

Corpus culinario

☼ Pez espada

*Xiphias
gladius*

(Linnaeus → 1758)

Familia / *Xiphiidae*

Género monotipo / *Xiphias*

Especie / *Xiphias gladius*

Peso / 30 - 500 kg

Medida / 1,2 - 4,5 m

100 km/día VELOCIDAD

Código FAO/
SWO



Este Corpus Culinario es un humilde intento de recopilar y dibujar el ecosistema del pez espada 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. Esta es nuestra apuesta: puertos, barcos pesqueros, lonjas, varaderos, mercados, fábricas, faros, oficios, fiestas y canciones, adquieren hoy, con este corpus, su razón más culinaria.

Prólogo 1

El ámbito cultural de la pesca en España

La pesca en España no es una actividad económica más, es un elemento diferencial que, a lo largo de los siglos, ha ido contribuyendo a configurar, en muchos aspectos, la idiosincrasia de nuestro país, de nuestra tradición y de nuestra cultura.

Lo ha hecho de una manera muy evidente en las regiones costeras, en las que podemos encontrar en cada rincón un vestigio de lo que fue, una estructura de lo que es y un proyecto de lo que será la pesca española.

A lo largo de nuestras costas y en todas las comunidades autónomas costeras, encontramos lonjas, antiguas cetáceas -a veces reconvertidas en piscinas naturales-, barcos, desde pequeñas embarcaciones tradicionales a los barcos de larga distancia más vanguardistas, astilleros, faros, puertos pesqueros, y museos del mar, que transmiten a las nuevas generaciones la historia de la pesca de nuestro país.

La influencia de la pesca, y de todo lo asociado a la misma, no solo se circunscribe a la costa, sino que también ha ido dejando su huella de una manera transversal a lo largo de toda la geografía española.

Es algo que podemos apreciar en la lengua española y otras lenguas de España, ricas en términos, expresiones populares, metáforas y analogías a la pesca y a los pescadores. Lo valoramos en nuestra dieta, y en su reflejo en nuestra salud y en la alta esperanza de vida media que caracteriza a España, uno de los mayores consumidores de pescado del mundo. Las tradiciones vinculadas a las artes, aparejos y técnicas de pesca forman parte también de nuestro patrimonio cultural, de una tradición que se transmite de generación en generación.

Encontramos esa vocación marinera y pesquera de nuestro país en nuestro arte y en nuestra cultura. Y cómo no, en nuestra gastronomía, con una variedad de recetas, de especies y presentaciones que apenas encuentra comparación a nivel mundial y que sin lugar a duda habrá sido objeto de disfrute para los cerca de setenta y dos millones de turistas procedentes de otros países que visitaron España en el 2022.

La iniciativa promovida por FIP BLUES con la creación de este Corpus Culinario del Pez espada es un enorme acierto. Es, sin duda, una gran oportunidad para conectar con el gran público, y comunicar este valor intrínseco que tiene una actividad cuyos orígenes documentados se remontan a las civilizaciones romana y fenicia, que practicaban la pesca del pez espada en el Mediterráneo.

El gran pintor impresionista español de finales del Siglo XIX, el maestro Joaquín Sorolla pintó su obra “Aún dicen que el pescado es caro” en la que, basándose en una novela de Blasco Ibáñez, ponía de manifiesto la dificultad y el riesgo que conlleva esta dura profesión, cuya audacia, valor, arrojo, sacrificio, dedicación, esfuerzo y constancia de los hombres y mujeres de la mar deberíamos valorar y tener todos muy presente.

Por todas estas razones, es tan importante que, entre todos, seamos capaces de recuperar un mensaje lleno de orgullo y de optimismo ante una pesca española, sostenible, competitiva y ejemplo de buenas prácticas a nivel mundial, y de esta forma, seguir apoyando y divulgando su importancia social, económica y cultural. Estoy segura de que este Corpus Culinario será una aportación excelente a dicho objetivo. Deseo a toda la gran familia de la pesca los mejores éxitos en los próximos años.

Isabel Artime García

Secretaría General de Pesca
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Prólogo 2 **Tradición y cultura**

Galicia tiene una tradición y cultura pesquera sin igual y alrededor de cada especie que captura nuestra flota hay un sinnúmero de implicaciones económicas, culturales, de investigación, gastronómicas e incluso definitorias del paisaje que forman parte ya de nuestro patrimonio marítimo-pesquero.

Es el caso del pez espada, la principal especie objetivo de más de 120 buques con puerto base en Galicia, que faenan en distintos caladeros del mundo, empleando un arte de captura, el palangre, de las más selectivas y respetuosas con el medioambiente que existen.

Además se trata de un pescado del que se aprovecha todo, muy saludable y que ofrece múltiples posibilidades desde el punto de vista culinario, lo que hace que sea demandado tanto en el mercado nacional como en el exterior y que protagonice excelentes elaboraciones en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

Su importancia es tal que localidades con gran tradición pesquera como Vigo, Marín, A Guarda o Burela no se entenderían sin la contribución del pez espada a la conformación de su realidad económica, sociocultural y del propio carácter de sus gentes, un patrimonio tanto material como inmaterial que se debe poner en valor.

Por eso, debemos estar enormemente agradecidos a las entidades y empresas pesqueras que conforman FIP Blues por elaborar este corpus culinario del pez espada, una guía de lo más completa que permitirá a cualquier persona conocer mejor todo lo que se esconde detrás de la captura de esta especie: su importancia socioeconómica, la investigación científica, la gastronomía, el paisaje, la cultura y, por supuesto, las perspectivas de un futuro sostenible.

Porque el sector pesquero gallego tiene mucho futuro y estoy convencido de que elementos de divulgación y puesta en valor de sus productos como este contribuirán a fortalecerlo. El camino del éxito está en que el conjunto de la ciudadanía sea consciente de la importancia de esta actividad en todas sus vertientes y este documento de FIP Blues es un paso firme en esa dirección.

Alfonso Villares

Conselleiro do Mar
Xunta de Galicia

Preludio

“Pepe veía el barco desde el muelle un tanto desconfiado. Tenía su petate a los pies y fumaba un cigarro antes de subir. Probablemente, el último en las próximas semanas. Era un día soleado de otoño con una brisa suave que dejaba en el aire ese ligero olor a salitre del mar. Esa iba a ser la primera vez que subiría a un barco tan moderno. Le habían dicho que tenía toda clase de excentricidades, incluso ducha y una mesa para comer. Era también la primera vez que iba a hacer una marea en un barco nuevo y que hubiese costado tanto dinero. La temporada de pesca del bonito había terminado y era también la primera vez que iban a pescar pez espada. Demasiadas primeras veces para un solo día. No le gustaba nada. Y aún encima era martes, “ni te cases ni te embarques (¡¡¡¿quién habría inventado ese refrán...?!!!)”. Dejó de pensar. Pisó el cigarro, miró a los hombres y subió.” Fue una buena marea. A finales de los años 60 del siglo XX salían los primeros barcos del norte de Galicia a la pesca del pez espada.

“Era de madrugada. Las primeras voces de los subastadores de la lonja de altura empezaban a oírse y con ellas parecía disminuir un poco el frío de noviembre. Un joven científico caminaba tímidamente entre el pescado, buscando ejemplares de pez espada. Temía, en cierto modo, el momento en que se agacharía a medirlos porque escucharía de nuevo la misma broma: “Que le vas a hacer? ¿Un traje?” Y otra vez el mismo fondo de risotadas. Antes había intentado hablar ya con los barcos que descargaban el pescado en el muelle, pero no había tenido mucha suerte porque no siempre un desconocido era bien recibido. Los días de lonja para él eran muy largos, se diluían con las horas de trabajo del día y cuando terminaba apenas dormía tres o cuatro horas antes de ir a la siguiente lonja. No había habido mucha suerte el día anterior, ni el otro, ni la semana pasada, con la recopilación de información. Pero aquella noche llovía mucho, llegó empapado y alguien le dijo: “oye chico, ven, tómate un café caliente”. Ese día todo el mundo empezó a hablar con él. Jaime escribió la primera tesis doctoral del pez espada.

El viernes por la tarde Benito tenía reunión en casa. Había convocado a un grupo de marineros y armadores porque la situación se estaba complicando y había que tomar decisiones. Miraba por la ventana al mar. Las gaviotas se comían los trozos de pan duro que les había dejado en el muro. Algunas gamelas empezaban a salir y otras volvían. Por el camino vio venir a Tolín y bajó al portal a esperar al resto. Sus dos hijos estaban allí. Él ya había estado hablando con los de Algeciras y con los de Celeiro y tenía muy claro lo que les contaría en la reunión: iba a dejar de pescar merluza y empezar a pescar pez espada. Habría que aprender a manejar un nuevo arte de pesca, modificar cosas en el barco y sobre todo empezar a navegar para ver dónde había pez espada y cómo se movía. Alguna vez lo había visto cerca de las Azores, así que ese sería el punto de partida. "Benito... y ¿cómo vamos a sacar a esos bichos del agua?". Todos le siguieron. A finales de los años 70 del siglo XX salían los primeros barcos del sur de Galicia a la pesca del pez espada.

El 31 de diciembre de 1999, uno de los últimos anuncios en emitirse en TVE antes de las campanadas de fin de año, y del fin de siglo, fue el primer anuncio de promoción de pez espada.

**Cadena de valor
de la Gastronomía**



1,2/4,5 m

MEDIDA

30/500 kg

PESO

100 km/día

VELOCIDAD

Ficha técnica *Xiphias gladius*

Denominación comercial	Pez espada	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 su-roriental 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 (sec-tor 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>Xiphias gladius</i> (Linnaeus, 1758)	Peso	30 - 500 kilos (más frecuente 30-100 kilos)		
Orden	Perciformes	Medida	1,2 - 4,5 metros (más frecuente 1,2-2,0 metros)		
Familia	Xiphiidae	Espada	Plana, suele medir 1/3 de su cuerpo		
Género monotipo	Xiphias	Velocidad	Registrado hasta 100 km/día (media registrada sobre 25 km/día)		
Especie	Xiphias gladius				
Código FAO	SWO				
Forma de pesca	Palangre de superficie (anzuelo) y palangre profundo (anzuelo), arpón (artesanal) y artes deportivas				
Épocas de pesca	Enero a diciembre				
Denominaciones internacionales	Alemania: <i>schwertfisch</i> Francia: <i>poisson-épée</i> Italia: <i>pesce spada</i> Grecia: <i>xiphias</i> Noruega: <i>sverdfisk</i> Portugal: <i>espadarte</i> Brasil: <i>águlhao</i> Chile: <i>albacora</i> Reino Unido y EEUU: <i>swordfish</i> Nueva Zelanda: <i>broadbill</i> Japón: <i>mekajiki</i>			Denominaciones locales en España Andalucía: emperador, aguja palá, espada, espadarte Baleares: emperador, espasa, peix espasa Canarias: agula paladar Cataluña: emperador, peix espasa, pez espada Com. Valenciana: emperador, espasa, peix espasa Galicia: espada, peixe espada Murcia: emperador, peix espasa País Vasco: ezpata arrain, ezpatarrain, ezpatarraina, txitxi ezpata	

Ciencia

18

Corpus culinario
Pez espada. *Xiphias gladius*

Ciencia
Pez espada. *Xiphias gladius*

Introducción Jaime Mejuto

Instituto Español de
Oceanografía (IEO), CSIC

Soy afortunado por haber podido asistir a lo largo de mi vida profesional -y quizás haber contribuido en alguna medida- al inicio, desarrollo y conocimiento de una de las pesquerías actualmente más relevantes para los intereses pesqueros de Galicia.

Omito conscientemente los avances científicos alcanzados, ya que mi visión estaría sesgada al ser juez y parte, así como la histórica expansión geográfica de esta flota con base en Galicia, primero dentro del Atlántico y posteriormente en el Pacífico e Índico, bajo un modelo contingentado para la sostenibilidad biológica de los stocks basado en el conocimiento.

Quizás el mayor valor en lo personal lo ha representado haber podido trabajar “a pie de obra” con unos compañeros excepcionales y con un sector que, en general, ha colaborado para que pudiéramos avanzar en el conocimiento de estas complejas especies. Iniciar la vida profesional desde niveles muy básicos, en continuo contacto con pescadores, ha sido fuente de enriquecimiento personal y profesional.

Hace años escribía sobre las enseñanzas que la experiencia de los pescadores ha transmitido a la ciencia, que han permitido generar hipótesis muchas veces verificadas años más tarde por métodos científicos al uso. Esas experiencias, probablemente, no sean nuevas, ya que otras similares se han documentado en descriptivas pioneras de hace siglos sobre estas mismas especies y pesquerías en otras partes del mundo.

“Non caledes mariñeiros, berrade si hai que berrar, que o voso facho non pode por intereses noxentos deixar de alumar”

Estrofa del poema “Non caledes mariñeiros”
Autor: Ricardo Xeixo, 1976

Nuestra experiencia se basa no sólo en desear la sostenibilidad biológica y económico-social, sino que debería estar directamente imbricada con la sostenibilidad y el respeto a nuestra cultura como pueblo relacionado con el mar y sus recursos. Respetar las bases culturales de los pueblos dependientes de la pesca es un buen indicador de la deseada sostenibilidad y el asentamiento de poblaciones no urbanitas en sus hábitats naturales, y contribuir a reducir impactos medioambientales muy graves causados durante los recientes siglos.

19

Ciencia

Pero para que esas acciones sean efectivas es conveniente modificar las bases de la ordenación pesquera hacia otras más participativas. Muchos de los problemas existentes surgen de la falta de principios éticos que deberían regir la toma de decisiones y que podría resumirse como la «ética en la pesca», sin perder por ello un ápice -más bien lo contrario- del principio de sostenibilidad en sus diferentes acepciones. Las principales cuestiones éticas para la pesca responsable también están relacionadas, entre otras conocidas, con los derechos y el bienestar de las personas. Pero estos debates suelen verse afectados por el enfoque restrictivo de la sostenibilidad, la defensa a ultranza de la globalización y la creciente integración de las economías dominantes político-financieras y geopolíticas.

Uno de los riesgos actuales es sin duda la pérdida de identidad cultural y de diversidad en las comunidades humanas pesqueras que suele simplificarse, y visibilizarse, como falta de renovación generacional. El objetivo de la sostenibilidad puede ser también reducir la pobreza y repartir la riqueza, aprovechar mejor los recursos disponibles con el menor impacto ambiental, aumentar la calidad y la seguridad alimentaria y reducir la incesante pandemia de la «globesidad», así como garantizar la justicia y la paz social, reduciendo la creciente distancia entre los más y menos dotados, o por la concentración de poder económico en grandes empresas de pesca a gran escala que son más propias de algunos estados o comunidades poco dependientes de la pesca.

Las políticas pesqueras que erosionan la base económica de las comunidades pesqueras tienen sus mayores consecuencias en aquellas zonas donde la mayoría, o buena parte de las personas, dependen de la pesca y donde existan menos alternativas de subsistencia (regiones altamente dependientes de la pesca), como es el caso de Galicia.

Por tanto, los principios de la ética de la pesca deberían cuidarse de forma especial en aquellas decisiones que puedan afectar a esas comunidades, y a los ciudadanos en general, por ser la pesca una fuente renovable de alimento saludable, de alta calidad y con bajo impacto ambiental en relación a otras fuentes de alimento.

Fotografía. Pez espada procedente de barco de palangre de superficie del Atlántico Norte



Transoceánico

Retrato de un pez espada

La tierra firme representa menos de un tercio del planeta, el resto lo conforma el mundo acuático. 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.

En este mundo oceánico, encontramos al pez espada cuyos ancestros extintos han habitado nuestro planeta desde, aproximadamente, hace más de 60 millones de años. Con el aspecto tal y como lo conocemos hoy en día tiene unos 15 millones de años. Sin embargo, es curioso que, a través de su crecimiento en la etapa post larvaria (20-75 cm), todavía podemos encontrar en él algunos componentes morfológicos de estos ancestros extintos. Componentes que van modificándose y desapareciendo hasta llegar a su aspecto de adulto y que nos indican que es una especie que se ha ido adaptando para sobrevivir a lo largo de los siglos.

Es uno de los animales más elegantes del océano y la única especie de su género: *Xiphias gladius*, Su nombre significa espada en griego y latín. Forma parte de los llamados peces de pico y, raramente, sobrepasa los 25 años de edad.

El pez espada es un pez de cuerpo fusiforme, grande, alargado, más estrecho en los extremos, de constitución robusta y de color azul o negro con el vientre plateado (colores característicos del pescado azul). Tiene una talla mínima regulada en 125 centímetros para los stocks del Atlántico, con un cierto margen de tolerancia. La medida se toma entre el extremo de la mandíbula inferior y la horquilla de la aleta caudal (LJFL). Lo más habitual es que pueda llegar a medir entre 2-3 metros y llegar a pesar hasta unos 120 kilos, pero se han llegado a capturar ejemplares de 6 metros de largo y más de 500 kilos de peso. Las hembras alcanzan tallas mayores que los machos y de forma más rápida.

Solitario, salvaje y
único en su especie

Una de sus características principales es la fusión y prolongación de los huesos de su mandíbula superior, que forman un pico rígido y largo, similar a una espada que le da el nombre. El largo de la espada puede llegar a alcanzar la tercera parte de la longitud total del cuerpo. Su mandíbula inferior, sin embargo, es muy puntiaguda y redondeada. Su espada la utiliza como arma tanto para atacar a sus presas, golpeándolas hasta atontarlas, como para defenderse de sus depredadores naturales. Es una especie muy agresiva y voraz que ingiere a sus presas de una sola vez. Los adultos se alimentan de una gran variedad de peces y cefalópodos, dependiendo de la disponibilidad de presas.

Es uno de los animales marinos más rápidos, pudiendo llegar a los 100 kilómetros por hora para alcanzar a sus presas o huir de sus depredadores. Un estudio describió desplazamientos medios diarios de unos 25 kilómetros por día, pero podría promediar hasta los 100 kilómetros por día en algunos ejemplares observados, recorriendo esta especie en menos de un año más de 10.000 kilómetros. Su aleta dorsal es alta y grande y no posee aletas pélvicas. La primera dorsal tiene 12-13 radios en su primera parte, que es más larga que la segunda, constituida únicamente por 3 radios. La aleta anal también tiene la primera parte más larga y grande que la segunda. Las dos aletas pectorales son cortas y alargadas, y se insertan en la parte inferior de los laterales. Su aleta caudal es muy robusta y tienen forma de media luna con una fuerte quilla a cada lado del pedúnculo caudal. Su potente cola le permite realizar movimientos rápidos y grandes saltos en el aire, pero no es muy habitual verlo saltar fuera de una pelea.

Otra de sus características más fascinantes son sus grandes y redondos ojos laterales: su retina ocular es muy sensible a los cambios de temperatura y al descenso de la intensidad de la luz, pero tienen un sofisticado sistema de conductos que calienta sus retinas y también su cerebro, lo que le proporciona una mejor capacidad visual para detectar a sus presas. Este sistema puede hacer que las partes mencionadas tengan una temperatura 10 o 15° C superior a la del agua, lo que le da una gran capacidad para moverse en diferentes rangos de temperatura y profundidad para poder acceder así al alimento. Se cree que la vista es su sentido principal a la hora de detectar sus presas, pero en la decisión de atacarlas, el olfato parece ser que es el que finalmente decide.

