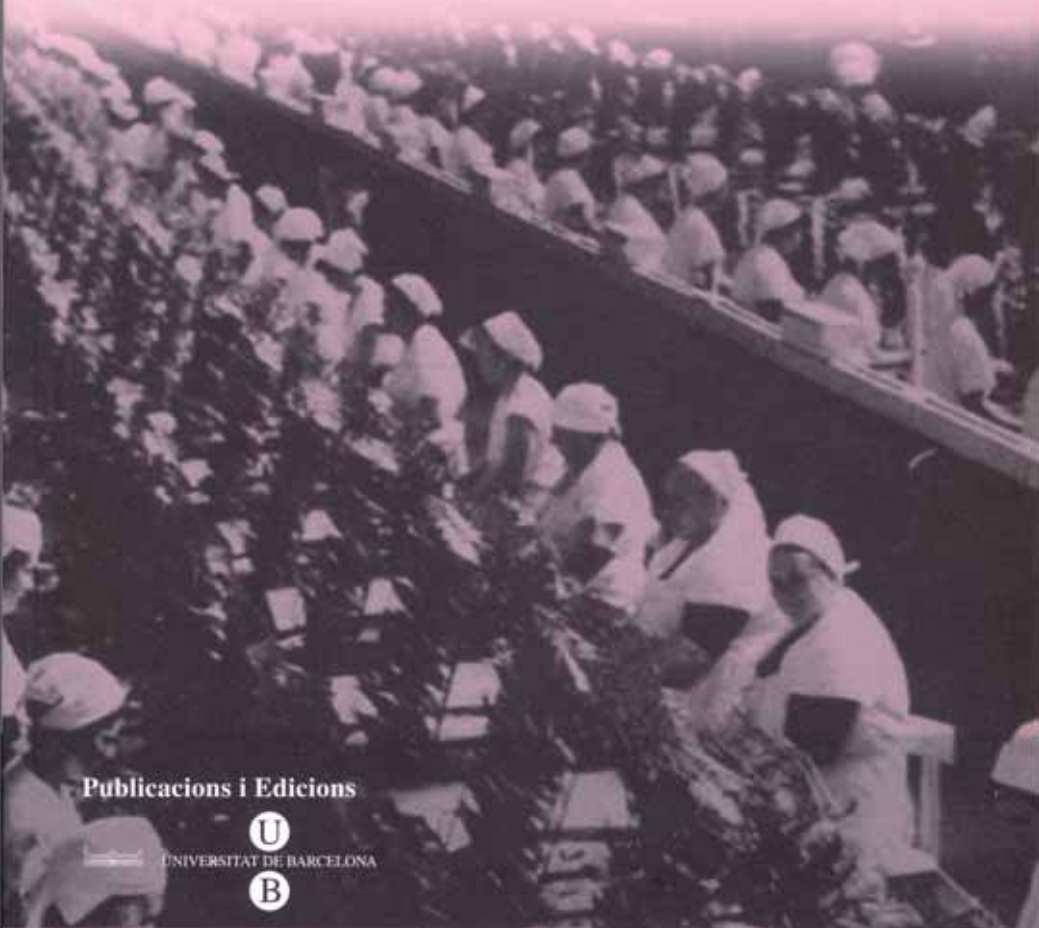


Género, trabajo y niveles de vida en la industria conservera de Galicia

1870-1970



Publicacions i Edicions



UNIVERSITAT DE BARCELONA



Icaria & editorial

Luisa Muñoz Abeledo

HISTÒRIA DEL TREBALL

Género, trabajo y niveles de vida en la industria conservera de Galicia, 1870-1970

Col·lecció Història del Treball

Volumen 4

Luisa Muñoz Abeledo

Género, trabajo y niveles de vida en la industria conservera de Galicia, 1870-1970

Publicacions i Edicions



UNIVERSITAT DE BARCELONA

U

B

Icaria  editorial

Prólogo	9
Introducción	11
 Parte I. El trabajo en la industria de transformación de pescado, 1880-1936	 31
Capítulo 1: La salazón: los inicios del trabajo femenino asalariado, 1800-1936	33
Características productivas y evolución de la industria	33
Organización del trabajo: pesca y transformación	41
Contratos, salarios y género	45
 Capítulo 2: Trabajo y tecnología en la conserva, 1880-1936	 51
El desarrollo de la industria conservera	51
Procesos productivos y espacio fabril	55
Segregación ocupacional por sexo en las plantas de procesado	58
Cambio técnico y división sexual del trabajo en la fabricación de envases	69
Aprendizaje de los trabajadores	77
 Capítulo 3: Contratos, salarios y condiciones de empleo del sector conservero, 1880-1936	 83
Contratos de trabajo: hombres fijos, mujeres eventuales	83
Las formas de remuneración, ¿destajo o jornal?	90
Los salarios en la conserva	95
Los salarios en las fábricas de laterío	100
Condiciones de trabajo: horarios, salud, seguros sociales	103
 Capítulo 4: Trabajadores frente a empresarios: conflicto y negociación en la conserva, 1880-1936	 125
Asociacionismo y conflictividad antes de la Primera Guerra Mundial	125
El impacto de la Primera Guerra Mundial en las relaciones laborales	133

Las políticas laborales en los años veinte	137
Las bases de trabajo durante la II República: algunos logros	140

Parte II. El trabajo en la industria conservera durante el franquismo, 1936-1977	145
---	------------

Capítulo 5: Contratación, organización laboral y formación	147
La marcha del sector	147
Nuevos contratos para las mujeres: el fijo-discontinuo	151
Nuevas técnicas: más productividad pero igual segregación sexual	159
El cronómetro en las fábricas: la OCT y el sistema Bedaux	166
Un impulso a la formación profesional masculina	174

Capítulo 6: Estructura ocupacional, salarios y condiciones de empleo	181
Mercados internos de trabajo: las mujeres en la escalera laboral	181
Políticas salariales: actuación desde el sindicato vertical	187
Condiciones de trabajo: jornada, prevención de accidentes, seguros sociales	194

Parte III. Mercado de trabajo y niveles de vida en una villa conservera: el caso de Bueu	207
---	------------

Capítulo 7: Familia y mercado de trabajo en industrias marítimas	209
La formación de un mercado de trabajo industrial, 1870-1936	210
Estructura ocupacional de Bueu en 1960: continuidad y cambio	243

Capítulo 8: Niveles de vida en el siglo XX	249
Los niveles de vida en el periodo de entreguerras	250
La etapa franquista, ¿mejoras en el bienestar de las comunidades pesquero-conserveras?	269

Conclusiones	291
--------------------	-----

Apéndice metodológico y estadístico	297
---	-----

Bibliografía	311
--------------------	-----

Capítulo 1

La salazón: los inicios del trabajo femenino asalariado, 1800-1936

En este capítulo expondremos algunos de los rasgos principales de la formación del mercado laboral en el sector de la transformación industrial del pescado en su primera etapa, la salazón. En esta industria, cuya aparición se remonta a finales del siglo XVIII, se aprecian ya ciertos trazos esenciales que se mantendrán hasta el primer tercio del siglo XX, repitiéndose en la conserva hermética de pescado: estacionalidad, flexibilidad, segregación laboral por sexo y empleo intensivo de mujeres escasamente remuneradas y con peores condiciones de trabajo que los varones. En la primera sección del capítulo explicaremos, en líneas muy generales, las características de la industria de salazones, mientras que en la segunda analizaremos la organización del trabajo, para, posteriormente, describir las formas de contratación y los salarios.

