

PESCA Y ECONOMÍA REGIONAL EN GALICIA

Elisa Ferreira Priegue
Universidad de Santiago

INTRODUCCIÓN

Teniendo el honor de abrir estas sesiones dedicadas a la pesca, de definida orientación ibérica, junto a tantos y tan buenos especialistas, he orientado mi intervención a lo largo de unas líneas muy simples: las de poner la actividad pesquera (y la atlántica en particular) dentro de un contexto occidental. El de esos espacios marítimos conocidos como los “Mares Estrechos”: el Cantábrico, el Canal de La Mancha, el Mar del Norte y el Báltico.

No me parece redundante examinar rápidamente la problemática de base de este mundo de la pesca y de su comercialización, los desafíos resueltos bien o mal, las oportunidades ganadas o perdidas, para tener una visión comparativa de nuestros casos específicos.

También, antes de nada, aclarar este concepto de “economía regional”. Con él no me estoy refiriendo tanto a la economía de la región Galicia dentro del ámbito castellano-leonés, como a Galicia entendida como una región de la Europa atlántica, parte del fenómeno que surge tras la crisis de mediados del siglo XIV en la geografía económica y, muy especialmente, mercantil de Occidente: lo que he denominado la “emergencia de las economías regionales”, en que una serie de territorios antes apagados va a entrar con su producción –agrícola, minera, pesquera...– en los circuitos del comercio internacional. La pesca, salazón y comercialización del pescado es, en nuestro caso, uno de los principales protagonistas de esta emergencia, desarrollándose en paralelo con otras economías similares del Atlántico y Mar del Norte.

A la luz de estas condiciones generales, me detendré en el caso de Galicia, entendida como una de las “economías regionales” europeas que en la Baja Edad Media se asoman a estos mares, ya no sólo para arañar un poco en el comercio

internacional, del que hasta ahora eran sobre todo clientes y “regatones”, sino para participar en él con productos de su tierra y de sus aguas. En el caso gallego, uno de los puntales –tal vez el más importante– de esta economía regional va a ser la exportación de su pescado.

Quede claro que no voy a detallar todas las actividades pesqueras y especies capturadas. El objeto de esta exposición es enfocar la atención sobre aquéllas que van a ser protagonistas de este fenómeno, por su proyección al comercio general.

EL CONTEXTO EUROPEO: EL DESARROLLO DE LAS PESQUERÍAS Y LA ENTRADA DEL PESACADO EN EL GRAN COMERCIO

Los tantos a favor: riqueza pesquera y buenos mercados

La segunda mitad del siglo XIV va a vivir un gran desarrollo de las pesquerías desde el Mar del Norte y Báltico hasta la costa atlántica andaluza. Bacalao, arenque, sardina, congrio, merluza son capturados masivamente, preparados en salazones y secaderos, y comercializados por mar y al interior. Es una coyuntura en la que intervienen, aparte de la necesidad de abastecimiento, un cambio climático que influiría en las migraciones y proliferación de estos peces y una ampliación, bien conocida, de la industria salinera orientada también a un aprovisionamiento a gran escala.

Muchos territorios costeros van a ver gracias a esto surgir unas economías propias, en paralelo a los grandes polos comerciales de antes: Islandia y Escania, Noruega, Escocia, Holanda y Zelanda, Normandía, el sur de Inglaterra, Galicia van a ser los principales de entre ellos.

Los mares interiores del Atlántico son ricos en pesca, con un gran potencial de capturas, merluza, congrio y muchísimos más, pero sobre todo los “reyes” del mercado: el arenque y el bacalao en las aguas más septentrionales. En las costas más occidentales, al borde del océano, domina en cambio la variedad de sardina conocida como *sardina pilchardus*, presente desde siempre en Galicia, Bretaña y el SW de Inglaterra, aunque va a haber una auténtica invasión de ella en el siglo XV.

Los pescados con valor comercial entran dentro de dos grandes categorías, cada una con sus propias exigencias a la hora de su procesamiento:

- Los “azules” (arenque, sardina, caballa...) grasientos y que necesitan mucha sal para conservarse bien.
- Los “blancos” (bacalao, abadejo, congrio, merluza...) que se pueden secar al aire con poca o ninguna sal.

Unos y otros, además, pueden ahumarse.

Ya por lo menos desde finales del siglo XIII está documentada una actividad pesquera intensiva en el Mar del Norte y Canal de La Mancha, y están desarrolladas las importantes pesquerías de Bergen.

Consumidores los hay desde siempre. La pesca, en estos países de clima duro, muchos de ellos escasos de cereal y de otros alimentos básicos, es una explotación vital, un complemento precioso de unos recursos agrícolas pobres. Está orientada ya al abastecimiento interior de cada país y a cierta medida de comercialización, muchas veces en forma de trueque con patrones mercantes extranjeros que les traen los artículos que necesitan.

Existen ya unos mercados interiores muy importantes, de gran consumo. A ellos se van a sumar los mercados internacionales. El comercio de pescado cobra interés económico a escala nacional. Surgen intermediarios y mayoristas en la mayoría de estas regiones occidentales, y no sólo en las más deprimidas.

Pero la gran expansión de las pesquerías y del comercio de pescado procedente de sus propios mares va a tener lugar, en todos los territorios estudiados, entre 1350 y 1500¹.

Con diversa fortuna. Aunque los usos y costumbres ancestrales establecen que el mar es de todos, el boom de la pesca no siempre va a significar la prosperidad para los que realizan el trabajo duro, los pescadores.

Lo que sigue es necesario para tener una visión comparativa de conjunto y poder valorar debidamente las condiciones en que esta actividad se desarrollará en Galicia.

Los desafíos

No basta con tener riqueza pesquera, ni incluso con pescar mucho. Estas aguas ofrecen mayor potencial de capturas del que la mayoría puede procesar y comercializar de una forma eficaz y rentable. Cuando se piensa en una pesca orientada a algo más que la pura subsistencia, el trueque en la ribera y el abastecimiento a corto radio, se plantean unos desafíos que van a marcar para los pescadores la diferencia entre explotar unos recursos o ser ellos los explotados:

- Hacer que la pesca llegue a tierra en las mejores condiciones posibles de frescura e integridad.

¹ STARKEY; REID Y ASHCROFT (eds.): *England's Sea Fisheries. The Commercial Sea Fisheries of England and Wales since 1300*, Chatham Publishing, London, 2000.

- Prepararla para que viaje a distancia y se conserve largo tiempo. Esto implica instalaciones de secado, facilidades para disponer de sal suficiente y a buen precio, utilizar unas técnicas apropiadas y disponer del tipo de envases idóneo.
- Contar con unos mercados asegurados.
- Contar con unos medios de transporte lo bastante rápidos para que el pescado alcance esos mercados sin deterioro, y antes que eventuales competidores.

Para eso hace falta ser más que buenos pescadores; hay que ser organizados, eficientes... y buenos comerciantes.

Las condiciones desfavorables

En la mayor parte de estas aguas, especialmente en el Mar del Norte, las condiciones en que se desarrollan las pesquerías son durísimas para los hombres. Muchos de estos países, como Escocia, Islandia y los países escandinavos, son pobres, atrasados, muy mal organizados y muy poco profesionales. Los pescadores son en gran medida rurales, trabajando a tiempo parcial, con una actividad de temporada.