La morfología de los adultos y la de los jóvenes es diferente: los jóvenes en sus fases iniciales tienen pequeñas escamas a lo largo del cuerpo y una línea lateral sinuosa. Carecen del apéndice rostral y pierden los dientes cuando alcanzan tallas de más de 100 cm de longitud. Con respecto a sus aletas, poseen dos aletas dorsales y anales que están unidas, dos aletas pectorales falciformes y una aleta caudal en forma de hoz. En esta etapa, el color de su cuerpo es gris-plateado con bandas transversales, si bien algunos individuos no las presentan. Con respecto a los adultos, su cuerpo carece ya de línea lateral y su piel es poco rugosa y sin escamas. No tienen dientes y sus dos aletas dorsales ya están separadas, aunque la segunda dorsal es casi residual. El color del dorso es grisáceo oscuro o azulado y el vientre es blanquecino o plateado, pudiendo ya alcanzar tallas de hasta 450 cm de longitud y 500 kg de peso en las grandes hembras.

50°N / 50°S

El mar de los enamorados

La vida a través del agua

El pez espada es un pez de agua salada que habita en el mar. Es altamente migrador, se mueve de norte a sur y de este a oeste, siguiendo a veces patrones muy mecánicos y otras veces siendo más errático, con una amplísima distribución geográfica: aparece en 50°N y 50°S, preferentemente en aguas oceánicas tropicales, subtropicales y templadas, pero algunos grandes ejemplares pueden alcanzar incluso mayor latitud.

En la línea vertical es pelágico, ocupa generalmente las capas superficiales de los océanos, entre los 200 y los 800 metros, aunque puede ascender a la superficie y bajar hasta los 1.000 metros a por comida. Tiene migraciones verticales nictimerales (día-noche) ligadas a los cambios de luminosidad del medio, es decir, durante el día tiende a permanecer en aguas más profundas (500-800 metros), pero al llegar la noche sube a la superficie, probablemente al igual que hacen sus presas. Las distintas fases lunares también afectan a ese comportamiento vertical. Aunque este comportamiento se describe como generalizable, sin embargo, se han visto diferencias en su comportamiento vertical según el hábitat que ocupe en cada momento.

En la línea horizontal es transoceánico, realiza grandes migraciones, pudiendo en un año cruzar un océano sin mayor problema. Se acerca a la costa en los meses de verano y se aleja en otoño; durante el verano también realiza desplazamientos hacia mayor latitud, siendo en otoño e invierno los desplazamientos hacia aguas más cálidas. Por lo general, las hembras pueden habitar en aguas más frías y realiza desplazamientos más largos. El pez espada es muy solitario. A diferencia de los atunes no forma cardúmenes.

Su comportamiento individualizado hace que su pesca sea más compleja y menos eficaz, lo que es un punto importante desde el punto de vista de la sostenibilidad de sus stocks. Sus migraciones van aparejadas también a la reproducción: su comportamiento reproductor sucede en determinadas áreas muy concretas, en las que hay una alta concentración de machos por hembra (8-11 veces mayor más machos por hembra). Esta información, curiosamente, saltó de los pescadores a los científicos, "No mar dos namorados" fue como denominó el científico Jaime Mejuto a estas zonas. La puesta de las hembras se produce en aguas cálidas, cerca de la superficie y se extiende durante todo el año en algunas áreas con aguas cálidas y termoclina profunda, mientras que en otras áreas la puesta se presenta de forma sólo estacional o nunca. En el Mediterráneo existen zonas de puesta muy importantes en el sur de Italia y Sicilia (estrecho de Mesina), pero han sido descritas áreas reproductivas en muy diferentes zonas del Mediterráneo, desde el Mar Egeo hasta las islas Baleares.

Es, resumiendo, una especie altamente cosmopolita.

Fotografía. Espina central (precaudal)
de pez espada



Xiphias gladius

Confusiones con otras especies

Es curioso que este pez produzca confusión no sólo desde su aspecto más físico con otras especies, sino también desde el ángulo lingüístico.

El pez espada pertenece al grupo de los denominados "peces de pico". A pesar de ser único en sus características morfológicas, porque difiere genéticamente de los istiofóridos, en el ángulo físico, la forma de su pico alargado en forma de espada hace que se confunda con marlines, peces vela y agujas. La gran diferencia con ellos es que en el pez espada el pico es plano (en forma de espada) y mucho más largo, mientras que en las otras especies el pico es redondo y más corto. De todos los peces de pico, es el que tiene mayor tolerancia a diferentes temperaturas y el que tiene la sección corporal más cilíndrica. En la zona caudal, los peces espada adultos tienen una única quilla caudal a cada lado del cuerpo, mientras que todos los demás de su suborden, tienen dos.

Peces de pico

Desde el ángulo lingüístico, el pez espada es llamado habitualmente "emperador", nombre por el que también se conoce al "Luvarus imperialis". Pero curiosamente, este "emperador" nada tiene que ver físicamente con un pez espada, ya que ese es de menor tamaño, tiene la cabeza pequeña y sin pico, el dorso azulado y grande y ni se aproximan ambas familias. El problema surge por las denominaciones en algunas zonas que utilizan indistintamente nombres locales. Preguntar siempre su nombre científico en estos casos, es lo mejor para poder identificar el pescado que tenemos delante.

Fotografía: espina central (caudal) de pez espada con cuarto de lomo



Economía y sociedad

36

Economía y sociedad

Pez espada. Xiphias gladius

Economía
y sociedad

37

Introducción

Antonio Basanta

Director Xeral de Pesca,
Acuicultura e Innovación
Tecnolóxica
Consellería del Mar

En 1967, una vital coincidencia hizo que un buque gallego salvase a la tripulación de un barco algecireño ante su naufragio. De ese encuentro providencial surgió la importación a esta comunidad de un método de pesca que varias décadas después se ha revelado como clave en nuestras pesquerías. Desde ese punto inicial, el desarrollo incipiente de la captura del pez espada provocó un redimensionamiento progresivo e imparable.

De los caladeros de Fisterra y Ortegaleja como el Muro o la Pared se fue avanzando a la costa de Francia y Portugal, siendo conocidos en todos los puertos los bancos de Gorringe, Ampere o Josephine, y siguió la expansión por la costa canario-sahariana y el Atlántico sur hasta llegar al Índico, el Pacífico oeste y sudeste.

Esta expansión motiva también la internacionalización logística y operativa de la flota, y hoy puertos como Vacamonte, Callao, Papeete, Mindelo, Durban o Walvis Bay son tan conocidos para los buques espaderos como lo pueden ser Vigo, Marín, Burela o A Guarda.

Además de un sistema de pesca intenso en implicación de trabajo manual, medido en términos como fuxas o boyas, se ha alcanzado una automatización importante, donde la maniobra de largado y virado del arte de pesca se simplifica y agiliza, y donde empresas tecnológicas gallegas aportan un saber clave y puntero a nivel mundial en posicionamiento y localización de zonas de pesca.

Pero si hay algo importante que ha conseguido esta pesquería y esta especie es el cierre del círculo de generación de valor añadido y sin perder el vínculo con esta tierra pese a iniciarse el movimiento logístico a miles de kilómetros. La transformación y comercialización de pez espada genera en Galicia un movimiento económico y empresarial relevante, siendo también impulsor de conocimiento motivador de la movilización económica de otras especies, por lo que el pez espada sirve no solo como motor si no también como palanca.

Hoy la flota que pesca pez espada con palangre de superficie agrupa en Galicia a más de 140 buques y a 1.300 tripulantes, promoviendo un desembarque de más de 17.000 toneladas de pez espada fresco y congelado y una facturación de alrededor de 130 millones de euros anuales, lo que la sitúa en el pódium de las flotas gallegas por índice de importancia socioeconómica.

Pero si hay un elemento de futuro en esta pesquería ese radica sobre su sostenibilidad. Las flotas que capturan pez espada lo hacen en base a una regulación rigurosa y controlada, bien sea por la UE, por terceros estados o por organizaciones regionales de pesca, y llevan consigo los más altos estándares de sostenibilidad en términos ambientales, sociales y económicos.

Por ello, solo se puede reconocer como una bendita coincidencia aquel momento de 1967 que llevó a hacer que esta pesquería pasase de mero experimento a un ejemplo de cómo transitar de local a global, generando valor añadido y empleo sin perder de referencia las comarcas de origen de la flota.

Sigo XX

Comemos lo que somos

La pesca del pez espada en Galicia nos ayuda a responder a una pregunta clásica: ¿somos lo que comemos o comemos lo que somos? La relación de Galicia con el pez espada parece inclinar la balanza hacia que comemos lo que somos y que “la dieta de cada sociedad no depende solo de factores nutricionales, sino que es, en gran parte, el resultado de su historia y su cultura”¹. Hasta los años ochenta del siglo pasado el pez espada no era un producto nuestro, no formaba parte de la cultura del mar ni de la dieta gallega. Sin embargo, el desarrollo de una flota congeladora de palangre en superficie en puertos como A Guarda o Burela, especializada en la pesca del pez espada, ha transformado la relación de Galicia con este producto.

Asimismo, la pesca del pez espada en Galicia nos permite entender cómo una innovación puede trastocar toda una industria y un territorio. La vertiginosa transformación del sector de la pesca, por un hecho exógeno como fue la búsqueda en los años setenta del siglo XX de una alternativa a la pérdida de caladeros tradicionales para la captura de la merluza, modificó también la economía, la cultura y la sociedad de varios pueblos de Galicia.

¹Comemos lo que somos. J. M. Mulet.

Hay que ser muy osado para adentrarse en el Atlántico

Hombres de hierro en barcos de madera

En primer lugar, hemos de destacar que la historia de la pesca del pez espada en Galicia es *una historia de pioneros*. En los años setenta del siglo XX, profesionales de los puertos de A Guardia y de A Mariña, dedicados tradicionalmente a otras especies y artes de pesca, y sin experiencia en la pesca del pez espada, se vieron obligados a improvisar e innovar. Sobre la marcha, y de forma autodidacta, 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.

Historia de la pesca del pez espada

El pez espada se pesca desde hace miles de años, utilizando diversos tipos de arpones, aprovechando los grandes ejemplares que nadaban en superficie y de forma casual en las almadrabas usadas de forma tradicional para la captura de los atunes. Las primeras referencias a esta actividad proceden de las culturas clásicas del Mediterráneo (época prerromana), de Chile (época precolombina) y de varias islas del Océano Pacífico. De hecho, fue Aristóteles, en el siglo IV a.C. quien denominó esta especie con el nombre de *Xiphias* (que significa espada en griego). Nombre que permaneció hasta que Linneo completó en el siglo XVIII la descripción científica por la que conocemos en la actualidad al pez espada: *Xiphias gladius*.

Asimismo, la pesca del pez espada con artes de palangre de pequeño tamaño, destinada inicialmente a la captura del marrajo, y que se conocen todavía como *marrajeras*, está documentada en regiones del Mediterráneo y del Sur de España al menos desde el siglo XIX.

No obstante, el desarrollo de la pesca del pez espada como actividad económica es relativamente reciente. Se produce a partir de la década de los 50 del siglo XX, con la introducción de nuevas artes de pesca en Asia como los palangres industriales en superficie. En los años sesenta, los barcos de Estados Unidos y Canadá, que pescaban tradicionalmente con arpón, instalan de forma intensiva este tipo de palangres y la pesca del pez espada se extiende por toda la costa atlántica de América del Norte. Este proceso también marcó el carácter, la cultura y la sociedad de muchas comunidades costeras de Estados Unidos, como bien describe la conocida película *La tormenta perfecta*, basada en el libro homónimo de Sebastian Junger y en la historia real del naufragio del barco *Andrea Gail* de la localidad de Gloucester (Massachusetts) en la década de los noventa del siglo XX. Y que después completa el libro *Océano hambriento*, escrito por Linda Greenlaw, la capitana del también barco pesquero de pez espada *Hannah Boden*, que fue el último contacto del *Andrea Gail*.

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 y los nuevos sistemas de congelación a bordo permitieron la expansión mundial de la pesca del pez espada.

El inicio de la pesca del pez espada en Galicia

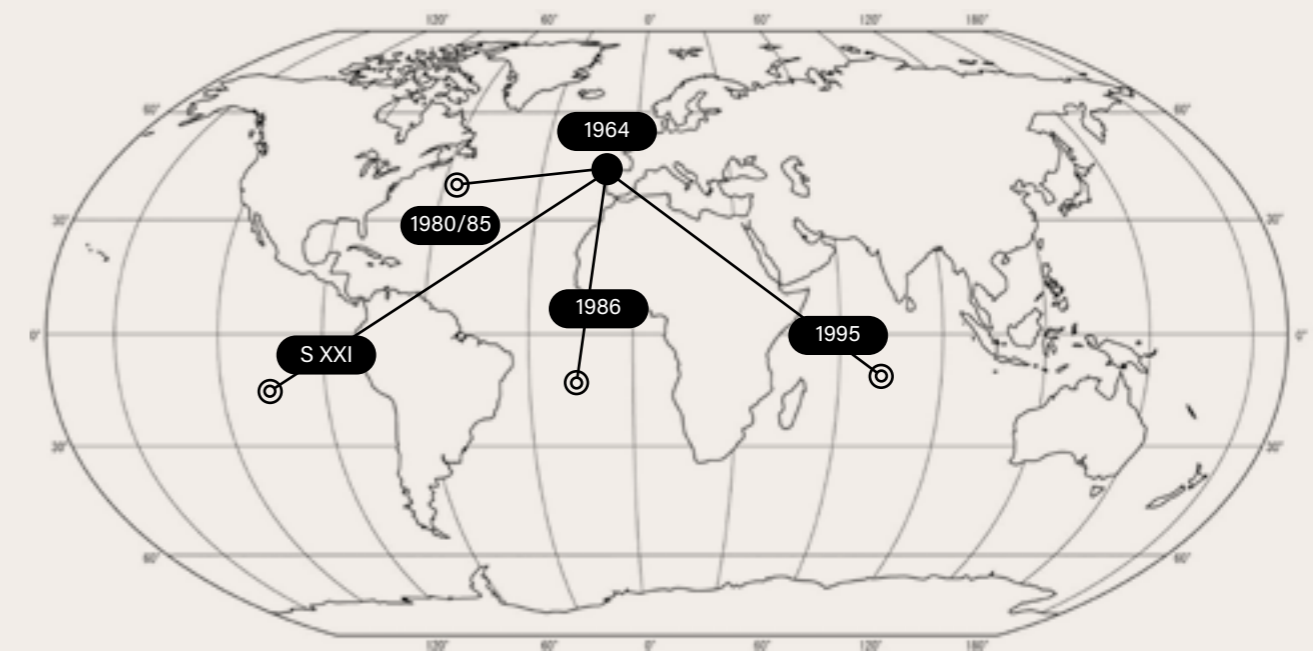
El inicio de la pesca del palangre de superficie en España en el Océano Atlántico se produce a mediados de los años 50 del siglo XX, y se concentra fundamentalmente en el sur de España. Desde mediados de los años sesenta hasta la década de los setenta, esta actividad se realizaba preferentemente en aguas 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 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

Mediados de los años 80
Primera expansión geográfica de la flota espadera gallega: el Atlántico Sur

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

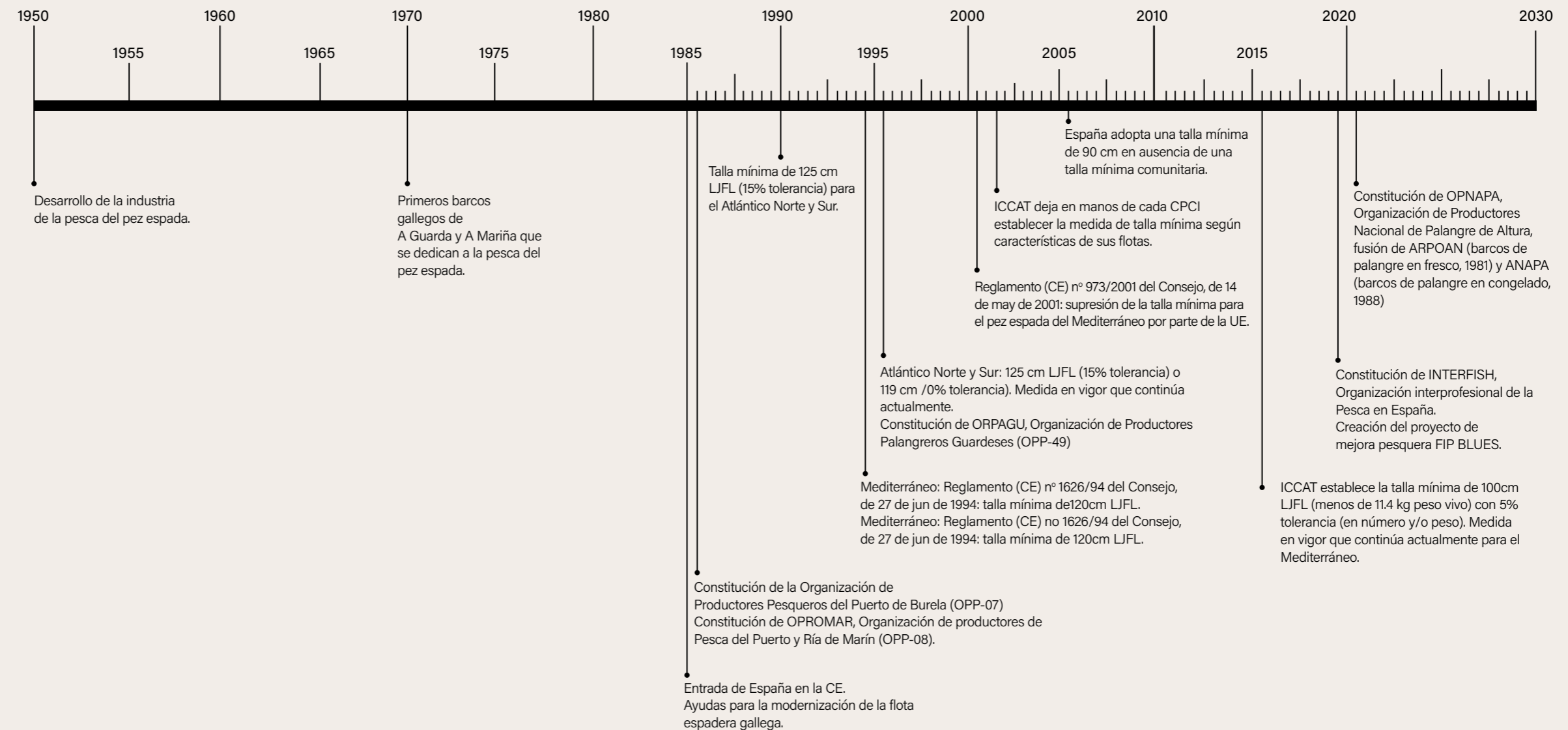
Expansión geográfica de la pesca de pez espada en Galicia

Precisamente 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.

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



S.XIX →

Marrajeras

Mediado S.XX →

Pesca del pez espada en aguas del
Atlántico Norte.Primera expansión geográfica
de la flota espadera gallega:
el Atlántico Sur.

Comienzo S.XXI →

Tercera expansión geográfica de la
flota espadera gallega: el Pacífico.Segunda expansión geográfica de la
flota espadera gallega: el Índico.

Geopolítica de un pez

La pesca de pez espada es una actividad de gran importancia económica y social a nivel mundial y, especialmente, para comunidades costeras de determinadas regiones de España (Galicia), Estados Unidos, Chile, Taiwán y Japón, con importantes implicaciones económicas, sociales y culturales.

En 2019, las capturas totales mundiales de pez espada fueron de 115.345 toneladas. La producción del pez espada a nivel mundial es bastante estable, con pequeñas oscilaciones. Desde 2011, las capturas han variado entre 100.000 y 121.000 toneladas. La mayoría de las capturas de pez espada proceden del Océano Pacífico (45%), seguido del Océano Índico (30%) y del Océano Atlántico y sus mares adyacentes, como el Mar Mediterráneo o el Mar Negro (25%).

