

# CULTURA DEL MARISQUEO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA



Guadalupe Jiménez-Esquinas



CULTURA  
DEL MARISQUEO  
EN LA RÍA DE MUROS-NOIA

Guadalupe Jiménez-Esquinas

**Textos**

Guadalupe Jiménez Esquinas

**Diseño y maquetación**

Juan Pablo Venditti

**Ilustración de portada**

Juan Pablo Venditti

**Fotografía**

Explorer Eyes

Guadalupe Jiménez Esquinas

Museo do Mar de Noia

**Impresión**

Rodi Artes Gráficas S.L.

OURENSE

D.L.: VG 734-2021

ISBN: 978-84-09-36076-5

© De los textos: La autora

© De las fotos: Los respectivos autores

© De la presente edición: Confraría de Pescadores de Muros

## **PROMOTORES**

Confraría de Pescadores de Muros  
Confraría de Pescadores San Bartolomé de Noia  
Confraría de Pescadores de San Telmo de Porto do Son  
Confraría de Pescadores de San Andrés de Portosín  
Concello de Muros  
Concello de Noia  
Concello de Outes  
Concello de Porto do Son

Esta publicación forma parte del proyecto “Cultura do Marisqueo da Ría de Muros-Noia-Patrimonio Cultural Inmaterial”, con la participación de las cofradías de pescadores de Muros, Noia, Porto do Son y Portosín y de los ayuntamientos de Muros, Noia, Outes y Porto do Son, con el apoyo del GALP Seo de Fisterra - Ría de Muros-Noia - Costa Sostible y con la cofinanciación de la Consellería do Mar de la Xuta de Galicia y del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca.

# ÍNDICE

---

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	9
<b>2. EL MARISQUEO DE LA RÍA DE MUROS-NOIA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> .....	11
2.1. El patrimonio inmaterial en la legislación .....	11
2.2. El marisqueo de la ría de Muros-Noia y su relación con el patrimonio cultural inmaterial .....	17
<b>3. METODOLOGÍA</b> .....	25
<b>4. ALGUNOS DATOS HISTÓRICOS SOBRE EL MARISQUEO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA</b> .....	31
4.1. El marisqueo en el paleolítico y el mesolítico .....	31
4.2. El marisqueo en la cultura castreña y galaicoromana .....	37
4.3. Evidencias del marisqueo en época Medieval y Moderna ...	43
4.4. El marisqueo y su vinculación con la industria conservera ...	53
<b>5. CONFORMACIÓN DE UN PAISAJE CULTURAL MARISQUERO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA.</b> .....	58
5.1. Territorio, medio ambiente y sostenibilidad .....	62
5.2. Materialidad e inmaterialidad relacionada con el marisqueo .....	82
<i>Cultura Material: bienes culturales inmuebles</i> .....	84
<i>Cultura Material: bienes culturales muebles</i> .....	91
<i>Manifestaciones inmateriales</i> .....	100

---

<b>6. DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS</b> .....	103
<b>7. ORGANIZACIÓN DE LAS MARISCADORAS Y PROFESIONALIZACIÓN</b> .....	124
7.1. Contexto previo a la profesionalización: feminización y desregulación .....	125
7.2. La profesionalización del marisqueo a pie .....	136
7.3. El marisqueo en la actualidad .....	149
<b>8. CONCLUSIONES</b> .....	160
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	163



# 1. INTRODUCCIÓN

Este libro se corresponde a un trabajo de documentación e investigación sobre el marisqueo y su relación con la categoría de patrimonio cultural inmaterial. Para su elaboración me he basado tanto en fuentes secundarias, con análisis bibliográfico para fundamentar especialmente las partes de análisis histórico, datos cuantitativos y triangulación de datos, así como en fuentes primarias. Basándome en un trabajo de campo etnográfico, como metodología propia de la antropología, disciplina de referencia en el ámbito del patrimonio inmaterial, trataré de dar cuenta de algunas de las características del marisqueo en tanto que manifestación cultural inmaterial viva.

Esta investigación ha sido impulsada por las cofradías de pescadores de la ría de Noia-Muros que comprende las cofradías de Muros, Noia, Portosín y Porto do Son, siendo estas las instituciones más próximas al marisqueo y a la defensa de los intereses económicos, sociales y corporativos de estas/os profesionales del mar. A nivel espacial esta investigación comprende los concellos de Muros, Outes, Noia y Porto do Son y centrándome en la ría de Muros-Noia como unidad ecosocial.

Así, este texto forma parte de un proceso de identificación, documentación, investigación y valorización patrimonial del marisqueo impulsado por las propias organizaciones que gestionan, mantienen y cuidan de esta actividad en la vida diaria. El objetivo de las comunidades locales al impulsar este proceso de patrimonialización es iniciar y dar continuidad a una serie de acciones que garanticen la viabilidad del marisqueo en tanto que actividad social y cultural, fomentar su cuidado por parte de las comunidades y de la sociedad en general y por tanto garantizar su salvaguarda y sostenibilidad en el futuro. Por tanto, la finalidad de este trabajo de investigación es documentar y estudiar la actividad marisquera de cara a su dinamización, difusión, sensibilización y reconocimiento en tanto que patrimonio cultural inmaterial por parte de la sociedad. A través de este proceso, las comunidades tienen un especial interés en que las futuras generaciones conozcan esta práctica social y cultural ya que serán las encargadas de mantener su carácter vivo y dinámico, así como garantizar

que siga siendo una práctica sostenible, respetuosa con los valores democráticos y a los principios de igualdad, diversidad y respeto mutuo que son esenciales en la cultura del marisqueo.

Este texto se divide en unos ocho capítulos en los que he tratado de dar cuenta del marisqueo y aquellos aspectos que nos hacen pensarlo desde el paradigma del patrimonio inmaterial. Así, una primera parte de este texto está orientada a la vinculación del marisqueo que se realiza en la ría de Muros-Noia con la figura de patrimonio inmaterial, para lo cual realizaré una primera aproximación conceptual y puntualizaré algunas características que diferencian a esta categoría patrimonial de otras existentes. A continuación, detallaré algunos aspectos del marisqueo que lo relacionan con la categoría de patrimonio inmaterial tal y como se ha definido en las legislaciones autonómicas, estatales e internacionales. A continuación se encuentra un capítulo necesario en cualquier investigación de campo dedicado a precisar la metodología empleada para sustentar este trabajo encargado por las cofradías de la ría de Muros-Noia.

En el cuarto capítulo se pueden leer algunos datos históricos sobre el marisqueo tanto a nivel general como, específicamente, el marisqueo que ha tenido lugar en esta ría. En este caso, basándome en fuentes bibliográficas y documentales, iré desplegando y analizando las distintas evidencias de las que disponemos de forma cronológica. Así, iré presentando desde las escasas evidencias existentes para el paleolítico y el mesolítico, pasando por el marisqueo en la cultura castreña y galaicoromana, el marisqueo en época medieval y moderna hasta llegar a principios del siglo XX con la implantación de las industrias conserveras y el cambio de paradigma que esto supuso en la explotación del marisco.

Es imprescindible vincular el marisqueo como patrimonio inmaterial con otra figura como la de paisaje cultural pues comparten muchas de sus características. Por esta razón, en el quinto capítulo recojo también una aproximación conceptual a esta categoría y describo cómo el marisqueo en la ría de Muros-Noia ha sido una actividad con una fuerte incidencia en la articulación y antropización del territorio, pero también en la sostenibilidad medioambiental y en la configuración paisajística en tanto que actividad cultural y económica vinculada al sector primario. En este apartado también incluyo una descripción de algunos artefactos, instrumentos, huellas materiales y manifestaciones inmateriales que se vinculan al marisqueo entendiéndolo como una práctica cultural en su sentido antropológico.

Aproximándonos más en el tiempo hasta la actualidad, en el sexto capítulo ofrezco una panorámica cuantitativa y algunas interpretaciones de los datos estadísticos disponibles sobre la actividad marisquera en la ría de Muros-Noia. Este apartado evidencia que el marisqueo, lejos de ser una actividad residual, minoritaria o vinculada al pasado, es una actividad estructural que articula la ría de Muros-Noia, que sigue en plena vigencia y tiene una enorme proyección de futuro siendo este un elemento clave en el patrimonio inmaterial.

Como evidencia de que el marisqueo está más vivo que nunca en la actualidad y que las comunidades muestran una vocación de salvaguarda, en el séptimo capítulo relato el proceso de profesionalización de las mariscadoras a pie en Galicia y en esta ría. Este proceso evidencia cómo el marisqueo ha pasado de ser una actividad feminizada y marginal a ser todo un referente simbólico de la economía, la sociedad y la cultura gallega en general, y de la ría de Muros-Noia en particular, así como constituyen todo un referente en la lucha por la igualdad de género y la dignificación de las condiciones laborales, siendo estos también elementos clave de la categoría de patrimonio inmaterial.

## **2. EL MARISQUEO DE LA RÍA DE MUROS-NOIA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

### **2.1. El patrimonio inmaterial en la legislación**

El 17 de octubre de 2003 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) publicó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. A los efectos de la Convención del 2003 se propone la siguiente definición en el artículo 2.1.:

“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son

inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible” (UNESCO, 2003: 2.1. )

Teniendo en cuenta la anterior definición, esta convención en su artículo 2.2. expone los ámbitos en los que se puede manifestar el Patrimonio Cultural Inmaterial:

- “a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales” (UNESCO, 2003: 2.2.)

Teniendo en cuenta las características de este patrimonio, entre las medidas de salvaguardia que se proponen en el artículo 2.3. entrarían acciones “encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (UNESCO, 2003: 2.3.).

La Convención del 2003 propuso tres cambios fundamentales en el concepto de patrimonio que se venía manejando hasta el momento. En primer

lugar el patrimonio deja de asociarse en exclusiva a los elementos materiales del pasado. Así, la nueva categoría patrimonial escapa de las nociones clásicas del patrimonio material y objetual vinculado a la antigüedad, a la monumentalidad, la nobleza o la grandiosidad que se manejaban en anteriores convenciones (Prats, 2004) e incorpora un sentido antropológico de la cultura, una comprensión holística, procesual y dialéctica del patrimonio (Carrera Díaz & Delgado Méndez, 2012). De esta forma pasarán a formar parte de consideración y valoración patrimonial los usos sociales, los saberes, las creaciones, los rituales, el idioma y las producciones en tanto que manifestaciones que se practican por un grupo de personas en un contexto y que también se transforman constantemente. Por tanto, la convención del 2003 vino a abrir el espectro patrimonial para abarcar más allá de los objetos o los monumentos del pasado y, en el mismo sentido, también se dio pie a la consideración de las prácticas culturales de países, pueblos y minorías que habían sido infra-representados en las listas de patrimonio mundial (Matsuura, 2004).

De esta forma, vemos que su definición se acerca más al concepto de patrimonio natural que a los de patrimonio histórico o artístico, ya que se entiende el patrimonio inmaterial como algo dinámico y que habría que “mantener el sistema completo en su calidad de ser vivo” (Kirshenblatt-Gimblett, 2004: 53). El patrimonio inmaterial no solo se refiere a una manifestación concreta y fácilmente delimitable, sino que incluye los instrumentos y artefactos que la acompañan, a los conocimientos necesarios, creencias y cosmovisiones, a los medios de producción y formas de transmisión de un grupo sociocultural y a los contextos o espacios culturales donde tienen lugar. Una práctica cultural por tanto tiene lugar en un contexto, se suele acompañar con unos instrumentos, en un marco simbólico-cultural, por parte de un grupo social y gracias a unos conocimientos asociados y porque se transmite de generación en generación. Así que cualquier acción que incida en los procesos de cambio cultural o en la transmisión generacional, que altere los contextos de producción, que transforme a las comunidades que ponen en práctica las manifestaciones culturales, que dañe el medio donde se desarrolla o bien que potencie su fosilización contravendría el propio sentido del patrimonio inmaterial. Así que el patrimonio inmaterial lo es porque se transmite de generación en generación y porque es constantemente reproducido, excluyéndose de esta consideración aquellos aspectos históricos o que no cumplan un papel activo en la reproducción social.

En segundo lugar, el concepto de patrimonio inmaterial que aparece en la Convención del 2003 va a otorgar protagonismo radical a los sujetos sociales incorporando de forma imprescindible a los grupos y comunidades que ponen en práctica las manifestaciones culturales. En esta convención serán “las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos” quienes tengan la legitimidad para seleccionar, reconocer e impulsar los procesos encaminados al reconocimiento como patrimonio. Esto supone un giro copernicano en cuanto a la identificación del patrimonio, quién define qué es patrimonio y a los modelos de salvaguarda y gestión patrimonial por el rol activo que adquieren las comunidades (Prats, 2005). Así, el patrimonio inmaterial no se entiende al margen de las comunidades que serán las responsables de su salvaguarda, de cuidar, recrear, mantener y transmitir las prácticas culturales a largo plazo así como de acometer aquellas transformaciones necesarias para adaptarse a los cambios sociales (Hertz, 2015; Urbinati, 2011). Es en este sentido que en el caso del patrimonio inmaterial no podemos hablar de medidas de “protección” o de conservación como se habla en el caso del patrimonio material, sino de medidas de salvaguarda. El patrimonio inmaterial no se puede exhibir en una urna, por lo que las medidas de salvaguarda serán aquellas encaminadas a algo más que a la mera conservación material de algunos elementos, sino a fomentar su viabilidad, su revitalización, su transformación, su valorización, su cuidado, su promoción y a la formación de las futuras generaciones (Jiménez-Esquinas, 2021; Villaseñor Alonso & Zolla Márquez, 2012). Es también en este sentido que se considera fundamental la participación activa de las comunidades en los planes de salvaguarda y gestión patrimonial como se indica en el artículo 11.B y 15 de la misma convención.

Y, en tercer lugar, otro de los aspectos destacables de esta Convención de la UNESCO es que incluye una fuerte carga democratizante porque, además de visibilizar y promover la diversidad cultural existente y promover la participación horizontal de las comunidades, introduce la obligatoriedad de que todo patrimonio cultural inmaterial ha de ser compatible con los derechos humanos, comprometerse éticamente con el respeto mutuo y con el desarrollo sostenible (Agudo Torrico, 2003; Kurin, 2004). Por tanto, podríamos decir que aun cumpliendo con todos los requisitos anteriormente descritos no todo es susceptible de considerarse patrimonio inmaterial si no respeta los principios democráticos y si no es sostenible.

Esta Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del 2003 fue ratificada por España en el año 2006 y posteriormente recogida en la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En la ley estatal se evidencian las profundas transformaciones que el concepto de patrimonio inmaterial implica respecto a las definiciones más clásicas que provienen de la Convención de 1972 o la ley de 1985 del Patrimonio Histórico Español centradas en los bienes materiales, o bien de conceptualizaciones como las de patrimonio etnográfico o folclórico que provienen de paradigmas ya superados centrados también en algunos aspectos materiales considerados como tradicionales. Destacan así que el patrimonio inmaterial propone la transformación de los “bienes cosa” a los “bienes actividad”. También se subraya que las actividades encaminadas a la protección y gestión del patrimonio inmaterial ya no se centran en la “conservación del bien en su configuración prístina y en su ubicación territorial” sino en las acciones de “salvaguardia” de las prácticas y de las comunidades portadoras con el fin de preservar sus condiciones y que se siga transmitiendo la cultura intra e intergeneracionalmente. A diferencia del patrimonio material las medidas de salvaguardia del patrimonio inmaterial tienen que tener en consideración que su lugar o locus es difuso, pudiéndose presentar en distintos ámbitos en tanto que prima la comunidad portadora y su carácter dinámico (Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial).

La ley 10/2015 del estado español es una norma de tratamiento general, que traspone las principales ideas del Convenio de la UNESCO de 2003, propone un nuevo marco conceptual y sienta algunas de las bases pero que, posteriormente, cada Comunidad Autónoma tiene que asumir en su propia legislación. Así, en el título octavo de la Constitución Española, artículo 148.1, se establece que serán las comunidades autónomas quienes asuman las competencias en materia de patrimonio cultural. Por tanto, en este caso, es la Comunidad Autónoma de Galicia la que asume en el Estatuto de Autonomía de Galicia en el artículo 27.18 las competencias en materia de patrimonio cultural así como la defensa y en su artículo 32 la promoción de los valores culturales del pueblo gallego.

La ley 5/2016, de 4 de mayo, del patrimonio cultural de Galicia viene a actualizar y asumir los nuevos mandatos, criterios y principios tanto estatales como internacionales. En la exposición de motivos se vuelve a incidir en la necesidad de descentralizar la gestión pública del patrimo-

nio hacia los contextos locales así como también incide en la necesidad y obligatoriedad de participación de vecinas y vecinos. En esta nueva ley se incide en que los estándares de conservación patrimonial anteriores no fomentaban el “sentimiento de proximidad e identificación de la ciudadanía con el patrimonio cultural, que de alguna manera le pertenece como expresión de la identidad colectiva en la que se inserta”. Por tanto se asume que el patrimonio en general y el patrimonio inmaterial en particular es una herramienta de cohesión social, de desarrollo sostenible y fundamenta la identidad cultural del pueblo gallego, así como ha de promoverse su investigación, valorización y transmisión a las generaciones futuras (Ley 5/2016, de 4 de mayo, del patrimonio cultural de Galicia).

En la ley 5/2016 de patrimonio cultural de Galicia podemos ver definido el patrimonio inmaterial en el artículo 9.3.a. como:

a) Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural, y en particular:

1º. La lengua como vehículo del patrimonio cultural inmaterial, regulada por su normativa específica.

2º. Las tradiciones y expresiones orales.

3º. La toponimia.

4º. Las artes del espectáculo, en especial la danza y la música, representaciones, juegos y deportes.

5º. Los usos sociales, rituales, ceremonias y actos festivos.

6º. Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

7º. Las técnicas artesanales tradicionales, actividades productivas y procesos.

En el título V de esta ley se especifican las medidas de salvaguarda específicas para el patrimonio inmaterial en la misma línea de las legislaciones estatales e internacionales. Así mismo se establece claramente el com-

promiso de la consejería competente en materia de patrimonio cultural a la identificación, documentación e investigación del patrimonio cultural inmaterial así como a desarrollar todas las medidas específicas necesarias tanto para su salvaguarda como para su protección que, a día de hoy, tienen una escasa implementación y carecen de un cuerpo de antropólogos/as expertas en patrimonio que desarrollen estas medidas. Todo ello ha de ser, como se analizó previamente, fomentando la participación de las comunidades y en colaboración con las instituciones académicas y científicas pertinentes.

## **2.2 El marisqueo de la ría de Muros-Noia y su relación con el patrimonio cultural inmaterial**

Teniendo en cuenta las definiciones de patrimonio inmaterial que se proponen en las distintas legislaciones tanto a nivel internacional, como estatal y autonómico, así como las novedades que implica respecto a otras categorías clásicas del patrimonio cultural, en este apartado quiero introducir brevemente algunas características que nos pueden hacer pensar en las actividades marisqueras que se desarrollan en la ría de Muros-Noia como patrimonio cultural inmaterial. En los siguientes apartados iré profundizando y detallando algunos de estos aspectos aquí presentados de forma resumida.

El marisqueo, o la recogida de moluscos bivalvos tanto a pie como a flote que se realiza en la ría de Noia-Muros, es un ejemplo de cómo las técnicas de pesca artesanal, los conocimientos tradicionales relacionados con el medio natural y el sector primario, así como los bienes materiales, usos sociales y procesos productivos de las comunidades vinculadas al mar han venido conformando una unidad cultural y paisajística en la ría de Muros-Noia con características diferenciadoras. Así, en primer lugar, el marisqueo en la ría de Muros-Noia como actividad productiva que emplea técnicas artesanales ha de entenderse como una práctica cultural en su sentido antropológico, tal y como ha sido definido en las distintas legislaciones sobre patrimonio inmaterial previamente mencionadas. En primer lugar quiero destacar las características naturales, medioam-

bientales y paisajísticas del contexto de la ría de Muros-Noia fuertemente antropizada, culturizada y definida por la actividad marisquera. En este sentido hay una trazabilidad histórica del marisqueo que evidencian los restos arqueológicos y las distintas fuentes bibliográficas pero sigue siendo una actividad productiva artesanal plenamente vigente en la actualidad y con una alta vocación de desarrollo en I+d+i; existen una serie de objetos, artefactos o elementos materiales tanto muebles como inmuebles que se vinculan a la extracción de este recurso así como también toda una serie de manifestaciones culturales inmateriales vinculadas con el marisqueo como son las formas organizativas, la profesionalización y las estrategias de gestión sostenible. Todos estos aspectos en su conjunto, entendidos de forma holística, procesual, en tanto que se han transmitido de generación en generación, como actividad que se ha ido adaptando a los cambios socioculturales y que sigue plenamente viva en la actualidad apuntan a la consideración del marisqueo como patrimonio inmaterial.



Imagen 1. Marisqueo a pie en la ría de Muros-Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

En el estuario formado en la desembocadura del río Tambre, dadas las excepcionales características biológicas y de conservación medioambiental en la actualidad, se ha venido desarrollando históricamente y de forma sistemática la extracción de moluscos bivalvos. Los concheros de los castros de Queiruga o Baroña, datados entre el siglo I a.C y el I d.C.,

evidencian la explotación del marisco en la cultura castreña y galaicoromana, así como los hallazgos arqueológicos en Taramancos nos hablan de una intensa actividad de procesado y comercialización ya bien establecida desde la Edad Media y la Edad Moderna (González Gómez de Agüero, Bejega García, & Fernández Rodríguez, 2015; Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999). Aunque algunas de sus características básicas se han mantenido en el tiempo, no podemos perder de vista que lo más interesante desde el punto de vista del patrimonio inmaterial es que el marisqueo en tanto que práctica cultural viva ha ido adaptándose por parte de las comunidades en función de las variaciones del entorno, de los patrones de reproducción de las especies, de la gestión sostenible de los recursos, de los materiales disponibles, de la aplicación de leyes y normativas así como ha ido variando en función de las pautas de consumo.

Más allá de las evidencias materiales del desarrollo de la actividad marisquera en el pasado, a nivel patrimonial podemos dar cuenta de la cultura material inmueble y mueble relacionada directa o indirectamente con el marisqueo. Siguiendo la clasificación propuesta por Dionisio Pereira (Pereira, 2008, 2009), existen múltiples elementos materiales e inmateriales que nos hablan de un fenómeno rico y complejo. Sin ánimo de ser sistemática entre los elementos destacables de la ría de Muros-Noia tenemos el mayor número de astilleros tradicionales y carpinterías de ribera de toda Galicia (Fuertes Dopico & Fernández Madrid, 2011), especializados en pequeños botes para el marisqueo. En esta ría se asentaron varias fábricas de salazón y conserveras desde finales del S.XVIII y de la misma época datan algunos molinos de mareas, como el de “Pozo do Cachón” del S. XIX en la zona marisquera de Anido (Serres, Muros) (Bas, 1989). Podríamos destacar también las viviendas marineras, las casetas para el secado y encascado de las redes, la separación de zonas de marisqueo o los mismos puertos y lonjas como ejemplos de arquitectura popular pero también industrial. Estos elementos serían susceptibles de constituir por sí mismos elementos del patrimonio material inmueble pero, en un marco de análisis más amplio desde el punto de vista del patrimonio inmaterial evidencian la importancia de la actividad marítima, pesquera y marisquera en esta ría a nivel cuantitativo y cualitativo.

Por otra parte, también contamos con una cultura material mueble muy destacable como la epigrafía y laudas gremiales que hacen referencia a la pesca y al marisqueo y que se conservan en la iglesia de Santa María a Nova (Noia), la iconografía marinera, las esculturas y tallas religiosas.

También los contemporáneos aparejos para mariscar, la documentación generada por las cofradías y agrupaciones de mariscadoras, la vestimenta y el calzado que se usa para mariscar nos hablan de los instrumentos y artefactos que acompañan a una actividad productiva artesanal pero que tampoco podemos desgajar de aquellos conocimientos, creencias y un sistema de símbolos que están sustentando esta práctica.

Continuando con aquellos elementos que abarca la definición de patrimonio inmaterial también tenemos que hablar de todo el sistema de conocimientos tradicionales y científicos sobre el medio natural vinculados al marisqueo (García-Allut, 2003); las formas organizativas de los gremios en el pasado (Pousa Diéguez, 2019) así como de las cofradías y agrupaciones de mariscadoras del presente; las actuales técnicas de cultivo y extracción del marisco; la tradición oral vinculada al marisqueo (cuentos, mitos, canciones, refranes, vocabulario específico) y los nombres que se le dan a las herramientas, especies y bancos de marisqueo (Alonso Romero, 1996; González Pérez, 1993); las unidades de medida; las celebraciones, las prácticas sociales, las formas de sociabilidad y ritos festivos, etc. (Peireira, 2008, 2009).

Siguiendo con la argumentación del apartado anterior, respecto a las novedades que introduce la definición de patrimonio inmaterial, resulta muy destacable el nuevo protagonismo que adquieren las comunidades ya que son las responsables de su salvaguarda, quienes tienen que impulsar el proceso, fomentar su viabilidad, su revitalización, su valorización y a la transmisión a las futuras generaciones. En este sentido la primera evidencia del compromiso de las comunidades con la salvaguarda del marisqueo como patrimonio inmaterial, como adelanté en la introducción, es que esta misma investigación ha sido impulsada por las cuatro cofradías de pescadores de la ría de Noia-Muros (Muros, Noia, Portosín y Porto do Son), siendo estas las instituciones más próximas al marisqueo y a la defensa de los intereses económicos, sociales y corporativos de estas/os profesionales del mar. Fueron las cofradías las que contactaron con una antropóloga especializada en la materia para iniciar un proceso de identificación y documentación del marisqueo como primer paso para su promoción, valorización y transmisión, es decir, como primer eslabón en un proceso de salvaguarda y búsqueda de una figura de reconocimiento patrimonial. En términos del museólogo Jean Davallón, este es un trabajo de documentación “para” acompañar un proceso de patrimonialización en el marco de una serie de medidas de salvaguarda del patrimonio inmaterial (Davallon, 2014).

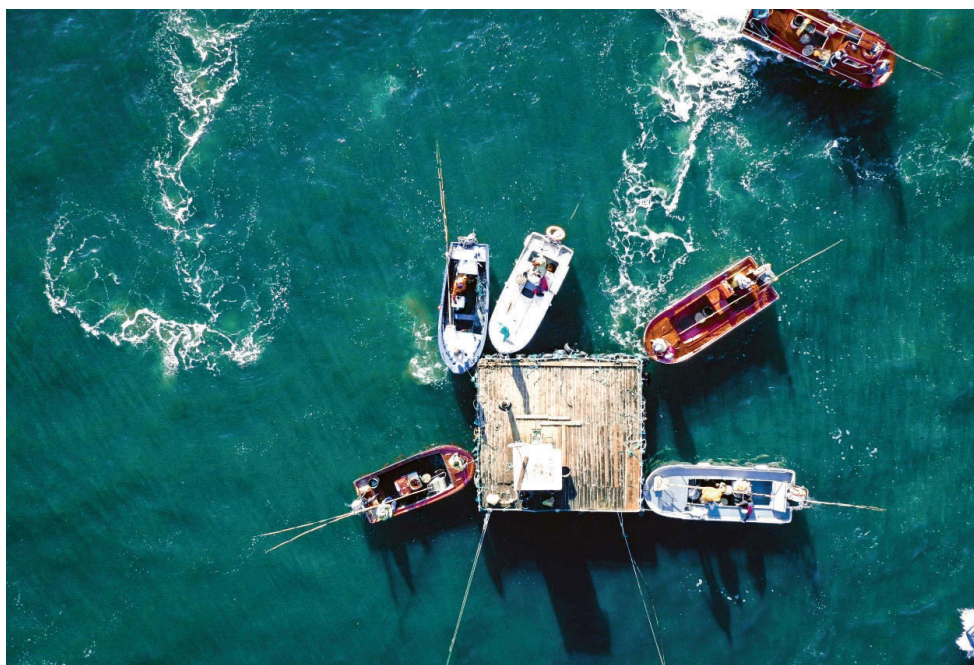


Imagen 2. Marisqueo a flote en la ría de Muros-Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Durante el trabajo de campo etnográfico que realicé, una de las preguntas principales realizadas a distintos agentes del sector marisquero es por qué o cómo surge el interés en una figura como la de patrimonio inmaterial. En cualquier trabajo de investigación antropológico alrededor del patrimonio inmaterial tenemos que partir de la premisa de que son las propias comunidades las que han de ser conscientes del valor de esa manifestación cultural, reconocerla a priori como parte integrante de su patrimonio cultural y por lo tanto iniciar las medidas de salvaguarda, sin aguardar a la llegada de una experta. En este sentido, si bien quizás no manejan el vocabulario o los conceptos más específicos del ámbito del patrimonio, como ha sido analizado en otros trabajos (Jiménez-Esquinas, 2018; Sánchez-Carretero, 2012), en todas las entrevistas realizadas se evidencia un claro sentido de que el marisqueo es algo valioso y no solo por la importancia que tiene a nivel económico en la ría sino porque forma parte integral de su cultura entendida de una forma amplia, es motivo de orgullo, es parte de su identidad, forma parte integral del *ethos* de la ría de Muros-Noia. Es una actividad vinculada al sector primario que se de-

sarrolla seguindo técnicas productivas artesanais, se organizan de forma horizontal y democrática, priman la calidad del producto y el bienestar de las comunidades locales asentadas de forma estable en este marco geográfico frente a otros criterios, gestionan sus recursos de forma sostenible para que así el marisqueo siga existiendo y realizándose de la misma forma y, por tanto, existe una fuerte voluntad por preservar, proteger y transmitir de generación en generación. Así, por ejemplo, algunas de las personas que ocupaban los puestos técnicos tanto de la cofradía de Noia como la de Muros reconocen su valor patrimonial:

“Creemos que es una forma de transmitir el valor de esta actividad, de los hombres y las mujeres que acceden a los bancos de explotación del marisqueo. También para proteger la actividad de alguna manera, es un mecanismo, es una estrategia, que creemos, que nos va a permitir mantener una actividad milenaria, que se ha venido desarrollando, para mantener lo que consideramos que es bueno para la zona, básicamente. Sin más. [Para proteger, ¿de qué? ¿en qué sentido?] Para proteger al pescador, al mariscador, a las familias, a las comunidades de pescadores de la zona [...] Es un mecanismo de protección. La catedral de Santiago tiene una protección patrimonial, para qué, para que se mantenga tal como está, para no ponerle cuatro ladrillos de cemento delante. Esto es lo mismo, para proteger una actividad, que consideramos importante, muy importante, vital, básica, y para mantener la identidad de las comunidades. Noia no sería lo mismo sin esto, la ría no sería lo mismo sin esto. Necesitamos proteger, tener mecanismos de protección, frente a posibles amenazas futuras, si existen. Y además darle valor, visualizar el trabajo de los pescadores, de las mariscadoras, necesita visualizarse su trabajo”

(AU001 30/04/2021)

“estase reivindicando algo que se leva facendo aquí tropecientos anos, e unha maneira de traballar que non se dará en ningún lugar como aquí, todo natural, todo artesano. Ti se vas a outro lado os cultivos son a gran escala, xa non fan nada manual. E aquí non, aquí sigue facéndose coma hai... O único que cambiaría é que teñen os rastros mellores, pero a maneira é a de sempre. Polo menos ensinárlle á xente como é este traballo, que a xente vexa como traballan, como se colle o marisco e como todo [...] supoño que no futuro vai axudar en todo, eu entendo que si, por eso se intenta facer”

(AU005 07/05/2021)

Pero no solo las personas que ocupan los puestos técnicos, sino también las propias mariscadoras y mariscadores de la ría son conscientes del valor cultural y patrimonial de la actividad que desarrollan, de las fortalezas de su organización y la sostenibilidad de la gestión marisquera, de la calidad del producto y la necesidad de implementar innovaciones respetuosas con la tradición, de los aspectos culturales vinculados al marisqueo y por tanto inician, promueven, buscan desarrollar medidas de salvaguarda:

“Tener esa calidad, esa cantidad, esos puestos de trabajo que da, porque somos casi 2.000 mariscadores a flote y a pie que trabajamos en esa ría. Y que está tan bien organizado y que nos llevamos todos genial, no creo que haya muchos sitios en el mundo así”

(AU008 09/06/2021)

“Para tódalas mariscadoras sería un orgullo. Nós o que vemos é que o noso traballo vai ser igual que sempre, igual que fai 50 anos, que non nos metan máquinas para dragar o marisco, todo eso, así garantizamos que o marisqueo vai a ser coma toda a vida”

(AU009 10/06/2021)

Por último, continuando con la argumentación seguida en el apartado anterior, la tercera novedad que introduce la categoría de patrimonio inmaterial y que la aleja de otras categorías patrimoniales es que introduce la obligatoriedad de que todo patrimonio cultural inmaterial ha de ser compatible con los derechos humanos, comprometerse éticamente con el respeto mutuo y con el desarrollo sostenible (Agudo Torrico, 2003; Kurin, 2004). Como ya mencionaban algunos/as informantes en los extractos anteriores, las mariscadoras y mariscadores de la ría de Muros-Noia han venido desarrollando históricamente, con mayor énfasis en las últimas décadas, una serie de estrategias de gobernanza medioambiental basándose tanto en criterios del conocimiento tradicional como criterios científicos y tecnológicos, buscando siempre la producción artesanal y sostenible de los recursos marisqueros. En este mismo sentido resulta destacable el papel central de las mujeres en la actividad marisquera y su trayectoria en la lucha por la profesionalización y la dignificación de este trabajo feminizado y marginalizado, lo que las ha convertido en un referente en la consecución de la igualdad de género y la defensa de los valores democráticos. De

hecho, en nuestra historia reciente, el marisqueo pasó de ser considerada una actividad minoritaria y escasamente valorada en el pasado a ocupar un papel muy significativo a nivel identitario y cultural en la Galicia actual. Las mariscadoras representan uno de los ejemplos más reconocidos de lucha por la dignificación de una actividad que es tanto económica como cultural y que ha estado vinculada históricamente a las mujeres (Broullón Acuña, 2010; Marugán Pintos, 2012). También el mantenimiento de la organización profesional de forma horizontal de las cofradías y agrupaciones de mariscadoras, así como una gestión autónoma, artesanal, consciente, segura y comprometida de los recursos son un ejemplo de sostenibilidad. El marisqueo es pues garantía de sostenibilidad ecológica, económica y cultural (Frangoudes, Marugán-Pintos, & Pascual-Fernández, 2013; Frangoudes, Marugán-Pintos, & Pascual-Fernández, 2008) y, más allá, como argumenta García-Allut, preservar los conocimientos, las prácticas y los aspectos socioculturales más relevantes vinculados a la actividad mariscadora artesanal es garantía de gestión ambiental sostenible y de reproducción social de los núcleos poblacionales (García-Allut, 2003). Así, el marisqueo supone un ejemplo sobre cómo las comunidades fijadas en el territorio, la explotación artesanal de los recursos pesqueros, los conocimientos ecológicos y los usos tradicionales vinculados al paisaje y al medio ambiente, la igualdad de género así como la profesionalización y el respeto de los derechos laborales, pueden suponer la mejor garantía de salvaguarda, conservación, así como de gestión sostenible y equitativa de aquellos bienes que queremos legar a las futuras generaciones.

En este último sentido, no podemos perder de vista que estas comunidades pesqueras de la ría de Muros-Noia trabajan desde las directrices de pesca artesanal y a pequeña escala diseñadas por el Comité de Pesca de la FAO. Esta organización, lleva años trabajando en la línea de la sostenibilidad de las pesquerías y en su 34ª sesión (COFI34) ha firmado la Declaración para la Pesca y Acuicultura Sostenibles (FAO, 2021), comprometiéndose a potenciar la pesca artesanal, con la implementación de la Agenda 2030 y los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). Las cofradías de pescadores de la ría de Muros-Noia, en concreto la cofradía de Noia, fue seleccionada por la FAO como ejemplo de gestión sostenible de los recursos pesqueros y acuícolas y ha asistido a diversas reuniones para elaborar la documentación sobre sostenibilidad (AU001 30/04/2021). El marisqueo es, por tanto, no solo pasado sino también futuro.

### 3. METODOLOGÍA

La etnografía es el proceso metodológico global que caracteriza a la antropología, definida como disciplina especializada en la investigación de la cultura y la diversidad cultural. Detrás de este texto que tiene delante hay todo un proceso de investigación basado en una metodología concreta que tiene unas fases de trabajo de “mesa” o de tratamiento de la información y una fase de “campo” o de producción de esa información (Velasco & Díaz de Rada, 2009). En este caso, esta investigación se inicia hacia mediados del mes de abril del 2021 con la propuesta y solicitud de servicios de las cofradías y se termina en el mes de agosto con la elaboración de este documento. Después de recibir la petición, en torno al mes de mayo elaboré un proyecto inicial que fue sometido a la validación de las cofradías (objetivos, metodología, cronograma) y avancé en la investigación documental para tratar de obtener una perspectiva histórica y hacerme una composición de lugar antes de acercarme al trabajo de campo y contactar con mariscadoras, mariscadores y miembros de las cofradías. Durante los meses de mayo, junio y julio me dediqué a recopilar datos cuantitativos y pude realizar un breve trabajo de campo.