■ Características productivas y evolución de la industria

En Galicia, el principal pescado preservado en salazón fue la sardina, aunque también se salaban otras especies como el abadejo o el congrio, siendo la sal empleada desde la Antigüedad para conservar alimentos por sus propiedades antisépticas y su fácil aplicación¹. La sardina atlántica, especie pelágica de pesca litoral, fue y es abundante en las rías gallegas, pero las capturas de esta especie tienen una variabilidad muy acusada, sin que aún hoy día se puedan predecir. Al depender de una materia prima aleatoria y de temporada, la industria de salazones se caracterizó por ser estacional, coincidiendo la actividad productiva con la costera de sardina, entre junio y enero aproximadamente. Pero esto no significaba una producción diaria ya que, bien por falta de pescado o bien por saturación de los mercados, podía ser que

¹ En Galicia su temperatura idónea de desove que incide sobre la calidad es de 10 a 17 ° C y su ciclo vital es de unos dos años, dato no comparable a otros mares. Su peso en gramos oscila entre los 30 y 60, alcanzando el mayor peso hacia septiembre. López Capont (2001: 11-15).

no se elaborasen sardinas, incluso en años medianamente buenos el número de días trabajados oscilaba entre los 120 y los 180 (Díaz de Rábago, 1885: 44; Giráldez, 1996: 50; Carmona, 1983: 372).

Los inicios de la salazón como actividad industrial datan del siglo XVIII, pues tradicionalmente la sardina salada era elaborada por familias de pescadores en las bodegas de sus hogares, donde las mujeres descabezaban y evisceraban las sardinas mientras que los hombres las salaban; luego, los arrieros las conducían hacia el interior peninsular, aunque también se comercializaban en Portugal y en el Cantábrico (Carmona, 1983; Carmona y García Lombardero, 1985)². Esta industria surgió allí donde la actividad pesquera estaba más desarrollada; participando el estrato social más alto de los pescadores en la propiedad de los almacenes salazoneros y en la comercialización del producto³. Pero además, el desarrollo de esta industria estuvo enormemente ligado a la llegada a Galicia a partir de 1750 de un grupo de catalanes, los fomentadores —negociantes, pilotos del comercio de cabotaje y pescadores— que llevaron a cabo migraciones estacionales desde pueblos costeros catalanes (Blanes, Calella, Barcelona) a las villas pesqueras gallegas, con el objeto de producir sardinas saladas y remitirlas al Mediterráneo: “A fines del siglo XVIII en Vila-Xoan hay catorce catalanes que costean la pesca y salazón de sardina, en cuya maniobra se ocupan el tiempo de la cosecha 112 mujeres y veintiocho hombres y aquellas se emplean en hilar el resto del año”⁴. A tal efecto formaron compañías mercantiles que tan sólo tenían un año de duración, colocando a través ellas en los mercados gallegos diversos productos catalanes: vinos y aguardientes, tejidos, hilos de algodón, instrumental para la pesca y su procesado, etc.⁵. Sin embargo, desde comienzos del siglo XIX los sala-

² Este trabajo a domicilio era común en la salazón de diversos pescados en el litoral Cantábrico: para Asturias Ocampo (1999: 9); para Cantabria Ortega Valcárcel (1996: 135-136).

³ Esto sucedía en las rías de Arosa, Pontevedra y sobre todo de Vigo, donde, dejando al margen los precedentes de los siglos anteriores, el grupo más significativo de propietarios de almacenes de salazón eran los comerciantes de sardina con Portugal. Carmona (1983: 381).

⁴ Labrada (1971: 62); Alonso Álvarez (1976: 16,49). Se denominaba fomentadores a aquellos que impulsaban o fomentaban el desarrollo de las pesquerías en el siglo XVIII, salando y curando diferentes especies. Archivo Histórico de Massó (en adelante AHM), Manuscrito, “Extracto de ideas relativas al fomento de las pesquerías de las provincias marítimas”.

⁵ La formación de compañías catalanas en Galicia en Meijide Pardo (1971). Algunos de los apellidos más frecuentes que canalizaban sus productos hacia Galicia eran Calvell de Barcelona, Vidal y Traper, y José Lladó y Angles de Mataró, José Domenech y Hermanos y Coropeza de Badalona. Paz Graells (1870: 438-445).

zoneros se instalaron permanentemente con sus familias en la costa gallega, trayendo consigo cultura y prácticas de comercio catalanas. Estas familias constituían un grupo endogámico, siendo comunes los casamientos entre primos como estrategia para sustentar e incrementar patrimonio⁶; mantenían estrechos lazos de amistad y de negocios, aún residiendo en distintas localidades gallegas⁷; participaban activamente en la vida política, económica y social de las villas costeras, con lo que ampliaban el control social sobre los trabajadores de la salazón⁸.

La mayoría de la producción de salazones tuvo como destino primordial el Levante español —Barcelona sería uno de los principales puertos receptores redistribuyendo el producto hacia el resto del Principado—, aunque también se exportaría parte de la producción a las colonias americanas y a los puertos europeos, especialmente italianos (Carmona, 2005, 1983; Giráldez, 1996; Meijide Pardo, 1973; Alonso Álvarez, 1976). Tomando como ejemplo una empresa salazonera, la de Ferrer Romaní en Porto do Son, los puntos de venta más importantes eran: Barcelona, Tarragona, Alicante, Valencia, Cartagena, aunque también vendía pescado y grasa a Santander y exportaba a Bayonne (Francia). Su hijo M. Ferrer Romaní logró diversificar el mercado, exportando a varios puntos de Europa y América desde la década de 1880: Burdeos, Génova, Nápoles, Liorna, Hamburgo, La Habana, Río de Janeiro⁹. Las sardinas saladas formaron parte de la dieta de las clases populares Mediterráneas en los siglos XVIII y XIX, y, especialmente durante el XIX fue cuando se convirtieron en un alimento esencial para los operarios del textil catalán

⁶ Por ejemplo D. Juan Vergés y Coll y Dña. María Moreu y Vergés, hija de fomentador D. Ventura Moreu. Ello constituía una estrategia económica ya que permitía aumentar el patrimonio mediante bienes relacionados con la pesca y la salazón, lo cual se apreciaba en la dote aportada por las hijas de fomentadores. Archivo Histórico de Pontevedra (en adelante AHP), Protocolos Notariales, Protocolo N° 110, Fol. 303, Libro 3288, Año 1882, Escribano Antonio Fernández Fernández.

