



1. Ojos
2. Mitad superior de la cabeza
3. Parpatana
4. Lomo alto
5. Lomo inferior/barriga
6. Lomo inferior/barriga
7. Primera aleta dorsal



se ablanden. La cabeza de la tintorera pequeña y alargada tiene una carne deliciosa que adquiere un sabor increíble cuando se asa.

La cola de los pescados es la parte más dura porque es la parte del cuerpo que utilizan para impulsarse. Eso la hace ideal para estofar o hacer en sopas y guisos.

Quizás todas estas opciones nos parezcan abrumadoras e incluso intimidantes para trabajar con ellas por primera vez en casa, pero hemos de aprender a aprovechar al máximo el pescado.

Existen 2 maneras de cocinar un pescado: entero o por partes. Excepto los muy pequeños o los muy grandes, casi todos admiten ambas maneras. El conocer los cortes del pescado en general y las particularidades de corte de cada especie, nos dará mucha información y nos permitirá sacar el máximo potencial en la cocina. Pero hay otro ejercicio que debemos de hacer, sobre todo en los peces grandes: velos como si fuera carne. Esa visión nos da otra perspectiva totalmente diferente con respecto al corte. La parte central del lomo tiene menos tendones duros, así que serán perfectos para recetas más delicadas. Los trozos de la cola, más musculosos y de mayor consistencia, son perfectos para cortar o picar en trozos más pequeños o guisar como si se tratase de un jarrete.

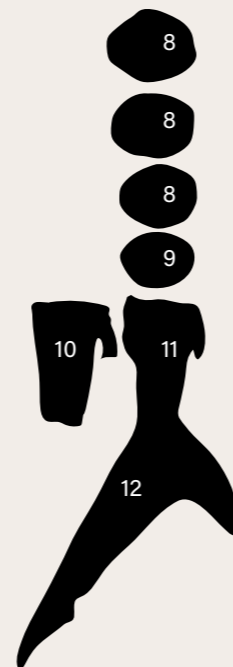
La tintorera es un pez grande, el despiece es necesario primero por una cuestión de facilidad a la hora de manipularlo y segundo porque que cada una de sus piezas responde de manera diferente a las cocciones. Es un pescado azul moderadamente graso (3-7%). El índice de grasa es importante porque la grasa traspasa el calor más despacio, por lo que un pescado o trozo de pescado con mayor índice de grasa, se cocinará más lentamente. Esto es importante, porque a la hora de cocinar, debemos de ser conscientes de qué parte del pescado tiene mayor o menor porcentaje de grasa para conocer su comportamiento en las cocciones. Este índice de grasa nos sirve además como referencia para el tiempo de maduración.

Con respecto a los peces grandes, antes de hacer un despiece, debemos de plantearnos qué queremos obtener de él, si piezas grandes o piezas más pequeñas y para qué vamos a utilizarlas. Hacer este ejercicio evitará mucho desperdicio y ayudará a dividir los cortes según para qué recetas vayan destinados.

En un despiece en horizontal la variedad de piezas que obtenemos no es tan amplia, pero si nos permite sacar piezas enteras. Podemos obtener lomos enteros para curar, para trincar en asados e incluso para fermentar, como el famoso hákarl de los países nórdicos.

En un despiece en vertical la variedad de piezas que obtenemos es mucho más diversa. Nos permite hacer una separación más variada para diferentes tipos de recetas. Obtenemos lomos divididos, filetes y rodajas. Las rodajas de la zona del vientre siempre son más grasas y los segmentos musculares van siendo progresivamente más magros hacia el dorso y la cola. Las rodajas de una tintorera fresca, son realmente bonitas en su corte transversal.

Lo más habitual es que en nuestra pescadería ya lo tengamos troceado en vertical o con los lomos separados y listos para hacer filetes. Si queremos algún corte para un plato especial podemos hablar con nuestro pescadero y pedirselo con unos días de antelación.



- 8. Rodajas de lomo medio
- 9. Rodaja de punta de lomo
- 10. Filete de punta de lomo
- 11. Espina central con punta de lomo bajo
- 12. Aleta caudal heterocerca



Recetario



→ Receta 1
Tintorera a la plancha con vinagreta
cítrica, manzana y granada
Francia

→ Receta 2
Aguachile de tintorera con mango y
aguacate
Costa Rica

→ Receta 3
Tortilla vaga de tintorera y pimientos
de padrón
España

→ Receta 4
Costrada de berberechos y tintorera
Italia

→ Receta 5
Fabón con callos de tintorera
España

Receta 6
Bienmesabe
España

→ Receta 7
Carpaccio de tintorera marinada
Italia

→ Receta 8
Guiso otoñal
España

→ Receta 9
Moqueca de brasil
Brasil

→ Receta 10
Salteado de tintorera con verduritas
China

→ Receta 11
Tintorera en salazón con vinagreta
de higos
Grecia

→ Receta 12
Barriga de tintorera, bercerechos,
alcachofa y albahaca
España

La tintorera ha hecho un recorrido gastronómico muy pequeño en comparación con otras especies pescadas por la flota de palangre de superficie. Nos encontramos ante un producto que apenas se ha trabajado en la cocina de Galicia. De la misma forma que otros tipos de pescado han pasado del barco a la casa y de la casa al restaurante, en el caso de la tintorera, su recetario apenas comienza a construirse en los últimos años y siempre de la mano de instituciones que promueven la creación de recetas con objetivos de promoción y divulgación. Sólo en Ferrol y en Cedeira ha habido una utilización continuada en las cocinas de casa, pero con muy poco recorrido culinario.

Sin embargo, la importancia culinaria que la tintorera adquiere en otros territorios como Andalucía o Brasil es tan excepcional que merece la pena un estudio aparte. La variedad y la riqueza de sus preparaciones son consecuencia de una cultura gastronómica instaurada desde hace siglos. Preparaciones que en muchos casos forman parte de la historia de sus pueblos y regiones.

Todas las recetas aquí contempladas tienen como función ser ejemplo de la globalidad de la tintorera. A través de cada una tratamos de mostrar la necesidad de construir este corpus culinario entre muchos más territorios



1* Tintorera a la plancha con vinagreta cítrica, manzana y granada

● **Ingredientes** → Pez 150 gr de lomo o rodaja de tintorera
Manzana/Granada/Albahaca/Zumo de limón/Pimienta/Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Cortamos la manzana en dados pequeños. Desgranamos la granada y mezclamos con la manzana. Por otro lado, exprimimos el limón y hacemos una vinagreta cítrica con aceite de oliva, albahaca, sal y pimienta. Vertemos la mezcla sobre la manzana y la granada y dejamos reposar.

Marcamos el lomo de pescado en una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva. Tapamos para que se cocine su interior. Emplatamos con la vinagreta de base y sobre ella el lomo de pescado.

Origen
Francia

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



2* Aguachile de tintorera y aguacate y aguacate

● Ingredientes → 80 gr de lomo de tintorera

Cebolla morada/Mango/Aguacate/1 tomate/Zumo de 2 limones/Zumo de 1 lima/1 chile de árbol/3 hojas de cilantro/2 hojas de siso morado/Pimienta/Aceite de oliva/Sal

♣ Elaboración

Picamos la cebolla en dados pequeños junto con el aguacate, el mango y el tomate. Exprimimos los limones y la lima. Picamos el chile de árbol, añadimos las hojas de cilantro, la pimienta y la sal. Incorporamos a la mezcla las verduras y las frutas en dados. Dejamos reposar 2 horas.

Cortamos el lomo de tintorera en dados y los marinamos en la mezcla durante 5 minutos. Acompañamos con hojas de siso.

Origen
Costa Rica

Fotografía
Plato y cuenco de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



3* Tortilla vaga de tintorera y pimientos de padrón

● **Ingredientes** → 80 gr de tintorera en dados
3 huevos/4 pimientos de Padrón/2 patatas/Ajo/Perejil/Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Pelamos la patata y la cortamos para la tortilla. Pochamos la patata en abundante aceite y la reservamos. Freímos los pimientos de padrón cortados a la mitad. Batimos los huevos, incorporamos la patata, medio ajo picado y los pimientos. Salamos al gusto. Salteamos los dados de tintorera y los incorporamos a la mezcla. Revolvemos y lo añadimos a una sartén bien caliente sin darle la vuelta. Dejamos cuajar y servimos.



4* Costrada de berberechos y tintorera



● Ingredientes → 600 gr de tintorera

● Masa

600 gr harina maíz/200 gr harina trigo/200 cl aceite de oliva virgen/200 cl vino blanco/Sal/2 huevos

● Relleno

½ kg berberechos/400 gr pimiento rojo/1 kg cebolla/Pimentón/Laurel/Vino blanco/Sal

♣ Elaboración

Picamos y pochamos la cebolla con el pimiento, la hoja de laurel y medio vaso de vino blanco. Dejamos enfriar y añadimos los dados de pescado y los berberechos crudos.

Mezclamos las harinas, incorporamos los líquidos, la sal y el huevo y amasamos. Dividimos la masa en dos, estiramos y colocamos en una tartera de barro una de las partes. Incorporamos el relleno y tapamos con el otro trozo de la masa. Pintamos la masa con un huevo batido. Hacemos un agujero en el medio y hornearmos durante 1 h a 180°.

Sacamos del horno y dejamos enfriar. Se come rompiendo la tapa y sirviendo el relleno en plato acompañado de un trozo de masa.

Origen
Italia

Fotografía
Tartera de barro



5* Fabón con callos de tintorera

● **Ingredientes** → Piel de tintorera y 200 gr lomo/Rodaja de tintorera

½ kg fabón/1 zanahoria/1 cebolla/12 hojas de pak choi/2 ajos/Aceite de oliva/
Sal/2 l fumet de pescado

♣ **Elaboración**

Escaldamos la piel, la enfriamos y le retiramos la parte negra del exterior con las manos bajo el agua muy fría. Cortamos en láminas alargadas la piel limpia.

Cocemos los fabones con la cebolla, la zanahoria, el ajo y sal durante 2 horas en el fumet de pescado sin que rompa a hervir, a fuego lento. Una vez cocinados, retiramos las verduras y las trituramos en una batidora. Las colamos y las añadimos nuevamente a los fabones. Dejamos cocinar 5 min más.

Rehogamos medio ajo con los dados de pescado en una olla. Añadimos los fabones y la piel de tintorera. Dejamos cocinar 10 min a fuego lento en la olla.

Origen
España

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



6* Bienmesabe

82

● **Ingredientes** → 600 gr de tintorera en dados grandes

Zumo de 1 limón/1 cucharada de pimentón dulce/Harina/1 cucharada de comino/ 1 cucharada de orégano/2 ajos/1 ramillete de perejil/6 hojas de lima kaffir/ ½ vaso aceite de oliva/2 cucharadas de vinagre/Sal

♣ **Elaboración**

Ponemos los dados de tintorera en un bol y le añadimos el pimentón, el comino, el orégano, el ajo laminado, el perejil, el vinagre, el zumo de limón, la sal, el vaso de aceite y mezclamos todo el adobo. Dejamos macerar en la nevera de un día para otro.

Lo secamos con papel de cocina, lo enharinamos y lo freímos en abundante aceite. Servir con hojas de lima kaffir.

Origen
España

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



7* Carpaccio de tintorera marinada

● Ingredientes → 600 gr de lomo tintorera

½ kg de sal/½ kg de azúcar/Piel de 1 limón/Piel de 1 naranja/Hojas y brotes de albahaca/Caviar cítrico/Aceite de oliva

♣ Elaboración

Mezclamos la sal, el azúcar, la piel de limón, la piel de naranja y las hojas de albahaca. Cubrimos el lomo de pescado con la mezcla durante 24 h, obteniendo una curación del pescado.

Una vez transcurrido el tiempo, lo lavamos con agua fría y retiramos la sal y el azúcar. Lo secamos con un papel absorbente y lo cortamos en láminas finas. Servimos en un plato con aceite de oliva, caviar cítrico y decoramos con los brotes de albahaca.

Acompañamos con tostas o costrones de pan.



8* Guiso otoñal

● Ingredientes → 1 kg tintorera en dados

½ kg castañas/ ½ calabaza mediana/500 gr de níscalos/500 gr de cantarelus/
1 cebolla/1 ramillete de hojas de zanahoria/Ajo/Aceite de oliva/Sal

♣ Elaboración

Sacamos la piel dura de las castañas y las cocinamos en agua durante 15 min. Pelamos la calabaza, pelamos las castañas, limpiamos las setas y reservamos. Reservamos también las pieles de las castañas y de la calabaza y los cortes de las setas.

Rehogamos en una cazuela las espinas o restos del pescado con la cebolla y el ajo. Añadimos las pieles de las castañas y de la calabaza y los cortes de las setas. Incorporamos agua hasta cubrir todo y cocemos durante 40 min. Colamos el caldo y reservamos.

Por otro lado, salteamos las setas en un poco de aceite de oliva, incorporamos la calabaza y las castañas. Dejamos cocinar 5 min e incorporamos el caldo de pescado. Ligamos toda la mezcla, la llevamos a ebullición y añadimos los dados de tintorera. Dejamos cocinar 5 min más.

Servir en plato hondo bien caliente.



9* Moqueca de Brasil

● **Ingredientes** → 300 gr tintorera en trozos o 2 rodajas

4 tomates/2 cebollas, una blanca y una roja/1 pimiento verde/Cilantro/Brotes de cilantro/Zumo de 1 limón/ ½ l de leche de coco/1 l caldo de pescado/Ajo/4 cucharadas de aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Marinamos el pescado en zumo de limón, ajo, cilantro y 3 cucharadas de leche de coco. Dejamos reposar 24 h.

En una tartera baja pochamos la cebolla, el pimiento y los tomates hasta que todo esté bien cocinado. Añadimos el caldo de pescado y dejamos cocinar durante 5 min desde su ebullición. Trituramos en un robot de cocina toda la mezcla, lo colamos y lo volvemos a hervir en una olla. Añadimos el resto de la leche de coco y dejamos cocinar.

Marcamos el pescado en una sartén y lo metemos en la olla con la mezcla. Dejamos cocinar 5 min.

Picamos el tomate, la cebolla roja y los mezclamos con aceite, zumo de limón y los brotes de cilantro.

Servimos el guiso en plato hondo acompañado de la vinagreta en fresco.

Origen
Espírito Santo/
Brasil

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



10* Salteado de tintorera con veduraritas

● Ingredientes → 200 gr tintorera

40 gr chirivía/40 gr zanahoria/40 gr ajetes/40 gr pak choi/40 gr cebolleta/ Maíz tierno/Zumo de 1 limón/Zumo de 1 naranja/2 cucharadas miel/20 gr jengibre/½ l salsa de soja/200 ml caldo de pescado/Ajo/Pimienta/Aceite de oliva/Sal

● Caldo de pescado

Espinas o restos de pez espada/Cebolla/Puerro/1 zanahoria/Cualquier resto de verdura

● Fondo del guiso

Fondo de cebolla picado muy fina/Tomate natural pelado/Pimiento rojo/Harina/Ajo/Perejil/Vino blanco/Aceite

✿ Elaboración

En un cazo hervimos el zumo de naranja, el zumo de limón, la miel, el caldo de pescado, el jengibre y la soja. Dejamos reducir a la mitad y dejamos enfriar.

Limpiamos y cortamos todas las verduritas y el pescado en dados. Salpimentamos. En un wok a fuego fuerte añadimos 1 diente de ajo picado y las verduras. Salteamos enérgicamente y añadimos los dados de pescado. Incorporamos un par de cucharadas de la salsa realizada anteriormente y salteamos.

Emplatamos y comemos rápidamente. Se aconseja la utilización de palillos.



11* Tintorera en salazón con vinagreta de higos

● Ingredientes → 600 gr de lomo de tintorera

½ kg de azúcar/½ kg de sal/Piel de 1 limón/Piel de 1 naranja/Aceite de oliva

● Vinagreta

4 higos frescos/70 ml vinagre de higo/1 cucharada de azúcar/Ralladura de 1 limón/Ralladura de ½ kg de naranja/200 ml de aceite de oliva

♣ Elaboración

Mezclamos la sal, el azúcar, la piel de limón y la piel de naranja. Cubrimos el pescado con la mezcla durante 24 horas, obteniendo una curación del pescado. Una vez transcurrido el tiempo, lo lavamos con agua fría y retiramos la sal y el azúcar. Lo secamos con un papel absorbente y lo cortamos en dados muy pequeños. Cortamos los higos en gajos y los marcamos en una sartén con un poco de azúcar para que caramelicen. Reservamos.

Desglasamos con el vinagre el fondo de la sartén en la que hemos caramelizado los higos. En un bol hacemos la vinagreta con el aceite de oliva, la ralladura del limón y el líquido obtenido de la sartén. Mezclamos bien.

Servir en un plato los higos de fondo y sobre ellos los dados de tintorera y el aliño.