España es, desde los años 90 del siglo XX, el principal país del mundo por volumen de capturas del pez espada, por delante de países como Taiwán, Japón, Sri Lanka, Indonesia o Chile. En 2019, España registró capturas de 23.355 toneladas, esto es, el 20,25% del total mundial.

De hecho, España es el único de los principales países pesqueros que captura pez espada en todos los océanos.

En efecto, la flota congeladora de palangre en superficie de Galicia opera en casi todo el planeta. Y han situado a España como una potencia en la pesca del pez espada congelado y el principal exportador mundial. En 2021 las exportaciones españolas de pez espada congelado representaron el 18,5% del total mundial, por delante China (15%), Taiwán (13,7%), Portugal (9,29%) y Omán (6,88%). España también fue en 2021 uno de los principales importadores de pez espada (16,2% del total mundial), por detrás de Italia (29,1%), y delante de países como Corea del Sur (14,5%), Japón (12,9%) o Portugal (11,6%).

España también lideró en 2021 las exportaciones mundiales de pez espada fresco, por delante de Portugal, Ecuador, Marruecos y Costa Rica. Y de nuevo, fue el tercer importador mundial, por detrás de Estados Unidos e Italia.

La más regulada

Una flota ejemplar

La pesca del pez espada 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 tres Organizaciones Regionales de Pesca dedicadas al estudio y a la gestión del atún y especies afines, entre las que se incluye el pez espada. 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).

En el marco de la Política Pesquera Común, se establecen anualmente los límites de capturas para el pez espada. 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 así mismo 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.

En la actualidad, la pesca del pez espada está regulada por un TAC preventivo en el Atlántico. Asimismo, el Mediterráneo cuenta con un Plan de Recuperación de Pez Espada, que se encuentra en vigor desde 2017. Su objetivo es alcanzar un rendimiento máximo sostenible del pez espada del Mediterráneo en 2031. Las medidas de prevención del plan de recuperación incluyen un periodo de veda para las actividades pesqueras del 1 de enero al 31 de marzo de cada año. La pesca del pez espada también tiene limitaciones en el Océano Pacífico y en el Océano Índico.

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, incluido el pez espada, 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.

De esta forma, la actividad de la flota congeladora de pez espada gallega se regula mediante cinco Planes de Pesca anuales: el Pacífico Oriental, el Pacífico Occidental y Central, el Océano Índico, el Atlántico al norte del paralelo 5°N, y al sur de este paralelo.

Cadena de valor del pez espada. Producción, comercialización y distribución.

La cadena de valor del pez espada 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 del pez espada.



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).

Otras organizaciones de productores pesqueros que comercializan pez espada en España son: Organización de Productores Nacional de Palangre de Altura (OPNAPA), la Organización de productores pesqueros de la Marina Alta (OPP 60), la Organización de productores de pescadores de Carboneras, Sociedad Cooperativa Andaluza (OPP 66), la Asociación de productores de pesca de Carboneras, S.A. (OPP 70) y la Organización de productores pesqueros de Almería (OPP 71), concentradas casi en exclusiva en el Mediterráneo.

En este punto, hemos de destacar que el modelo empresarial de la pesca del pez espada se basa en la empresa familiar. Frente a otras actividades pesqueras, en las que son protagonistas grandes empresas y multinacionales, la pesca del pez espada 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

El pez espada es capturado 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 pez espada 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.

En esta fase, hemos de destacar la iniciativa de más de 30 armadores gallegos de palangre de superficie de impulsar en el año 2003 "Espaderos del Atlántico SA" con el objeto de comercializar directamente pez espada y otras especies como tintorera, atún, marrajo, merlín y pez vela. Su propósito es desarrollar esta actividad sobre la base del cumplimiento de las políticas de sostenibilidad del recurso pesquero y protección del medio marino, con total rechazo a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

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.

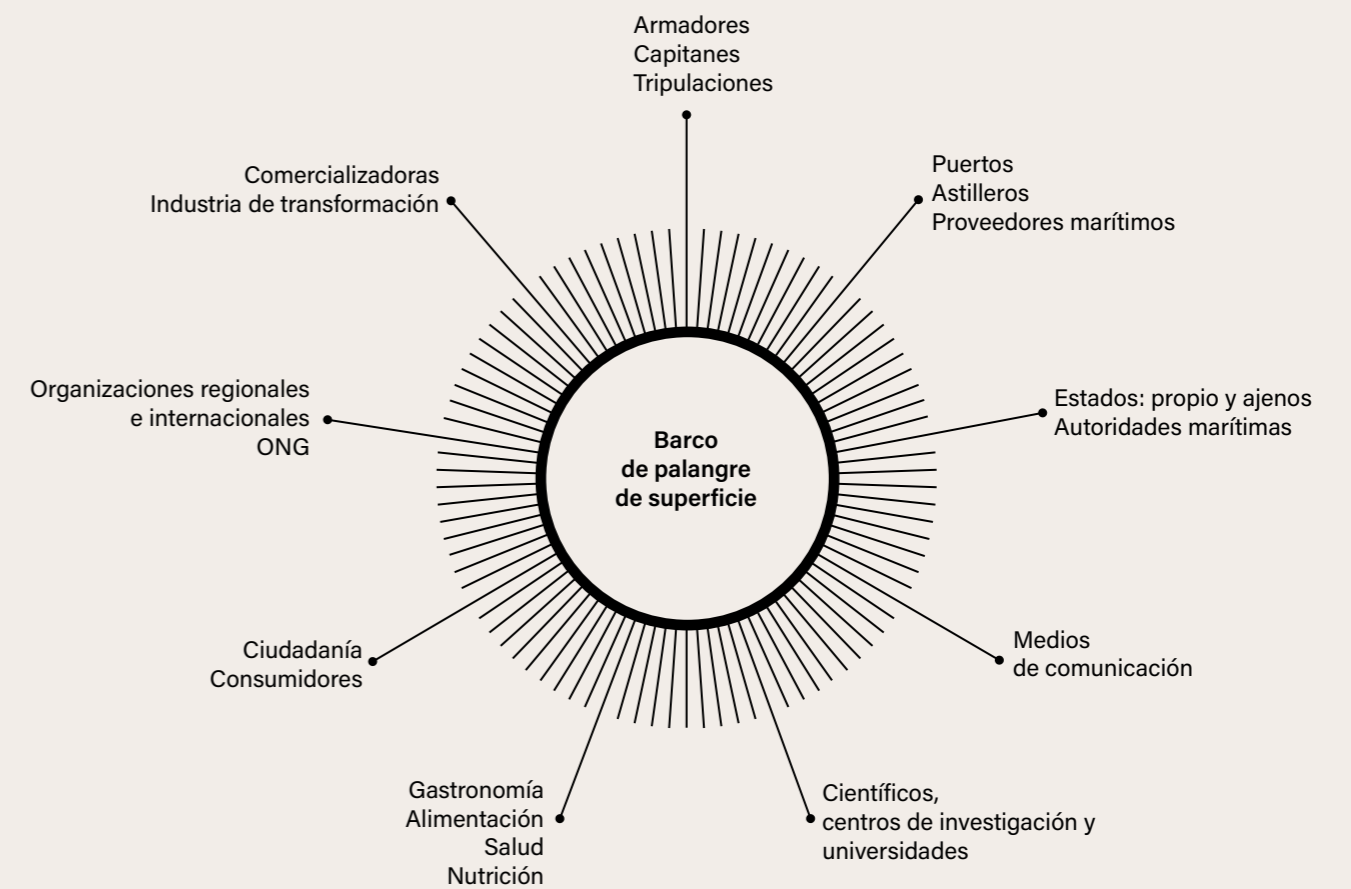
Las centrales de compra se abastecen de producto por medio de los mayoristas en origen de las lonjas correspondientes, de operadores propios que actúan directamente en lonja o a partir de empresas externas especializadas. En ocasiones, y debido a faltas puntuales de producto, las centrales de compra 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 del pez espada

Además de estos agentes que participan en la cadena de valor del pez espada 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 (ICCAT, CAOI, CPPOC y CIAT), 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 del pez espada 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 del pez espada es una de las actividades más sostenibles tanto en sus dimensiones económica y social como en la medioambiental.

Económica y social

En primer lugar, el pez espada 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, el pez espada fresco alcanza un mayor precio en la primera comercialización y el pez espada congelado tiene una menor variación de precios que el fresco.

Las principales presentaciones comerciales del pez espada son: pez espada fresca o refrigerado, pez espada congelado, filetes y carnes de pez espada frescos y filetes y carnes de pez espada congelados.

En el año 2021, el precio medio de primera venta (en la lonja) del pez espada en España fueron de 5,66 euros/kg. Vigo, A Guarda y Burela son los puertos pesqueros con un mayor valor de primera venta en 2021 en España.

En general, el pez espada fresco se vende a un precio mayor que el congelado en el canal mayorista. De esta forma, el precio medio del pez espada fresco en 2021 fue de 19,9 euros/kg. Y el del pez espada congelado fue de 10,1 euros/kg. Finalmente, el precio medio de venta al público del pez espada fresco en 2021 se situó aproximadamente en 25,87 euros/kg. Y el de pez espada congelado en 17,6 euros/kg.

En el ámbito de la sostenibilidad económica y social hemos de destacar también la configuración empresarial de la pesca del pez espada, 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 del pez espada 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 del pez espada 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, el pez espada 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 pez espada, 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 ONGs 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 ONGs para identificar los pasos a seguir hacia un suministro más sostenible. Las principales ONGs 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 Pedernana, 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 del pez espada

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 del pez espada, 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.

En este punto, hemos de destacar tanto la **regulación internacional de la pesca del pez espada** 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 del pez espada 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 *Xiphias gladius*

→ **Valor culinario**
Alto

Tipo
Pescado azul

Índice de grasa
Semigraso (3-7%)

Valor nutritivo
Proteína de alto valor biológico
Ácidos grasos omega 3
Vitaminas A, D, B12 y niacina
Minerales: magnesio y selenio

→ **Variedades**
Pez espada blanco y pez espada rosa

Información del pescadero
Fresco o congelado/método de producción/zona de captura/nombre comercial y científico

Características del pez espada fresco
La carne no debe de tener textura lechosa, debe de ser brillante y estar en la gama de color del blanco al rosa (si la carne se ha vuelto grisácea, el pescado no es fresco). Los músculos deben de tener un rojo brillante y estar prácticamente desprovisto de olor.

Características del pez espada congelado
Eviscerado, sin cabeza ni cola. Piel sin rozaduras. La carne debe de estar en la gama del color blanco al rosa. No debe de tener escarchas de hielo ni estar quemado por el frío.

Vida útil del pez espada congelado
Un año desde su fecha de congelación

→ **Mejor preparación**
A la plancha/asado/crudo/curado/
guisado/empanado/ahumado

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

Sabores que mejor lo acompañan
Ajo/tomate/pimentón/aceituna/
pimiento/chile/alcaparra/alga/ciruela
cereza/melocotón

Pescados alternativos
Atún/caballa/bonito/mero

“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.
Panceta de pez espada rosa a la brasa



Espacio culinario

Espacio culinario

Pez espada. *Xiphias gladius*

Introducción

Jorge Guitián

Escritor, divulgador
y crítico gastronómico

El de la tradición es un tema complejo, de límites difusos que dependen, en buena medida, del punto de vista de cada uno de los que nos acercamos a él. Tendemos a imaginarlo como algo inmutable, codificado hace décadas, quizás siglos, que no acepta variaciones ni incorporaciones. Nada más falso.

La tradición es algo en constante evolución y capaz de escurrírsenos entre los dedos; es un fenómeno que crece, que se ramifica y que, precisamente por eso, nos define. También por esa obsesión por tratar de delimitarlo y no dejar que nadie lo cambie que resulta tan contemporánea, tan cercana a la búsqueda de verdades absolutas y tan falsa al mismo tiempo.

La tradición está viva. Si la cerramos en un contenedor de límites definidos y estancos la ahogamos, la vaciamos de su sentido y la convertimos en una pieza de museo, algo que, sorprendentemente, nos empeñamos en hacer, en particular cuando hablamos de tradición gastronómica.

¿Qué es la tradición cuando hablamos de cocina? No es fácil establecer una definición, aunque podemos tratar de hacerlo. Podemos decir que es la manera en la que un grupo humano -una cultura, una sociedad, un pueblo- se relaciona con la alimentación y, a través de ella, con su entorno. Es el conjunto de técnicas, conocimientos y rituales que cada grupo establece y va entretejiendo alrededor de la comida.

Parece sencillo, cuando lo ponemos por escrito. Sin embargo, esa definición no hace más que plantear otros interrogantes: ¿Cuándo comienza? ¿Cuándo termina? ¿Hasta dónde llega? ¿Qué entra en ese cajón y qué se tiene que quedar fuera? Eso es, precisamente, lo fascinante de nuestra relación con la tradición, ya que nos obliga a cuestionarnos a nosotros mismos y a nuestra realidad cultural constantemente, nos fuerza a buscar unos límites que probablemente no existen y, en el proceso de búsqueda, a explorar nuestro entorno.

Se han hecho esfuerzos de todo tipo, tan útiles todos como incompletos: una realidad tradicional es aquella que puede rastrearse en un lugar a lo largo de al menos tres generaciones; quizás es algo que podemos documentar durante al menos 50 años consecutivos, que se encuentre presente en la carta, si hablamos de gastronomía, al menos de tres lugares diferentes desde hace al menos cinco décadas. Son límites necesarios para acotar el campo de trabajo cuando se trata de recopilar un catálogo, pero artificiales e incapaces de acomodarse a una realidad líquida como la de la tradición.

¿Es tradicional en España la pizza, que lleva cocinándose al menos desde mediados del siglo pasado? ¿Lo es la cocina china que empezó a extenderse lentamente en los años 60? ¿En qué momento los pimientos de Herbón dejaron de ser un producto foráneo para convertirse en una de las señas más reconocibles de nuestra identidad gastronómica? Pensemos en la "allada", la salsa por antonomasia del recetario gallego: ajo, aceite de oliva, pimentón. Dos de los tres productos no se dan en Galicia, el tercero sí, aunque en cantidades tan pequeñas que obligaron desde siempre a importarlo. Y sin embargo, ahí está, para dar forma a uno de los sabores más reconocibles de nuestro recetario. Y para ponernos frente a nuestras propias contradicciones.

Podemos decir que la tradición gastronómica es aquel conjunto de saberes -recetas, procedimientos y técnicas, pero también productos- que una cultura adopta como propios, independientemente de su origen o del tiempo pasado desde que se cocinase, en ese lugar, por primera vez. El bacalao en Portugal, por ejemplo, la pizza en Nueva York o en Buenos Aires. El churrasco en Galicia.

Si hablamos del pez espada, quizás tengamos que decir que estamos en ese proceso. No es un producto ancestral, así que no contamos con un recetario antiguo que se haya construido a su alrededor. Está, sin embargo, insertado en la sociedad, al menos en aquellos lugares que hace décadas apostaron por la captura de esta especie: hay un recetario doméstico, popular, que nace en los barcos y pasa de ahí a las casas en un primer momento, que salta luego a restaurantes y casas de comidas y que ha sido capaz de pervivir en el imaginario local a lo largo de cuatro décadas. Si esto no es tradición, se le parece bastante.

Estamos en un momento crucial, un punto de inflexión que terminará por determinar si, finalmente, el pez espada es un producto que forma parte de la tradición gastronómica gallega. Trabajos como el actual, de recopilación y divulgación, pero también de investigación y valorización, hacen mucho por aproximar estas especies y su consumo a públicos más amplios y, en ese sentido, aportar elementos esenciales para su confirmación como una realidad cultural de pleno derecho asumida por el conjunto de la sociedad gallega como algo propio.

En cualquier caso, estamos ante una realidad viva, capaz de pasar de generación en generación, una realidad gastronómica que nos enriquece, que hace de nuestro recetario algo más plural, que habla de nuestra cultura marinera. Seguramente, en este punto, las etiquetas sean lo de menos. Lo verdaderamente importante, el producto, los contenidos con los que lo hemos ido cargando durante décadas, el entramado de sabores, relaciones y modos de cocinar que hemos ido construyendo a su alrededor está ahí. Y están, parece evidente, para quedarse.

Necesitamos saber más sobre el pescado

Una reflexión hacia el mar

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 y 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 y 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. El pez espada es un

viaje de ida y vuelta en el tiempo, su cultura gastronómica se ha desarrollado en paralelo a la cultura milenaria de los grandes pescadores, con un recetario tan antiguo como su pesca. Era uno de los peces con los que se hacía el llamado *garum* o *liquamen*, el alimento más caro y de mayor calidad del Imperio Romano, y que resurge una y otra vez a lo largo de la historia como base para muchas recetas. Hay una conexión especial con los peces que llevan siglos con nosotros, de alguna manera escriben también la historia de la humanidad.

Las reglas bajo el agua son diferentes

La naturaleza particular del pescado

No todos los métodos culinarios sirven para la delicada textura del pescado. El pez espada es un pez muy versátil que soporta salsas, marinados, frituras y tolera la mayoría de las aplicaciones en la cocina. Podríamos decir que es un pescado, al igual que el atún, que nos ofrece muchas posibilidades. Nos permite jugar con él a la hora de seleccionar el modo de cocción y ser muy creativos, tanto domésticamente como profesionalmente. Pero no por ello podemos dejar de tratarlo como un producto delicado. La delicada naturaleza del pescado, consecuencia de su adaptación al medio acuático, nos obliga a adoptar unas reglas totalmente diferentes a las de la carne y a los productos de tierra. La adaptación del pescado a la vida bajo el agua es 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 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.

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.

Pero hay algunas referencias básicas a 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.

Todos necesitamos un buen pescadero

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 el pez espada, el atún o la caballa.
3. La piel no debe de estar rozada ni marcada. El pez espada, por ejemplo, cuando se congela se envuelve individualmente en arpilleras que lo protegen.
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. El pez espada es una de las especies que admiten una maduración en cámara durante períodos más largos de tiempo con unos resultados excelentes, debido sobre todo a sus propias características: contenido alto en grasa y a su composición muscular densa. Al ser un pez grande, lo mejor es colgarlo de un gancho por la cola evitando así que sude por estar en contacto con una superficie plana. La curación y la elaboración de embutidos son otras opciones para alargar la vida del pescado. La carne del pez espada es muy apta para este tipo de productos. Si pensamos en ella como si fuera carne de cerdo, las posibilidades que se nos abren en la cocina son mucho mayores. La cocina actual ha creado desde "jamón" hasta "bacon" de pez espada con resultados increíbles.



Diferencias entre el lomo de pez espada y el lomo de pez espada calabaza

El cambio de alimentación bajo el agua origina fenómenos curiosos

El pez espada calabaza

El secreto rosa

El pez espada rosa es el secreto mejor guardado de las cocinas de casas marineras. Entre todo el pescado que se capturaba, de vez en cuando venía algún pez espada que, al cortarlo, era completamente rosa. Las mujeres se dieron cuenta de que tenía más grasa y era mucho más sabroso que el otro, con lo cual, esas piezas se quedaban en casa y no se destinaban a la venta. Cuando se empezó a pescar en el Pacífico, los marineros vieron que allí había muchos más ejemplares "rosas", como empezó a llamársele.

Las teorías científicas con respecto a esa diferencia de color afirman que se debe a una alimentación diferente. Aunque se le ha denominado rosa desde siempre, la carne es realmente naranja, de color calabaza, firme y con superficies cortadas brillantes y suaves. Generalmente indica que se ha estado alimentando de forma prioritaria y durante tiempo de krill, camarones,... con mayor presencia de crustáceos que de pescado. También existe otra teoría que dice que el color es una reacción del pez al comer algo que no le gusta y que no está dentro de su dieta habitual. Queda todavía mucho por investigar a este respecto.