⁷ Ello se demuestra porque incluso otorgaban lazos a otros fomentadores para efectuar operaciones de compra-venta. Tal es el permiso que D. Vicente Andreu Beuza de Santa Marta de Ortigueira otorgó a Gaspar Massó Ferrer para que vendiese una casa en Beluso. AHP, Protocolos Notariales, Protocolo N° 13, Libro 17584, Fol. 27, Año 1885. Notario Maneiro Morales.

⁸ Por ejemplo, en Bueu, los Comités Municipales de Sanidad y de Reformas Sociales estaban parcialmente compuestos por miembros de la familia Massó, incluidas mujeres. Archivo Histórico de Bueu (en adelante AHB), Actas de la Junta Municipal de Sanidad; Libro de Actas de La Junta Local de Reformas Sociales.

⁹ Archivo Histórico Ferrer (en adelante AHF), Copiador de cartas, N° 4, Años 1866/68, Fol. 145, 147, 179, 185, 269, 286, 401. AHF, Facturas 1885-1907.

o los mineros del plomo en Cartagena y Almería (Carmona, 2005). En el primer tercio del siglo XIX las ventas se hicieron normalmente sobre pedido, después de confirmar precios por carta, para luego instaurarse la venta a comisión, por lo que los fabricantes tenían varios comisionistas radicados en las plazas de mayor consumo (Romaní, 1989)¹⁰. El transporte del producto se hacía casi siempre por mar y, hasta la década de 1880, normalmente en la propia flota de los salazoneros, los cuales aprovechaban el viaje de retorno para comercializar otras mercancías, especialmente materias primas usadas en la industria: sal, madera, corteza de pino para teñir las redes, hilo para fabricarlas, etc.¹¹.

Las salidas de pescado salado por cabotaje crecieron en la primera mitad del siglo XIX y se mantuvieron bastante estables en la segunda, hasta la década de 1880. Entre 1860 y 1880 las exportaciones compensarán la tendencia decreciente en los envíos al mercado español, que caerían aún más a partir de 1883, momento en que se inicia la diversificación de la oferta de pescado gallego al resto de España, impulsada por el ferrocarril (Carmona, 2005: 86-87; 2001: 13-45; 1983: 423-426). Aunque la década de 1880 marcó el fin de la salazón como principal actividad transformadora, pues comenzó a ser desbancada por la conserva hermética de pescado, no significó su total defunción, ya que en 1910 aún existían 210 establecimientos salazoneros en la región y 26 que combinaban salazón y conserva. Así que en el primer tercio del siglo XX tuvo aún cierto peso, a pesar de que el empleo generado por la industria conservera fuese superior (Tabla I.1)¹².

La mano de obra conservera significaba el setenta y ocho por ciento del total de la industria transformadora en 1910; y, si resulta inferior en 1933 es debido a que varias empresas transformadoras eran mixtas, es decir, que tam-

¹⁰ La empresa de Ferrer y Roca de Porto do Son comercializaba su producción en todo el Mediterráneo. Su principal comisionista en Barcelona era Lorenzo Oller, en Blanes tenía a su primo, José Ferrer, en Alicante a José Oriente e hijo, etc. AHF, Copiador de cartas, Nº 4, Año 1866/68, 15/11/1866.

¹¹ Romaní (1989). Se muestra en la actividad económica de la salazonera de Ferrer en Porto do Son. AHF, Copiador de cartas, Nº 4, Año 1866/68, Fol. 14, 26/9/1866.

¹² Aunque no existen estimaciones fiables del número de trabajadores en la industria de la salazón para el siglo XIX, las cifras que se conocen para algunos años del último tercio del XIX resaltan la importancia del sector oscilando entre 6.000 y 10.000 personas. Balaguer (1871).

bién producían salazón (Tabla I.1)¹³. Aunque algunas empresas combinaron ambas industrias, salazón y conserva, hasta la Guerra Civil, en la etapa posterior la salazón se convertiría en una actividad residual, salvo en ciertas áreas como la ría de Arosa¹⁴.

Tabla I.1.
Fábricas y empleados en las industrias marítimas de Galicia

Años	Fábricas salazón	Empleo salazón	Fábricas conserva	Empleo conserva	Fábricas mixtas*	Empleo mixtas	E. conserva sobre total %
1910	210	1721	114	8.641	26	661	78,4
1933	85	1615	34	6.268	53	2540	60,1

Fuente: Anuario de Pesca, Año 1910 y Estadística de pesca, Año 1933

*Elaboran salazón y conserva

Las empresas salazoneras, de carácter familiar, tuvieron una estructura muy sencilla en sus primeros años de vida: se establecían tan sólo durante la costera de la sardina, imponiendo cada socio una parte del capital en dinero, y, repartiendo beneficios al final de la campaña. Únicamente viajaba a Galicia uno de los socios, el cual se encargaba de contratar los servicios de los pescadores y del personal necesario para transformar la pesca, transportándola al Mediterráneo (Alonso Álvarez, 1976: 48). En el siglo XIX la forma de empresa más común fue la de sociedad mercantil regular colectiva, con varios años de duración¹⁵. Estas empresas integraron dos actividades complementarias a la salazón de sardinas,

¹³ No separamos las que elaboraban sólo escabeches, pues su producción era mínima en relación a las otras dos formas de elaboración. Como ejemplos de mixtas tenemos las empresas Massó Hermanos, S.A. (fábrica de Cangas), Hijos de Carlos Albo, etc. Estadística de Pesca, 1933.

¹⁴ Romaní (1989). En los primeros años cuarenta sufrió un parón debido a las muy reducidas cosechas de sardina, pero sobre todo porque la industria conservera diversificó su producción y resultaba más competitiva en precio que la salazón. Carmona (1996).

¹⁵ "D. Abelardo y D. Adolfo Gil y Marty se constituyen en sociedad regular colectiva: Primero, el objeto de la sociedad será la industria salazonera con el nombre "Hijos de Gil," siendo su gerente D. Abelardo. Segundo, podrá establecer las factorías que considere necesario. Tercero, la duración será de tres años. Cuarto, D. Abelardo se encargará de la administración de la compañía. Quinto, el capital social es de 25.000 pesetas. Sexto, las ganancias o pérdidas que resulten se distribuirán entre los socios en proporción al capital aportado. Octavo, con el objeto de saber el estado y resultado que la sociedad arroja se hará un balance a fin de cada año liquidando el haber que resulte a favor de cada socio, en el término de treinta días." AHP, Protocolos Notariales, Notario Antonio Fernández, Nº 90, Libro 17583, Año 1883, Fol. 221.

la pesca y la construcción de envases. Por un lado, los fomentadores fueron propietarios de barcos durante buena parte del siglo XIX, aunque en las últimas décadas algunos vendieron sus redes y embarcaciones a los pescadores, y, una vez hecho esto, adquirirían la materia prima apalabrándola con los patrones de barco. Por otro lado, la construcción de toneles en los que se envasaban las sardinas saladas fue internalizada normalmente por las empresas que poseían talleres de carpintería en las propias fábricas (Carmona, 1983: 363-366; Román, 1989: 331).