12* Barriga de tintorera, berberechos, alcachofa y albahaca

● Ingredientes → ½ kg de barriga de tintorera

Alcachofas/Berberechos/Vino blanco/Caldo de pescado/Harina/Albahaca/Cebolla/Ajo/Pimentón/Aceite de oliva/Sal

♣ Elaboración

Quitamos la piel de la barriga y la cortamos en cuadrados pequeños. Reservamos. En una sartén pochamos el ajo con la cebolla hasta que coja un color dorado. Añadimos las alcachofas y salteamos. Espolvoreamos con un poco de harina y pimentón y añadimos el vino blanco. Dejamos reducir. Incorporamos un poco de caldo de pescado y volvemos a dejar reducir. Añadimos los berberechos y la albahaca. Dejamos que abran e incorporamos los dados de tintorera. Dejamos cocinar un par de minutos.

Servir con un poco de pimentón por encima.



Cultura y divulgación

Cultura y divulgación

Tintorera. Prionace glauca

La dimensión cultural en el sector de la pesca

Para el caso que nos ocupa utilizaremos el término cultura como el conjunto de saberes y prácticas sociales de un grupo social que les confiere identidad y capacidad de reconocerse y representarse. Las comunidades de pescadores disponen de un conocimiento que, además, de contribuir a su forma de estar y de ser, constituyen parte inseparable de sus medios de producción. Dicho de otro modo, tan importante es la embarcación o las artes de pesca como el conocimiento del clima, del mar, de los vientos, de la topografía de la costa, del fondo marino, de los hábitos de las especies marinas...

La cultura, o culturas, de las comunidades pesqueras es el fruto de siglos de acumulación de conocimiento, pero también de innovaciones producidas por las transformaciones tecnológicas, económicas o jurídicas. Esos saberes reflejaban una manera de estar en el mundo, unas relaciones sociales y de parentesco en el contexto familiar, de la aldea o de la comunidad en general.

Los cambios progresivos emanados de la industrialización del sector desde el siglo XIX, pero sobre todo con la aportación de la revolución tecnológica y la modificación de las condiciones de producción fruto de las directivas europeas ha supuesto un cambio radical en la manera de faenar y, en consecuencia, en ese conjunto de saberes acumulados durante siglos. Se trata de una transformación radical, pero que,

a pesar de todo, se han mantenido una parte de los conocimientos y se han modificado otros, apareciendo también nuevas formas de socialización y de relaciones sociales.

Aunque de un modo sintético, queremos poner énfasis en los elementos definitorios de la cultura marinera. Podemos agrupar el conjunto de saberes en 6 grupos: **1.** Conocimientos sobre el medio; **2.** Conocimientos sobre la biología marina; **3.** Conocimientos geográficos y astronómicos; **4.** Conocimientos técnicos y tecnológicos; **5.** Estructuras sociales y **6.** Formas de identidad.

Los conocimientos sobre el medio aseguran la productividad y la seguridad de los propios pescadores y de sus embarcaciones. Los pescadores controlan el clima, los vientos, los temporales, la lluvia, el comportamiento del mar, su observación del mar y del cielo les permite conocer con gran detalle lo que va a pasar, incluso con los avances tecnológicos existentes hoy en día, los pescadores siguen mirando el mar y el cielo. Ello ha generado un profundo conocimiento práctico que se traduce en un vocabulario propio para mencionar los fenómenos meteorológicos que puede variar entre poblaciones. Pero además del clima, los pescadores conocen a la perfección aspectos como las corrientes o la temperatura del mar; otro aspecto importante del medio es la propia topografía de la costa e incluso del fondo marino.

El conocimiento sobre la biología marina de los pescadores suele ser de carácter empírico, aunque con los cambios tecnológicos las tripulaciones pueden llevar a especialistas en el tema. En cualquier caso, los pescadores conocen la variación de nutrientes o incluso los hábitos migratorios y el comportamiento de los peces.

Con el fin de facilitar la orientación, los pescadores tienen un conocimiento muy profundo de la astronomía, de la situación del sol y de la luna en cada momento del calendario. Y en casos de pesca de bajura, usan sistemas de triangulación muy eficaces para situar caladeros o bien accidentes potencialmente peligrosos.

Los conocimientos técnicos y tecnológicos son fundamentales en relación al funcionamiento de los buques y de las artes de la pesca, pero también para los oficios paralelos como los carpinteros de ribera, constructores de velas, redeiras, constructores de artes de pesca...

Por estructuras sociales entendemos desde la propia estructura familiar como otras formas de socialización y solidaridad colectiva: cofradías, asociaciones de socorros, organizaciones diversas.

Por último, las formas de identidad engloban un conjunto de usos sociales y creencias que giran en torno a los peligros de la mar o la colaboración por poblaciones. Ello incluye exvotos y manifestaciones de religiosidad popular, vocabularios propios, marcas de los pescadores o el propio tratamiento de la pintura de las fachadas de las casas de A Guarda.

Se trata, en definitiva, de un conjunto de conocimientos y de saberes que constituyen un acervo cultural muy rico, que es capaz de adaptarse a las nuevas

formas socioeconómicas del sector e incluso de superar los cambios y transformarse en patrimonio colectivo de las sociedades de los pueblos litorales de Galicia.

Un conjunto de saberes y de formas de relación social que merece la pena preservarlos y que tienen mucho que decir en la fijación de las políticas pesqueras.

La identidad de las comunidades de pescadores

El proceso de industrialización en la industria pesquera

La pesca de la tintorera un fenómeno reciente

El Centro Oceanográfico de A Coruña data el inicio de la pesquería del palangre en superficie en España a mediados del siglo XX en el sur del país, dirigida a especies migratorias como el pez espada y escualos como la tintorera y el marrajo. En Galicia esta actividad se inicia a finales de la década de los 70, concretamente en los puertos de A Guarda, Vigo, Burela, Celeiro y Ribeira. La pesca de la tintorera se consolida un poco más tarde que la del pez espada, a finales de los 80. En A Guarda su origen se vincula con la pérdida de caladeros habituales como los portugueses o por la falta de renovación de los acuerdos pesqueros con Marruecos, donde la flota guardesa se dedicaba a la captura de merluza y langosta. En Burela y Celeiro el palangre surge como complemento a la pesca del bonito.

Hacia finales de los años 80 y principios de los 90 del siglo XX, la flota palangrera gallega se consolida ascendiendo a la primera posición en términos de producción y desbancando a Estados Unidos. La flota palangrera gallega, representa una parte significativa de la totalidad de la flota, evidenciando su importancia económica, faena principalmente en aguas internacionales, en los océanos Atlántico, Pacífico e Índico.

Las Organizaciones de Productores Pesqueros (OPP) gallegas que se dedican a la comercialización del pez espada y la tintorera son la OPP 7-Burela, OPNAPA, ORGAPU y OPROMAR. Estas OPP, algunas de ellas pioneras en España, se constituyeron en la década de 1980-90 (OPNAPA, creada en 2021, es la fusión de ARPOAN de 1981 y ANAPA de 1988), debido a la entrada en la Comunidad Económica Europea (CEE) y con el objetivo de implementar las Políticas Comunes de Pesca (PCP). Estas organizaciones constituyen la flota más importante de toda Europa en cuanto a pesca de palangre de superficie, desempeñando un papel destacado en el sector pesquero a nivel internacional.

Estas modernas flotas pesqueras tienen sus raíces en la tradición pesquera de embarcaciones de bajura que faenaban en aguas cercanas a las costas gallegas. Han sido diversos los factores que influyeron en su aparición, pero en términos generales destaca la necesidad de explorar nuevos caladeros motivada por la pérdida de los habituales.

El proceso de industrialización de la pesca ha desempeñado un papel fundamental en la transformación de esta actividad. Este proceso se inicia a finales del siglo XVIII y principios del XIX, con la llegada de los industriales catalanes a Galicia en búsqueda de sardina, debido al agotamiento de la especie en el Mediterráneo. Los "fomentadores" catalanes introducirían en Galicia técnicas pesqueras más productivas que marcaron el comienzo de un cambio significativo en el sector, inicialmente dirigidas a

la industria conservera y de salazón. Hasta finales del siglo XIX, el sector pesquero se caracterizaba por la dependencia casi total de la industria conservera, basada principalmente en la pesca de la sardina.

La introducción de la navegación a vapor en buques palangreros y posteriormente en arrastreros, supuso un avance tecnológico fundamental. Esto posibilitó la comercialización directa de las capturas en fresco de otras especies como la merluza o el besugo. De esta forma surge paulatinamente una nueva clase de industriales y empresarios que transformarían significativamente el sector pesquero gallego y nacional a lo largo del siglo XX. Estos nuevos actores se convirtieron en propietarios de buques y artes de pesca, introduciendo cambios significativos respecto al anterior modelo de propiedad, arraigado en estructuras familiares y gremiales.

Este proceso de industrialización, impulsado por la evolución natural de los avances tecnológicos, marcó un punto de inflexión en la industria pesquera. La pesca, antes orientada a la subsistencia y basada en métodos artesanales, experimentó una transformación hacia un modelo sustentado en el desarrollo tecnológico, la expansión hacia aguas internacionales, el comercio, la profesionalización del sector y el crecimiento del empleo asalariado de los pescadores con ampliación hacia la flota de altura.

Los primeros buques de pesca faenaban en latitudes relativamente cercanas a la costa. Sin embargo, en la primera mitad del siglo XX se inicia el desplazamiento de las flotas gallegas hacia las aguas del Gran Sol, consolidándose a mitad de siglo con la revolución del rape y la merluza. Este cambio fue impulsado por dos factores principales: la evolución del derecho internacional sobre la explotación del mar y el progreso tecnológico en la industria pesquera.

La introducción de la congelación a bordo a finales de los años cincuenta establecería las bases para el surgimiento de la flota congeladora durante la década de los 60. El "Lemos", el primer buque congelador del mundo propiedad de la empresa Pescanova, comenzaría a faenar en caladeros del hemisferio sur hacia 1961, concretamente en Namibia y Angola. Esa innovación junto a la construcción de embarcaciones más grandes y resistentes con cascos de acero impulsó la expansión hacia caladeros del hemisferio sur prolongando las mareas hasta tres meses.

La consolidación de una industria de procesamiento y almacenamiento frigorífico a bordo se vio favorecida por la entrada de España en la Comunidad Europea en 1986 posibilitando el incremento de la flota de altura al ofrecer acceso a ayudas comunitarias directas destinadas a la construcción y modernización de buques. Estas ayudas se canalizaron a través de los Fondos FEUGA (1986-1993) e IFOP (1994-2006), lo que permitió la expansión de las áreas de pesca hacia Mauritania, Senegal y Cabo Verde mediante acuerdos con la Unión Europea. Estos desarrollos marcaron un paso significativo en el fortalecimiento y crecimiento de la industria pesquera en Galicia y en toda España. De esta forma fue como la larga tradición pesquera que tenía sus raíces en las embarcaciones de bajura se transformó para adaptarse a las demandas cambiantes y a las oportunidades brindadas por la evolución tecnológica.

Desde los castros hasta los puertos

La actividad marinera en el litoral gallego, una tradición milenaria

El paisaje marinero y asociado a la pesca se ha ido forjando a lo largo de la historia. Durante miles de años, los municipios costeros gallegos han mantenido una relación histórica con el mar, tal como evidencian los distintos hallazgos arqueológicos. Los primeros pobladores paleolíticos combinaban la recolección de frutos silvestres y marinos, mientras que los "concheiros" atestiguan la pesca de crustáceos y moluscos por lo menos desde la Edad del Bronce.

La cultura castreña se desarrolla en Galicia a finales de la Edad de Bronce y Edad de Hierro. Los primeros asentamientos siguieron el modelo de castro costero, generalizado a partir del siglo VIII a.C., en el noroeste peninsular. Estos poblados se ubicaban estratégicamente en promontorios que se adentraban en el mar y sus habitantes encontraban su sustento en la agricultura, la ganadería, la pesca y el marisqueo. Útiles de piedra hallados en diversos sitios arqueológicos a lo largo de toda la costa demuestran la práctica de pesca como modo de vida a lo largo de ese periodo y confirman su incorporación en la dieta de estos pobladores, subrayando así la estrecha relación entre la comunidad y el entorno marítimo.

En A Guarda, en el castro de Santa Trega datado entre los siglos IV a.C y I d.C, se han hallado importantes vestigios materiales como anzuelos, pesas de red y restos de mariscos y pescado. Asimismo, en Vigo se han encontrado varios asentamientos de la Edad del Hierro emplazados en las colinas próximas al mar, lo que les otorgaba una relevancia estratégica al controlar uno de los principales recursos de estas poblaciones antiguas, el mar. En otros sitios arqueológicos, como el castro de A Subidá en Marín, datado entre los siglos I y IV d.C., también se han recuperado restos arqueológicos vinculados con la explotación del mar, como anzuelos, pesas de red, entre otros.

Estas tierras han sido habitadas por diversos pueblos que han sabido aprovechar y explotar sus abundantes recursos marinos. En época romana, la explotación del mar quedó evidenciada en la ciudad de Vigo a través de la explotación de la sal, como demuestra las importantes salinas descubiertas durante excavaciones arqueológicas realizadas en la ciudad en los años 90 del siglo XX.

En Burela la tradición pesquera queda constatada por una intensa ocupación a lo largo de todo el litoral. Existen restos arqueológicos que indican que sus habitantes se dedicaban a la pesca desde la antigüedad, como evidencian los castros del Cabo Burela, el castro de Chao de Castro y la Punta de Castrelo, ubicados en lugares estratégicos que permitían un

control amplio de la costa. Además, se ha documentado la existencia de una “villa a mare”, un asentamiento rural litoral vinculado al entorno marino circundante, datado en la Edad Media temprana, específicamente en el siglo IV. Este asentamiento pudo haberse levantado sobre un asentamiento romano del siglo I, que a su vez pudo haber ocupado un castro anterior.

Estos hallazgos subrayan la importancia y continuidad de la relación histórica de estos municipios con el mar a lo largo de diferentes períodos culturales, y resaltan cómo esta relación ha contribuido a moldear la identidad cultural y el modo de vida de estas comunidades a lo largo de los siglos. El desarrollo de la actividad pesquera ha dado lugar a un paisaje cultural diverso que emerge históricamente de la interacción entre el entorno natural y las actividades humanas. Esta interrelación ha dejado su impronta en las tradiciones marineras, en las estructuras portuarias y en los modos de vida locales que se entrelazan para dar forma a este rico patrimonio cultural.

Hay una extraña conexión entre el mar y las personas que viven de él

El paisaje cultural marinero

Los puertos y municipios pesqueros como A Guarda, Vigo y Marín en la provincia de Pontevedra, y Burela y Celeiro en la provincia de Lugo, han sido fundamentales en el desarrollo y crecimiento socioeconómico local y autonómico. A pesar de las condiciones marítimas adversas que prevalecen en las zonas costeras del Atlántico y el Cantábrico, estas poblaciones han mantenido una estrecha relación con el mar desde la antigüedad. La actividad pesquera ha sido el eje central y medio de vida de estas poblaciones, conformando así una parte fundamental de su identidad cultural.

La expansión de la flota de altura y las transformaciones en los métodos de producción de la industria pesquera han generado impactos significativos en las dinámicas portuarias y sus alrededores. Uno de los efectos notables es el aumento del tiempo que los marineros pasan en alta mar, lo que ha influido en la vida y funcionamiento de los propios puertos. Esta arraigada tradición marinera ha forjado un legado significativo en el territorio, reflejado en numerosas muestras materiales e inmateriales que evidencian un patrimonio cultural que conecta el mar con las personas que viven de él y cuyo significado refleja la estrecha conexión entre ambos.

Estratégicamente ubicados en la costa atlántica y cantábrica, estos municipios comparten similitudes geográficas que han influido en su desarrollo marítimo. Emplazados junto a amplias bahías, rías y ríos que desembocan en sus proximidades, han forjado una rica historia marinera. Tal es el caso de A Guarda, situado en la provincia de Pontevedra y cuyo puerto está enmarcado por el estuario del río Miño. La ciudad de Vigo, también en la provincia de Pontevedra, destaca por su ubicación privilegiada con una de las bahías más amplias y protegidas del

mundo que permitió el gran desarrollo de su puerto pesquero, albergando una de las flotas de altura más importantes de España.

Por su parte, Marín ocupa la orilla meridional de la ría de Pontevedra y se dispone en una amplia bahía que da lugar a su puerto natural. En 1886, el Puerto de Marín fue declarado puerto de interés general del Estado. Tanto los puertos de Vigo como de Marín cuentan con la protección natural que ofrecen las Islas Cíes, las cuales forman parte del Parque Nacional das Illas Atlánticas de Galicia. En la Mariña Lucense, provincia de Lugo, los puertos de Burela y Celeiro, destacan como importantes centros pesqueros, siendo considerados de los puertos pesqueros más relevantes de la cornisa cantábrica gallega y cuya historia marinera ha perdurado a lo largo de los siglos.