La alta cocina ha empezado ya a descubrir que el "rosa calabaza" es sin duda el color de moda. La alta cocina ha empezado ya a descubrir que el "rosa calabaza" es sin duda el color de moda. Con apenas un choque térmico en el que cambia la textura de la grasa, ya se deshace en la boca. El pez espada ese como un lienzo en blanco.

Sin lugar a dudas, este es un capítulo que todavía está por escribirse.

El pescado, la dieta atlántica y la salud

Rosaura Leis

Presidenta del Comité Científico de
la Fundación Dieta Atlántica-USC
Catedrática de Pediatría-USC

En la actualidad, las principales causas de morbilidad y de muerte guardan una estrecha relación con los estilos de vida. La pérdida de adherencia a las dietas saludables y bioactivas tradicionales como la Atlántica y la Mediterránea, que además son sostenibles, junto a la disminución de la actividad física y el aumento de la inactividad ha conducido al aumento de las enfermedades no transmisibles, hipercolesterolemia, hipertensión, resistencia a la insulina, enfermedades cardiovasculares, cáncer,... Su prevención debe iniciarse en los primeros 1.000 días de vida, que incluyen el periodo fetal, incluso a la mujer y al varón en edad fértil, y los 2 primeros años, y continuar a lo largo del ciclo vital.

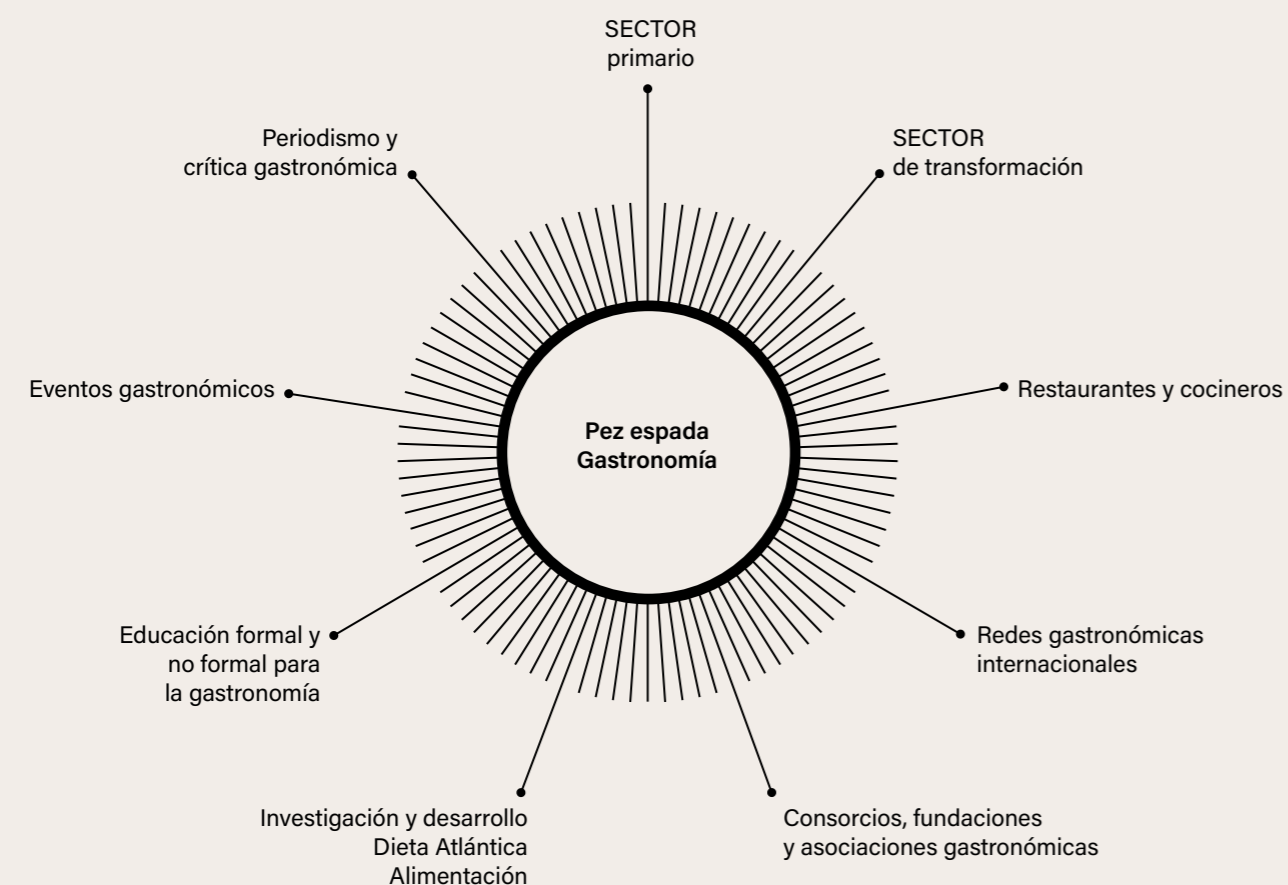
La dieta atlántica y la mediterránea se caracterizan por el consumo de alimentos de proximidad, de temporada, mínimamente procesados y en las que los pescados y mariscos ocupan un lugar principal. Son un tesoro de nuestra tradición culinaria, suponiendo por su composición nutricional importantes beneficios para la salud del niño al anciano.

Su importante aporte de ácidos grasos omega-3, especialmente de cadena muy larga, EPA y DHA, son fundamentales para el desarrollo cerebral y de la retina en los primeros momentos de la vida, pero también parecen ser de gran importancia en la prevención de patologías neurológicas del adulto, como la depresión o la demencia y de la enfermedad cardiovascular. Pero además el pescado aporta proteínas de alto valor biológico, con todos los aminoácidos esenciales, vitaminas del grupo B, la A, D y E y minerales como el calcio, fósforo, hierro, selenio, yodo, zinc, cobre, yodo y potasio, fundamentales en períodos críticos del crecimiento y desarrollo, como infancia y adolescencia y en las edades medias de la vida y ancianos para mantener la condición física.

Por tanto, el consumo de pescados y mariscos en la mujer gestante y lactante ayudan al desarrollo del feto y del niño, en el adolescente al crecimiento y desarrollo muscular, en la vida adulta reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares y neurológicas, favoreciendo la condición física. Y en las personas mayores, el pescado sigue siendo una elección nutricional inteligente. Minerales como el calcio y la vitamina D, son esenciales para la salud ósea y la prevención de la osteoporosis. Además, los ácidos grasos omega-3 pueden ayudar a mantener la función cognitiva y reducir el riesgo de enfermedades neurodegenerativas y las proteínas a mantener la función y condición física.

En resumen, los pescados y mariscos constituyen un grupo de alimentos clave en la alimentación. Se recomienda el consumo de 3-4 raciones de pescado/marisco por semana.

Desde la Fundación de la Dieta Atlántica de la Universidad de Santiago de Compostela y desde la Fundación Española de la Nutrición (FEN), reconocemos su importancia en la alimentación y promovemos su consumo en todas las etapas de la vida.



Stakeholders gastronómicos del pez espada

Dieta atlántica, pescados y mariscos

Despiece

Cabeza

Prácticamente es hueso, apenas tiene carne. Es habitual encontrarla en los mercados donde hay pez espada fresco, sobre todo en el Mediterráneo.

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

Cococho: para plancha o guiso.

Ojos: para caldos.

Cuerpo

El pez espada es un pez redondo, de corte cilíndrico.

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) para corte horizontal. Y lomo anterior y lomo posterior para corte vertical. Con espina o sin espina. Filetes, guisos, conserva, maduración, salazón. A partir de este corte se pueden realizar otros adicionales: en tacos, en rodajas y en tableta.

Espina central: parte precaudal y parte caudal. Tiene mucho tuétano en las vértebras. Podemos tratarlas como si fueran chuletillas de cordero.

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 la plancha, el horno o fritura.

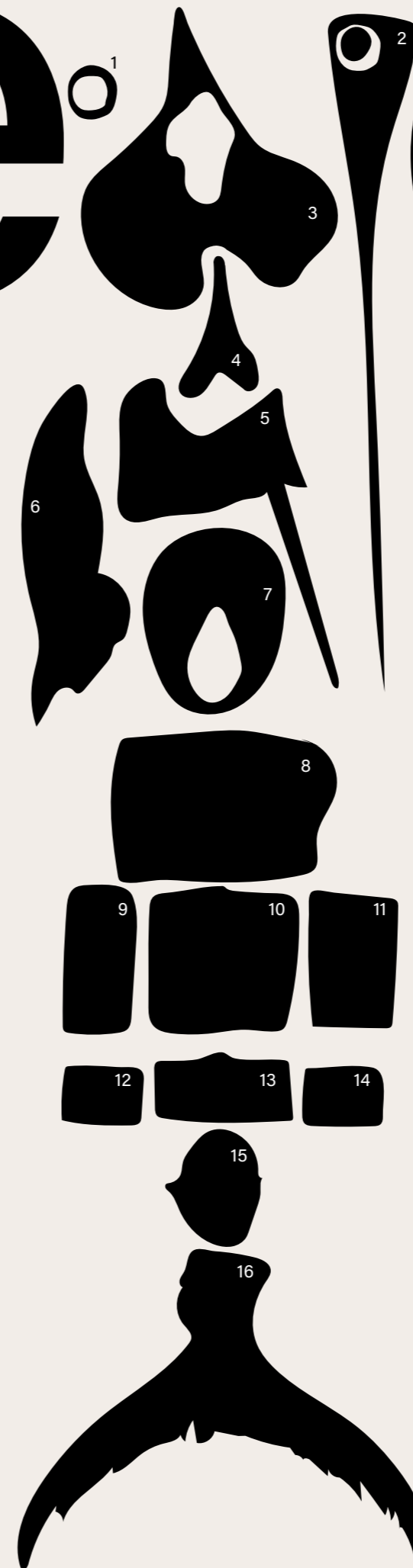
Armónica: es la inserción de la aleta en el cuerpo, una pequeña espineta o costillar. Pasteles y tarrinas de pescado, caldos y brasa.

Visceras: hígado, corazón, vejigas natatorias.

Cola

Músculos muy fuertes acostumbrados a empezar a nadar muy rápido. Es la carne más compacta.

Puntas de lomo: adecuadas para guisos.
Cola: es un excelente jarrete. Para guisos, albóndigas, estofada. Maduración: es la mejor parte para hacer jamón de pescado.
Aleta: caldos y sopas.



- Ojo
- Mandíbula superior|espada
- Mandíbula inferior
- Cococho
- Parpatana
- Armónica
- Rodaja con ventresca
- Lomo alto
- Cuarto de lomo medio bajo
- Espina precaudal con lomo medio
- Cuarto de lomo medio alto
- Cuarto de punta de lomo alto
- Espina caudal con lomo bajo
- Rodaja de punta de lomo
- Cola/punta de lomo
- Aleta caudal



Fotografía
1. Ejemplo de despojos de pez espada
2. Parpatana de pez espada



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. Sus grandes músculos claros y sus órganos, además, están organizados de manera diferente, lo que da lugar a texturas muy distintas.

Todos los peces se dividen 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.

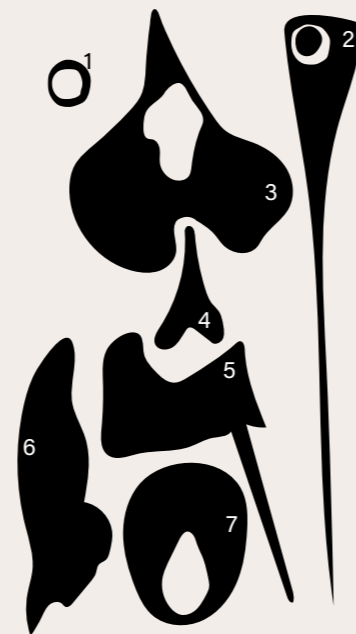
Las **escamas** que hay sobre ella son una forma de protección para la piel. Están formadas por los mismos minerales que los dientes, y aunque tradicionalmente se han raspado para eliminarlas, cada vez más se separan para su utilización en cocina. Fritas y dulces son deliciosas y aportan un toque crujiente. Lo que nos abre muchas posibilidades a la creatividad. El pez espada sólo tiene espinas cuando es joven, pero una vez se convierte en adulto, desaparecen dejándole con una piel especialmente fina.

Las **entrañas y los despojos** del pescado nos ofrecen también sus propios placeres, al igual que la casquería en la carne. Los huevos de pescado y los hígados son muy apreciados. 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 se ablanden. La cabeza del pez espada es prácticamente hueso lleno de líquido, sin apenas carne. Todo un reto.

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. El pez espada es un nadador muy activo, al igual que el atún. Su cola es un excelente jarrete para guisar.

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.



1. Ojo
2. Mandíbula superior|espada
3. Mandíbula inferior
4. Cococha
5. Parpatana
6. Armónica
7. Rodaja con ventresca



Existen dos maneras de cocinar un pescado: entero o por partes. Excepto los muy pequeños o los muy grandes, casi todos admiten ambas maneras. 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: la grasa intramuscular del pez espada permite tratarlo 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. A lo largo del recetario de este libro veremos cómo en las casas de costa de Galicia, las técnicas de la carne se aplicaban también al pez espada.

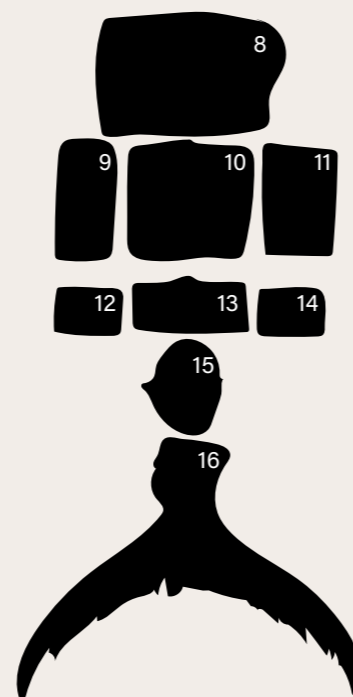
El pez espada es un pez de gran tamaño. El despiece es necesario, primero, por una cuestión de facilidad a la hora de manipularlo y, segundo, porque que cada una de sus piezas responde de manera diferente ante la cocción. Es un pescado azul, moderadamente graso (3-7%). El índice de grasa es importante 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 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 (en este caso más larga, al igual que el atún o la caballa).

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 perfectas para la maduración en cámara. Podemos obtener ventresca y lomos enteros para crudo, para curar, para trincar en asados e incluso dejar alguno con la espina para obtener un costillar de chuletas si queremos variar con respecto al filete de pescado clásico.

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 y rodajas en media luna y cilíndricas. Las rodajas de la zona del vientre son más grasas y los segmentos musculares van siendo progresivamente más magros hacia el dorso y la cola. Una rodaja del centro puede tener el doble de grasa que una rodaja de la cola.

En casa difícilmente podremos llegar a tener un pez espada completo, 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 pedírselo con unos días de antelación.



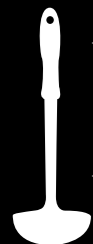
8. Lomo alto
9. Cuarto de lomo medio bajo
10. Espina precaudal con lomo medio
11. Cuarto de lomo medio alto
12. Cuarto de punta de lomo alto
13. Espina caudal con lomo bajo
14. Rodaja de punta de lomo
15. Cola/punta de lomo
16. Aleta caudal



Recetario



- Receta 5
Conserva casera de pez espada
(El quiñón. Aquel pez grande)
- Receta 6
Empanada de casa
(Romerías. Las monjas y el convento)
- Receta 7
Pez espada empanado
(Niños. Educando al paladar)
- Receta 8
Bocadillo de pez espada
(El primero en llegar. Lo que sobra para la merienda)
- Receta 9
Zorza de pez espada
(Todos a la vez. La relación con la carne)
- Receta 10
Pez espada con tomate
(La mujer. Muchos hijos y poco pan)
- Receta 11
Guiso de pez espada con garbanzos y acelgas
(La misa. Grandes centros de pensamiento)
- Receta 12
Guiso de pez espada con habichuelas
(A la luz de las velas. El invierno)
- Receta 13
Pez espada con fideos
(De domingo. La conexión con casa)
- Receta 14
Pez espada a la plancha con cachelos
(El campo. La patata nueva)
- Receta 15
Escabeche
(El verano. Vuelve Don Pablo)



- Receta 1
Pez espada con patata cocida
(El Principio. Un acontecimiento que no estaba previsto)
- Receta 2
Zorza de pez espada
(Religiosidad popular. La Virgen del Carmen)
- Receta 3
Pez espada con fideos
(Familia. La radio para hablar con casa)
- Receta 4
Pez espada con "mollo"
(Días de temporal. Tiras de ajo y champagne)



- Receta 16
Empanada de maíz con pez espada, pisto y algas
- Receta 17
Pez espada á feira
- Receta 18
Salteado de tirabeques y verduras de temporada con pez espada
- Receta 19
Ensalada de ciruelas y pez rosa
- Receta 20
Conserva de pez espada con ajada
- Receta 21
Conserva de pez espada en aceite
- Receta 22
Vinagreta con salicornia para pez espada
- Receta 23
Cacho pan con pimientos asados y lomos de pez espada en conserva
- Receta 24
Salpicón atlántico de pez espada
- Receta 25
Pimientos rellenos de pez espada
- Receta 26
Marinado de ventresca de pez espada con flor de wasavi y caviar cítrico
- Receta 27
Lomito de pez espada al fuego con caviar de cítrico



- Receta 28
Consomé de pez espada y lechuga de mar
- Receta 29
Salicón acevichado de pez espada rosa
- Receta 30
Lomo alto de pez espada rosa con piquillos y sarmiento
- Receta 31
Fabas con pez espada y codium
- Receta 32
Empanada líquida de pez espada

El pez espada ha hecho un recorrido gastronómico que no todos los productos llegan a completar: de las cocinas de los barcos pasó automáticamente a las cocinas de las casas de costa. Poco a poco, fue integrándose en los restaurantes más tradicionales de las diferentes zonas y siguió escalando hasta la alta cocina. Analizar su historia supone no sólo conocer la sucesión de técnicas culinarias aplicadas, sino también desentrañar cuál es el código que se impone en su repetición, la reunión de ingredientes, el deseo de consumirlos y la mesa que genera a su alrededor. A partir de aquí es cuando realmente se elaboran las preparaciones, se imaginan las recetas y se escriben los recetarios.

Todas las recetas aquí contempladas se han recogido manteniendo el vocabulario y las descripciones de sus relatores. A través de cada una de ellas nos hemos atrevido a contar las historias de sus gentes, sus costumbres y su particular forma de recordar la vida a través de un sencillo plato. Todas las recetas son ventanas de un mundo vivido y ventanas a otro mundo lleno de futuro.

Esta es, sin duda, la parte del corpus más personal y humana, la que lleva nombres y apellidos.

Fotografía. Receta origen restaurante.
Conserva corta de pez espada
con aceite y conserva corta de
pez espada con ajada



barco



→ Receta 1

Pez espada con patata cocida

(El Principio. Un acontecimiento que no estaba previsto)

→ Receta 2

Zorza de pez espada

(Religiosidad popular. La Virgen del Carmen)

→ Receta 3

Pez espada con fideos

(Familia. La radio para hablar con casa)

→ Receta 4

Pez espada con "mollo"

(Días de temporal. Tiras de ajo y champagne)

Posiblemente, alguna de estas recetas de pez espada apareciese mucho antes en algún barco en los inicios de su pesca en el Atlántico. Pero de todos los marineros y capitanes entrevistados, la datación de las recetas que se recogen a continuación, se fija siempre en los mismos años. Hay que tener en cuenta que un pez espada es un pez muy grande y las tripulaciones de los barcos son pequeñas (entre 10-18 personas), por lo que, habitualmente, las piezas que acababan en la cocina o en el quiñón, eran las que no venían en perfecto estado para su venta.