Las empresas salazoneras catalanas seguían un sistema de transformación de sardinas denominado “método catalán”, diferente a cómo se había salado el pescado anteriormente en Galicia, “método gallego”: este último era más intensivo en trabajo y daba lugar a un bien más perecedero y menos susceptible de ser comercializado a grandes distancias que el primero. Con el “método gallego” primero se descabezaba y evisceraba el pescado manualmente, unidad por unidad, lo cual se denominaba escochado. Una vez limpias las sardinas, se metían en pilos o lagares llenos de sal durante veinticuatro horas, para, transcurrido este tiempo, ser introducidas en barriles y separadas en filas por buenos puñados de sal con el fin de que no se tocasen, comercializándose sin prensar. Al no extraerse la grasa, la sardina salada derivada de este procedimiento se oxidaba rápido al contacto con el aire, tomando un color amarillento; además, no resistía climas más calurosos, corrompiéndose en el caso de ser trasladada al Mediterráneo. Las cabezas y tripas eran prensadas mediante una piedra encima de la mesa o “talla” donde se realizaba el lavado y solían destinarse a la venta como fertilizantes de la tierra, o, en último caso, se arrojaban al mar¹⁶. El “método catalán” incorporaba nuevas técnicas que incrementaban la productividad del trabajo, especialmente en la limpieza y el prensado. En primer lugar, no se limpiaba y salaba la sardina pieza por pieza sino que se echaba entera sobre grandes lagares o pilos en los que cabían entre cien y ciento cincuenta mil piezas, lo cual abarataba la producción al perder intensidad en trabajo la primera fase del proceso (Alonso Álvarez, 1976: 76-77). Estos pilos habían sido previamente limpiados y cubiertos, hasta una altura de unos setenta centímetros, con agua de mar a la que se añadía sal hasta conseguir el grado de saturación deseado. La salmuera tenía dos funciones, la de salar y la de amortiguar la caída

¹⁶ Esta actividad, realizada en las primeras fábricas, fue descrita por autores contemporáneos. Cornide (1774: 146).

de las sardinas en el lagar, de forma que no se destrozasen y quedasen insertables para la venta. Una vez introducidas las sardinas en los pilos, se removían cubriéndose totalmente con sal y se dejaban entre quince y treinta días, dependiendo de la época del año y del tamaño del pescado¹⁷. Una vez transcurrido este período se sacaban de la salmuera y se envarillaban, ensartándolas por las cabezas con unas varillas de madera o metálicas¹⁸. Acto seguido, se lavaban y se colocaban en toneles, disponiéndose sobre el muerto para la fase de prensado, en la cual hallamos la segunda diferencia con respecto al método de producción gallego. Al prensar las sardinas se les extraía la grasa residual, con lo que se lograba una mejor adaptación del pescado salado a mayores travesías, facilitando la expansión de los mercados; a la vez, este proceso permitía obtener un subproducto, el saín o grasa, igualmente comercializable (Romaní, 1991: 29).

El prensado, que solía llevarse a cabo en menos de 24 horas, consistía en aplicar presión sobre los barriles que contenían las sardinas¹⁹. Por último, se procedía al cierre de los toneles: se cubría la capa de arriba de sardinas con cartón o papel grueso, asentándose en ella una tapa de madera, en cuya parte interna se colocaba un aro que servía de tope asegurador para permitir el cierre (Mariño, 1996: 114; Le Prince de Monaco, 1887: 512-519). Este nuevo método productivo implicaba un menor coste que el anterior y generaba un producto más competitivo²⁰. Además de la transformación de pescado, en las fábricas se construían los toneles donde se transportaban las sardinas prensadas. Para montar el barril, se tomaba un aro sobre el que se iban ensam-

¹⁷ En verano la sardina grande estaba en los pilos entre veinticinco y treinta días, menos tiempo en invierno, veinte días. Romaní (1991: 41); Sánchez, et al. (1998: 63): "las sardinas no se pueden sacar para prensar hasta que estén bien curtidas, para saber esto se les aprieta la cabeza, si aún echan sangre es que no están listas. Hay que tenerlo en cuenta para que no se estropee la pesca." Archivo Histórico de Alfageme (en adelante AHA), Biografía de M. Fernández Sampedro, Manuscrito.

¹⁸ Cada varilla contenía alrededor de veinticinco piezas de pescado. Paz Graells (1870: 469); Mariño (1996: 103). El envarillador era una mesa con las patas dispuestas de tal forma que quedase inclinada con la finalidad de que al echar las sardinas en ella se escurriese el agua. Mariño (1996: 81); Sánchez, et al. (1998: 63).

¹⁹ La cantidad y calidad de la grasa no siempre era la misma, sino que dependía del pescado y de la época del año. La de peor calidad, "morca" era empleada en el curtido de piel, siendo demandada por los curtidores de Vigo y Orense, pero también desde puertos europeos (Hamburgo, Liverpool y Londres) y americanos (la Habana). La de mayor calidad, "saín", era usada como materia prima en la elaboración de otros productos (pinturas...). Sánchez, et al. (1998: 65).

²⁰ Mientras que los de gran tamaño, denominados pipas podían contener unos 300 kilos de sardinas, los más pequeños daban cabida a unos veinte kilos. Mariño (1996: 72).

blando las duelas una a una, insertando la última a presión; una vez hecho el cuerpo, se le realizaban ranuras interiores con el fin de ajustar el fondo y la tapa; las piezas se construían a mano sobre un caballete (Cornide, 1774: 146-147). No hubo a partir de aquí grandes innovaciones técnicas en los procesos productivos, pero sí algunas menores en fases concretas: el prensado y el envarillado. Por lo que respecta al primero, mientras que en el siglo XIX los barriles eran de gran tamaño, en el primer tercio del siglo XX se usarán los tabales, que eran más pequeños y manejables²¹. Por lo que se refiere al envarillado, desapareció en algunas empresas en los años treinta, siendo clasificadas las sardinas directamente al introducirlas en el envase, lo que ahorra-ba tiempo y trabajo (Santos Castroviejo, 1990; Mariño, 1996; Sánchez, 1998).