La actividad pesquera ha dejado su huella en la configuración del frente costero y en la planificación urbana de estos territorios. Esto ha dado lugar a la creación de infraestructuras relacionadas con la pesca y al comercio marítimo, tales como puertos, muelles y lonjas entre otras. Esta influencia se manifiesta en la disposición de las áreas portuarias y en la distribución de calles y edificios cercanos a estas zonas que, en el transcurso de la historia, han concentrado las actividades pesqueras y comerciales.

La historia marinera se refleja en los cascos históricos, moldeando la arquitectura y planificación urbanística. Los puertos delimitan la línea de costa y condicionan la disposición urbana dando lugar a los característicos barrios marinos que se desarrollan alrededor de estos. Durante los siglos XVI y XVII, la villa de Burela albergó un puerto ballenero descrito con gran detalle por el licenciado Molina en el año 1550. El puerto se convirtió en motor económico de la villa, y en torno a este, se desarrolló su trazado urbano.

En las inmediaciones del puerto de Celeiro, parroquia del municipio lugués de Viveiro, el barrio marino de O Celeiriño destacaba por su arquitectura de calles estrechas y en pendiente con casas situadas frente al mar, pero protegidas y en muchos casos pintadas con la pintura sobrante de pintar las embarcaciones.

Del mismo modo, en A Guarda, las calles empedradas y estrechas se entrelazan con las pintorescas casas marinas que reflejan fielmente la arquitectura tradicional característica de la zona. La calle Malteses es la calle marina por excelencia, conformada por viviendas de varios pisos con fachadas coloridas y estrechas que se abren directamente hacia el mar.

En el municipio de Marín, el barrio de Cantodarea comparte la fachada marítima con la Escuela Naval Militar, que desde 1943, ha dejado su huella en la apariencia marina de esta localidad al ocupar una parte considerable de la zona de expansión natural del puerto.

Además, los cascos históricos de Vigo, Marín o Burela se ven enriquecidos por una diversidad de estilos arquitectónicos. En el caso específico de Marín, el casco histórico está salpicado de antiguas viviendas de pescadores, como las que se conservan en la praza do Reloxo y calles aledañas a la praza da Veiguiña,

con edificios de estilos ecléctico y modernista. Asimismo, en Burela, la mayoría de los edificios del patrimonio arquitectónico civil está compuesto por casas familiares que datan del siglo XX.

Este fenómeno surge, en parte, como resultado de la acumulación de riquezas derivada de la expansión de la industria pesquera en las rías gallegas. El crecimiento del sector habría tenido un impacto significativo en el desarrollo urbano, ya que numerosas fortunas se destinaron a la construcción de edificios que enriquecen el paisaje urbano, aportando ejemplos notables de arquitectura ecléctica, racionalista y modernista.

Con el paso del tiempo, la industria pesquera y sus desarrollos tecnológicos han ido transformando gradualmente el paisaje cultural. En primer lugar, a partir de finales del siglo XVII, se produce un notable incremento de la actividad pesquera en puertos como el de Marín. Inicialmente esta actividad estaba exclusivamente vinculada a los pescadores, quienes descargaban sus capturas utilizando pequeñas embarcaciones mediante rampas o peiraos ubicados en la Banda do Río y La Ribera. En los arenales cercanos, las redes se tendían para secarse y repararse, mientras que, en las proximidades del río, se varaban los barcos para la limpieza de sus fondos.

Hacia mediados del siglo XVIII, las rías gallegas experimentaron un proceso de transformación industrial coincidiendo con la llegada de industriales catalanes a Galicia. Este acontecimiento socioeconómico marcaría un hito significativo en la región, adquiriendo un papel relevante en la economía nacional. Los industriales catalanes conocidos como “los fomentadores” impulsarían la expansión de la pesquería especializada, así como la introducción de técnicas de pesca novedosas y de conservación en salmuera.

La prosperidad del sector produjo cambios significativos a nivel socioeconómico, urbanístico y paisajístico. La intensa actividad impulsó la creación de factorías de salazones en municipios como Marín a mediados del siglo XVIII, a la que se sumaría Vigo a principios del XIX. Los industriales catalanes reconvirtieron las bodegas anteriormente utilizadas por los pescadores locales en fábricas de salazones de sardina, generando un cambio notable en la estructura económica y social del territorio.

Esta creciente actividad motivaría la construcción del primer muelle del Puerto de Marín a mediados del siglo XVIII que, posteriormente, fue ampliado en la década de los años 30 del siglo XIX para satisfacer las necesidades de estas fábricas y

gestionar el flujo constante de mercancías. En 1845, de acuerdo con los registros de Pascual Madoz, el puerto de Marín era punto de entrada para aceite, aguardiente, jabón, cobre, loza, tejidos y quincalla, mientras que exportaba maíz, pescado salado y sardina prensada. Sin embargo, con la llegada de barcos de mayor tamaño y el aumento constante de la actividad provocaron que el muelle se volviera insuficiente, lo que llevó en 1856 a plantear la necesidad de construir un nuevo muelle más amplio. Hacia finales del siglo XIX Marín contaba con una flota pesquera significativa y en 1886 fue declarado puerto de interés general del Estado.

De igual forma, a finales del siglo XVIII la demanda de infraestructuras en el puerto de Vigo experimentó un aumento impulsado por la clase comercial e industrial viguesa. A pesar de sus excelentes condiciones naturales y posición estratégica para el comercio, a mediados del siglo XIX el puerto de Vigo ocupaba una posición modesta a nivel nacional. Fue en el último cuarto del siglo XIX cuando se materializaron las mejoras en las infraestructuras portuarias de Vigo, coincidiendo con la transformación de las salazones hacia las conservas herméticas y el aumento del tráfico marítimo. Estos avances lo situaron como uno de los puertos más destacados en la fachada atlántica peninsular, desempeñando un papel crucial tanto en la pesca como en el comercio.

A principios del siglo XX, Vigo se estableció como el principal centro conservero de la península, expandiendo su influencia a las Rías Baixas. Hasta después de la Guerra Civil, la lonja de Vigo, junto con la de Marín construida en los años 20, sería la única lonja municipal en toda España. Debido a su carácter pionero, la lonja de Vigo se integró en el paisaje cultural como un modelo a seguir para la creación de otras lonjas.

También forman parte fundamental de este paisaje cultural las cetáceas, viveros de mariscos construidos sobre la roca viva a finales del siglo XIX. Estas estructuras aprovechan las mareas para mantener el agua renovada, donde los pescadores almacenaban mariscos vivos, especialmente langostas y bogavantes, para su posterior venta. Hasta el siglo XIX, la pesca de langosta desempeñó un papel primordial en municipios como Burela y A Guarda y posteriormente, será sustituida por la sardina, el bonito y la merluza que destaca especialmente en el puerto de Celeiro.

A finales del siglo XIX y principios del XX, la industria pesquera experimenta a nivel nacional una profunda transformación orientada a modernizar la actividad pesquera. Durante la primera mitad del siglo XX, se proyectaron muelles pesqueros y comerciales en los puertos más destacados, impulsando así la adaptación a embarcaciones de mayor envergadura y el desarrollo de la actividad comercial y pesquera. No obstante, este proceso también conllevó el surgimiento de nuevas formas de cooperación a través de asociaciones, al mismo tiempo que desencadenó tensiones sociolaborales entre los pescadores. En respuesta a estos desafíos, se establecieron los Pósitos de Pescadores, bajo el respaldo de la Real Orden de 1918. El Pósito de Pescadores de Burela se fundó hacia 1923 y, junto a la construcción del puerto, sentaron las bases de uno de los puertos de referencia.

El litoral urbano de Marín también sufriría grandes transformaciones al albergar sus tres puertos: comercial, pesquero y militar. El muelle comercial se proyectó entre punta Gamela y la desembocadura del río Lameiriña, mientras que el pesquero se extiende desde Estribela hasta la Escuela Naval en el centro del pueblo, impidiendo la visión del mar desde la villa al igual que ocurre en la ciudad de Vigo.

Ya en pleno siglo XX, se incorporaron a la industria conservera municipios como Burela y A Guarda y Celeiro (Viveiro). El muelle pesquero de A Guarda, también proyectado a principios del siglo XX, brinda una perspectiva privilegiada de todo el ciclo de la actividad pesquera, desde la entrada de los barcos al puerto hasta la comercialización y subasta de las capturas en la lonja. Los puertos se estructuran en áreas diferenciadas de acuerdo con sus funcionalidades; el muelle pesquero donde se desembarcan las capturas, las infraestructuras terrestres como la lonja o las factorías donde se subasta la mercancía o se fabrican conservas de pescados y las áreas destinadas al transporte de mercancías, convirtiéndose en verdaderos ejes de la actividad económica de estos municipios. En el caso de Celeiro, la construcción del actual muelle norte, en O Puntal, fue un punto de inflexión en los años 60 y 70 resurgiendo como uno de los principales puertos pesqueros de la costa cantábrica española. A pesar de la modernización de las instalaciones la flota sigue manteniendo su seña de identidad trabajando de modo puramente artesanal.

Conocer para preservar

Modos de ver la vida marinera

Desde hace siglos, la actividad pesquera gallega ha sido portadora de una rica herencia y sabiduría transmitida de generación en generación, intrínsecamente conectada con la memoria colectiva local. Esta actividad abarca un amplio espectro de manifestaciones, desde las tradicionales hasta las contemporáneas.

Como señala Dionisio Pereira, el concepto “la gente do mar” engloba todas las actividades relacionadas con el medio marino, y, en consecuencia, la industria pesquera ha generado una serie de actividades, oficios y modos de vida estrechamente ligados al mar. Estas actividades abarcaban desde la construcción de embarcaciones para la captura, hasta la creación de infraestructuras para el desembarco y transformación del pescado o la fabricación de herramientas y útiles de trabajo.

Dentro de este amplio espectro de actividades, se integraban los oficios tradicionales que se desarrollaban en tierra, como la carpintería de ribera, cordeleros, herreros, toneleros, cesteros e incluso zapateros. Todo ello, sin pasar por alto la contribución de las “redeiras”, quienes se encargaban de tejer y reparar las redes en el muelle al finalizar la jornada de pesca o aquellas hábiles manos que confeccionaban las ropas de los pescadores impermeabilizadas con aceite de linaza.

Estos oficios desempeñaban un papel importante en el universo de la industria pesquera y suponían un eslabón fundamental en el mantenimiento de las actividades productivas asociadas. No obstante, exigían habilidades y conocimientos específicos, al mismo tiempo que conforman una profunda sabiduría popular. Por esta razón, este legado constituye una parte esencial del patrimonio marítimo y cultural de estas comunidades. Este “saber hacer”, ejercía una influencia directa en la vida cotidiana de las familias marineras y en su diversidad, implicaba reglas, leyes propias y tradiciones que incluso han dejado su huella en la estructura y las características de las viviendas marineas, así como las formas de relacionarse entre sí y el entorno marino.

No obstante, tanto la flota como la actividad pesquera han sufrido transformaciones socioeconómicas, regulaciones y modernizaciones que han generado una reconfiguración significativa en esta industria. Como resultado, se ha producido un rápido declive en las actividades tradicionales ligadas a la pesca, el marisqueo o la navegación y gran parte de estos oficios tradicionales prácticamente han desaparecido.

Nos ha parecido importante explorar las características básicas de los oficios tradicionales estrechamente vinculados a la “gente do mar”, los cuales desempeñaron un papel crucial en la vida de estas comunidades costeras y nos brindan una ventana para conocer sus modos de vida y preservar su cultura marinera asociada.

La vida del pescador, una dura existencia

En Galicia, los pescadores no solo son un pilar fundamental en la economía del territorio, sino también la columna vertebral de una tradición culinaria que ha ganado reconocimiento más allá de nuestras fronteras. Es crucial reconocer que detrás de cada plato de pescado o marisco que nos ofrece la gastronomía gallega está el arduo trabajo de un pescador.

Los pescadores no solo se enfrentan a duras jornadas y a los peligros del mar, sino que además lidian con retos adicionales que amenazan su modo de vida: la inestabilidad de los precios del mercado, la competencia de los circuitos comerciales internacionales, las regulaciones de la actividad extractiva a nivel nacional y europeo, la tendencia a abandonar las profesiones relacionadas con el sector primario...

La realidad es que corren tiempos difíciles para la pesca y el marisqueo. Para los pescadores, la jornada de trabajo empieza mucho antes que para el resto de la población. Mientras la oscuridad todavía envuelve las costas gallegas, los pescadores se levantan silenciosamente como un ritual cotidiano que ha unido a generaciones, una rutina que esconde una dura realidad, una profesión que hace muy difícil el equilibrio de la vida familiar y de la integración social en la comunidad: las largas ausencias, el miedo. No tener la oportunidad de acompañar a hijos e hijas a la escuela, es un hecho cotidiano que añade una capa más a la complejidad del oficio, la ausencia en la vida familiar.

Al llegar al puerto, los pescadores se reúnen en el bar local para tomar el primer café del día. El bar se convierte en epicentro de la actividad, un foro donde se contrastan las previsiones meteorológicas observando el estado del cielo y del mar. Este hábito se ha establecido como una tradición y un momento de compañerismo y transferencia de conocimientos, especialmente para los pescadores más jóvenes, quienes lo ven como una oportunidad para aprender antes de enfrentar los innumerables desafíos e incertidumbres que les depara el océano.

La tripulación está compuesta tanto por pescadores de origen gallego como por personas migrantes que hallan en la actividad pesquera una oportunidad para lograr un futuro más prometedor.

Desde el instante que ponen un pie a bordo comienza la faena para los pescadores. Éstos cargan las provisiones alimentarias, las herramientas y los cebos necesarios,

mientras revisan una lista detallada para asegurarse de que no falte nada. De esta forma, los pescadores se preparan para una jornada de trabajo que, en el caso de la pesca de altura, puede prolongarse hasta tres meses.

Mientras se acercan al caladero, los pescadores continúan con sus preparativos, ajustando equipos y afinando la estrategia para la inminente jornada de pesca. También se establecen turnos de guardias nocturnas, crucial para garantizar la seguridad en alta mar. La vida a bordo conlleva múltiples riesgos y demanda un estado de alerta constante. Independientemente de la ubicación en el barco, relacionada con su función profesional, es vital mantener la seguridad, no bajar la guardia y seguir las medidas de seguridad son cruciales para mitigar cualquier golpe de mar inesperado.

Una vez llegados al caladero, se inicia la actividad extractiva propiamente dicha, una actividad marcada por la incertidumbre y el poco tiempo libre. El proceso de recogida de los aparejos se inicia al alba, un arduo trabajo que conlleva levantar un cabo de casi 100 kilómetros, a lo largo del cual se enganchan los anzuelos. Dependiendo de las condiciones marítimas y la cantidad de peces espada atrapados, esta tarea puede prolongarse hasta pasado el medio día. Al concluir, se emprende la labor inversa, desplegando nuevamente los aparejos para las próximas doce horas de actividad pesquera, mientras se procede al tratamiento de la carga (selección, despiece, preparación y congelado), los pescadores proceden a la clasificación de las capturas y a su almacenamiento en amplias cámaras de congelación y ya avanzada la noche, los pescadores se retiran a descansar tras una extenuante jornada en alta mar.

Durante tres meses, navegan por las aguas de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. El espíritu de unidad es fundamental para enfrentar y superar los múltiples desafíos y peligros que se presentan en alta mar. Tras este extenso periodo, los pescadores se preparan para el ansiado regreso a tierra firme y el reencuentro con sus familiares.

En ocasiones, se encuentran con que sus hijos e hijas apenas les reconocen, o descubren que han perdido momentos cruciales de la vida familiar, como aniversarios o incluso el fallecimiento de seres queridos, la propia vida familiar se ha de organizar en función de la duración de las mareas. Este sacrificio remarca la dureza de la profesión, a la vez que sirve para fortalecer la fraternidad y la resiliencia entre los miembros de la tripulación.

Debido a las rigurosas condiciones laborales a las que se enfrentan los trabajadores del mar, estos tienen la opción de acceder a la jubilación hasta 10 años antes que los empleados bajo el Régimen General. Esta etapa representa para muchos la oportunidad de recuperar el tiempo perdido y disfrutar plenamente de la compañía de sus familiares, convirtiéndose en referentes para sus nietos, aunque siempre con nostalgia por aquellos familiares que ya no están.

Miedo, intermitencia, ausencia, desconexión... configuran un escenario que influenciará de manera clara en la formación de una cultura y de un sistema de relaciones sociales. Por eso las tradiciones, la cultura inmaterial, los exvotos, los sistemas de creencias, el conocimiento del medio y los eventos familiares en torno de un plato juegan un papel articulador en las sociedades que dependen en gran medida de la pesca.