Esta actividad los lleva en muchas ocasiones lejos de sus casas, de sus familias y de los puertos en que viven, hacia caladeros lejanos. Los pescadores, acogiéndose al principio de libertad de los mares, pescan frecuentemente en bancos de alta mar o en aguas costeras extranjeras y venden su pesca, antes de que se les deteriore, en los mercados más cercanos, y por lo que les paguen. Reyes y señores los protegen, aunque de una forma distante; en situación de guerra, las reglas del juego acuerdan que las partes beligerantes respetarán a los pescadores del contrario y les dejarán seguir con su actividad; de todas formas estos pactos –muchas veces tácitos– no siempre se respetan y los pescadores pasan por incomodidades y peligros: confiscación de pesca, requisa de barcos y hombres, destrucción de aparejos. Además tendrán que hacer frente a otra guerra más cotidiana y no siempre incruenta: la hostilidad de los pescadores locales en unas aguas saturadas y luchando por los mismos mercados. Una libertad, por lo tanto, que es un arma de dos filos, por permitir la intrusión de otros pescadores en aguas que deberían tener bien acotadas y protegidas. Las faenas de pesca, salazón y venta del pescado están dispersas por caladeros y puertos extranjeros, y compartidos con pescadores de las más diversas procedencias. Normandos, ingleses, escoceses, bretones... operarán no sólo en sus propias aguas: a lo largo del siglo XV los encontraremos frecuentado caladeros lejanos como los de Islandia². En pequeños barcos, lejos de casa, con campañas frecuentemente en

² TOUCHARD: *Le commerce maritime breton à la fin du Moyen Age*, Paris, 1967, p. 59.

pleno invierno, podían pasar 7-8 semanas sin volver –los que volvían– a sus puertos de origen, con lo que esto implica de falta de ingresos para la familia, y falta de atención a sus propios intereses en la localidad.

El material y las técnicas de pesca que emplean tampoco van a ser novedosos ni a una escala ambiciosa. Artes de pesca tradicionales y prácticamente universales, todas ellas, hasta la etapa final, de dimensiones muy modestas y poco exigentes en hombres y barcos. En Escocia, Inglaterra, Noruega, Holanda... se usan, igual que en Galicia, los inmemoriales trasmallos; el que conocemos como “jeito”, arte de deriva en el que el arenque y otro pescado azul queda enmallado por la cabeza y que en Inglaterra se presenta como un arte de pesca de introducción medieval, de fines del siglo XIII³. (En Galicia, la primera mención documental hasta ahora es de 1418, pero seguramente es mucho más antigua). Más tardías, introducidas a fines de la Edad Media⁴ en las Islas Británicas, son las artes del tipo de la “sacada” gallega, que se arrastra a tierra con dos botes, y que tiene una variante más modesta, que no necesita más que un bote por tener un listón de madera que le mantiene la boca abierta. En época bajomedieval y moderna aparecen cercos, pero muchísimo más pequeños que los gigantescos artilugios que se usarán en Galicia para la sardina; entran tarde y son, precisamente, mucho más idóneos para la sardina que para el arenque. El pescado “blanco” se pesca sobre todo con anzuelo: cuerdas, palangres... Nada especial, por lo tanto, ni más avanzado con respecto a lo que sabemos sobre la Galicia de la época.

En cuanto a técnicas de procesamiento tampoco van a destacar por su eficacia. Hay un factor crucial, y es la rapidez y buen hacer con que el pescado se limpia y se sala una vez capturado, y ahí es donde se va a notar la diferencia entre las regiones pesqueras que tienen buena técnica y las otras. En el caso del arenque y la sardina es fundamental eviscerarlo inmediatamente y salarlo en abundancia. Muchos de estos pescadores que faenan lejos de tierra no siempre hacen la primera limpieza y salado en el barco, o hacen un somero salado (“en verde”) en detrimento de su frescura. Los procedimientos de salazón y envasado antes del siglo XV para el arenque son, llevada la captura a tierra, limpiarlo y meterlo directamente en toneles, ligeramente prensado y con capas de sal intermedias: así es como va a viajar. A fines de la Edad Media, los pescadores de arenque de Dieppe faenan cerca de tierra, haciendo en ocasiones dos mareas por día, pero a veces la abundancia es tal que no son capaces de procesarlo y se pudre en montones en el puerto⁵.

3 STEANE Y FOREMAN: *Medieval Fishing Tackle*, en ASTON, M. (ed.): *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, BAR British Series, 1988 (2 v.), I, p. 159.

4 *Ibid.*

5 MOLLAT, M.: *La pêche à Dieppe au XVe siècle, Etudes d'histoire maritime*, Torino, 1977, p. 7.

Los holandeses introducirán también el arenque “rojo”, salado ligeramente y ahumado, método que va a ser adoptado más tardíamente por las demás regiones pesqueras. El arenque es el que marca la pauta para estas técnicas, que se aplicarán en segundo término a la sardina: la sardina ahumada va a denominarse, por antonomasia, “arencada”.

A esto se suma una comercialización muy ineficaz, o inexistente. Éstos piensan en términos de buscar para su pescado unas salidas –compradores y mercados– de antemano. La industria pesquera está deprimida o manejada por mercaderes forasteros. Los principales intermediarios, ya entre los siglos XIII y XV, van a ser en el Báltico y Atlántico Norte los patrones y mercaderes de la Hansa, que compran la pesca a los pescadores y la comercializan a través de sus rutas⁶. En casi todos los mares occidentales, los pescadores, atentos solamente a lograr el máximo de capturas, dejan todo, incluso la salazón/secado –y no digamos aspectos financieros y comerciales– en manos de intermediarios, que son los que se van a beneficiar del negocio: corredores y socios capitalistas, como los *hôtes* normandos; mercaderes, generales y especializados de los que son buenos representantes los *Fishmongers* londinenses; patrones de barco como los hanseáticos, que compran, transportan y revenden. La experiencia portuguesa del siglo XIV es presenciada y vivida por los gallegos que operan allí: los pescadores son pobres y están endeudados con intermediarios, mercaderes exportadores fuertes⁷. Se van a hacer fortunas con el pescado ya desde el siglo XIII, en Inglaterra, Normandía⁸, Portugal, donde hay grandes exportadores⁹... pero no van a ser los pescadores quienes las ganen.

Los pescadores, sea cual sea su base, están muy poco respaldados a nivel institucional. Con las faenas de pesca y venta del pescado tan dispersas en caladeros y puertos extranjeros no tienen peso local ni organización colectiva en la que apoyarse. El verdadero negocio está manejado y explotado por terceras personas.

En suma, muy mal equipados para hacer frente a los desafíos que señalamos, con dos excepciones exitosas: los Países Bajos y Galicia. En estas regiones, los

6 STARKEY, D. J. & al.: *England's Sea Fisheries. The commercial sea fisheries of England and Wales since 1300*, London, 2000, p. 11.

7 OLIVEIRA, A.: *op. cit.*, p. 121.

8 MOLLAT: *op. cit.*, p. 53.

9 “Nesses tratos do pescado para fora do Reino andam, como dissemos, os melhores mercadores do Porto da altura como João Ramalho (...) como João Pires Neto ou mesmo Afonso Anes, seguramente também prestamistas aos pescadores de Galiza ou outros nacionais –que a pobreza era traço comum

entre todos eles. No negócio da salga e exportação se meteram então até os oficiais régios como o Vedor da Fazenda, Alvaro Gonçalves, que dispunha, para tanto, de pessoal subalterno ou assalariado “para andar” com o negócio! (OLIVEIRA, A. de: *Do Porto a Pontevedra (XIII-XVII). Os tratos marítimos no Noroeste Peninsular. Do Porto à Galiza e a Pontevedra (Sec. XIII-XVIII)*, Pontevedra e o Mar. *Actas do Simposio de Historia Marítima do século XII ao XVI*, Pontevedra, 2003, pp. 109-155).

pescadores son los que controlan el proceso, en mayor o menor medida, desde la pesca hasta la comercialización.

Nos interesa lo que sucede en la costa de los Países Bajos (Holanda y Zelanda). Brabanzones, zelandeses, holandeses están mezclados con los locales en ambientes pesqueros como el de Dieppe; gente muy valiosa desde el punto de vista técnico y que van a ser, en bastante medida y por todos los indicios los maestros de varias comunidades de pescadores, entre ellos los gallegos.