El proceso de salazón de sardina se llevaba a cabo con instrumentos simples que no requerían una gran inversión en capital fijo, pero bajo una determinada arquitectura fabril con espacios amplios y despejados para realizar el trabajo y almacenar la producción (Alonso, 1996: 178; Ortega y Valcárcel, 1996: 165). Comúnmente la vivienda del propietario formaba parte del edificio salazonero, situándose en un lado de la fachada principal o abarcándola por completo. Cuando la vivienda se hallaba en un piso elevado, la oficina de la fábrica y una bodega acostumbraban a ocupar la entrada de la parte inferior. Esta ubicación no era gratuita, ya que desde las anchas ventanas o vidrieras de la oficina se controlaba tanto el proceso de elaboración como los movimientos de los operarios²². Una fábrica salazonera de tamaño medio solía tener unos veinte metros de fachada y cuarenta de fondo, incluyendo un amplio patio interior, como se puede observar en la Fotografía I.1²³. En uno de los extremos del patio se hallaban los depósitos de la grasa sobrante o saín y en las esquinas los almacenes de sal²⁴. En la parte trasera de la fábrica, anexos al edificio, se hallaban el taller de carpintería, donde se fabrica-

²¹ En el caso de que el fabricante tuviese varios almacenes, la vivienda sólo tendría una cama y los enseres necesarios para cocinar si se necesitaba. Sánchez, et al. (1998: 48); Romaní (1991: 25).

²² Tenían cubierta a dos aguas con teja del país y se empleaba granito en los sillares. En el interior, las maderas que soportaban el techo descansaban en pilastras de granito. Mariño (1996: 69). El edificio consistía en un extenso patio de forma rectangular con cobertizos laterales: en uno de ellos se hallaba el muerto y del lado opuesto los pilos. Paz Graells (1870: 464).

²³ Estaban comunicados por un sistema que permitía la separación de la grasa y el agua mediante un sistema de decantación, evacuando el agua sobrante por medio de un sumidero lateral y almacenando el saín. Mariño (1996: 73).

²⁴ En él se situaba la caldera de bronce o hierro para preparar el tinte de las redes y una poza para tinter varias a la vez. En el encascador había espacio para las principales materias usadas: corteza de pino, alquitrán, brea, pinturas, etc. Mariño (1996: 77).

ban los envases, el encascador y el atador para tratar las redes²⁵. El espacio destinado a la transformación se dividía en las áreas denominadas chanca, claro y muerto. La chanca estaba emplazada en un lado del patio (en la Fotografía I.1 a la izquierda): agrupaba los lagares, destinados a la deshidratación y salazón de la sardina, que eran colocados en línea y cubiertos con tapas de madera; es decir, en este espacio se trataba químicamente el pescado. En el muerto se realizaba el proceso mecánico, situándose ahí los barriles y las prensas para efectuar el prensado y la extracción de la grasa (el espacio a la derecha en la Fotografía I.1). El patio interior, denominado el claro, separaba la chanca y el muerto (espacio central de la Fotografía I.1); aquí se llevaba a cabo la limpieza, envarillado y colocación en toneles de las sardinas²⁶.

■ Organización del trabajo: pesca y transformación

Aunque la salazón de pescado no dio lugar a ninguna revolución industrial en Galicia, sí que contribuyó a aumentar las posibilidades de empleo de una región sin apenas industria y con una elevada oferta de trabajo: tanto la pesca como su procesado ayudaron a expandir el mercado laboral de las poblaciones del litoral²⁷. En ellas, los hombres combinaban la agricultura con la pesca, aumentando el número de marineros registrados por los padrones, mientras que las mujeres se incorporaban a los almacenes de salazón, obteniendo un salario estacional. En general, las familias desarrollaban múltiples actividades —agricultura de autoconsumo, pesca, aprovechamiento del monte, etc.— para superar el umbral de subsistencia, tema en el que ahondaremos al final de este libro, en el capítulo ocho²⁸. Pese a que los datos de empleo en la actividad salazonera son muy débiles para el siglo XIX, por la literatura contemporánea sabemos que el número de pescadores que trabajaban para las empresas de salazón se duplicó entre 1774 y 1878 y que era elevado el número de mujeres en relación al de hombres en 1850 (Tabla I.2).

²⁵ La descripción de las fábricas de salazón se halla en Paz Graells (1870: 465,472); Santos Castroviejo (1990); Romaní (1991); Estévez (1996: 182); Mariño (1996: 72-73); Sánchez, et al. (1998: 52).

²⁶ Fue una actividad con un efecto de arrastre muy inferior al de la conserva, y no cumplió el papel que jugó en otros países como Escocia y Noruega de acumulación de capital para modernizar la pesca y para reinvertir en el sector conservero. Carmona (1983: 454).

²⁷ Las estrategias productivas del campesinado gallego, entre otros autores, en Villares (1982); Fernández Prieto et al. (1991); Fernández Prieto (1992).

²⁸ Para el País Vasco Homobono (1992: 18,20,28); para Cantabria Ansola (1996: 178); para Galicia "Pescuerías de Galicia", 20/11/1847, *Boletín Mercantil e Industrial de Galicia*, nº 9.

Tabla I.2.
Empleo en la salazón de sardina en Galicia

Establecimientos y trabajadores	1774	1850	1878
Nº establecimientos de pesca y transformación	—	250	376
Pescadores de los barcos de los salazoneros	12.293		22.437
Hombres ocupados en los almacenes de salazón	—	2500	8.577
Mujeres ocupadas en los almacenes de salazón		10.000	

Elaboración propia en base a varias fuentes: el número de marineros de 1774 ha sido extraído de Cornide. Los datos de 1850 son de Puig y Furio y los datos de 1878 de Díaz de Rábago (1885: 27).

Aunque no existen estadísticas de empleo en el siglo xix, la literatura sobre el sector de salazones indica el predominio del trabajo femenino en el litoral del norte y noroeste de España²⁹. En Tabla I.3 observamos unos elevados porcentajes de mujeres trabajando en empresas salazoneras a lo largo del primer tercio del siglo xx.

Tabla I.3.
Mano de obra en la industria de salazón de sardina Galicia. Año 1933

Población	Provincia	Propietario	Hombres	%	Mujeres	%	Total
Ribadeo	Lugo	J. Sanjuán	2	16,7	10	83,3	12
Riveira	A Coruña	U. Salazonera	4	16,7	20	83,3	24
Vilagarcía	Pontevedra	M. Llauguer	10	25	30	75	40
Bueu	Pontevedra	E. Gaggiero	3	13	20	87	23

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la Estadística de pesca, 1933.

Los datos indicados en la Tabla I.3 reproducen el esquema laboral de cualquier fábrica de salazón del litoral español: las de tamaño medio producían entre dos y cuatro mil millares de sardinas por cosecha y empleaban aproximadamente veinte mujeres y entre cuatro y ocho hombres (Muñoz, 2002: 32).

²⁹ El *cerco real o cedazo*, consistía en una red compuesta por varias piezas o paños, que eran aportados por cada uno de los marineros que participaban en la pesquera. El tamaño oscilaba entre 90 y 300 paños de red que implicaban un largo de 800 a 1000 brazas. Sañez Reguart (1791: 233-261) y Giraldez (1996: 52).