En términos generales, para plantear mi modelo de trabajo o la manera de abordar el objeto de estudio, seguí algunos de los principios básicos ya propuestos por el antropólogo Clifford Geertz “el lugar de estudio no es el objeto de estudio” (Geertz, 2003: 33). En este sentido, para realizar esta etnografía me centré en seguir empíricamente los procesos culturales para dar cuenta de la pregunta de investigación que me habían propuesto las cofradías: documentar, analizar e investigar la cultura del marisqueo en la ría de Muros-Noia en el marco de un proceso de patrimonialización y salvaguarda del patrimonio inmaterial que estas comunidades quieren impulsar. Esto es lo que autores como Marcus y Hannerz han denominado como antropología multilocal, ya que a partir de los años ochenta en nuestra disciplina no se persigue tanto el estudio de una comunidad o los contextos locales concretos sino que persigue los procesos culturales y dar cuenta de una pregunta de investigación siguiendo una metodología científica bien establecida: la etnografía (Hannerz, 2003; Marcus, 2001).

Bajo este principio y empleado lo que se denomina como *commuting ethnography* (Jungnickel, 2013), realicé una serie de visitas diarias de ida y

vuelta desde mi ciudad de residencia en Santiago de Compostela hasta distintas localidades de la ría donde las personas informantes con las que contacté viven o trabajan. En todas las ocasiones fui acompañada bien por el antropólogo Narciso Oubiña Martínez, que realiza su tesis doctoral sobre las mariscadoras de la ría de Arousa, o bien por la bióloga María José Otero Álvarez, experta en los ciclos reproductivos de los moluscos bivalvos, vecina y amiga. Durante la elaboración de este trabajo de campo sufrimos la pérdida de nuestro amigo y vecino Pablo Álvarez Fariña, también biólogo experto en moluscos bivalvos. Pablo estaba entusiasmado con la elaboración de esta investigación y compartíamos resultados parciales con él, que nos esperaba a la vuelta del trabajo de campo. A él va dedicado este libro, in memoriam.

En esta investigación he tenido que utilizar fuentes secundarias, referencias bibliográficas y otros documentos para elaborar los primeros apartados referidos a la parte histórica. Sin embargo lo más característico de un trabajo antropológico es la realización de etnografía. En este caso he utilizado las técnicas de investigación propias de la etnografía que, siguiendo a la epistemóloga feminista Sandra Harding, se pueden resumir en: escuchar a informantes, observación participante y examinar documentación (Harding, 1987). De forma pormenorizada las técnicas que empleé en la fase de trabajo de campo son las características del método etnográfico:

- observación participante - registro sistemático en cuadernos de notas y posterior traslado a diarios de campo;
- conversaciones informales, entrevistas semidirectivas individuales e historias de vida – registro en audio, transcripción, índice de contenidos y análisis de las entrevistas;
- registros fotográficos;
- fuentes secundarias: bibliografía, textos e información producida por otras personas - etnografías, datos estadísticos, informes técnicos, *webs*, diarios, periódicos, archivos de museo, fotografías, videos, etc.

Muchas de las fotografías utilizadas en este informe han sido realizadas por mí, como parte de la documentación habitual generada en el propio trabajo de campo. Sin embargo también se pueden encontrar fotografías realizadas por la empresa Explorer Eyes de Galicia, que fue contratada

por las cofradías de la ría de Muros-Noia en el marco de este proceso de patrimonialización y que tienen otro objetivo al no estar enmarcadas en esta investigación antropológica.

A nivel metodológico, los datos cuantitativos fueron proporcionados por las propias cofradías así como en la web [pescadegalicia.gal](http://pescadegalicia.gal), de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, donde además de datos estadísticos también están accesibles los distintos planes de explotación. Con la colaboración del antropólogo en formación Alexandre Garrido López y en base a estos datos públicos elaboramos los distintos gráficos y análisis que se incorporan en este trabajo. Los mapas utilizados también proceden de los recursos publicados por el Instituto de Estudos do Territorio de la Xunta de Galicia así como de la herramienta Sigemar del Instituto Tecnolóxico para o control do Medio Mariño de Galicia (Intecmar) de la Consellería do Mar.

En el trabajo de campo etnográfico se produce conocimiento de forma intersubjetiva y se realiza siempre en base a relaciones de confianza, viviendo y conviviendo en los lugares para poder llegar a producir información densa, sensible y encarnada (Ferrándiz, 2011; Hammersley & Atkinson, 1994; Velasco & Díaz de Rada, 2009). Debido a la realización de este trabajo de investigación en muy pocos meses, la investigación de campo se ha visto severamente afectada y reconozco que no ha podido realizarse con la suficiente pausa y densidad, sin poder dar lugar al tipo de interacciones para las que son precisas un tiempo mucho más prolongado y sin seguir algunas de las recomendaciones de una buena investigación antropológica (Devillard Desroches, Franzé Mudanó, & Pazos, 2012; Jociles Rubio, 1999, 2018). Además, esta investigación se ha realizado durante la pandemia de la Covid-19, por lo que la posibilidad de viajar, contactar personalmente y acceder a determinados espacios se ha visto muy afectada.

Ante la urgencia para realizar esta investigación, además de observación participante y conversaciones informales, he tenido que priorizar la realización de entrevistas cualitativas, semidirectivas o etnográficas con algunos/as informantes seleccionadas (Devillard Desroches et al., 2012; Ferrándiz, 2011; Sanmartín Arce, 2000). La muestra se ha construido en base a la técnica de bola de nieve, solicitando a la primera persona que contactó conmigo que me recomendara una o dos informantes clave. Esta petición la repetí con las distintas personas a las que fui entrevistando. Desgraciadamente no pude contactar ni acceder a informantes de la cofradía de Portosín.

Usé también distintos criterios de tipo cualitativo para establecer una muestra lo más representativa diversificada posible. Busqué que estuvieran representadas todas las cofradías, que hubiera tanto representantes institucionales como mariscadoras, tanto hombres como mujeres y también mariscadoras en distintas etapas de su profesión (noveles, en activo y jubiladas).

En total realicé 14 entrevistas semidirrectivas a las siguientes personas:

- Cofradía de Noia: Adelo Freire (secretario de la cofradía), Mari-sol Amado (presidenta agrupación de mariscadoras y mariscadora), Juan Gómez (técnico de la cofradía).
- Cofradía de Muros: Adela Lestón (presidenta de la agrupación de mariscadoras, vicepatrona y mariscadora), José Antonio Rama (secretario de la cofradía), Rocío Sande (mariscadora en activo).
- Cofradía de Porto do Son: Jesús Longueira (secretario de la cofradía), Emilio Queiruga (patrón mayor y mariscador), Lúa (técnica de la cofradía, ciencias del mar).
- Jubiladas/retiradas: Juana Martínez (mariscadora, expresidenta cofradía Muros), Tona Noya (mariscadora, Muros), María Concepción Sande (mariscadora, Muros)
- Otras informantes: Merche Díaz (cofradía de O Pindo), Manuela Oviedo (gerente del GALP)

Nombre	Noia	Muros	Porto do Son	Portosin	Hombre	Mujer	Técnico/ Cofraña	Marisqueo	Activo	Jubilada/ retrada	Otra
Juan Gómez AU001	X				X		X		X		
Manuela Oviedo AU002						X			X		X
Concepción Sande AU003		X				X		X		X	X
Adela Lestón AU004		X				X	X	X	X		
José Antonio Rama AU005		X			X		X		X		
Merche Díaz AU006						X	X				X
Jesús Longueira AU007			X		X		X		X		
Lúa AU007			X			X	X		X		
Emilio Queiruga AU008			X		X		X	X	X		
Marisol Amado AU009	X					X	X	X	X		
Adelo Freire AU010	X				X		X		X		
Juana Martínez AU011		X				X	X	X		X	
Tona Noya AU013		X				X		X		X	
Rocio Sande AU013		X				X		X		X	

Gráfico 1. Criterios cualitativos de selección de la muestra.

Siguiendo con las pautas y recomendaciones metodológicas para la realización de entrevistas semidirectivas o cualitativas, a diferencia de otros tipos de técnicas, siempre hay una preparación previa por parte de la investigadora y van acompañadas de un guion que se diseña en función de los objetivos de la propia entrevista y de la investigación en general (Devillard Desroches et al., 2012; Sanmartín Arce, 2000). Así, si bien se parte de esta guía de entrevista siempre funciona de manera orientativa pues se tiene que adaptar a la biografía y situación específica de cada persona y a los temas que surjan en la conversación abierta. En relación a los guiones creé algunos modelos con una estructura similar: uno para técnicos de cofradías, otro para mariscadoras en activo y otro modelo más próximo a la historia de vida para las mariscadoras jubiladas y retiradas. Las entrevistas de las personas que no estaban en ninguna de estas situaciones, si bien seguían una lógica similar, fueron creadas para cada uno de los casos. Todas las entrevistas tuvieron una duración de más de 40 minutos y algunas de ellas llegaron a durar más de dos horas y media, fueron grabadas en audio, transcritas de forma muy cuidadosa por parte del antropólogo Narciso Oubiña, etiquetadas y posteriormente analizadas para la realización de este informe.

A nivel epistémico en esta investigación se ha seguido una perspectiva de género y feminista de forma transversal, alejándome de los principios androcéntricos que han primado en la producción de conocimiento científico y privilegiando a las mariscadoras como fuentes de conocimiento sobre las prácticas, sus experiencias y vivencias que aquí se van a analizar. Siguiendo a Haraway, la entiendo por investigación feminista la que incluye entre sus presupuestos que existe un espacio social generizado, no homogéneo y en la que la mirada de la investigadora también se posiciona a favor de las mujeres frente a la pretensión de una neutralidad de tipo positivista (Haraway, 1988). En este caso, al tratarse de una actividad productiva artesanal en la que hay una clara división por género, denostada en el pasado por asociarse con la feminidad y en la que las mujeres han protagonizado una de las luchas por la profesionalización y dignificación de un trabajo más llamativas, la perspectiva feminista es fundamental para abordar el análisis del marisqueo.

## **4. ALGUNOS DATOS HISTÓRICOS SOBRE EL MARISQUEO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA**

### **4.1 El marisqueo en el paleolítico y el mesolítico**

Los recursos pesqueros y marisqueros han jugado un papel crucial en las sociedades humanas del pasado y del presente, especialmente en las comunidades asentadas en las costas y sus proximidades (Bejega García, 2015). Sin embargo, existen muy pocas evidencias de la explotación de estos recursos en el paleolítico o en el mesolítico.

La mayor parte de las teorías arqueológicas que se han producido hasta hace unos treinta años han mantenido lo que se denomina una “hipótesis terrestre”, en la que se defiende que los recursos pesqueros y marisqueros no han sido una fuente de alimentación prioritaria para las personas y que estos fueron explotados relativamente tarde en la historia (Erlandson, 2001; Erlandson & Rick, 2010). Las escasas evidencias sobre el consumo de mariscos ha sido frecuentemente interpretada como una falta de interés en esta fuente de alimentación por parte de las comunidades humanas, ya que han sido considerados como una fuente escasamente valorada, de “segunda categoría” o a la que se acudiría como “último recurso” (Martín, 2016). La imagen socialmente construida que se asocia a las comunidades prehistóricas tiene más que ver la explotación de los recursos terrestres que con los marítimos, por lo que el marisqueo y la pesca se han entendido hasta los años ochenta como un aporte marginal de proteínas en la alimentación humana, un mero complemento de la actividad cazadora-recolectora terrestre por su escaso aporte de calorías (Calo, 1996: 26). En este mismo sentido, hasta los años ochenta tampoco empezaron a hacerse estudios sistemáticos en arqueomalacología que evidencien o desmientan estas premisas sobre el aprovechamiento de los recursos marinos.

Por otra parte otros autores, en menor medida que los anteriores, defienden la llamada “hipótesis costera” argumentando que las zonas costeras eran tan abundantes en recursos, disponibles y fiables, que esto sería lo que impulsó de algún modo el paso del nomadismo al sedentarismo y establecimiento de sociedades complejas vinculadas al consumo de pescado y

mariscos (Erlandson, 2001; Erlandson & Rick, 2010; Yesner et al., 1980).

Sin embargo, a partir de los años ochenta, se desarrolló una línea argumental que complejizaba las dos hipótesis anteriores. En esta línea se sostiene que el hecho vivir en un planeta en el que el 75% de su superficie es agua, que se hayan dado innumerables procesos migratorios cruzando océanos y ríos y que somos una especie omnívora, convierte en poco sostenible la idea de que los homínidos hayan vivido de espaldas a estos recursos durante milenios (Erlandson, 2001; Erlandson & Rick, 2010). Simplemente, según Erlandson, hay que entender las hipótesis costera y terrestre en combinación. El papel de nutricional de los mariscos reside no tanto en su aporte calórico sino en su aporte proteínico, de minerales, de vitaminas D y E de algunos carbohidratos que no se encuentran en los animales terrestres, por lo que resulta fundamental en combinación con vegetales u otros recursos terrestres que complementen con carbohidratos y grasas (Erlandson, 2001; Martín, 2016; Yesner et al., 1980).

Con los datos arqueológicos y arqueomalacológicos que tenemos, el desarrollo del consumo de moluscos bivalvos podemos ubicarla en torno a finales del Paleolítico medio y comienzos del superior en Europa, hace unos 12.0000 años (Fernández, 2010). En el Paleolítico las comunidades humanas tanto neandertales como modernas se expandieron por Europa, se unían en pequeños grupos o bandas carroñeras y cazadoras-recolectoras de carácter nómada o seminómada. También en este periodo de la existencia del ser humano empiezan a crearse herramientas de piedra tallada y otros materiales, herramientas que serían cada vez más eficientes y específicas que en épocas previas. Algunas comunidades también buscaron establecerse o fijarse en el territorio, al menos temporalmente, y empezarían los primeros asentamientos organizados. En este sentido las poblaciones sedentarizadas buscarían fuentes de alimentación más o menos seguras, previsibles y accesibles, lo que permitiría también que las comunidades se hicieran más compactas, más populosas y más complejas (Galván Tudela, 1999). Teniendo en cuenta que en el holoceno, Antropoceno o Paleolítico Superior ya estamos hablando de un clima postglacial y que el nivel del mar que había subido enormemente en cronologías previas comenzaría a estabilizarse, los territorios costeros con acceso a distintas fuentes de alimentación como los pescados y mariscos así como agricultura y ganadería tendrían características propicias para que las poblaciones se establecieran aquí.

Algunas características de los recursos marisqueros hacen pensar que estos no serían considerados precisamente un recurso de segunda categoría en el pleistoceno. Cabe tener en cuenta que, frente a otros recursos terrestres, los mariscos son recursos de fácil acceso, tienen una alta disponibilidad, son constantes en el tiempo, se reproducen con bastante rapidez, se agrupan y condensan en determinadas zonas y, por tanto, es una fuente de alimentación bastante regular y previsible (Martín, 2016; Yesner et al., 1980: 729, 733). A nivel alimenticio no tiene nada que envidiar a la caza y, a diferencia de esta, entraña un riesgo relativamente bajo para las personas y se requiere una tecnología bastante sencilla para su extracción pudiendo, de hecho, cogerlo con las manos (Erlandson, 2001). Otra de sus ventajas es que puede ser extraído prácticamente por cualquier miembro de la sociedad, incluidos hombres, mujeres, niños/as y personas mayores, lo cual incrementa las posibilidades de supervivencia del grupo al no depender necesariamente de las características físicas, edad o sexo y pudiendo así desarrollar una estrategia de diversificación de las fuentes de alimentación. También, teniendo en cuenta que estamos hablando de una época de postglaciación en la que la megafauna acuática y algunos mamíferos terrestres se habrían extinguido, migrado o fluctuado en su cantidad, el marisco y las piezas de pequeño tamaño se podrían haber convertido en un recurso alimentario de primera magnitud en las costas. Cuando la caza falla, hecho que ocurriría en la mayoría de las ocasiones, el marisco, las piezas pequeñas y los alimentos recolectados era lo que alimentaba a todo el grupo, eran la base de la alimentación. Así, como sostiene Hayden, hasta en nuestros días se evidencia cómo en los períodos de necesidad y precariedad en la subsistencia aquellos recursos pequeños pero accesibles, previsibles y constantes, que previamente no se consideraban interesantes se convierten en una opción alimentaria de primera magnitud (Hayden et al., 1981: 525). Por tanto, el marisco cuenta con una serie de características muy interesantes para las comunidades humanas costeras desde el Antropoceno y nada nos hace pensar que vivieran ajenas a su consumo.

¿Por qué, entonces, tenemos escasísimos datos arqueológicos que confirmen el consumo de los recursos marisqueros en el paleolítico, el mesolítico o incluso el neolítico?

Un argumento bastante plausible es que el Paleolítico (holoceno o Antropoceno) es un período postglacial, en el que los niveles del océano se habían incrementaron enormemente y ahora se estabilizan. Algunos autores establecen que el nivel del mar sería de unos 110-150 metros inferior

al nivel actual. Para el caso de Galicia tenemos que en los últimos 18.000 años el nivel del mar ha subido unos 70 metros (Rey Salgado, 1993 cit. en Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999: 336). Esto significa que muchos yacimientos costeros previos al asentamiento del nivel del mar están ahora sumergidos (Erlandson, 2001: 327). De esta forma, los datos que tenemos en la actualidad son una mínima parte de los yacimientos del paleolítico y mesolítico existentes y solo aquellos que se encontraban más alejados de la línea costera ya que, dada la caducidad y necesidad de conservar bien el producto, el transporte de marisco tierra adentro no sería lo más común. Lejos de solucionarse, el incremento del nivel del mar ha continuado en las últimas centurias y los fenómenos meteorológicos son cada vez más severos, por lo que se están destruyendo numerosos yacimientos costeros como el de Guidoiro Areoso (de Agüero et al., 2019; López-Romero et al., 2015).



Imagen 3. Vista costera en la ría de Muros-Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

También, como sostienen distintos arqueólogos y arqueomalacólogos, en el caso de encontrar restos de mariscos, en muchas ocasiones no es posible discernir si se trata de una acumulación natural de fauna en una zona con-

creta o si bien es el resultado de un depósito artificial de conchas creado a tal efecto, también conocidos como concheros. En el mismo sentido, hasta hace relativamente pocas décadas tampoco se ha priorizado el estudio sistemático en muchas excavaciones de los restos vinculados al consumo de marisco, los desperdicios de la alimentación o los basureros, que tantos datos arrojan sobre la vida cotidiana de las poblaciones humanas (de Agüero et al., 2019), priorizándose otros aspectos vinculados a las viviendas, la monumentalidad, el poder o la vida pública. Esto se debe a la perspectiva androcéntrica que ha primado históricamente en la construcción del conocimiento científico.

Continuando con un análisis feminista de la ausencia de datos sobre los concheros, como ya se ha venido argumentando desde hace décadas desde la antropología feminista, las actividades históricamente vinculadas con las mujeres como la crianza, la recolección y la caza menor han sido consideradas como actividades poco relevantes para el desarrollo de nuestra especie (Linton Slocum, 1991). Una de las pioneras de la antropología, Margaret Mead afirmaba, ya en los años setenta, que

“un hombre puede cocinar, tejer, o vestir muñecas (...) pero si estas actividades se consideran como ocupaciones apropiadas para los hombres, entonces la sociedad entera las ve como algo importante. Cuando las mismas actividades están realizadas por mujeres son consideradas menos importantes” (Mead, 1976: 159 cit. en Marugán Pintos, 2012: 89).

Desde el punto de vista androcéntrico que ha primado en la historiografía, se ha sobredimensionado enormemente el peso de la caza, la tecnología para matar y la dependencia de los grandes mamíferos, actividades relacionadas con la masculinidad y con el mito del hombre cazador como sujeto central y paradigma de la evolución humana. Así, teniendo en cuenta que en las comunidades actuales que han sido analizadas por distintas etnoarqueólogas el marisqueo es una actividad protagonizada casi universalmente por mano de obra femenina, infantil y de personas ancianas, esto puede haber influido en el hecho de interpretar el marisco como algo secundario (Erlandson, 2001: 332; Moss, 1993). El marisqueo, lejos de ser una actividad forrajera o carroñera, precisa aptitudes similares a la caza como tener una intencionalidad previa, una búsqueda de los lugares propicios, desarrollar estrategias para su explotación e incluso usar algún tipo de instrumento para optimizar el trabajo. La gestión de los recursos

marisqueros requiere un nivel cognitivo importante, controlar el paso del tiempo y las estaciones, dónde encontrar los recursos, qué especies son más convenientes, cuándo pueden suponer un riesgo para la salud o cómo favorecer el crecimiento de algunos de estos recursos. Por tanto, la etnoarqueóloga Moss demuestra que el peso de las actividades marisqueras ha sido históricamente y casi universalmente minusvalorado no porque no fuera una actividad importante, sino porque se vincula con la feminidad, con la infancia y otros miembros subalternos de las sociedades (ibid.). Es una actividad feminizada y, por tanto, desde la prehistoria se le ha dado históricamente muy poco valor. Así, poco se ha investigado sobre el valor y la relevancia del marisqueo como fuente de alimentación y supervivencia de nuestra especie porque ha sido interpretado por parte de los historiadores desde un punto de vista androcéntrico que solo consideraba prestigiosas las actividades asociadas con la masculinidad. Esta interpretación es también válida para el caso del marisqueo que se ha venido realizando históricamente en la ría de Muros-Noia pues ha estado ausente de la consideración de las distintas monografías consultadas sobre historia de la pesca, refraneros y distintas descripciones hechas por etnógrafos.

Teniendo esto en cuenta, y entrando a analizar escasas evidencias del consumo de moluscos marinos que tenemos en la Península Ibérica, podemos decir que los datos más antiguos proceden de finales del período musterense o paleolítico medio y asociándose tanto a neandertales como a sapiens (Álvarez-Fernández, 2010). Siguiendo a Álvarez-Fernández, algunos restos de esta época pueden encontrarse en la región cantábrica (Amalda), en la fachada atlántica portuguesa (Figueira Brava) o en Gibraltar (Gorham's Cave) y en el mediterráneo español (Los Aviones). En un período posterior del paleolítico superior, el auriñaciense, tampoco abundan las evidencias y también se sitúan en estos polos indicados: el Cantábrico (El Cuco) y Gibraltar (Gorham's Cave). Los moluscos encontrados son más bien de sustratos rocosos y no tanto de arenosos y fangosos. También Erlandson recoge un resumen de algunos de los hallazgos arqueomalacológicos, datando algunos en el Paleolítico Superior en la zona de Asturias (La Riera y Balmori) (Erlandson, 2001: 309). Del mesolítico son los hallazgos encontrados en un gran conchero de el Mazo (Asturias), compuesto principalmente de lapas (Gutiérrez Zugasti et al., 2014).

En Galicia el conchero más antiguo conocido hasta el momento es el de la isla Guidoiro Areoso, en la ría de Arousa (López-Romero et al., 2015;

Rey García, 2011). Vinculados a una gran cantidad de tumbas megalíticas se han documentado una serie de concheros que datan de la Edad del Bronce, en torno al 3.500 a.C y 2.500 a.C. Las especies encontradas denotan una explotación de los recursos del entorno al yacimiento, fundamentalmente ostra y mejillón.

En resumidas cuentas, teniendo en cuenta estos datos y la proximidad geográfica con algunos yacimientos del cantábrico datados del Paleolítico Superior y del Mesolítico, en Galicia también podría haberse dado un consumo de mariscos en estas épocas pero lo cierto es que no tenemos ninguna evidencia que así lo demuestre (Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999).

## **4.2. El marisqueo en la cultura castreña y galaicoromana**

La cultura castreña y galaicoromana ha sido sin duda más investigada que épocas previas, debido al interés de muchos arqueólogos, historiadores, geógrafos y etnógrafos de la generación Nós y del Seminario de Estudios Gallegos mostraron por este período. Si bien el concepto de “cultura castreña” no está exenta de contradicciones y numerosas críticas, tomaré esta denominación como punto de partida, refiriéndome con ello a las poblaciones galaicas que residieron en el noroeste peninsular aproximadamente entre los siglos V a.C. y hasta un período de contacto y romanización hacia el II d.C. y que se caracterizan por vivir en núcleos sedentarios y fortificados llamados castros.

En las distintas excavaciones realizadas en los castros se ha constatado un aprovechamiento del entorno litoral tanto a través de la pesca como del marisqueo. Así, en distintos castros galaicos y galaicoromanos podemos encontrar los llamados concheros o concheiros, definidos como “acumulaciones de conchas en zonas concretas de los yacimientos arqueológicos” (Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999: 343). He de aclarar que no se trataban de simples acumulaciones fortuitas de moluscos, sino de depósitos de los restos calcáreos de los moluscos bivalvos así como también se han documentado otros restos de cocina, restos vegetales, restos de me-

talurgia, vasijas, huesos y dientes de animales domésticos pero también otros animales cuidadosamente depositados allí, piezas de metal y vasijas en pleno uso. Con todo, la relevancia que se le ha ido otorgando a los concheros de los poblados castreños y galaicoromanos ha ido variando con el tiempo, al principio poco documentados y valorados al ser considerados simplemente como depósitos de basuras para ir progresivamente integrando a la interpretación arqueológica la valiosa información que contienen en cuanto a hábitos de consumo, la economía, sus posibles funciones rituales y la vida diaria de sus poblaciones (Bejega García, 2015).

En general los datos que nos aportan las excavaciones realizadas en los concheros de los castros costeros galaicos es que se realizaba un aprovechamiento de los recursos pesqueros y marisqueros de la zona próxima a la costa, quizás aprovechando las rocas y pequeñas charcas entre las rocas durante la marea baja. Por la cantidad de los restos acumulados en los concheros puede inferirse que en un principio se trataba de un marisqueo para el autoconsumo, ya que aparece junto a restos de productos agrícolas y ganaderos que resultarían complementarios en su dieta (Bejega García, 2015: 41). Los restos calcáreos también comenzaron a usarse como material de construcción, como ocurrirá posteriormente en la arquitectura popular gallega. En los concheros empiezan a apreciarse distintos estratos que pueden apuntar a que, en algunas épocas del año, el marisco se convertiría no en un complemento sino en la fuente principal de alimentación quizás debido a la disponibilidad estacional, al aprovechamiento de algunas zonas con mayor acumulación de mariscos y a la acción de las mareas vivas que facilitarían el acceso a lugares más inaccesibles. Esto cambia en cierto modo la perspectiva sobre la cultura castreña que se pensaba fundamentalmente agrícola y ganadera, abriendo la posibilidad de que los castros costeros también fueran marisqueros y pescadores.

Entre los siglos II a.C y I a.C. en los castros galaicos se encuentran las primeras evidencias de la invasión y colonización romana. El proceso de romanización fue progresivo y se pueden evidenciar hasta el I d.C. o II d.C. características de colonización e hibridación con el nuevo modelo administrativo, trazos de los nuevos sistemas de poblamiento y las nuevas pautas culturales galaicoromanas, hasta que entre los S. III y IV d.C la romanización no nos permite apreciar demasiados restos del modelo galaico y algunos castros fueron abandonándose o adaptándose definitivamente a otras formas de habitar el territorio. Según han constatado las excavaciones de algunos castros como el de Montealegre y A Lanzada, desde el S. II

a.C. ya se puede apreciar un ligero incremento en las pautas de consumo de pescado y marisco, lo cual puede indicar un aumento en su importancia tanto a nivel de consumo y alimentación como también a nivel comercial. Algunos autores como González Ruibal argumentan que este cambio de tendencia apunta hacia el contacto incipiente con otras culturas como la tardopúnica o los inicios de la colonización romana, caracterizadas por otras pautas de consumo y valoración de estos recursos pesqueros y marisqueros (González-Ruibal, Rodríguez Martínez, Aboal-Fernández, & Castro Hierro, 2007). Pero sin duda, la colonización romana marcará un cambio de sustancial en los concheros que se irá consolidando con el tiempo. Se observa un incremento cuantitativo de los restos malacológicos, lo cual apunta a que ya no solo se consumen mariscos dentro del poblado sino que se empieza a comercializar, que se dan nuevas pautas de consumo y valoración y que, por tanto, que se implementan métodos para la conservación y transporte de los pescados y mariscos. También se aprecia un cambio y diversificación en las especies capturadas, lo cual apunta a un incremento en las áreas de explotación (Bejega García, 2015: 41).



Imagen 4. Castro de Baroña. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

En el período galaicoromano se han encontrado concheros y restos de moluscos bivalvos en los castros del interior e incipientes ciudades y villas romanizadas. Esto apunta al nacimiento de una industria de transformación, procesado y conservación de productos marinos, especialmente con las técnicas de salazón, que permitirían su consumo en los poblados y villas del interior del país. También apunta al establecimiento de una red comercial, la mejora de las redes viarias con el trazado de calzadas y los transportes que permitirían el consumo de los mariscos que se consumen frescos y vivos. Así mismo también apunta a la especialización de algunos centros costeros en la obtención, procesado y comercialización de estos productos que han dejado estas evidencias en los concheros (Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999). El hallazgo de estos indicios sobre el comienzo de una actividad de explotación, transformación, procesado, conservación y transporte de pescados y moluscos supuso un giro en el marco interpretativo de la arqueología gallega ya que se evidenció el peso fundamental de estos recursos en la economía castreña y galaicoromana así como su protagonismo en la vida diaria de los poblados costeros.

En este período de romanización incipiente de la cultura castreña se han datado dos de los castros de la ría de Muros-Noia: el castro de Queiruga y el de Baroña, ambos en el concello de Porto do Son y ambos datados entre el S. II a.C. y el I d.C. En estos dos castros los datos de los concheros indican a una intensa explotación de los recursos marinos por parte de las comunidades debido a su cantidad, tamaño y calidad, teniendo un peso fundamental en su economía y en su vida diaria. Estos dos castros se encuentran en la parte más externa de la ría de Muros-Noia, ya casi en mar abierto, por lo que en sus concheros destacan las especies de sustratos rocosos de la zona intermareal más cercana a los castros como las lapas, mejillones o caracoles de roca (Vázquez Varela, 1988), pero también un intenso aprovechamiento de las especies de sustratos arenosos y fangosos como el berberecho, la almeja fina y el longueirón.

En el caso del castro de Queiruga no se han detectado evidencias de sobreexplotación de los recursos según los datos biométricos, es decir, no se han hallado en los concheros ejemplares de pequeño tamaño que puedan evidenciar un agotamiento de los recursos de mayor tamaño o una captura indiscriminada de mariscos. Esto apunta a que, de algún modo, en la cultura castreña se estaban ya gestionando los recursos de una forma sostenible recogiendo aquellos ejemplares adultos, con un tamaño grande o muy grande dejando los ejemplares pequeños para respetar los ciclos

reproductivos. Esto también se ha interpretado como que en Queiruga no se llegó a desarrollar mucho la comercialización de marisco sino que estaba enfocado al consumo propio y la autosubsistencia, siendo un componente estructural y fundamental de la dieta (Bejega García, 2015: 578).

Respecto a las técnicas empleadas podemos hablar de que posiblemente las especies de sustratos rocosos como los caramuxos o los mejillones fueran recogidos de forma manual. Ante la ausencia de evidencias de herramientas que pudieran apuntar a las actividades marisqueras, podemos inducir que o bien se utilizarían las herramientas habituales para otras funciones agrícolas o manufactureras a modo de rasqueta o bien que estas fueran de palo o cualquier material orgánico que no ha sobrevivido al paso del tiempo. Para la recogida de especies de sustrato arenoso o fangoso se deduce que se podrían emplear artes empleadas para los trabajos agrícolas como el sacho, rastrillo, horquilla, fouciño o rastro, tal y como se ha venido haciendo hasta épocas recientes (ibid.).

La relevancia de los restos hallados en otros concheros galaicoromanos indican un cambio en las pautas de consumo y valoración social y gastronómica de estos moluscos, lo que indica una finalidad tanto para la alimentación de los pueblos como para su comercialización (Rodríguez López, Camino Mayor, & Vázquez Varela, 2005). Por ejemplo, a partir de la romanización se observa en los concheros un incremento del consumo de productos de prestigio destinados a las élites sociales como las ostras, especialmente presentes en los concheros de las ciudades y villas romanas (Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999). Esto también se ha relacionado con un incremento poblacional, una cierta transformación o reorganización sociopolítica y una transformación económica gracias a los mariscos, pasando de una economía de subsistencia y autoconsumo a una economía comercial a partir del S. I d.C. (Bejega García, 2015: 569).

En definitiva, Vázquez Varela apunta a que la explotación de los recursos marisqueros recogidos o capturados en la zona intermareal tanto de la arena como de las rocas que se realiza en la actualidad sigue un modelo de aprovechamiento que comparte algunas características con el que ya se estaba realizando en la cultura castreña y, especialmente, con el modelo de explotación y comercialización galaicoromano (Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999: 344).

En la Galicia romanizada también se han documentado cómo se asientan algunos de los cambios en las actividades pesqueras y marisqueras que ya se estaban vislumbrando en el periodo galaicoromano. Así por ejemplo se mejoran las embarcaciones, comienzan a emplearse artes de fondo y se capturan algunas especies de pescados y moluscos que no se habían documentado previamente. En los concheros de la Galicia romanizada empiezan a aparecer especies gregarias y pelágicas para las que es necesario emplear algunas redes de arrastre o de cerco y también propias del marisqueo a flote empleando rastros con palos más largos o también las nasas. Las zonas de marisqueo por tanto van a incrementarse, no solo en extensión sino también en profundidad, para lo que se hace necesario los barcos, alejarse de la costa y los núcleos poblacionales (Rodríguez López et al., 2005; Vázquez Varela & Rodríguez López, 1999).

De la misma forma ya se puede apreciar el mayor peso que la pesca y el marisqueo va a ocupar en la economía, asentándose no solo el autoconsumo sino un tipo de explotación que obedece a la creación de una industria de recogida y transformación de los productos marinos a través de las factorías de salazón, como por ejemplo recogería el etnógrafo Xaquín Lorenzo en Porto do Son o Ana Romaní para el caso de Muros. Esto evidencia que los moluscos en general van ganando más valor social y se incorporan de forma general a la gastronomía. Así también las redes de comercialización de productos marinos en salazón, así como en vivo y fresco se asientan y se potencian, encontrando estos productos de forma regular en ciudades romanas como Lugo y Pontevedra con una especial centralidad de las ostras como producto estrella de las élites romanas. De la misma forma también podemos hablar de ciudades cuya economía depende casi exclusivamente del mar, de la pesca y del marisqueo como por ejemplo se han documentado para el caso de A Coruña y A Lanzada (Bejega García, 2015).

### 4.3. Evidencias del marisqueo en época Medieval y Moderna

En comparación con la escasa o nula información que tenemos para cronologías más antiguas, en períodos históricos posteriores a la romanización tenemos más documentación escrita e información sobre la explotación de los mariscos a través de las distintas recomendaciones, sanciones, prohibiciones y normativas que regulan la recolección, comercio y consumo de moluscos. También en la arqueología realizada en yacimientos medievales, edad moderna y hasta el pasado contemporáneo, los basureros cobran una gran relevancia y por tanto podemos aproximarnos más a conocer algunos aspectos de la vida cotidiana, la economía y la alimentación, como es el caso del yacimiento de Taramancos (Noia).

En cuanto a la explotación de los recursos pesqueros y marisqueros en la primera parte de la edad media, todavía escasea la información y podríamos suponer que continuaron las artes de pesca y marisqueo tardorromanas (Ferreira Priegue, 1998). Con el establecimiento de distintas órdenes monásticas por el territorio rural y por las cuencas del Sil, del Miño, del Avia y del Arnoia se observa una preferencia por los pescados de río dado que los monasterios eran los grandes centros consumidores. De hecho, según afirma Ferreira, “non parece que os galegos medievais tivesen polo marisco – por calquera marisco- a paixón dos seus compatriotas da nosa época” (ibid.: 56).

A pesar de que el consumo de marisco en la Edad Media parece haber sido muy marginal y escasamente valorado por la población general, al menos según se recoge en la documentación escrita, no parece haber sido así para todos los moluscos. En las leyes suntuarias de la época bajomedieval el marisco aparece excluido de las comidas más lujosas (Ferreira Priegue, 1998), sin embargo los registros arqueológicos de los yacimientos medievales, como luego detallaré para el caso de Taramancos, evidencian que se consumían, procesaban y comercializaban grandes cantidades de ostras y otros moluscos en menor proporción tanto en la costa como en villas y ciudades del interior con gran poder adquisitivo (González Gómez de Agüero et al., 2015).

Una de las especies de moluscos de la ría de Muros-Noia más significa-

tivas y que fue objeto de mayor comercialización durante toda la Edad Media fueron las vieiras. Tenemos constancia de que las vieiras de la ría de Muros-Noia se llevan explotando y funcionando como símbolo de la peregrinación jacobea, al menos, desde el año 1120 pues un ejemplar con esta datación apareció en la tumba de un peregrino que se hizo enterrar con ella, conservándose en el Museo de las Peregrinaciones de Santiago de Compostela. Este tipo de vieira, que solo crece en las rías gallegas, empezó a utilizarse como colgante para los peregrinos pues evidenciaba mejor que cualquier otro documento la finalización de la peregrinación y su llegada al Finis Terrae. Su utilización como distintivo por parte de los peregrinos jacobeos también aparece en el Códice Calixtino, alrededor de 1160, destacándose como amuleto protector y relacionadas con los milagros del apóstol, por lo que la explotación y comercialización de estos moluscos con el núcleo eclesiástico de Santiago de Compostela fue muy destacada. Tal es la vinculación de esta vieira con el Camino de Santiago que en 1758 Linneo la denominó como *Pecten jacobaeus*. En la actualidad el símbolo de la vieira procedente de la ría de Muros-Noia, sigue utilizándose como emblema de la peregrinación jacobea.