La carpintería de ribera

La carpintería de Ribera era un oficio esencial en la fabricación y mantenimiento de las distintas tipologías de embarcaciones utilizadas por los pescadores. El conocimiento sobre la arquitectura naval surge de la observación del mar, las condiciones climatológicas y la fusión de influencias culturales mediterráneas y nórdicas. Un ejemplo significativo es la gamela de A Guarda, posiblemente presente en las rías gallegas desde los siglos XII-XIII.

Inicialmente, la construcción de barcos se realizaba en las inmediaciones de las playas y en las bodegas de las casas marineras. La carpintería era el lugar donde se trazan, cortan y labran las distintas piezas que componen la estructura de la embarcación, mientras que la construcción y la botadura se llevaba a cabo en el astillero. Estos astilleros estaban ubicados en la ribera del mar o en las orillas de ríos con una profundidad suficiente para el lanzamiento de los barcos.

Los carpinteros de ribera se desplazaban de una playa a otra según las necesidades de los armadores. En Marín, inicialmente las embarcaciones se fabricaban en las inmediaciones de A Mouta y la isla de Tambo.

El incremento de la demanda impulsaría la fijación de la actividad en villas marineras como Marín, Vigo o A Guarda, dando lugar a los primeros talleres. A partir de la década de 1940, las concesiones administrativas para instalar astilleros consolidarían la industria en las rías gallegas.

Los carpinteros de ribera elegían ubicaciones estratégicas, protegidas de vientos y oleajes para instalar sus talleres, así como lugares bien comunicados para asegurar el suministro de materias primas como la madera. En muchos casos, junto al astillero se encontraba la vivienda familiar, facilitando así el aprendizaje del oficio a los hijos. Posteriormente, con la mejora de las comunicaciones surgieron talleres más alejados de las riberas, reduciendo la importancia de los criterios de localización.

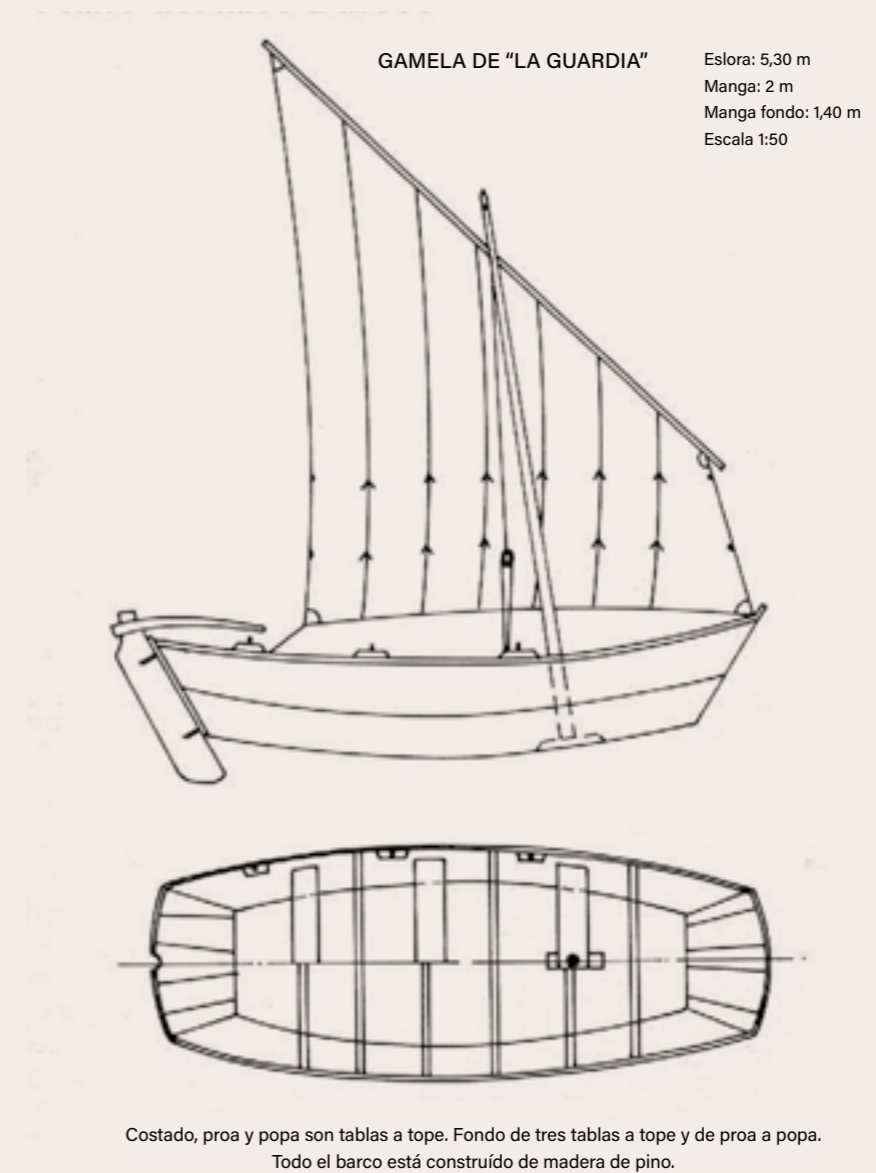
Hasta el primer tercio del siglo XIX la madera de roble fue el material predominante debido a su resistencia, durabilidad y capacidad para resistir la humedad y la acción del mar. Su resina posee propiedades repelentes a hongos, insectos y moluscos. Más tarde, la escasez de la madera de roble con la longitud adecuada propició la incorporación de otros materiales como el eucalipto en la quilla y el pino para el revestimiento del casco y la cubierta. Otras maderas como el castaño, fresno, haya y nogal se empleaban en piezas menores. Hacia 1830 comenzarían a introducirse materiales como el hierro especialmente en las embarcaciones de mayor envergadura, desplazando de manera progresiva el uso de la madera.

Para la fabricación de las embarcaciones, el carpintero de ribera acudía a los bosques cercanos en busca de la madera adecuada para cada pieza empleando el "saber hacer local". El corte de la madera se llevaba a cabo en el momento más adecuado, usualmente durante la fase de luna menguante y entre los meses de noviembre a febrero, cuando la actividad vegetativa disminuye. Además, se prefería realizar el corte al final de la tarde, cuando la actividad de la savia en los árboles es reducida.

Después de la recolección, la madera se preparaba para su uso eliminando cualquier resina residual a través de procesos de disolución o secado. Tras seleccionar los tramos apropiados, se procedía a la construcción de la estructura de la embarcación. A continuación, se llevaba a cabo el proceso de calafateado, que consiste en impermeabilizar las uniones de madera mediante la introducción de cordones de estopa y brea en las juntas, previamente hilados según el diámetro requerido para cada tipo de junta.

La carpintería de ribera era un oficio modesto. Los talleres y viviendas, por lo general, se edificaban sobre una base de piedra, mientras que el resto de la estructura estaba formado mayormente por madera, en muchos casos proveniente de excedentes de la propia actividad del taller. Solo en casos excepcionales, algunas carpinterías lograron evolucionar de talleres a factorías industriales. Esta transformación tuvo lugar principalmente durante el siglo XIX y principios del XX, coincidiendo con la industrialización de la pesca, que se convirtió en el motor económico de Galicia. En este período, oficios como la carpintería de ribera y los cordeleros experimentaron un cierto período de prosperidad y estabilidad.

Antes del inicio del siglo XIX, el municipio de Marín carecía de astilleros. Los primeros astilleros de los que se tiene registro en el municipio fueron Pirigallo en la Praia do Santo, Ardán, y Birbiricho en Placeres-Lourizán. A estos primeros carpinteros les siguieron otros de mayores dimensiones y mejor equipados, capaces de satisfacer la demanda de los armadores para la construcción de barcos de madera y vapor destinados a la pesca en el litoral. Hacia 1912, figuran inscritos en el archivo del Concello de Marín como constructores navales los hermanos Antonio y Salvador Hermida y en 1919, el constructor José Villanueva, conocido como "o astillero de Carregal" y Francisco de Santiago González. Hacia 1921 se une Tiburcio González y Cía, lo que subraya el florecimiento de la industria naval en Marín, llegando incluso a albergar un astillero en la isla de Tombo con más de 300 obreros atribuido al industrial catalán José M^a Bofill.



Asimismo, durante las primeras décadas del siglo XX, en A Guarda se desarrolló una intensa actividad industrial, especialmente en el sector de la madera. El industrial Constantino Candeira fue un actor clave en este desarrollo al fundar en 1883 la fábrica-serradoiro Candeira Hnos, dedicada a la fabricación de maderas de todo tipo y tamaño. Esta compañía no solo se enfocaba a la producción de maderas, sino que también contaba con su propia flota de veleros y barcos a vapor destinados al transporte de maderas y otras mercancías, lo que generaba empleo tanto para la población masculina como femenina de Camposancos, A Guarda y O Rosal.

Constantino Candeira también era propietario de un taller de astilleros en Pasaxe (Camposancos, A Guarda) y en 1913 contribuyó de manera significativa a la historia marítima de A Guarda al dirigir la construcción del primer barco de astillero. Pero su influencia no se limitó solo al municipio de A Guarda, éste poseía fábricas-serrerías en Vigo, Pontearreas y Salvaterra de Miño, lo que contribuyó a consolidar la presencia de los astilleros en las Rías Baixas. Su visión y emprendimiento culminaron en 1927 con la creación del Consorcio de Serrerías del Miño S.A. en Pasaxe, cuya sede central se ubicaba en Vigo. Este legado dejó una huella profunda en la industria marítima local, como lo demuestra la posterior fundación y continuidad de talleres de astilleros y carpinteros de ribera en el municipio de A Guarda.

Destacan diversas generaciones de carpinteros de ribera, entre ellos Domingo Carrero Álvarez padre, quien estableció un astillero en 1930. Su hijo, socio capitalista de El Pasale S.L. continuó la tradición, construyendo más de 20 embarcaciones de gran porte y 100 gamelas y, cuyo legado, continúan sus hijos. Otros carpinteros de ribera destacados son la saga de los hermanos Joaquín y Juan Castro Álvarez, dueños del astillero Joaquín Castro S.L., fundado en 1956 en Camposancos, y que mantuvieron la tradición familiar. Manuel González Dadín también dejó su huella, fundando su taller en A Guarda en 1960 y construyendo gamelas y más de una docena de embarcaciones de hasta 15 metros de eslora.

En el municipio de Burela, destaca el maestro Ruperto Valle Casas, nacido en 1923, quien fundó la carpintería Naval Piñeiros C.B. en la que se dedicó a construir gamelas y lanchas. Por otro lado, la construcción naval en madera de tipo industrial experimentó un notable desarrollo en Galicia a lo largo del siglo XX, siendo Vigo junto al Ferrol los principales centros de esta actividad. Hasta la primera mitad del siglo XX, los astilleros de Vigo se especializaron en la construcción de barcos de madera utilizados para el cabotaje. En su mayoría, estos astilleros tenían un carácter familiar.

En la ría de Vigo, sobresalieron maestros como Marcelino Cancelas Vázquez o José Riobo, este último trabajó como encargado en el astillero Luciano Canoa en el Arrenal de Vigo alrededor de 1912. Los Astilleros Varaderos Montenegro S.A., situado en el lugar de Ríos, Vigo. Fue fundado por Francisco Montenegro Martínez alrededor de 1940, quien previamente había trabajado en el astillero de Francisco Cardama en Vigo. Tres de sus hijos continuaron con el legado, pero reconvirtiendo la actividad a la construcción en acero.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, la construcción naval en madera se restringió principalmente a la fabricación de pequeños barcos de pesca, lanchas de transporte y embarcaciones deportivas. Un ejemplo es Astilleros Lagos C.B., con

sede en Vigo, que se dedicó exclusivamente a la construcción de embarcaciones deportivas en madera y a la realización de reparaciones en este tipo de embarcaciones.

Numerosos astilleros de ribera no pudieron adaptarse a las últimas técnicas industriales de construcción de embarcaciones por falta de capacidad, según el Faro de Vigo, en marzo de 2023 solo quedaban en Galicia 4 carpinterías de ribera². La falta de relevo generacional y la ausencia de programas de formación profesional han contribuido al declive de esta actividad. Las Escuelas Taller, aprobadas en 1995 por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, jugaron en su día un papel fundamental, permitiendo a la entonces Junta de Obras del Puerto de Marín y Ría de Pontevedra, actual Autoridad Portuaria, tomar la iniciativa de establecer una Escuela Taller de Carpintería de Ribera, actualmente desaparecida.

Durante su trayectoria, la Escuela-Taller no solo desempeñó funciones de formación y restauración de embarcaciones, sino que también llevó a cabo diversas iniciativas en pro de la cultura marítima, convirtiéndose en un punto de referencia tanto para la Administración como para el asociacionismo cultural. En la actualidad (2023) en toda Galicia, solo quedan en activo catorce astilleros de ribera que proporcionan empleo a 133 personas. Estos astilleros subsisten principalmente a través de trabajos de reparación y mantenimiento, ya que la demanda de embarcaciones de madera es prácticamente inexistente. Varias asociaciones culturales han respondido a esta situación emprendiendo proyectos para la recuperación del oficio.

La carpintería de ribera ha desempeñado un papel crucial al transmitir de generación en generación conocimientos y soluciones técnicas tradicionales. Estas bases han sido la piedra angular en la creación de modernas embarcaciones pesqueras propulsadas por tracción mecánica, estableciendo así una conexión profunda con la historia y la artesanía arraigadas en esta industria. A pesar del progreso tecnológico y el desarrollo de la pesca industrial la esencia de la tradición se ha mantenido intacta. Las embarcaciones modernas continúan siendo diseñadas y fabricadas siguiendo el "saber hacer" de los propios pescadores. De esta forma se rinde homenaje a la memoria oral marinera mientras se logra una adaptación efectiva a las nuevas demandas de la industria pesquera.

² El Faro de Vigo, 04/03/2023

Otros oficios tradicionales

La dedicación de estos artesanos ha desempeñado un papel fundamental en la consolidación de la tradición marítima y marinera, dejando un legado que perdura en la memoria de la comunidad.

Asociado a la fabricación de embarcaciones, surgieron otros oficios complementarios como el de herrero, cuya labor se centraba en la producción manual de clavos, muy utilizados en la carpintería de ribera. En el barrio de Pereiró en Vigo, se establecieron herreros portugueses conocidos como “claveteros”, especializados en la fabricación de clavos y tornillos de alta calidad.

Otro de los oficios destacados era el de “cordoeiro”, que consistía en fabricar las cuerdas de pesca. Este oficio era esencial, ya que proveía a los pescadores de las herramientas para su labor. A lo largo de los siglos XIX y XX, este antiguo oficio atrajo a migrantes portugueses a la ría de Vigo y sus alrededores en busca de oportunidades. En el municipio de A Guarda se han documentado hasta tres cordelerías, conocidas como la de Joaquín, la de Reinaldo y la de Álvaro Maya, llegando a emplear hasta 30 y 40 personas. Actualmente, solo se conservan vestigios materiales de una de ellas.

Estos talleres solían estar contruidos con paredes de ladrillo que dejaban espacios entre ellos para prevenir la acumulación de humedad. Esta ingeniosa disposición permitía que el aire circulase, controlando la humedad y favoreciendo el proceso de secado del material empleado en la elaboración de las cuerdas.

Las primeras cuerdas se elaboraban con cáñamo, disponiendo de diversas dimensiones. Para las cuerdas de 8 a 10 milímetros de grosor, se utilizaba cáñamo con fibras más gruesas, mientras que, para las cuerdas más delgadas, como las empleadas en el palangre, se empleaba la “mucheta”, la cual requería un proceso adicional para alcanzar el grosor adecuado. Los cordoeiros aplicaban técnicas de rastrillado y cardado para suavizar la fibra y facilitar su manejo. Este procedimiento meticuloso aseguraba que el cáñamo estuviera en condiciones óptimas para la producción de cuerdas apropiadas para la pesca con artes como el palangre.

Después del rastrillado, el cáñamo se introducía en la “roda”, donde las fibras se estiraban y trenzaban para formar la cuerda. Los artesanos aplicaban estratégicamente humedad al cáñamo con un paño para proteger sus manos durante el trenzado. Con la roda, se podían trenzar cuerdas de hasta 100 metros de longitud, y la presión ejercida durante el trenzado era crucial, para garantizar que la

cuerda tuviera la resistencia necesaria para soportar la fuerza de las corrientes marinas y no perder las redes. Una vez trenzada la cuerda, esta se pulía y limpiaba meticulosamente, aplicándosele alquitrán para impermeabilizarlas y protegerlas de la humedad.

Hacia mediados del siglo XX, el oficio de “cordoeiro” comenzó a experimentar un declive gradual. Esto se debió a la creciente demanda de cuerdas de plástico, impulsada por la digitalización de los sistemas de pesca como parte de la modernización de la flota. Esta evolución provocó el desmantelamiento paulatino de esta actividad económica, así como de la cultura material asociada que había sido transmitida de generación en generación.