Como hemos mencionado en el primer epígrafe de este capítulo, la fase previa a la transformación de sardina, es decir, la provisión de pescado, podía ser realizada mediante dos vías: adquiriéndolo en el mercado o capturándolo directamente con los barcos del empresario. Si los salazoneros carecían de infraestructura, externalizaban la actividad extractiva, comprando las sardinas a los pescadores. Para ello podían avisarles de la necesidad de materia prima mediante una hoguera a pie del embarcadero próximo a la fábrica o bien acudían a la lonja, apalabrando incluso la compra de pescado antes de que los marineros saliesen a faenar. Pero si las empresas de salazón poseían embarcaciones, entonces gestionaban la actividad extractiva contratando pescadores durante la costera de sardina, es decir, de junio a enero (Giráldez, 1997: 8).

Los empresarios salazoneros que integraban la actividad extractiva introdujeron en Galicia las redes de arrastre, *xábegas*, en la segunda mitad del siglo XVIII, originando múltiples conflictos con los pescadores gallegos por los profundos cambios sociales que el proceso ocasionó (González Zúñiga, 1834; Alonso, 1977; Carmona 1983). Las *xábegas* consistían en tupidas mallas de cáñamo, eran de forma semicircular, medían entre quinientos y setecientos metros de extremo a extremo, siendo necesario para manejarlas personal en mar y en tierra: de quince a dieciocho hombres en dos barcas y otros tantos en la playa para arrastrar la red (gente de cabo de tierra) (Sañez Reguart, 1791: 356; Giráldez, 1996: 60-61). A pesar de la difusión de las artes de arrastre, en Galicia se siguió capturando sardinas con las artes de pesca tradicionales: las de cerco (*cercos reales* y *traíñas*) y las de enmalle (*xeito*). El *cerco real* era el arte de mayor tamaño y el que precisaba más mano de obra, no siendo rentable a menos que hubiese una gran cantidad de sardina en la ría. La enorme red era transportada en un galeón grande (de 12 a 20 tm.) manejado a remo por entre veinte y treinta marineros, más se necesitaban ocho botes auxiliares para avistar las sardinas, largar el aparejo y transportar la pesca al puerto; es decir que, en total, este arte empleaba unos setenta marineros, junto con sus esposas, encargadas de armar la red³⁰. Pero más que el *cerco real*, la mayoría de los pescadores de sardina utilizaban el *xeito* y la *traíña*: el primero sobre todo en las Rías Bajas y la segunda era de uso común en las demás (Paz Graells, 1870: 459). La *traíña* ocupaba cuarenta o cincuenta hombres,

³⁰ La organización del trabajo y reparto de la pesca en las artes tradicionales se halla en Díaz de Rábago (1885: 44-52); García Ramos (1909).

pues precisaba de cuatro o cinco lanchas auxiliares gobernadas por un patrón y tripuladas por siete u ocho marineros cada una y un “rapaz de lancha” que la limpiaba; además era preciso un galeón para trasladar la red, en el cual navegaban veinte remeros y tres largadores de aparejo. El *xeito* era una de las artes de enmalle más utilizadas en la pesca de la sardina: la red, compuesta por paños de lino rectangulares, se dejaba flotando en el agua sujeta tan sólo por uno de sus extremos a la lancha, a la espera de que la sardina quedase enmallada en ella por las agallas; luego, los pescadores la desenmallaban con cuidado para no destrozarla. El *xeito* fue el arte de uso más popular porque su coste resultaba inferior al de las anteriores y porque, además, dependía únicamente de una lancha pequeña (lancha *xeiteira*) en la que bogaban unos ocho marineros. En las Rías de Marín y Vigo la pesca de la sardina al *xeito* se hacía generalmente por comunidad de pescadores que concurrían con redes propias y que distribuían el producto con arreglo a sus respectivos capitales³¹.

Una vez que la pesca llegaba a tierra, el encargado de la fábrica de salazón enviaba al puerto a las “*portadeiras*”, las cuales, mediante una cadena humana, transportaban el pescado en cestas desde el barco a la fábrica, donde se reproducía la división sexual del trabajo seguida tradicionalmente por las familias para preservar la pesca en salazón. En primer lugar, los hombres introducían las sardinas en los lagares o pilos para efectuar la salmuera, seguidamente, dos “*paleros*” las removían adecuadamente mientras que otro operario esparcía la sal necesaria; estas operaciones se realizaban en la chanca, que era claramente un ámbito masculino. Tras el período de salmuera, las “*envarilladoras* o *espichadoras*” clasificaban las sardinas por tamaños, ensartándolas en pequeñas barras de madera o metal. Una vez llenas, las varillas se colocaban en un bastidor de madera para ser lavadas en tinas con una mezcla de agua dulce y agua de mar. Posteriormente, pasaban a las mesas de las “*estibadoras*” que colocaban las sardinas escurridas en barriles, con la cabeza hacia el exterior para mostrar una presentación adecuada. Aunque las *estibadoras* ejercían el trabajo más especializado, cuando este escaseaba podían ocuparse también de otras faenas como el envarillado, acarreos de

³¹ Cada dos mujeres acarreaban las *portadeiras*, tinajas de madera que contenían pescado. Romani (1989). El bastidor era un carro en el que las sardinas quedaban colgadas. Mariño (1996: 103); Paz Graells (1870: 469). La mesa para estibar estaba formada por una armazón de madera sin tapadera en la que se ponían las varillas para que escurriese el agua de las sardinas después de haberse lavado en las tinas. Mariño (1996: 83); Sánchez, et al. (1998: 63).

pescado, etc. Las mujeres se agrupaban en el claro de la fábrica para elaborar la pesca cuando resultaba insuficiente la zona del muerto, preferida por ser más resguardada al estar a cubierto. Tanto en el claro como en el muerto las mujeres trabajaban sentadas en bancos individuales, teniendo junto a ellas mesas o barriles de sardinas³². La penúltima fase del proceso productivo, el prensado, era realizada por operarios especializados, pues la extracción de la grasa del pescado requería un punto preciso para mantener un excelente sabor y una buena conservación; normalmente el encargado de esta fase también revisaba la labor de las estibadoras (Romaní, 1991: 47-49; Díaz de Rábago, 1885: 82). La última fase productiva, el cierre de barriles, era realizada por hombres. Aparte del proceso productivo, en el taller de carpintería de los almacenes de salazón, los toneleros construían envases dirigidos por un maestro especialista en producir todos los tipos y tamaños al uso. Aunque, como acabamos de constatar, la organización del trabajo implicaba su división sexual en las distintas fases del proceso productivo, los empresarios redistribuían los recursos humanos disponibles con el fin de reducir costes y para ello flexibilizaban las funciones; por ejemplo, los marineros contratados durante la costera de la sardina también podían ocuparse en las operaciones de salado o prensado, siempre, claro está, supervisados por un obrero especializado³³.