También está el hecho de que muchos marineros no quieren comer el pescado que se pesca. La respuesta literal al preguntarles el por qué siempre es la misma: "¿Todo el día trabajando con el pescado y cuando vas a descansar en las comidas aún encima verlo delante, en el plato? No, no, no, gracias. Dame otra cosa".

Pero ya se sabe... "dónde manda patrón, no manda marinero".



Fotografía. Cucharón de barco de pesca
+ mano de Sergio Álvarez

1* Pez espada con patata cocida

El principio. Un acontecimiento que no estaba previsto. En los barcos, a veces, ocurre que llega a la cocina un pescado desconocido. Y el cocinero se ve obligado a cocinarlo como mejor sabe y como mejor puede. En la mayoría de los casos, la primera opción es la sartén (a ver qué pasa) y, por si acaso, la patata cocida (acompañante perpetuo de asegurado éxito). Pero tras ese primer momento de desconcierto y dudas, a veces ocurren cosas maravillosas... cuando el pez espada es muy fresco (es decir, literalmente recién pescado), no necesita más que plancha caliente sin nada, ni siquiera una gota de aceite. Vuelta y vuelta y el pescado empieza a desprender un jugo que muchas bocas han descrito como delicioso. Un poco de sal y al plato con la patata.

● **Ingredientes** → Pez espada bien fresco
Patata/Ajo/Perejil/Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Para la elaboración de esta receta es necesario un trozo de pez espada recién pescado. Cortar en un taco rectangular y hacer a la plancha sin aceite. Ni sal. Cocer la patata partida en dos durante 20 min con un poco de sal y un trozo de cebolla. Servir el pescado con la patata y añadir sobre ellos el jugo sobrante de la sartén. Aderezar al gusto (si se considera necesario) con aceite, ajo y perejil.

Origen
Receta barco

Años
60-70
Siglo XX

Fotografía
Plato de cocina de barco de pesca (espadero de palangre de superficie/anzuelo)

Nota
Antes, las vajillas de los barcos eran de aluminio. Hoy en día ya no está permitida la utilización del aluminio, razón por la cual son de metal.



2* Zorza de pez espada

Religiosidad popular: La Virgen del Carmen. Hay tres cosas que un capitán sabe que tiene que hacer: que el barco se mantenga sin averías, conseguir una buena pesca y, sobre todo, hacer que su tripulación vuelva entera a casa. Antes de que la electrónica estuviera presente en los barcos, los marineros dependían de su intuición y de las estrellas para marcar su rumbo en el océano. La Virgen del Carmen, también llamada Estrella del Mar (Stella Maris), es la patrona de los marineros. Cuando las cosas se complican, ella es quien marca el rumbo...

● **Ingredientes** → Lomo de pez espada en tacos
Pimentón/Aceite de oliva/Vino blanco/Ajo/Sal

❖ Elaboración

Trocear el pescado en dados. Añadir pimentón, sal, el ajo picado, aceite y un poco de vino blanco. Mezclar bien con las manos y dejar en la nevera de un día para otro. Freír en la sartén o guisar así adobado con fideos.

Origen
Receta barco

Años
80
Siglo XX

Fotografía
Plato y tenedor de barco de pesca (espadero de palangre de superficie/anzuelo)
+ imagen de la Virgen del Carmen recuperada del "Rodríguez Baz", uno de los primeros barcos espaderos del pueblo de A Guarda, al sur de Galicia.



3* Pez espada con fideos

La familia. La radio para hablar con casa. “Cada tarde a las ocho, mi madre encendía la radio que teníamos en la cocina para hablar con mi padre. No todos los días era posible, a veces tocaban días de pesca y faena en el barco y a veces, las comunicaciones no lo permitían. No todas las casas disponían de una radio, así que en ocasiones, excepcionalmente, venía también alguna mujer de algún marinero a casa para poder hablar con su marido. Solo cuando había algo importante que decir: embarazos, muertes o recién casados, echándose de menos. Mi padre siempre empezaba la conversación con mi madre haciéndole la misma pregunta: “¿Qué cocinaste hoy, Helena? ¿Guiso...? Cambio-” y mi madre respondía: “Cuando regreses te haré un guiso... Cambio-”. Hay platos que nos llevan directamente a casa...

● Ingredientes → Pez espada

500 gr de fideos/Cebolla/Tomate/Zanahoria/Laurel/Aceite de oliva/Azafrán/Pimentón/Sal

♣ Elaboración

Cortar el pescado en tacos y reservar. Cortar la cebolla en trozos pequeños y pochar. Añadir la zanahoria en rodajas, cortar el tomate y sofreír con la cebolla. Poner un dedo de agua templada, unificar el sofrito y añadir una cucharada de pimentón. Echar la pasta y revolver. Cubrir con agua, añadir el laurel, la sal y unas hebras de azafrán. Dejar cocinar durante 10 min, añadir los tacos de pescado y cocinar 3 min más. Tapar y dejar reposar 5 min antes de servir.

Origen
Receta barco

Años
70
Siglo XX

Fotografía
Cucharón de barco de pesca (espadero de palangre de superficie/anzuelo)



4* Pez espada con “mollo”

Días de mar. Tiras de ajo y champagne. El radar, el transmisor, el gonio, la sonda, la radio, el programador de palangre, la presión, las corrientes, su dirección y su velocidad, la temperatura de superficie y de profundidad, mapas, vectores y cifras. Las matemáticas, las estadísticas y los datos, forman parte de la pesca tanto como la intuición y tanto como las supersticiones. Hasta el hombre más racional, en alta mar se vuelve supersticioso. Cuando se construye un barco y se echa al mar por primera vez, en su “bautizo mariner” es costumbre que la madrina rompa una botella de champagne contra su casco. Da buena suerte. Todo lo bueno y todo lo malo es posible en alta mar, incluso a la vez: cuando el océano se desata en tormentas eléctricas y cae un rayo sobre un barco, aparece el espectacular “Fuego de San Telmo”. La luna llena es amiga y enemiga, afecta a las mareas, a la cantidad de peces, pero también a la locura de los hombres cuando duermen bajo sus rayos. Y las sirenas... En el mar, la realidad se entremezcla con la mitología como un juego. Prácticamente todos los barcos llevan siempre una ristra de ajos cerca de la sala de máquinas o del capitán, para que el viaje vaya bien. Por si acaso...

● Ingredientes → Pez espada

Patatas/Pimentón dulce y picante/Cebolla/Ajo/Aceite de oliva/Sal

♣ Elaboración

Cortar el pescado en bloques, echar sal y reservar. Pelar las patatas cortarlas a la mitad y ponerlas a cocer en una olla con agua fría, un chorro de aceite y un trozo de cebolla durante 20 min. Cuando el agua rompa a hervir, echar un poco de sal. En una sartén poner aceite de oliva virgen con cuatro-cinco dientes de ajo sin piel a fuego bajo. Cuando estén dorados sacar la sartén del fuego y añadir una cucharada generosa de pimentón dulce y una cucharada pequeña de pimentón picante (o al gusto) y mezclar con una cuchara de madera (nunca de metal). En los últimos 5 min de cocción de las patatas añadir el pescado. Servir en plato la patata con el pescado y con el “mollo” de pimentón y ajo.

Nota: freír láminas de ajo hasta dejarlas crujientes y añadir sobre el “mollo”.
Por si acaso...

Origen
Receta barco

Años
70
Siglo XX

Fotografía
Plato de metal de barco de pesca (espadero de palangre de superficie/anzuelo)



casas



- **Receta 5**
Conserva casera de pez espada
(El quiñón. Aquel pez grande)
- **Receta 6**
Empanada de casa
(Romerías. Las monjas y el convento)
- **Receta 7**
Pez espada empanado
(Niños. Educando al paladar)
- **Receta 8**
Bocadillo de pez espada
(El primero en llegar. Lo que sobra para la merienda)
- **Receta 9**
Zorza de pez espada
(Todos a la vez. La relación con la carne)
- **Receta 10**
Pez espada con tomate
(La mujer. Muchos hijos y poco pan)
- **Receta 11**
Guiso de pez espada con garbanzos y acelgas
(La misa. Grandes centros de pensamiento)
- **Receta 12**
Guiso de pez espada con habichuelas
(A la luz de las velas. El invierno)
- **Receta 13**
Pez espada con fideos
(De domingo. La conexión con casa)
- **Receta 14**
Pez espada a la plancha con cachelos
(El campo. La patata nueva)
- **Receta 15**
Escabeche
(El verano. Vuelve don Pablo)

Bien por el aprovechamiento de la flota tras la campaña del bonito en el norte de Galicia o a causa del cambio de actividad de la flota pesquera en el sur, el caso es que en las casas empezó a entrar el pez espada. Las mujeres de los marineros tuvieron que adaptarse a una nueva especie dentro de su cocina (una que ocupaba mucho). Al principio, la similitud con el bonito y el atún, a los que ya estaban acostumbradas, hizo que técnicas como la conserva o recetas como los guisos, se aplicaran también al pez espada. Pero, poco a poco, fueron descubriendo que ese pez tenía muchas más posibilidades. La matanza del cerdo, un ritual en muchas de las casas en aquella época cuando llegaba el otoño, traía consigo una serie de ingredientes, técnicas y recetas que lentamente fueron aplicándose también al pez espada (en ocasiones, el barco llegaba en época de matanza, así que para evitar más trabajo, de la misma manera que se hacía el chorizo o se salaba el cerdo, se troceaba también el pez espada y se aplicaban las mismas técnicas).

Las huertas de las propias casas o las huertas limítrofes de los pueblos marineros aportaban también durante todo el año verduras y frutas que fueron, poco a poco, integrándose en un recetario que, en pocos años, tenía más variedad y riqueza que el de muchas otras especies del mar ya integradas en la cultura gastronómica territorial desde hacía más tiempo.

Fotografía. Receta origen casa.
Pez espada con fideos.



5* Conserva casera de pez espada

El quiñón. Aquel pez grande. Cuando el barco llegaba a tierra se pagaba a la tripulación y se les daba el quiñón. El quiñón era la parte de la pesca que se repartía a cada marinero. La primera vez que a Fina le pusieron un pez espada sobre la mesa de la cocina miró al pez con horror y le dijo a su marido: “¿Y qué hago yo ahora con todo eso...?” (imagínense un pez de 80 kilos sobre la mesa de la cocina). Dado que en aquellos años en la mayoría de las casas no había congeladores en los que entrase un pez tan grande, la conserva, aplicada hasta entonces al bonito, se convirtió en una de las alternativas de conservación para el pez espada, dando lugar como base a toda una serie de recetas.

● **Ingredientes** → Pez espada
Vinagre/Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Cortar el pescado en tacos rectangulares y cocer durante 10 min en abundante agua con sal y una cucharada de vinagre. En una olla grande, hervir los botes de cristal 15 min. Sacar y dejar enfriar. Una vez cocido el pescado sacar del agua y dejar enfriar. Meter los tacos de pescado en los botes bien apretados y cubrir con aceite de oliva virgen extra hasta arriba de todo. Cerrar muy bien los botes y ponerlos en una olla. Cubrirlos bien con agua y una vez hierva el agua, dejarlos cocer durante 90 min (que siempre el agua cubra los botes). Sacar del agua y dejar enfriar. Dejar reposar durante dos meses en sitio oscuro. A partir de ahí, se podrá utilizar la conserva sola, para diferentes platos o como relleno para empanadas.



6* Empanada de casa con doble de todo

Romerías. Las monjas y el convento. “Un mantel sobre la hierba y sobre el mantel, una empanada envuelta en otro mantel atado con un nudo que sirvió para poder transportarla con la mano hasta ese momento, en que la tía Rita la saca, coge el cuchillo y la corta en trozos. Todos nos quedamos mirándola fijamente a ver a quién le toca el trozo más grande o el trozo de la esquina (mala suerte). Alrededor los restos de la procesión, rezos, más comida, cantos, gaitas, familia y amigos. Antes de llegar hasta aquí, dejamos a las monjas del convento otra empanada igual con motivo de las fiestas. Ellas rezarán por aquellos barcos que este año siguen faenando y no pueden estar con nosotros.” En el barco ese día, el cocinero hará algo especial.

● **Ingredientes** → Puntas de lomo de pez espada en rodajas o restos de pez espada

● **Masa**
1 kg de harina/20 gr de levadura fresca/1 yema de huevo/Agua caliente/ ½ vaso de vino blanco/Aceite de oliva/Sal

● **Sofrito**
Cebolla/Tomate/Pimiento verde/Pimiento/Rojo/Sal

✿ Elaboración

Deshacer la levadura en un poco de agua caliente. Hacer un volcán con la harina y hacer un agujero en medio. Verter la levadura disuelta la yema de huevo y una cucharada de aceite e ir mezclando poco a poco hasta conseguir una masa firme. Dejar que la masa suba durante 1 h tapada con un paño y fuera de cualquier corriente. Pochar la cebolla, los pimientos, añadir la salsa de tomate y el vino blanco. Cuando todo esté pochado retirar el fuego y dejar enfriar. Marcar el pescado en la sartén y dejar enfriar. Dividir la masa en dos partes, extender con un rodillo rellenar con el sofrito; poner el pescado, y si sobra, más sofrito y más pescado. Tapar, pintar con huevo batido la tapa de la empanada y pinchar con un tenedor toda la superficie. Meter en el horno a 180° hasta que la empanada esté dorada.

Origen
Receta casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Bandeja de madera de Idoia Cuesta (Artesanía de Galicia) + espátula de casa marinera

Nota
Las cantidades dependerán del tamaño de la empanada



7* Pez espada empanado

Niños. Educando al paladar. “Vane, ¿por qué lloras?” –“Es que no quiero comer porque a mí no me gusta el pescado” –“No te preocupes mi vida, que a ti te he hecho pechuga de pollo rebozada”. Mi madre rebozaba todos los filetes de pez espada y cuando los ponía en la fuente dejaba dos separados del resto. Mi hermana comió toda su vida filete de pez espada rebozado, pensando que era pechuga de pollo. Mi hermana, la hermana de Carmen, y medio pueblo. Para cuando se dieron cuenta, ya tenían asumido que el pescado tal vez sí les gustaba.”

● **Ingredientes** → Medias lunas de pez espada (lomo o ventresca en rodajas)
Harina/Huevo/Pan rallado/Aceite de oliva/Sal/Ajo/Perejil/Berzas

♣ **Elaboración**

Extender los filetes de pez espada y echar sal al gusto. Batir el huevo y reservar. Pasar los filetes por harina, luego por el huevo batido y finalmente por el pan rallado. Freír en abundante aceite y cocinarlos durante 3-4 min o hasta que el pan rallado esté dorado. Saltear las berzas en la sartén con un poco de aceite y sal para acompañar al pescado. Terminar con un picadillo de aceite ajo y perejil sobre el empanado antes de servir.

Origen
Receta de
casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica (Artesanía de Galicia) + cubiertos de Celso Ferreiro (Artesanía de Galicia)

Nota para madres
Separar dos filetes a la hora de servir para aquellos niños que no les guste el pescado e indicarles que es pechuga de pollo. Hacer una sartenada de patatas como acompañamiento



8* Bocado de pez espada

El primero en llegar. Lo que sobra para la merienda. "De todos es sabido que antes en las casas no se tiraba nada. Después de una comida de pez espada rebozado, todos sabíamos que por la tarde a alguno le iba a tocar el bocadillo de pescado. Algunos veíamos ese bocadillo como un regalo del cielo, otros como una carga del demonio. Pero a veces el destino cambiaba y nuestro abuelo llegaba de trabajar antes de lo previsto y merendaba en casa. Y nosotros veíamos volar ese bocadillo ante nuestros ojos a cámara lenta sin decir ni una palabra... para alegría de unos y desgracia de otros."

● **Ingredientes** → 3/4 filetes de pez espada rebozados
Pimientos asados/Pan/Aceite de oliva/Sal

✦ Elaboración

Poner una sartén sobre la cocina de leña. Mientras tanto, en el mortero machacar un ajo, un poco de aceite sal y jugo de pimientos asados. Cortar media barra de pan, abrir al medio, untar el pan con la salsa, poner el pescado y sobre él un par de pimientos. Calentar el bocadillo levemente en la sartén si el pan es del día anterior.

Origen
Receta
casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Tabla de madera de Carballo Estrela
(Artesanía de Galicia)



9* Zorza de pez espada

Todos a la vez. La relación con la carne. La matanza del cerdo ha sido en Galicia durante muchísimos años todo un ritual. Un ritual que terminaba con mucho trabajo y una gran cantidad de carne que organizar para su conservación de manera muy rápida. En muchas casas marineras se criaban animales, y en las que no, siempre había un primo, un tío o una hermana a la que ayudar en esos días. Eso sin dejar el trabajo diario de la casa, los niños, las huertas, el campo o las cuentas. Y si a todo eso sumamos la llegada del barco y su correspondiente quiñón... La relación con la carne nos ha dejado recetas maravillosas para el pescado.

● **Ingredientes** → 500 gr de puntas de lomo de pez espada o carne de la cola/Aceite de oliva/Ajo/Pimentón/Vino Blanco/Orégano/Tomillo/Sal

✿ Elaboración

Majar en un mortero el ajo, el orégano, el tomillo, la sal y el pimentón. Ir añadiendo el aceite hasta tener una consistencia cremosa. Incorporar un chorro de vino para aligerar la mezcla. Añadir el pez espada y reservar en nevera al menos 24 horas. Freír en sartén a fuego medio 3-4 minutos y decorar con hierba de tomillo u otra hierba fresca.

Hay una gran variedad de hierbas utilizadas en la zorza preparada en las casas. Varían sobre todo dependiendo de lo que haya en las huertas de cada una de ellas. La utilización de unas hierbas u otras es el punto de diferenciación del trato que se hacía entre la zorza de carne de cerdo proveniente de la matanza y la receta de la zorza aplicada al pescado.

Origen
Receta
casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Plato de Arobe Cerámica (Artesanía de Galicia) + servilleta de Concha Canoura (Artesanía de Galicia) + cuchara de casa marinera.



10* Pez espada con tomate

La mujer. Muchos hijos y poco pan. Existen dos tipos de armadores, los propietarios de un barco y los propietarios de un barco que, además, son capitanes y van al mar. Las casas de los armadores eran satélites de muchas otras casas que dependían de ellas. Se contrataba a parientes, amigos o vecinos del pueblo y de los pueblos colindantes para llevar a cabo todo el trabajo, sobre todo en aquellas en las que el armador estaba en el mar. Las mañanas eran para la casa, la huerta y el campo y las tardes para coser redes en la bodega. Pero la pesca del pez espada trajo consigo un cambio fundamental: le eliminación de las redes y la llegada de formación nocturna en institutos para aprender a llevar las cuentas de un barco. Las mujeres se hicieron cargo de la parte administrativa en tierra y comenzó una época diferente. Pero algo siguió como siempre: se podía tener más o menos dinero, pero cuando llegaban los inviernos y los barcos pequeños de costa no podían faenar, se procuraba que nadie pasase hambre en los pueblos de mar. Las mujeres siempre estaban pendientes del vecino, de los niños y de echar una mano a quien lo necesitase, al menos, con un trozo de pescado y un bote de tomates.