Las claves de la superioridad holandesa sobre las otras regiones pesqueras es que saben identificar los desafíos y encontrarles soluciones: son innovadores y pioneros. Expertos navegantes y pescadores practican una pesca activa y metódica: aventurándose más en mar abierto en busca de los bancos de arenque sin esperar a que les pasen cerca en los puntos conocidos y llevando un calendario estricto para hacer las capturas en los mejores momentos del ciclo de los pescados. Usan redes de deriva. Sobre todo, solucionan eficazmente el problema de la salazón: sus barcos, preparados para ello, son unos buques-factoría en pequeño: el arenque es eviscerado, salado –con buena sal de la Bahía– y envasado inmediatamente a bordo, y se desembarca en su propia tierra en excelente estado y ya listo para la venta. Como ya se ha indicado, son ellos los que van a introducir el ahumado –ya en tierra– como un procesamiento adicional.

Finalmente, tienen una organización eficaz para la venta y distribución, realizando un estudio de los mercados¹⁰.

El caso de Galicia, que vamos a examinar ahora después de estas premisas, no dudo en situarlo entre estas historias de éxito, quizá la mejor dentro del punto de vista de los trabajadores de la mar.

EL CASO GALLEGO

La situación anterior al “boom”. Condiciones previas

Poca presión sobre los recursos marítimos

- *Importancia de la pesca fluvial.* La Galicia de la Alta y Plena Edad Media cuenta con ricas pesquerías fluviales, de las que no vamos a hablar aquí; merecen un estudio aparte. Recordemos simplemente el extenso espacio interior del territorio gallego y la densa red hidrográfica, rica en pesca, donde reinan, entre los más apreciados, el salmón, el sábalo, la lamprea y la trucha, pero también la anguila

¹⁰ COULL, J. R.: *The Sea Fisheries of Scotland. A Historical Geography*, Edinburgh, 1996.

y el popular “escalo”. Hay tramos privilegiados –auténticos complejos pesqueros– en los grandes ríos Sil, Miño y Tambre, pero se pesca en todas partes y las capturas son una aportación importante al capítulo alimenticio, desde los grandes pescados de lujo hasta los humildes “escalos” que vemos vender en mercados urbanos como el de Ourense. Los peces de río son mucho más apreciados que los de mar por los gourmets medievales.

- *El recurso al mar desde el interior parece haber sido algo secundario y que va cobrando importancia gradualmente*, tal vez con la expansión demográfica y la conveniencia de contar con un pescado mejor conservable que el de río. Pesca predominantemente costera, en un principio. Da la impresión de una adaptación al mar de los métodos “recolectores” fluviales: la “comboa” o “corral” es una versión, basada en las mareas, de los “naseiros” de los ríos. Aparecen poco en los documentos, pero quedan –quedaban– bastantes restos en playas y riberas, siempre asociadas a dominio señorial.

- *Mercado limitado para las salazones* (problema básicamente de transporte: la oferta de sal es muy elástica en función de esto), orientado sobre todo al abastecimiento del interior.

Técnicas de tradición romana y monástica, utilizadas dentro de una economía señorial

- La experiencia de los ribereños en pesca, salazón y secado es de raigambre antigua, aunque con pocas raíces específicamente autóctonas. El mundo pesquero gallego de la Edad Media es heredero de una tradición común a toda Europa, y nos preguntamos cuál fue la escuela. Habría que pensar en la romanización, las pesquerías y fábricas de salazones romanas que vamos encontrando en la costa gallega, y que aparecen en torno a dos sectores que van a ser los grandes focos de exportación en la Edad Media: el “Golfo Artabro” y las rías de Arousa, Pontevedra y Vigo, zonas de rías profundas, donde no hay que salir a mar abierto. En ellas se han encontrado –y siguen apareciendo– restos de establecimientos pesqueros y salazoneros entre los siglos II a.C. y VI d.C.¹¹.

Hay desde antiguo una experiencia en la pesca y el procesamiento de la sardina, que se sigue aprovechando en la Alta y Plena Edad Media.

- La pesca se practica con técnicas tradicionales, comunes a todo el mundo atlántico: las *comboas* (corrales de marea) en las playas aparecen poco en la docu-

¹¹ LAGOSTENA BARRIOS, L.: *La producción de salazones y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.-VI d.C)*, Universidad de Barcelona, 2001.

mentación escrita medieval¹², asociadas a *esteiros* con sus complejos pesqueros; pero son una realidad que se va a conservar hasta el siglo XVIII y están documentadas también en Inglaterra¹³. Además, las instalaciones y utillaje comprenden redes de trasmallo, palangres, pequeñas flotas pesqueras y, en tierra, casetas y cabañas. Si nos guiamos por la clase de pescado que abastece las despensas monásticas, se centra sobre todo en las especies “blancas”: merluza y congrio, tal vez por secarse y tener unas exigencias mínimas de sal, por preferencias gastronómicas o simplemente porque son las más abundantes en ese momento; referencias a escala general europea nos indican que las migraciones masivas de sardina tuvieron su momento cumbre en fechas más tardías.

Las pesquerías marítimas son instalaciones de carácter arcaico y, la mayoría, de propiedad señorial y muy repartida. En 938 la condesa Ilduara dona a Celanova unas pesquerías en “Carinota” (Carnota) en los lugares de “Tabiru”, “Curis” y “Geneceo”¹⁴. En 1176 Johannes Pelagii manda por testamento al monasterio de Toxos Outos una doceava parte de la iglesia de Santiago de Tal, “unum servicium populatum” con ganado diverso, “et cum uno barco cum suo rete et linis et amis et remis”¹⁵. En 1175 Fernando II concede al monasterio de San Julián de Moraima la villa de “Mereio”, “... per fluvio de laco quomodo discurrit per medium vado d’Area, discurrere per fonte Avril, quomodo feret in piscatoria”¹⁶.

Lo poco que sabemos de los pescadores gallegos anteriores a la repoblación urbana del litoral nos los muestran como unos elementos débiles y dispersos, habitando en diversos puntos de la costa, dependientes de entidades señoriales, para los que muchas veces pescan en exclusiva; pocos se aventuran mar adentro. La *Historia Compostelana* presenta como auténticos lobos de mar a los hombres de La Lanzada, prácticos en las artes de navegar fuera de la ría de Arousa¹⁷. Tienen, además, que compartir sus aguas y sus playas con pescadores de territorios vecinos: asturianos, cántabros y portugueses. Todavía en 1169 y en la entonces aldea de Santa María de Vigo –núcleo del futuro Berbés– el rey de Portugal tiene cinco barcos de pesca que dona al obispo de Tuy¹⁸.

12 En 1119 doña Urraca confirma a San Martín Pinario unas posesiones en el Salnés ya concedidas por un rey Ordoño: “ecclesiam Sancte Eulalie de Arena Longa et hermita Sancti Christofori, et cautavit eas cum suas hereditates et cum suo estuario integro et cum suas combonas et piscarias integras que sunt inter ambas ecclesias, quomodo intrans in mare...” (AHN Cod. 258 B, 15 v-16 r.)

13 ASTON, M. (ed.): *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*. BAR British Series, 182, 1988, I, p. 78.

14 Tumbo Celanova f. 2 v-3 r y 5-6 v.

15 Tumbo de Toxos Outos, ed. F. J. PÉREZ RODRÍGUEZ, nº 148.

16 Cit. LUCAS ÁLVAREZ: “El monasterio de San Julián de Moraima en Galicia. Notas documentales”, *Homenaje a D. Agustín Millares Carlo*, Gran Canaria, 1975, II, pp. 605-643, apéndice 6.

17 *Historia Compostelana* LXXVI.

18 ÁVILA y LA CUEVA: *Historia de Tuy y su Obispado*, Tuy, 1852 (ed. facs.) II, 14 v.