Además de las vieiras, desde el S. X también se tiene constancia de la existencia de viveros de ostras en Galicia según quedó reflejado en la donación del rey Ordoño II al obispo Sabarico de Mondoñedo (Martínez Ferreiro et. al., 1998 cit. en González Gómez de Agüero et. al. 2015: 221). También tenemos documentación que nos habla sobre el oficio de ostreiro por lo menos desde el S. XII, criadores especializados que las vendían por miles a los habitantes de los centros urbanos y monasterios (Ferreira Priegue, 1998: 56). Los viveros o ostreiras se establecían especialmente en zonas con las cualidades ecológicas necesarias para criar estos moluscos y en zonas próximas a los núcleos urbanos ya que, en principio, se consumían frescas. Quedan documentados la existencia de ostreiras en la ría de Muros-Noia por su cercanía al gran núcleo eclesiástico de Santiago de Compostela así como porque fueron los puertos de referencia con autorización para carga y descarga en la Edad Media. Ferreira menciona la existencia de ostreiros en esta ría por lo menos en las zonas de Taramancos, Miñortos, Obre, Boa, Pereiro y Sabardes (ibid.).

A partir del S. XI los obispos de Santiago comenzaron a estar interesados en crear condiciones de estabilidad en las villas costeras para asegurarse flujo de peregrinos, de mercancías y también para evitar invasiones sarracenas. A partir del S. XII también los reyes iniciaron un movimiento de

re población de esta costa por tratarse de la zona de influencia de Santiago de Compostela (Calo, 1996; Vallejo Pousada, 2003: 159). Este es el caso de la fundación en la década de 1160 de la villa de Noia y, unas décadas más tarde, de la villa de Muros, pasando ambas villas poco después a ser donadas al poder arzobispal compostelano (ibid.: 161). Ambas villas contaron con numerosos fueros y privilegios para fomentar su poblamiento y desarrollo económico (Pousa Diéguez, 2019: 327). Entre 1230 y 1380 se puede hablar de un proceso de crecimiento de estas villas y hasta 1520 viven un período de plenitud fomentado porque Galicia va a entrar en los circuitos comerciales atlánticos y mediterráneos gracias a la pesca, la salazón y distintos materiales con los que se comercializa (Ferreira Priegue, 1998).

<b>Poboación Urbana De Galicia en 1571</b> (Número de Veciños)			
<b>Litoral</b>		<b>Interior</b>	
Pontevedra	1800	Santiago	1100
A Coruña	1000	Ourense	500
Baiona	800	Lugo	400
Betanzos	750	Monforte	300
Vigo	700	Mondoñedo	300
Muros	600		
Noia	500		
Tui	500		
Viveiro	500		
Redondela	405		
<b>Total</b>	<b>7555</b>	<b>2600</b>	
Fonte: Saavedra (1991, p.476). Elaboración propia <sup>1</sup> .			

Gráfico 2. Cuadro de población urbana de Galicia en 1571, tomado de Vallejo Pousada, 2003.

Hacia mediados del S. XIV Galicia entra en una nueva era de la pesca. Con todas las medidas de repoblación las villas aumentan en tamaño y los recursos empiezan a escasear por lo que incrementa de la presión sobre la pesca y los recursos marinos que habían sido escasamente valorados hasta el momento (Ferreira Priegue, 1998). En la baja edad media y hasta la edad moderna el consumo de pescado fresco se empieza a normalizar, se incrementa la demanda de pescado, las villas costeras siguen un proceso de urbanización bastante destacado y los pescadores se van a profesionalizar.

En villas como Noia y Muros van a aparecer también comerciantes, intermediarios, pescadores de otras zonas y otros países que vendrán a hacer la temporada de verano pues la pesca se empieza a convertir en una industria lucrativa. La explotación de pescados y mariscos en las costas gallegas había sido tan escasa hasta este momento por la escasa valoración de estos productos, que la abundancia y las facilidades otorgadas para la comercialización de estos productos atraería a pescadores portugueses, catalanes y vascos (Ferreira Priegue, 1998: 58). Estos serían los predecesores de los fomentadores de las industrias salazoneras del S.XVIII y, posteriormente, la industria conservera del XIX y XX.

La producción y comercialización de vieiras y ostras se prolongará también en estos siglos y aparece, por ejemplo, en los fueros romanceados de la villa de Noia escritos por el mayordomo del arzobispo de Compostela en el S. XV y que recoge López Ferreiro (López Ferreiro, 1895). El mayordomo del arzobispo era el encargado de fiscalizar las producciones y comercializaciones, con especial interés en la recaudación de rentas que, según indica “no se hizo más que consignar los usos y costumbres que venían de tiempos mucho más remotos” (ibid.: 116). En estos fueros se observa la relevancia de la villa de Noia, la importancia de la pesca y su comercialización y aparece una especial mención a la creación de pequeños puertos en Miñortos, Boa, Taramancos y otras aldeas relacionados con la recolección y procesado de ostras, por lo cual el mayordomo cobraría una parte pero que existe una dificultad añadida ya que es un producto que se consume en fresco (ibid.: 121).

A la luz de este nuevo apogeo de la pesca y el marisqueo, la salazón y el comercio marítimo entre el S.XIV y XVI que supusieron una época dorada para los burgos costeros, también se potenciaron otras industrias colaterales y de transformación precisas para el desarrollo de esta industria. Este es el caso de la construcción naval, apareciendo un nutrido número de carpinterías de ribera que serían oficios muy comunes en las costas, especialmente en aquellas cercanas a masas forestales y montes. Los recursos madereros también fueron muy importantes para las factorías de salazones que en estos siglos serían tan relevantes. En las villas con derecho a salar, como serían Muros y Noia, muchos marineros contaban con dependencias para la salazón (Vallejo Pousada, 2003). En Noia existían instalaciones específicas para “salar y arenear” sardina, situadas fuera de la villa, en el campo llamado Pena do Ouro y en la Laxe dos Cabaliños, propiedad del Monasterio de San Martín Pinario al que estaban aforados. Según

Ferreira, se trataba de auténticos complejos industriales, dotados de infraestructuras y herramientas necesarias para todo el proceso de transformación y conserva del pescado (Ferreira Priegue, 1998). En estas fábricas de salazones el producto estrella fue, por mucho tiempo, la sardina salada que se exportaba para Portugal, Andalucía, el levante mediterráneo, Italia, Francia y también hacia el interior de Galicia y Castilla (Vallejo Pousada, 2003: 165). Su bajo precio la convirtieron en un producto importante de la alimentación de la gente más humilde. Por su parte, todos los preceptos de la iglesia que prohibían comer carne durante un número elevado de días (unos 130 días al año) incrementaban la demanda de pescado y otros productos marinos como las ostras, reservadas para las élites.

La industria de conservación de las ostras y otros moluscos fue algo más tardía, apareciendo hacia el S. XVI los escabechados. Este proceso, quizás introducido por intercambios comerciales con la liga hanseática del norte de Europa más acostumbrados a las conservas, el fermentado y el escabechado, era de menor relevancia que el de las salazones pero también se usó para las sardinas y otros pescados azules y, sobre todo, para las ostras (Vallejo Pousada, 2003: 169). Esto permitió una mejor comercialización de este producto a largas distancias. Vallejo Pousada recoge que los escabeches de ostras se preparaban los últimos meses del año para vender en navidad y también para los períodos de cuaresma, siendo exportados para el consumo de la familia real en la corte madrileña. Recogiendo lo dicho por el licenciado Francisco Molina de Málaga, en su Descripción de Galicia de 1550, parece ser que algunas villas entre las que se encuentra Noia, eran especialmente renombradas por sus escabeches de ostra que se distribuían por barco hacia Castilla y otras partes de España (Lisón Tolosana, 1974).

También cabe pensar que los otros moluscos bivalvos como berberechos, almejas o mejillones seguirían siendo consumidos durante toda la edad media por las poblaciones establecidas en el litoral, en los hogares de las familias marineras, pero que al contrario que los productos como vieiras y ostras consumidos por las jerarquías eclesiásticas y la monarquía, el consumo de otros moluscos no dejaría rastro en la documentación escrita. Hacia el S. XVI también empiezan a consumirse y exportarse berberechos masivamente, especialmente hacia Portugal donde se habían convertido en una comida muy popular. Según sostiene Vallejo Pousada, el cardenal Jerónimo del Hoyo en referencia a Cambados “solía a ver tantas hostras y mexillones, ameixas y berberechos que venían de Portugal y de otras

partes a cargar carabelas y otros barcos y en esos tiempos vienen de dos leguas a la redonda a cargar carros de todo esto fuera de las hostras” (Vallejo Pousada, 2003: 168).

Pues bien, en relación al espacio geográfico de la ría de Muros-Noia, en el año 2011 a raíz de los trabajos para la construcción del corredor Brión-Noia se descubrió un yacimiento arqueológico en el lugar de Taramancos, en el fondo de la ría a unos 300 metros de la playa de Testal y en la proximidad del municipio de Noia. En las excavaciones arqueológicas realizadas se evidenció un uso muy prolongado en el tiempo de este espacio, encontrando restos de construcciones, cerámicas y metales que databan de la Edad del Bronce, de la Edad del Hierro, de época romana, de la edad media, edad moderna y épocas más recientes (González Gómez de Agüero et al., 2015). En este yacimiento se encontraron hasta unos 17 concheros de distintas dimensiones y de distintas épocas, pero aquellos que pudieron ser mejor analizados datan precisamente de este período de apogeo del comercio de los mariscos en la baja edad media y la edad moderna.

Los resultados obtenidos revelan una elevada presencia de especies de sustrato arenoso y fangoso intermareal, propio de la zona del fondo de la ría de Muros-Noia, y pocos de sustrato rocoso. Predominan el berberecho y la ostra, algunas de ellas con muescas de apertura y, en menor medida, mejillones, longueirón y almeja fina. La escasa presencia de distintas almejas que conviven con el berberecho hace pensar que se trataba de un lugar muy especializado en estos dos moluscos (González Gómez de Agüero et al., 2015). En estos siglos estaba prohibido el procesado de productos marinos en los núcleos urbanos, por lo que aparecieron instalaciones fabriles en las proximidades de las villas (Ferreira Priegue, 1998). Los restos arqueológicos analizados evidencian que se trata de una instalación para el procesado de mariscos, especializado en las ostras y en los berberechos, como el que se mencionaba en la documentación del S.XV cercano al puerto de Taramancos. También se encontraron evidencias de sardina y merluza, procesados para su conservación en salazón, aunque en menor medida.

En el caso de las ostras, los arqueólogos encargados de su análisis, indican que su procesado parece evidenciar que se destinarían al escabechado. En su elaboración se retiraba la concha y se freía el molusco (Calo Lourido, 1998), por lo que estas partes duras quedarían en los lugares de procesado y no viajarían con la carne. También evidencian unos ejemplares de ta-

maños medios y grandes, lo cual indica que existe un cierto control sobre estas poblaciones, gestión de los recursos y una selección de los ejemplares adultos para su procesado y, quizás, que continuarían siendo cultivadas en esas ostreiras (González Gómez de Agüero et al., 2015).

Hacia el S. XVII también aparece en la legislación algunas recomendaciones y sanciones en cuanto a la recogida de moluscos bivalvos. A mediados del XVII el procurador general de la villa recoge en las actas del concello de Noia que se sancionará la recogida de ostras en los meses de veda y también prohibiría el uso de rastros, puesto que en varios lugares como O Freixo, Testal y Caulalo ya se habían esquilnado debido a su sobreexplotación y, por tanto, le preocupaba que el señor arzobispo de Santiago quedara sin ellas (Fabeiro Gómez, 1990: 157). Algo más tarde, ya en el S.XVIII José Andrés Cornide en su “Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia... con un tratado de las diversas pescas y de las redes y aparejos con que se practican” de 1788, indica que la forma más habitual de procesado de las ostras en Galicia es en escabeche, lo que permite transportarlas largas distancias (Cornide y Saavedra, 1788: 151). Sobre las ostras, este autor también avisa por primera vez del peligro que corren algunos bancos naturales debido a la sobreexplotación que se está haciendo. Así mismo recoge que el marisqueo de berberechos y almejas se realizaba tanto con rastros y angazo, que dañaban el fondo marino, y con sachos pequeños o escardillos como se ha venido haciendo hasta la actualidad. Declara que los moluscos bivalvos se consumían en crudo, aderezados y también que era muy común en tortilla (Cornide y Saavedra, 1788).

La actividad mariscadora de la ostra documentada entre los siglos XVI-XVIII fue de tal magnitud que se llegaron a agotar algunos de los lugares más habituales de recolección, dando lugar a la promulgación de medidas específicas de protección. Esta especie da cuenta de la necesidad de regular de alguna forma la explotación de los recursos primarios ya que, cuando mejoraron los sistemas de conservación y comercialización, se incrementó tanto la presión sobre los recursos que las ostras terminarían por esquilnarse y agotarse definitivamente a mediados del S.XX en el noroeste peninsular (González Gómez de Agüero et al., 2015).

Sin embargo, el marisqueo del resto de moluscos bivalvos siguió siendo una actividad marginal y apenas entraron en el nuevo modelo de explotación y comercialización (Pardellas de Blas, 1988: 86). En torno a las

actividades marisqueras, las escasas referencias que tenemos las vinculan siempre a las mujeres. En el S. XVIII el Padre Sarmiento en su descripción sobre las aldeanas afirma que las mujeres de los puertos de mar alternan el campo y los arenales, en una economía diversificada con distintas fuentes de ingresos (Martínez Ferreiro, Penas Patiño, & Torres Reino, 1998). Así, el hecho de que los moluscos bivalvos hayan permanecido más tiempo en el marco de la economía de autoconsumo, la naturaleza, las rías y el bien común ha permitido que fueron tratadas con respeto, evitando explotar más allá de lo que los conocimientos populares sabían que permitiría la renovación biológica de los recursos (Martínez Ferreiro et al., 1998; Pardellas de Blas, 1988).



Imagen 5. Ostras producidas en el plan experimental de la ría de Muros-Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Coincidiendo con el mencionado apogeo de la pesca y también del marisqueo, la salazón y el comercio marítimo, surge a mediados del S. XIV la necesidad de organizar lo que se estableció como una industria lucrativa. Como analiza Ferreira Priegue, las comunidades pesqueras tienen que hacer frente a distintas necesidades: hacían falta flotas más numerosas, artes de pesca más eficaces y reservas económicas; hacía falta también un apoyo legal, conocimiento y estructura mercantil para defenderse colectivamente y dar salida a las capturas (Ferreira Priegue, 1998). En Galicia, y específicamente en las villas de Muros y Noia, se crearon en este siglo las cofradías

de mareantes, cuya finalidad principal era “favorecer la defensa de cada uno de sus miembros y del todo”, dada la importancia que en ambas villas tenía la actividad pesquera y comercial (Pousa Diéguez, 2019: 329). A diferencia de otros lugares donde los pescadores estuvieron sometidos a los intermediarios, aquí se organizaron en estas dos clases socioprofesionales: pescadores y mareantes. Los mareantes eran los pescadores especializados en la captura de especies con valor comercial (pescada, congrio y muy especialmente sardina) para lo que era preciso una fuerte organización, participando también estos en su procesado y comercialización. Serían los mareantes quienes crearían las cofradías y se pondrían al frente de ellas. Los pescadores pertenecían a una categoría socioprofesional inferior, siendo particulares asociados en pequeños grupos familiares, con una modesta capacidad de captura y artes poco costosas con una carencia de marcos institucionales propios (Ferreira Priegue, 1998: 66).

El papel más destacado fue sin duda el de las cofradías de mareantes, con funciones de ordenación de la actividad profesional del colectivo marineró, la fijación de su actividad y la regulación de las capturas, evitando artes destructivas y proponiendo vedas (Mariño del Río, 2007). Pero también iban mucho más allá de la pesca ya que también regulaban las actividades de transformación, salgadura, distribución, comercialización y todas las actividades complementarias a la pesca como la elaboración de redes, suponiendo un auténtico monopolio de todos estos procesos. También tenían una función social pues regulaban la ayuda mutua, la asistencia social de los asociados, viudas y huérfanos. Además de las funciones relacionadas con el mar tenían funciones económicas, religiosas y un importante peso político, dado su carácter absolutamente hegemónico respecto a otros gremios en las villas marineras. Evidenciaba su poder a nivel local a través de la participación de sus cofrades en las celebraciones del Corpus y en los enterramientos (Martínez Ferreiro et al., 1998: 20). Tal era el peso de las cofradías de mareantes en los burgos costeros que se pueden apreciar en las laudas gremiales que hacen referencia a la pesca y al marisqueo y que se conservan en la iglesia de Santa María a Nova (Noia), así como a otros gremios artesanos. Las cofradías de mareantes de esas villas urbanas tenían especial protección de sus señores inmediatos, el arzobispado de Santiago, a los que sin duda también tenían que pagar tributos. Como ejemplos de estos privilegios y prerrogativas, la cofradía de mareantes de Noia y Pontevedra tenían la exclusividad para curar el pescado y fabricar grasa de saín (Calo, 1996; Vallejo Pousada, 2003: 165). También la cofradía de

mareantes de Noia, San Nicolás, contaba con el privilegio de poder elegir al procurador general de la villa hasta el S.XVIII (Pousa Diéguez, 2019: 341). Otra de las funciones de las cofradías de mareantes fue la defensa del sector pesquero frente a pescadores forasteros, cántabros, vascos y portugueses, que se establecían en Galicia en la temporada de verano (Ferreira Priegue, 1998: 69). Pero entre los gremios de mareantes también existían pleitos. En relación a esta ría, en el S. XVI los mareantes de Noia querían imponer sus ordenanzas en toda la ría y limitar el uso de las redes de jeito y los rastros que hacían los pescadores de Porto do Son, extendiéndose esta discordia desde 1585 hasta 1616 (Calo, 1996; Fabeiro Gómez, 1990). Por otra parte la cofradía de mareantes de Muros también pretendían evitar que los pescadores de Porto do Son emplearan sus volanteiras dentro de la ría, llegando a una concordia en 1635 que se prolongaría de forma extraoficial. El fenómeno de los pleitos, discusiones y conflictividad es habitual en las economías basadas en recursos primarios y agotables como es el caso de la pesca y el marisqueo (Vallejo Pousada, 2003: 166). De estas organizaciones colectivas con funciones económicas y sociales derivan las actuales cofradías de pescadores.



Imagen 6. Cofradía de pescadores de Porto do Son. Fotografía realizada por la autora.

En resumidas cuentas, en la baja edad media y la edad moderna la pesca, las salazones y el comercio marítimo tienen un auge muy notable y se van a convertir en actividades centrales para las villas costeras de la ría de Muros-Noia. Las cofradías de mareantes, preludio de lo que luego serían las actuales cofradías de pescadores, surgieron para dar un marco socioprofesional y de ayuda mutua, llegando a tener un peso verdaderamente destacado en Muros y Noia debido a su vinculación con el mar. Sin embargo, en cuanto a la actividad marisquera, solo conocemos algunos datos de la actividad ostrícola pero desconocemos qué ocurrió en aquellos siglos con las mariscadoras que recolectaban otros moluscos bivalvos como berberechos y almejas. A pesar de que los berberechos comienzan a ser comercializados y exportados en grandes cantidades a partir del S. XVI, todo apunta a que el marisqueo seguía realizándose en el marco de una economía de autoconsumo, no estaría reconocido dentro de las actividades pesqueras ni enmarcado en las cofradías de mareantes, debido a su escasa valoración social y a su vinculación con las actividades económicas informales que se reservan para mujeres, niños, niñas y personas mayores. La invisibilidad y minusvaloración histórica del marisqueo puede asociarse a la división sexual del trabajo.

A través del ejemplo de las ostras se puede ver la necesidad de regulación de la explotación de los recursos primarios ya que, cuando cambiaron del marco del autoconsumo a un nuevo marco de intensificación del comercio, las ostras llegaron a esquilmarse y a agotarse siendo reintroducidas y explotadas recientemente.

#### **4.4. El marisqueo y su vinculación con la industria conservera**

Hacia 1820 se comenzaron a aplicar las técnicas para la conservación de alimentos introducidas por Appert y perfeccionadas por Joseph Colín, convirtiéndose Francia en el primer productor mundial de conservas. Estos métodos de esterilización y enlatado abrían nuevas posibilidades para los productos con una caducidad muy breve como es el caso de los productos marisqueros y pesqueros (Carmona Badía, 1985). En relación a las fábricas de salazón las conservas en lata suponían una mejor conser-

vación, fácil transporte y mejor manipulación. En cierto punto esta industria resultó una continuación de las establecidas fábricas de salazones y la actividad de sus fomentadores ya establecidos en Galicia desde 1750 (Calo, 1996: 35), aunque también supuso toda una serie de transformaciones. Galicia contaba con materia prima de excelente calidad, pescadores y mariscadoras, pero carecía de los otros materiales para fabricar los envases y de las condiciones legales que lo ampararan. Las nuevas fábricas de conservas precisaban nuevos materiales (aceite refinado, hojalata, plomo, estaño, maquinaria), tres veces más inversión que para iniciar una fábrica de salazones, abrir nuevos mercados para su comercialización a las colonias, mejorar los transportes hacia el interior peninsular (Carmona Badía, 1985: 179).

Por tanto, en Galicia tardarían en asentarse las primeras conserveras hasta los años 40 o 50 del XIX. Según describe Xan Carmona, las primeras conserveras eran iniciativas aisladas, con carácter experimental, de tamaño muy pequeño y casi artesanal y no limitadas a pescado sino que también conservaban carnes, legumbres y frutas, orientándose al mercado colonial y a las tripulaciones de los barcos. Entre las primeras se encontraban dos establecimientos en Noia, la de Alejandro Carreño y Cía (1856) y Caa-maño (1880).

En los últimos años del XIX y principios del XX la industria conservera sufre un incremento en el número de sus instalaciones y en el tamaño de las mismas. Así, según el Anuario de Pesca de 1908, se contabilizan 4 conserveras en Muros con una producción de 1456 toneladas de conservas de pescado y 4 en Noia con una producción de 152 toneladas. Una serie de medidas liberalizadoras del mercado permitieron separar definitivamente la pesca de la industria de transformación, convirtiendo a este sector en un nuevo nicho de mercado para los fomentadores que cambiarían las salazones que ya se implementarían en XVIII por la nueva industria conservera. Estos fomentadores, con otras prácticas culturales, formas de relación y estructuras organizativas, técnicas y finalidades de producción más en línea con la explotación capitalista, se enriquecen con rapidez en Galicia (Santos Castroviejo, 1998: 95). La nueva burguesía salazonera, ahora conservera, basa su proyecto industrial liberal en una fuerte división sexual del trabajo, sacando buen rendimiento a la precariedad a la que han estado históricamente sometidas las mujeres y la escasa regulación del trabajo femenino permitió que esta industria se asentara y creciera hasta nuestros días (Veleda da Silva & Avila Martins, 2017).

Sin embargo, la industria conservera empezó enlatando productos pesqueros como la sardina, pero no marisqueros. Solo en las primeras décadas del siglo XX la sobreexplotación de este pescado acabó prácticamente por extinguir el caladero de la ría de Muros-Noia, muchas de las salazoneras y conserveras de la ría comenzaron a cerrar y en estas villas empezaron a experimentar un flujo de emigración de sus vecinos y vecinas. Habría que esperar hasta los años 40 del S. XX para que, después de la guerra civil española y con la crisis de la sardina, algunas de las decenas de conserveras que se establecieron en esta ría pensaran en la diversificación y atendieran al procesado de otros productos. Así, en esta década de los 40, empezaron a envasarse mariscos que, por otra parte, también precisaban menos aceite para su enlatado. Comenzaron a envasarse mejillones, almejas, berberechos, zamburiñas y vieiras entre otros mariscos.



Imagen 7. Foto histórica del marisqueo a flote. Fotografía cedida por Museo do Mar de Noia.

Por otra parte, también empieza a darse hacia los años 50 un cambio en el valor que se le da al marisco que hasta el momento había sido considerado comida “de pobres” y para el consumo de la población de las zonas costeras, para pasar a considerarse una comida para las élites. De esta transformación nos hablaron prácticamente todas las mariscadoras y en palabras de Concepción Sande, ex-mariscadora e historiadora:

“O marisqueo a partir dos cincuenta é unha cousa distinta, antes era comida de pobres o marisco, e traballo de pobres [...] A partir dos 50 as conserveiras empezaron a traballar o marisco e aumentaron os prezos [...] Iso era o marisqueo antes, o traballo dos pobres, dos que non tiñan, mulleres solteiras, fillos de viúvas. Coma Josefa, viúva dun vivo, como dicía Rosalía, ía levar o marisco á montaña, non llo compraban a cambio de cartos, senón de trueque. Esa señora dicía que o marisco lle sacou moita fame a ela e os seus fillos. Non solo a ela, a moita xente”

(AU003 06/05/2021)

Por tanto, hasta mediados del S. XX el marisqueo va a seguir siendo una actividad marginal, feminizada, de pobres, de personas subalternas, dentro del marco de la economía de subsistencia e incluso del trueque, como nos comentaba Concepción Sande. Hasta el momento había servido como una fuente de alimentación en los pueblos costeros formando parte de una economía y de una dieta diversificada, especialmente útil en momentos de carestía, con una comercialización prácticamente inexistente o residual, salvo el caso de las ostras y vieiras. Con la aparición de las conserveras se produce una de las grandes transformaciones en el ámbito del marisqueo, un cambio de sistema económico, pues en un breve periodo de tiempo sale del marco de la subsistencia para orientarse a la venta para las industrias elaboradoras (Pardellas de Blas, 1988). Se trata de un nuevo marco de relaciones capitalistas de obtención del máximo beneficio que provocará profundas transformaciones a nivel cuantitativo y cualitativo (Martínez Ferreiro et al., 1998). A nivel cuantitativo se iniciará una línea de explotación de los mariscos en las décadas posteriores carente de racionalidad, organización o previsión, donde se primaba la productividad y la rentabilidad sin importar la biología o la sostenibilidad de los recursos. No solo se explotaron los recursos de forma indiscriminada, se inicia una línea de explotación de las trabajadoras ante la inexistencia de un marco regulatorio que las protegiera, como explicaré más adelante. A nivel cualitativo y de valor simbólico, el marisco que había servido de alimento e

incluso simplemente para abonar la tierra, se convierte en un signo de distinción, en un producto caro, exclusivo y destinado al consumo de las élites y separándose de su consumo popular como analiza Bourdieu en su obra (Bourdieu, 1998).



Imagen 8. Foto histórica del marisqueo a pie, con una evidente masificación de los arenales. Fotografía cedida por Museo do Mar de Noia.

## 5. CONFORMACIÓN DE UN PAISAJE CULTURAL MARISQUERO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA

Las pinceladas históricas que he relatado en el apartado anterior han de entenderse no como sucesos aislados, sino como integrados en un paisaje que ha establecido un marco de posibilidades y sobre el que dichas acciones han ido dejando huella. Las personas que han habitado históricamente en este territorio han interactuado cada minuto de su vida con el medio, construyéndolo y dándole una significación cultural.

En torno al concepto de paisaje han prevalecido dos ideas: que es algo natural (confundiéndolo con el concepto de territorio o de ambiente) o que es algo estético o artístico (confundiéndolo con la representación del paisaje). Pero el paisaje es algo más que esto, es más que naturaleza o cultura, es la fusión de ambas (Criado-Boado & Barreiro, 2016: 15). Es por eso que en ningún caso podemos hablar de que la ría de Muros-Noia constituya un paisaje natural, prístino y original, sino que se trata de paisaje cultural. La ría de Muros-Noia se ajusta a la categoría de paisaje cultural porque es el resultado de una serie de prácticas sociales, que evidencia la acción de las personas a lo largo del tiempo y se pueden reconocer las distintas marcas de esta historicidad en el paisaje actual. La ría, en su conformación actual, es el testimonio de la acción humana, de las distintas formas de vida y prácticas culturales que lo han modelado y percibiendo, siendo el marisqueo una de estas prácticas que más han incidido en la conformación y configuración del paisaje y, lo que es más importante, que sigue haciéndolo en la actualidad. Así, el paisaje cultural de la ría de Muros-Noia expresa las relaciones entre los miembros de una sociedad y el territorio que habitan (Álvarez Munárriz, 2011: 60). Estas relaciones entre la sociedad y el territorio que han conformado este paisaje culturizado de la ría son complejas, dinámicas y cambiantes, así como también los valores y los sentidos que la población le ha dado al paisaje cultural han variado en cada época histórica hasta la actualidad. Y así ha de seguir siendo si tenemos en cuenta cómo funciona la cultura.

“El paisaje emerge como un concepto muy potente para expresar las relaciones entre la sociedad y su territorio, en una doble vertiente: por una parte, las interacciones complejas, dinámicas y cambiantes entre una sociedad y su territorio, es

decir, los procesos sociales y económicos que conforman el territorio; por otra, las representaciones e imágenes que esta sociedad tiene de su territorio, es decir, las valoraciones sociales y culturales del territorio” (Álvarez Munárriz, 2011: 64-65)

Al igual que mencionaba en apartados anteriores sobre el patrimonio inmaterial que está fuertemente vinculado con el concepto antropológico de cultura y cuyo sentido es indisoluble de su vínculo con las personas, con los grupos sociales contemporáneos que son quienes lo ponen en práctica y lo mantienen desde un punto de vista holístico y procesual, también lo es el paisaje cultural (Mascari, Mautone, Moltedo, & Salonia, 2009). Para que existan paisajes evidentemente tiene que haber una serie de elementos físicos que lo compongan, pero sobre todo es necesario que existan personas que los perciban, que los vivan y que les otorguen un significado (ibid.: 69). No existe el paisaje sin las personas (Seeland, 2008: 266), de la misma forma que no se puede entender la vida de las personas sin el territorio o sin el medio en el que están instaladas. Es en este sentido que podemos decir que el paisaje no es el lugar donde vive la gente, sino el lugar vivido por las personas. De esta forma el paisaje está configurado culturalmente, en relación a la economía y a los cambios socioculturales, algo muy distinto a una foto fija del pasado o una serie de restos fósiles que hay que conservar. De esta forma el paisaje cultural ha de entenderse como un bien, pero como un bien social, y por tanto requiere una gestión no tanto unidireccional por parte de un saber experto o especialistas (habitualmente geógrafos, urbanistas o arquitectos), sino una gestión práctica que incorpore un componente social y cultural porque, de hecho, le es inherente (Criado-Boado & Barreiro, 2016).



Imagen 9. Marisqueo a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Este es el sentido del concepto de paisaje cultural que se maneja en el Convenio Europeo del Paisaje, redactado por el Consejo de Europa en Florencia año 2000 y que fue ratificado por España en el año 2007, estando en vigor desde el 2008. Se define paisaje en el artículo 1.A.: “por “paisaje” se entenderá cualquier parte del territorio tal como la percibe la población, cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos (Europa, 2008). En este mismo sentido entiende por “gestión de los paisajes” algo muy similar a lo que se definía previamente como salvaguarda para el caso del patrimonio inmaterial: “las acciones encaminadas, desde una perspectiva de desarrollo sostenible, a garantizar el mantenimiento regular de un paisaje, con el fin de guiar y armonizar las transformaciones inducidas por los procesos sociales, económicos y medioambientales” (ibid.).

En un sentido similar se manifiesta el Artículo 10 de la Ley del Patrimonio Cultural de Galicia que define el Paisaje Cultural como “el lugar identificable por un conjunto de cualidades culturales materiales e inmateriales singulares, obras combinadas de la naturaleza y el ser humano, que es el resultado del proceso de la interacción e interpretación que una comunidad hace del medio natural que lo sustenta y que constituye el soporte material de su identidad” (Ley 5/2016, de 4 de mayo, del patrimonio cultural de Galicia). Esta definición asume el carácter híbrido natural y cultural del paisaje, considerándolo como soporte material de la identidad. Se trata de una definición muy similar a la realizada por el Consejo de Europa, pero mantiene una centralidad de aspectos topográficos, toponímicos y relacionadas con los bienes muebles e inmuebles vinculados con el pasado, prestando una menor atención a los aspectos inmateriales, perceptivos y subjetivos, a los factores dinámicos y cambiantes que tienen que ver con el concepto antropológico de cultura y sus manifestaciones contemporáneas.

Así, como decía Otero Pedrayo, el paisaje es siempre un proceso y no un decorado con algunos elementos materiales diseminados, orientado a aportar un goce estético:

“El paisaje es siempre un proceso. Nunca la inmovilidad de un cuadro o de una decoración teatral. Lo actual es solo un momento –de siglos en la génesis de un valle o una cultura– de días, de casi horas en el florecer primaveral [...] y quien no acostumbre a captar en ese estilo de suceder el paisaje no entenderá nunca el gozo profundo que

produce, sus estadios hacia la perfección o la decadencia” (Otero Pedrayo, 1982)

Así, el paisaje no es solamente algo que se contempla, estático y orientado al goce estético, sino que el paisaje también ha de incluir, como decía el geógrafo gallego, la decadencia y la imperfección. Ha de entenderse por tanto como algo abierto, dinámico, vivencial, sujeto a las transformaciones sociales, a las actividades económicas y medioambientales pero teniendo como horizonte la sostenibilidad ecológica del territorio, el bienestar individual y social y la calidad de vida de las personas que lo habitan (Álvarez Munárriz, 2011). Estas deberían ser las premisas a la hora de preguntarnos qué tipo de paisaje se debe conservar, por quién y para quién. Ha de seguir siendo ciertamente un recurso económico integrado en la vida cotidiana de las personas que lo habitan, pero gestionado responsablemente para poder transmitirlo a las futuras generaciones pues los paisajes culturales son legado de las generaciones que nos precedieron pero nosotras estamos en la obligación moral de respetarlo y de recrearlo (ibid.: 75).

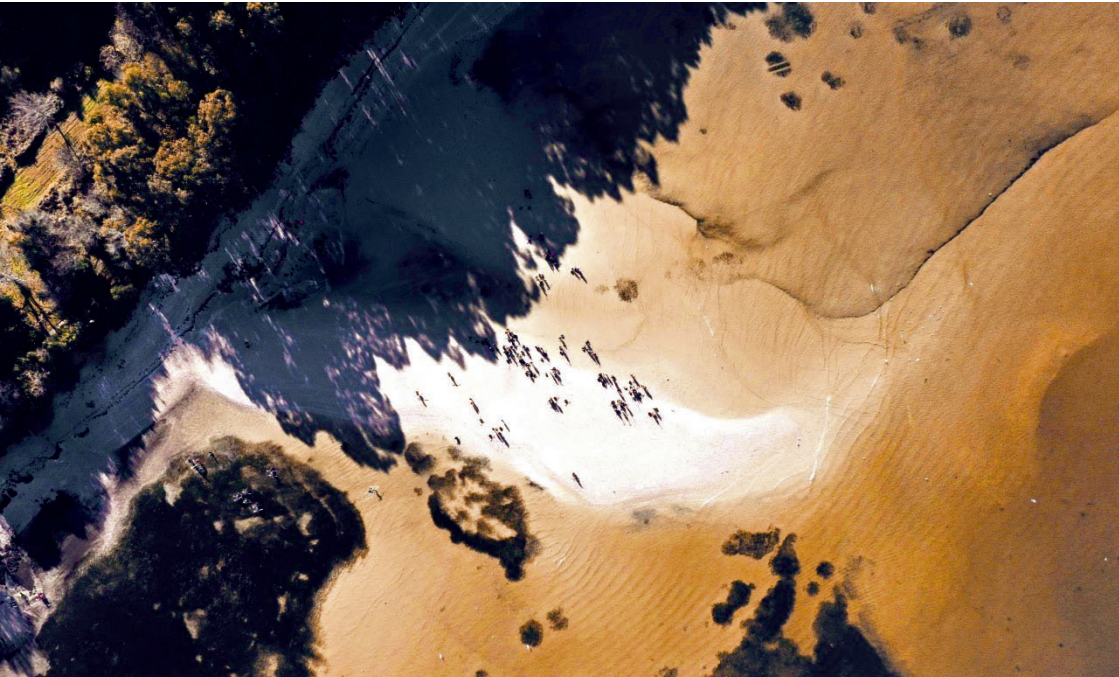


Imagen 10. Marisqueo a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

En este sentido el antropólogo Marcial Gondar analiza cómo algunas definiciones de paisaje cultural de corte etnocéntrico y urbanita, que no tienen en cuenta el sentido antropológico de la cultura, dejan fuera cosmovisiones de las personas que los habitan. En su análisis propone que no podemos idealizar o esencializar a las comunidades locales, pues pueden no manejar un sentido patrimonialista del paisaje. Su concepto del paisaje está determinado por las actividades de su vida diaria, especialmente con las actividades económicas vinculadas con el sector primario, con el aprovechamiento de los recursos del territorio y también con la cultura. Las personas han ido modelando, configurando, humanizando el territorio no por un sentido patrimonial, estético o contemplativo del paisaje, sino por un sentido práctico (Gondar Portasany, 2009: 68). Este es el sentido que le dan muchas de las mariscadoras y personas a las que hemos entrevistado, un sentido práctico del paisaje y siempre orientado por un horizonte de sostenibilidad ambiental, económica y de calidad de vida para las personas.