● **Ingredientes** → 500 gr de ventresca o lomo medio de pez espada

1 kg de tomates muy maduros/1 cebolla/2 ajos/Cebollino/1 cucharada pequeña de pimentón dulce/1 cucharada de café de pimentón picante/Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Poner agua a hervir. Hacer un corte con forma de cruz en la piel a cada tomate, en el lateral contrario a donde nace. Cuando el agua hierva meter los tomates hasta que en la zona del corte se abra la piel. Retirar los tomates del agua, pelarlos y cortarlos en trocitos. Poner en una sartén un poco de aceite de oliva con los ajos enteros; cortar la cebolla muy pequeñita y pochar con el ajo. Añadir los tomates cortados en dados, revolver y añadir el pimentón dulce y el salado. Dejar cocinar a fuego muy bajito durante 1 hora, revolviendo de vez en cuando. Pasar la salsa por el pasapuré una o dos veces (al gusto) y pasar a una olla. En una sartén marcar el pescado con un poco de sal. Añadirlo a la olla del tomate caliente y cocinarlo durante 5 minutos. Dejar reposar hasta la hora de comer. En el plato decorar con cebollino, romero, orégano u otra hierba al gusto.

Esta podría ser una receta de base para muchos platos: empanadas, guisos de pasta, patata o legumbres. En la mayoría de las casas, los tomates de verano se conservaban al vacío y luego se utilizaban durante el año.

Origen

Receta
casa marinera

Años

70/80
Siglo XX

Fotografía

Bol de cristal de casa marinera (de la vitrina del salón que nunca se toca)



11* Guiso de pez espada con garbanzos y acelgas

La misa. Grandes centros de pensamiento. La devoción siempre ha sido una característica tanto de los marineros como de sus mujeres. Era tan difícil estar en el mar como estar en casa esperando. Las condiciones de comunicación actuales hasta hace pocos años eran inexistentes, y había hombres que pasaban semanas y meses sin contacto alguno con sus familias. Así que, para ambos lados, el que se iba y el que se quedaba, Dios siempre estaba presente. Cada día había que apurar la casa para ir a misa de diez o apurar la cena para ir misa de siete. La misa de mañana con una media de más edad y la de la tarde con mujeres más jóvenes. Si querías hablar con alguien, a misa; si querías saber algo, a misa; si necesitabas algo, a misa. Ayudas, recados, muertes, recetas, nacimientos, llegadas, paquetes, parientes, novedades, consejos, cotilleo... Pocos centros de información estratégica y pensamiento ha habido en la historia tan eficientes como la puerta de una iglesia. La relación entre la iglesia y los pueblos de mar conforman una comunidad especialmente peculiar.

● **Ingredientes** → 600 gr de puntas de lomo o trozos de la cola de pez espada
500 gr de garbanzos/2 manojos de acelgas/1 cebolla/40 gr de puerros/80 gr de tomates naturales/Pan/Ajo/Guindilla/Perejil/Aceite de oliva/Caldo de pescado

♣ **Elaboración**

Poner los garbanzos en remojo el día anterior. Preparar un caldo de pescado con cabeza, espinas y restos de pez espada. Cocer las acelgas 5 minutos y reservar.

Cortar el pescado en cuadrados, echarle sal y marcar. Poner un poco de aceite y en el mismo cazo rehogar la cebolla, el ajo y los puerros. Añadir el tomate cortado en trozos y cocinar 5 minutos. Añadir los garbanzos y cubrirlos con el caldo de pescado. Una vez hierva, comprobar la sal y ajustar al gusto. Cocer a fuego lento sin remover. Cuando falten aproximadamente 5 min de cocción a los garbanzos, añadir el pez espada y las acelgas. Hacer un majado de pan frito con ajo, guindilla y perejil y añadir al guiso. Remover y dejar reposar hasta la hora de comer.

Origen
Receta
casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Plato de cocina de barco de pesca (espadero de palangre de superficie/anzuelo)

Nota
Ollas de casa marinera + paño de Artefios (Atesanía de Galicia)



12* Guiso de pez espada con habichuelas

El invierno. Entre velas y cristal. "Los meses de invierno cambiaban mucho la dinámica de las casas. Durante los días de temporal se apuraba el guiso ante la posibilidad (más que probable) de que se fuera la luz. En los pueblos a veces se tardaba varias horas en hacer volver la electricidad. Ante la posibilidad, la olla quedaba hecha y las velas con las cerillas a mano. Las largas tardes de aburrimiento aparecían con la misma rapidez con la que se iba la luz. La única diversión era ya pegar el ojo al cristal de la ventana y ver la lluvia, los rayos, las nubes, las formas de la lluvia, la forma de los rayos, la forma de las nubes, contar el tiempo entre relámpago y rayo, contar los rayos, contar las nubes,... La merienda y la cena eran lo mejor y más entretenido de esas tardes de invierno cuando la casa se paraba en el tiempo y madre se pegaba a nosotros, quieta, cariñosa y también asustada."

● **Ingredientes** → 600 gr de lomo o puntas de pez espada en tacos
400 grs de habichuelas/Cebolla/Laurel/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

Poner las habichuelas en remojo el día anterior. Cocer las habas en agua con sal, laurel, cebolla y unas gotas de aceite. Rehogar un poco de cebolla, puerros y zanahorias (o restos de verduras) en aceite de oliva, añadir la espinas o restos de pescado, cubrir el doble con agua y dejar cocer durante 1 h; colar y reservar.

Aparte, hacer el fondo del guiso rehogando primero la cebolla y el ajo a fuego lento hasta que esté pochada, añadir el pimiento, el tomate cortado en cuadrados, y el vino blanco y cocinar hasta que todo esté muy pochado. Terminar ligándolos con un poco de harina tostada. Se le añade el caldo previamente hecho con las espinas del pez espada y se ajusta la sal.

El pez después de limpio, lo cortamos en dados, lo envolvemos en harina y lo marcamos en aceite de oliva caliente. Se incorpora a la olla las habichuelas cocidas y el pescado, dándole a todo un hervor y esparciendo por encima el perejil.

Se sirve muy caliente.

Origen	Años	Fotografía
Receta casa marinera	70/80 Siglo XX	Plato + cuchara de casa marinera + vaso de metal



13* Pez espada con fideos

De domingo. La conexión con casa. “Cuando el barco iba a llegar a tierra, mi madre empezaba a ponerse nerviosa dos días antes. Preparaba el pilón y el lavadero para meter toda la ropa del barco, fregaba la impecable casa entera (otra vez) y se ponía a cocinar como una loca (más todavía). El día en que se iba a recoger a mi padre (un extraño que llegaba con una barba enorme y oliendo a gasoil), mi madre nos ponía la ropa de los domingos, nos repeinaba y acicalaba como nunca y camino del puerto en el coche, nos echaba la retahíla de “decirle a vuestro padre en cuanto lo veáis que lo queréis mucho y que lo habéis echado de menos”. Sólo con los años he llegado a comprender los largos abrazos de mi padre en el muelle al llegar y toda la añoranza que había en mi madre cuando él no estaba”

● **Ingredientes** → 500 gr de lomo o puntas de pez espada en tacos

500 gr de fideos/1 cebolla/2 dientes de ajo/ ½ pimiento rojo/1 tomate/Guindilla/ Laurel/Aceite de oliva/Medio vaso de vino blanco/Caldo de pescado/Harina/Azafrán/Sal

♣ **Elaboración**

En una cazuela de barro ponemos un poco de aceite de oliva virgen y pochamos la cebolla bien picadita, el pimiento picado en trozos más grandes, el ajo y la guindilla. Todo sin que llegue a dorar. Añadimos el tomate picado y tapamos para que se haga a fuego muy lento. Incorporamos el caldo de pescado y el azafrán y dejamos hervir. Añadimos los fideos y dejamos cocer 15 min. Incorporamos a la cazuela el pescado enharinado y dejamos hervir 5 min más. Probamos cuidadosamente de no quemarnos para comprobar la sal. Lo dejamos reposar durante 5 min. Este guiso debe de quedar caldoso, cariñoso a la boca.

Origen
Casa marinera

Años
70
Siglo XX

Fotografía
Plato de Banqueta Studio + bandeja de madera
de Lorenzo Design (Artesanía de Galicia)

Nota
Antes, las vajillas de los barcos eran de aluminio. Hoy en día ya no está permitida la utilización del aluminio, razón por la cual son de metal.



14* Pez espada con cachelos

El campo. La patata nueva. El cachelo es la patata cocida con piel. Era y es frecuente en muchas casas marineras tener una finca en la que se siembran patatas. Cuando llegaba la primavera y se sacaban las primeras patatas, su piel era tan fina que se cocían directamente con ella. A los que no les gustaba la piel, no se la cortaban, sino que simplemente se raspaba en crudo con el mismo cuchillo. Una buena ensalada de lechuga y cebolla, completaban este plato en la mesa de las casas con huerto.

Nota: Esta es una de las recetas que más se repite a lo largo de los recetarios y menús de fiestas gastronómicas. Formó parte de los últimos anuncios de 1999, antes de las uvas de medianoche en el cambio de siglo.

● **Ingredientes** → Lomo central de pez espada cortado en filetes

Pan/Aceite de oliva virgen/1 cucharada de vinagre/4 dientes de ajo/1 rama de perejil/Sal

♣ **Elaboración**

Machacamos en un mortero el aceite, los ajos, el perejil, un poco de sal y un chorro de vinagre. En una olla con agua fría, ponemos las patatas cortadas a la mitad con piel y muy bien lavadas, con un chorro de aceite de oliva virgen y un trozo de cebolla. Hervimos las patatas durante 20 min.

Colocamos los filetes de pez espada en la plancha con el fuego lento y los untamos con el adobo preparado. Tenemos el pescado en la plancha alrededor de unos 3-4 min por cada lado, añadiéndole poco a poco el adobo.

Servimos el pescado acompañado de los cachelos.



15* Escabeche

El verano: vuelve Don Pablo. “Visi, ¿cómo ha ido el invierno? ¿mucho temporal?”- Era de los primeros en llegar a mediados de junio. Dejaba a su familia en el pueblo y las primeras semanas iba y venía a Madrid hasta que a finales de julio se quedaba hasta bien avanzado septiembre. Era un militar de alto rango, todos los que necesitábamos algo importante de la capital, un médico, un abogado, hablar con alguien en un ministerio, una universidad o localizar a un familiar en América, llamábamos a su puerta y siempre éramos bien recibidos. Ya sus abuelos tenían una casa en el pueblo y en aquellos tiempos él tenía 50 años. Cuando llegaba el verano, mi abuela hacía el doble de escabeche y una de las tarteras siempre se iba para su casa, al igual que las tartas de mora o melocotones de los viernes. Cuando llegaba septiembre mi abuelo le llevaba los botes de conserva de espada y bonito para el invierno de Madrid. Ese hombre ayudó a mucha gente del pueblo. Me gusta pensar que todos nosotros, y nuestro humilde cariño, formaron parte de sus buenos recuerdos”

● **Ingredientes** → 90 gr de lomo de pez espada

50 gr de zanahoria, puerro y cebolla/125 cl de aceite de oliva virgen extra/60 cl de vino blanco/60 cl de vinagre/Medio diente de ajo/Laurel/Pimienta en grano/Sal

✿ **Elaboración**

Cortar el pescado en cuadrados y saltearlo con un poco de aceite de oliva, escurrir y reservar. Infundir las hierbas aromáticas en el aceite sin que llegue a coger temperatura. Añadir el puerro, la zanahoria, la cebolla y pochar durante 15 min. Agregar el vino blanco y el vinagre y dejar evaporar el alcohol durante media hora. Retirar del fuego y atemperar. Introducir los lomos de pez espada. Dejar en la nevera al menos 12 h.

Sacar de la nevera 1 h antes de consumir.

La versión más básica del escabeche de casa solo lleva ajo, cebolla vino blanco, vinagre y pimentón dulce. Las variaciones de esta receta dependen mucho de la economía de cada casa, de factores culturales y de la época del año.

Origen
Receta
casa marinera

Años
70/80
Siglo XX

Fotografía
Plato de Cerámica Creare (Artesanía de Galicia)
+ servilleta de Liño de Galicia (Artesanía de Galicia)

Nota
Antes, las vajillas de los barcos eran de aluminio. Hoy en día ya no está permitida la utilización del aluminio, razón por la cual son de metal.



restaurante



- Receta 16
Empanada de maíz con pez espada, pisto algas
- Receta 17
Pez espada á feira
- Receta 18
Salteado de tirabeques y verduras de temporada con pez espada
- Receta 19
Ensalada de ciruelas y pez rosa
- Receta 20
Conserva de pez espada con ajada
- Receta 21
Conserva de pez espada en aceite
- Receta 22
Vinagreta con salicornia para pez espada
- Receta 23
Cacho pan con pimientos asados y lomos de pez espada en conserva
- Receta 24
Salpicón atlántico de pez espada
- Receta 25
Pimientos rellenos de pez espada
- Receta 26
Marinado de ventresca de pez espada con flor de wasavi y caviar cítrico
- Receta 27
Lomito de pez espada al fuego con caviar de cítrico

Cuando un cocinero de barco decidía quedarse en tierra y no volver al mar, normalmente abría un negocio de comidas (si había conseguido ahorrar lo suficiente) o trabajaba para algún restaurante de la zona donde vivía, que no siempre correspondía con la zona de donde era el barco en el que había trabajado. Los que abrieron su propio negocio integraron las recetas que sabían cocinar en los menús que servían a diario, saltando automáticamente el recetario del pez espada del barco al restaurante, al bar, a la taberna y a la tasca. Aquellos que pasaron a trabajar para negocios ajenos, no siempre podían integrar nuevas recetas o productos a los menús ya establecidos, con lo cual ese camino fue más lento y no siempre terminó consolidándose.

Por otro lado, muchas familias marineras tenían algún familiar con negocio hostelero, con lo cual siempre había pescado de casa que se repartía o se vendía a buen precio para luego ser cocinado. El pez espada tenía una ventaja, era muy grande y por tanto rentable. Pero jugaba con la desventaja de que en los pueblos donde se pescaba no tenía mucho éxito en los restaurantes porque la gente local ya lo comía en su casa. Pero en los años 90 el auge de las fiestas gastronómicas en Galicia y el turismo que empezaba a generarse a su alrededor, hizo que el recetario de las casas empezase a saltar al restaurante, consolidando así al pez espada como producto culinario fuera del ámbito familiar.

El tercer camino de entrada fueron los mercados y lonjas. En las ciudades como Vigo empezó a verse en las cartas a finales de los 80. Las piezas que se compraban, normalmente los lomos, terminaban en filetes a la plancha. Pero poco a poco, la versatilidad de su carne comenzó a interactuar con productos limítrofes de temporada, con nuevas técnicas, con cocineros curiosos y mucho más preparados, surgiendo así recetas maravillosas.



Fotografía. Receta origen restaurante. Lomito de pez espada al fuego con caviar de cítrico.

16* Empanada de maíz con pez espada, pisto y algas

● **Ingredientes** → 600 gr de pez espada

● **Masa**

400 gr harina maíz/400 gr harina trigo/200 aceite de oliva virgen/200 cl vino blanco/1 huevo/Sal

● **Relleno**

200 gr pimiento rojo/200 gr pimiento verde/1 kg cebolla/Pimentón/Laurel/Vino blanco/150 gr tomate natural/3 cucharadas de alga lechuga de mar/Sal

♣ **Elaboración**

Con las harinas ya mezcladas hacer un volcán con un agujero en el interior e incorporar los líquidos. Ir removiendo poco a poco hasta integrar toda la harina. No amasar. Estirar entre dos papeles sulfurizados (de horno). Reservar. Rehogar la cebolla, los pimientos y el laurel. Una vez que esté todo pochado, añadir el vino. Incorporar el tomate troceado sin piel. Una vez todo cocinado, con el fuego apagado, añadir el alga y el pez espada cortado en trozos pequeños no muy gruesos. Dejar enfriar. Rellenar la empanada, sellar, pintarla con huevo y cocinar durante 45 min a 180° en el horno.

Origen
Receta restaurante

Años
90
Siglo XX

Fotografía
Bandeja de madera de Lorenzo Design
(Artesanía de Galicia)

Nota
Para las empanadas, el pez espada puede utilizarse en rodajas finas, desmigado o en conserva.



17* Pez espada á feria

● **Ingredientes** → 600 gr de pez espada de restos

Puntas de lomo de pez espada en tacos/Pimentón dulce/Pimentón picante/
Aceite de oliva /Sal gorda

♣ **Elaboración**

En una olla ponemos agua a hervir con una cebolla entera durante 20 min. En ese caldo incorporamos los tacos de pescado y apagamos el fuego, dejándolo 5 min con la olla tapada.

En un plato o cuenco de madera, ponemos los tacos de pez espada. Espolvoreamos con el pimentón dulce y luego con el pimentón picante (al gusto). Añadimos sal y terminamos con aceite de oliva virgen extra.

Origen
Receta restaurante

Años
90
Siglo XX

Fotografía
Cuenco de Armaior (Artesanía de Galicia)

Nota
Esta receta puede servirse sola o acompañada con cachelos (patata cocida con piel) o con patata revolcona (patata cocida y luego rota, con pimentón y panceta frita).



18* Salteado de tirabeques y verduras de temporada con pez espada

● Ingredientes (2 pax) → 400 gr de lomo de pez espada

80 gr de tirabeques/50 gr de zanahorias/80 gr de tomate/1 atado de cale/Aceite de oliva/Pimienta/Ajo/Sal

♣ Elaboración

Cortamos todas las verduras en juliana fina y, en dados, el pescado. Salpimentamos el pescado. En una sartén a fuego fuerte con un chorrito de aceite salteamos las verduras. Cuando estén tiernas, añadimos el pez espada y cocinamos durante un par de minutos hasta que dore un poco. Servimos en un cuenco.



19* Ensalada de ciruelas y pez rosa

● Ingredientes (2 pax) → 160 gr de lomo de pez espada

1 ciruela blanca/1 ciruela roja/1 ciruela verde/Aceite/Sal/Vinagre de jerez/Brotes de la huerta (albahaca, menta limón, tajete)

♣ Elaboración

Macerar las ciruelas en vinagre durante 4 h y añadir el aceite en el último momento. Cortar el pescado en lingote y salar. Marcar el lomo de pez espada a la plancha y bañarlo con el jugo de las ciruelas. Emplatar el pescado con las ciruelas cortadas en gajos en un lado del lomo y los brotes de la huerta sobre el pescado.



20* Conserva corta de pez espada con ajada

● **Ingredientes** → 180 gr de trozos sobrantes de pez espada (aprovechamiento)

1 ramillete de perejil/30gr de zanahoria/30 gr de puerro/30 gr de cebolla/
2 ajetes/Pimentón/400 cl de aceite de oliva/20 cl de vinagre/Sal

♣ **Elaboración**

Ponemos en una olla el aceite y freímos los ajos hasta que queden dorados. Colamos y retiramos los ajos del aceite. Añadimos al aceite, el pimentón y un chorro de vinagre. Reservamos y dejamos enfriar. En un recipiente hermético, previamente esterilizado, colocamos el pescado rudo y todas las verduras cortadas en juliana. Cubrimos con la ajada hasta el borde, cerramos muy bien el bote y cocinamos durante 45 minutos a fuego medio, al baño maría, dentro de una olla con agua tapada. Dejamos enfriar antes de servir.

Origen
Receta restaurante

Años
80
Siglo XX

Fotografía
Bote de conserva de cristal + espumadera

Nota
La conserva hecha con pescado crudo aguanta mucho menos tiempo que la conserva hecha con el pescado cocido



21* Conserva corta de pez espada con aceite

● **Ingredientes** → 180 gr de trozos sobrantes de pez espada (aprovechamiento)

1 ramillete de perejil/30 gr de zanahoria/30 gr de puerro/30gr de cebolla/
2 ajetes/400 cl de aceite de oliva/20 cl de vinagre/Sal

♣ **Elaboración**

En un recipiente hermético, previamente esterilizado, colocamos el pescado crudo y todas las verduras cortadas en juliana. Cubrimos con la ajada hasta el borde, cerramos muy bien el bote y cocinamos durante 45 min a fuego medio, al baño maría, dentro de una olla con agua tapada. Dejamos enfriar antes de servir.