Pero estas pesquerías señoriales van a seguir coexistiendo con las nuevas villas marineras: en 1232, doña Urraca Páez dona al monasterio portugués de Fiães una heredad en el “Burgo Novo”, junto a la villa de Baiona, para convertirla en una granja monástica orientada a la pesca: “ita quod faciatis ibi grangiam cum domibus quadratis, quibus grangia sit sufficienter ordinata cum quinque barchis et una pinaza et almuia de omnibus oleribus...”¹⁹. En 1258, el puerto pesquero de Rinlo es compartido por la villa de Ribadeo (una mitad), el monasterio de Lorenzana y unos “herdeiros” que comparten la otra mitad a partes iguales. Cada barco que pesque en el puerto deberá pagar a los copropietarios cada año por *kalendas maias* seis dineros repartidos en esa proporción²⁰. En 1403, Enrique III confirma –frente a lo que se suponen intentos de obstaculización– la tradicional propiedad, uso y disfrute de la isla de Arousa al monasterio de San Martín Pinario, “y que pueda sacar de allí pescados y conducirlos libremente por mar según lo habían concedido sus antecesores”²¹.

Contradicciones fuente de futuros conflictos: la actividad pesquera está ya marcada por unas contradicciones de momento poco acusadas, pero que llevan en sí el germen de graves conflictos bajomedievales y modernos

- La libertad de los mares frente a la existencia de las jurisdicciones costeras y la necesidad de regular y limitar el acceso a los caladeros

Hay una dificultad para conciliar estas dos realidades jurídicas:

Las aguas del mar no tienen dueño. Cualquiera puede navegar por ellas y extraer sus productos, y esto no es una pura teoría; la vemos en acción en plena Guerra de los 100 Años, con pescadores franceses pescando cerca de la costa inglesa. Ninguna clase de pescadores necesita un permiso para pescar en unas aguas determinadas. En situaciones de guerra, los países beligerantes suelen ponerse de acuerdo para respetar mutuamente a sus pescadores (aunque hay frecuentes quebrantamientos, éstos se ven como tales y suscitan protestas).

Pero la costa sí tiene dueño y está sujeta a una jurisdicción. Esta jurisdicción abarca aguas a una distancia mínima de la línea costera, variable en cada país. Se cierran además los entrantes marítimos. En la Marisma de Castilla, las nuevas villas reciben, con sus alfores, el dominio de las aguas marinas inmediatas, bien delimitadas de cabo a cabo²². En el caso de Galicia, con su costa profundamente

19 Tumbo de Fiães, transcr. de X. Ferro Couselo, doc. 242.

20 RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, A., y REY CAIÑA, J. A.: “Tumbo de Lorenzana”, *Estudios Mindonienses* 8 (1992), pp. 11-324; aquí, nº 163.

21 Archivo Antealtares, S. Martín I. Tumbo nº 38, publ. LUCAS: *El Archivo...*, nº 207.

22 ARIZAGA, B.: “Conflictividad por la jurisdicción marítima y fluvial en el Cantábrico en la Edad Media”, *Ciudades y villas portuarias...*, pp. 17-55.

recortada, la jurisdicción sobre el agua de las rías abarca extensiones importantes y las convierte prácticamente en un coto de la villa correspondiente. Aunque oficial y teóricamente el *aprovechamiento* de las aguas seguirá siendo libre, de hecho e internamente las comunidades pesqueras tratan de organizar entre ellas la lucha por el espacio; las autoridades nunca llegarán a zanjar claramente este contencioso. Además, los pescadores necesitan una base en tierra: para los de la localidad, sus casas; los de fuera montan sus “costeras” en las playas, y para eso sí que necesitan un permiso; también necesitan abastecerse de sal, comprar víveres, etc. compitiendo con los lugareños por artículos de primera necesidad.

Se llega a una situación en que las aguas interiores de las rías se convierten en espacios acotados por determinadas comunidades, compañías o artes de pesca.

- Artes de pesca que se obstaculizan entre sí

Las artes de pesca utilizadas –fijas, de deriva, de arrastre–, que de momento coexisten y van desarrollando nuevos tipos: artes generales de enmalle (trasmallo), deriva (jeito, documentado desde 1418); anzuelos, cordeles, palangres de complejidad creciente, lanzados desde embarcaciones. A ellas se van sumando otras con más potencia extractiva, como la sacada, de arrastre a tierra, usada por los primeros mareantes. Con la sacada se pesca no solamente sardina, sino cazón y merluza (hasta 100 merluzas por lance).

Todas ellas todavía son poco exigentes en hombres y en barcos, aunque las redes, especialmente las de sacada, son una inversión cada vez más considerable y no al alcance de todos los bolsillos.

De momento coexisten, pero son potencialmente incompatibles si la actividad se hace intensiva dentro de unos espacios limitados como son las rías gallegas.

- Los propios planteamientos de la pesca: los primitivos muy “dominicales” frente a la actividad típicamente urbana, industrial y con una orientación declaradamente mercantil en que se va a convertir en la Baja Edad Media

Las villas marineras dominantes en cada ría van a controlar, canalizar y explotar la pesca, su preparación y distribución. Una organización cada vez más colectivizada, aunando esfuerzos y muy orientada ya a la sardina. Esto es posible que conduzca, al principio, a exceso de capturas en relación con disponibilidades de salazón y mercado; hay indicios de despilfarro en las prohibiciones reales de fabricar saín con la sardina entera, en lugar de con sus desperdicios –cabeza y entrañas– que menudean en la primera mitad del siglo XIII²³.

23 FERREIRA, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, A Coruña, 1988, p. 149.

Las antiguas pesquerías monásticas, antes iniciadoras de la pesca a lo que se podría llamar “gran escala”, no desaparecen; siguen siendo importantes, según todos los indicios, para la economía de los principales monasterios gallegos. Oseira, Oia, Melón, Sobrado... van a seguir con un interés muy activo en la pesca y salazón a lo largo de los siglos XVI y XVII²⁴. Pero van perdiendo su liderazgo y su protagonismo, y muchas veces el señorío sobre sus puertos pesqueros. Los monasterios que quieran entrar en esta nueva dinámica tendrán que adaptarse al paso que les marca el centro urbano. Por ejemplo, en Pontevedra, según costumbre considerada “inmemorial” en 1501, los mareantes y pescadores del coto del monasterio de Poio están sometidos, en lo tocante a su actividad, a la jurisdicción de la Cofradía del Corpo Santo²⁵. Aunque hablen de “cargar” su pescado, no parece que hayan hecho comercialización directa y seguramente canalizan sus excedentes vendibles a través de mercaderes urbanos, como lo hacían con otros productos. En la documentación bastante rica que tenemos sobre exportadores gallegos de pescado al Mediterráneo, no aparecen nominalmente entidades de este tipo; tal vez sí “cargadores” que pueden ser vasallos suyos.

La geografía de la pesca mercantil

Toda la costa gallega pesca, pero la pesca orientada al comercio de media y larga distancia tiene en la Edad Media y Moderna unos sectores propios; es interesante observar su coincidencia con con los de la época romana:

- **El “golfo Ártabro”** o entrante coruñés, que incluye varios puertos. Entre ellos, Coruña, puerto realengo, el más internacional de Galicia y orientado en sus rutas mercantiles hacia las dos fachadas marítimas cantábrica y atlántica. Cuenta con una flota que, para Galicia, se puede considerar potente. Su término municipal es pequeño, pero es el puerto dominante de un grupo de ellos (Betanzos, Pontedeume, Ferrol) prácticamente sin flota y con dedicación pesquera. La comunidad (no podemos llamarle todavía cofradía) de pescadores coruñeses y su actividad salazonera son incluso más antiguas que la de Pontevedra y Noia, pese a ser éstas pobladas de mucho antes²⁶. Es allí donde encontraremos cofradías de mareantes, y donde hay una flota que exporta directamente al Mediterráneo.

- **Las Rías Baixas**, con la adición, ahora, de la de Muros y Noia. Reúnen unas óptimas condiciones naturales: rías que se internan profundamente en tierra, con facilidades para instalaciones pesqueras en aguas tranquilas; puertos con una orientación pesquera muy clara desde sus orígenes, habían estado relativamen-

²⁴ JUEGA PUIG, J.: *El estanco de la sal en Galicia. Siglos XVI-XVII*, Madrid, 2006, pp. 119-121.