La introducción de la propulsión a motor en la navegación también desencadenó la desaparición de oficios tradicionales como la construcción de velas. Aunque los pescadores tenían nociones básicas sobre cómo fabricar velas, la complejidad derivada de los cálculos matemáticos precisos para determinar las dimensiones y la resistencia necesaria exigiría la especialización del oficio. Las velas a pardela, de relinga, cangrejos y en especial las velas latinas utilizadas en las tradicionales gamelas de A Guarda, destacan por su gran valor patrimonial.

Estas velas podían alcanzar una envergadura de aproximadamente 30 metros, y dado su considerable tamaño, las iglesias servían como espacios para su fabricación, aprovechando también la sombra que proporcionaban. Mediante un minucioso proceso, se garantizaba que la vela adquiriese la forma adecuada y estuviera lista para su uso. Hoy en día, en eventos como el “Encuentro de Embarcacións Tradicionais de Galicia” en A Guarda, es posible observar las velas tradicionales, ahora asociadas al ocio marítimo.

Otro oficio terrestre prácticamente desaparecido es el de cestero. Estos artesanos solían frecuentar los muelles para suministrar o reparar una amplia variedad de cestas de mimbre utilizadas para cargar el pescado, así como “patelas” para su transporte y “cestiños” para llevar los señuelos del palangre hasta las embarcaciones o para la fabricación de las artes de pesca. Sin embargo, en la actualidad, este oficio ha desaparecido en gran medida debido a la prevalencia de los materiales sintéticos.

La mujer

La mujer ha desempeñado un papel fundamental en la actividad pesquera, aunque no siempre se le ha otorgado el reconocimiento que merece. En un entorno predominantemente masculino, a menudo se asignaban a las mujeres trabajos menos valorados, aunque nunca descuidaron sus responsabilidades familiares ya que toda la gestión del hogar recae sobre ellas.

Sin embargo, en la década de 1960, se produjo un cambio significativo con la aparición activa de las mujeres en el espacio público de las reivindicaciones. Identificadas principalmente como esposas de marineros, desempeñaron un papel crucial al respaldar las luchas y demandas de la comunidad pesquera y contribuir a la obtención de derechos relacionados con la conciliación de la vida familiar.

El Apostolado del Mar desempeñó un papel pionero al convertirse en la primera plataforma que permitió a las mujeres recibir formación y expresar conjuntamente las preocupaciones de los hombres en la pesca. Gracias a esta iniciativa, las mujeres pudieron destacar las carencias tanto en el ámbito laboral de los pescadores como en su impacto en los hogares. Se convirtieron en un importante enlace entre los dos mundos de los hombres: el mar y la sociedad en tierra, así como un nexo fundamental con la familia.

Aunque en un principio, el Apostolado del Mar tuvo una presencia destacada en estas reuniones internacionales, con el inicio de la década de 1990, su papel evolucionó hacia una colaboración más discreta. Fue entonces cuando surgieron grupos de mujeres, como Rosa Os Ventos en Vigo, que funcionaron de manera independiente y autónoma. Desde 1987, se han celebrado encuentros internacionales de esposas de pescadores de diversos países europeos, incluyendo España, Francia, Portugal e Italia, bajo la iniciativa del Apostolado del Mar de España y Francia. Estos foros de mujeres se han convertido en un espacio donde se lucha por los derechos de la institución familiar y se abogan por condiciones de trabajo justas y acordes a la legalidad para los pescadores.

El trabajo de redeira es la ocupación más común entre las poblaciones femeninas marineras. Las "redeiras", madres, esposas o hijas de pescadores, asumían la labor meticulosa de tejer y reparar las redes que los pescadores utilizaban en sus jornadas de pesca. Hoy en día, este oficio tradicional continúa desarrollándose gracias al empeño de numerosas mujeres que han luchado por dignificar este oficio.

Las redes de pesca se tejen a mano, y para ello, las redeiras emplean agujas con las que dan forma a las redes siguiendo las especificaciones y preferencias de los pescadores. Aunque hoy en día se utilizan materiales como el nylon, en el pasado las redes se confeccionaban con fibras naturales como lino, cáñamo y algodón, las redeiras han sabido adaptar el arte de tejer a estos nuevos materiales, manteniendo viva la labor de restauración y conservación de las redes.

Se trata de un trabajo meticuloso que demanda una gran destreza y años de práctica. Desde una edad temprana, las mujeres se iniciaban en el oficio, abandonando con frecuencia la escuela aun siendo niñas para colaborar en la labores del hogar y contribuir con la economía familiar cosiendo redes con sus madres y abuelas. A estas, se les pagaba un sueldo de principiante, por lo que se esforzaban en aprender rápidamente para poder ganar jornales complementos y poder emprender así su propia independencia económica. Sin embargo, el sueldo de redeira no es un sueldo fijo, sino que varía en función de los trabajos realizados.

El oficio de redeiras requiere de largas jornadas de trabajo. Estas artesanas tienen una gran responsabilidad, pues de su habilidad y destreza en reparar las redes depende el sustento de numerosas familias de pescadores. De su trabajo depende que los pescadores dispongan de las herramientas necesarias para salir a faenar y obtener ingresos. En este sentido, las redeiras constituyen un pilar fundamental en la cadena de valor de la actividad pesquera.

Las redeiras acudían al puerto en busca de las redes que necesitaban reparación. Una vez allí, distribuían el trabajo equitativamente entre las compañeras y dependiendo del tipo de reparación, se determinaba el lugar de trabajo. Las redes de cerco, debido a su envergadura, se reparaban directamente en el puerto, mientras que las redes de enmalle, más pequeñas y manejables eran transportadas en carretillas a las casas de las redeiras para su reparación. El trabajo de las redeiras se basa en la colaboración y el compañerismo, lo que facilita la eficiencia del trabajo y contribuye a la cohesión social de la comunidad marinera.

Mientras reparaban las redes, cantaban canciones tradicionales y compartían historias populares, preservando así la memoria oral de generación en generación. Las roturas en las redes de pesca pueden variar, pero la más común suele afectar al paño interior, debido principalmente a los plomos, que, al engancharse en las piedras del lecho marino, causan la rotura del tejido más fino. A diferencia de los plomos, ma-

teriales como corcho suelen causar menos daños en las redes, y en el pasado, se empleaban los “pandullos”, ataillos de trapos que, al mojarse, cumplían la función de los plomos, pero sin dañar las redes. El uso de los “pandullos”, ha caído en desuso, sin embargo, en Portugal, algunos pescadores todavía utilizan este método tradicional.

En respuesta a la disminución del número de redeiras, se han implementado diversas estrategias que han contribuido a la regularización y preservación del oficio. La formación de asociaciones de redeiras ha sido crucial para defender sus derechos laborales, estandarizar prácticas y garantizar un salario justo. En 2002, la Consellería de Pesca Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia inició un diálogo con redeiras de diversas localidades costeras y, tras varias reuniones y colaboraciones entre las diferentes asociaciones, se crea la Federación de Redeiras en 2004. Este hito marcaría el inicio de una nueva etapa para el colectivo, representando la dignificación de este oficio.

Estas organizaciones trabajan para dar visibilidad a la importancia de las redeiras para la industria pesquera y, por ende, para las comunidades que dependen de ella. La regularización no sólo contribuye a la preservación de una tradición centenaria, sino que también confiere a estas artesanas el reconocimiento y la protección laboral que merecen.

Ante la creciente preocupación por la falta de relevo generacional, la Asociación de Redeiras do Baixo Miño Atalaia ha desempeñado un papel fundamental al brindar cursos de formación gratuitos para la confección y mantenimiento de artes y aparejos. Esta iniciativa ha fortalecido las habilidades y conocimientos de las mujeres que trabajan en esta labor tradicional, asegurando así la continuidad de esta valiosa artesanía en la comunidad.

Por otro lado, la expansión del palangre de superficie ha representado un cambio profundamente positivo en el rol que las mujeres desempeñaban en la industria pesquera. Una vez que han cumplido con la crianza de sus hijos, muchas de estas mujeres han emprendido estudios de formación y han dejado atrás la labor de tejer redes. Estas han asumido responsabilidades en la administración de empresas pesqueras ocupando roles de responsabilidad dentro de estas organizaciones.

En la actualidad, las gestiones se llevan a cabo de manera colaborativa, con una participación activa tanto de hombres como de mujeres. Esta evolución refleja un avance hacia la igualdad de género y reconoce el valor y la capacidad de las mujeres en un campo tradicionalmente dominado por hombres. A pesar de estos avances, es fundamental reconocer que aún queda un largo camino por recorrer en la búsqueda de una total igualdad de oportunidades. Lo que hemos mencionado aquí es solo el inicio de una serie de mujeres que se están convirtiendo en referentes en la comunidad, inspirando a nuevas generaciones a seguir sus pasos hacia un futuro más equitativo.

La estructura de la familia marinera

La estructura familiar de las comunidades marineras gallegas tiende a seguir un patrón estructural similar.

En estas comunidades, es común encontrar familias numerosas, siguiendo el dicho de “un hijo por marea”. Cuando el marido se embarca en expediciones de pesca de pez espada, las mujeres a menudo se quedan a cargo del hogar. La prolongada ausencia del padre de familia debido a su trabajo en alta mar se compensa mediante una distribución de roles laborales entre hombres y mujeres. En este contexto, mientras los hombres se embarcan en largas jornadas de pesca, las mujeres suelen gestionar los aspectos domésticos y económicos. Estas estrategias en los grupos domésticos constituirán una de las bases del desarrollo económico gallego en poblaciones marineras.

En particular las mujeres asumen roles versátiles que incluyen desde la administración del hogar y la crianza de los hijos/as hasta el cuidado de los mayores y personas con dependencia que se quedan en la casa, en algunas ocasiones se convierten en verdaderas administradoras de los recursos de las familias.

Además de contribuir a la economía de subsistencia del hogar, las mujeres también se involucran en la generación de ingresos adicionales. Con frecuencia participan en la administración de pequeños negocios como la comercialización de productos pesqueros y agrícolas en mercados locales. También asumen labores diversas que van desde el cultivo a pequeña escala hasta trabajos especializados como el marisqueo en las rías, la recolección de percebes, la reparación de redes de pesca e incluso, trabajando en las conserveras.

La estructura jerárquica armador-pescador se reproduce en la casa y en las mujeres de las respectivas familias, así la casa de los armadores funcionan, a menudo, como referentes para las otras casas que se mueven cual satélites en núcleos de relación informal pero que genera fuertes lazos.

Esa misma estructura jerárquica se manifiesta en el barco y en las funciones del grupo. El cocinero de un barco es el profesional cuya formación no le permite desarrollar otras funciones asociadas a la actividad de navegar, preparar las artes y extraer el fruto de la pesca.

La antigüedad, las habilidades, los lazos familiares, la función profesional... constituyen algunos de los marcos de relación que generan una fuerte jerarquía en el barco, pero, igual que en la casa, los lazos de solidaridad y de colaboración son muy estrechos. La "ley del mar" está por encima de otras lógicas sociales.

Esta complementariedad trasciende a la mera división de responsabilidades, se trata de una estrategia económica que va más allá de la mera subsistencia, contribuyendo tanto a la estabilidad financiera como emocional del núcleo familiar y por extensión, de toda la comunidad. Específicamente, las mujeres juegan un papel clave al diversificar ingresos, impulsar la educación y fortalecer el tejido social y cultural. Todo ello contribuye a mejorar la calidad de vida de sus familias y sienta las bases para el progreso de las futuras generaciones.

Sin embargo, es fundamental subrayar que el trabajo de la mujer a menudo queda invisibilizado en los censos oficiales y carece de un peso social específico, minimizando la complejidad y el impacto real de sus contribuciones al desarrollo familiar.

En estas familias, la estructura económica se organiza de tal forma que los ingresos derivados de la pesca se destinan a inversiones a largo plazo, como la mejora o construcción de una vivienda, así como la educación de los hijos e hijas. Mientras tanto, el día a día de la familia, incluyendo gastos corrientes y necesidades inmediatas, se cubre con los ingresos generados por las mujeres.

La educación de los hijos es un tema de especial relevancia. No obstante, debido a limitaciones económicas o de otro tipo, no todos los hijos tienen la oportunidad de acceder a una educación formal. Tradicionalmente se prioriza la educación de los varones. Sin embargo, se observa un cambio positivo en generaciones más recientes: en el caso de los nietos, es más habitual que todos tengan igualdad de oportunidades para acceder a una educación, independientemente de su género.

La familia marinera está irremediablemente marcada por la ausencia, el miedo al mar y las arraigadas supersticiones que rodean el oficio. El océano no solo separa físicamente a los pescadores de sus seres queridos, sino que también teje un manto de preocupación y cautela sobre cada hogar. Religión, sistemas de creencias, valores, usos sociales y rituales se entrelazan en la vida cotidiana como mecanismos para intentar controlar lo incontrolable, como una forma de enfrentar la incertidumbre que el mar representa.

Se constata una evidente competencia entre armadores y los grupos de pescadores, pero, al mismo tiempo, se establecen estrechos lazos de solidaridad; los peligros, las horas pasadas en grupo, las intrahistorias de las familias crean un tejido de formas sociales que constituye la base de ese universo simbólico al que se hace referencia en toda relación de pertenencia y de identidad.

La identidad marinera va más allá del barco y de su relación con él

Cultura marinera Festividades, devoción e iconografía marinera

La actividad pesquera va más allá de ser una fuente de ingresos para convertirse en un símbolo arraigado en la identidad y las prácticas culturales de la comunidad. La religiosidad ha sido una constante en la vida cotidiana de las personas, y este aspecto espiritual cobra especial relevancia en el mundo marinero donde el riesgo y la incertidumbre son parte integral del oficio. Las culturas antiguas rendían tributo a divinidades asociadas al mar mediante ofrendas y rituales. Con el surgimiento del cristianismo y especialmente durante la Contrarreforma en el siglo XVI, se incorporan nuevas figuras mediadoras como santos y vírgenes a las que los marineros acudían en busca de protección divina. Es por ello por lo que es habitual encontrar en los barcos imágenes de la Virgen del Carmen, patrona de los marineros, como símbolo de la búsqueda del amparo celestial.

Esta dimensión espiritual abordaba tanto los peligros inmediatos a las adversidades del mar como el temor subyacente a morir sin un entierro en tierra firme. Una preocupación que se refleja en la cosmovisión cristiana que percibe la tierra como un símbolo del bien y el mar como una fuerza potencialmente peligrosa. A lo largo del año, es común observar un amplio espectro de manifestaciones religiosas que van desde fiestas populares a procesiones, misas, plegarias, así como la creación de exvotos que materializan las promesas hechas por los marineros en momentos de peligro.

Una vez que regresaban a tierra firme, pescadores y familiares cumplían estas promesas a través de exvotos, objetos que tomaban la forma de barcos en miniatura o pequeños libros como muestra tangible de su gratitud y fe. Estos exvotos actúan como una crónica del momento, transmitiendo un sinnúmero de información sobre la vida cotidiana, la religiosidad, las tradiciones y las creencias de la "gente do mar".

En el contexto de las festividades, la tradición marinera es profundamente respetada. En estos eventos, mayoritariamente de carácter religioso, se desprende una gran emoción y devoción, dirigida principalmente hacia la Virgen del Carmen, cuya celebración tiene lugar el 16 de julio. En este día tan especial, muchas personas realizan ofrendas y solicitan su protección para sus seres queridos que se encuentran en alta mar. Los puertos, pueblos enteros y parroquias, siguiendo esta tradición inmemorial, se entregan de lleno a diversas manifestaciones de fervor y devoción hacia la Virgen del Carmen, conocida también como la Estrella del Mar, patrona de los pescadores, marineros y gentes del mar.

Esta devoción a la Virgen del Carmen es una tradición que se hereda y se transmite de generación en generación, con un

papel significativo de las madres, quienes a menudo son las primeras educadoras y quienes siembran la semilla de la fe en el corazón de sus hijos.

En pleno verano, Galicia celebra una de sus festividades más importantes, festivo en gran parte de los pueblos y la costa gallega. En los municipios marineros de A Guarda, Marín, Burela, Vigo o Viveiro, la fiesta del Carmen es la celebración marinera por excelencia con procesiones de la advocación mariana por mar y tierra, ofrendas de flores a los naufragos y verbenas populares donde se rinde tributo a la gastronomía marinera. Estas celebraciones son especialmente destacadas y forman parte integral de la cultura y la vida de las comunidades costeras. Los pueblos se engalanan con banderolas de colores, música, flores y el distintivo aroma del mar.