Origen
Receta restaurante

Años
80
Siglo XX

Fotografía
Bote de conserva de cristal + espumadera

Nota
La conserva hecha con pescado crudo aguanta mucho menos tiempo que la conserva hecha con el pescado cocido



22* Vinagreta con salicornia para pez espada

● Ingredientes → Ventresca de pez espada

200 gr de cebolla/30 gr de pimiento rojo/30 gr de pimiento verde/30 gr de pimiento amarillo/20 gr salicornia/1 huevo cocido/200 cl aceite de oliva/ 50 cl de vinagre/Sal

♣ Elaboración

Mezclamos el vinagre y el aceite hasta que ligen. Partimos el huevo en trocitos muy pequeños y añadimos a la mezcla. Revolvemos hasta que la yema emulsione con los ingredientes. Picamos en brunoise todas las verduras y las incorporamos. Por otro lado, escaldamos el pescado en dados y lo dejamos enfriar sobre un papel de cocina para que absorba el exceso de agua.

Ponemos el pescado en la vinagreta y reservamos en la nevera. Lo sacamos 5 min antes de servirlo y adornamos con la salicornia.

Origen
Receta restaurante

Años
90
Siglo XX

Fotografía
Plato de Ceniza de Papel (Artesanía de Galicia) +
cuchara de Celso Ferreiro (Artesanía de Galicia)

Nota
Podemos añadir a la vinagreta un puñado de percebes
cocidos cortados en trocitos muy pequeños



23* Cacho pan con pimientos asados y lomos de pez espada en conserva

● **Ingredientes** → Lomos de pez espada en conserva

Hogaza de pan con semillas/Pimientos rojos/Tomillo/Hoja de Menta limón/Mini pensamientos/Vinagre/Aceite de oliva/Ajo/Sal

♣ **Elaboración**

Precalentar el horno a 180°. En la bandeja del horno poner los pimientos y hornear durante 40 min a 180°. Una vez horneados, taparlos con papel de aluminio y dejar enfriar. Una vez fríos, los pelamos y los cortamos en juliana. Calentamos una sartén con aceite y ajo, añadimos los pimientos y rehogamos. Incorporamos el líquido del pimiento y añadimos 1 chorro de vinagre. Reservamos en un táper. Cortamos el pan de hogaza en rodajas de 2 cm y lo marcamos en una sartén con un chorro de aceite hasta que se tuesten. Colocamos los pimientos asados sobre él y añadimos los lomos de pez espada. Decoramos con mini pensamientos y Menta limón.

Origen
Receta restaurante

Años
80
Siglo XX

Fotografía
Tabla de madera de Carballo Estrella (Artesanía de Galicia)
+ cuchillo de Celso Ferreiro (Artesanía de Galicia)



24* Salpicón atlántico de pez espada

● **Ingredientes** → Lomo medio de pez espada

Patatas/Zanahorias/Cebolla/Cebolla morada/Brotos de pepino/Huevo/Vinagre
Aceite de oliva/Sal

♣ **Elaboración**

Cocer la patata entera con piel durante 25 min y una cucharada de sal. Cocer la zanahoria en agua con un poco de sal durante 20 min y el huevo 10 min. Dejar enfriar todo.

Pelar el huevo y cortar en dados al igual que la patata y la zanahoria. Picar las cebollas. Unir todos los ingredientes y aliñar con el vinagre y el aceite. Servir decorado con los brotes de pepino.

Origen
Receta restaurante

Años
90
Siglo XX

Fotografía
Plato de Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



25* Pimientos rellenos de pez espada

● **Ingredientes (2 pax)** → 300 gr de restos picados de carne de pez espada
4 pimientos verdes de Arnoia/½ cebolla/1 zanahoria/2 tomates pera/Ajo/Cale/
Aceite de oliva/Ajo/Sal

♣ **Elaboración**

En una cazuela rehogamos la cebolla y el ajo hasta que quede transparente. Añadimos la zanahoria. Trituramos el tomate y lo incorporamos a la cazuela. Dejamos cocinar durante 20 min y rectificamos de sal. Añadimos los dados de pescado y cocinamos durante 3-4 min. Dejamos enfriar. Rellenamos los pimientos con la mezcla y horneamos a 180° durante 15-20 min dependiendo del grosor del pimiento. Salteamos las hojas de cale. Servimos los pimientos asados sobre una cama de cale.



26* Marinado de ventresca de pez espada con flor de wasabi y caviar cítrico

● Ingredientes → Ventresca de pez espada rosa

Limón/Caviar cítrico/Tajete de mandarina/Wasabi/Aceite de oliva/Pimienta/Sal

♣ Elaboración

Cortamos en láminas finas la ventresca de pescado. Las colocamos en un plato y le echamos zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Añadimos las perlas de pepino limón y decoramos con la flor de wasabi y los tajetes de mandarina.

Origen
Receta restaurante

Años
90
Siglo XX

Fotografía
Plato de Regal Cerámica
(Artesanía de Galicia)



27* Lomito de pez espada al fuego con caviar de cítrico

● Ingredientes → Lomo central de pez espada

Piel de ajo/Tomillo seco/Tajete de mandarina/Caviar cítrico/Mini pensamientos/
Flor Thai/Aceite de oliva/Pimienta/Sal

♣ Elaboración

Cortamos el lomo de pescado en tiras finas sin llegar a separar. Colocamos las pieles de ajo y el tomillo seco sobre el lomo de pescado y con ayuda de un soquete quemamos las hierbas secas, haciendo una pequeña fogata sobre él, y dejamos que desaparezca en su totalidad. Añadimos sal, el aceite y adornamos con el caviar cítrico, los brotes de tajetes y las flores.



alta cocina

166

Corpus culinario
Pez espada. *Xiphias gladius*

167

Recetario
Origen Alta Cocina

→ Receta 28
Consomé de pez espada y lechuga de mar

→ Receta 29
Salicón acevichado de pez espada rosa

→ Receta 30
Lomo alto de pez espada rosa con piquillos y sarmiento

→ Receta 31
Fabas con pez espada y codium

→ Receta 32
Empanada líquida de pez espada

El largo recorrido culinario del pez espada a través de cocinas de barcos, hogares y restaurantes tradicionales, podríamos decir que termina y empieza de nuevo en los fogones de la alta gastronomía, en las manos de aquellos cocineros que no solo ven el producto en sí mismo, sino que necesitan entender todo el ecosistema que existe a su alrededor.

A partir del recetario del barco vemos cómo se va introduciendo un nuevo alimento en una dieta con las herramientas más básicas. A partir del recetario de casa vemos como se fusiona el pez espada con el mundo de la carne, cómo se relaciona con los productos de la huerta y cómo responde ante recetas y técnicas clásicas. Los restaurantes más tradicionales nos han constatado la versatilidad de este pescado a través de recetas muy variadas.

Pero es en la alta cocina en donde se da un paso más allá: el aprovechamiento máximo del pescado es una necesidad, pasando de un 40% a un 92%; las vísceras, las espinas y los despojos tienen cada vez más protagonismo, la maduración en cámara abre nuevas posibilidades, el estudio del despiece es exhaustivo para buscar el bocado más exquisito y la evolución de las recetas más tradicionales nos deja ante verdaderas obras de arte en el plato. En Galicia todavía está en sus inicios, pero la investigación, la innovación y, sobre todo, la sensibilidad al producto, hacen que la evolución culinaria del pez espada tenga todavía mucho camino por recorrer.

Fotografía. Pez espada rosa
Ventresca de pez espada
Cocinera: Lucía Freitas
Atrezzo: Quesera Laura Delgado Cerámica
(Artesanía de Galicia)



28* Consomé de pez espada y lechuga de mar

170

Corpus culinario
Pez espada. *Xiphias gladius*

● Ingredientes → 400 gr de lomo de pez espada

600 gr espinas de pez espada/30 gr Katshuobushi de pez espada/60 gr lechuga de mar/40 gr seta Shitake deshidratada/400 gr nabo/10 gr Kombu/50 gr patata/Agua/2,5 l de agua/10 gr sal

♣ Elaboración

Dejar a remojo las espinas de pez espada en agua y hielo 3 h para que desangren. Tirar el agua. Poner todos los ingredientes en una olla express y cocinar 30 min. Pasado ese tiempo, destapar y probar que el punto de sal sea el correcto. Colar y reservar la patata y el nabo para hacer dados.

Curar el lomo de pez espada 8 min en sal gorda (sin la piel y con sal por arriba y por abajo). Lavar con abundante agua fría y secar en un papel absorbente o un trapo inoloro.

Con el caldo filtrado y caliente, añadir los dados de patata y nabo, unas hojas de lechuga de mar fresca y el pez espada cortado en daditos. Con esto sólo buscamos que el pez espada se temple y quede apenas cocinado (el curado en sal hará que el pescado tenga en boca una textura más consistente).

Origen

Receta Alta Gastronomía

Años

Siglo XXI

Fotografía

Plato y taza de Susana Anta (Artesanía de Galicia)
+ bandeja de Lorenzo Design (Artesanía de Galicia)



29* Salpicón acevichado de pez espada rosa

● **Ingredientes** → Lomo de pez espada rosa

● **Aguachile**

125 gr pepino/175 gr tomatillo/20 ml vinagre de arroz/50 ml aceite oliva suave/25 gr pimiento de Padrón/100 gr cebolleta/40 gr cilantro/350 gr agua/80 gr espinaca escaldada/3 gr gengibre/3 gr ajo

❖ **Elaboración**

Sellar el lomo del pez espada rosa a fuego fuerte, dejando el interior completamente rosa. Enfriar y picar.

Picar también cebolla morada, pimiento de padrón picante (retirando las venas blancas del interior) y pimiento amarillo.

Mezclar el pescado con los vegetales, poner a punto de sal e incorporar el zumo de lima y naranja.

Por otro lado, elaborar un aguachile de tomatillo verde: triturar todos los ingredientes junto con el agua helada en un vaso americano o Thermomix. Cuando esté muy fino, pasar por un colador fino. Poner a punto de sal.

En el emplatado final pondremos en el centro el pescado aliñado, acompañado de unos pequeños gajos de tomatillo y unas láminas de Kiwiño que le darán un contraste dulce.



30* Lomo alto de pez espada rosa con piquillos y sarmientos

● **Ingredientes** → Pez espada
Aceite de oliva / Ajo / Sal

● **Laca de soja para el pescado**

300 gr soja
120 gr agua
40 gr vinagre
1 gr xantana

Asar a la brasa, a llama viva, los pimientos de piquillo. Luego poner en un recipiente y filtrar bien para que suden y pierdan todo su jugo. Una vez frío, retirar el jugo, por un lado, bien filtrado, y por otro, pelar y reservar por una parte el desecho (para su utilización posterior).

● **Jugo de Pimientos de Piquillo**

500 gr pimientos asados a la brasa (jugo de su cocción y restos de peladuras quemadas)
1 ud rayadura de naranja
30 gr salsa yondu
20 gr vino oloroso
1 sarmiento quemado (rama de vid seca y quemada)
200 ml agua

Triturar con un túrmix y dejar reposar una noche para que pierda las posibles burbujas de aire. Poner a cocer el agua con los restos de haber pelado los pimientos. Añadir el yondu, el sarmiento y el oloroso y cocer a fuego bajo 20 min. Colar y unir con el líquido residual de la cocción de los pimientos. Añadir la peladura de naranja rallada finamente.

♣ **Elaboración**

Marcar a la parrilla el lomo, dejando que quede rosita en el interior. Ahumar con ayuda de un bol, un colador y sarmiento. Retirar, cortar y lacar con ayuda de un pincel y la mezcla de soja y vinagre. Disponer en el fonde del plato los pimientos asados, el espada lacado y ahumado y terminar con el jugo acidulado y unas hojas de sisho morado.



31* Fabas con pez espada y codium

176

● **Ingredientes** → Lomo de pez espada rosa

● **Fumet**

1 kg de raspas de pescado
(a poder ser de espada)

1,5 L agua

1 hoja de laurel

1 rama de apio

1 cebolla pequeña

6 granos de pimienta

40 gr hinojo

2 dientes de ajo machacados

.

.

.

Cocer durante 30 min, poner a punto de sal y colar.

Cocer las fabas frescas en el fumet

25 min sin que arranque el hervor.

● **Salsa verde de codium**

400 gr codium fresco

150 gr perejil fresco

200 gr espinaca fresca

1 L de fumet

(resultante de haber cocido las fabas)

1 diente de ajo

½ cebolla

50 ml de aceite de oliva para rehogar

150 ml aceite oliva suave para emulsionar

.

♣ **Elaboración**

Pochar la cebolla y el ajo. Añadirs el perejil deshojado y rehoga el conjunto. Añadir el codium fresco picado y cubrir con el fumet resultante de haber cocido las habas. Cocer 15 min y añadir las hojas de espinaca fresca. En ese momento, parar el fuego y ponerlo a triturar en un vaso americano. Una vez bien triturado, incorporar a hilo el aceite de oliva. Poner a punto de sal y colar.

Poner en una cazuela la salsa verde con las fabas y cocer el conjunto 10 min. Añadir los trozos de lomo de pez espada y más codium picado. Apagar el fuego y dejar reposar 3 min y servir.

Origen
Receta Alta Gastronomía

Años
Siglo XXI

Fotografía
Plato de Susana Anta (Artesanía de Galicia)



32* Empanada líquida de pez espada

178

Corpus culinario
Pez espada. *Xiphias gladius*

● Ingredientes → Pez espada

Pani Puri/Zaragallada/Crema de maíz/Migas de empanada

● Pani Puri

1 ud/pers

.
. .
. .
. .
. .
. .
. .
. .
. .

En una olla con abundante aceite subimos la temperatura con sonda a 160°, introducimos las obleas de Pani Puri y los sumergimos con ayuda de una araña haciendo movimientos circulares hasta que suflen y doren. Retiramos a un recipiente con papel secante y reservamos.

♣ Elaboración

Con ayuda de unas pinzas de emplatar hacemos un agujero en el Pani Puri e introducimos en el fondo una cucharadita de migas para que haga base y seguimos poniendo el relleno de zaragallada hasta, aproximadamente, la mitad del Pani Puri. Continuamos con la crema de maíz hasta completar y terminamos de nuevo con las migas de empanada para tapar el agujero.

● Zaragallada

250 gr cebolla
150 gr pimiento verde
400 gr de pez espada
3 gr ajo
5 gr pimentón
1 hoja de laurel

.
. .
. .

Picar finamente y pochar la cebolla, el ajo, el pimiento verde y el laurel. Incorporar el pescado previamente salteado. El pimentón en el último momento. Poner a punto de sal y reservar en manga.

● Crema de maíz

300 gr maíz dulce
40 gr cebolla
500 ml de fumet de pescado
1 gr Xantana
18 gr gel crem frío
50 gr ajada

.
. .
. .

Poner a sudar la cebolla y el ajo. Cuando tenga un toque dorado incorporar el maíz dulce y cocer tres minutos más. Pasado este tiempo, mojar con el caldo y cocer 35 min a fuego muy suave para evitar la evaporación. Triturar, colar y enfriar. Volver a la thermomix e incorporar la Xantana y la ajada a hilo. Una vez emulsionada, incorporar la fécula de patata hasta adquirir una consistencia de crema.

● Migas de empanada

500 gr harina del país
200 gr leche
200 gr aceite girasol
9 gr sal
10 gr pimentón

.
. .
. .

Amasar el conjunto durante 20 min hasta que quede una masa elástica y homogénea. Porcionar y envolver en papel film. Congelar, rallar y hornear a 160° C durante 20 min dándole vueltas para que quede en forma de arena.

Freímos la masa a 160° C y ponemos en papel absorbente. Retirar con ayuda de una tijera la parte superior.

Origen
Receta Alta Gastronomía

Años
Siglo XXI

Fotografía
Plato de Cerámica Artesanal F. Porto (Artesanía de Galicia)
+ Bandeja de Lorenzo Design (Artesanía de Galicia)

Nota
Tanto la crema de maíz como la zaragallada deben mantenerse calientes en un baño maría hasta el montaje



Cultura y divulgación

Cultura y divulgación

Pez espada. Xiphias gladius

¿Podemos hablar de una cultura del pez espada?

Antoni Nicolau
Historiador y experto
en patrimonio cultural

Desde hace décadas, año tras año, se discute sobre aspectos relacionados con la pesca, a nivel regional, nacional o europeo. El tema se aborda desde una perspectiva económica, es lógico, mucha gente depende del sector; desde una perspectiva ecológica, también es lógico, no podemos tener una actitud depredadora con nuestro entorno, los recursos naturales no son infinitos. Pero en pocas ocasiones se ha abordado el tema desde un punto de vista cultural, antropológico, en el más amplio sentido de la palabra.

En realidad, la pesca, como cualquier actividad humana, es el fruto de diversas dimensiones que contribuyen a generar una manera de entender nuestro mundo. En este sentido, la actividad extractiva marina es profundamente cultural en dos direcciones: es fruto de una manera de entender nuestra relación con el entorno y, a su vez, genera nuevas formas sociales que se expresan en multitud de factores que podemos englobar en el concepto Cultura.

En este sentido, despejar algunas de las incógnitas de eso que podemos llamar la "cultura del pez espada" es una tarea tan necesaria como compleja. Este análisis debe contemplar, como mínimo, aspectos como el paisaje de los pueblos pesqueros, de esas poblaciones cuya tradición con el mar fue el prefacio de una nueva aventura, de los espacios generados, de las formas físicas que configuran puertos, lonjas, barrios pesqueros, las cetáceas... Sin olvidar otras dimensiones de la cultura pesquera, como las tradiciones, los objetos, los inmuebles, las fiestas, la gastronomía, en definitiva, el acervo cultural que se acumula por capas en el conjunto de nuestras sociedades y que les confiere identidad, maneras de entender el mundo, marcos de relación...

La pesca del pez espada en los pueblos pesqueros de Galicia es relativamente reciente y es, sobre todo, el producto de una aventura. Una aventura iniciada por unos pocos armadores que veían que su mundo tradicional entraba en crisis y que probaron nuevas maneras de ganarse la vida y de fijar su relación con el mar. Se trata de una aventura protagonizada inicialmente por un número limitado de personas, que podría haber fracasado y hoy nadie hablaría de ella. Pero, lejos de ello, marcó el inicio de una nueva etapa en la densa historia de la pesquería gallega y española en general. Una historia forjada a golpe de esfuerzos, una historia hecha de historias de hombres y mujeres que conocen el mar y sus peligros, pero que no pueden vivir sin él, una historia de éxitos y fracasos, de tradición e innovación, de reflexión y praxis, una historia colectiva que se cuenta de abuelos a nietos pero que todavía no ha sido suficientemente analizada y difundida.

Esta obra aporta un granito de arena a esta ausencia y, sobre todo, es un intento de que las voces de todos aquellos y aquellas que nos han contado su experiencia se reflejen en estos textos y que sirvan al mismo tiempo de sincero homenaje.

Se trata, en definitiva, de desvelar las huellas que persisten en la memoria colectiva y dan forma a un paisaje cultural anclado en la cultura marinera. Un corpus culinario no podía ignorar una reflexión sobre la cultura y las formas culturales en las comunidades dedicadas a la pesca en Galicia.

La identidad de las comunidades de pescadores

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.