## **5.1. Territorio, medio ambiente y sostenibilidad**

La ría de Muros-Noia está situada en el oeste de la provincia de A Coruña. Dentro de las grandes áreas paisajísticas la ría de Muros-Noia forma parte de las Rías Bajas, siendo esta la que está situada más al norte. Por el norte su límite litoral terminaría en el Monte Louro que daría paso a la Costa da Morte y la ría de Corcubión. Por el sur está separada de la ría de Arousa por la península y la sierra del Barbanza y cerrando la ría hacia el interior se encuentra la Sierra de Outes. A nivel administrativo forman parte de la ría los concellos de Muros, Outes, Noia y Porto do Son.

La ría es un accidente geomorfológico conformado por la desembocadura de un río y un brazo de mar que se interna en la costa. En este caso la ría de Muros-Noia está conformada por el caudaloso río Tambre en su confluencia con el océano atlántico.



Gráfico 3. Mapa de grandes áreas paisajísticas y comarcas paisajísticas. Cartografía cedida por © Instituto de Estudos do Territorio. Xunta de Galicia.

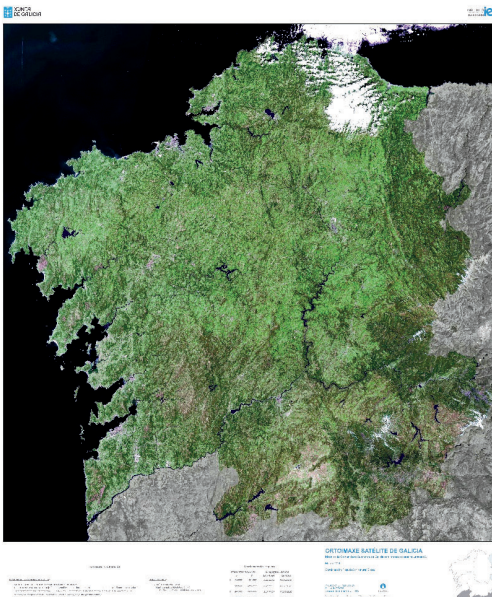


Gráfico 4. Ortoimagen satélite de Galicia. Cartografía cedida por © Instituto de Estudos do Territorio. Xunta de Galicia.



Gráfico 5. Ortoimagen satélite de Galicia. Detalle de la ría de Muros-Noia. Cartografía cedida por © Instituto de Estudos do Territorio. Xunta de Galicia.

Este hábitat tiene unas características muy especiales que lo hacen idóneo para el desarrollo de moluscos bivalvos, entre los que destacan los berberechos, distintos tipos de almejas la almeja babosa, la fina, la japónica o el ameixón y también otros recursos como las navajas, longueirón y erizos. Podría decir que son cinco los factores que permiten que la ría de Muros-Noia sea un medio físico ideal para que la actividad marisquera se halla desarrollado históricamente hasta nuestros días: la riqueza de las aguas de las rías Baixas, el río Tambre, la baja densidad poblacional, las escasas industrias y un alto sentido de la sostenibilidad.

En primer lugar María, la bióloga de Muros, me habló sobre los afloramientos que ocurren en las costas de Galicia: corrientes frías de aguas profundas, que emergen a la superficie cargadas con nutrientes y que afloran en las costas de Galicia (Diario de Campo 17/6/2021). En las costas de Galicia, especialmente en las Rías Baixas, este tipo de afloramiento se produce en verano, durante la época en la que sopla el viento del norte y disminuye hacia el otoño. Este tipo de afloramientos también tienen lugar en las costas de Perú y Chile, también ricas en pesca. Son tan ricos que a estos afloramientos les denominó como “el maná”. Estas aguas ricas en nutrientes o plancton entran circulan por la ría en un determinado sentido en función de las mareas. Una forma de circular que las mariscadoras y la

gente del mar tiene en su conocimiento, como nos explicaba Tona sobre las corrientes que llegan a Abelleira en Muros:

“Porque esta plaia nosa é mar aberto, aquí colle a corrente de Corrubedo, non foi para Muros, veu dereitiño para aquí. Xa teñen chegado vacas que lle morreron aos barcos ou as tiraron ou o que fora, teñen salido aquí e enterralas aquí”

(AU013 17/06/2021)

Por otra parte, los nutrientes que provienen del océano atlántico no son los únicos en la ría de Muros-Noia. El río Tambre, así como distintos ríos y riachuelos que desembocan en esta ría, también aportan una gran cantidad de materia orgánica procedente de la tierra y forma un estuario muy amplio. Además de la cantidad de sustratos de los que se alimentan, por otra parte la mezcla de agua salada y de agua dulce de los ríos disminuye la salinidad del medio de la ría y los moluscos bivalvos precisan en general una menor concentración de sal. El fondo de la ría también se caracteriza por tener depósitos arenosos-fangosos formados por los sedimentos del río Tambre y sujetos a movimientos intermareales, conformando un estuario, por lo que los moluscos bivalvos tienen aquí también un hábitat muy favorable.

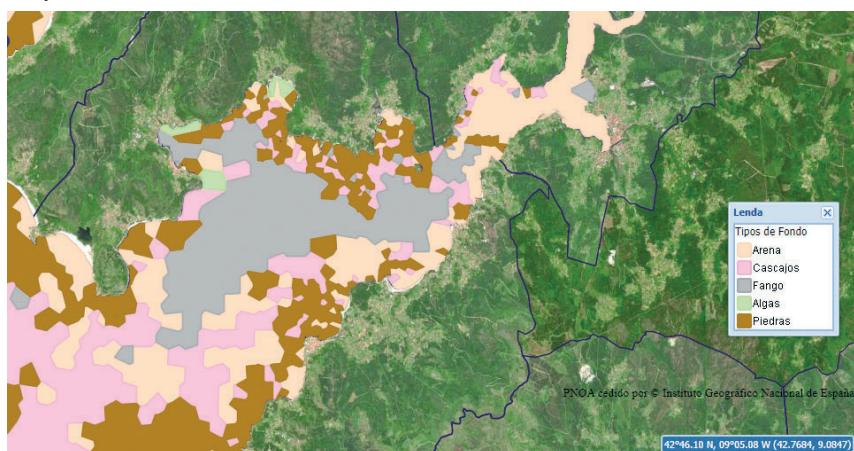


Gráfico 6. Detalle de la ría de Muros-Noia según tipos de fondo. Recorte tomado de la herramienta Sigremar (Intecmar) de la Consellería do Mar. Véase el fondo arenoso-fangoso que aparece en tonos sepia y los tonos marrones corresponden a las piedras. Cartografía cedida por © Instituto Geográfico Nacional de España.



Imagen 11. Marisqueo a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Cuando hablamos de paisajes y de paisajes culturales, resulta sorprendente que la mayoría de los manuales y monografías consultadas se refieran al paisaje terrestre y olviden el paisaje marítimo. Como dije en el apartado anterior, la ría es el testimonio de la acción humana, de las distintas prácticas y formas de vida que lo han ido conformando y percibiéndolo, cargándolo de un sentido cultural. El marisqueo es una de las prácticas económicas vinculadas al sector primario y con un claro componente cultural que ha conformado y configurado el paisaje de la ría, reflejando las relaciones entre los miembros de una sociedad y el territorio que habitan. Uno de los ejemplos más evidentes es cómo las comunidades pesqueras y marisqueras han ido identificando históricamente y nombrando no solo los accidentes geográficos terrestres como puntas o ensenadas sino también el fondo marino y los bancos marisqueros. Estos bancos tienen un nombre y conocen los moluscos que mejor se desarrollan en cada uno de ellos, como es el caso de A Misela en Noia, a Mexilloeira en Boa (Noia) o la Berberecheira en otro concello cercano, en Carnota (AU006 07/05/2021). De igual forma, en el trabajo de campo con las mariscadoras, pude observar cómo entran y salen de mariscar por un determinado lugar y caminan sobre el lecho marino también por un determinado lugar, conformando una especie de carril (Diario de Campo 17/6/2021).



Imagen 12. Entrada a la zona de marisqueo de Anido. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 13. Marisqueo a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

También las mariscadoras han delimitado, compartimentado y cargado de sentido a las distintas zonas marisqueras, a veces gracias a algunos marcadores geográficos visuales y otras veces físicamente con piedras o incluso muros. Así por ejemplo Tona, mariscadora retirada de Abelleira (Muros), me contaba a modo de anécdota cómo se orientaba y sabía la zona donde había tenido una buena captura de marisco en días anteriores:

“Eu púxenme alí nun cuncheiro e xa levaba un anaco apañando, e vexo dous vigilantes mirando pa min, non sacaban os ollos de min, chegou un momento que non podía mais, deixei o caldeiro e díxen-

lles, ‘mirade, vinde aquí, tanto mirarme, estou facendo algunha cousa mal?’, ‘non señora, usted non está facendo nada mal, estamos copiando o que fai usted’. ‘E logo que fago? Estou apañando ameixas’. ‘No, usted non está pañando ameixas, usted colle as que lle valen e as que non lle valen plántaas’. ‘Estou facendo o que fixen toda a vida, se mato os fillos non pode haber pais, e se han de quedar por riba para as gaviotas pois chántoas, de paso que collía a grande, non me costaba traballo’. E eles fixábanse, este marisco dentro de 15 días xa medra. E despois fixábanse tódolos días en min, porque eu chegaba e poñíame no corte que deixara. E dixéronme, ‘como fai, como acerta o sitio?’ E díxenlle, ‘ves aquel pino?’. ‘Vexo’, “e ves aquela pedra? E ves aquel tramo? Pois fai un triángulo”

(AU013 17/06/2021)

Además de evidenciar un conocimiento sobre cómo orientarse en el mar y en el territorio de marisqueo, en este extracto de la entrevista realizada con Tona también se ve una profunda idea de responsabilidad medioambiental y sostenibilidad de los recursos desde el conocimiento popular. Esta mariscadora, así como sus hijas, tenían este conocimiento experiencial del marisco y lo “plantaban” si es que no llegaba a la talla mínima para evitar esquilmar los recursos y permitir los ciclos biológicos de las almejas. Como analicé en anteriores apartados, las comunidades pesqueras no sobreviven exclusivamente del marisco y el pescado, que son estacionales, por lo que las estrategias económicas son diversificadas entre la pesca, marisqueo, agricultura de subsistencia y otros ingresos. Puede observarse, de hecho, una misma lógica, una misma estructura simbólica, una cosmovisión similar entre la agricultura y el marisqueo que son terrenos que han de ser cultivados y se utilizan los mismos aperos de labranza.

En cuanto a la interacción entre los conocimientos populares y el terreno en la conformación del paisaje, esta familia también me habló sobre la práctica de delimitar la playa con palos y piedras, en pequeños viveros naturales donde sembraban y dejaban crecer las almejas que eran de pequeño tamaño hasta que tenían alguien que se las comprara (AU003 06/05/2021). Así, cada vecina tenía su pequeño vivero marcado y delimitado que permitía la reproducción de los moluscos toda vez que reflejaban un conocimiento empírico de la biología y del territorio. También reflejaba una ética de explotación de los recursos y de respeto entre las mariscadoras que, según esta mariscadora jubilada, en la actualidad no se daría:

“Pero agora cambiou moito, antes non era así, antes as mariscadoras iban á praia en outubro, novembro, decembro... o resto do ano quedaban as que iban ás ameixas. E mais antigamente, sendo eu rapaciña, iban apañalas e facían viveiros: chantaban unhas pedriñas, e así que tiñan o pedido levábanllas a quen lle facía o pedido. Hoxe se fas eso vigílanchas e xa chas van levar. Daquela non, sabíase que aquela parcela era de Joaquina, aquela de fulana, aquela de mengana, e ninguén lle tocaba, respetábase. Hoxe non se respecta”

(AU013 17/06/2021)

Esta información, este conocimiento popular sobre el territorio, se ha ido transmitiendo de generación en generación y en la actualidad estas son las zonas de marisqueo de las Cofradías de Pescadores, reconocidas a nivel administrativo por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia. Se trata de conocimientos tradicionales culturales sobre el medio físico, sobre las condiciones medioambientales de la ría, sobre las estrategias reproductivas de los moluscos basados en un método experimental que, en la actualidad, se puede afirmar que tienen un sustento científico y se han tomado por válidas a nivel administrativo (García-Allut, 2003). En este caso la ciencia y las administraciones públicas también están actuando en la conformación del paisaje cultural de la ría de Muros-Noia. De este conocimiento compartido entre mariscadoras, cofradías y biólogas nos habló Adelo, secretario de la cofradía de Noia:

“O molusco busca as mellores condicións de salinidade, temperatura e turbidez. E por moito que sementes aquí, se el encontra as súas condicións óptimas alí, el vai ir para alí. A xente di que ‘hai corenta anos o meu pai...’, si, pero fai corenta anos as corrientes, os bancos, a contaminación, todo era distinto, e agora por moito que sementes alí... Se te fixas, o berberecho require moi pouca salinidade en comparación con outras especies. No Son non hai nin un kilo de berberecho. E dis ti, como é que aquí está cheo del e aquí non o hai? Polos ríos. O berberecho non quere salinidades altas. A babosa xa necesita mais, non moita, pero algo mais. Hai que ser profesionais, non podes ir solo a ver o que me trae o mar sen facer nada. Nós gastamos moitos cartos e moito esforzo en quitar depredadores, por exemplo. A estrela de mar, cando hai moita salinidade adéntrase moito nas rías, non chove no verán e elas ao río non van, e poden acabar cos recursos”

(AU010 10/06/2021)

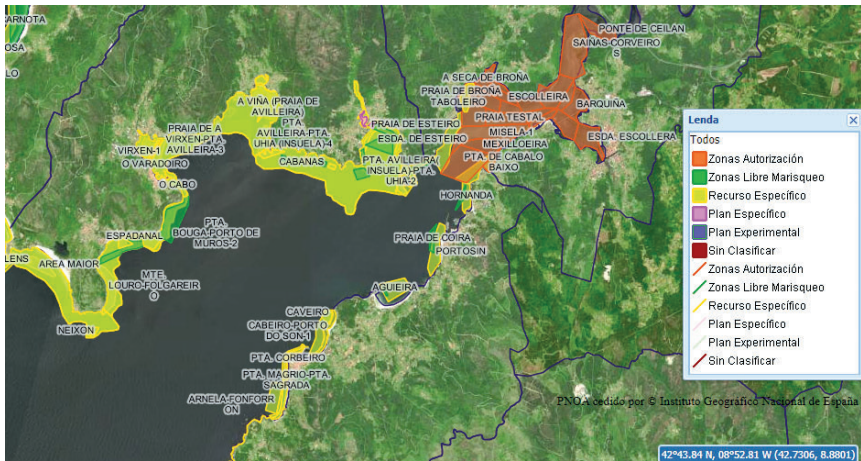


Gráfico 7. Detalle de la ría de Muros-Noia según las zonas de marisqueo y los distintos tipos de autorizaciones. Recorte tomado de la herramienta Sigemar (Intecmar) de la Consellería do Mar. Cartografía cedida por © Instituto Geográfico Nacional de España.

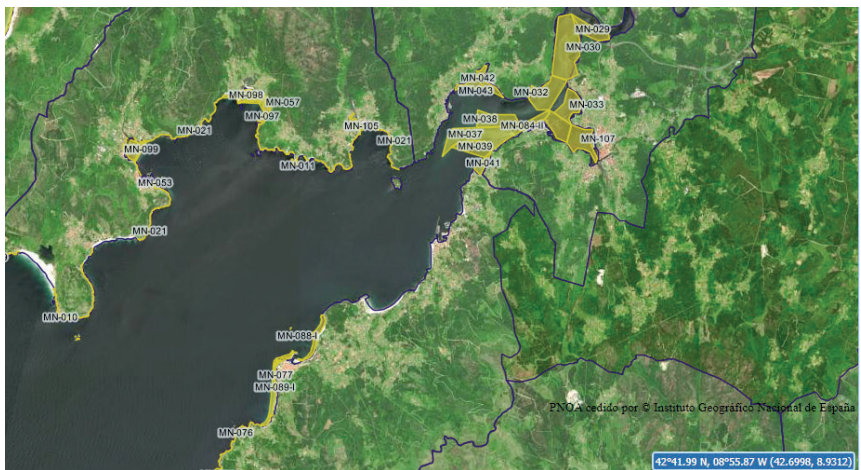


Gráfico 8. Detalle de la ría de Muros-Noia con las zonas de marisqueo a pie. Recorte tomado de la herramienta Sigemar (Intecmar) de la Consellería do Mar. Cartografía cedida por © Instituto Geográfico Nacional de España.

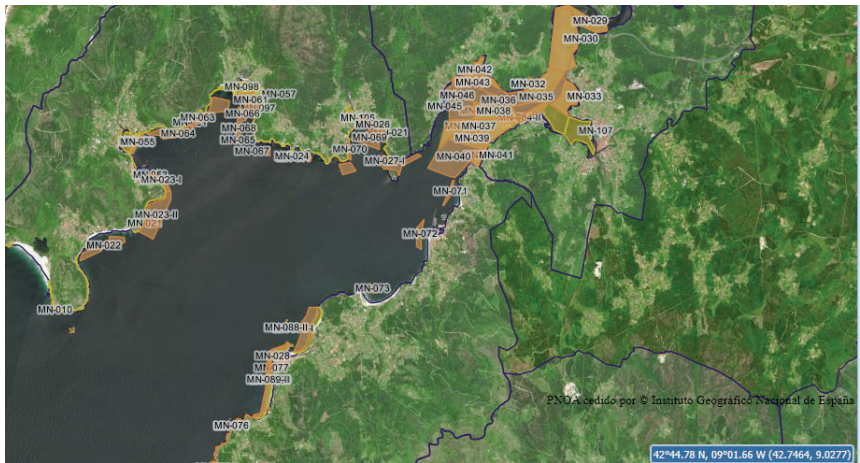


Gráfico 9. Detalle de la ría de Muros-Noia con las zonas de marisqueo a pie y a flote. Recorte tomado de la herramienta Sigremar (Intecmar) de la Consellería do Mar. Cartografía cedida por © Instituto Geográfico Nacional de España.



Gráfico 10. Detalle de la ría de Muros-Noia con las zonas de marisqueo de los principales recursos (berberecho, almeja fina, almeja babosa, japónica y ameixon). Recorte tomado de la herramienta Sigremar (Intecmar) de la Consellería do Mar. Cartografía cedida por © Instituto Geográfico Nacional de España.

Por otra parte, si bien la ría es un paisaje fuertemente culturizado y antropizado, esta ría tiene una densidad de población relativamente baja y no está sometida a demasiada presión urbanística como es el caso de otras rías como la de Arousa o la de Vigo. También cabe destacar el hecho de que en esta ría o en el curso del río Tambre no hay ubicadas industrias que realicen actividades contaminantes que viertan directamente, según me revelaron distintos actores durante el trabajo de campo (AU007 09/06/2021; AU008 09/06/2021). Por esta razón, según Juan que es técnico de la Cofradía de Noia, “somos unos verdaderos privilegiados en ese sentido”. En cuanto a los posibles contaminantes del medio, como los problemas con la bacteria e-Coli que pueden tener en otras rías debido a industrias agroganaderas intensivas, este técnico opinaba que se habían de crear mecanismos para paliar este tipo de situaciones como las que aquí desarrollan gracias a la coordinación de las cofradías, siendo la defensa del colectivo de mariscadoras y pescadores una de sus principales funciones:

“Nosotros en la zona del banco tenemos los astilleros. No tenemos un problema porque tenemos un acuerdo con ellos... cuidado que de aquí viven 1.500 familias, para las empresas grandes eso es un freno también, no somos tres mariscadores, somos 1.500 familias, te generamos a ti también tu industria”

(AU001 30/04/2021)



Imagen 14. Vista de la ría desde Noia. Fotografía realizada por la autora.

En las cofradías de la ría de Muros-Noia tienen una política muy restrictiva de control de cualquier tipo de contaminante y también de las toxinas que pueden crecer en determinados momentos del año, debido a las condiciones climáticas, afectando negativamente a la seguridad alimentaria de los moluscos. En este sentido la Consellería do Mar de la mano de Intecmar, el Instituto Tecnolóxico para o control do Medio Mariño de Galicia, realiza controles sistemáticos de la calidad de las aguas de las rías para garantizar que los moluscos sean apropiados para el consumo y cuenten con todas las garantías sanitarias, procediendo a cerrar los bancos marisqueros si es que se detecta algún problema. Además de estos controles, en la ría de Muros-Noia cuentan también con un laboratorio propio estableciendo así un doble sistema de garantía para el consumo de sus moluscos y para seguir analizando las aguas cuando esta institución esté cerrada. Así nos lo cuenta el patrón mayor de Porto do Son, mariscador a flote:

“Noia contrata un laboratorio externo que hacen las analíticas porque el intecmar no trabaja el fin de semana (...), para detectar la toxina antes incluso que la Consellería ordene el cierre”

(AU008 09/06/2021)



Imagen 15. Cartel de “prohibido mariscar” guardado en el depósito de los aparejos de marisqueo. Fotografía realizada por la autora.

De la misma forma, en la ría de Muros-Noia las cofradías tienen una política muy restrictiva de preservación de las especies autóctonas, que es un elemento diferenciador respecto al trabajo desarrollado en otras rías, con un fuerte componente de investigación, desarrollo e innovación basada tanto en conocimientos tradicionales como en estudios científicos y tecnológicos, con una clara vocación de futuro. Un ejemplo de los esfuerzos dedicados a la conservación medioambiental y protección de los recursos marinos es el proyecto Valober, liderado por la cofradía de Noia y en colaboración con las otras cofradías y desarrollado por el Laboratorio de Sistemática Molecular, del departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidade de Santiago de Compostela. El objetivo de este proyecto era garantizar la trazabilidad de los berberechos de la ría de Muros-Noia y evitar la introducción de otras especies que puedan afectar a las poblaciones autóctonas, garantizando una explotación sostenible, responsable y continuada del berberecho. Así se identificaron los marcadores genéticos de los berberechos de esta ría que los diferencian respecto a otros berberechos y se realizan muestreos sistemáticos para detectar posibles mutaciones o la inserción de otras variedades moluscos, desarrollándose una marca propia como distintivo para certificar la trazabilidad y sostenibilidad de estos recursos y mejorar su comercialización<sup>1</sup>.



Imagen 16. Berberecho de Noia en la lonja. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

1 <http://www.cofradianoia.es/attachments/article/391/InformeT%C3%A9cnico%20Final%20Valober2018.pdf> [Acceso 02/08/2021]

Así nos explicaba el secretario de la cofradía de Noia su política de preservación medioambiental y de trazabilidad de los moluscos de la ría para evitar su desaparición:

“O plan en Noia ten varias peculiaridades diferenciadoras co resto de Galicia. Porque o berberecho está desaparecendo do resto de Galicia, principalmente por unha bacteria, a martellosis, que veu importada de Francia. Son cofradías que fan importacións, incluso depuradoras que traen produto foráneo, con circuitos abertos que vai todo ao mar, entra e sale, e tamén cofradías que traen semente de fora. Nós somos a única cofradía que non trae semente de fora, levo aquí 20 anos e non se trae nunca semente de fora. Temos un criadero propio. Alí o que facemos e do produto da nosa propia ría e sacamos semente. Sacamos dos bancos ostra, berberecho, ameixa, usando solo reproductores da ría, garantimos a trazabilidade dos nosos produtos”

“Fixemos no 2016 un proxecto para a Universidade de Santiago, chámanlle Valober.gal que significa Valorización do Berberecho Galego. Fixemos un proxecto para evitar un problemón moi serio, que era: como diferencias un berberecho de aquí dun de fora, unha vez que está nun plato ou nunha rede? Teño que fiarme de ti e hai fraude. Entonces coa Universidade de Santiago fixemos un proxecto polo cal collemos mostras de toda Europa e de Galicia a ver se había diferencias xenéticas. Co norte de Europa si hai, co de Portugal non. Pero si o hai do microbioma, o microbioma son unhas bacterias que temos todolos seres vivos enriba, e te poden diferenciar asta de que praia é. Entón nós temos os marcadores xenéticos e puidemos iniciar este ano aquí detrás a construción dun laboratorio propio. Nós podemos ir a un supermercado e coller unha lata ou unha malla de berberecho e saber de onde é”

(AU010 10/06/2021)

Por tanto, las cofradías de pescadores y agrupaciones de mariscadoras velan por la sostenibilidad medioambiental de la ría y por la sostenibilidad de los recursos de los que dependen, ejerciendo labores de presión para evitar contaminantes, desarrollando importantes inversiones en I+d+i para garantizar la trazabilidad de los moluscos, la seguridad alimentaria y evitar su sobreexplotación y su desaparición. En los planes de gestión del marisqueo cada cofradía establece, además de su explotación, trabajos de conservación, mantenimiento y recuperación de los hábitats de pro-

ducción. De hecho, en las mariscadoras y personas vinculadas a la pesca artesanal tenemos una garantía de conservación medioambiental, ya que les concierne que la ría y su medio de vida pueda sufrir algún tipo de daño. Así, las mariscadoras se perciben como un agente fundamental en el cuidado medioambiental y en la concienciación social:

“A min asústanme moito os microplásticos. O cambio climático. Eso pode influír moito nos desoves [...] Todos podemos facer algo, coller menos bolsas no súper, non botar toallíñas polo wc... todo eso é concienciación, e penso que as mariscadoras podemos facer moito na concienciación, como profesionais, porque o mar é o noso medio de vida”

(A004 07/05/2021)

Así que las cofradías y las agrupaciones de mariscadoras no solo extraen los recursos sino que toman la responsabilidad de su cultivo, su cuidado y también de la conservación del medio ambiente, repartiéndose distintas funciones a lo largo de todo el año. Así, todas las mariscadoras y mariscadores de la ría tienen la obligación de realizar acciones de rareo y traslado, limpieza de algas para que no ahoguen a los moluscos, limpiezas de la basura de la ría, arados y acondicionamiento del sustrato, sembrado de berberechos y almejas, control de depredadores y control de especies invasoras. También realizan funciones de vigilancia de los arenales para evitar el furtivismo, apoyadas por vigilantes. Según los cálculos realizado por García Negro y Zotes el tipo de tareas desarrolladas en el proceso productivo se reparte del siguiente modo: el extractivo a pie el 59%, la vigilancia el 16%, la limpieza y semicultivo el 8%, las reuniones el 5%, la formación el 3%, y las otras tareas como los rareos, los desdobles y las siembras el 8% (García Negro & Zotes Tarrío, 2006: 14). Por ejemplo, el día que entrevistamos a Adela Lestón, Presidenta de la agrupación de mariscadoras de Muros y vicepatrona de la cofradía, venían de realizar un grupo de mariscadoras trabajos de rareo y traslado de semillas de moluscos cuyo crecimiento estaba siendo lento en una zona.

“Facemos arados, removemos o sustrato, hai zonas mais duras, en que a area é moi fina e compacta moitísimo, fai coma unha masa, entónces esa area hai que movela, durante a primavera oxigenamos esa zona”

(A004 07/05/2021)



Imagen 17. Mariscadora a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

También cuando hablamos con la presidenta de la Agrupación de Mariscadoras de Noia nos habló sobre la enorme dificultad de organizar unas 395 mariscadoras a pie que hacen turnos de vigilancia de dos en dos en las distintas zonas autorizadas para el marisqueo que tienen en concesión y su teléfono no dejaba de sonar. Otras de las acciones que habían empezado a realizar en la cofradía de Noia son limpiezas de la basura que se ha ido acumulando durante décadas en el fondo de la ría por lo que no solo mantienen o cuidan, sino que mejoran las condiciones medioambientales:

“Foron moi populares as limpezas que fixemos aquí, fomos os primeiros en facer ese proxecto. O ano pasado fixemos dúas limpezas e este ano fixemos sete. Levamos unha barbaridá de toneladas sacadas do mar. Non o tiñamos antes, aquí tirábase todo ao mar, lavadoras, neveras, televisións, ti facías obras na casa, o escombros todo iba para o mar, e eso todo estaba aí, de fai trinta anos, eso non se desfai, o sábado temos a exposición no Liceo co plástico que nós recolleamos, que lle da unha segunda vida”

(AU009 10/06/2021)

Estos ejemplos evidencian la cómo las personas, en particular las mariscadoras, culturizan el medio ambiente y el territorio además de cultivar los moluscos y cuidar de la sostenibilidad de la ría. También las cofradías, biólogas y demás expertos en la ría están cargando de significados culturales este paisaje, tomando prestado muchas veces el conocimiento tradicional y aportando evidencias científicas e innovación tecnológica para una mejor gestión del marisqueo. Para cualquier persona externa a esta comunidad la ría no sería más que agua del mar, un mar indeterminado, sin nombres, sin límites, sin ningún tipo de vínculo, ni afectos, ni memorias o una playa que sirve para tumbarse a tomar el sol, ver un atardecer y volver a la ciudad sin mayor responsabilidad. Para las mariscadoras el mar tiene nombres, la ría tiene zonas, las vecinas tienen sus viveros en las playas, cada mariscadora tiene sus lugares predilectos, han tenido experiencias en el mar con sus familias y también han tenido percances. Para las mariscadoras la ría es un paisaje cultural pero no en un sentido estético o contemplativo, sino un paisaje determinado por las actividades de su vida diaria, relacionado con las actividades económicas del sector primario, culturales, laborales, el aprovechamiento artesanal de los recursos del territorio (Gondar Portasany, 2009). La ría en tanto que paisaje cultural y patrimonio inmaterial también supone una responsabilidad, pues tienen un alto sentido del cuidado y voluntad de legarlo a las generaciones futuras.

Los factores climáticos, ambientales y paisajísticos influyen en la forma de vivir, pensar y sentir de las comunidades pesqueras y marisqueras. También en las formas de organizar el día, los ciclos anuales, los distintos trabajos que hay que realizar. Así, por ejemplo, la cofradía de Noia es la única que trabaja por campaña marisquera unos cinco meses al año, entre septiembre y marzo. Su decisión obedece a una clara estrategia de sostenibilidad y apuesta por la calidad del producto, a la vez que por la sostenibilidad económica y la dignificación del trabajo de mariscadora.

“hai confrarías que están esperando a que abra e cando abre, abre, vou, collo... nós esa labor facémola dende hai un montón de anos. Está moi asentada esa mentalidad, por exemplo di a xente, ‘por que non traballades 10 meses?’. No 91 fixéronse os primeiros plans de explotación, e antes estaba 6 meses si e 6 meses non e a xente sabía por que. Porque descansa o mar. Estes plans tan intensivos de traballar todo o ano non son sostibles. Nós somos a única confraría que traballamos de setembro a marzo. E paramos en xaneiro tamén, dende fai 10 anos xa, coa oposición de moita xente que se manifestaba,

que decía que temos que traballar mais [...] aquí, somos unha especie de isla, que optamos pola calidade, por preservar o recurso”

(AU010 10/06/2021)

He de señalar que campaña marisquera de Noia justo se abre después de que ocurran los afloramientos que tienen lugar en las Costas de las Rías Baixas, cuando los moluscos ya han obtenido todos los nutrientes y han estado descansando unos seis meses o más. En la actualidad las campañas marisqueras de Noia y Muros siguen respetando los procesos biológicos de los moluscos y solo se abre la temporada cuando los berberechos y las almejas han alcanzado el tamaño y la calidad deseada, para lo cual se hacen distintos controles. La cofradía de Noia y la de Muros también trabajan con una exigencia de tamaño más estricta de lo que las administraciones les permitirían, siendo muy exigentes respecto a la calidad del producto que junto a la utilización de técnicas artesanales, a su preocupación por la sostenibilidad, es uno de sus rasgos diferenciadores:

“Aparte o mar necesita un descanso, agora está crescendo. Os moluscos son seres vivos que se estresan se os manipulan. Se o estás movendo, se está estresando, non se alimenta ben, adelgazan... se ti falas cos compradores a mellor vianda é de aquí. Cando empeza a campaña, ves o rendemento en setembro en outubro é superior ao de outros sitios. Porque está descansando, está comendo. Se ti o estás movendo, esa enerxía a está gastando en desprazarse, en enterrarse, os depredadores tamén vains comer moito mentres non se enterra, se se enterra é por algo, para evitar os depredadores. Os peixes, sargos, paxaros, cómeno. Se está baixo terra é por algo, se o estás quitando cada día o estás estresando e non ten a calidade que ten que ter. Non hai que traballar como dicía o outro, porque hai que comer, nós non vivimos do aire, tamén temos que comer, pero traballamos cando nolo pagan. Entón temos a parte artesanal, a parte sostible, a trazabilidade...”

(AU010 10/06/2021)

“Nós temos un sistema de explotación distinto. En tallas mínimas como é no berberecho temos unha talla superior á normativa, é unha marca de calidade, é unha marca registrada, Berberecho de Noia, está no registro de Normas y Patentes. Hoxe me enviaron de Suiza unha foto dunha marca que está vendendo co noso logo. É un compromiso noso e deles, nós decimos que é un produto fresco, noso, collido do día, artesanal, cunha talla mínima. A talla mínima é 25, nós poñemos 28, pero na realidade son 30. Nós temos unhas máqui-

nas clasificadoras que con 30 volven ao mar. Puxemos 28 porque un berberecho, depende como caia, podeste atopar con 29, 30... Con 30 é un berberechazo. No mercado cando ven o noso pequeno, nós temos catro tallas comerciais, cando a xente ve o noso pequeno, di, cuidado, é un berberechazo. Eso xa non existe noutro sitio que non sea aquí, porque aquí apóstase pola calidade”

(AU010 10/06/2021)

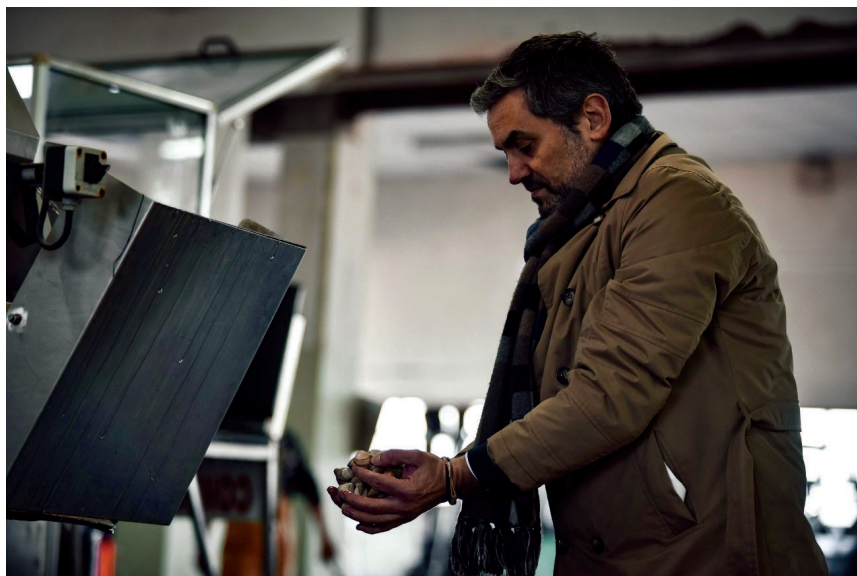


Imagen 18. El secretario de la cofradía de Noia, Adelo Freire, en la lonja. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Las mareas son las que marcan la pauta del marisqueo a pie ya que trabajan habitualmente con la marea baja. También, por supuesto, la calidad del medio y del producto marca el inicio y el fin de la campaña marisquera en Noia, asegurándose solo de empezar a recoger marisco cuando este alcance el tamaño deseado y por tanto pueda ser comercializado a un buen precio. Se trata no solo de garantizar la sostenibilidad medioambiental y de los productos, sino también la sostenibilidad económica y laboral de las poblaciones locales como analizaré más adelante. La campaña marisquera en Noia, de hecho, organiza la vida de los distintos pueblos de la ría ya que tienen un acuerdo histórico por el cual algunas mariscadoras a pie de Muros y mariscadores a flote de Muros, Porto do Son y Portosín se incluyen en la campaña marisquera de Noia. Por la contra, una pequeña parte

de las mariscadoras a pie de Noia van a hacer la campaña marisquera de Muros que tiene lugar entre junio y septiembre, terminando justo antes de la campaña de Noia. Hasta junio del año 2020 este acuerdo solidario entre todas las cofradías de la ría era de palabra, un acuerdo entre el personal de la cofradía, y ahora se trasladó a la normativa siempre que la cofradía titular esté de acuerdo (AU001 30/04/2021). Se trata de un modelo de gobernanza del marisqueo que de diferencia al resto de Galicia, mientras que en la ría de Muros-Noia sigue funcionando el concepto de “campaña marisquera” en el resto de rías sus campañas coinciden con el año natural explotando de enero a diciembre. En este sentido no dejan un tiempo de descanso al marisco ni operan de forma solidaria invitando a todas las cofradías del mismo territorio. Las distintas campañas marisqueras y los acuerdos entre cofradías hacen que las personas se desplacen entre las distintas poblaciones e interactúen entre ellas, si bien siguen manteniendo una fuerte vinculación y hacen pequeños grupos familiares o vecinales, articulando de esta forma una comunidad marisquera bastante cohesionada con el territorio.