La procesión de la Virgen del Carmen, con raíces medievales y enraizada en la tradición iconográfica barroca, constituye un espectáculo. La combinación de elementos devocionales, estéticos y sonoros generan una atmósfera de solemnidad y júbilo que cautiva tanto el espíritu como los sentidos. La misa se celebra en la iglesia parroquial, a la que acuden muchas personas ataviadas con trajes tradicionales marineros o vestidas de blanco. Después de la misa, comienza la procesión organizada por las cofradías de marineros hacia el puerto. Allí una embarcación especialmente adornada porta la imagen de la Virgen del Carmen escoltada por una flota de barcos, botes y lanchas engalanadas para la ocasión. El recorrido puede ser por la ría o a lo largo de la costa.

En medio del mar, se lleva a cabo un emotivo homenaje y una ofrenda floral en agradecimiento a la Virgen por su continua protección y cuidado hacia aquellos que se dedican al arduo trabajo de la pesca. También se recuerda y rinde homenaje a aquellos que perdieron la vida en el mar, un recordatorio conmovedor de los peligros y sacrificios de la vida marinera. Los patronos de las embarcaciones hacen resonar las sirenas mientras se realiza la bendición del mar con la esperanza de asegurar una temporada de pesca próspera y condiciones climáticas favorables. La procesión da varias vueltas alrededor del ramo arrojado al mar y luego regresa al puerto para llevar a la Virgen de regreso a su iglesia.

Durante la procesión, es habitual entonar la *Salve marinera*, un canto tradicional dedicado a la Estrella de los Mares, que es el himno de la Armada. Con el paso del tiempo, este himno se ha vuelto popular en todos los ámbitos relacionados con el mar. Una vez en tierra firme, se dan comienzo las verbenas, fuegos artificiales y una amplia gama de actividades festivas que no solo llenan el ambiente de alegría y celebración, sino que cohesionan la comunidad marinera, fortaleciendo los lazos y la solidaridad entre sus miembros. Junto a estas festividades, existen numerosas tradiciones que son recordadas y respetadas, como no poder iniciar la temporada de baño hasta después de la procesión de la Virgen del Carmen.

En A Guarda, las festividades incluyen una misa especial en la iglesia local y la tradicional ofrenda floral en memoria de los naufragos. Además, durante esa misma tarde se lleva a cabo una regata de gameliñas. La fiesta que se celebra en O Berbés, Vigo, es una de las festividades más antiguas de la ciudad y cuenta con la participación de miles de fieles que se embarcan en una impresionante procesión naval. En Marín, el día más importante de las festividades del Carmen incluye una misa

solemne, una ofrenda floral y una procesión marítima. Además, en ese mismo día, la Escuela Naval organiza otra celebración en honor a la patrona de la Armada. Durante esta ocasión especial, se entregan los despachos a los nuevos oficiales que están a punto de iniciar su crucero de instrucción a bordo del buque Juan Sebastián Elcano. En Viveiro se celebran las fiestas marineras en el barrio de la Pescadería con misa y procesión.

En Burela las festividades en honor a la Virgen del Carmen se celebran tradicionalmente entre finales de mayo y principios de junio, coincidiendo con la festividad de San Juan Bautista. Estas celebraciones comprenden una serie de eventos que tienen lugar en diferentes días. Tras la misa en la iglesia parroquial, se realiza una procesión hacia el puerto con las imágenes de la Virgen del Carmen y San Juan Bautista. Luego, se realiza una procesión marítima con la imagen de la Virgen del Carmen en el mar, seguida de su regreso desde el puerto hasta la iglesia parroquial. Un aspecto destacado de las Fiestas Patronales en honor a la Virgen del Carmen es la creación de alfombras florales que decoran la ruta desde la iglesia hasta el puerto, añadiendo un toque emotivo a la procesión. Estas festividades son un preludeo a la temporada de pesca de bonito, ya que la flota bonitera parte hacia el mar unos días después de la celebración.

Asimismo, enclaves históricos como el Monte de Santa Tegra se transforman en escenarios vivos de tradición y celebración durante eventos como la Festa do Monte de A Guarda, declarada Fiesta de Galicia de Interés Turístico. Aunque la fiesta ha perdido su carácter estrictamente religioso la costumbre de ascender al monte para celebrar la *romería* sigue viva entre guardeses. El verdadero protagonismo de la fiesta recae en las bandas marineras que añaden un toque distintivo al desfile con el sonido de bombos, tambores y gaitas complementado con la vistosidad de sus indumentarias.

Fiestas gastronómicas

Además de las festividades de carácter religioso, también se celebran eventos gastronómicos que destacan y promocionan los productos del mar. A lo largo del año, se organizan festivales que resaltan la dimensión culinaria de la cultura marinera, como la Fiesta de la Langosta o la Feira del Bonito, que fue declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional en 2019 y que se celebra en el puerto de Burela el primer sábado de agosto, coincidiendo con la temporada de la “Costera del Bonito,” que tiene lugar entre junio y octubre. Estas celebraciones culinarias funcionan como una ventana a las tradiciones y técnicas culinarias locales, proporcionando un entorno excepcional para honrar el legado culinario de las comunidades marineras.

En Viveiro, específicamente en la zona de la lonja del puerto viejo de Celeiro, se celebra la “Festa da Merluza do Pincho de Celeiro” durante el fin de semana anterior al 25 de julio. Esta festividad, declarada Fiesta de Interés Turístico en 2013, cuenta con el sello de “Galicia Calidade” desde 2003, convirtiéndola en el primer producto fresco del mar en España respaldado por una marca de garantía. La merluza es especialmente significativa en este puerto, representando más del 50% de las capturas. Durante la fiesta, los visitantes tienen la oportunidad de degustar diversas preparaciones de merluza, como la especial Penalba, nombre de la asociación que organiza la fiesta, a la gallega, en caldeirada o en salsa verde, e incluso en empanada.

Además, en Viveiro se celebra otra festividad gastronómica a finales de agosto, conocida como la romería de “O Naseiro” o “festa do bo xantar”. Este evento se extiende a lo largo de varios días, y cada jornada está dedicada a un producto culinario específico, como el pulpo, el marisco, las sardinas, el caldo, los dulces, la carne, entre otros. En esta celebración, se combinan la gastronomía, la música y la naturaleza, ya que se lleva a cabo en un entorno natural protegido cerca del río.

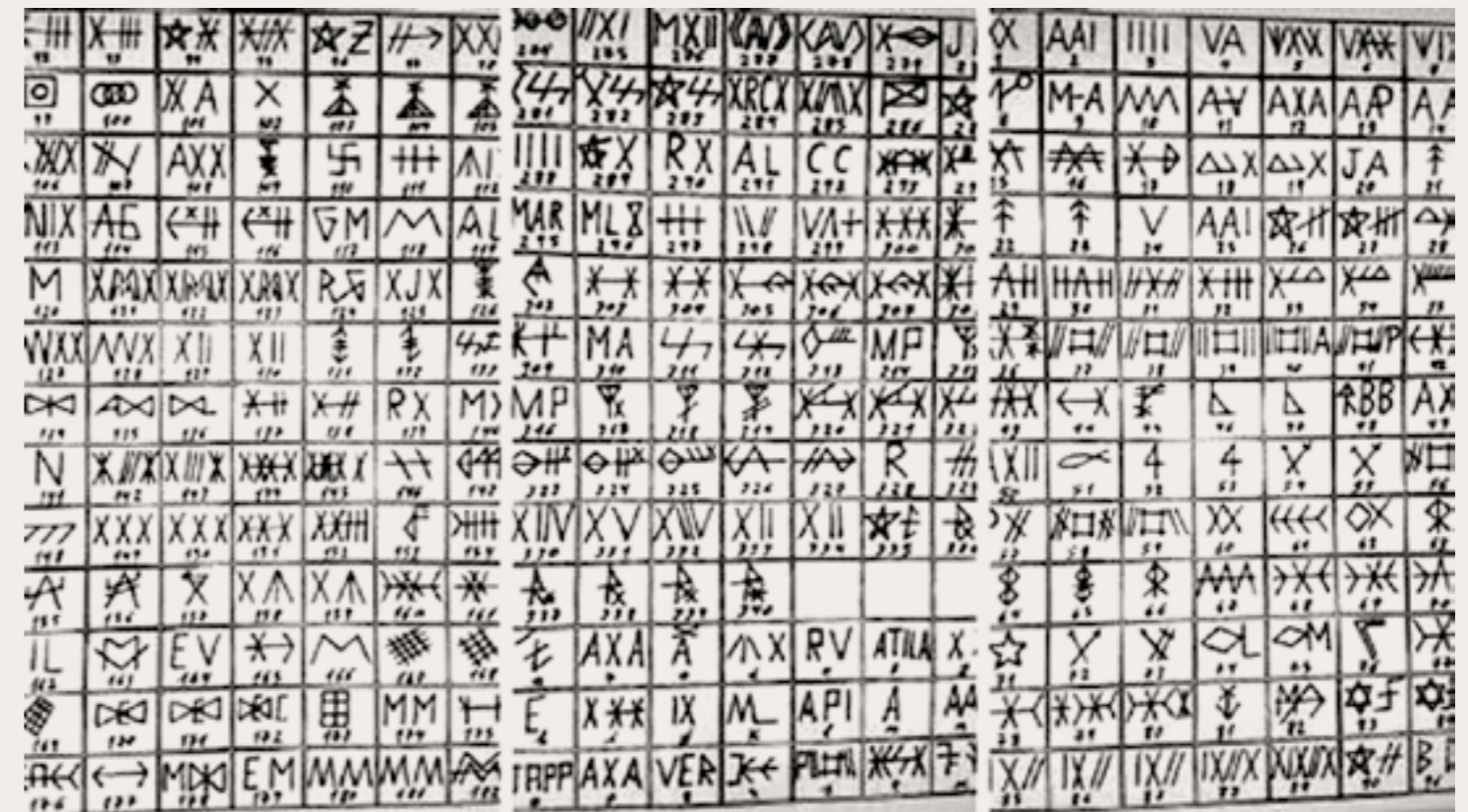
La gastronomía marinera nos invita a reflexionar sobre la profunda conexión entre el ser humano y el mar. Cada plato es un testimonio de la relación ancestral que las comunidades costeras han mantenido con él, una relación marcada por el respeto, la dependencia y la estructuración de la vida familiar. En cada plato marinero encontramos no solo el sabor del mar, sino también la historia y la cultura de quienes lo han pescado y cocinado durante generaciones. Estas tradiciones gastronómicas nos recuerdan la vital importancia de preservar la cultura ligada a la actividad pesquera en nuestros mares y océanos. No solo son una parte integral de nuestra identidad, sino que también promueven el cuidado y la conservación de los ecosistemas marinos, esenciales para la vida en la Tierra.

Las marcas de marinero

Las herramientas de pesca comúnmente llevan marcas distintivas para facilitar la identificación de su propietario. Esta práctica ha desaparecido en gran medida, con la excepción de A Guarda y la localidad vecina portuguesa de Póvoa de Varzim, las únicas zonas en Europa donde aún perdura esta tradición de marcas de marineros. Utilizadas desde el siglo XVIII, estas marcas representaban un código de identificación y no solo servirían para identificar la propiedad de las herramientas, sino también para establecer lazos familiares, identificando a los miembros de una misma familia.

Hasta la fecha, se han registrado un total de 340 marcas pertenecientes a marineros de A Guarda, y cada una de ellas identifica a su dueño con nombres y apellidos. Originalmente concebidas para superar la falta de alfabetización entre los pescadores, hoy en día revelan curiosidades sobre evolución generacional y los símbolos distintivos de la zona.

Este patrimonio que se entrelaza con los orígenes mismos de la pesca representa un valioso testimonio de la cultura marítima y el modo de vida de las comunidades locales. No obstante, aunque esta práctica cultural ha perdurado a lo largo de los siglos, en la actualidad su continuidad se ve amenazada por el declive de las artes y técnicas de pesca tradicionales a la que está estrechamente vinculada.



Marcas de marineros de la zona de A Guarda (Pontevedra)

Patrimonio lingüístico marinerero

Asociado a los oficios tradicionales, existe una memoria oral que conforma un patrimonio lingüístico que se ha forjado en cada puerto y en cada oficio. Este legado hace referencia a técnicas, topónimos e instrumentos dando forma a un lenguaje propio que trasciende a las palabras y se arraiga en las “formas de hacer” y en las pautas socioculturales propias de cada lugar.

Las expresiones lingüísticas que surgen de esta estrecha conexión con el mar y sus actividades no solo transmiten conocimientos prácticos, sino que también encapsulan historias, tradiciones y saberes que merecen ser conservados y compartidos. A pesar de haber perdurado hasta nuestros días, este legado oral se enfrenta al riesgo de desaparecer, ya que está intrínsecamente vinculado a la práctica de estos oficios.

Diversas investigaciones recopilan información sobre el habla marinera desde campos muy variados como la biología o la antropología abordando temáticas como la toponimia, las tecnologías pesqueras, la carpintería de ribera, el refranero del mar o las creencias, tradiciones y devociones vinculadas a la cultura marinera. Destacable es el trabajo de Blanca Domínguez Sobrino en colaboración con Joaquín Cadilla, presidente de la “Asociación Cultural de Embarcacións Tradicionais Piueiro” de A Guarda, que ha documentado las variaciones lingüísticas propias del gallego en el municipio.

A través de un inventario lingüístico, se han registrado un total de 512 términos característicos del léxico utilizado por los marineros locales. Cada uno de estos términos reflejan la especificidad y la precisión del vocabulario utilizado por los marineros guardeses para describir diferentes aspectos relacionados con la actividad pesquera como herramientas de pesca, especies, técnicas, condiciones meteorológicas o situaciones relacionadas con su labor en el mar entre otras.

A modo de ejemplo, presentamos algunos de los términos:

Estranghallada: se dice del mar cuando viene de todos lados, sin orden.

Trebón: nubes a lo lejos de gran tamaño vertical y color oscura que indican la llegada del mal tiempo.

Farrapa: nube pequeña que se hace y se deshace antes de que entre el viento en el mar.

Escalar: abrir el pescado, destriparlo y sacarle las escamas.

Patela: recipiente pequeño en donde se metía el pescado.

Mixiricas: que se queja.

Brus: cepillo fuerte para fregar las cubiertas.

Este análisis lingüístico ha identificado variaciones terminológicas como el uso de los términos “arcaz” y “arcas”. Estos cambios en el lenguaje se atribuyen a la riqueza de la lengua y a las características propias del bloque lingüístico al que pertenece la localidad, donde el uso del seseo y la gheada son particularidades del habla de esta zona. Asimismo, la proximidad a Portugal y la pertenencia a la ‘raia galaicoportuguesa’ habrían influido en la adopción de términos del portugués en el habla local, como es el caso del término “peneireiro”. Estas particularidades lingüísticas no solo enriquecen la identidad cultural y lingüística de A Guarda, sino que también reflejan el intercambio cultural y la diversidad y riqueza de su patrimonio lingüístico.

La permanencia en el tiempo

El patrimonio cultural del mundo pesquero

Todas estas manifestaciones culturales han calado de manera profunda en la sociedad, originando, en algunos casos, un patrimonio cultural colectivo que hoy podemos encontrar en multitud de formas.

Este patrimonio cultural lo constituyen los bienes muebles, inmuebles o manifestaciones inmateriales que, por su valor son considerados como de interés para la permanencia, reconocimiento e identidad de la cultura pesquera a través del tiempo.

El patrimonio mueble

El patrimonio mueble como barcos tradicionales, útiles de pesca e incluso artes de pesca se conservan en muchos casos en museos o colecciones particulares.

En Vigo se ubica el Museo do Mar de Galicia en una vieja fábrica de conservas Alcabre-Molino de Viento (1887). El eje temático que vertebra el museo es la pesca, tratando de acercar una visión global de la misma, ahondando en los fundamentos científicos que rigen la productividad de los mares y en la comprensión de los ecosistemas marinos.

Haciendo el recorrido por las diferentes salas del museo el visitante conocerá la actividad pesquera en todos sus ámbitos, así como su desarrollo en el discurrir de la historia: la pesca, el marisqueo y la acuicultura, los métodos de conservación, desde los antiguos sistemas de salazón a los modernos de congelación, los avances técnicos en las embarcaciones o la biología marina. El recorrido se completa con un acuario que reproduce el ecosistema que se encuentra en el propio muelle del Museo y la costa acantilada de las islas Cíes y con la musealización del castro de Punta do Muíño de Vento, un poblado de la Edad del Hierro existente en el lugar y en el que aparecieron elementos relacionados con la pesca como anzuelos o pesas de red.

También en Vigo podemos destacar el Museo Anfaco de la Industria Conservera que es un referente del patrimonio industrial de Galicia. Como centro de documentación especializado en la pesca y su transformación, cuenta con un archivo y una biblioteca especializada en el mar y su industria.

La colección se organiza en función de los hitos que han marcado los inicios y el desarrollo de los alimentos conservados por esterilización; sus hitos tecnológicos, científicos y sociales en torno a los procesos productivos de una fábrica de conservas. Se incide en la organización laboral en las fábricas, en las relaciones laborales y humanas, y en el importante papel desempeñado por la mujer en la industria del mar.