■ Contratos, salarios y género

Al ser la salazón de pescado una actividad básicamente estacional, que los habitantes de la costa simultaneaban con actividades agrarias para el consumo familiar, los contratos, ya fueran verbales o escritos, se hacían por temporada para casi todas las tareas y esto fue una característica esencial de la industria desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta el primer tercio del siglo XX (Sáñez Reguart, 1791; García Ramos, 1912). Los contratos eran distintos para los hombres que para las mujeres: si bien estas últimas eran reclutadas eventualmente cuando había pesca que envarillar y estibar, los hombres trabajaban tanto en la pesca como en el almacén de salazón durante la costera de sardina. El encargado de fábrica, que podía ser el maestro tonelero, tenía

³² Los marineros del almacén de J. Verges en Bueu también trabajaban en labores de estibado y prensado. Libreta de pago de los marineros y criados del almacén de salazón de J. Verges, cosecha de 1868, cedida por A. País.

³³ Libreta de Pago de los marineros y criados del almacén de Joan Verges en Bueu, Cosecha y Año de 1868.

un puesto estable: dirigía el proceso productivo, la contratación del trabajo, la compra-venta de materias primas y vigilaba la fábrica (Mariño, 1996: 102). Los toneleros, dedicados a la construcción de envases, solían trabajar todo el año en el litoral Cantábrico (Romaní, 1989: 334; Ansola, 2000: 46; Homobono, 1992: 56); Ramón Rodríguez (1992: 83-89). En cambio, el resto de operarios —salador, paleros, prensadores, estibadores, etc.— eran contratados por campaña. Los contratos podían ser verbales o escritos:

Vino hoy lunes 15 de agosto al medio día Domingos Conde, hijo de Juan, vecino de Sta. Cristina. Está ajustado de Estivador desde 1 de agosto hasta últimos de febrero por 42 reales y una garrafa de saín y quedó conforme en volver el año que viene, o sea la próxima cosecha por 45³⁴.

Si los salazoneros eran también armadores de barcos reclutaban pescadores durante la costera de la sardina y sus contratos se ajustaban por temporada, no sólo para pescar, sino también para trabajar en el almacén, de forma que se agilizase el procesado de la pesca a la vez que se ahorraba en jornales (Díaz de Rábago, 1885; García Ramos, 1912)³⁵.

A pesar de que las mujeres eran la mano de obra mayoritaria en el sector, no tenían contratos formales, ni tan siquiera aparecían anotadas por su nombre en las libretas de pago, sino por el parentesco —esposas e hijas— que tenían con los pescadores y operarios de la empresa. Mientras que las estibadoras acostumbraban a trabajar durante toda la costera de sardina, el resto de las obreras eran llamadas a las fábricas cuando la actividad lo requería. Algunas mujeres eran reclutadas por los empresarios que poseían barcos para reparar y construir redes en las siguientes condiciones: bien los salazoneros pactaban los jornales con las maestras rederas, las cuales formaban su propio equipo, o bien subcontrataban esta labor a domicilio (Mariño, 1996: 105)³⁶. Las formas de con-

³⁴ El salazonero Joan Verges en Bueu contrataba marineros —treinta y tres personas durante la estación— además de operarios, para el almacén de salazón: "Francisco Porto, patrón de la arte, está ajustado desde el 1 de agosto hasta últimos de enero a nueve duros cada mes y si trabaja en el almacén a cuatro reales día." Libreta de pago de la gente de la arte y demás criados del almacén de Joan Verges. Cosecha y año de 1868.

³⁵ El trabajo se desempeñaba por las noches de 8 a 12 y para ello se reunían en un espacio común las palilladoras, las hilanderas, costureras, etc. Díaz de Rábago (1885: 79-81).

³⁶ Archivo del Reino de Galicia (ARG en adelante), Sección Magistratura de Trabajo, Jurado Mixto de Conservas y Salazones de Pescado de A Coruña, Exp. 1521/7 Leg. 4038. En la salazón y escabeche de Cantabria y del País Vasco las mujeres trabajaban entre cuatro y seis meses por año. Ansola (1996: 309); Homobono (1992: 22).

tratación no variaron en el primer tercio del siglo xx ni en la salazón gallega ni en la cántabra, pues únicamente se contaba con las jornaleras cuando había pesca que transformar, siendo su trabajo muy irregular:

A. Malvar trabajó los días 29 y 30 de abril; el primero medio día y una hora, el segundo completo; el 7 de mayo medio día, el 8 y el 9 no hubo trabajo, el 11 medio día y los demás días comprendidos entre el 29 de abril y el 11 de mayo trabajó los días completos³⁷.

A los contratos eventuales de las mujeres les correspondían salarios inferiores a los de los hombres, constituyendo la industria salazonera un antecedente de mercado de trabajo segmentado, que será típico en la industria conservera.

Tabla I.4.
Contratos y jornales por ocupación y sexo en la salazón (Ptas. corrientes)

Ocupaciones	Contratos	1868	1885	1919	1930
Ocupaciones masculinas					
Toneleros	Fijo	2	2-2,5		5
Salador	Eventual	2	2-2,5		
Prensador/Estibador	Eventual	2	2-2,5		
Ocupaciones femeninas					
Estibadoras	Eventual		1-1,25	2	
Resto de obreras*	Eventual	0,5-1	0,5-1	1,75	2,5
Jornal obreras como porcentaje del jornal de los hombres		25-50%	25-50%	50%	

Elaboración propia en base a varias fuentes: el número de marineros de 1774 ha sido extraído de Corni-de. Los datos de 1850 son de Puig y Furio y los datos de 1878 de Díaz de Rábago (1885: 27).

En la Tabla I.4 observamos la continuidad en el largo plazo de la división sexual del trabajo y de la segmentación ya que los salarios femeninos supusieron, en los años indicados, el cincuenta por ciento de los masculinos (Tabla I.4). Estos jornales eran comúnmente cobrados por los maridos o padres de

³⁷ "Por 14 días de jornal tenía su hija a 10 cts día..." o "En 30 de noviembre por 13 días que trabajó su mujer cobró 52 reales". "Libreta de pago de los marineros y criados del almacén de salazón de Joan Verges, cosecha de 1868".

las obreras³⁸. Las estibadoras eran las mejor remuneradas: en la fábrica de salazón de Joan Verges, en Bueu, cobraban alrededor de una peseta al día en 1868, cantidad similar a la percibida por las mujeres de otros puntos de la costa gallega, como en la ría de Arousa en 1885 o en A Coruña en 1887. Las hijas de las salazoneras, introducidas en las fábricas por sus madres, cobraban un jornal muy inferior, aproximadamente 10 céntimos por día en 1868³⁹. A pesar de que algunos sociólogos de la época como Paz Graells consideraban cualificado el trabajo femenino en la salazón, no era visto así por los propios obreros pertenecientes a las Juntas Locales del Instituto de Reformas Sociales, lo que contribuía a que su remuneración fuese mucho más baja que la de los hombres, no sólo en Galicia, sino también en el Cantábrico⁴⁰. Además, las mujeres no tenían acceso a promoción interna porque el aprendizaje que recibían sólo les permitía realizar las tareas de elaboración de pescado, pero no de gestión de compras o de administración. En cambio, los toneleros tenían mayores posibilidades de ascender en la escala laboral puesto que con el aprendizaje del oficio podían llegar a alcanzar la categoría de maestros, e incluso la de encargados de fábrica⁴¹.