El proceso de industrialización en la industria pesquera

La pesca del pez espada, un fenómeno reciente basado en un antigua tradición

En las últimas décadas, España se ha consolidado como el principal productor de pez espada a nivel mundial. La flota pesquera española cuenta con un considerable número de buques dedicados a la pesquería del palangre en superficie. Según datos de la Secretaría General de Pesca, el número de barcos de palangre españoles en 2021 era de 168 buques, tanto en caladeros nacionales como en aguas internacionales. La Pesquería del palangre en superficie ha sido regulada en España mediante la Orden APA/2521/2006, y posteriormente actualizada por la Orden AAA/658/2014, adaptándose así a las disposiciones de la Unión Europea y a las recomendaciones de las Organizaciones Regionales de Pesca donde opera la flota de palangre de superficie.

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 60, concretamente en los puertos de A Guarda, Vigo, Burela, Celeiro y Ribeira. 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, con 142 buques¹, 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 OPRO-MAR. 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.

¹Datos ofrecidos por FIP BLUES

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 incremento de los beneficios económicos por la revalorización del precio del pez espada comercializado directamente en puertos como Vigo, Carboneras y Algeciras hacia mercados con tradición en el consumo como Italia y Estados Unidos, así como la ausencia de regulación específica en ese momento.

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 marineros 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 mariner 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 marineras que reflejan fielmente la arquitectura tradicional característica de la zona. La calle Malteses es la calle marinera 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 marinera 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.

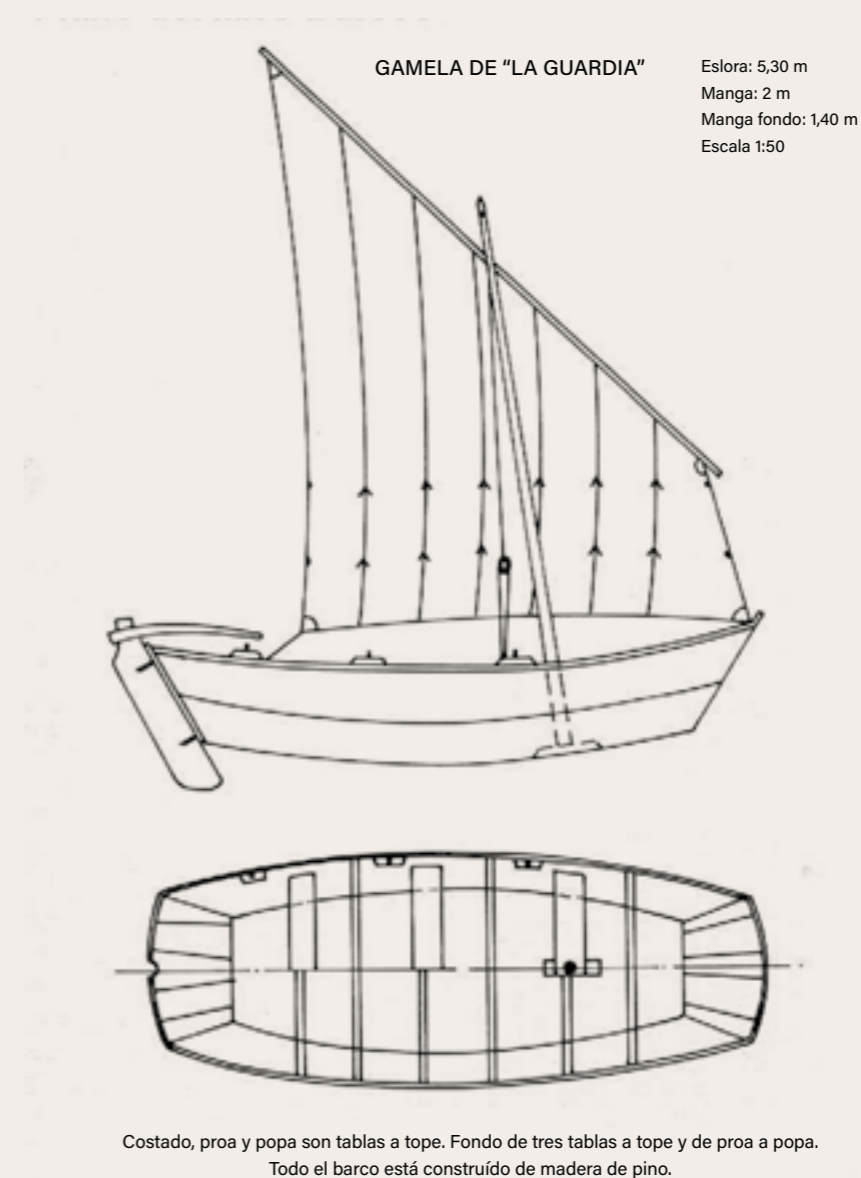
Hasta el primer tercio del siglo XIX la madera de roble fue el material predominante debido a su resistencia, durabilidad y capacidad para resistir la humedad y la acción del mar. Su resina posee propiedades repelentes a hongos, insectos y moluscos. Más tarde, la escasez de la madera de roble con la 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 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., situados 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 ribera³. 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.

³ 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 completos 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 irremediabilmente 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. Por ello, 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 los 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 y de la Cocina Marinera, que tiene lugar el primer fin de semana de julio. Como principal productor de pez espada, A Guarda celebra a finales de julio la “Festa do Peixe Espada”, que en 2023 alcanzó su XVIII edición.

Este acontecimiento se presenta como una oportunidad única para descubrir las cualidades organolépticas del pez espada y explorar la riqueza de la cultura que lo rodea, tanto en términos materiales como inmateriales. 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 municipios como Burela, se destaca la Feira do Bonito, que fue declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional en 2019. Esta festividad 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.

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.

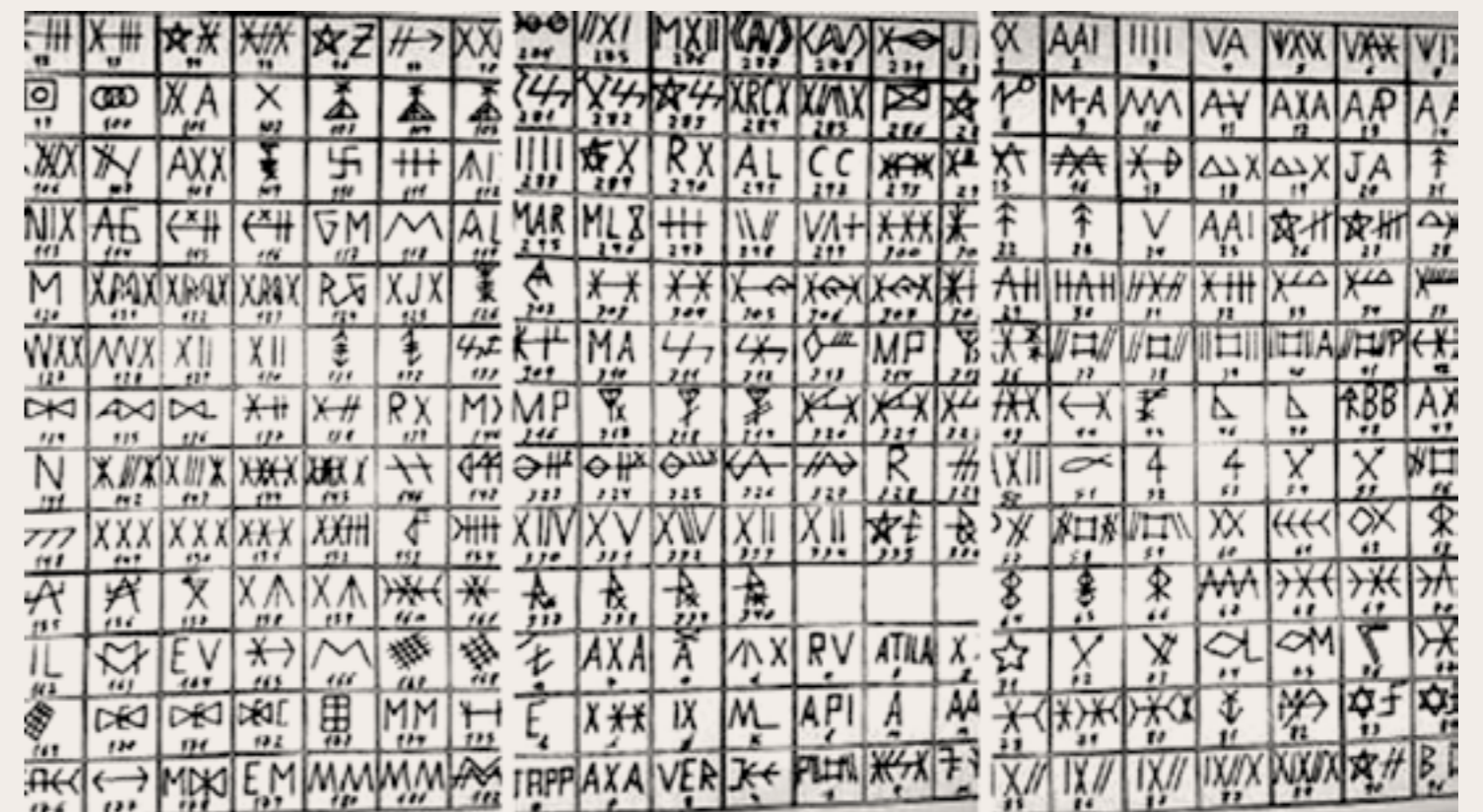
La gastronomía marinera nos invita a reflexionar sobre la profunda conexión entre el ser humano y el mar. Cada plato es un testimonio de la relación ancestral que las comunidades costeras han mantenido con él, una relación marcada por el respeto, la dependencia y la estructuración de la vida familiar. 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 marinero

Asociado a los oficios tradicionales, existe una memoria oral que conforma un patrimonio lingüístico 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 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 marítimo 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 marineros.

Los oficios tradicionales artesanales relacionados con el mundo pesquero forman parte del patrimonio intangible que conforman la identidad territorial de estos pueblos marineros 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, marineros y toda la gente del mar.

Sin ánimo de ser exhaustivos pues, se constata que el universo cultural de la cultura marinera 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 marineras 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 marinera, 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 marineras

Futuro

230

Corpus culinario
Pez espada. *Xiphias gladius*

Futuro
Pez espada. *Xiphias gladius*

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 nuestro pez espada en su futuro.

La historia de la pesquería del pez espada 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 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; en definitiva, se ha creado un nuevo patrimonio tangible e intangible, el asociado a la pesca del pez espada. 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.

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 se construyen sobre bases sólidas.

Existen organizaciones y ONG que cooperan y colaboran en proyectos comunes con los buques de pesca. Pero otras organizaciones se posicionan con discursos desprovistos de contenido científico, levantando la bandera en defensa del mar, pero alejándose de la realidad sociocultural del entorno y con un importante desconocimiento de todas las implicaciones.

231

Futuro

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 actuarse con un mayor control sobre los buques que ejercen la pesca ilegal.

En todo caso, estamos convencidos que una mayor información y de más calidad aportará más capacidad de juicio y de análisis de la situación para el debate. Este trabajo quiere contribuir a ello. Quizás debería reorientarse el foco hacia aquellos que actúan al margen de la ley.

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 palangrera 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, cuánto 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. Está demostrado, científica y médicamente, que la ingesta de pescado, especialmente en dietas como la Atlántica y la Mediterránea, contribuye a reforzar la longevidad y la salud de la población, y que reduce sustancialmente el gasto sanitario, especialmente a medio y largo plazo entre quienes tienen el hábito de su consumo, el pescado es un pilar fundamental en la alimentación para reforzar la salud.

Pero además de los nuevos retos en lo económico, jurídico, político y tecnológico, debemos hacer frente a otros desafíos en relación con el mundo simbólico. 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, por ello es importante proteger esas formas de vida esa cultura.

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 sobre los productos que nos ofrecen y sobre 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. Rodajas de pez espada del lomo medio

Agradecimientos

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

Gracias a todos aquellos que han contribuido con sus textos y artículos a este corpus culinario: Isabel Artime, Alfonso Villares, Jaime Mejuto, Antonio Basanta, Jorge Guitián, Rosaura Leis y Antoni Nicolau.

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, Algeciras, Carboneras y Valencia.

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 Ourense. En especial a Rosaura Leis, de la Universidad de Santiago de Compostela y de la Fundación de la Dieta Atlántica, y a Pedro Pablo Gallego, de la Universidad de Vigo.

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 maríneas.

Gracias a las cofradías, puertos, y a cada uno de los restaurantes, tabernas y bares por ser fuentes de información, sedes de nuestras entrevistas y punto de

encuentro de tanta recopilación. 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.

Gracias a Chus Castro por sus conversaciones para la búsqueda de recetas y recetarios, por su asesoramiento y por haber sido de las primeras cocineras en apostar por un producto como el pez espada.

A Carmen y Tolín, por cocinar parte del recetario de barco y el de casa con tanta ilusión y compartir una dura jornada con el equipo de trabajo.

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 del pez espada.

A Lucía Freitas, por cocinar el recetario de alta gastronomía, por regalarnos su receta de empanada líquida con pez espada y por haber formado parte del equipo de estudio para el despiece del pez espada.

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 del pez espada.

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 del pez espada.

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. A Guillermo Aboy, de Levantina, por dejarnos los bloques de piedra natural como material de fondo para las sesiones de fotografía.

Y por último, gracias a todas las madres, abuelas, tías, nietas, sobrinas, hijas y mujeres. A Rita, a Lola, a Carmen, a Celia, a María, a Luz, a Josefina, a Visitación, a Isabel, a Dolores, a Lucía, a Generosa, a Marta, a Carmen y a tantas otras, por tener el valor de abrir y cocinar un pez nuevo.

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. Bu-llipedia. 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.

CASTILLO, K., IBÁÑEZ, C. M., GONZÁLEZ, C., & CHONG, J. (2007). Dieta del pez espada *Xiphias gladius* Linnaeus, 1758 en distintas zonas de pesca frente a Chile central durante el otoño de 2004. Revista de Biología Marina y Oceanografía.

CEPESCA (2023). Informe del sector pesquero español 2022.

COBAS, N., MARTINEZ S., FRANCO I. (2022). Pez espada. Pesca, composición química y valor nutricional. Área de tecnología de los alimentos, facultad de ciencias de Orense. Universidad de Vigo.

CHANCOLLON, O., C. Pusineri, V. Ridoux. (2006). Food and feeding ecology

of Northeast Atlantic swordfish (*Xiphias gladius*) off the Bay of Biscay. ICES Journal of Marine Science.

CIMMARUTA R., M. PAOLETTI, P. BONDANELLI, M. N. SANTOS, A. GARCIA AND G. NASCETTI. (2006). Genetic structure of Mediterranean and Atlantic swordfish investigated using allozymes and RFLPs. National Library of Medicine.

CLARKE, M. R., D. C. Clarke, H. R. Martins, and H. M. Silva. (1995). The diet of swordfish (*Xiphias gladius*) in Azorean waters. Arquipel Life Marine Science 13A: 53-69.

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.

DE LA SERNA, J. M., J. M. Ortiz De Urbina, and D. Macias. (1996). Observations on sex ratio, maturity and fecundity by length class for swordfish (*Xiphias gladius*) captured with surface longline in the western Mediterranean. Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 45(1): 115-139.

DE METRIO.G., and P. Megalofonou. (1987). Catch, size distribution, growth and sex ratio of swordfish (*Xiphias gladius* L) in the Gulf of Taranto.

DE METRIO, G., P. Megalofonou, S. Tselas, and N. Tsimenides. (1989). Fishery and biology of the swordfish (*Xiphias gladius*, L. 1758) in Greek waters.

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.

ICCAT, 49(1): 397-406. PALKO, B. J., G. L. BEARDSLEY and W. J. RICHARDS (1981). Synopsis of the biology of the swordfish, *Xiphias gladius* Linnaeus. NOAA Technical Report NMFS Circular 441/FAO Fisheries Synopsis No. 127.

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). Pez espada. 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.

MEJUTO J. (2007): Aspectos biológicos y pesqueros del pez espada (*Xiphias gladius* Linnaeus, 1758) del océano atlántico, con especial referencia a las áreas de actividad de la flota española. USC.

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, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2017): El mercado del pez espada en España.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2023): Estadísticas Pesqueras.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2023): Registro General de la Flota Pesquera.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO (2011): Estudio de la cadena de valor y formación de precios del pez espada.

MULET J.M. (2023). Comemos lo que somos. Colección Imago Mundi. Destino.

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

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

OBSERVATORIO EUROPEO DEL MERCADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA (2022). Perfil de especie: pez espada.

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. REY, J. C. 1988. Comentarios sobre las áreas de reproducción del pez espada, (*Xiphias gladius*) en el Atlántico y Mediterráneo.

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.

UNCTAD (2022): Swordfish. Market Analysis Report.

VARELA LAFUENTE, M., SURÍS REGUEIRO, J., GARZA GIL, D., & IGLESIAS MALVINO, C. (1995). Regulación, conflictividad y perspectiva de la pesca del pez espada. Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros.

VEDEL TANING, A. (1955). On the breeding areas of the swordfish (*Xiphias gladius*). Papers in marine biology and oceanography, suppl. to Vol. 3 of Deep Sea Research.

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 (OPNAPA).

<https://opnapa.com/>

Web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

<https://www.fao.org/home/es>

Índice de recetas

Origen Barco

Receta 1. Pez espada con patata cocida (El Principio. Un acontecimiento que no estaba previsto)	104
Receta 2. Zorza de pez espada (Religiosidad popular. La Virgen del Carmen)	106
Receta 3. Pez espada con fideos (Familia. La radio para hablar con casa)	108
Receta 4. Pez espada con "mollo" (Días de temporal. Tiras de ajo y champagne)	110

Origen Casa

Receta 5. Conserva casera de pez espada (El quiñón. Aquel pez grande)	116
Receta 6. Empanada de casa (Romerías. Las monjas y el convento)	118
Receta 7. Pez espada empanado (Niños. Educando al paladar)	120
Receta 8. Bocadillo de pez espada (El primero en llegar. Lo que sobra para la merienda)	122
Receta 9. Zorza de pez espada (Todos a la vez. La relación con la carne)	124
Receta 10. Pez espada con tomate (La mujer. Muchos hijos y poco pan)	126
Receta 11. Guiso de pez espada con garbanzos y acelgas (La misa. Grandes centros de pensamiento)	128
Receta 12. Guiso de pez espada con habichuelas (A la luz de las velas. El invierno)	130
Receta 13. Pez espada con fideos (De domingo. La conexión con casa)	132
Receta 14. Pez espada a la plancha con cachelos (El campo. La patata nueva)	134
Receta 15. Escabeche (El verano. Vuelve don pablo)	136

Origen Restaurante

Receta 16. Empanada de maíz con pez espada, pisto y algas	142
Receta 17. Pez espada á feira	144
Receta 18. Salteado de tirabeques y verduras de temporada con pez espada	146
Receta 19. Ensalada de ciruelas y pez rosa	148
Receta 20. Conserva de pez espada con ajada	150
Receta 21. Conserva de pez espada en aceite	152
Receta 22. Vinagreta con salicornia para pez espada	154
Receta 23. Cacho pan con pimientos asados y lomos de pez espada en conserva	156
Receta 24. Salpicón atlántico de pez espada	158
Receta 25. Pimientos rellenos de pez espada	160
Receta 26. Marinado de ventresca de pez espada con flor de wasavi y caviar cítrico	162
Receta 27. Lomito de pez espada al fuego con caviar de cítrico	164

Alta cocina

Receta 28. Consomé de pez espada y lechuga de mar	170
Receta 29. Salicón acevichado de pez espada rosa	172
Receta 30. Lomo alto de pez espada rosa con piquillos y sarmiento	174
Receta 31. Fabas con pez espada y codium	176
Receta 32. Empanada líquida de pez espada	178

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>Xiphias</i>
<i>gladius</i>
culinario

Galicia, Nov 2023

PEZ ESPADA^{cc}