En Bueu el Museo Massó se encuentra instalado en las naves industriales de la antigua conservera Massó Hermanos, en las cercanías del puerto de Bueu. La idea de crear un museo fue sugerida por Guillermo Marconi durante la visita que realizó en 1928 a la Fábrica de conservas Massó. En el domicilio de la familia quedó sorprendido por la colección de instrumentos de navegación, documentos y libros antiguos, objetos curiosos y maquetas de barcos históricos. Siguiendo su consejo, los hermanos Massó levantaron una planta sobre lo más antiguo edificio de la fábrica, y en 1932 nació el Museo Massó.

Con el tiempo, los testimonios de las factorías conservera y ballenera y la actividad pesquera fueron completando el perfil del museo. En 1994, después del cierre de la fábrica, el museo fue adquirido por la Xunta de Galicia. Hoy en el Museo Massó convive el patrimonio marítimo e industrial con el espíritu erudito del coleccionismo de otra época.

El espacio museístico Salgadeiras de Moreiras en O Grove nace de la idea de la creación de un museo de la pesca en el puerto de O Grove. Finalmente se eligió Punta Moreiras (San Vicente do Grove) por su situación e historia salazonera, reflejada en las ruinas de antiguas fábricas. Este enclave tiene la virtud de hallarse frente a la bocana de O Porto de Meloxo, y ofrece al visitante la posibilidad de observar el continuo movimiento de embarcaciones y demás faenas marítimas. Comprende, además, el Esteiro de Moreiras, enorme arenal que descubre con la bajamar y es frecuentemente visitado por las mariscadoras para la recolección de almejas.

Tratando de integrar las singulares características del lugar y dado que esta ensenada fue, desde finales del siglo XVIII hasta mediados del XX, una importante zona de asentamiento de los fomentadores catalanes para la industria de la salazón de sardina, se restauraron dos fábricas de salazón o "salgadeiras".

La instalación cuenta con diferentes secciones como la pesca y el marisqueo, la carpintería de ribera, motores marinos y primer instrumental electrónico, salazón y tonelería, conserva hermética o redes y cordelería.

El Museo de Pontevedra tiene una colección mínima, actualmente no expuesta, de aparejos de pesca tradicionales, así como maquetas de embarcaciones tradicionales y hasta hace unos años en los Edificios Centrales (Castro Montea-gudo y García Flórez) contaba con tres salas dedicadas al mar conocidas como salas navales.

El Barco-Museo Bonitero "Reina del Carmen" (Burela) propiedad del ayuntamiento de Burela desde el 2000 es un antiguo barco bonitero con casco de madera concebido como espacio de recuperación de la cultura marítima. En el barco se conservan los medios y métodos de pesca tradicionales empleados para

la pesca del bonito en la especialidad de cacea o curricán, la forma artesanal de pesca que mejor garantiza la calidad del producto.

En Cervo (Lugo) el Museo Provincial del Mar nace en 1969, como fruto de la gran pasión del maestro D. Francisco M. Rivera Casás por recoger y coleccionar objetos relacionados con el mar. Desde sus inicios pretende reflejar la vida marinera de la costa lucense y mostrar la su riqueza biológica y etnográfica. Pertenece a la Red Museística Provincial de Lugo.

El museo consta de cuatro salas: La primera sala recoge la sección de documentación gráfica y mecánica naval. En la segunda sala se muestran fondos de etnografía y fauna marina: artes de pesca tradicionales, traíñón, la pesca de la ballena, huesos de mamíferos marinos, peces disecados. La tercera sala está dedicada a la fauna y flora marinas: malacología, algario, corales, crustáceos, equinodermos, fósiles. Por último, en la sala cuarta se puede ver la sección de navegación dedicada por un lado a la construcción naval y por otro a la navegación con una colección de cartas náuticas, instrumentos, señales, anclas, nudos, etc. En el exterior del museo se exponen una colección de anclas y cañones.

El Museo do Pobo Galego (Santiago de Compostela) es un museo de carácter antropológico, pero también acoge salas de pintura, escultura y arte sagrada. Las principales colecciones están en relación con la cultura popular, guardando valiosos fondos referentes al mundo marino y agrario. El recorrido por el museo permite apreciar las colecciones y los objetos en relación su utilización original. En la Sala de la Mar podemos observar utensilios relacionados con la pesca artesanal, el marisqueo y actividades asociadas como la construcción de embarcaciones o la conservación del pescado.

El patrimonio inmueble

El patrimonio inmueble está formado por todos aquellos elementos relacionados con el mundo del mar que forman parte del paisaje marino de nuestras villas o ciudades. Nos referimos a los faros, puertos, lonjas, mercados, casas de pescadores, fábricas de conservas, salazones, salinas, cetáreas, carpinterías de ribera, etc.

Ya desde época romana los faros son elementos indispensables para la navegación por la costa gallega, así como referencias en el paisaje. El testimonio más antiguo de estas construcciones es la Torre de Hércules (A Coruña), el faro más antiguo del mundo en funcionamiento y Patrimonio de la Humanidad desde el año 2009.

Algunos de los faros que con su luz han guiado a la gente del mar son: Cabo Vilán (Camariñas, A Coruña) que funciona desde 1854, Estaca de Bares donde el Atlántico se une con el Cantábrico y el situado más al Norte de la Península Ibérica, los dos faros de Illa Pancha (Ribadeo, Lugo) los más orientales de Galicia, el doble faro de San Cibrao (Cervo, Lugo), Punta Roncadoira (Xove, Lugo), Cabo Ortegal (Cariño, A Coruña), Punta Frouxeira (Valdoviño, A Coruña), Cabo Prior (Ferrol, A Coruña), los faros de Mera (Oleiros, A Coruña) que guían la entrada en la bahía de A Coruña y el faro de Punta Nariga (Malpica, A Coruña) el más reciente de Galicia (1998), Touriñán (Muxía, A Coruña) construido en 1898, Corrubedo (Corrubedo, A Coruña), Ons (Isla de Ons, Pontevedra) situado en la entrada de la ría de Pontevedra, faros de Cabo Home (Cangas, Pontevedra) donde ya en la antigüedad se encendía una hoguera en Monte do Facho para guiar a los pescadores, faros de las Islas Cíes, Cabo Silleiro (Baiona, Pontevedra) inconfundible con sus bandas blancas y rojas y, por último, el faro de Fisterra, construido en 1853, el más simbólico de todos los faros de Galicia emplazado en un lugar de mitos, leyendas, temporales, naufragios y donde la Costa da Morte deja paso a las Rías Baixas.

Las primeras fábricas de conservas se asientan durante la segunda mitad del siglo XIX en las rías gallegas. La primera fábrica de conservas de España se creó en Noia (A Coruña) en 1850, esta era de pichones y perdices, y no fue hasta la década de los ochenta cuando se establecieron varios negocios de conservas de pescado en Galicia. Los primeros en hacer conservas de pescado fueron los Curbera en la playa de Arealonga (Redondela) en 1863 y Godoy en la Illa de Arousa en 1879. En 1880 eran siete los negocios dedicados a las

conservas en Galicia, y a principios del siglo XX ya eran 80 los que enlataban sardinas para vender al exterior.

La empresa conservera de la familia Massó fue la más grande e importante que había en Europa. Fundada en el año 1816 por un distinguido promotor catalán afincado en Galicia y sus hijos. Con el tiempo se convirtió en un complejo industrial que incluía fábricas en Bueu, Cangas de Morrazo, Barbate y Avilés.

En la actualidad Galicia continúa siendo la principal productora de conservas de pescado de España, localizándose la mayoría de las fábricas en las Rías Baixas.

Relacionado también con la explotación del mar, especialmente con la conservación del pescado y las salazones están las salinas. En Galicia se concentran en las Rías Baixas, documentándose ya desde época romana. Así cabe destacar las salinas do Seixal (A Guarda, Pontevedra) recientemente excavadas, las salinas romanas de Vigo que cuentan con un Centro de Interpretación (Salinae) y las salinas medievales y modernas do Ulló (Vilaboia, Pontevedra) y de A Lanzada (Sanxenxo, Pontevedra), ninguna de ellas en explotación en la actualidad.

Entre las carpinterías de ribera destaca la conocida como astillero o carpintería de Purro, en la Banda do Río de Bueu. Creada en 1920 su historia está ligada a la memoria colectiva de Bueu y su existencia está vinculada a la actividad pesquera. Su principal valor descansa en el hecho de que es la última que queda en la zona de una actividad que dominó las costas gallegas y que hoy está en vías de extinción. De las 100 carpinterías de ribera que llegaron a estar establecidas en la Ría de Pontevedra, la de Bueu es la única que sobrevive en activo como taller de reparación y construcción de las embarcaciones tradicionales de la asociación "Amigos das Embarcaciones Tradicionales Los Galos". Conserva su estructura y materiales originales, testimonio de un prototipo de arquitectura popular característica de las comunidades marineras.

El patrimonio inmaterial

El patrimonio inmaterial es el más delicado a la hora de proponer medidas para su salvaguarda ya que se trata de un patrimonio vivo y dinámico que en ocasiones carece de medidas legales para su protección o puesta en valor.

Dentro del patrimonio inmaterial podemos destacar todos los oficios que realizan las gentes del mar junto con los conocimientos, técnicas y creencias que se transmiten de manera oral de generación en generación, así como las celebraciones religiosas o gastronómicas que se organizan en puertos o barrios maríneros.

Los oficios tradicionales artesanales relacionados con el mundo pesquero forman parte del patrimonio intangible que conforman la identidad territorial de estos pueblos maríneros de costa gallegos. Los cambios y transformaciones constantes afectan y amenazan la pervivencia de estos oficios realizados por hombres y mujeres. Trabajos que han pasado de ser un trabajo doméstico y artesanal con cierto componente hereditario, realizado por mujeres como las redeiras, para poco a poco irse profesionalizando y consiguiendo logros como el movimiento asociativo de oficios o profesiones tradicionales para defender sus derechos, conseguir mejoras laborales y una mayor visibilización en un mundo globalizado.

Otra parte fundamental de este patrimonio inmaterial son todas las celebraciones, fiestas o eventos relacionados con el mar. En pleno verano se celebra una de las fiestas más importantes de Galicia, la dedicada a la virgen del Carmen. El 16 de julio, día festivo en muchos pueblos, la costa gallega se llena de celebraciones en honor a la virgen del Carmen patrona de los pescadores, maríneros y toda la gente del mar.

Sin ánimo de ser exhaustivos pues, se constata que el universo cultural de la cultura marínera forma parte de manera indisoluble con la identidad y con las formas de producción de las comunidades de pescadores de Galicia.

La incorporación de la tecnología ha producido importantes cambios en la manera de faenar y, en consecuencia, en las relaciones sociales y culturales de las comunidades de pescadores, pero un conjunto de formas culturales persisten en el tejido social de esas villas maríneras que han sido objeto del trabajo presentado.

Una cultura, en el sentido más amplio de la palabra, que ha generado un patrimonio en forma de objetos, de edificios, de herramientas y de elementos inmateriales

(tradiciones, leyendas, creencias, formas de relación social, estructura familiar...); una cultura, forjada a lo largo de los siglos y que se ha transformado en las últimas décadas, incorporando nuevos elementos, rescatando otros del baúl de la historia y dejando en el olvido otros que, a veces, perviven como reducidos muy locales.

Todo ello genera un paisaje y un paisanaje, unos lugares físicos y unos lugares imaginarios, sociales. Ambos empapan las villas y pueblos de nuestras costas, y son factores esenciales a tener en cuenta en la generación de las políticas de pesca a todos los niveles.

El conocimiento del medio, la cultura marínera, las formas sociales de las comunidades pescadoras contribuyen a generar fuertes lazos de identidad y solidaridad que permiten crear comunidades emprendedoras en áreas que bien podrían entrar en la llamada España vaciada si no fuera por esa "cultura", no la podemos dejar perder.

Texto Irene Franco (Kultura, ideas y estrategias para el patrimonio)*

*Con la inestimable colaboración de María Luisa Castro en el apartado de arqueología de las villas maríneras

Futuro

Conclusiones para un Corpus

Y en este punto acaba el viaje de esta primera etapa del corpus. A partir de aquí se abre la puerta a lo que está por llegar, a la nueva historia que empieza o continúa, alrededor de todas las cocinas, vidas, caras y recetas que acompañarán a nuestra tintorera en su futuro.

La historia de la pesquería de la tintorera ha sido la historia de una aventura, de lo que hoy llamaríamos un emprendimiento y que en las sociedades más dinámicas se ha producido siempre. Se trata de esa capacidad de adaptarse al cambio, de innovar, buscando nuevas sendas y nuevas formas de ganarse la vida, y de comer.

La aventura del pez espada, que derivó también en la aventura de la tintorera, supuso un cambio en los hábitos y en la cultura de las comunidades de los puertos dedicados a esta pesca. Mareas más largas, buques más potentes y tecnificados... pero también en tierra. Uno de esos cambios fue la presencia de un nuevo tipo de pescado que, hasta ese momento, era más o menos desconocido. Gracias a ese proceso empezó una nueva aventura, la culinaria, adaptar esa especie a nuestras maneras de cocinar y de saborear los frutos del mar. No ha habido el mismo recorrido que en el pez espada, pero este Corpus ha querido recoger todo ese patrimonio, ponerlo en valor e intentar comprender su génesis y su situación actual.

Lejos de ser un punto de llegada, creemos que este trabajo debería ser un punto de inflexión y nos consideraremos afortunados si además facilita una reflexión seria y colectiva sobre el tema.

Hemos visto un mundo diferente, lleno de esperanzas, de luchas y de sabores. El mar despierta la conciencia en todos los estratos de la sociedad y en todo tipo de cocinas. Estamos viviendo un momento de cambio a escala global y de grandes interrogantes y retos conocidos y por conocer; debido a ello se generan relatos, posicionamientos y dictámenes sobre el mar y la explotación de los recursos marinos. Pero no siempre los discursos que se hacen desde la política o desde algunos sectores de la sociedad civil se construyen sobre bases sólidas. Existen organizaciones y ONG que cooperan y colaboran en proyectos comunes con los buques de pesca, mientras que otras se posicionan con discursos genéricos, desprovistos de contenido científico, sin anclaje en la realidad sociocultural de las comunidades de pescadores, levantando la bandera exclusiva de la defensa del mar, pero con un profundo desconocimiento de todas las implicaciones.

Futuro
Tintorera. Prionace glauca

La flota europea es una de las más reguladas y controladas del mundo, en general los buques con bandera en países de la UE cumplen con los preceptos, que no son pocos, impuestos por la propia Comisión, y las inspecciones en la mar, en puertos, o en toda la cadena de valor son muy rigurosas. Quizás debería reorientarse el foco hacia aquellos que actúan al margen de la ley.

En todo caso, estamos convencidos que una mayor información y de más calidad aportará más capacidad de juicio y de análisis de la situación a una sociedad que muchas veces de deja llevar por esa imagen de lucha romántica en la que todo vale por una buena causa. Este trabajo quiere contribuir a ello. Quizás así podamos superar los discursos esencialistas y los posicionamientos maniqueos sobre temas muy sensibles y complejos como es la pesca.

Este es un sector del que viven muchas personas, y del que deberían vivir muchas más si queremos asegurar la soberanía alimentaria de nuestras sociedades, si queremos luchar contra la despoblación en las áreas costeras de nuestro país, si queremos asegurar un sistema de capturas eficiente, sostenible y que cumpla con las necesidades de una población cada vez más exigente con su alimentación. La pesca aporta un alimento saludable, por lo que debería estar regulada desde una perspectiva agroalimentaria. También parece evidente que, en un escenario marcado por el cambio climático, la producción de una proteína de elevado valor nutricional con una muy baja huella de CO² y una huella hídrica casi nula debería tener un futuro de pervivencia garantizado.

El sector pesquero aporta economía y riqueza en zonas alejadas de los centros industriales, lo que permite la existencia de una serie de empresas en toda la cadena de valor, que crean empleo en esas poblaciones y dinamizan su economía.

Nuevos retos, nuevas respuestas

Comprender mejor y defender el sector pesquero nos ayudará a abordar algunos de los retos que tenemos como sociedad.

En algunos sectores se está generalizando un discurso hostil a las flotas pesqueras, se analiza el sector desde el prisma único de un concepto purista de las políticas ambientalistas, mientras no se abordan problemas como el relevo generacional, la inestabilidad económica de aquellas personas que se dedican a actividades extractivas, la rentabilidad económica de las empresas que se dedican al sector. Por ello debemos mejorar en la digitalización y tecnificación -de buques, aparejos, procesos comerciales...- en aras de progresar en términos de calidad, sostenibilidad y trazabilidad.

Deberemos replantear las condiciones de habitabilidad a bordo para mejorar las condiciones de vida de las personas, así como un mayor acercamiento entre las personas de a bordo y sus familias.