²⁵ *Documentos, inscripciones y monumentos para la historia de Pontevedra III*, p. 41. Vid. también FERREIRA: *op. cit.*, pp. 130-131.

²⁶ Cf. La concesión a PO y Noya de condiciones similares a las que disfrutaba A Coruña.

te estancados hasta la crisis bajomedieval. Por su posición geográfica, al sur del difícil cabo Finisterre, les resultaba más fácil y natural la navegación hacia el sur: Portugal, Sevilla... donde seguramente tenían desde la conquista un modesto mercado. La mayoría de ellos, salvo Baiona, que es de realengo, y algunos todavía pequeños puertos monásticos –Marín, Bouzas ...– son de señorío del arzobispo de Santiago.

En la costa cantábrica gallega, de perfil que, desde Viveiro, se asemeja mucho a la asturiana, las condiciones varían. Hay pesca, por supuesto, pero no parece haber abastecido los mercados exteriores. La flota mercante de Ortigueira, Viveiro, Ribadeo está orientada hacia el Golfo de Vizcaya y en dirección sur no llega más que hasta Sevilla, donde suelen ir con otros cargamentos más importantes que pescado. Datos muy tardíos nos hablan de una distribución por toda la costa cantábrica, con un mercado importante de sardina en Bilbao²⁷.

El resto de la costa más inhóspito, sobre todo el sector conocido actualmente como Costa da Morte, no depende de centros urbanos. Allí operan pescadores de muy diverso encuadre jurisdiccional, que abastecen tanto despensas señoriales como mercados urbanos, y proveen de mercancía a mercaderes intermediarios y a mareantes que buscan reforzar sus propias capturas para la exportación.

Ascenso de los nuevos pescadores: cofradías, mareantes y compañías de pesca

Los pequeños pescadores van a quedar prácticamente echados a un lado por una nueva clase de profesionales: los mareantes, especializados en pescados “merchantes”, con una organización colectiva fuerte, empleando nuevas artes de pesca más eficaces, nuevas técnicas de salazón, para hacer frente a los desafíos del comercio, y aventurándose hacia nuevos mercados.

Pescadores urbanos: la especialización de cara al comercio

El nacimiento de las villas marineras lleva consigo una captación de la dispersa población pescadora de su alfoz y de la ría que cada una de ellas domina. Se convierte a los pescadores en vecinos urbanos y se les “reduce” a los arrabales pesqueros, o bien se fiscaliza su actividad en los puertos subordinados, donde tendrán que pescar y eventualmente salar según las normas de la villa, canalizando por ella la venta de sus productos.

²⁷ FERREIRA: *Galicia en el comercio...*, p. 507.

El paso siguiente va a ser el nacimiento de las cofradías gremiales, cuyas fechas fundacionales desconocemos; si bien las más antiguas documentadas en la Marisma de Castilla son las cofradías vascas de Bermeo y Fuenterrabía, ambas de pescadores, que aparecen en la segunda mitad del siglo XIV²⁸, las gallegas podrían datarse quizá hacia 1370, encajando con la coyuntura general de la región y porque en las Cortes de 1371 se señala que “los de las dichas villas de Gallizia e de Asturias ... fezieran nuevamente posturas e confradias”²⁹. La reglamentación y organización colectiva, muy estrictas, parecen haber pertenecido al derecho consuetudinario durante todo el período propiamente medieval: los primeros reglamentos y ordenanzas escritas de Pontevedra son del siglo XVI, pero recogen costumbres muy anteriores.

Más adelante, con una datación también oscura, otra novedad: la aparición en las villas de un grupo socio-profesional –los “mareantes”– como una categoría superior de pescadores, desvinculándose de la acepción general del término. En efecto, como sabemos, en la Marisma de Castilla, el “mareante” es el hombre de mar en general, que puede ser tanto marino mercante como pescador de altura o bajura. En Galicia el término no se aplica a los navegantes que no pescan –éstos son los “mariñeiros”– ni al resto de los pescadores.

El principal problema para el estudio de los mareantes gallegos y de su génesis es, sobre todo, la falta de buena documentación medieval. El facticio “archivo de Mareantes” de Pontevedra recogido por Casto Sampedro y Filgueira Valverde es una reliquia preciosa aun con todas sus lagunas. No contamos con nada parecido para otras villas como Noia y A Coruña, tan importantes como Pontevedra. No se puede prescindir de la también escasa –aunque algo más rica– documentación moderna con que contamos.

Unas fuentes complementarias importantes, para Galicia y para todas las regiones que exportaban al Mediterráneo, son las series fiscales que se conservan en algunos archivos mediterráneos y que nos ayudan a identificar a muchos de estos hombres y sus actividades. Entre ellas, destacan las series del Peatge de Mar de Valencia³⁰.

Por el momento, y mientras no aparezcan nuevos datos, la fecha y lugar más tempranos para la aparición de esta acepción de “mareantes” son los años veinte del

28 GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: “Las cofradías de mercaderes, mareantes y pescadores vascos en la Edad Media”, *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*, Encuentros Internacionales del Medioevo de Nájera, Logroño, Gobierno de la Rioja / Instituto de Estudios Riojanos, 2005, pp. 257-294.

29 *Cortes de León y Castilla II*, 213.

30 Las entradas de buques gallegos en el Grao con el detalle de sus cargadores, cargamentos y consignatarios han sido editadas por mí en *Fuentes para la exportación gallega de la segunda mitad del siglo XV. El Peatge de Mar de Valencia*, Santiago, 1984.

1400 y la villa de Pontevedra. Ésta es, hasta ahora, la primera mención de estos auténticos profesionales de una pesca orientada al comercio. Los coruñeses figuran durante más tiempo como simples “pescadores” y parece que la denominación –o constitución– de los “mareantes” es más tardía. Sin embargo, todos estos datos son muy provisionales.

Los “mareantes” se desmarcan como una elite en el conjunto de los hombres dedicados a la pesca. Esta diferenciación entre mareantes y pescadores en el conjunto de los hombres dedicados a la pesca ha sido discutida por los que piensan que son términos intercambiables, pero sin aportar ninguna prueba concluyente. Por supuesto que los mareantes son pescadores; pero son una categoría específica. En la Pontevedra medieval, parece que todo el mundo tiene muy clara esta diferencia, y se puede probar documentalmente. Un pescador puede pasar a ser un mareante, y esto significa una promoción, aunque seguirá pescando, pero dentro de otro marco gremial. Por ejemplo, podemos ver cómo un pescador de Pontevedra, Johan Neto o Moço, ingresa en 1420 en la cofradía de mareantes del Corpo Santo, y en el futuro dejará de llamarse pescador y aparecerá como mareante³¹. Y los mareantes del Corpo Santo son pescadores, no marinos o “mariñeiros”; éstos están encuadrados en la cofradía de San Miguel. En otra fuente pontevedresa, de las mismas fechas, el Tumbo de la Cofradía de San Juan, a la que pertenecen varios profesionales del sector naval –carpinteros, calafates y otros– y que admite devotos de otros sectores afines, aparecen bien diferenciados pescadores y mareantes en un mismo documento: los mareantes identificados por otra parte como gente que pesca, en contraposición con los “mariñeiros” que es como se denomina a los patrones de buque, naocheros y otros oficiales de a bordo, y a los navegantes cualificados.

¿En qué se basa la diferencia entre pescadores y mareantes? Hay una interrelación muy fuerte entre el tipo de artes utilizadas y la organización socioeconómica del grupo:

- **pescadores**; abastecen el mercado local, pescan de todo, con comboas, con anzuelos y redes pequeñas. (Trasmallos) desde la costa o desde un bote. Son los del “fresco”, los proveedores de los mercados próximos a la costa y no participan en el comercio a larga distancia ni entran en las grandes compañías. Como pescan algo de lo que se exporta (congrío, merluza, pulpo...) posiblemente pescan también para los mareantes que son los que además salan, envasan y exportan.