Aunque la industria de salazones de pescado significó un aumento de las posibilidades de empleo para las mujeres que habitaban en sociedades marítimas, estas accedieron al mercado de trabajo con peores condiciones que los hombres: con contratos eventuales y salarios que suponían la mitad de los masculinos, y ello, a pesar de que la destreza aportada por las mujeres en la producción de sardinas saladas contribuyó positivamente a mante-

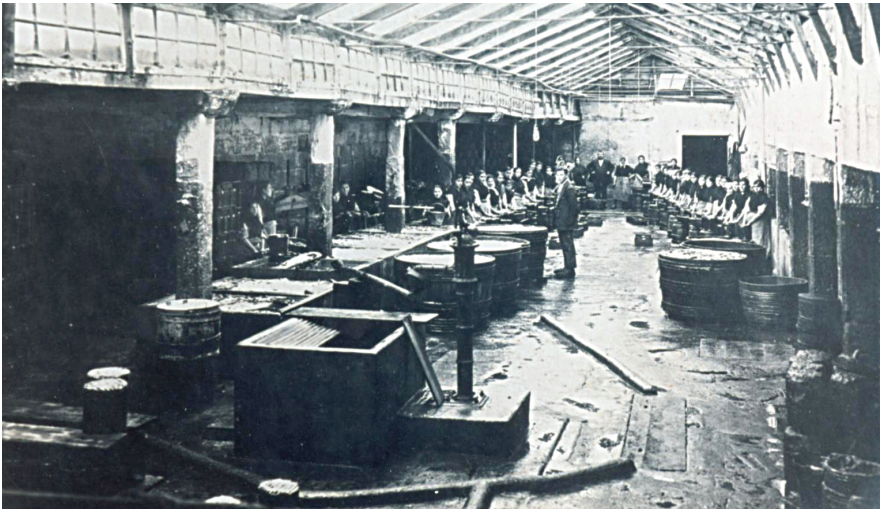
³⁸ "Ellas forman la población principal de las fábricas del fomento. Su salario en la ría de Arosa es el reducido corriente en el país para los jornaleros de este sexo, 50 céntimos de peseta al día." Díaz de Rábago (1885: 76).

³⁹ Uno de los obreros del almacén de Juan Verges, J. Lovera, llevó catorce días de jornal que tenía su hija a 10 céntimos día. Libreta de pago de los marineros y criados del almacén de salazón de Joan Verges, cosecha de 1868.

⁴⁰ "La destreza y regularidad con que las estibadoras depositan las sardinas en estos envases es sorprendente, recontándola a la par que van sacando de las varetas de 5 en 5 y colocándola en círculos concéntricos de modo que quedan recargadas y ajustadas cuanto es posible sin estropear la pesca." Paz Graells (1870: 469). Reformas sociales. Información oral y escrita practicada por la Comisión de Reformas Sociales en las provincias de La Coruña, Jaén, Navarra, Oviedo, Palencia y Vizcaya, 1893: 43.

⁴¹ La vida laboral de M. Fernández Sampedro, nacido en 1912, parte de aprendiz de tonelero y llega a encargado de fábrica de conservas: "Seguí en la salazón de Maestu hasta el año 1936, después fui encargado de fábrica de conservas." Archivo Histórico de Alfageme (en adelante AHA), Biografía de M. Fernández Sampedro, Manuscrito.

ner la calidad del producto. La organización laboral adoptada por los empresarios y caracterizada por la división sexual del trabajo, mujeres en la preparación del pescado y hombres en el prensado y construcción de envases, lograron el éxito de las salazones gallegas en el mercado español y la exportación a Europa y colonias en el siglo xix, así como el que la industria de salazones no fuese totalmente desbancada por la conserva hermética en el primer tercio del siglo xx. Algunas características organizativas del sector de salazones se repetirán, como iremos viendo en los posteriores capítulos, en la industria de conserva hermética de pescado, especialmente la segregación ocupacional por sexo. En este sentido, la salazón supuso la primera fase de la industrialización de la pesca y los comienzos de la creación de un mercado de trabajo industrial.



□ **Fotografía I.1.** Interior de la fábrica de Attilio Gaggiero, Bueu, Museo de Pontevedra.



Edición R. Ocaña, Cangas
2 *Fábrica de Conservas de F. F. CERVERA. — Vigo Cangas (España)*

□ **Fotografía II.1.** Exterior de una conservera, fábrica de Cervera en Cangas, Museo de Pontevedra.



□ **Fotografía II.2** Interior de la fábrica de Massó en Bueu. Colección permanente del Museo Massó, Bueu (Xunta de Galicia).



□ **Fotografía II.3.** Mujeres cerrando latas de sardinas. Industria conservera.



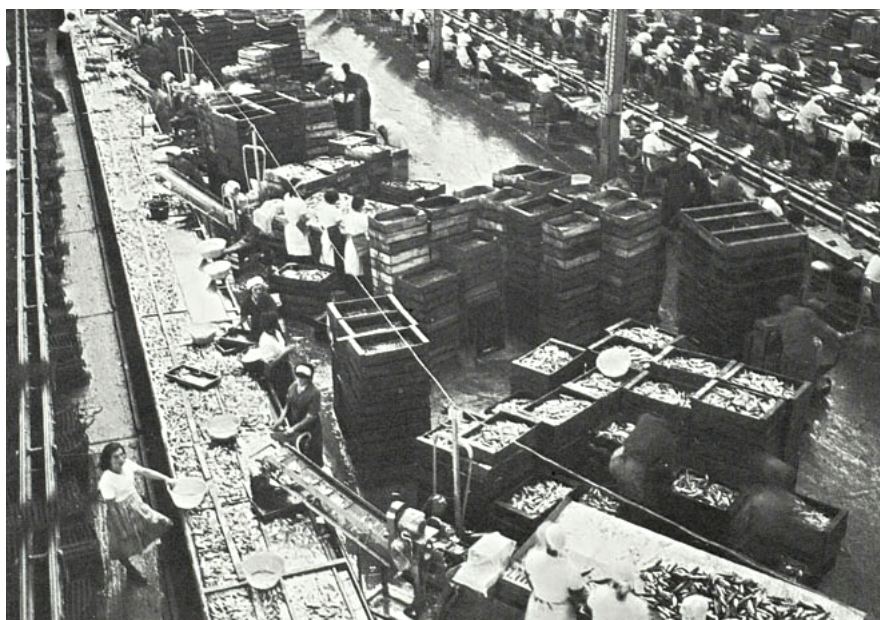
□ **Fotografía II.4.** Trabajadoras en las prensas de troquelado de Massó (Ribas, 1924).



□ **Fotografía II.5.** Obrera engomadora. Video "La Artística", 1928.



□ **Fotografía II.6.** Moldeando los cuerpos de las latas.



□ **Fotografía V.1.** Limpieza de pescado mediante canales Massó. Industria Conservera.