En definitiva, la vida de los pueblos de la ría de Muros-Noia gira alrededor del marisqueo, organizando el territorio, organizando el día y los ciclos anuales, configurando el medio ambiente y garantizando también su sostenibilidad, así como las relaciones de las personas con el contexto que les rodea. Como defienden García Negro y Zotes

“Todas las actividades pesqueras dependen, en mayor o en menor medida, de esta relación histórica creadora de todo tipo de enlaces de naturaleza económica, donde las mujeres fueron protagonistas: pescando, cultivando, transformando, vendiendo y transmitiendo saberes (conocimiento) para repetir generación tras generación esa relación íntima entre habitantes y mar. Aquí, las mujeres fueron desde siempre pescadoras a bordo, trabajadoras en la industria conservera, transportistas, estibadoras de pescado, vendedoras de pescado, transformadoras de materia prima pescado en alimento en sus diversas presentaciones, comercializadoras, armadoras, mariscadoras, rederas, perceberas, recolectoras de algas, bateeras, empresarias de la comercialización, directoras y gerentes de empresas medianas y grandes y accionistas de grandes compañías.

Sin los pobladores de ribera, sin esa cultura de conocimiento, sin esa relación de interacción (pueblo-mar) sería impensable la existencia de pescadores. El conocimiento que las mujeres mariscadoras de a

pie tienen de las playas, de su ecosistema, de la racionalidad específica de la vida del mar y en el mar, conforman un criadero de capacidad de pescar que no existe en otros países, en otras formaciones sociales donde la pesca declinó en el momento en que sus habitantes de la ribera empezaron a vivir de espaldas a la playa” (García Negro & Zotes Tarrío, 2006)

## **5.2. Materialidad e inmaterialidad relacionada con el marisqueo**

Como vengo argumentando, el paisaje cultural de la ría de Muros-Noia expresa las relaciones entre los miembros de una sociedad y el territorio que habitan (Álvarez Munárriz, 2011: 60). Estas relaciones entre la sociedad y el territorio han conformado este paisaje culturizado, cargando de valores y sentidos culturales el territorio. También es posible observar las huellas materiales de las distintas épocas históricas en el paisaje, cómo las distintas fases por las que ha atravesado el marisqueo han ido dejando trazas en forma de bienes muebles e inmuebles así como también se han ido produciendo algunas manifestaciones inmateriales. Pero, si por algo podemos considerar el marisqueo como un elemento articulador del paisaje cultural y una manifestación del patrimonio cultural inmaterial no es porque existan determinados bienes materiales vinculados al pasado, sino porque la sociedad ha sido capaz de mantener, cuidar y salvaguardarlo en la actualidad y de cara a las generaciones futuras. Así, en este capítulo no pretendo hacer ni un listado ni una recopilación sistemática y descriptiva de los distintos bienes muebles o inmuebles, llamados “etnográficos”, como podían realizarse en algunos estudios clásicos del patrimonio. Si bien este tipo de trabajos recopilatorios son interesantes, nada nos dicen de cómo se está realizando el marisqueo en la actualidad y cómo se relaciona con la categoría de patrimonio cultural inmaterial que está vigente en la actualidad. Además, la recopilación por sí misma no es garantía de salvaguarda si la práctica cultural no se mantiene viva y plenamente vigente.

No obstante, voy a desarrollar algunos aspectos en este apartado, con el objetivo de evidenciar algunos elementos materiales y manifestaciones inmateriales que se relacionan directa o indirectamente con el marisqueo, como un fenómeno rico y complejo con una evidente trazabilidad histó-

rica, con un impacto en la configuración del paisaje y con una vocación de salvaguarda en la actualidad. Existen distintas monografías relacionadas con la historia de la pesca, antropología de la pesca, refraneros y distintas descripciones etnográficas, un ámbito he de decir que está bastante masculinizado, pero todas ellas relacionadas con la pesca dejando en un lugar secundario y prácticamente invisible al marisqueo también en la producción académica. El autor Dionisio Pereira ha desarrollado un listado de las distintas categorías patrimoniales que se podrían tener en cuenta en relación al patrimonio marítimo en general (Pereira, 2008, 2009). Distingue entre cultura material, entre los que se incluyen bienes culturales inmuebles y muebles, y patrimonio inmaterial. Algunos de los elementos vinculados al marisqueo que mencionaré a continuación ya fueron tratados en apartados anteriores.



Imagen 19. Mariscadora a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

## *Cultura Material: bienes culturales inmuebles*

En cuanto a los bienes culturales inmuebles podríamos destacar en primer lugar la **arquitectura industrial** vinculada en primer lugar con las factorías de salazones y, más adelante, con las fábricas de conservas que se establecieron en la ría de Muros-Noia. Tenemos registros históricos de fábricas **salazoneras** que datan de época galaicoromana y romana, pero el auge de las factorías salazoneras ocurrió en el XVIII de la mano de fomentadores catalanes y de otras procedencias. Posteriormente, ya hacia finales del XIX y principios del XX estas factorías salazoneras se vieron desbancadas por la industria de la **conserva** que también encontró en esta ría un lugar privilegiado para asentarse. Decenas de conserveras se establecieron en esta ría hasta que, en las primeras décadas del XX con la crisis de la sardina y, posteriormente, con la guerra civil muchas de estas conserveras cerrarían. Fruto de esta crisis, hacia los años 40 algunas las conserveras empezaron a envasar mariscos de la ría, sobreviviendo algunas de ellas hasta recientemente gracias a este producto. En la actualidad quedan solo los restos materiales de este pasado vinculado a una potente industria de transformación de los productos pesqueros y marisqueros.

Algunos ejemplos de las factorías salazoneras las tenemos en Muros, como la factoría de salazón de O'Caldeirón, en San Francisco (Louro, Muros).

La factoría de salazón de Anido, de principios del XIX pero posteriormente recuperada por la familia Romaní, cuenta con almacén, muelle y embarcadero propio. Durante la guerra civil fue utilizada como prisión. En la actualidad las mariscadoras de la cofradía de Muros tienen uno de sus bancos marisqueros en la zona de Anido. Aquí tienen el punto de salida y control del marisco que han recogido en la jornada, por lo que su muelle sigue utilizándose.



Imagen 20. Detalle del cartel informativo de la Salgadura de Anido. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 21. Mariscadora de la cofradía de Muros saliendo por el muelle de Anido. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 22. Mariscadora de la cofradía de Muros utilizando el muelle de Anido. Fotografía realizada por la autora.

También en Muros pueden verse las factorías de salazón de Enrique Goday Goday (Louro), que también cuenta con un pequeño muelle; la salazón de Cabanas o la salazón de O’Ancoradoiro, que tiene delante un pequeño puerto natural y hoy en día funciona como una instalación turística, o la salazón Laxeiras (Serres).

En Porto do Son destacan varias factorías de salazón como la factoría Poch que se instaló en esta villa hacia 1820, desarrollando también actividades como comerciante y armador; la factoría de Roig que data de 1850 y surge como ampliación de la factoría Poch, pero también desarrollaba labores de reparación de redes y aparejos de pesca y la fábrica de salazones de Romaní y Ferrer, que datan de principios de S.XIX pero que fueron vendidas al industrial José Romaní hacia 1860 manteniendo su actividad hasta principios del XX.

La Conservera de Sel, que fue fundada por la familia Sel de Castro Urdiales, llegada a Muros a finales del XIX. Es un ejemplo de las conserveras que comenzaron enlatando sardinas pero que sobrevivieron en pleno funcionamiento hasta los años 70 gracias al marisco. En la actualidad está rehabilitado y funciona como un espacio cultural y escuela de navegación.

La fábrica de los tres picos, ubicada en la playa de Ariño, se trata de una construcción abandonada en 1922 que iba a ser fábrica de conservas y también vinculada con la familia Romaní.

Fábrica de conservas Joaquín Vieta, junto al faro del Rebordiño fue construida a principios del S. XX y dejó de funcionar hacia los años 30 tras la muerte de su dueño. También cuenta con una rampa con un arco está vinculada a la embarcación histórica con el mismo nombre. Esta instalación sirvió como campo de concentración para más de trescientas personas durante la Guerra Civil, tratando de rescatarse en la actualidad para servir a la memoria democrática. Posteriormente en los años setenta albergaría la fábrica de conservas Leocadia, que cerraría en torno al año 2000.

Fábrica de conservas de Legarda (Esteiro), en la playa de Somorto, y al lado de la actual fábrica de conservas Calvo. Cuenta con rampa y muelle y fue construida en 1916, dejando de funcionar alrededor de los años ochenta.

Fábrica de conservas “La Aurora” de Alejandro Carreño (Noia), que fue una de las conserveras pioneras que se estableció en esta villa en el año

1856 y posteriormente incorporaría nuevos procesos de mejora de las conservas.

Fábrica de conservas la Noyesa (Noia), situada en el margen del río Lobo, fue establecida en el año 1874 como una industria por Joaquín Caamaño Pérez. Tiene un pequeño embarcadero, un muelle y rampa de acceso para facilitar la descarga.

En segundo lugar la propia **arquitectura de las villas marineras** entraría dentro de esta consideración de bien inmueble relacionado con la pesca y el marisqueo. Estas construcciones están marcadas por esta actividad económica y cultural, con una distribución funcional para el desarrollo de estos trabajos. Las villas de Muros, Noia y Porto do Son tenemos ejemplos de pueblos marineros, cuyo crecimiento se produce en paralelo al mar (García Vidal, 2013). Los pescadores tenían viviendas denominadas casa terrera, normalmente con una altura donde se concentraba la cocina, las habitaciones, el almacén para los utensilios de pesca y también algunos animales. En estas dos villas sin embargo destacan las casas “asobradadas” con una planta principal dedicada a la vivienda a la que se irían incorporando más alturas, así como salientes y techados para ir incorporando a un número creciente de personas. Una parte importante del casco histórico de Muros y Noia son casas montadas sobre pilares, con fachadas salientes y aleros como podemos ver en la calle del Curro en Noia. El soportal acogía parte de la vida social de estas villas. Para más información ver (Calo, 1996; García Vidal, 2013).

Junto a las viviendas marineras o bien algo apartados del núcleo urbano, podemos contemplar aquí toda una serie de **edificaciones anexas** destinadas a tareas relacionadas con la pesca, el marisqueo y el mantenimiento de los aparejos. Así tenemos tribunas para almacenar los aparejos, casetos para realizar el encascado de las redes, ahumadores de sardinas y las estacadas, ubicadas preferentemente en los arenales o terrenos cercanos, donde se ubicaban una serie de palos y tendedores para secar las redes (Calo, 1996: 46). En la zona de Anido aún se conservan algunas de estas casetas y zonas donde se realizaban los trabajos de mantenimiento, reparación, encascado y secado de las redes.



Imagen 23. Espacio donde se colocaban las redes a secar y caseta de pescadores, en la zona de Anido. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 24. Caseta actual para guardar los aparejos para el marisqueo. Fotografía realizada por la autora.

En este mismo sentido también podemos contemplar aquí los **astilleros y la carpintería de ribera**. En la zona se establecerían numerosos astilleros y carpinterías de ribera, especialmente vinculados al concello de Outes debido a su producción y aprovechamiento maderero. En la ría de Murros-Noia tenemos en la actualidad el mayor número de astilleros tradi-

cionales y carpinterías de ribera de toda Galicia (Fuertes Dopico & Fernández Madrid, 2011). En concreto tenemos tres astilleros en O Freixo (Astilleros y Varaderos Lago Abeijón, Astilleros Abeijón Hermanos y Astilleros Amado) y una carpintería de ribera en Ponte Nafonso (Manuel Nieto Antelo). Algunas de estas instalaciones están especializadas en la elaboración de pequeños botes para el marisqueo.

No puedo olvidarme de mencionar algunos restos materiales vinculados al pasado como los espacios de acuicultura y los restos materiales de esas **ostreras** que tan importantes fueron en la historia del marisqueo. De igual forma forman parte de los bienes inmuebles las zonas y espacios donde se ubican los desechos del consumo, procesado y comercialización de los moluscos bivalvos y que se conocen como **concheros**. Serían susceptibles de considerarse tanto los que corresponden a una cronología prehistórica, aquellas del período galaico o galaicoromano como los casos de los castros de Queiruga y Baroña, así como también los de época más reciente como es el caso de Taramancos que analicé previamente. De la misma forma también formarían parte las pesquerías o comboas, de las que quedan los restos en Porto do Son y que permitirían la extracción de mariscos.

Tenemos un caso muy interesante de Molino de Marea, el de Pozo de Cachón en Muros, que tiene grandes dimensiones y se encuentra en la zona de Anido. Construido en el primer cuarto del XIX para moler harina funcionó posteriormente como casa de baños de agua de mar y algas (Bas, 1989).



Imagen 25. Mariscadoras y mariscadores de la cofradía de Muros pasando por el molino de mareas para ir a una de las zonas de marisqueo. Fotografía realizada por la autora.

De la misma forma también hemos de tener en cuenta como parte de los bienes materiales inmuebles vinculados al marisqueo las sendas costeras que recorren las mariscadoras para ir a realizar su trabajo, los malecones, las rampas por donde salen y entran de las zonas de marisqueo, los muelles y los embarcaderos donde los mariscadores a flote amarran sus botes.

También serían susceptibles de considerarse parte de estos bienes inmuebles los almacenes, los depósitos y las mismas lonjas donde se subasta el marisco de forma cotidiana.

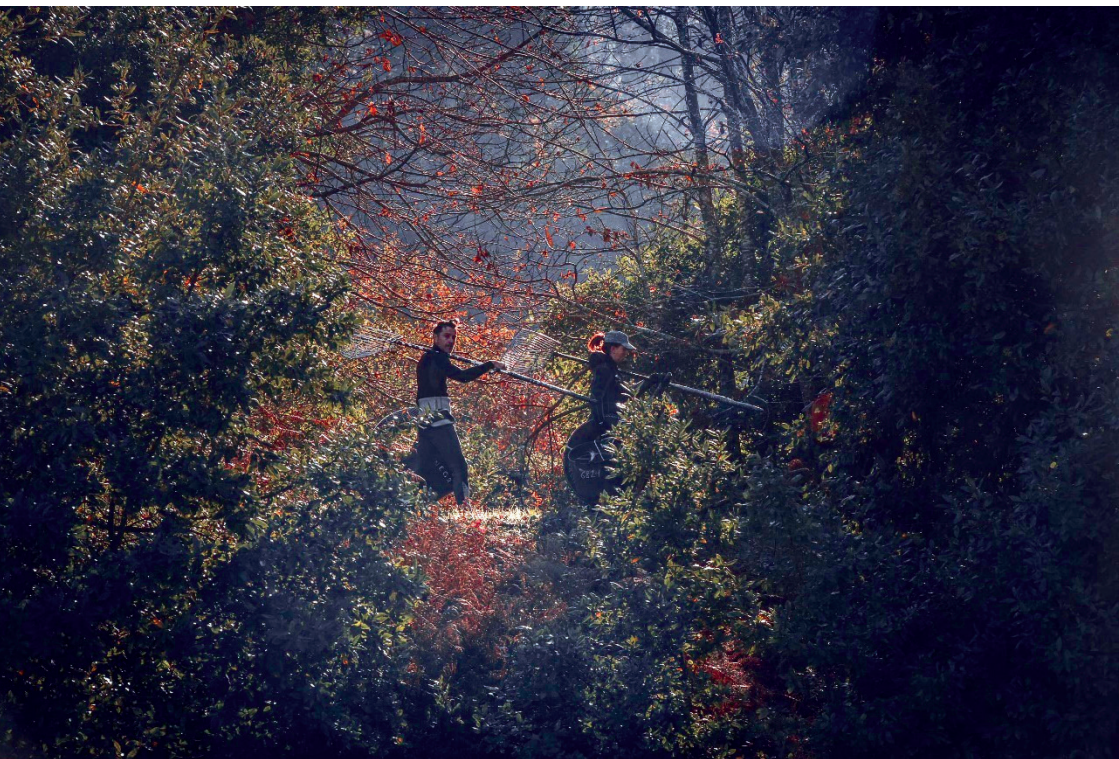


Imagen 26. Mariscadoras a pie por una senda costera. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Sin duda, en último lugar pero no menos importante, ubicaríamos entre estos bienes inmuebles vinculados al marisqueo la arquitectura religiosa con devoción marinera entre las que tenemos numerosos ejemplos en la ría de Muros-Noia, como es el caso del santuario de la Virgen del Camino en Muros que da nombre a una de las zonas marisqueras o la Virgen del Carmen de Porto do Son.

### *Cultura Material: bienes culturales muebles*

En cuanto a los bienes culturales muebles podríamos destacar algunos elementos que están relacionados o que forman parte de los bienes culturales inmuebles que se especificaron en el apartado anterior. Así por ejemplo en primer lugar podríamos hablar de las **embarcaciones** específicas para el marisqueo que salen de los astilleros de O'Freixo y de la carpintería de ribera de Ponte Nafonso.





Imagen 27 y 28. Embarcaciones para el marisqueo a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

En el mismo sentido, formarían parte de los bienes culturales muebles el material empleado en las factorías de salazón y en las fábricas de conserva. Específicamente, formarían parte de este patrimonio cultural marisquero la **maquinaria, el material y los envases** que se utilizaron y se utilizan en las fábricas de conservas anteriormente mencionadas.

De la misma forma, formaría parte de los bienes muebles la **documentación** de los gremios de marentes y pescadores de la edad media y la edad moderna, pero también la documentación de las cofradías y agrupaciones de mariscadoras, los contratos, planos, contabilidad, los reglamentos, los planes de explotación, etc. Ejemplo del valor patrimonial que tiene esta



documentación la encontramos en la cofradía de Porto do Son, donde se guarda con esmero todos sus archivos y están realizando un proyecto para su digitalización.

Imagen 29. Archivo documental de la cofradía de Porto do Son. Fotografía realizada por la autora.

La epigrafía y **laudas** gremiales que hacen referencia a la pesca y al marisqueo que se conservan y exponen en la iglesia de Santa María a Nova de Noia, es un elemento destacado de los bienes inmuebles relacionados. Así también cabría mencionar la **iconografía** marinera, los exvotos, las esculturas y tallas religiosas con una especial con devoción marinera.



Imagen 30. Lauda sepulcral del gremio de sastres y marineros, representado con la concha de un molusco. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 31. Talla de la virgen y estandarte que se exponen en el interior de la cofradía de Noia. Fotografía realizada por la autora.

Pero, sin duda, forman parte de los instrumentos y artefactos que acompañan a la actividad marisquera la **vestimenta, el calzado y los aparejos** que se emplean para mariscar. Desde el punto de vista del patrimonio inmaterial son especialmente significativos los aparejos y artefactos que se emplean para mariscar en la actualidad ya que si bien son prácticamente iguales a los que se empleaban en el pasado y siguen basándose en técnicas y procesos artesanales, han ido adaptándose a nuevas circunstancias y nuevos materiales.



Imagen 32. Mariscador a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

En el marisqueo a pie las herramientas que se han utilizado tradicionalmente no dejan de ser una extensión de los aparejos de labranza de la tierra que se han adaptado a este trabajo de cultivo y recolección de los recursos del mar. Se esta forma se usa el sacho, para la almeja y el berberecho, y el angazo empleado para rastrillar el fondo marino y dejar el berberecho al descubierto. La forma de trabajar, según nos contaron las mariscadoras jubiladas y pude observar in situ, también ha cambiado en cierta medida pues en su generación se trabajaba más “en seco” una vez que había bajado la marea hasta un cierto punto, por lo que tenían que agachar el tronco y cavar o rastrillar en el suelo y posteriormente cargar todo el peso del marisco (AU013 17/06/2021). En la actualidad se trabaja

con la marea más alta utilizando aparejos y estrategias más similares al marisqueo a flote, entrando en el agua hasta donde se hace pie, adoptando una postura erguida y tirando del aparejo. Así, según las mariscadoras, si bien tienen que entrar más en el agua, la gancha pesa menos, tienen que realizar un menor esfuerzo físico y no tienen que cargar con los moluscos ya que pueden usar flotadores (Diario de Campo 17/06/2021).



Imagen 33. Mariscadora a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Los aparejos más utilizados en la actualidad son los rastrillos, angazos o gancha para el marisqueo a pie y los rastros para el marisqueo a flote. Son herramientas con un mango o vara muy larga y una parte metálica que dispone de unos dientes y una especie de entramado metálico. Tanto los rastros desde la embarcación y las ganchas de pie tienen características distintas si son para berberecho o para almeja. Si son para extraer almeja han de tener una longitud de pletina de unos 43 cm, una separación entre las varillas de 18 mm y una longitud de los dientes de 11 cm. Para la

extracción de berberecho han de tener una longitud de pletina de unos 54cm, una separación entre varillas de 20 mm y una longitud de dientes de 6.5 cm.

Con estas herramientas se clavan sus dientes en el sustrato arenoso y se arrastra siguiendo distintas técnicas en función del molusco que se vaya a recoger. Posteriormente se levanta, lavándose el marisco y cayendo la arena con el agua. La separación de las varillas metálicas permite que el molusco quede en el entramado metálico y seleccionarlo por su tamaño, cayendo fuera de la gancha aquellos ejemplares pequeños.



Imagen 34. Marisqueo a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

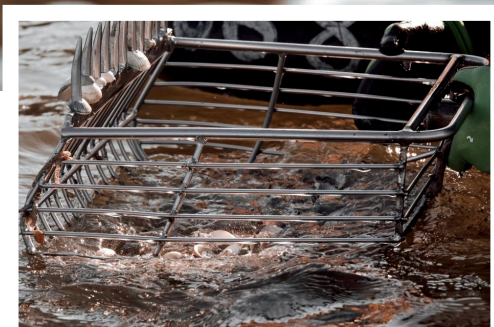


Imagen 35 y 36. Marisqueo a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

También forma parte de los utensilios empleados por las mariscadoras a pie un capacho, que en la actualidad es de plástico y anteriormente era un cesto de mimbre o cajón, y un flotador, habitualmente hecho con un neumático. El flotador con el capacho van enganchados con una cuerda al cinturón de la mariscadora y así no tiene que cargar con la captura del día. Dentro de este capacho suelen llevar un recipiente para medir las capturas y ajustarse a los límites establecidos. Por ejemplo, un tetrabrik de un litro sirve para un kilo de almeja. También llevan un saquito atado al cinturón para poder recoger más de un molusco.

En cuanto a la vestimenta y calzado hace décadas las mariscadoras utilizaban su ropa habitual para trabajar en el agua, incluso cuando mariscan en invierno. En la actualidad emplean vadeadores y neoprenos que han mejorado mucho el confort térmico en el trabajo de las mariscadoras (Diario de Campo 17/06/2021).



Imagen 37. Cesto y neumático de la mariscadora “lupe” de la cofradía de Muros, tocaya de esta antropóloga. Véase al fondo los botes empleados para el marisqueo a flote. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 38. La mariscadora Lupe con su equipamiento. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 39. Detalle de una gancha para el marisqueo a pie. Fotografía realizada por la autora.



Imagen 40. Detalle de otra gancha. Fotografía realizada por la autora.

## *Manifestaciones inmateriales*

Este texto va orientado a detallar los aspectos inmateriales relacionados con el marisqueo en general. Las manifestaciones inmateriales son más difíciles de sistematizar y registrar como se suele hacer en el caso de los elementos materiales pues, por su propia definición, no son delimitables ni se concretan en unas manifestaciones específicas. El patrimonio inmaterial no se restringe a realizar una recopilación de cuentos, leyendas, romerías vinculadas al marisqueo. El patrimonio inmaterial tampoco se restringe a definir las herramientas que se usaban para mariscar en los años veinte o las tipologías de los barcos. Como profundicé en apartados anteriores y se desarrolla a lo largo de este texto, el patrimonio inmaterial incluiría además de las herramientas y bienes materiales, todos los usos, las representaciones, las expresiones, las técnicas, los conocimientos, todas las prácticas culturales, formas de sociabilidad, formas de organización, los valores y la propia transmisión del conocimiento.

Sin embargo, lo más habitual al hablar de patrimonio inmaterial ha sido recurrir a la recopilación de cuentos, dichos, refranes y mitos relacionados con un determinado trabajo o una localidad. Así tenemos distintas monografías que se encargan de estos aspectos, centrándose especialmente en marineros y pescadores, como por ejemplo Alonso Romero y su recopilación de mitos y creencias de los pescadores gallegos o González Pérez con su recopilación de refranes (Alonso Romero, 1996; González Pérez, 1993). Entre los **dichos y refranes** podemos encontrar algunos que reflejan una parte de la cosmovisión pesquera y marisquera y son estrategias para transmitir los conocimientos populares acumulados sobre una determinada práctica. Por ejemplo el refrán “Mal lle vai ao pescador cando ten que ir ao marisco” (González Pérez, 1993: 43) refleja el escaso valor social que ha tenido históricamente el marisqueo y que, en menor medida, sigue en la actualidad vigente especialmente para el marisqueo a flote ya que se siguen percibiendo como pescadores de bajura que, entre distintas artes van al marisco y no como mariscadores.

Otros refranes tienen que ver con el momento histórico previo a la profesionalización del marisqueo en el que se explotaban los moluscos sin una gestión ni pensando en la sostenibilidad, para su comercialización por parte de las conserveras. En este periodo histórico que va desde los años cuarenta a los setenta aproximadamente, acudían en masa a mariscar tanto

personas que vivían en la ría de Muros-Noia como residentes en otras poblaciones del interior que el resto del año se dedicaban a la agricultura o la ganadería, observándose una tensión histórica y bien analizada desde la antropología entre personas de la costa y labriegos del interior. “Cando se acaba a fariña, baixan os lobos á mariña” (ibid.: 56) se refiere a que cuando las personas de estas aldeas no tienen que comer, bajan a mariscar a las costas. En este mismo sentido los refranes “Mazaricos á terra, mariñeiros á merda” o “Mazaricos na praia a abouzar, os mariscos aboair” (ibid.: 43). También existen refranes que reflejan el propio trabajo del marisqueo y sus características “O que queira mariscar, hase de mollar” o “Berberechios da beira do mar, quen os queira que os vaia apañar” (ibid.: 44).

Entre los refranes y dichos también reflejan algunos conocimientos populares acumulados sobre los mariscos “Ameixas e longueiróns, gáñanse ben os patacóns”, “Berberechos no inverno e ameixas no verán, que bos están” o bien “O berberecho de branco, a vieira de castaño, a ameixa de gris, xa foi así dende antaño” (ibid. : 43).

También existen refranes que tienen que ver con el clima y los eventos meteorológicos, un conocimiento práctico popular que determinará en gran medida las actividades pesqueras y marisqueras “Monte louro con touca, chuvia moita ou pouca” (ibid. 70); “Chove na Enxa e fai vento da ría, temos chuvia para todo o día” (ibid.: 74); “Marea viva e lúa alta, xa non hai un rabo en Coira” (ibid.: 82).

Formaría parte de las manifestaciones inmateriales relacionadas o vinculadas con el marisqueo aspectos como la **toponimia costera** y de los bancos marisqueros que previamente he mencionado. Pero también la **gastronomía** de esta zona formaría parte de la cultura inmaterial, los distintos usos que se les han dado a los mariscos en la alimentación como la empanada de berberechos. Los moluscos bivalvos no solo han servido para la alimentación sino que han tenido distintos **usos sociales** pues sus conchas son materiales que se han aprovechado históricamente. Por ejemplo, la concha de la vieira de esta ría se convirtió en todo un símbolo de la peregrinación jacobea. Los restos calcáreos de los moluscos se han utilizado para impermeabilizar las paredes de las viviendas costeras, para pavimentar los caminos y para abonar la tierra, aportando una fuente fundamental de carbonato cálcico. Este aporte ha sido muy importante para poder desarrollar la agricultura en las zonas costeras, pues ha permitido corregir la acidez del suelo y hacerlos más productivos (Martínez Ferreiro et al.,

1998: 22). En este sentido la agricultura y el marisqueo, o los trabajos de las labriegas y mariscadoras, han sido actividades que han funcionado de forma interdependiente. Es especialmente reconocido como complemento alimenticio de las gallinas, aportándoles un suplemento de carbonato cálcico. En la construcción popular también se han empleado las conchas para proteger e impermeabilizar las construcciones.

Los sistemas de reparto y las **unidades de medida** también formarían parte de los bienes inmateriales relacionados con el marisqueo, como son por ejemplo los cajones de 50 kg que se empleaban como medida en el marisqueo antes de la profesionalización del sector también conocidos como “queixóns”.

Entraría en este apartado los conocimientos precisos para **confeccionar y reparar** los utensilios para mariscar. Solo quedan dos o tres personas en la ría que confeccionen estos aparejos, según me contaron las mariscadoras (Diario de Campo 17/6/2021)

Formarían parte de los bienes inmateriales los ritos y las creencias de las mariscadoras, las celebraciones, las formas de relacionarse entre ellas, la **sociabilidad**, las bromas, la forma de lidiar con distintas problemáticas y las estrategias de solidaridad que ponen en práctica en su vida diaria.



Imagen 41. Mariscadores a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

También las formas de **organización** que se establecen desde las cofradías y las agrupaciones de mariscadoras, la organización de las jornadas de trabajo, la distribución de tareas tanto de marisqueo como de cuidado, conservación, mantenimiento y recuperación de las zonas marisqueras, los planes de explotación y la forma de organizarse de manera informal entre los distintos grupos de mariscadoras.

Las **técnicas de trabajo** artesanales propias del marisqueo y todos los **conocimientos** asociados que son precisos para desarrollar este trabajo, que se siguen transmitiendo de forma experiencial. Por ejemplo las mariscadoras conocen perfectamente el medio ambiente donde se desarrollan los moluscos, por donde han de entrar a mariscar, dónde están los bancos marisqueros, qué movimientos son necesarios para extraer cada uno de ellos, qué herramientas son las más adecuadas, hasta donde hay que profundizar la gancha para llegar a cogerlos, cómo hay que tirar para evitar lesiones de espalda, cómo hay que cultivar el marisco, cómo han de conservarse una vez recogidos, cuánto pesa un determinado volumen de moluscos, cuáles son los mejores ejemplares, cómo son sus ciclos biológicos, qué condiciones climáticas y ambientales son las mejores para mariscar, etc. Y, lo más importante en relación al patrimonio inmaterial, cómo se transmiten estos conocimientos a las generaciones de mariscadoras más jóvenes que se incorporan a trabajar y también cómo se les va a enseñar a las futuras generaciones.

## 6. DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS

Para tener una panorámica general de lo que supone el marisqueo en la ría de Muros-Noia, en este apartado quiero aportar y analizar algunos datos estadísticos que podido obtener de distintas fuentes: proporcionados por las propias cofradías, la web [pescadegalicia.gal](http://pescadegalicia.gal) de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, donde además de datos estadísticos también están accesibles los distintos planes de explotación y del Instituto Galego de Estatística.

A nivel general, en Galicia podemos decir que el marisco es uno de los recursos de la pesca fresca que mayor porcentaje supone del total. Si bien en el año 2020 el pescado supuso el 73.31% del total de la pesca de Galicia, la recolección de bivalvos supone el segundo grupo por kilogramos y porcentaje del total de las capturas con un 16.11%.

■ Datos xerais de pesca fresca de grandes grupos no 2020 ■

	kg	%	Euros	%	Euros/kg
Algas	432.150	0,29%	337.347	0,08%	0,78
Bivalvos	6.481.257	4,31%	66.529.423	16,11%	10,26
Cefalópodos	3.185.312	2,12%	17.588.523	4,26%	5,52
Crustáceos	1.210.026	0,81%	19.312.413	4,68%	15,96
Equinodermos	722.807	0,48%	5.511.323	1,33%	7,62
Gasterópodos	1.809	0,00%	18.844	0,00%	10,42
Peixes	138.006.011	91,85%	302.731.731	73,31%	2,19
Poliquetos	3.597	0,00%	209.013	0,05%	58,11
Resto das descargas	213.174	0,14%	721.726	0,17%	3,39
<b>TOTAL</b>	<b>150.256.142</b>	<b>100,00%</b>	<b>412.960.344</b>	<b>100,00%</b>	<b>2,75</b>

Gráfico 11. Pesca fresca realizada en Galicia por grandes grupos, en el año 2020. Datos tomados del Instituto Galego de Estatística.

Si nos fijamos en las especies más importantes de los productos pesqueros de Galicia, en cuanto a cantidad capturada los bivalvos solo aparecen en el puesto número once, llamando especialmente la atención que el precio alcanzado del a almeja japónica es el más alto de todas las especies que aparecen en esta tabla. Esto se evidencia en la siguiente tabla que está ordenada por los importes obtenidos por cada una de estas especies en relación al total de las ganancias generadas por la pesca. Aquí la almeja japónica aparece en tercer lugar, la babosa en el séptimo puesto y el berberecho en el noveno puesto por cantidad de ingresos generados en el sector pesquero gallego en el año 2020, un año que estuvo marcado por la pandemia de la Covid-19. Esto nos da una perspectiva del peso que tiene el marisqueo en la economía de Galicia que, lejos de ser una actividad residual, tiene una relevancia fundamental.

■ Especies más importantes en cantidad (kg) ■

	Orde	Nº días	kg	%	Euros	%	Euros/kg
Xurelo	1	311	31.949.209	21,26%	26.489.659	6,41%	0,83
Pescada	2	312	25.992.577	17,30%	99.137.945	24,01%	3,81
Lirio	3	308	20.017.925	13,32%	15.129.976	3,66%	0,76
Xarda	4	309	9.801.614	6,52%	10.703.579	2,59%	1,09
Peixe sapo	5	309	7.646.270	5,09%	37.984.294	9,20%	4,97
Bocarte	6	112	6.311.916	4,20%	7.057.135	1,71%	1,12
Rapantes	7	309	6.216.229	4,14%	25.653.460	6,21%	4,13
Xarda pintada	8	286	4.386.239	2,92%	2.667.339	0,65%	0,61
Sardiña	9	267	4.030.001	2,68%	5.917.565	1,43%	1,47
Boga	10	300	2.954.320	1,97%	1.159.198	0,28%	0,39
Ameixa xaponesa	11	261	2.874.074	1,91%	28.483.238	6,90%	9,91
Castañeta	12	254	2.268.037	1,51%	5.862.750	1,42%	2,58
Bonito do norte	13	83	1.733.238	1,15%	6.829.581	1,65%	3,94
Congro	14	311	1.646.622	1,10%	2.694.280	0,65%	1,64
Quenlla	15	159	1.463.730	0,97%	2.095.898	0,51%	1,43
Berberecho	16	259	1.367.276	0,91%	9.339.238	2,26%	6,83
Peixe espada	17	225	1.292.866	0,86%	7.668.271	1,86%	5,93
Xuliana	18	303	1.126.484	0,75%	6.087.042	1,47%	5,40
Pota voadora	19	305	1.037.677	0,69%	2.762.803	0,67%	2,66
Polbo	20	304	1.020.039	0,68%	7.850.466	1,90%	7,70

■ Especies más importantes en importe (€) ■

	Orde	Nº días	kg	%	Euros	%	Euros/kg
Pescada	1	312	25.992.577	17,30%	99.137.945	24,01%	3,81
Peixe sapo	2	309	7.646.270	5,09%	37.984.294	9,20%	4,97
Ameixa xaponesa	3	261	2.874.074	1,91%	28.483.238	6,90%	9,91
Xurelo	4	311	31.949.209	21,26%	26.489.659	6,41%	0,83
Rapantes	5	309	6.216.229	4,14%	25.653.460	6,21%	4,13
Lirio	6	308	20.017.925	13,32%	15.129.976	3,66%	0,76
Ameixa babosa	7	260	570.593	0,38%	11.123.668	2,69%	19,49
Xarda	8	309	9.801.614	6,52%	10.703.579	2,59%	1,09
Berberecho	9	259	1.367.276	0,91%	9.339.238	2,26%	6,83
Polbo	10	304	1.020.039	0,68%	7.850.466	1,90%	7,70
Percebe	11	281	225.845	0,15%	7.731.245	1,87%	34,23
Peixe espada	12	225	1.292.866	0,86%	7.668.271	1,86%	5,93
Ameixa fina	13	254	267.643	0,18%	7.357.107	1,78%	27,49
Bocarte	14	112	6.311.916	4,20%	7.057.135	1,71%	1,12
Bonito do norte	15	83	1.733.238	1,15%	6.829.581	1,65%	3,94
Xuliana	16	303	1.126.484	0,75%	6.087.042	1,47%	5,40
Sardiña	17	267	4.030.001	2,68%	5.917.565	1,43%	1,47
Castañeta	18	254	2.268.037	1,51%	5.862.750	1,42%	2,58
Qurizo	19	157	617.486	0,41%	5.376.127	1,30%	8,71
Centola ou centolo	20	202	564.233	0,38%	5.220.982	1,26%	9,25

Gráfico 12 y 13. Especies más importantes en cantidad y especies más importantes en importe. Datos obtenidos del Instituto Gallego de Estadística.

Esto se evidencia más si cabe en las estadísticas ofrecidas por el Instituto Galego de Estatística sobre las principales especies capturadas por las lonjas de Noia y Muros. En la de Muros la actividad pesquera sigue suponiendo un porcentaje importante tanto por cantidad como por facturación, apareciendo los berberechos como una de las tres principales fuentes de ingresos. Pero en el caso de Noia la recolección de moluscos bivalvos es prácticamente la única actividad que se desarrolla, moviendo unas cantidades y unas cifras de facturación muy significativas. De hecho, la cofradía de Noia es una de las más grandes de toda Galicia y está muy especializada en la recolección de moluscos bivalvos o, particularmente, en el berberecho que supone casi un 60% a nivel cuantitativo. De estos gráficos se puede deducir que la recolección de moluscos bivalvos es una actividad central en la economía de la ría de Muros-Noia y, por tanto, central en la vida social y cultural de estas villas.