- **mareantes** agremiados. Nacen seguramente como un grupo de pescadores con más iniciativa y capacidad económica, que al principio, y hasta una fecha avanza-

31 FERREIRA: *Galicia...*, p. 346.

da (posiblemente después de mediados del XV) forman muchas pequeñas compañías en torno a artes de pesca relativamente modestas y diversas (jeito, palanques para el congrio y la merluza...). Más adelante, se concentrarán en la pesca de la sardina con artes (sacada, cerco) que requieren una fuerte inversión y en torno a las que se forman unas pocas compañías, cada vez más nutridas y menos numerosas, que tienden a arrinconar a las anteriores.

Estas compañías de mareantes se concentran primero en los principales pescados “merchantes” –sardina, congrio y merluza– y luego sobre la sardina, el elemento más lucrativo de ellos (“trata en sardiña e comerás galiña”), dejando el resto del pescado y los pulpos (“o polveiro, pouco diñeiro”) para los demás.

Su identificación con la cofradía local es clara. Si hubo cofradía antes de que los mareantes se llamasen mareantes no es que se haya expulsado de ella a los simples pescadores; es que la constituyó ese grupo de élite dentro de ellos, mareantes *avant la lettre*. No aparecen apenas cofradías de “pescadores” y no se encuentran “pescadores” identificados general o individualmente dentro del marco de las cofradías de mareantes.

La consiguiente evolución de artes y técnicas

Las artes de la primera fase, asequibles y poco exigentes en hombres e inversiones, se ven paulatinamente arrinconadas primero por las sacadas y luego por los aparejos que van a ser la seña de identidad y el símbolo de estatus de los mareantes: *los cercos*.

Propios de Galicia –los pequeños cercos británicos no son nada a su lado–, específicos para pescar sardina dentro de las rías, estas artes aparecen (o seguramente se consolidan) tardíamente, en los 1480’s³². Son empresas de gran envergadura que requieren una enorme inversión en hombres, cuarteles de red, barcos, y que están abiertos a recibir aportes de capital por mercaderes y otra gente adinerada local.

Cada uno de ellos necesita por lo menos un trincado, y varias pinazas y embarcaciones auxiliares. Las piezas o cuarteles se pueden ampliar hasta 50. A principios del XVI, el número de cercos de Pontevedra es ocho-nueve en los que participan más de 200 “fornecedores” o socios que aportan cuarteles de red. Su capacidad extractiva es impresionante. Un solo lance de cerco, a la vista de casa y a un ritmo cotidiano, puede traer a tierra sardina con que cargar varias naos³³.

32 A partir de declaraciones de veteranos mareantes pontevedreses en 1506, el primer cerco de esa villa se habría formado en 1486. Para los coruñeses, un pleito de 1528 nos da la fecha de 1488 (JUEGA PUIG: *El estanco de la sal...*, pp. 128-129).

33 Entre 1.000 y 3.000 “milleiros”; los navíos de mediano porte –ballener, carabela– solían cargar varios cientos; alguna nao bien cargada lleva hasta 1.000.

Avasallan el mundo de la pesca, copando las rías, combatiendo –y prohibiendo, cuando pueden– las otras artes anteriores y posteriores, basándose en alambicados y muchas veces claramente mendaces argumentos “ecológicos” y económicos (“estropean el pescado”, etc.). Toleran a medias la sacada, también un arte de mareantes y que además puede pescar merluza y congrio. Pero la guerra más encarnizada va a ser contra el jeito, un arte modesto, de “pescadores” y que les hace una competencia directa al especializarse en sardina y extraer además una sardina de calidad y en buen estado, culpándolo precisamente de lo contrario. En realidad esta guerra de las artes de pesca va a ser una lucha entre mareantes y pescadores.

La pesca de los otros dos importantes pescados “merchantes”, la merluza y el congrio, se hace también dentro de la ría pero con carabelas de pesca en el siglo XIII, parece que pronto superadas y sustituidas por las pinazas, especializadas (“pinaças de congrear”, pinazas merluceras), seguramente más pequeñas que las de 30 toneles que se usan en el comercio de cabotaje pero en cualquier caso algo que no es ya un pequeño bote, con una dotación mínima, para la pesca, de tres hombres. Aunque el mundo de los cercos y las sacadas está satisfactoriamente documentado es curioso que para los mareantes gallegos no tengamos referencias medievales a la pesca de merluza y congrio con pinazas realizada por ellos, ni a las posibles compañías que se formasen en torno a estos buques para la pesca. Las conocemos faenando en Galicia pero al menos en la costa Sur (Tui, A Guarda, ría de Vigo) parte de estas pinazas pesqueras eran de procedencia portuguesa, de patrones de Caminha, Viana y otras partes que habían emigrado a Galicia con sus barcos, inducidos y captados por los gallegos y huyendo de la presión fiscal de su propio reino³⁴.

Las técnicas de procesamiento y salazón

Los gallegos no preparan el pescado a bordo: el barco pesquero tiene un papel completamente auxiliar al lado de las enormes artes de pesca, las faenas a escasa distancia de la base, en aguas domésticas, y el ejército de personal auxiliar que les espera en tierra: mujeres, niños, jornaleros sacados del campo, y al servicio de los mareantes, trabajan febrilmente para recoger, limpiar, contar, envasar, salar o enviar al secadero... en tiempos mínimos.

Se emplea desde siempre la preparación tradicional, adaptada de las pesquerías de arenque y que en origen denominan arenque “caqué”: eviscerado y sin cabeza, y salado directamente en el envase en que va a viajar. La mejor sardina para

³⁴ Arquivo da Câmara Municipal de Viana do Castelo, *Pergaminhos*, Carp. 2/12.

esta presentación es la que se pesca de junio a septiembre. También se emplea pronto con un ligero salado previo y conservando la cabeza (“sardiñas cabeçudas”) la variante ahumada, en casetas *ad hoc*, los “fumeiros”, que también se envasa en barricas o –si va por tierra– en serones o espuestas. Esta última es la sardina que se pesca a fines de verano y en otoño.

Frente a estos métodos, y sin desbancarlos por completo, se desarrolla una, al parecer novedosa, técnica de salazón de la sardina, distinta de las tradicionales y universales “blanca” y “roja”. Se trata de un procesamiento masivo de curado en unas grandes pilas (“lagares”) durante bastantes días, seguido del envase en sus barricas definitivas, con capas intermedias de sal y un prensado con piedras, en unas instalaciones, las “pedraqueiras”, anexas a los lagares. De ese prensado se obtiene, como subproducto, el saín. Lagares y pedraqueiras, instalados unas veces –como en Pontevedra– en las casas marineras formando parte de sus dependencias, forman en otras –como en el caso de Noia– verdaderos “parques industriales”, en una zona extraurbana y con la propiedad muy compartida. Esta técnica –tanto el lagar como el prensado– que parece haberse iniciado en la costa gallegoportuguesa aparece también en Cornwall hacia los años ochenta del siglo XV.

Es significativo que a esa sardina los ingleses la llamen “fumado”, término tomado del gallego, o lo que es más probable, del portugués³⁵, que menciona bastante temprano las sardinias “de pilha”; y hasta que sea de inspiración catalana, que fueron los primeros y más importantes consumidores, y que al principio se encargaban no sólo de la compra de la sardina sino de la salazón y envasado.

Hay que señalar que –además de economizar sal– se trata de un método especialmente adecuado para la sardina que viaja al Mediterráneo: queda más jugosa y aguanta mejor el calor.

Otra notable ventaja, en esta fase de salazón y envasado, es que los gallegos, con los holandeses y frente a la mayoría de los otros, cuentan con su propia industria de tonelería, con maestros toneleros locales y con la madera de castaño del país.