Para garantizar el abastecimiento de alimentos y la soberanía alimentaria, y con ello el futuro de la pesca en la Unión Europea, ésta debe modificar sustancialmente sus políticas actuales, y proteger a los productores en su actividad, incluyendo una reducción del abrumador procedimiento burocrático vigente.

Es necesario crear un nuevo marco jurídico y político que regule la actividad de las flotas y que promueva que aquellas que actúan en un proceso de mejora en la sostenibilidad, como es el caso de la flota pesquera española, y especialmente la palanquera de superficie adscrita a FIP BLUES, fortaleciese las bases de trabajo con el fin de consolidarse y garantizar un futuro mejor para el sector.

Nuestras empresas se enfrentan a una quiebra del level playing field respecto a las de otros países, lo que complica su futuro, agravado además por la extrema burocratización con la que la Unión Europea castiga cada vez más a sus productores primarios de alimentos, y todo ello dificulta la falta de relevo generacional ya de por sí compleja en la estructura laboral y social española y comunitaria.

En lo referente a otras mejoras deben potenciarse los estudios tecnológicos relativos a los aparejos y sus complementos, tanto en materia de reducciones de interacciones con ETPs como mejoras tecnológicas de sostenibilidad pesquera, estudios que permitan avanzar hacia una progresiva descarbonización de la flota, en la medida de las posibilidades económicas y tecnológicas de la misma, y estudios que promuevan las mejoras habitacionales de los barcos y permitan la progresiva incorporación de la mujer a los mismos.

Las respuestas a los nuevos retos deberían contribuir pues a la generación de trabajo y economías de escala, no solo en las regiones y poblaciones pesqueras, sino también en aquellos lugares en los que se establecen y desarrollan su actividad las industrias de toda la cadena de valor.

Como ya se ha dicho, otro aspecto esencial es la fijación de las poblaciones costeras especialmente en las regiones y países altamente dependientes de la pesca, con todos los efectos en cascada que esto genera, como el mantenimiento de los entornos naturales de estas poblaciones contrarrestando la actual y constante línea de desplazamiento de la población y concentración en las grandes urbes, la garantía de desarrollo económico de las regiones y pueblos costeros y evitar la pérdida de todo el acervo histórico cultural ligado a la pesca.

El futuro de la pesca va a depender mucho de la capacidad de adaptación de la flota, ya que se avecinan retos relevantes relacionados con el cambio de tendencias de la sociedad, las modificaciones legislativas, los retos medioambientales, etc... Por suerte, el sector pesquero ha demostrado ser muy resiliente.

No parece probable que el futuro vaya a ser fácil, se habla incluso de una posible reducción de capacidad de la flota pesquera, lo cual no es deseable, pero en todo caso siempre sería exigible que no se cubran los huecos con productos procedentes de flotas que no garanticen, cuanto menos, la misma calidad y sostenibilidad. Se puede mejorar en la recopilación de datos científicos y en el trabajo conjunto entre la flota y los institutos oceanográficos ampliando el embarque de observadores científicos.

El sector pesquero, al igual que todos aquellos sectores primarios de los que depende el suministro de alimento saludable para la población, es un pilar absolutamente fundamental en la aportación de proteína saludable. En este sentido, debemos recordar que la pesca es la responsable de aportar a la sociedad un importante porcentaje de la proteína necesaria para garantizar su supervivencia y su nutrición saludable.

En relación con el mundo simbólico, se constata que la cultura marinera y las formas de producción forman parte de manera indisociable de la identidad de las comunidades de pescadores de Galicia.

La incorporación de la tecnología ha producido importantes cambios en la manera de faenar y, en consecuencia, en las relaciones sociales y culturales de las comunidades de pescadores, pero algunas formas culturales perviven en el tejido social de esas villas marineras que han sido objeto de este trabajo.

Una cultura compleja, profundamente arraigada en las aldeas marineras y que es permeable a los cambios, pero a la vez es frágil. Una cultura que también está representada en los saberes culinarios. Por ello queremos destacar, como uno de los nuevos retos en el universo culinario relacionado con la pesca del siglo XXI, la necesidad de hacer una profunda reflexión sobre el aprovechamiento: no puede ser aceptable que la mitad del pescado que compramos termine en la basura.

El aprovechamiento general del pescado actualmente en cocina es del 40%. Tenemos que minimizar su desperdicio y aprovechar al máximo las piezas, en la cocina y en otros usos. Debemos cuidar y rentabilizar más cualquier producto que venga de la naturaleza, pero sobre todo uno tan delicado como el pescado, repensar su tratamiento en la cocina y tratar de prolongar al máximo su tiempo de consumo.

Todos deberíamos hacer un ejercicio interno de reflexión acerca del mundo marino en general y del pesquero en particular. Una reflexión hacia los productos que nos ofrecen y hacia las personas que lo conforman. Abrir más los ojos y las mentes hacia esos hogares marcados por aguas azules y peces grandes.

“He vivido y me he ganado la vida en el mar y supongo, he dado lo mismo a cambio. El complejo y omnívoro océano alimenta al hombre, pero también se alimenta de hombres. La calma chicha es capaz de provocar turbulencias violentas tan voraces que son capaces de masticar y escupir buques del acero más fuerte y, a menudo, de engullir hombres y barcos enteros. Este océano que tanto da, recupera a cambio lo que necesita, imponiendo respeto y obteniéndolo de aquellos que han visto y comprendido el hambre”

Linda Greenlaw, “Océano hambriento”

Este corpus culinario está escrito para aquellos que consideran que un libro de cocina puede ser mucho más que una mera lista de recetas y modos de elaboración.



Fotografía. Lomos superiores y barriga de tintorera

Agradecimientos

Este proyecto no hubiera sido posible sin la ayuda de muchas entidades y sin la ayuda de muchas personas.

Gracias a todas las instituciones públicas que de alguna manera han formado parte del corpus: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, Consellería de Cultura de la Xunta de Galicia; a los ayuntamientos de Galicia, por haberse involucrado tanto, haber abierto sus archivos y bibliotecas y a todos los de fuera de Galicia que de alguna manera también han formado parte de la recopilación de información: Huelva, Cádiz y Algeciras.

A todos los cronistas e historiadores, de cada territorio, en especial a Carlos Nuevo de Viveiro y a todos los museos de historia, navegación y pesca que han contribuido a este proyecto. A Antonio Martínez, Praxiteles González, Xavier Castro, Blanca Domínguez Sobrino, Nicolás Pedernana Martínez y Olga Suárez Mesías.

Gracias a las organizaciones internacionales: a la FAO, a la Western Central Atlantic Fishery Commission (WECAFC), a la Comisión de Pesca para el Atlántico Centro-Occidental (COPECO), a la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), a la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) y a la División de Asuntos Oceánicos y del Derecho del Mar de Naciones Unidas por toda la documentación consultada.

Gracias a todo el ámbito científico que nos ha apoyado e informado, en especial a Jaime Mejuto y Manuel Marín del Instituto Español de Oceanografía, CSIC.

Gracias a las universidades de Santiago de Compostela, Coruña, Vigo y Orense. A Rafael Quintía, Presidente de SAGA (Sociedad Antropológica Gallega) por la red de contactos que abrió a este proyecto y a María Luisa Castro por su contribución a la arqueología de las villas marineras.

Gracias a las cofradías, puerto, y a cada uno de los restaurantes, tabernas y bares por ser fuentes de información, sedes de nuestras entrevistas y punto de encuentro de tanto recuerdo. A Antonio y su Moncloa, a José Rey, a Celso, a José, a los empleados de Renfe, a los habitantes de Villagarcía de Arosa, a Manolito, a Flora y a César.

A Benigno, por cocinar el recetario de restaurantes con tanta paciencia y mimo y por haber formado parte del equipo de estudio para el despiece de la tintorera.

A Lucía Freitas, por cocinar parte del recetario, y por haber formado parte del equipo de estudio para el despiece de la tintorera.

A Noelia, por contribuir con el conocimiento de los pescaderos al despiece del pez espada y haber formado parte del equipo de estudio para el despiece de la tintorera.

A Andrés Medici por su perspectiva japonesa de corte, por todos los días de trabajo cortando y por haber formado parte del equipo de estudio para el despiece de la tintorera.

A Lydia Diéguez (Fonca, Grupo siete) por facilitarnos los fondos cerámicos perfectos, para la fotografía de las recetas.

A Elena Fabeiro, directora de Artesanía de Galicia y a todos los artesanos de Artesanía de Galicia que sin duda han contribuido a que las sesiones de fotos hayan sido increíbles: Armaior, Arobe Cerámica, Artefios, Banqueta Studio, Carballo Estrela, Celso Ferreiro, Ceniza de Papel, Cerámica Artesanal F. Porto, Cerámica Creare, Concha Canoura, Idoia Cuesta, Laura Delgado Cerámica, Liño de Galicia, Lorenzo Design, Regal Cerámica y Susana Anta.

Bibliografía

ALONSO ROMERO, F. (2007). Recursos y prácticas mágicas de la gente del mar. USC
AA.VV (2015). Alta cocina gallega. Xunta de Galicia
AA.VV.(2019). Paleolítico y Neolítico Vol.1: Los orígenes de la cocina. Bullipedia. RBA Libros
BOUDAN, C. (2008). Geopolítica del gusto. Ediciones Trea.
CARMONA BADÍA, X. (2011). Las familias de la conserva: El sector de las conservas de pescados a través de sus sagas familiares (Diputación de Pontevedra & Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar, Eds.; 1st ed.). Diputación de Pontevedra.
CEPESCA (2023): Informe del sector pesquero español 2022.
COLLETTE, B. B., (1995). Xiphiidae. Peces espada. p. 1651-1652. In W. Fischer, F. Krupp, W. Schneider, C. Sommer, K.E. Carpenter and V. Niem (eds.)
CUBERO V. (2023). Las artes de pesca tradicionales como solución sostenible para los océanos.
DA CAMARA CASCUDO, LUIS (1962). Historia da Alimentação no Brasil. Primeiro Volume, Companhia Editora Nacional (Sao Paulo).
DOLORES GARZA GIL, M. D., & IGLESIAS MALVIDO, C. (2003). La pesquería de pez espada (Atlántico Norte): una aproximación a la rentabilidad de la flota europea. 2, 193–211.

DOMINGO, A., FORSELLEDO, R., MILLER, P., MAS, F., & PONS M. (2014). Descripción general de las pesquerías de palangre. In ICCAT Manual.
FAO (1995). Guía FAO para Identificación de Especies para los Fines de la Pesca. Pacífico Centro-Oriental. 3 Vols. FAO, Rome.
FAO (1995). Código de Conducta para la pesca responsable.
FAO (2022). Informe SOFIA. El estado mundial de la pesca y la acuicultura en 2022. Hacia la Transformación Azul.
FAO (2022). Contribución de las actividades de la FAO relativas a la pesca y la acuicultura al cumplimiento de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible.
FAO (2023). FAO's Input to the UN Secretary-General's Comprehensive Report for the 2023 Resumed Review Conference on the UN Fish Stocks Agreement.
FIP BLUES (2023). Proyecto de mejora pesquera del palangre de superficie. En ruta a la sostenibilidad.
FREDERICK DENHEZ (2008). Plus de poisson à la criée. Delachaux et Niestlé.
GARAT, J. (2020). Una pesca sostenible y respetuosa con la biodiversidad marina.
GARCÍA AGUADO, J. M. (2001). La Carpintería de Ribera en Galicia 1940-2000 (Universidad de A Coruña, Ed.). Servicio de publicaciones de la Universidad de A Coruña.
GARCÍA HURTADO, M.-R., González Lopo, D. L., & Martínez Rodríguez, E.

(2009). El mar en los siglos modernos: Vol. II (M.-R. García Hurtado, D. L. González Lopo, & E. Martínez Rodríguez, Eds.; 1o). Xunta de Galicia.
GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1996). Crecimiento y transformación del sector pesquero gallego (1880-1936).
GONZÁLEZ MARTÍNEZ, P. (1997). Riberas del “Baixo Miño”.
GREENLAW, L. (1999). The hungry ocean (1st ed.). Hyperion.
INSUA, E. y FERNÁNDEZ REI, F. (2020), Farol Perpetuo na néboa. Luis Rei e a cultura marítima. Culturmar.
JÁCOME RODRÍGUEZ, R. (n.d.). La configuración del puerto de Vigo como principal puerto gallego: 1860-1920. 1–27.
JUÁREZ CASADO, S. J. (1997). La pesca en España. Cambios en los últimos años y perspectivas. Papeles de Economía Española, 71, 1–12.
LÓPEZ VEIGA, E. (2000): Manual de política pesquera I. Xunta de Galicia
LÓPEZ VEIGA, E. (2000): Manual de política pesquera II. Xunta de Galicia
LUZÓN, F. y LUZÓN, B. (2022). Otros pescados azules. Entre mares y fogones. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
McGEE, H. (2004). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate.
MENDONÇA, A. 2009. Diet of the blue shark, *Prionace glauca*, in the Northeast Atlantic. Tese Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, Portugal, para

obtenção do grau de Mestre em Biodiversidade, Genética e Evolução.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2014). Orden AAA/658/2014, de 22 de abril, por la que se regula la pesca con el arte de palangre de superficie para la captura de especies altamente migratorias.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2023): Estadísticas Pesqueras.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2023): Registro General de la Flota Pesquera
MONTEALEGRE-QUIJANO, S. 2007. Biología populacional do tubarão-azul, *Prionace glauca* (Linnaeus, 1758) (Carcharhinidae), na região sudoeste do oceano Atlântico. Tesis de Doctorado, Universidade Federal do Rio Grande, Brasil.
MUSYL, M.K., BRILL, R.W., CURRAN, D.S., FRAGOSO, N.M., MCNAUGHTON, L.M., NIELSEN, A., KIKKAWA, B.S., MOYES, C.D. 2011. Postrelease survival, vertical and horizontal movements, and thermal habitats of five species of pelagic sharks in the central Pacific Ocean. Fish. Bull. 109(4):341-368
MULET J.M. (2023). Comemos lo que somos. Colección Imago Mundi. Destino.
NAKANO, H. 1994. Age, reproduction and migration of blue shark in the North Pacific. Bull. Nat. Res. Inst. Far Seas Fish. 31:141-256.

NILAND, J. (2022). Cocina un pescado. Planeta Gastro.

NILAND, J. (2020). El pescado. Planeta Gastro.

PEDERGNANA MARTÍNEZ, N. (2021). FIP BLUES: Una propuesta gallega por la sostenibilidad de los océanos. Universidad da Coruña.

PEREIRA GONZÁLEZ, D. (2000). O Patrimonio marítimo de Galicia. Federación Gallega por la Cultura Marítima.

QUINTERO FIUZA, L. (2011). Transmitir la fe dentro de la familia marinera.

RODRÍGUEZ LÓPEZ, C., & VÁZQUEZ VARELA, J. M. (2000). El aprovechamiento de los recursos marinos en la prehistoria y la antigüedad de Galicia. Boletín Do Museo Provincial de Lugo.

SIMÓN PALMER, M. (2003). Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España. Trea.

SUAREZ MESIAS, O. (2011). Memoria do oficio do mar en Burela. Ayuntamiento de Burela.

SYLVIE GIRARD-LAGORCE (2006). Peches de haute mer. Minerva.

VALEIRAS, J., DE LA SERNA, J.M. 2003. Contribución al estudio biológico de la tintorera (*Prionace glauca*) capturada accidentalmente en la pesquería de palangre de superficie de pez espada en el Mediterráneo occidental. Col. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 55(1): 154-159.

Web de la Fundación de la Dieta Atlántica. <https://www.fundaciondietatlantica.com/>

Web del proyecto de mejora pesquera FIP BLUES. <https://fipblues.com/>

Web del departamento de túnidos y afines del Instituto Oceanográfico Español, CSIC <http://www.co.ieo.es/tunidos/>

Web de INTERFISH, la Organización Interprofesional de la Pesca en España. <https://interfish.es/>

Web de la Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (OPP-7 Burela). <https://oppburela.com/>

Web de la Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU, OPP 49). <https://orpagu.com/>

Web de la Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR). <https://opromar.com/>

Web de la Organización de Productores Nacional de Palangre de Altura (OP-NAPA). <https://opnapa.com/>

Web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/home/es>

Vigo, Nov 2023

Dirección de Proyecto
Inxenía Desarrollos Tecnológicos, SL

Textos
Ciencia y gastronomía
Zaira Rodríguez

Economía y sociedad
Iñaki Gaztelumendi

Cultura y divulgación
Irene Franco y Antoni Nicolau

Diseño, maquetación y fotografía
AddPu Studio, Paula Merino

Proyecto promovido por:



Corpus
<i>Prionace</i>
<i>glauca</i>
culinario

Galicia, Nov 2023

TINTORERA^{cc}