■ Principais especies na lonxa de Muros ■

	Nº días	kg	%	Euros	%	Euros/kg
Xurelo	174	602.597	53,29%	529.152	16,42%	0,88
Xarda	139	100.781	8,91%	103.971	3,23%	1,03
Polbo	227	74.140	6,56%	576.182	17,88%	7,77
Berberecho	57	42.736	3,78%	477.537	14,82%	11,17
Centola ou centolo	154	39.591	3,50%	248.364	7,71%	6,27
Sardiña	32	38.846	3,44%	47.513	1,47%	1,22
Xarda pintada	42	38.243	3,38%	31.321	0,97%	0,82
Navalla	216	33.205	2,94%	245.884	7,63%	7,41
Pescada	216	14.227	1,26%	48.661	1,51%	3,42
Mexillón	25	12.928	1,14%	12.928	0,40%	1,00

■ Principais especies na lonxa de Noia ■

	Nº días	kg	%	Euros	%	Euros/kg
Berberecho	65	801.471	57,87%	4.804.810	41,05%	5,99
Ameixa xaponesa	65	452.086	32,64%	4.233.175	36,17%	9,36
Ameixa babosa	65	62.870	4,54%	1.360.173	11,62%	21,63
Ameixa fina	65	42.874	3,10%	1.177.713	10,06%	27,47
Ostra	20	15.463	1,12%	99.355	0,85%	6,43
Cangrexo común	120	9.929	0,72%	26.630	0,23%	2,68
Anguías	19	286	0,02%	2.860	0,02%	10,00

Gráficos 14 y 15. Principales especies de la lonja de Muros y de Noia, por cantidad y por importe, en el año 2020.

Según el artículo 27 de la ley de pesca de Galicia, vigente desde el año 2008,

“se entiende por marisqueo el ejercicio de la actividad extractiva, desarrollada a pie o desde embarcación, en la zona marítima o marítimo-terrestre dirigida de modo exclusivo y con artes selectivas y específicas a la captura de una o varias especies de moluscos, crustáceos, tunicados, equinodermos y otros invertebrados marinos, con fines de comercialización” (Ley 11/2008, de 3 de diciembre, de pesca de Galicia, 2008).

Existen dos modalidades fundamentales de marisqueo: a pie y a flote. Como he venido desarrollando en este texto, el marisqueo a pie se ha considerado históricamente una actividad feminizada, vinculada a las mujeres y también menores o personas ancianas, con una escasa valoración social hasta épocas recientes. Esta situación, como analizaré en el próximo apartado, ha cambiado sustancialmente desde su profesionalización en los años noventa y dos mil y en la actualidad las mariscadoras a pie tienen una fuerte identidad como colectivo de trabajadoras. Por el contrario el marisqueo a flote se ha considerado históricamente una actividad masculinizada, identificándose más bien como parte de la pesca de bajura artesanal que se desarrolla en esta ría y no tanto como mariscadores, siendo esta una de las distintas artes que una embarcación puede contar en su permiso de explotación. Así, un armador puede contar en su barco con autorización para cinco artes distintas, entre ellas el marisqueo, y participar unos meses en el plan marisquero hasta que le resulte rentable, pudiendo luego pasar a explotar otros recursos.

El marisqueo se puede realizar por la concesión de derechos de uso de las zonas costeras, de titularidad pública, por parte de la Xunta de Galicia y en función de un plan de explotación que cada Agrupación de Mariscadoras, como parte de la Cofradía de Pescadores, tiene que elaborar para planificar la gestión de los recursos pesqueros y marisqueros, siempre de acuerdo a criterios técnicos y de sostenibilidad. Así, las unidades de producción del marisqueo a pie son las Agrupaciones de Mariscadoras (no los individuos) ya que reúnen las características para poder dirigir, gestionar y controlar los recursos en todas las facetas que tienen que desarrollar: vigilancia, cuidado del recurso, planificación de la producción, renta y reparto de tareas en el interior de la agrupación. Estas tareas se realizan sobre la base de un plan de explotación marisquero (García Negro & Zotes Tarrío, 2006).

A los efectos de este trabajo existen Zonas de libre marisqueo, bancos naturales cuya explotación no está sujeta a concesión administrativa y Zonas de autorización marisquera, bancos naturales o porciones de ellos cuya explotación se otorga en uso para su explotación en régimen de exclusividad a una determinada agrupación de mariscadoras de una cofradía.

En estos planes de explotación, que se están elaborando para un período de tres años, se indican las especies que van a capturarse, el ámbito territorial donde se aplica y los nombres de las subzonas, la cantidad de personas que participan en ese plan de gestión, el calendario de trabajo previsto y los horarios de trabajo. Uno de los datos más relevantes que marcan la actividad marisquera es que se establecen cuáles van a ser los topes de captura, estableciendo un máximo de kilogramos por persona y día que, en función de la disponibilidad, calidad del producto y precio de mercado, puede ir a la baja y hacer una menor captura. También se establece el tamaño mínimo de extracción, las artes que se pueden emplear, cuáles son los puntos de control donde han de descargar y pesar la captura y los puntos de venta autorizados o lonjas. Otro aspecto importante es que se planifican todas las acciones de conservación, mantenimiento, recuperación o mejora de las zonas de marisqueo y el medio ambiente de la ría así como también las acciones de control y vigilancia de los bancos para evitar el furtivismo, acciones que también entran dentro de sus jornadas laborables computables para la renovación del Permex.

En esta ría existen Zonas de autorización Marisquera y Zonas de libre Marisqueo, siendo los planes de las zonas de autorización marisquera los que se realizan para gestionar el grueso de la actividad marisquera llamadas “campañas marisqueras”. Entre los planes de explotación en Autorización Marisquera existe el de Noia (a pie y a flote), el de Muros a pie y el de Muros a flote y un plan experimental para la explotación de la ostra en Noia. Como dije anteriormente, en esta ría se da un rasgo distintivo respecto a otras rías y es que existe un acuerdo histórico por el cual algunas mariscadoras a pie de Muros y mariscadores a flote de Muros, Porto do Son y Portosín se incluyen en el plan de explotación de Noia y acuden a la campaña marisquera de Noia. Por la contra, una pequeña parte de las mariscadoras a pie de Noia están incorporadas en el plan de explotación de Muros y van a hacer la campaña marisquera entre junio y septiembre, terminando justo antes de la campaña de Noia.

Por otra parte, para la explotación de las Zonas de Libre Marisqueo existe

un plan de explotación conjunto para Noia, Muros, Porto do Son y Portosín, para el marisqueo a flote de unas 12 especies en las zonas de la costa donde no se realiza marisqueo a pie. En este plan pueden participar las 529 embarcaciones que tienen autorización para mariscar en la ría.

También existe un plan conjunto de Noia y Muros para el marisqueo a pie en la playa de Esteiro, una zona de libre marisqueo que se está empezando a trabajar y que no tiene mucha productividad. A esta playa acuden 101 mariscadoras a pie, 71 mariscadoras de Noia y 30 de Muros, y se realiza solo en los meses de abril y mayo.

Por último también existen planes de gestión para recursos específicos que no entran dentro de las campañas marisqueras de moluscos bivalvos. Existen por ejemplo planes de gestión de recursos específicos para el percebe en Muros (a pie) y en Porto do Son (a pie y a flote) al que pueden ir todo el año; de solénidos (navaja y longueirón) en Muros, Noia y un plan conjunto entre Porto do Son y Portosín a buceo al que pueden ir todo el año; de erizos de mar en Muros y Porto do Son, buceando y solo los primeros meses del año; algas en Muros, buceando; poliquetos en Porto do Son (a pie y buceando) y en Muros (buceando).

Si bien los recursos específicos suponen un buen aporte económico en la ría de Muros-Noia, especialmente para los mariscadores a flote y, especialmente, para las cofradías que no tienen un plan de explotación en una zona de autorización marisquera (Porto do Son y Portosín) es tan grande el volumen del marisqueo de bivalvos que porcentualmente los recursos específicos son poco representativos. En este gráfico con datos del año 2019 de todas las cofradías de la ría de Muros-Noia, teniendo en cuenta tanto marisqueo a pie como a flote así como el peso de los recursos específicos, se ve claramente que el marisqueo a flote supone un 72% de los ingresos totales del marisqueo, el marisqueo a pie el 23% del volumen de ingresos del marisqueo, un 4% las navajas y longueirones a flote y un 1% los percebes a flote. Si bien los otros recursos también se explotan y son una buena fuente de ingresos, porcentualmente quedan invisibilizados.

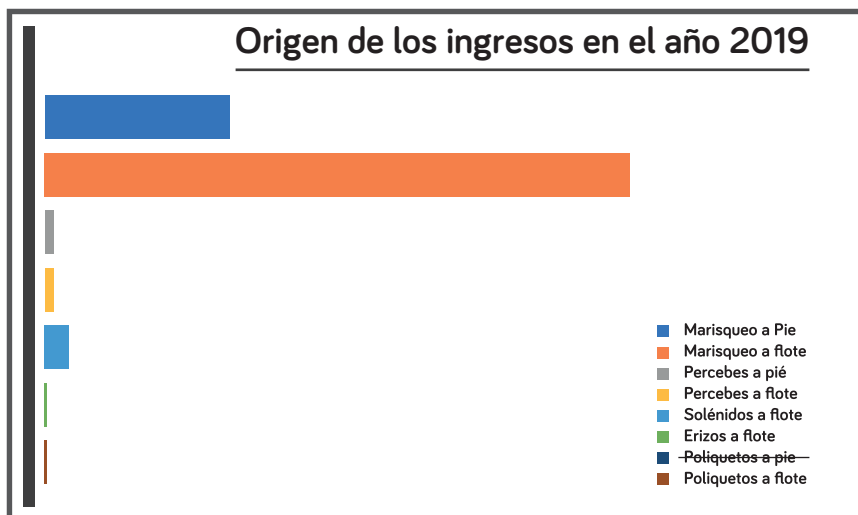


Gráfico 16. Origen de los ingresos de las cofradías de la ría de Muros-Noia en conjunto en el marisqueo y explotación de recursos específicos, para el año 2019. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Explotación	Ingresos totales	Porcentaje
Marisqueo a pie	5,283,639.98 €	23.0%
Marisqueo a flote	16,559,024.00 €	72.0%
Percebes a pié	107,630.00 €	0.4%
Percebes a flote	109,595.00 €	0.4%
Solénidos a flote	832,142.00 €	3.6%
Erizos a flote	62,952.00 €	0.2%
Poliquetos a pie	2,230.16 €	0.0%
Poliquetos a flote	56,206.29 €	0.2%

Gráfico 17. Ingresos de las cofradías de la ría de Muros-Noia en conjunto en el marisqueo y explotación de recursos específicos, para el año 2019. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

A grandes rasgos, la campaña marisquera de Noia en la que pueden participar el resto de las cofradías, marca los ritmos del marisqueo en la ría. Esta campaña se puede realizar entre septiembre y abril, siempre abriendo en función de los análisis realizados para determinar la calidad de los productos y constatar la rentabilidad en el mercado. Por ejemplo, suelen trabajar con más intensidad entre la apertura de la campaña y las navidades pero no suelen trabajar en el mes de enero debido a los bajos precios que se alcanzan después de la navidad. Después, en los meses que van de febrero a abril solo queda una pequeña proporción de mariscadores y mariscadoras.

A continuación, una vez haya cerrado la campaña marisquera en Noia, un pequeño grupo de mariscadoras a pie elegidas por sorteo participan en el plan de explotación conjunta de la zona de libre marisqueo de Esteiro que dura dos meses. Una vez que esta zona ha cerrado, comienza la campaña marisquera en Muros en los meses de verano, en la que participan 145 mariscadoras (71 de Muros y 74 de Noia que son elegidas por sorteo).

Los mariscadores a flote una vez que haya cerrado Noia pueden participar en el plan de explotación a flote de Muros, o bien en el plan de explotación conjunta de la zona de libre marisqueo que hay para todas las embarcaciones de la ría. También pueden explotar algún recurso específico o usar otras artes en función de los permisos de explotación que la embarcación tenga concedidos. Así que el marisqueo abre el ciclo anual también para el caso de la pesca de bajura artesanal que se practica en esta ría y siendo esta la actividad más rentable de todo el ciclo (Coppel Hidalgo, 2000)

Confraria/s	Tipo de explotación	Zona	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Noia	A pie y a flote	Con autorización												
Muros	A flote	Con autorización												
Muros	A pie	Con autorización												
Muros, Noia, Porto do Son e Portosín	A flote	Libre marisqueo												
Muros y Noia	A pie	Libre marisqueo												

Gráfico 18. Meses de marisqueo según los planes de explotación. Elaboración propia con datos del trabajo de campo y Consellería do Mar.

Para poder mariscar en cualquiera de estas zonas es necesario tener un permiso de explotación para el marisqueo a pie o Permex o bien contar con la modalidad de marisqueo en el permiso de explotación de la embarcación. Para la renovación anual del Permex las mariscadoras a pie tienen que haber trabajado el 70% de las jornadas laborables, salvo faltas justificadas. También, para acceder a las zonas de autorización marisqueera es preciso pertenecer a la cofradía que tiene adquiridos esos derechos de uso y acogerse escrupulosamente a lo que está recogido en el plan de explotación.

La relevancia del marisqueo en esta ría también se puede evidenciar a través del número de Permisos de Explotación Marisqueera que existen en esta ría. En el año 2020 había un total de 425 mariscadoras a pie (354 de la cofradía de Noia y 71 de Muros) y 526 embarcaciones con permiso para mariscar (430 de Noia, 47 de Muros, 25 de Porto do Son, 23 de Portosín y 1 particular) lo que se traduce en unos 1081 mariscadores a flote (889 de Noia, 96 de Muros, 50 de Porto do Son y 46 de Portosín). Esto significa que en el año 2020, el marisqueo tanto a pie como a flote en la ría de Muros-Noia da trabajo directo a más de 1.506 personas. Pero, según el plan de explotación de Noia y las entrevistas cualitativas, en el año 2021 está prevista la incorporación de un buen número de mariscadoras y mariscadores que han de reponer las bajas que no se han cubierto debido a la crisis del Covid-19. Así, está previsto que para esta campaña del 2021 sean 466 mariscadoras a pie (395 de Noia y 71 de Muros) y 526 embarcaciones, con 1482 personas a flote (1.290 Noia, 96 de Muros, 50 de Porto do Son y 46 de Portosín). Esto supone que unas 1948 personas trabajan de forma directa en el marisqueo en esta ría lo cual, si aplicáramos criterios empresariales, sería una de las empresas más grandes de toda Galicia.

Más allá, como analizan García Negro y Zotes, la cantidad de personas involucradas directamente en el marisqueo son solo una pequeña parte del volumen total de empleo y la economía que se moviliza alrededor de esta actividad artesanal (García Negro & Zotes Tarrío, 2006). Existe toda una serie de empleos relacionados con el marisqueo que se generan en las propias cofradías y en las lonjas, en el control técnico de todos los procesos, en las depuradoras por las que posteriormente tienen que pasar los moluscos, en las comercializadoras y en las conserveras, también en el transporte, en la limpieza de espacios, acondicionamiento, vigilancias de los arenales. También podríamos considerar todas las personas que venden los aparejos, vestimenta, capachos, la hostelería de la zona y un largo etcétera que

podría suponer el doble o el triple en volumen de puestos de trabajo.

Estas cifras de Permex para la explotación del marisco llevan siendo así desde que he podido encontrar registros, desde el año 2007. Teniendo en cuenta que la línea de permisos a flote son de 526 embarcaciones en las que van enroladas casi tres personas por cada una de ellas.

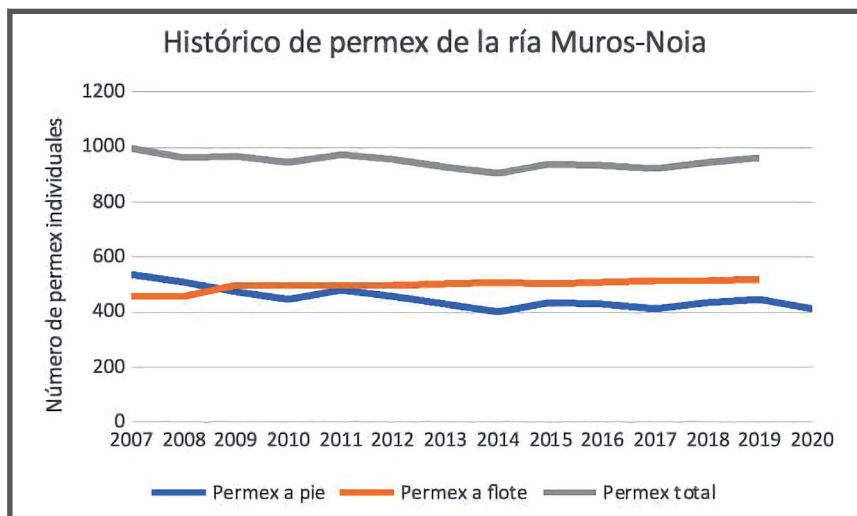


Gráfico 19. Histórico de Permex de la ría de Muros-Noia. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Como analicé previamente, en el marisqueo existe una división sexual del trabajo muy marcada siendo el marisqueo a pie una actividad feminizada y el marisqueo a flote masculinizada. Pero, si bien existen datos cuantitativos y diversos tratamientos estadísticos desagregados sobre el marisqueo a pie debido a su proceso de profesionalización, los datos del marisqueo a flote no son fácilmente accesibles en las estadísticas y las cofradías tampoco manejan estos datos desagregados por género. El Permex para el marisqueo a flote lo tiene el barco y no la personas, pudiendo contar con una, dos o tres cuotas de captura pero no hay ningún registro de quién va en la embarcación. Solo las cofradías de Muros y Porto do Son me han ofrecido algunos datos sobre el marisqueo a flote, por lo que no puedo ofrecer en este caso ninguna gráfica.

Tenemos el caso de Muros, que tiene un total de 52 mariscadores a flote, de los que 43 son hombres y 9 mujeres. De estos mariscadores a flote 31 son empresarios o propietarios de la embarcación (29 hombres y 2 mujeres) y 21 personas son trabajadoras enroladas en estas embarcaciones (14 hombres y 7 mujeres). En cuanto a los armadores del puerto de Muros también es una actividad masculinizada, siendo 29 hombres y 2 mujeres.

Según los datos que manejan en la cofradía de Porto do Son, en las 23 embarcaciones con Permex para mariscar, fundamentalmente en el plan de explotación de Noia, hay unos 49 tripulantes entre las que hay 11 mujeres. Algunos otros datos desagregados a los que he podido acceder tienen que ver con la explotación de recursos específicos de Porto do Son. Así por ejemplo esta cofradía tiene 5 mariscadoras a pie que se dedican a recoger percebe (3 mujeres y 2 hombres) y solo 3 personas recogen poliquetos a pie (2 hombres y 1 mujer). En cuanto a la extracción de recursos específicos a flote, en el percebe participan 8 embarcaciones con 14 personas enroladas, solo 4 son mujeres. En la extracción de poliquetos a flote son 2 embarcaciones con 4 personas enroladas y no participa ninguna mujer.

En cuanto al marisqueo a pie en el siguiente gráfico que se corresponde al total de la ría de Muros-Noia podemos observar cómo el número de Permex concedidos han ido disminuyendo con el tiempo. Puede observarse una primera caída en el número de Permex que obedece al punto de inflexión en la profesionalización del marisqueo a pie, ya que si bien se venían introduciendo cambios en los años noventa, en los primeros años de la década de los dos mil se hizo obligatorio empezar a cotizar en el régimen especial la seguridad social. Como fruto de la aplicación de las distintas políticas pesqueras y marisqueras así como la implementación de distintas medidas para la sostenibilidad de los recursos, el número de Permex para el marisqueo a pie fue disminuyendo entre 2000 y 2010 de forma progresiva para estancarse a partir de entonces.

Además, he de apuntar un fenómeno que está ocurriendo en toda Galicia y también en la ría de Muros-Noia y es que el marisqueo a pie se está desfeminizando. Como evidencia de la escasa valoración social que tenía el marisqueo a pie hasta hace poco tiempo la presencia masculina en el marisqueo a pie era testimonial, llegando a ser en el año 2011 solo 7 hombres y 478 mujeres en el marisqueo a pie. Pero, como analizan Piñeiro y Santos, toda la lucha realizada por las mariscadoras a pie por la dignificación de su trabajo y su profesionalización ha resultado en la mejora

de las condiciones laborales. A partir de la crisis de año 2008, con la destrucción de numerosos puestos de trabajo masculinizados (construcción, industrias, etc.), el marisqueo a pie se plantea como un puesto de trabajo interesante también para los hombres (Piñeiro-Antelo & Santos, 2021). De esta forma puede observarse en el siguiente gráfico un ligero aumento en el número de hombres mariscadores a pie entre el 2012 y el 2014 que van cubriendo las plazas que dejan libres las mariscadoras que se jubilan, lo que va en detrimento del número de mujeres mariscadoras a pie. En el año 2021 los datos evidencian que de las 466 personas que tienen Permex para mariscar a pie en la ría de Muros-Noia, 371 son mujeres y 95 son hombres. Esta cifra está en línea con la tendencia actual en todas las rías, suponiendo un 20% de hombres en el marisqueo a pie.

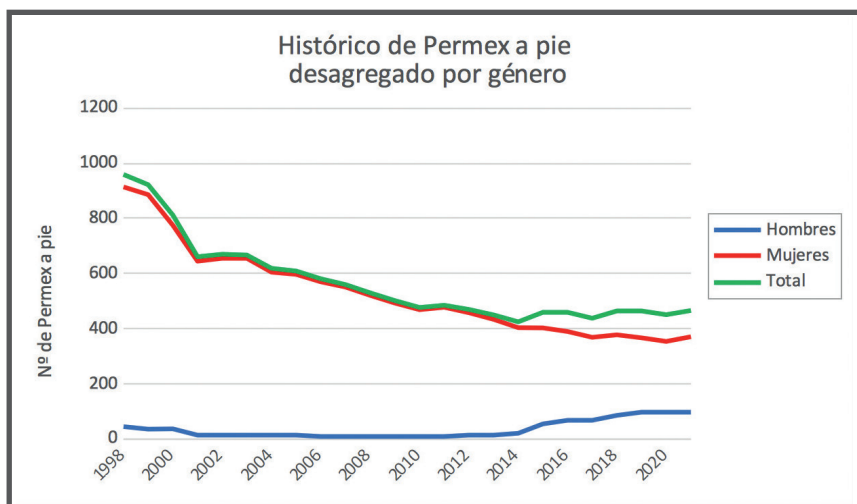


Gráfico 20. Histórico de Permex a pie en la ría de Muros-Noia desagregado por género. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Además, los hombres que se incorporan al marisqueo a pie en general para Galicia suelen ser más jóvenes que el perfil medio de las mariscadoras. En el siguiente gráfico relativo al año 2020 se puede ver que entre las mujeres sigue siendo mayoritario el perfil de mujeres mayores de 50 años, siendo el grupo mayoritario del de 51-60 años. Por otro lado, entre los hombres mariscadores son mayoritariamente menores de 50 años, con un nutrido grupo entre los 41-50 años.

Por otra parte, a nivel cualitativo distintas informantes me han comentado que en el marisqueo se está produciendo el proceso contrario, una feminización. En este sentido parece que cada vez son más mujeres las que se animan a enrolarse en el marisqueo a flote, especialmente como segundas o terceras tripulantes en las embarcaciones que suelen ser propiedad de sus parejas o familiares. Esto también se ha visto potenciado por los ingresos que han generado en el marisqueo a flote en los últimos años, convirtiendo este trabajo en una actividad interesante para mujeres, especialmente para mujeres jóvenes. Sin embargo, la ausencia de datos segregados por género en el marisqueo a flote no me permite contrastar esta información u ofrecer algún gráfico.

En cualquier caso existe una evidencia y es que el relevo generacional está garantizado en ambas cofradías ya que resulta un trabajo muy atractivo, especialmente para las personas jóvenes, y cada año se presentan muchas más personas de las que pueden finalmente cubrir alguna de las bajas producidas y obtener el Permex.

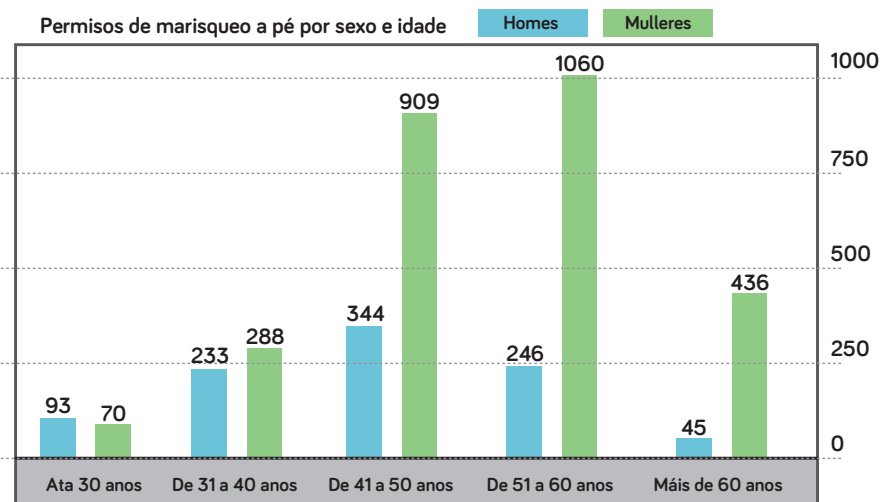


Gráfico 21. Permex a pie de Galicia desagregados por sexo y edad, en el año 2020. Datos obtenidos del Instituto Galego de Estatística.

Quiero destacar también el peso del marisqueo a pie y hacer una comparación respecto al marisqueo a flote en la ría de Muros-Noia. En el siguiente gráfico podemos observar un histórico de la cantidad de moluscos bivalvos recogidos a pie en la ría de Muros-Noia. En el se puede observar la enorme diferencia entre los kilogramos que se consiguen recoger en

Muros y en Noia, siendo claramente esta última la que consigue unas mayores cifras. En el pasado año 2020 la cantidad de moluscos recogidos fue menor que en los años anteriores en ambas cofradías por lo que, haciendo un promedio de los diez últimos años desde 2010 a 2020 en Muros capturan unos 82.000 kg de moluscos al año y en Noia capturan unos 426.973 kg de moluscos al año. En total, haciendo un promedio de los últimos diez años de las capturas de ambas agrupaciones de mariscadoras a pie podemos decir que las mariscadoras a pie de la ría de Muros-Noia capturan un volumen de moluscos de 509.099 kg al año.

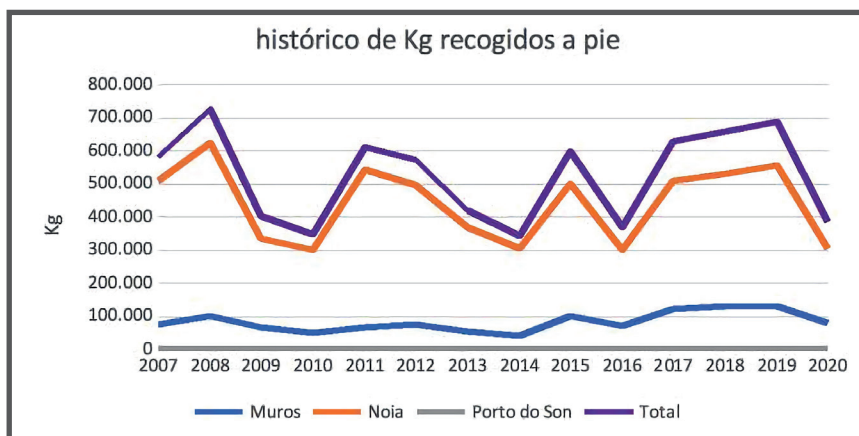


Gráfico 22. Histórico de Kg recogidos por las agrupaciones de mariscadoras de la ría de Muros-Noia a pie. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Si bien las cifras de las capturas de moluscos que se recogen a pie parecen un volumen muy considerable, resultan escasos comparados con el volumen de moluscos que se recogen a flote. En este gráfico también se ve una diferencia abismal en la cantidad de kilogramos que recoge la cofradía de Noia en comparación con las otras cofradías. También puede observarse la bajísima producción que hubo por ejemplo en el año 2014 y la enorme productividad que hubo en los años 2017 al 2019. No disponemos de datos del año 2020, por lo que haciendo un promedio de las capturas realizadas por los mariscadores a flote entre el año 2009 y 2019 tenemos 1.360.181 kg al año.

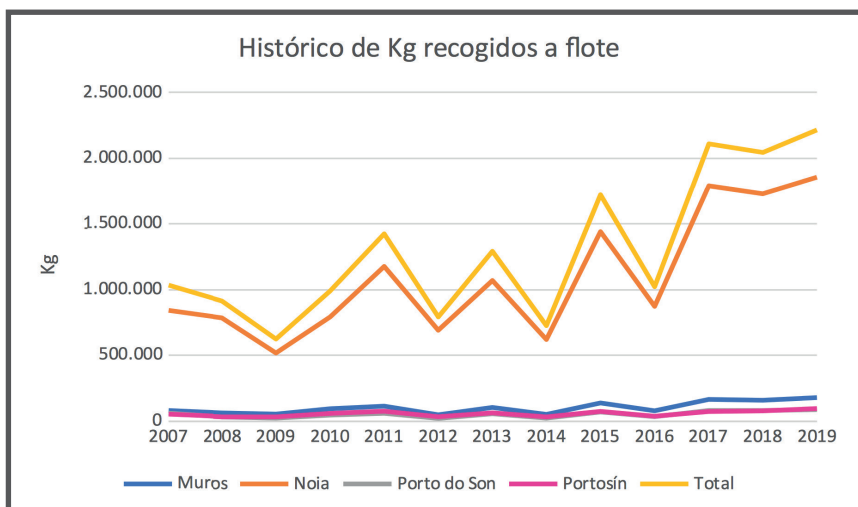


Gráfico 23. histórico de kg recogidos por mariscadores a flote en la ría de Muros-Noia. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

En el siguiente gráfico puede verse una comparación entre el volumen de moluscos bivalvos recolectados tanto en el marisqueo a pie como a flote, siendo el marisqueo a flote mucho más destacable que el marisqueo a pie por distintas circunstancias. Una de estas circunstancias se debe al mayor número de mariscadores a flote (1081 mariscadores en 2020) que a pie (425 mariscadoras en 2020). En el año 2020 las mariscadoras a pie suponían el 28.2% y los mariscadores a flote son el 71.7% del total de Permex que hay en la ría de Muros-Noia. Para el año 2021 habrá 1482 mariscadores a flote y 466 mariscadoras a pie, lo que supone que se incrementarán al 23.9% las mariscadoras a pie y 66.2% mariscadores a flote. También puede deberse a que el rastro del marisqueo a flote es más grande y por tanto consiguen mayores capturas.

Una de las particularidades del plan de explotación de Noia es que tanto mariscadoras a pie como mariscadores a flote comparten un mismo espacio, no habiendo una delimitación entre las zonas que pueden explotar unos y otras. Sin embargo hay algunas circunstancias que benefician a que los mariscadores a flote consigan un mayor volumen de capturas y es que en el plan de explotación en zona autorizada de Noia si bien los cupos de almeja babosa, fina, japonesa, bicuda, rubia, chirla y cornicha son iguales para el marisqueo a pie y a flote no lo es así para el caso del berberecho.

Hay dos zonas en concreto en las que se permite un cupo de 29 kg de berberecho a las mariscadoras a pie mientras que se permiten 44 kg por persona a los mariscadores a flote. En el caso de los planes de explotación de Muros mariscadores a flote y mariscadoras a pie no comparten un mismo espacio en el banco marisquero sino que las embarcaciones se quedan en las zonas más profundas y hay algunas diferencias pero no tanto por peso, sino que hay una especie de distribución por especies que les son más o menos accesibles para capturar.



Imagen 42. Mariscador a flote. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Por otra parte también he de destacar que las mariscadoras a pie están sujetas a los horarios de las mareas, solo pudiendo trabajar en la marea diurna desde dos horas y media antes y dos horas y media después de la bajamar y teniendo como tope a las 16h. Sus horarios son por tanto cambiantes en función de las mareas y tienen que meterse en el agua. Mientras, los mariscadores a flote tienen un horario fijo en el que pueden mariscar,

entre las 8 y las 14h pero en función de la densidad de los moluscos y la capacidad de recogerlos la cofradía suele conceder en los primeros meses solo una o dos horas para mariscar y luego pita una sirena para marcar el límite temporal. Los mariscadores suelen subir a la barca más cantidad de marisco de lo que les permite el cupo máximo y después de pitar la sirena pueden dedicarse el resto de la mañana a clasificar y seleccionar los moluscos de mayor tamaño, y por tanto los que dan un mejor rendimiento económico, devolviendo de nuevo a la ría aquellos ejemplares más pequeños o que exceden el cupo que tienen permitido. En comparación, las mariscadoras a pie no pueden dedicarse a hacer este tipo de selección de los mejores ejemplares pues están metidas en el agua.

En términos generales la producción promedio de moluscos bivalvos que se ha realizado en la ría de Muros-Noia tanto por parte de los mariscadores a flote como las mariscadoras a pie entre los años 2009 y 2019 es de 1.870.789,404 kilos al año.

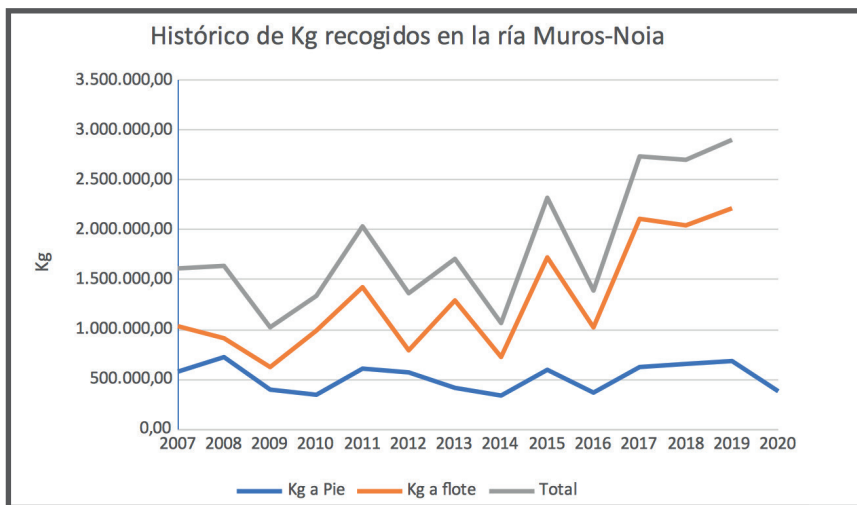


Gráfico 24. Histórico de kg recogidos en la ría de Muros-Noia, tanto por mariscadoras a pie como mariscadores a flote. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consejería do Mar.

Después de un largo proceso de lucha por la dignificación de las condiciones laborales de las mariscadoras a pie, con el fin de equiparar sus derechos laborales al resto de trabajadores del mar, en la actualidad son trabajadoras autónomas y deben estar dadas de alta en el Instituto Social de la Marina dentro del Régimen de la Seguridad Social de los trabajado-

res del mar y por el que cotizan y generan una serie de derechos y deberes. En el siguiente apartado analizaré algunas de las características laborales del marisqueo a pie, pero en el siguiente gráfico puede verse un histórico de los ingresos medios conseguidos con el marisqueo a pie en la ría de Muros-Noia.

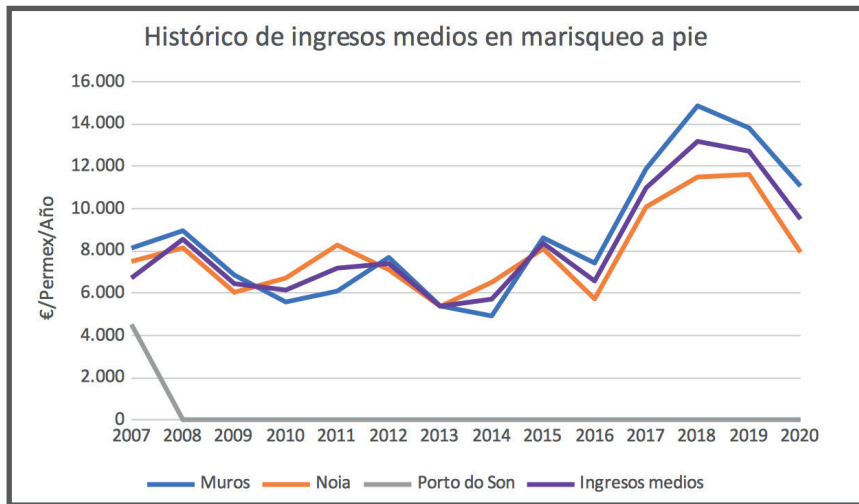


Gráfico 25. Histórico de ingresos medios en el marisqueo a pie de la ría de Muros-Noia. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Si bien puede 2017, 2018 y 2019 puede apreciarse una media de ingresos superiores a los que se venían consiguiendo en años previos esta cifra ha bajado en el 2020, debido a la disminución del consumo por la pandemia de la Covid-19. Sacando un promedio de los ingresos para las mariscadoras a pie de la ría de Muros-Noia en los últimos diez años, entre 2010 y 2020, es de 8475 € anuales. Esto supone un sueldo mensual de algo más de 700€ euros.