El control de la industria pesquera por los mareantes

La posición de fuerza de los mareantes

Los mareantes gallegos nos aparecen como eficaces y autosuficientes en abarcar todas las faenas de pesca, salazón, envasado; dueños de una buena parte de los

³⁵ *England's Sea Fisheries...*, p. 26.

medios de producción (flota pesquera, aparejos, instalaciones en tierra... y en algunos casos flota de transporte), encuadrados en cofradías fuertes, bien organizadas, con recursos económicos que gestionan bien y sin “dinero asustadizo”. Su diversa importancia y poder se reflejan en sus amplias zonas de jurisdicción y sus espléndidos templos que les sirven a la vez de local social:

- * **San Andrés** (A Coruña). Iglesia y hospital de San Andrés. Seguramente la segunda en importancia y peso frente al respectivo concejo.
- * **San Miguel Arcángel** (Betanzos), capilla en Sta. M^a do Azogue. En 1404 está documentada una cofradía de pescadores, San Antón³⁶.
- * **San Nicolás** (Noia), en S. Martiño. Jurisdicción: entre Aguiño y la villa de Noia.
- * **Capilla de Sancti Spiritus e de San Sebastián... la qual es de mareantes e pescadores**, en Sta. María do Campo (sic: actual Sta. M^a do Camiño) de Muros.
- * **Corpo Santo** (Baiona).
- * **Corpo Santo** (Pontevedra); la más importante, con jurisdicción desde Aguiño hasta las Cíes, es decir, abarcando las rías de Arousa, Pontevedra y Vigo menos Baiona. Templo propio en Santa María, que reedificarán con magnificencia a principios del siglo XVI. Controla (y eventualmente afilia) a los mareantes de los otros pequeños puertos pesqueros de las rías. Aunque se asocia a los pescadores y mareantes pontevedreses con el Corpo Santo, lo cierto es que no encontramos a esta cofradía constituida formalmente hasta el siglo XV. Sampedro dice tener documentos del siglo XIV; pero éstos no se han encontrado, ni la referencia a ellos entre sus papeles.

En cualquier caso, cuando llegamos al siglo XV, los mareantes imponen su ley a los otros pescadores, locales y forasteros, y controlan toda la pesca “mercante”, salazón y comercialización dentro del territorio de cada cofradía. Control celoso, con tendencia monopolista, que se va a materializar en un acoso a los “autónomos” y en una guerra a los pescadores de fuera –gente que llevaba allí toda la vida, según la situación general en el Atlántico, donde vimos cómo unos y otros acuden a los mismos caladeros y venden en diversos mercados–. Aquí, con razón o sin ella, no se tolera esto, y se va a tener una cierta medida de éxito. La lucha contra ingerencias de pescadores forasteros es una larga guerra crónica; no la ganan, simplemente obstaculizan su avance. Además, según todos los indicios, no les asiste el derecho en lo que respecta al uso de los caladeros. La pesca en Galicia es de bajura, dependiendo fuertemente de tierra. Por eso, cuando los pes-

36 Arch. Santa Clara de Santiago, leg. 9/2.

cadores forasteros alegan “derechos” y “privilegios” se entiende que no es para pescar y llevarse la pesca, sino para usar la costa.

Este carácter de bajura de su actividad les va a facilitar su control de cerca, en todas sus facetas: pescan literalmente al lado de casa. Esto les permite no sólo pescar más y mejor sino no perder contacto con sus intereses en tierra. Son muy “urbanos”, se mueven con soltura en el mundo jurídico e institucional (incluso los de los pequeños puertos dependientes). Buscan, con diverso éxito, la plena integración ciudadana y la participación en el poder municipal, en pugna con la burguesía urbana local.

Pero sin embargo, y a efectos de su control sobre el comercio de la pesca, crucial factor de su posición de fuerza, la tensión, más que entre pescadores y burgueses, se nota entre los sectores rico y pobre de los propios mareantes, al menos tal como podemos observar en el caso de Pontevedra³⁷. En efecto, hay grandes diferencias económicas dentro del grupo: los que sólo pescan y venden la pesca / los que exportan y transportan, comprando además pesca a los primeros para comerciar³⁸. Este sector más adinerado de los mareantes es el que ejerce el control de la totalidad, asumiendo el papel que en otros países tenían los intermediarios.

Hay que mencionar también que la protección de reyes y señores (muy concretamente el Arzobispo de Santiago) es un hecho, y nada despreciable. Protección jurídica y fiscal. En las Rías Baixas, sobre todo, esta particular actividad es el motor del despegue de la economía regional y redundante en sabrosos ingresos fiscales derivados del comercio; también, en los casos que conocemos de cofradías “peleonas” como la de Pontevedra, los mareantes son un grupo de presión que contrarresta el poder de caballeros y burgueses en los concejos.

La fiscalidad señorial (muy especialmente la del Arzobispo) favorece las actividades pesqueras orientadas al comercio, es decir, las de los mareantes; las cargas más pesadas en términos comparativos recaen sobre los pescadores que operan a pequeña escala³⁹.

Los mercaderes urbanos y el comercio de pescado

Es interesante el hecho de que, aun con este control básico de la salazón y venta por parte de los mareantes, no está excluida en absoluto la actuación de merca-

37 FERREIRA: *Galicia...*, p. 343

38 Febrero de 1433. Pero das Rayas, mareante vecino de Pontevedra, se compromete con otro mareante de la misma vecindad, Gomes Copano, a entregarle en Diciembre 10 milleiros de sardina, por la que dice haber cobrado una

cantidad no especificada. Si no la entrega, abonará por ella lo que cueste en esa época del año en la corona de Aragón, y se obliga con sus bienes (MP. Minutario Lourenço Eanes, f. 61).

39 FERREIRA: *Galicia...*, pp. 392 y ss.

deres profesionales y otros particulares como intermediarios y especuladores. Se observan las prácticas de préstamo/anticipo en forma de compra adelantada de la pesca, por parte de mercaderes: “préstamos” hechos en abril a pagar en noviembre, compra anticipada de sardina (también de abril a noviembre), especificando cantidad pero sin especificar precio (“a como valiere...”). Y sin embargo esto se mantiene dentro de unos límites razonables. Parecen, además, reducirse a actuar en el proceso de comercialización final, sin mediar de una manera ostensible ni tener demasiado peso en las operaciones de aprovisionamiento o armamento de los barcos; pueden alquilar un trincado para un cerco, o tal vez (no documentado claramente) entrar como quiñoneros en los cercos.

Lo bien fundado de esta suposición se refuerza si comparamos el lucrativo comercio de la sardina, bien controlado por los mareantes, con el modesto papel que van a tener éstos en otra aventura pesquera más tardía, la de la pesca del bacalao en los bancos de Terranova, que va a estar firmemente en manos de mercaderes y “mariñeiros”, con apenas unas pocas intervenciones de los mareantes más pudientes en calidad de socios capitalistas, que no de expertos en pesca: es un nuevo mundo pesquero en el que sus saberes tradicionales tienen muy poco valor⁴⁰.

¿Por qué los mercaderes gallegos no se hacen con el negocio del pescado desde el primer momento? ¿No abren el ojo más que cuando ya los pescadores han levantado un dispositivo de defensa y es demasiado tarde para que ellos lo controlen? ¿O es que incluso en Galicia hay otras líneas que dan más dinero?

Es evidente que el “boom” del pescado se produce cuando el estamento mercantil está ya muy consolidado en otras líneas comerciales; sin embargo, recordemos su versatilidad, y su capacidad para meterse en todos los negocios que sean lucrativos. Tenemos documentado el hecho de que, desde muy pronto, hay mercaderes “forasteros” con base en la costa que intentan introducirse como intermediarios entre los pescadores y el abastecimiento de pescado a Santiago. Pero el cabildo catedralicio y el gobierno municipal de la ciudad les paran los pies en fecha tan temprana como 1133⁴¹. La medida no va sólo en defensa de los pescadores, sino de los mercaderes compostelanos que buscan la exclusiva del abasto de los mercados urbanos.