Por otra parte en el histórico de ingresos medios conseguidos con el marisqueo a flote en la ría de Muros-Noia se nota también el efecto de los años 2017-2019, que hubo un gran volumen de recogidas y también de ingresos generados, y de otros años como el 2014 en el que los ingresos fueron muy bajos. El sueldo medio en el año 2019 puede haber llegado a ser de unos 2500€ al mes y de 785 € al mes en el año 2014. Haciendo un promedio de los ingresos de los mariscadores a flote de la ría de Muros-Noia en los últimos diez años, entre 2009 y 2019, es de 16.402 € anuales por persona. Esto supone un sueldo mensual de algo más de 1300€,

casi el doble de lo que están ganando las mariscadoras a pie.

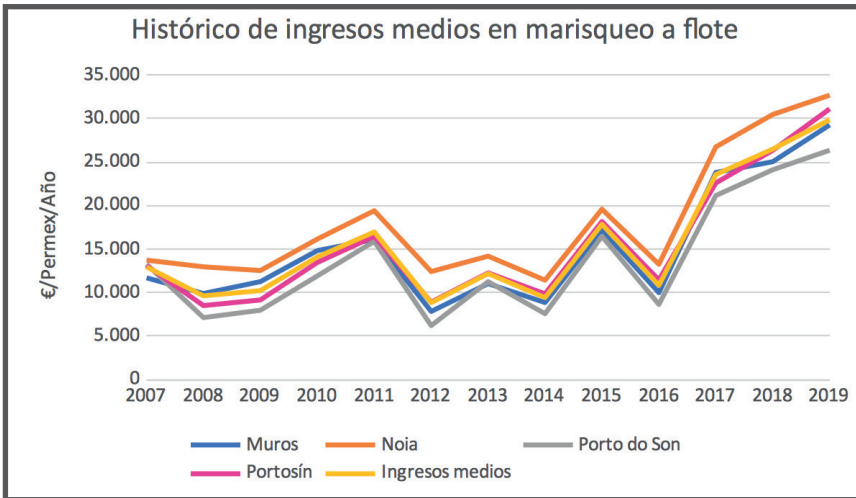


Gráfico 26. Histórico de ingresos medios en el marisqueo a flote de la ría de Muros-Noia. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

Haciendo por tanto una media de los ingresos generados tanto por el marisqueo a pie como en el marisqueo a flote, puede verse que entre el 2009 y el 2019 el sueldo promedio de una personas que se dedica a mariscar es de 12.299,58 € al año, con un sueldo aproximado de unos mil euros al mes.

En resumen, este apartado de datos demográficos ha quedado constatado que el marisqueo en Galicia, lejos de ser una actividad residual es una de las actividades que más volumen de capturas y que más ingresos genera en el ámbito pesquero. Esta relevancia es más notoria para el caso de la ría de Muros-Noia, siendo una actividad fundamental a nivel económico y laboral pero también en la ordenación del territorio, en la configuración del paisaje, en la sostenibilidad y mejora de las condiciones medioambientales de la ría así como en la organización de la vida social y cultural. El marisqueo ordena el territorio de la ría en distintas zonas y bancos marisqueros, así como organiza también la vida de toda la ría en función de las campañas marisqueras.

El marisqueo en esta ría genera casi 2000 puestos de trabajo directos, siendo un tipo de empleo vinculado al sector primario que fija a las personas al territorio y evita la despoblación del rural. En los últimos años se ha conseguido mejorar los ingresos de las mariscadoras y mariscadores,

consiguiendo unos ingresos que equivalen o superan a los que se podrían obtener en otros empleos, pero con unas condiciones laborales aceptables como analizaré en el siguiente apartado. Además, la lucha de las mariscadoras a pie por la dignificación y la profesionalización de sus trabajos ha convertido también al marisqueo a pie en un buen nicho laboral, especialmente interesante en este contexto. De hecho, puede evidenciarse una desfeminización del marisqueo a pie desde la crisis del 2008 ya que cada año las jubilaciones de mariscadoras se vienen cubriendo con la entrada de hombres jóvenes como mariscadores. Sin embargo también se pueden evidenciar que sigue existiendo una desigualdad de género marcada por la división sexual del trabajo entre el marisqueo a pie y el marisqueo a flote, llegando a ingresar los mariscadores casi el doble que las mariscadoras y contando con algunas ventajas respecto a estas.

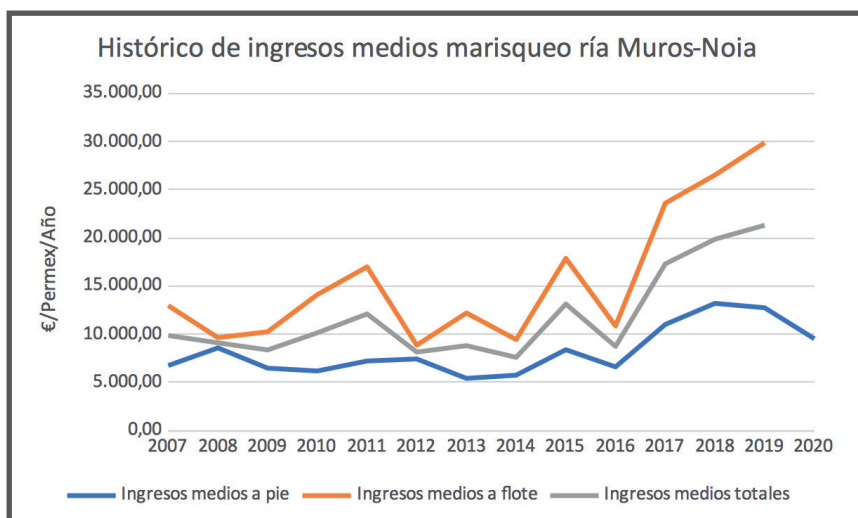


Gráfico 27. Histórico de ingresos medios en la ría de Muros-Noia, tanto en el marisqueo a flote como a pie. Elaboración propia con datos de las cofradías y la Consellería do Mar.

## 7. ORGANIZACIÓN DE LAS MARISCADORAS Y PROFESIONALIZACIÓN

En este apartado quiero destacar el importante proceso de dignificación y profesionalización del marisqueo a pie en Galicia y, en particular, de las mariscadoras de la ría de Muros-Noia. Hablaré en concreto de las mariscadoras a pie ya que, como he analizado previamente, los mariscadores a flote se han considerado históricamente como pescadores artesanales de bajura enrolados en una embarcación y se les han aplicado las normativas y regulaciones propias del sector pesquero, empleando escasamente el marisqueo como marcador identitario y socioprofesional. Sin embargo las mariscadoras a pie, un colectivo feminizado, han estado excluidas de ser consideradas como profesionales del mar hasta los años noventa. Para seguir una línea argumental me basaré en el artículo escrito por Marugán Pintos que recorre de una forma sistemática este proceso importante para este sector y para la consecución de la igualdad de género, una referencia para los colectivos que desean mejorar sus condiciones de vida y trabajo (Marugán Pintos, 2005).

Podemos entender este proceso de profesionalización como una serie de cambios a nivel legislativo y también en la práctica cotidiana de las mariscadoras a pie que ocurrieron entre los años 1995 y 2002 y que resultaron en la transformación de una actividad feminizada y marginal, “una actividad informal en una profesión regulada, con reconocimiento y protección” (Marugán Pintos, 2012: 82). Hay que entender que este proceso no fue homogéneo, unidireccional ni carente de conflictos sino que fueron unas transformaciones complejas y con múltiples aristas, algunas de las cuales siguen sin pulir en la actualidad. Para entender la profesionalización voy a comenzar dando cuenta del contexto previo en el que se enmarcaba el marisqueo hasta llegar al lugar en el que están las agrupaciones de mariscadoras en la actualidad, más de veinte años después de que comenzara esta revolución (Meltzoff, 1995).

## 7.1. Contexto previo a la profesionalización: feminización y desregulación

Como he ido analizando en los apartados anteriores, el marisqueo ha sido una actividad muy importante que se ha venido realizando desde la prehistoria, constituyendo un recurso estable, previsible, constante y, por tanto, una base fundamental en la alimentación de las poblaciones costeras. Las mariscadoras saben bien que los recursos pesqueros y marisqueros siempre formaron parte de la economía de las familias, bien porque son básicos en la alimentación o bien porque son una fuente de ingresos:

“O mar sempre lle quitou aos pueblos de mar a fame. Ben porque se fai unha peseta, ben porque se saca comida, sexan unhas caramuxas, uns mexillóns, uns camaróns, sempre traes comida. Era o pan dos pobres, por eso se burlaban. O meu traballo apasióname. Síntoo moito pola xente que solo vai polos cartos, ten que ser moi duro para ela”

(AU013 17/06/2021)

Sin embargo el marisqueo ha sido históricamente y casi universalmente minusvalorado no porque no fuera una actividad importante, sino porque se vincula con la feminidad, con la infancia y con los miembros subalternos de la sociedad. Tanto por parte de la sociedad como por parte de la academia se ha invisibilizado el peso fundamental del marisqueo, considerándose como una actividad marginal, complementaria, una actividad a la que recurren las mujeres y los pobres para espantar el hambre en épocas de carestía. Se trata por tanto de una actividad históricamente feminizada a la que se le ha otorgado un valor muy escaso.

El marisqueo es el ejemplo paradigmático de la segregación ocupacional en función del género ya que el marisqueo a pie es un oficio que, hasta recientemente, ha sido realizado casi exclusivamente por mujeres. Como analiza Martínez García, la división del trabajo en función del género responde a la jerarquización patriarcal y, aunque las aportaciones de las mujeres hayan sido imprescindibles para la supervivencia familiar no se les ha dado el valor que realmente tienen (Martínez García, 2017b: 19). Así, en el caso de las comunidades pesqueras podemos identificar unos pares de oposiciones dicotómicas tierra/mar, mariscadoras a pie/mariscadores a flote. La masculinidad se asocia de forma estereotipada al trabajo en el

mar y la pesca y, con ello, al esfuerzo, al heroísmo y al riesgo (Broullón Acuña, 2010, 2011). Así los mariscadores a flote, a pesar de realizar la misma actividad y hasta compartir los mismos espacios, se han considerado trabajadores, pescadores de bajura, la fuente principal de ingresos de la familia y con el reconocimiento de algunos de sus derechos laborales. Sin embargo las mariscadoras a pie también se han asociado de forma estereotipada a los trabajos en tierra, a la realización de actividades escasamente especializadas, a ser consideradas un mero complemento, mujeres que simplemente bajaban a la playa a coger marisco y cuyos derechos no han sido reconocidos hasta recientemente. Como reconoce la presidenta de la agrupación de mariscadoras de Muros, no tenía la consideración ni de trabajo ni de oficio:

“Ser mariscadora era o peor do peor. Era unha cousa moi baixa. Coma se non tiveras outra cousa que facer. Era un complemento. Ser mariscadora xa nunca foi un oficio. Os homes tiñan un oficio e elas, como complemento ao sueldo do home, iban mariscar, a veces traían ese diñeiro, a veces marisco para comer na casa. A xente que iba mariscar era a xente máis pobre, a que menos recursos tiña. Facían para ir mercar uns zapatos, os libros dos nenos, e non iba no sueldo do home”

(AU004 07/05/2021)



Imagen 43. Foto histórica del marisqueo a pie, donde se puede observar la masificación de los arenales y la feminización del trabajo. Fotografía cedida por Museo do Mar de Noia.

El marisqueo a pie se ha considerado como parte del trabajo reproductivo y por tanto ha sido históricamente un trabajo feminizado y devaluado. Las mujeres no mariscaban como una actividad profesional sino que, simplemente, iban a coger marisco como parte de los distintos trabajos reproductivos y de cuidado que realizaban en una economía diversificada: agricultura de subsistencia, cuidado de animales, tareas domésticas, cuidado de la familia e incluso, en ocasiones, compaginando el marisqueo con trabajos en la industria conservera u otros trabajos, tanto formales como informales. El marisco servía, en ocasiones, no solo como alimento para la autosubsistencia sino también como parte de una economía de trueque a cambio de productos agrícolas o ganaderos. El marisqueo, en su función de complemento básico de una economía de autosubsistencia diversificada, tanto había que compaginarlo con los distintos trabajos agrícolas y ganaderos a lo largo del año como con las distintas tareas que se realizan en la misma jornada laboral. Así por ejemplo nos contaba Juana, mariscadora retirada, que en los años sesenta aproximadamente las personas que venían a mariscar de la “aldea” solo iban a coger marisco un mes, pues no les compensaba las ganancias que obtenían por la pérdida de las tareas agrícolas que tenían que realizar a esta altura del año:

“Estamos falando de outubro, estábanse collendo as patacas aínda, estíbese sachando o millo, estíbese baixando o estro para o inverno, e a xente que era das aldeas xa non viña, non lle cubría, e quen íbamos? As de sempre. E íbamos ás ameixas, había que levar o sacho, íbamos a xente que sabía andar a elas”

(AU011 10/06/2021)

Podemos decir, por tanto, que hasta los años cuarenta o cincuenta del pasado siglo la recolección de moluscos bivalvos había permanecido en el marco de los trabajos reproductivos, de la economía de autoconsumo, del bien común y del conocimiento popular que también permitía una renovación biológica de los recursos (Martínez Ferreiro et al., 1998; Pardellas de Blas, 1988).

Sin embargo, a partir de la década de los cuarenta y, especialmente, de los años cincuenta se dieron distintas circunstancias que se tradujeron en una profunda transformación en el marisqueo. En primer lugar tenemos que hablar sin duda de décadas de posguerra, miseria y dictadura. En segundo lugar tenemos que hablar de que hacia los años cincuenta se implementan una serie de medidas para la “modernización” del rural, que pone a la

agricultura tradicional en crisis destruyendo puestos de trabajo y creando una enorme masa de precariedad en las zonas rurales costeras dispuestas a mariscar (Díaz-Geada, 2020, 2021; Iturra, 1988) o que emigran masivamente. Así por ejemplo se refiere Juana a que, en los años sesenta iba a mariscar todas las mujeres, viejos/as y niños/as el mundo pues, salvo algunas excepciones, todo el mundo era pobre:

“[Nos anos cincuenta e sesenta ía mariscar] quen quería. Mulleres, vellos, nenos. Non había ricos, igual había dous ou tres en Muros, que ao mellor tiñan menos ca ti, pero tiñan o Don diante, non se sabía de onde lle viña, pero...”

(AU011 10/06/2021)

Por otro lado, como fue analizado previamente, la sobreexplotación de los recursos pesqueros conduce a la merma de su disponibilidad de los caladeros gallegos y la llamada “crisis de la sardina”. Desde principios del siglo XX esta crisis pone en riesgo la sostenibilidad de las factorías salazoneras y también a la incipiente industria conservera, comenzando a cerrar muchas de estas industrias hacia los años cuarenta. Sin embargo, algunas de estas industrias conserveras atendieron al marisco como posible nuevo mercado encontrando en los mejillones, almejas, berberechos, zamburiñas y vieiras unos recursos estables, previsibles y constantes cuya explotación no estaba regulada sino feminizada y minusvalorada. Desde el punto de vista de mercado las condiciones eran ideales para los intermediarios pero, por otro lado, también fue preciso incrementar el valor social de los productos marisqueros. La potente industria conservera inició una línea de valorización del marisco para conseguir que un producto infravalorado, vinculado a la población costera, a las épocas de carestía y necesidad, que servía de abono para el campo o de comida para los cerdos, se convirtiera en un signo de distinción, en un producto caro, exclusivo y destinado al consumo de las élites (Bourdieu, 1998). De esta forma, en un breve período de tiempo el marisco se convirtió en un producto altamente demandado por la industria conservera y en los años sesenta el marisco empezó a ser demandado para su consumo en fresco, por parte de los turistas y de las élites sociales en época de veraneo (Marugán Pintos, 2012: 85).

De esta forma, en los años cincuenta se produjo una transformación a nivel cualitativo, un cambio simbólico en el valor social que se le da al consumo de marisco así como un cambio de marco económico. A nivel cuantitativo el marisqueo va a salir del marco de la economía de subsistencia

y autoconsumo de las comunidades costeras para insertarse en un nuevo marco de relaciones capitalistas, de explotación de los recursos y de las personas para la obtención del máximo beneficio por parte de los intermediarios, las industrias del procesado y transformación del marisco (Martínez Ferreiro et al., 1998; Pardellas de Blas, 1988). Una nueva racionalidad capitalista de explotación de los recursos marisqueros donde se primaba la rentabilidad y productividad para el beneficio de los intermediarios, que va a sacar provecho de que el marisqueo fuera una actividad feminizada, invisible, minusvalorada y totalmente desregulada, lo cual redundaba en la depreciación del marisco. Esta situación que resultaba muy ventajosa para los compradores, pues la producción se desarrollaba según sus intereses y, por lo tanto, durante décadas prolongaron este sistema de explotación así como también resultaba ventajosa desde el punto de vista de género, ya que las mujeres seguían ajustándose al ideal estereotipado de trabajo complementario desarrollado por amas de casa (Broullón Acuña, 2010: 380).



Imagen 44. Foto histórica de mariscadoras a pie. Fotografía cedida por Museo do Mar de Noia.

En los años cincuenta empiezan a distinguirse dos tipos de mariscadoras: una población femenina, costera, constante, heredera de la profesión de sus madres, que cuidaban y cultivaban las playas, conocedoras de la biolo-

gía de los moluscos y conscientes de la sostenibilidad de los recursos, que se quedaban toda la campaña marisquera recogiendo los distintos recursos disponibles (especialmente almejas); y una población tanto femenina como masculina, que se centraba en la captura de un tipo de molusco (principalmente berberechos en el caso de la ría de Muros-Noia), que no siempre vive sobre la línea de costa, explotaba de forma intensiva el primer mes de la campaña marisquera, que no se preocupa excesivamente por las técnicas o la sostenibilidad de los recursos y que el resto del año tenía otros trabajos, por lo que la recolección era un mero complemento. Esta última tipología de marisqueo es la que desde los años cincuenta hasta la profesionalización del marisqueo pondrá en riesgo de sobreexplotación las playas, según el análisis de Marugán (Marugán Pintos, 2005: 50). A grandes rasgos, seguía entendiéndose que “o mar é de todos” y se explotaba como un recurso ilimitado para nutrir la industria conservera, sin que primara una ética del cuidado y sostenibilidad de los recursos (Santasmarrinas, 2010: 24).

Estas dos tipologías también se observan bien en las descripciones hechas por Juana, mariscadora retirada. Ella era lo que ella denominó como “ameixeira”, vivía en Muros, en la ribera, “víñanos buscar o mar á casa, para ir mariscar”, aprendió el oficio siendo muy pequeña y luego fue una de las protagonistas de la profesionalización de las mariscadoras a pie:

“ [A campaña marisquera nos anos sesenta] iba desde octubre hasta marzo, pero acabábase primeiro. Namais que quedaban as ameixei-ras, as que iban ás ameixas. Iba todo o mundo hasta que se acababa o berberecho [...] Non había tope. O gordo do marisco podía durar hasta un mes. Nós íbamos así como estamos, descalzas, cunhas zapatillas vellas e cestos. Collíalo ca man, enchíalo, lavábalo, amontonabas os cestos nas pedras e despois íbalos levar ao camiión. Os dos camiións víñanche por alí e decíanche, este a tal precio, este a tal, pero nós non tiñamos problema ningún, eramos xente que se coñecían, veciños, familiares... Non tiñamos problema de decir, abusan de ti ou tal... [...] O resto da xente dábanche o precio que lle parecía. Se estaba o camiión moi cheo, adiós muy buenas. Se o marisco era pequeno, se cho habían de pagar a 4, a ti pagábancho a un. Se non che conocían, peor aínda, ‘ven da montaña, ven dalá arriba...’ [En outubro] Viña xente de todas partes. Había que meterse á agua, e non é solo meterse ata as rodillas, despois tes que abaixarte. Esa xente viña pingando e iba pingando.

[...] Cargábase nos coches, aqueles coches eran quilométrales, facía

falta unha persoa alta, e desde arriba, co cesto na cabeza, se non lle chegabas tiñas que estirarte, eran cestos grandes, cada cesto era un queixón [...] O queixón pesaba 50, pero ti botabas 70. Levantábase ben, antes ibas á terra, ao monte, e todo botabas á cabeza”

(AU011 10/06/2021)

En este mesmo sentido recuerda Tona, mariscadora retirada, el hecho de que se abría la campaña marisquera, acudía una enorme cantidad de personas de distintas villas y parroquias del interior, se explotaba el berberecho durante muy pocos días y luego quedaban las mariscadoras que también recogían otros moluscos, que iban el resto del año, las mujeres que vivían junto a los arenales y que ya implementaban un sistema de cultivo en sus propios viveros naturales:

“Non iba todo o mundo todo o tempo. O primeiro mes iba todo o mundo, iban en canto había berberecho. Despois, en canto se acababa a golosina iban todos pa casa. Aquí na Abelleira por exemplo, tirarían unha ducia de personas, ducia e medio, todo o ano.

[...] O comprador nesa época abusaba do mariscador todo o que quería, porque poñía o precio que lle daba a gana, porque era en pouco tempo moitísimo marisco [...] E mais ti estabas ao lado miña, e a ti collíancho a un precio e a min a outro, ou tirábanmo fora. Abusaban. En Noia collíanche o saco e tirábancho do camión en baixo, era unha jalicota, despois de levalo cargado. Despois xa ibas á lonja, había abusos tamén, unha colábase, pero xa había mais control”

(AU013 17/06/2021)

En la actualidad esta dicotomía sigue también estando vigente desde el punto de vista de las mariscadoras como, por ejemplo, en el caso de Concepción Sande:

“Eu distingo entre unha mariscadora e unha persoa que se adica ó marisqueo. Unha mariscadora respeta a praia. Ela escolle, non necesita que lle digan na lonxa o marisco que non da a talla. Collen para elas pero queren que quede tamén para os que veñen detrás. Non son, como din elas, queimáns”

(AU003 06/05/2021)

Así, todas las personas entrevistadas coinciden en el diagnóstico hecho por Pencha Santasmarinas, funcionaria de la Consellería de Pesca du-

rante el proceso de profesionalización, que entre los años cincuenta y noventa el marisqueo carecía de normas, no se respetaban ni las vedas, ni las tallas mínimas, ni los horarios, cada persona trataba de extraer el máximo posible para su propio beneficio y había una gran cantidad de personas mariscando. Tampoco se asumía ningún tipo de responsabilidad o de cuidado de los recursos en términos generales, el marisqueo seguía pensándose como una actividad marginal que permitía unos ingresos mínimos complementarios pero no como una profesión, se vendía por fuera de las lonjas fomentándose la competencia, la recolección por debajo de las tallas mínimas y el furtivismo por parte de los propios compradores y, al carecer de representación en las cofradías, no tenían ninguna capacidad de decisión sobre la producción o la mejora de sus condiciones laborales (Santasmariñas, 2010: 24). Las propias personas implicadas actualmente en las cofradías contemplan de forma retrospectiva que aquel tipo de campañas marisqueras que se realizaban en los años cincuenta y sesenta suponía arrasarse con todos los recursos sin contemplaciones:

“Antes aquí la campaña duraba un mes, iban los barcos y se podía coger todo el que pudieras, no había cupos, el berberecho venía en sacos como las patatas, y había una medida que venía en queixóns, que podían llevar 50 o 60 kgs. Se arrasaba con todo en un mes. Bien es cierto que se hacía más en ese mes que ahora en todo el año de marisqueo”

(AU008 09/06/2021)

“[A las mariscadoras a pie] Se las veía como algo residual. ¿Quiénes traían el marisco? Los de a flote. No había topes de captura. Yo me acuerdo de controlar aquí en la fábrica del Son, venían todos los barcos con las cubiertas, pero a puntapala de berberecho. Y luego ese berberecho se medía en cajones de madera, cada cajón llevaba 50 kg, los traían en sacos de patatas, los metían en carros y los llevaban a la fábrica, yo estaba en la fábrica dándole al armador de la embarcación unas targas, que eran unas chapitas de metal, cada cajón una targa, porque el armador iba al fabricante con esas chapitas y le pagaba. Entonces [con la profesionalización] la mujer ha dado un paso extraordinario y la Xunta de Galicia lo ha bordado”

(AU007 09/06/2021)

También como se ve en estos extractos, especialmente en las entrevistas con Juana y Tona, las mariscadoras a pie recogían marisco hasta que se llenaba el camión que lo llevaría a procesar en las conserveras. Las personas

que llevaban estos camiones cometían distintos tipos de abusos, marcaban los precios de los berberechos a conveniencia de la fábrica, pagaban a distinto precio en función de la persona, de su procedencia y algunas veces no cogían el marisco. Las mariscadoras, especialmente las mariscadoras a pie, estaban totalmente a merced de los compradores que eran quienes, de alguna forma, regulaban el mercado.



Imagen 45. Foto histórica del marisqueo, donde se observa la masificación y al fondo el camión que habría de transportar el marisco a las conserveras. Fotografía cedida por Museo do Mar de Noia.

Como evidencia de la trascendencia que empiezan a adquirir las campañas marisqueras para todo el entorno de la ría de Muros-Noia y del nuevo valor social que se le da, esta actividad empieza a aparecer progresivamente en las actas de las cofradías de pescadores también en los años cincuenta. En el libro de la exmariscadora e historiadora Concepción Sande Noya se recoge de forma pormenorizada cómo el marisqueo, que había sido prácticamente invisible en la documentación, comienza a reflejarse en las actas de las cofradías de Noia y Muros. Por ejemplo, aparece en las actas de la cofradía de Noia del año 1951 se recoge por primera vez que “...en Noia las familias se dedican a la pesca de marisco (ostra, berberecho y almeja) cuando abre la veda” (Sande Noya, 2018: 53). En el año 1952 esta cofradía va a pedir a las autoridades correspondientes la concesión de los criaderos naturales de marisco de la playa de Testal “por la gran trascendencia económica y social que tienen para la villa” (ibid.: 54).

Más adelante, en 1956, continúa el marisqueo apareciendo en las actas de las asambleas de la Cofradía de Pescadores de Noia recogiéndose que existen unos 250 mariscadores en la campaña marisquera, que se está extrayendo de forma abusiva el marisco y que, como consecuencia, el mercado está saturado y está perdiendo valor. Proponen además algunas soluciones adelantándose con esto a toda la legislación que aparecería en décadas posteriores: crear un censo y entregar unas tarjetas sin las cuales no se podrá faenar, imponer un tope de capturas por rastro y un mayor control del producto en el momento de su venta, imponer sanciones para quien infrinja estas normas. De igual forma en el año 1961 vuelven a hacer el intento de solicitar en concesión los bancos marisqueros, esta vez junto a las demás cofradías de la ría en esta gestión solidaria que siguen realizando hasta la actualidad, con el fin de tutelar y regular la explotación marisquera ante la falta de legislación y así beneficiar a los productores mediante unas retribuciones dignas, lo cual se les deniega tajantemente. Es decir, que desde los años cincuenta la cofradía de Noia por su propia iniciativa ya va tratando de regular el marisqueo e implementando una serie de medidas para garantizar su sostenibilidad así como de mejorar las condiciones laborales del sector, de profesionalizarlo de alguna forma (ibid.).

Estas medidas implementadas por la cofradía de Noia se adelantan por ejemplo a algunas órdenes y leyes dictadas desde la administración central como a Orden del Ministerio de Comercio del 16 de abril del 1963 por la cual se crea el carnet de mariscadora obligatorio; la Orden del Ministerio de Obras Públicas de julio de 1963, que establece las lonjas como único lugar de venta de pescado; la Ley 59/1969, de 30 de julio, de Ordenación Marisquera o el Decreto 1238/1970, Plan de Explotación Marisquera de Galicia, que otorga el uso y disfrute de la explotación marisquera a quienes tuvieran autorización para la explotación (Marugán Pintos, 2005: 28). Con todo, estas leyes no consiguen disminuir la sobreexplotación de los bancos marisqueros que sigue realizándose en función de la pauta que marca la industria y el mercado.

Por ejemplo, en la ley del 1963 se establecieron dos tipos de tarjetas obligatorias: de primera clase para marisqueo a flote y de segunda clase para marisqueo a pie, que habían de renovarse anualmente y cuyo único requisito era pagar una pequeña cantidad por su expedición y tener más de 15 años (ibid.: 55). El sistema de carnés que te autorizaba a recoger marisco en la campaña se mantendría desde entonces hasta 1987 como un intento por regular el sector que tampoco serviría de mucho. Muchas de las maris-

cadoras recuerdan el llamado “pasavante” que se concedía prácticamente a toda persona que quisiera, llegando a ser miles las personas que mariscaban anualmente en esta ría:

“Con 12 anos déronme o carné de mariscar. Dábano aos 14 e a min déronmo aos 12 [...] Nos colleu o axudante cargando o coche do señor que nolo compraba, e claro, colleunos os nombres e había que ir á comandancia pagar a multa, de 1.000 ptas. Pero nós eramos 8 e o marisco era de 30, a cargar non iban todas, e cadroume estar a min aquel día cando nos colleron. E cando cheguei á comandancia díxome meu pai: ‘non lle pagues ata que che dean o permiso’. E díxome o que estaba alí ‘non pasa nada, vai facer unhas fotos e ven de volta’. Ti sabes que orgullo que con 12 anos che deran o permiso de mariscar, cando non cho daban hasta os 14?”

(AU011 10/06/2021)

“Na comandancia en Muros había un señor, o finado do Pescadilla, e os rapaces que iban ao servizo empezaron a vigilar a praia, a uns levábanlle o sacho, a outros levábanlle o caldeiro, non lle metían multa. Tiña eu 15 anos e foi cando nos empezaron a dar permisos, a Cofradía é onde está hoxe, e chegaba a cola hasta Castromil, dábanche un cartonciño coa foto, e con el ibas á Comandancia e tiñas que pagar tres sellos ou cinco, xa non me acordo, e con eso xa podías ir mariscar libremente, non che exigían mais nada”

(AU013 17/06/2021)

“Antes cando se abría, a cofradía daba unha especie de carné, un pasavante se chamaba, e con ese pasavante iba todo o mundo a mariscar, fora electricista, albañil... Quitabas a cantidade que querías, sacos, caixóns... Viñan uns camións, non se pasaba nin punto de control... Cando o camiión estaba cheo, dicían ‘non collo mais’, e volvías co marisco para a praia, ou esperar outro camiión. En tres días ventilabas a praia, alí non había tallas mínimas, servía todo, era un esquilme”

(AU004 07/05/2021)

En 1972 la Cofradía de Noia ya cuenta con una asociación de mariscadores y con la autorización para la explotación de los bancos marisqueros bajo su jurisdicción, adelantándose con esto a la orden por la que se regula la constitución de las agrupaciones de mariscadoras del 1999 como parte del proceso de profesionalización (Sande Noya, 2018: 68).

## 7.2. La profesionalización del marisqueo a pie

Con la llegada de la democracia se transfieren las competencias en materia de pesca y marisqueo a la Comunidad Autónoma de Galicia en el 1982 y esto va a permitir a las administraciones empezar a dar los primeros pasos en la regulación del sector a finales de los años ochenta creando una serie de órdenes y legislaciones en los que se establecen nuevos requisitos para la obtención del carnet, la exigencia de un número mínimo de días de trabajo y las primeras normativas para profesionalizar el sector.

En los años noventa los objetivos fundamentales eran en principio explotar de forma más racional los recursos, conseguir una mayor productividad de los bancos marisqueros y acabar con el furtivismo, una de las peores lacras del marisqueo. De esta forma dos fueron los hitos legislativos en los años noventa: el Plan de Ordenación de los Recursos Pesqueros de Galicia de Galicia del 1992 y la Ley 6/1993 de 11 de mayo, de pesca en Galicia, donde se refunde toda la legislación anterior en materia de pesca, marisqueo y acuicultura (Piñeiro Antelo, 2013). La ley de pesca de 1993 establecía un sistema de vedas temporales, un límite de personas autorizadas para explotar los recursos marisqueros, topes de captura, tamaños mínimos y también se hablaba de las técnicas de cultivo, abriendo el camino a la profesionalización. También esta ley de pesca será desarrollada a través de todo un cuerpo normativo como el Decreto 425/1993, de 17 de diciembre, por el que se refunde la normativa vigente sobre el permiso de explotación para mariscar, y también la Orden del 31 de mayo de 1995, que regula la expedición y renovación de estos Permex.

Pero, de sobra es conocido que las leyes no cambian de golpe prácticas culturales ya instauradas durante décadas (por no decir siglos) que, además, se asientan sobre una base patriarcal que justifica la explotación. En el propio Plan de Ordenación de los Recursos Pesqueros y Marisqueros de 1993 aparece que el marisqueo a pie se caracterizaba por:

“una mano de obra excesiva, una ausencia generalizada de formación profesional y cultura -agravada por tratarse de un colectivo de edad media avanzada y a la que no es ajena la tradicional dificultad de las mujeres, componente mayoritario del subsector, para acceder a la formación- unos métodos de extracción manuales poco eficaces, un escaso interés del colectivo por mejorar se rendimiento [...]” (Martínez-García, 2019: 177)

En las propias legislaciones permeaba el punto de vista negativo, paternalista y patriarcal que imperaba de forma generalizada en la sociedad, por el cual se culpabilizaba al propio sector de las mariscadoras a pie de la desregulación y la excesiva explotación de los recursos donde, por ejemplo, nada se dice de mariscadores a flote. El sector de las mariscadoras se ha dibujado prácticamente hasta nuestros días como marginal y “problemático”, apareciendo en prensa como mujeres conflictivas y protagonizando distintos enfrentamientos entre ellas o bien con las autoridades (Cuervo Pérez, 2015). Así, por ejemplo, las revistas especializadas en pesca de la época solo hacen referencia a las mariscadoras en cuanto protagonizan algún suceso violento, usando el masculino para todo lo demás (Marugán Pintos, 2012: 89). En estos primeros años noventa se transmite y se refuerza una imagen cargada de prejuicios sobre las mariscadoras a pie de la cual también sería necesario deshacerse: ellas están ocupando y reivindicando el espacio social del trabajo que no les correspondería por lo que se les aplica una “sanción social simbólica” (ibid.: 90).

En el mismo sentido, las cofradías tampoco pondrían demasiado de su parte cuando reciben estas iniciativas legislativas, sobre todo cuando se refiere a que las mariscadoras ocupen su lugar en los puestos de toma de decisión, agudizándose su desprotección y falta de reconocimiento de derechos como cualquier otro trabajador/a. En los noventa casi ninguna cofradía tenía sus agrupaciones de mariscadoras a pie y, cuando las había, en su mayoría estaban presididas por hombres (ibid.). La discriminación de las mariscadoras a pie era clara y manifiesta de modo que solo dos de las 76 cofradías tenían al frente a una patrona mayor y solo nueve mariscadoras presidían las Agrupaciones de Mariscadoras (Marugán Pintos, 2005: 29). Si bien esta situación ha cambiado a día de hoy, siguen sin tener una representación proporcional en los cargos relevantes de las cofradías.

Las condiciones legislativas hacían viable el cambio de paradigma de cara a la profesionalización del marisqueo a pie, sin embargo también había que superar un escollo importante, el de la sostenibilidad económica. Según analiza Marugán en 1995 el marisqueo producía en toda Galicia unas 4000 toneladas de moluscos bivalvos que generaron 2.500 millones de pesetas, sin que este subsector tuviera unas rentas suficientes que permitieran cotizar a la Seguridad Social con todo lo que ello implica de desprotección (ibid: 29). Tanto a nivel social como a nivel legislativo en los años noventa seguía viéndose el marisqueo a pie como un complemento económico, como parte de los trabajos de las “amas de casa” de las poblaciones costeras y no como una profesión.



Imagen 46. Mariscadora a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Junto a estos cambios a nivel legislativo tuvieron que desarrollarse otra serie de procesos a nivel social que permitieran romper con las dinámicas establecidas de forma estructural durante décadas y sacar a las mariscadoras de su subalternidad, tan explotada por los intermediarios. En las primeras décadas de los años noventa se iniciaría una estrategia para movilizar al sector de las mariscadoras a pie por parte de una serie de agentes que propiciarán de estos cambios. Así, entre las circunstancias propicias se dio que la Jefa de Sección del Servicio de Extensión Pesquera, Pencha Santamarinas, era una mujer con experiencia en el trabajo de campo, con bagaje en la gestión y organización de recursos humanos y muy sensibilizada con las discriminaciones de género; la directora general de Formación e Investigación de la Consellería de Pesca era mujer; la jefa del Servicio de Marisqueo, Rosa Quintana, era mujer; las mariscadoras eran mujeres, muchas de ellas conscientes de su injusta situación; se convocaron una serie de plazas de Agentes de Extensión Pesquera; y hubo una actitud general

propicia de la Consellería de Pesca que apostó por el Plan Galicia (programa de desarrollo profesional y organizativo del marisqueo) y la igualdad de género con una voluntad clara (Santasmarrinas, 2010: 26).