40 FERREIRA, E.: “La villa de Pontevedra y el comercio de Galicia en la primera mitad del siglo XVI”, *El Reino de Galicia en la época del Emperador Carlos V*, Santiago, 2000, pp. 597-598.

41 *Historia Compostelana* I, xxiii. Cf. FERREIRA, E.: “De ciudad santa a plaza mercantil. Los fundamentos de la función económica de Santiago en la Edad Media”, *Santiago de Compostela: Ciudad y Peregrino*, Santiago, 2000, pp. 363-364.

En todo caso, y aunque los encontramos en estas funciones de abasto, comercio interior y exportación por mar van a ser unos más, y van a tener poco o ningún papel en la industria salazonera.

Entre estos intermediarios nos encontramos a mercaderes de diversas partes de Galicia, dedicados al comercio en general; a forasteros de los mercados exteriores, vizcaínos, valencianos, catalanes, andaluces –no sabemos bien si intermediarios o clientes directos–; a transportistas y acarreadores por cuenta propia o ajena, desde patrones de barco hasta arrieros, gallegos, maragatos o sanabreses según las rutas. En el comercio de tierra, los mareantes no parecen tener nada que ver con el transporte, ni enviar partidas de pescado a su nombre como hacen en el comercio marítimo; pero nos faltan fuentes de tipo fiscal como serían registros de alcabalas o de portazgos para tener esta certeza. En plazas del interior, el comercio de pescado parece estar totalmente fuera de sus manos.

Nos queda, por supuesto, el otro comercio de pescado, el de corto radio que puede quedar en mucha medida en manos de los simples pescadores que venden directamente a mercaderes: los pescados no merchantes y los “frescos” que van a los mercados urbanos; las rentas en pescado que perciben los monasterios y cuyo margen de excedentes vendibles no conocemos, ya que mucho se consumía en el marco de la institución; la pesca en los sectores de costa fuera del poder de las cofradías: es un campo mal documentado y mal estudiado pero que nos puede reflejar situaciones interesantes.

*Los mercados del pescado gallego*⁴²

El rasgo más distintivo de la economía salazonera de Galicia es su orientación al Sur y su captación del mercado mediterráneo. La saturación de los mercados del Norte, en bastante medida los condicionamientos de navegación y muy posiblemente la apertura del gran mercado de Sevilla, pueden haber forzado esta orientación hacia Portugal y Andalucía. Del paso al Mediterráneo, parece que el trampolín fue Portugal, a donde emigraron gallegos pescadores y salazoneros en la primera mitad del siglo XIV. Según Aurelio de Oliveira⁴³, se introducirían en la economía portuguesa aprovechando el vacío dejado por la proyección de los hombres de mar portugueses hacia el comercio exterior.

42 Para un conocimiento en detalle de lo que aquí es una muy breve síntesis, *vid.*, FERREIRA: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, cit.

43 OLIVEIRA, A. de: “Do Porto a Pontevedra (XIII-XVII). Os tratos marítimos no Noroeste Penin-

sular. Do Porto à Galiza e a Pontevedra (Séc.XIII .XVII)”, *Pontevedra e o Mar*. Actas do Simposio de Historia Marítima do século XII ao XVI. Pontevedra, 2003, pp. 109-155.

El comercio de pescado hacia el interior de Galicia va a ser el motor de una dinámica de relaciones comerciales interurbanas que involucran a determinadas poblaciones gallegas. Los intercambios interurbanos son muy escasos; aquí se va a dar una excepción entre puertos salazoneros y villas y ciudades centros de comarcas vinícolas.

De Galicia se pasa al reino de León a través de las rutas de las Portillas (en manos de los arrieros sanabreses) y del Bierzo, con los maragatos, cuya actividad por todas las rutas procedentes de los puertos gallegos está bien documentada. Asimismo, un comercio marítimo de cabotaje, que cobra auge en fechas tardías, con la costa cantábrica, éste muy mediatizado por los vizcaínos.

Las ganancias colaterales: líneas secundarias y efectos en la economía interna de Galicia

Estas periódicas y estacionales salidas de los puertos gallegos hacia otros destinos no dejaron de enriquecer la economía de la región con otras ganancias paralelas: la dedicación de los buques exportadores al transporte en la temporada baja al servicio de las potencias mediterráneas, y su papel de enlace y distribución hacia el Atlántico; la capacidad de los mareantes para la importación y venta de artículos procedentes de las distintas plazas mercantiles: más variados, más abundantes, tal vez más baratos, que los que podían conseguir en las ferias y mercados de su tierra; de ahí, y basándose en el proteccionismo fiscal de que disfrutaban, los mareantes pasan al comercio general en sus propios arrabales y contra las ordenanzas de las villas, con las que van a entablar duras batallas, como en los casos de la Moureira de Pontevedra y la Pescadería coruñesa. El tráfico de pescado abrirá también cauces de intercambio con las regiones vinícolas –vino contra pescado–, sal y artículos de importación por mar. La construcción naval, con adopción rápida de nuevos modelos y venta –legal o ilegal– de navíos gallegos en el extranjero se verá también incentivada, así como la innovación en técnicas y artes de pesca. El oro que entra desde el Mediterráneo se reflejará en un espectacular auge del poblamiento costero bajomedieval, en mejoras en infraestructuras y urbanismo en las principales villas marineras y en una inversión –o mecenazgo, si queremos llamarle así– en construcción y embellecimiento de hospitales e iglesias significativas para mareantes y mercaderes y que van a ser para ellos una especie de buques insignias, sede de sus cofradías.

CONCLUSIONES

Podemos afirmar, tras este repaso comparativo, que los mareantes gallegos pudieron operar en unas condiciones materiales y jurídicas privilegiadas frente a

la mayoría de sus colegas del Atlántico y Mar del Norte. Una pesca de bajura en aguas todo lo seguras que pueden ser las de una ría, sin los riesgos de la guerra y de la alta mar, a poca distancia de casa y de su villa, con posibilidad de hacer más y más frecuentes capturas y de tratarlas adecuadamente; buenas condiciones de procesamiento en tierra, adoptando todas las mejoras que aparecen; facilidades para disponer de sus propios envases y muchas veces de sus propios barcos para exportar. Todo esto redundaba en la gran calidad del producto en oferta y seguramente en un precio competitivo. Estos mareantes urbanos, integrados, con recursos de su propiedad, van a formar dentro de su modestia un grupo social y económicamente fuerte, con un margen alto –aunque no total– de autogestión. Se van constituyendo así pequeñas fortunas privadas, con intentos de subir de categoría y hacer pie en el gobierno municipal. Frente al estamento mercantil de intramuros, son un grupo demográficamente fuerte, con una gran continuidad familiar. Los nombres de mareantes que aparecen en los protocolos de los siglos XVI y XVII son los mismos (nombre y apellido incluidos) que los del siglo XV.

Frente a ellos, los casos –en el extranjero y en la propia Galicia– en que los pescadores pierden el control: son gente que ni puede, ni sabe ni quiere ocuparse de nada más que de pescar: dejan la solución de los problemas técnicos y comerciales que se les plantean en tierra en manos de *hôtes*, corredores, transportistas y mercaderes que son los que se hacen ricos con el pescado.

Comparemos pues a los mareantes gallegos con los pescadores que tenían que habérselas con los avispados hombres de negocios de Normandía e Inglaterra: gente casi marginal, desarraigados, entre ellos extranjeros que sólo iban allí a intentar vender su pesca. No hay nada de desarraigado ni de oprimido en ellos, aunque sean unos vecinos “menores”. Su industria y las ganancias que obtienen de ella les darán una mejora de su nivel de vida y capacidad de aguante para reforzar su posición, frente a competidores y frente a especuladores externos al grupo. Seguramente esta buena gestión va a ser determinante para el mantenimiento de su independencia económica y social.