La transformación del sector marisquero de recolectoras a cultivadoras, pasar de una lógica extractiva a sostenible, requeriría no solo de la aprobación de un marco legal, sino que sería preciso contar con la opinión y las experiencias de las propias mariscadoras. La misma Pencha Santasmarrinas fue una de las impulsoras de este proceso consciente de que ellas tenían que ser las protagonistas de cualquier cambio que se hiciera y fue recorriendo todas las cofradías donde había marisqueo a pie entre 1993 y 1995, hablando con las mariscadoras para conocer de primera mano sus problemáticas, cuál era su situación de partida, animándolas a “subirse al tren” para que aprovecharan todas estas leyes para la profesionalización del sector (ibid.). El liderazgo de estas mujeres fue clave en un proceso de profesionalización que fue revolucionario en muchos sentidos, y su tenacidad sigue siendo recordada en la actualidad:

“[Pencha Santasmarrinas] justo, yo tuve la suerte de trabajar con ella. Y fue todo el tema del empoderamiento de las mujeres del marisqueo a pie, más que la gestión. Quien movió todo esto de la igualdad, fue Pencha. Fue cuando se empezó a crear dentro de las cofradías las agrupaciones de mariscadoras. Existía mucho machismo. [...] conocí a Pencha, porque era el servicio de marisqueo, era ella la jefa, estaba Lino Lema, en desenvolvemento pesqueiro, y Susana que ahora es directora general, se creó un cuerpo de extensión pesquera que casi todas eran mujeres, biólogas, que iban a las cofradías, a ver a las mariscadoras, Pencha con ellas, a defender sus derechos, y a partir de ahí fue cuando se inició un poco el proceso de profesionalización del marisqueo a pie”

(AU001 30/04/2021)

“Un día escoitei na televisión que querían facer agrupacións de marisqueo, interesoume, e non me acordo por onde me veu, chegoume un lote de papeis, foi cando empecei a saber que era unha concesión, todas esas cousas que me soaban a chino, uns que querían privatizar, coma na Abelleira... [...] Un día miña cuñada díxome, ‘mañán hai unha reunión na cofradía, que veñen uns dafora’, que llo dixeran unhas da Virxe, que llo dixera o patrón maior, que estaba cansado de que lle pediran unha reunión coas mariscadoras, e díxolle a unhas

cuantas que foran á reunión, e ela explicoume o que lle dixeran a ela porque estaba de veciña con elas, e dixéranlle que fora, pero ela díxome ‘eu non quero ir, pero quero que vaias ti’ [...] E dime ela, vai, muller, vai, porque unhas din unhas cousas, outras outra, que queren privatizar a praia, que queren levar a praia pa elas, outras que van montar aí fábricas... E dixen eu: van montar polo carallo! E picoume o gusanillo de ir a ver que se coce. [...] E alí estabamos, estaba Pencha Santasmarinas... [...] Foi a que fixo todo. E merécese un monumento. Morreu fai pouco. Foi unha das miñas mellores amigas [Díxonos] este é o tren que vai pasar. O que queira súbese e o que non, non”

(AU011 10/06/2021)

Y, como se titula el trabajo de Marugán Pintos, las mariscadoras “cogieron ese tren” de la profesionalización (Marugán Pintos, 2005).

Con esta nueva actitud por parte de la Conselleria de Pesca, la Dirección General de Formación e Investigación organizó el I Encuentro de Mujeres Mariscadoras en 1995 en Vilagarcía de Arousa. Se convocaron a dos mariscadoras por cofradía y no a los patrones mayores, que siempre eran quienes asistían a este tipo de eventos, así como también asistirían los nuevos Agentes de Extensión Pesquera. En este encuentro se consiguió un diagnóstico claro de la situación y las mariscadoras se conocieron, intercambiaron experiencias, se visibilizó la discriminación a la que estaban sometidas y las problemáticas comunes.



Imagen 47. Mariscadoras a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Este encuentro fue marcado como un punto de inflexión, el inicio de un proceso que ya era imparable. Entre las conclusiones a las que se llegaron es que estaban excluidas de las cofradías, sin participación en los órganos de gobierno, que había que superar problemas de entendimiento de esta visión “profesionalizante” del marisqueo, que carecían de una regulación para su funcionamiento interno, que carecían de una política global de todo el marisqueo que frenara tanto los vertidos contaminantes como el furtivismo, les preocupa el pago de cuotas a la Seguridad Social y también se evidencia la necesidad de formación para implementar todos estos cambios que se avecinaban (Santasmarrinas, 2010). En este encuentro se presentaron los proyectos piloto de semicultivo que se estaban llevando a cabo en Vilaxoán y Vilanova de forma satisfactoria así como también se ofreció la posibilidad de recibir unos cursos de formación a través del proyecto NOW (Nuevas Oportunidades para las Mujeres), gracias a unos fondos económicos europeos.

En el marco de este Programa NOW de igualdad de oportunidades se dieron entre 1996 y 1997 unos 124 Cursos Básicos de Formación en los que participaron 1747 mariscadoras, fueron 12 Cursos de Formación de directivas y 16 Jornadas de Intercooperación (Santasmarrinas, 2010). Se trataban de cursos prácticos en los que se enseñaban aspectos para la producción, cultivo, comercialización y, sobre todo, organización del marisqueo. Se buscaron docentes competentes y comprometidos con el proyecto, así como adaptar los cursos a los horarios y necesidades de las mariscadoras (Marugán Pintos, 2005).

En paralelo a este ambicioso proyecto de formación, la Consellería de Pesca desarrolló a lo largo del año 1996 y en años sucesivos un proyecto para la profesionalización del marisqueo conocido primero como Plan 10 (pues se orientaba a 10 cofradías) y posteriormente como “Plan Galicia”, al sumarse unas 21 cofradías más. Este Plan Galicia permitía aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos en los cursos de NOW y tenía dos objetivos: la conversión del marisqueo a pie en una actividad profesional y la autonomía financiera, técnica y de gestión de las agrupaciones de mariscadoras (Santasmarrinas, 2010: 27). Desde el año 1993 se estaba desarrollando un proyecto de investigación en colaboración del Centro de Investigaciones Marinas de Corón y las agrupaciones de mariscadoras de Vilaxoán.

Las mariscadoras recibían cursos por las tardes y por las mañanas llevaban a cabo en la playa lo explicado la tarde anterior. Se trataba de un plan para el semicultivo de la almeja fina por el cual la Xunta proporcionaba las semillas y estas se criaban y engordaban en unas grandes bolsas, que recibían el nombre de “pochóns”, y posteriormente se sembraban para su recolección más adelante. Este plan consiguió poner en marcha los dos propósitos fundamentales a los que se orientaba: por un lado aumentar la producción, incrementar con esto las rentas individuales y con ello conseguir unos sueldos suficientes y por otro lado incrementar la autoorganización de las agrupaciones de mariscadoras que tenían que hacer frente a distintas tareas (llenar bolsas, limpiar, prepara la zona, sembrar, etc.). Se trataba de una gran transformación de recolectoras a cultivadoras, pasar de una lógica extractiva a una lógica que prime la sostenibilidad de los recursos y también económica, he de decir, con una presencia bastante intervencionista por parte de las administraciones. Estas dos acciones, el proyecto NOW y el Plan Galicia incrementó el nivel organizativo y de empoderamiento de las mariscadoras, iniciando la vía de concienciación de no depreciar el producto y valorar su profesión (Martínez García, 2017a; Martínez-García, 2019).



Imagen 48. Lonja de Muros después de una jornada de marisqueo con Adela Lestón, Araceli y Perico encargados del punto de control en esa jornada. Al fondo, la bióloga María controlando los tamaños y la calidad de los productos con distintas técnicas. Fotografía realizada por la autora.

Después de poner en marcha estas dos líneas de acción en el año 1997 se celebraría el II Encuentro de Mujeres Mariscadoras de 1997, en Viveiro (Lugo). Según lo analizado por Santasmarinas, en este encuentro ya se empezó a notar un cambio de mentalidad por el cual “O mar xa non é de todos, senón de quen o traballa” (Santasmarinas, 2010: 27). Aquí comenzó a vislumbrarse el camino a la profesionalización y valoraron positivamente los cursos de formación así como los planes experimentales desarrollados. Algunas cofradías ya empezaron a tener un pequeño cambio de actitud y, tras mucha insistencia, algunas accedieron a tener representación como el caso de Muros y Noia. A este encuentro acudió Juana, una de las entrevistadas que sería la primera presidenta de la Agrupación de Mariscadoras de Muros, no sin superar una multitud de problemas y atrancos tanto fuera como dentro de la cofradía:

“Decían ‘Quen vai a ir, quen bota tres días fora da casa?’ Tiñan os homes todo los días na casa. [Díxenlle ao meu marido] Záfate! Se non sabes poñer a lavadora déixaa quedar, que xa a poñerei eu cando chegue [...] Eu non firmo nada, eu vou ir a mirar o que se coce [...] Parece que lle foron suavizando un pouco [ao patrón maior] e levounos o coche da cofradía [...] Chegamos alí e pasámolo de marabilla, en mi vida fun a un congreso que me gustara tanto.

Preguntei todo o que quixen [...] Que tiñamos que facer cursillos para conseguir o Permex, que había que pagar a seguridade social, aí deille unhas cantas voltas á cabeza e pesqueino ben. Dixen eu, aquí as miñas xa van entrar porque lles vou dar o plato ben servido.

[Despois do congreso] Leváronos todo pola man [Había vontade pola parte da Xunta] Moita. E nosa tamén. Noia non, non quixo entrar nin por dios nin polos santos. O que fixeron foi poñer presidenta e vicepresidenta porque lles obrigaban pola Xunta, non quixeron facer agrupación nin nada. Noia tiña as súas normas, todo era de homes e as mulleres alí nada mais que iban a pé cando lles petaba a eles. Despois meteron unhas e levábaas comigo ás reunións, á presidenta e á vicepresidenta. Pero a mulleriña decía, non podemos facer nada. Nin llo enseñamos sequera, non o levamos á cofradía porque se non xa non nos deixan volver outro día. Home, que non lle pagaban as dietas nin nada”

(AU011 10/06/2021)

De esta forma el Plan Galicia también llegó a Muros en el año 1997, con el objetivo de aumentar la producción a través del cultivo, fomentar el asociacionismo y desarrollar la organización de las mariscadoras, toda vez que incrementar las rentas y continuar con el proceso de profesionalización del sector. Según me comentan distintas personas, este experimento no resultó del todo satisfactorio en Muros.

En el año 1998 tuvo lugar el III y último Encuentro de Mujeres Mariscadoras en Sada (A Coruña). Los objetivos de este encuentro era valorar los logros ya alcanzados, afianzar esta nueva línea de profesionalización de las mariscadoras a pie e iniciar nuevos debates que se estaban dando: la comercialización y el establecimiento de unos precios mínimos, la participación de las mariscadoras en los planes de explotación, la lucha contra el furtivismo, la importancia de estar organizadas y conseguir estar representadas en los órganos de las cofradías.

Así, en las últimas décadas de los años noventa y principios de los dos mil se terminarían de gestar las últimas leyes y normativas que configurarían al sector marisquero tal y como lo conocemos en la actualidad. En 1999 se reguló la constitución de agrupaciones de mariscadoras, que prácticamente no estaban organizadas hasta el momento, pasando de 7 agrupaciones en 1995 a 21 agrupaciones en el año 2000. Las agrupaciones de mariscadoras funcionan en la actualidad como órganos de interlocución con la administración en la regulación de su actividad y son órganos de gestión del marisqueo dentro de las cofradías: planifican la explotación de los recursos marisqueros y todos los trabajos de cuidado de los bancos marisqueros, velan porque sus productos se comercialicen de una manera justa y defienden los intereses de las mariscadoras en el ejercicio de su profesión.



Imagen 49. Cinta clasificadora en la lonja de Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Por último, la Orden del 8 de noviembre del año 2000 se regula la obtención de certificados de cualificación necesarios para obtener los Permex así como se establece de forma obligatoria el darse de alta en el Régimen Especial del Mar de la Seguridad Social para poder ejercer la profesión de mariscadora.

Todo este proceso de profesionalización de las mariscadoras que ocurrió entre los años 1995 y 2002 fue toda una revolución en las cofradías y los municipios cuya vida cotidiana gira alrededor del marisqueo como en la ría de Muros-Noia. La batalla no fue fácil para persona que como Juana lideraron este movimiento aún a costa de ganarse enemistades, recibir amenazas e insultos por creer firmemente en la profesionalización del sector y en la lucha por los derechos de las mujeres en el marisqueo. Así, por ejemplo, una de las cuestiones que sigue generando conflictos en la actualidad es el furtivismo. En los primeros años de este proceso lo que era una práctica habitual, coger marisco de una playa que es de todos, no solo se prohibía a nivel legal sino que convertía a vecinos, vecinas y a las propias mariscadoras en furtivas. Juana contó en la entrevista una gran cantidad de trifulcas en las que se vio envuelta como mariscadora y presidenta de la agrupación de mariscadoras de Muros:

“Pero quen es ti pa decirme que non podo?” Non o vas a coller, vas á lonja a que che vendan os kilos que ti queiras, pero non o vas a coller. Espera que che chamo ao vigilante. Eu chamaba, un vigilante noviño que había, vente pa acá que hai un, tirallo con eles. ‘Pero é veciño, como lle vou tirar con eles’. Ti non te preocupes, ti vai diante que eu abrígoche [...] E quéroche decir que foi así, tivemos que ir botando uns por outros.

[Máis adiante] As mesmas mariscadoras xa chamaban, ‘a ver, aquí hai xente’, e xa ibas botalos, sabían que non iban coller mais e que ese puñadiño que llo ibas tirar. O conto era despois cando ibas pola calle, e falábaslle, ‘hasta logo’, ‘aínda falas, non sei que’. ‘Buenos días’ ‘A min non me fales’. Mire, a praia é pública, usté pode andar pola praia canto queira, usté non conlla nada embaixo da area, porque eu paso polo seu terreo para ao meu e non me agacho para coller un cesto de patacas. ‘Pero a praia é de todos’. De todos para pasear, esa é un concesión, unha autorización que nós estamos pagando, e pagamos unha seguridade social tódolos meses, traballemos ou non traballemos, e eso teno que comprender usté. Usté está jubilado? ‘Pero a min o que me dan non me chega’. ‘Pois tampouco me chega a min para pagar e non vou topar o marisco porque mo vai levar usted’. Eu

sempre tiña a palabra na boca. E fóronse acostumbrando”

(AU011 10/06/2021)

El control del furtivismo fue tremendamente complicado en localidades pequeñas pues, como se puede ver en los anteriores extractos de la entrevista, suponía enfrentarte a prácticas instauradas en la mayoría de vecinos y vecinas. El problema no solo era el “puñadito de berberechos” para autoconsumo sino, más bien, los circuitos de compraventa de marisco para su comercialización a gran escala. La nueva formación recibida por las mariscadoras y el cambio de paradigma de la recolección hacia el cultivo y cuidado del marisco supuso un cambio de valor del marisco, que se convertiría en un bien preciado a proteger, y las mariscadoras se convertirían en profesionales del marisqueo, con una posición digna:

“A mariscadora fixose un pouco a dona da praia, ‘agora xa non podemos ir a coller’, tíñanlle un pouco coma de manía. Tiveron uns arrestos e un coraxe tremendo, porque elas tiveron que se enfrentar a toda esa xente que iba á praia e non tiña un Permex, e esa xente era o veciño dalí da porta, era o tío, era o sobriño, entón foi unha época moi dura e moi complicada para elas [...] Agora pode haber un furtivo de bañador, ou organizado, daquela era toda a xente do pobo en contra de 75 que formaban unha agrupación”

(AU004 07/05/2021)

A partir de entonces el marisco empezó a ser un producto valorado por las propias mariscadoras y entendieron que solo ellas debían tener acceso a aquellas concesiones, a la explotación de los recursos por los cauces establecidos por ellas mismas y siguiendo las normas que se habían dado, por lo que debían vigilar los arenales. Esta sería una nueva función que desarrollarían también las mariscadoras acompañadas, más adelante, por vigilantes profesionales. Así mismo, vieron preciso implementar medidas para el control interno del furtivismo de las propias mariscadoras estableciendo los llamados “puntos de control”, imponiendo y supervisando los topes y tallas mínimas, sistemas de medición de tallas y un sistema sancionador para limitar todos estos aspectos (Marugán Pintos, 2005: 34). De esta forma, no solo se trataba de evitar esquilmar los moluscos y garantizar una sostenibilidad de los recursos, sino de garantizar también una sostenibilidad económica controlando ellas el propio mercado. De esta forma, para incrementar los ingresos y mantener unas condiciones laborales dignas, ya no era preciso incrementar la extracción de moluscos

sino venderlos a mejor precio y apostar por la calidad de los productos.



Imagen 50. La presidenta de la agrupación de Muros Adela Lestón, Araceli y Perico (mariscadores a pie) en el punto de control del banco marisquero de Anido donde se pesan los cupos, se les entregan unos vales para que cobren la cantidad de marisco recogida y se cargan en la furgoneta de la cofradía para llevar el marisco a la lonja. Fotografía realizada por la autora.

Los precios de mercado del marisco se incrementaron considerablemente en un breve intervalo de tiempo. Por ejemplo, recoge Marugán que el precio del berberecho en 1994 estaba en torno a 1.4 €/kg, pasando a 3.7 €/kg en 2001 (Marugán Pintos, 2005: 35). Durante el trabajo de campo en la lonja de Muros en el verano de 2021 el kilo de berberecho alcanzó más de 10€/kg y si las mariscadoras que están presentes consideran que no se alcanza un precio razonable, retiran los productos y los devuelven al mar. Es decir, el marisqueo sigue estando supeditado al mercado donde impera la ley del valor, pero en la actualidad las cofradías y agrupaciones de mariscadoras hacen una función de amortiguación y regulación del mercado evitando en la medida de lo posible atropellos como ocurrían en el pasado (Broullón Acuña, 2010: 393). De esta forma, en la actualidad, con una menor producción y un menor número de horas trabajadas se está obteniendo una mayor rentabilidad, aunque con notables diferencias en función de las cofradías.

La mejora de las condiciones laborales también se produjo no solo por el aumento del precio de los productos, sino porque el pago de las cuotas respectivas a la Seguridad Social se hizo obligatorio. Esta cuota bonificada, por el Régimen Especial del Mar, suponía acceder a una serie de prestaciones sociales, protección en caso de enfermedad y generaba el derecho a la jubilación. Hacia finales de los años noventa se fue informando de los beneficios de cotizar a la Seguridad Social pero el establecimiento de este pago de forma obligatoria en el año 2000, produciéndose una fuerte confrontación social. Esta obligatoriedad suponía una serie de derechos, pero también una serie de obligaciones a la vez que excluía del marisqueo a toda una serie de personas que no estaban dispuestas a asumir las nuevas condiciones sociolaborales (Broullón Acuña, 2010). En la ría de Muros-Noia hubo una serie de tensiones y manifestaciones que nos relató Juana en la entrevista:

“Chegaron cunha pancarta á praia, ‘esquirolas, esquirolas’, ‘unídevos a nós’, as que non querían pagar a Seguridade Social [...] Decíanme ‘e se veñen para aquí?’ Díxenlles ‘tranquilas que vou eu’. ‘Mirade, escoitádeme’, á secretaria que tiñan, estaban organizadas, ‘mirade, esta é a praia, praia de marisqueo, daí para arriba é intermareal e aí non hai marisco, aí vos facedes o que queirades, deixade traballar a quen traballa, non vos metades coa xente, e xa está, porque se non chamo á guardia civil e ides todas presas. ‘Nós o que queremos...’ Vós o que queredes é publicidade, facédela aí arriba, non insultedes ás mulleres, non me insultedes a min e facede o que queirades, vos defendedes o voso e nos defendemos o noso. Veu a guardia civil enseguida. Carallo, por telepatía fixéronme caso. Falei con eles. Encartaron a cousiña e marcharon botando chispas. Menos bonita chamáronme de todo. Pero volveron. E a presidenta e a vicepresidenta foron facer os papales a Ribeira”

(AU011 10/06/2021)

El hecho de tener que hacer un curso de capacitación, pagar la seguridad social, declarar el IVA cada tres meses, faenar un número mínimo de días al mes y acreditar una cantidad de ventas para conseguir renovar el carné, llevó a muchas mujeres a realizar esta actividad de forma furtiva o bien a abandonarla (Piñeiro Antelo, 2013: 77). Es justo decir que el abandono de la actividad por un número muy importante de mariscadoras que venían desarrollando esta actividad de forma tradicional, bien por su edad, bien por reticencias de sus maridos y familiares, o bien porque no estaban

preparadas para asumir todas las exigencias del nuevo modelo de profesionalización, no fue un problema que pareciera preocupar demasiado a las administraciones. Como analiza Piñeiro en este proceso de regulación del marisqueo hubo una actitud muy intervencionista de parte de las administraciones y también primaron criterios productivistas y ecológicos, por lo que reducir el número de mariscadoras parece que fue otro de los objetivos del proceso y muchas no alcanzaron a subirse a ese tren (ibid.).



Imagen 51. Punto de control en el marisqueo a flote de la cofradía de Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

### 7.3. El marisqueo en la actualidad

Han pasado más de veinte años desde que empezaran los primeros pasos del camino a la profesionalización de las mariscadoras a pie. En la actualidad se trata de un proceso ya bien asentado, que supone todo un ejemplo en la lucha por la igualdad de género y en la consecución de derechos

laborales de las mujeres. El marisqueo a pie ha pasado de ser una actividad feminizada y marginal a ser una profesión regulada, que cuenta con reconocimiento social y un marco de protección laboral.

Sin duda no cabe ser triunfalistas pues el marisqueo sigue siendo una actividad dura, que requiere un gran esfuerzo físico, que se desarrolla en unas condiciones climáticas y ambientales adversas y que genera una serie de patologías en las mariscadoras:

“É un traballo moi duro, genera un esforzo físico importante, no que tes que estar a remollo todo o tempo, se chove darrriba e cando non chove dabaixo, tódolos días. Tódolos traballos ao aire libre son complicados, cando quenta o sol quéimaste e cando chove móllaste. Pero a min o marisqueo dame unha sensación de libertad impresionante. Eres autónoma, traballas para ti, si colles moito ganas moito, si colles pouco ganas pouco, de tódolos días que fostes mariscar necesitas ter un 70% de ventas, ou un parte médico, unha causa que justifique porque non fostes eses días [...] Compatibilizas, se un día vas ás 11 deixas as cousas feitas, se outro vas ás 6, sabes que ás 11 estás na casa. Temos unha xubilación polo réxime do mar, dereito a baixa...”

(AU004 07/05/2021)



Imagen 52. Marisol Amado, presidenta de la Agrupación de Mariscadoras de Noia. Fotografía realizada por Explorer Eyes.



Imagen 53. Adela Lestón, presidenta de la Agrupación de Mariscadoras de Muros y vice-patrona. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

Pero, según coinciden muchas de las personas entrevistadas para la elaboración de este texto, en la actualidad el marisqueo a pie ha conseguido convertirse en un trabajo con unas condiciones bastante favorables en la ría de Muros-Noia, especialmente en comparación con otros trabajos precarios a los que pueden acceder las mujeres que viven en contextos rurales costeros. En primer lugar, las mariscadoras destacan que es un trabajo que ha conseguido unos niveles salariales en torno al salario mínimo interprofesional en los últimos años y que, por otro lado, tiene bastantes facilidades para la conciliación de la vida personal, laboral y familiar:

“Si. Primeiro, é rentable. Despois, conciliable [Vivir todo o ano do marisqueo] Si, hai moita xente que o fai, hai que ter en conta que é unha profesión que está bonificada, quere dicir que pagas a cuota de autónomos ao 50 %, entón unha persoa que faga 17.000 € lle quedan netos 14 ou 15, a seguridade social son dous mil e pico euros ao ano [...] Se te quedan por traballar 6 meses uns 1.100 € netos ao mes, pero estás 6 meses na casa, e dos outros 6, tres días na casa e tres días pola mañán e tes as tardes libres. Hainos traballando nos bancos que ganan menos, ganan mil cen, mil douscentos e daí non pasan, pero traballan en caixa. I dis ti, nun supermercado, no mercadona... E son sueldos brutos, estou falando de netos, son 1.100,

1.200 despois de pagar impuesto. Cando che din nun supermercado 1.200, son 14 pagas, despois de pagar impuestos ao mellor son 900 e pico, pero traballas 8 horas 6 días á semana. Se te pos a comparar... Totalmente compaxinable con outra cousa. Podo ter un bar e polas mañás ir a mariscar. Na hostelería o fuerte é o fin de semana, tes o fin de semana libre todo o ano. E aquí a flote, cando se empeza a campaña, traballan unha hora, hora e media. Ás doce e media están tomando un viño na casa. Nos últimos días botan 6 ou 7 horas a ras-tear, porque lles costa coller os topes, e aínda así non os collen. E a pé, en tres horas están na casa”

(AU010 10/06/2021)

“ti podes compaginar a túa vida perfectamente co traballo, tes un horario para baixar, pero se non podes ir pois vas máis tarde, adáptaste. Despois, en relación coas horas de traballo e cartos, hai moi pouquiños traballos que teñan eso. Falamos que ao mellor en dúas horas fan máis de 100 €, quen gana esos cartos? Ahora mesmo, eu fáloche de mariscadores a pé e aquí. Se miras en Noia ao mellor fan máis de 20.000 € ao ano... Carallo... cando empecei aquí, as mariscadoras non facían para pagar a seguridade social... E non pelean con nadie, marisquean, van para a casa e listo. Non hai máis problemas, van vigilar un día que teñen que ir, ou facer os traballos que ten que facer a agrupación, pero nada máis, é un traballo que deixas todo no traballo, ti vaste para a casa sin ningún tipo de preocupación, e nos outros traballos non”

(AU005 07/05/2021)

Puede parecer mentira pero, para las mujeres los trabajos en condiciones dignas que permitan conciliar son raras excepciones en nuestro país, lo cual dibuja un perfil laboral para las mariscadoras a pie que se consideran “privilegiadas” en comparación con otros trabajos:

“Eu síntome unha privilexiada, porque gracias ás persoas que lu-charon pola profesionalización agora temos dereito a unha baixa, a unha pensión, temos un traballo digno todo o ano. Temos un horario que, a pesar de que as mareas veñen a distinta hora, o horario non é fixo, a maioría de nós podemos conciliar a vida familiar ca vida laboral, e eso, a día de hoxe, é un privilexio”

(AU004 07/05/2021)

“Son cento e pico de euros ao día [...] É un señor sueldo. Porque eu fago en dúas semanas casi o que fai o meu marido nun mes. Este

ano non foi bo na mexilla, pero o ano pasado nun trimestre fixemos 6.000 € de mexilla. No 19 vouche decir o que tiven de bruto: 22.000 € [...] Antes era de pobres. Agora hai peleas para entrar”

(AU013 17/06/2021)

He de reconocer que atendí con bastante envidia a lo que me contaban estas mujeres y estos hombres que hablaban con un gran orgullo de su profesión y me recomendaban, sin ningún género de dudas, que me hiciera mariscadora. La mayoría reforzaban como ventajas de ser mariscadora la libertad, la autonomía económica y la autonomía laboral, la ausencia de presiones para conseguir una determinada productividad, el compañerismo entre ellas y la solidaridad, pues se ayudan a conseguir los cupos si alguna tiene que salir antes por alguna circunstancia y el buen ambiente laboral.

“ [Recomendaríame ser mariscadora] Si. Se che gusta a libertad e a tranquilidade, si. Paz, tranquilidade, tempo, para min teño todo, e xa che digo, tiven varios traballos, en distintos países [...] En hora e media, que hoxe vístelo. Estás tranquilo, estás en paz, non aguantas a ningún xefe, non aguantas presión de ningún tipo... é saúde. A min é o que me gusta, esa paz. Eu traballei en Alemaña, traballei de cara o público, acabei queimada, porque eu non teño paciencia para aguantar á xente [...] Se estás mal, colles para facer a túa venda e marchas para a casa, se tes un xefe por encima, non podes facer eso, algo tan sencillo coma eso... que é saúde. Hai humedá e frío, pero nunha fábrica tamén. Que eu traballei nunha fábrica, e despois de traballar no forno mandábanme unha hora pa o congelador, e para min eso é moito peor. Se estabas mal, problema teu. Son feliz, son libre”

(AU013 17/06/2021)

“Ti sabes que estás traballando para ti, i eso é unha ilusión, e cho contan. Sabes que hai un forte arraigo á profesión, e se jubilan e o pasan mal, non é coma noutras profesións. A jubilación é forzosa, este ano é aos 66 e tes que jubilar e deixar sito para outras persoas. Incluso a xente que por incapacidades ten que deixar a profesión e o pasan mal e cho contan”

(AU010 10/06/2021)

“Os choios van escaseando, entón méteste ao mar. E ben, traballas para ti, non dependes de ninguén, cando podes vas e fas menos ou fas mais, pero estás a gusto. Sempre estiven traballando para outros, con sueldo, con horarios., e aquí é diferente, podes vir unha hora mais tarde, ou un día que non podes vir non ves, es moi indepen-

diente, es ti o propio jefe, se un día queres mariscar catro horas, se queres dúas, depende de como estés físicamente. Antes traballaba na carpintería, na pintura, decoración, cousas destas. Na construción tamén, xa tiña un traballo bastante duro, rastrear e así é duro pero...”

(Perico, mariscador a pie AU012 17/06/2021)

Muchos fueron los derechos conseguidos en este proceso de profesionalización del marisqueo a pie pero, sin duda, siguen luchando por mejorar sus condiciones laborales en la actualidad, equipararse al menos a las condiciones laborales de los pescadores y mariscadores a flote e implementar algunas mejoras necesarias. Algunos derechos laborales se han conseguido recientemente, como la aplicación del coeficiente reductor o ciertas ayudas por cese de actividad en casos de fuerza mayor. Uno de los aspectos que queda pendiente es, por ejemplo, en el reconocimiento de las enfermedades profesionales que muchas de ellas acusan gravemente teniendo que retirarse del trabajo de forma anticipada. Otra de las demandas que escuché durante el trabajo de campo, y que pude evidenciar por mí misma, es la ausencia de un baño, unos vestuarios o alguna zona habilitada para poder cambiarse después de mariscar, por lo que las mujeres han de irse mojadas para sus casas o cambiarse de forma atropellada detrás del coche. Durante el trabajo de campo algunas mariscadoras también aprovechaban mi presencia para reclamar en contra de la modificación del reglamento de control que les afectaría muy negativamente, obligando a cada mariscadora a estar geolocalizada mientras están trabajando, a digitalizar todos los procesos que llevan a cabo y a incrementar el control y la burocracia que ya soportan las profesiones del mar:

“aínda hoxe non está o ben que debería estar, por exemplo no tema das enfermidades profesionais, os de a flote van ao ISM facer un recoñecemento médico anual, trimestral, dependendo da túa saúde, e no marisqueo a pé non. Marisqueo a pé para o INS non é unha profesión regulada, tes que ir ao médico de cabeceira ou ao privado para que che faga ese recoñecemento que é un requisito para que cada ano che renoven o Permex”

(AU010 10/06/2021)

“Una de las cosas que llevamos demandando es la catalogación de determinadas enfermedades de las mariscadoras como enfermedades profesionales, porque no es lo mismo una baja por enfermedad profesional que una por enfermedad común, no es lo mismo una jubilación, que no es jubilación, es un reconocimiento de una pen-

sión por una incapacidad por enfermedad profesional o enfermedad común, las cantidades cambias. El haber conseguido el coeficiente regulador, que no tenía ninguno, quiere decir que por cada 10 años cotizados tú te puedes jubilar uno antes, a las mariscadoras se ha conseguido eso mismo, que ya lo tenían los pescadores, pero las mariscadoras no (...). Otro paso muy importante, el cese de actividad, es la prestación, entre comillas, de desempleo, en la vida tuvieron derecho a nada, coño, pues se ha conseguido establecer el cese de actividad para las mariscadoras. El cese de actividad hay que cogerlo con pinzas, porque te dice la administración que solo se puede aplicar en caso de causa mayor, el cierre de una ría por toxinas, por ejemplo, y alguna otra, pero esa prestación estaba pensada para el cierre de empresas, como autónomos. Usted cierra su actividad porque a su empresa no le va bien, pues usted tiene derecho a ese cese de actividad durante un tiempo, a ese desempleo, pero nunca pensaron que se podía aplicar a las mariscadoras, lo luchamos, lo defendimos y lo conseguimos, y las mariscadoras lo consiguieron, y ahora tienen derecho al cese de actividad, que es el paro, entre comillas”

(AU007 09/06/2021)



Imágen 54. Cartel reivindicativo en la fachada de la lonja de Porto do Son en contra de la modificación del reglamento de control. Fotografía realizada por la autora.

Pero, además de las evidentes mejoras en las condiciones salariales y laborales, aunque con aspectos mejorables, la profesionalización del marisqueo ha tenido efectos muy beneficiosos en lo que Martínez García denomina como “profundización democrática” (Martínez-García, 2019). La situación actual de las mariscadoras de la ría de Muros-Noia es la de un colectivo que ha avanzado enormemente en el reconocimiento social y legal, un colectivo bien organizado, que gestiona los recursos marisqueros de forma autónoma, que goza de unas condiciones laborales dignas y que goza de una autonomía política y económica dentro de las cofradías de pescadores. En este proceso las mariscadoras han tomado conciencia de su valor como trabajadoras del mar, como cultivadoras, y de la necesidad de asociarse, de organizarse para hacerse visibles, para valorizar su producto y defender sus derechos en un sector fuertemente masculinizado. En la actualidad las mariscadoras de la ría de Muros-Noia tienen un mayor reconocimiento social, comunitario y presencia institucional. Han conformado Agrupaciones de Mariscadoras, algunas forman parte de la junta general y algunas ocupan cargos directivos como es el caso de Adela vicepatrona de la cofradía de Muros. Adela Lestón también forma parte de la Federación Galega de Cofradías de Pescadores, siendo solo dos mujeres entre doce miembros del comité ejecutivo. También están formando parte de organizaciones como los Grupos de Acción Local Pesquera (GALP) donde tienen una Asociación de Mujeres del Sector Pesquero, de la que forman parte muchas de las mujeres entrevistadas. Según me contó su gerente, en el GALP las mariscadoras están presentando sus propios proyectos a las convocatorias de ayudas para recibir formación en competencias digitales, en habilidades sociales, programas de salud e higiene postural, asistencia a congresos y también proyectos de recogida y reciclaje de basuras de la ría (AU002 06/05/2021).



Imagen 55. Tabla de ejercicios y guía de cuidados de salud para el bienestar de las mariscadoras, cartel ubicado en la zona de marisqueo. Fotografía realizada por la autora.

Como analiza Marisol, presidenta de la Agrupación de Mariscadoras a Pie de Noia, una cofradía con un gran peso del marisqueo a flote, ellas saben que tienen que están representadas pues si no sus derechos y demandas jamás van a ser tenidas en cuenta:

“É importante porque leva as queixas das mariscadoras á xunta xeral, é a agrupación a que as representa. Que non temos moito que facer na xunta xeral, porque eles son 23 a flote, contra 6 de a pé. Eles teñen como armadores e como mariscadores, entón teñen mais que nós. Pero polo menos están representadas as mariscadoras, somos a súa voz, ‘non nos chega o horario que nos dades’, ‘necesitamos media hora mais’, esas cousas”

(AU009 10/06/2021)

Su presencia en las instituciones sigue siendo dificultosa y sigue habiendo un fuerte peso patriarcal en las cofradías de pescadores, donde tradicionalmente han estado representados los sectores hegemónicos (Martínez-García, 2019). Lejos de querer ser triunfalista, la presencia de mujeres en eventos, reuniones y en la gestión cotidiana de las cofradías como figuras de autoridad social muy importantes a nivel local ha sufrido una gran transformación, pero sigue generando reticencias (Cuervo Pérez, 2015). Algunas mariscadoras entrevistadas se han encontrado con problemas, trabas y zancadillas para frenar su actividad, especialmente en los primeros pasos de su profesionalización, si bien no de forma explícita y manifiesta desde luego no favoreciendo el ejercicio de sus funciones y marcando las diferencias entre pesca y marisqueo.

En este sentido, todo este proceso ha venido acompañado con un mayor reconocimiento y se han empoderado de forma individual y colectiva, aumentando su autoestima y confianza, el compañerismo y la unión entre ellas así como su confianza en la acción colectiva organizada (Martínez García, 2017a). La presencia de las mariscadoras como profesionales, como gestoras, como representantes de las cofradías ha alterado el panorama pesquero pero incorporando una perspectiva históricamente despreciada al ejercicio de las responsabilidades sobre los recursos marisqueros, desde la consciencia de la importancia que tienen para el cuidado y la sostenibilidad del marisqueo (ibid.: 192).

Sin duda, parafraseando a Marugán (Marugán Pintos, 2005: 38), el marisqueo en Galicia ha pasado de ser una actividad marginal a ser un referente simbólico de la economía, la sociedad y la cultura gallega y, por qué no decirlo, son un referente en la lucha por la igualdad de género y la dignificación de las condiciones laborales.



Imagen 57. Mariscadora a pie. Fotografía realizada por Explorer Eyes.

## 8. CONCLUSIONES

Este texto que está por concluir forma parte de un proceso de patrimonialización que parte del compromiso de las comunidades para iniciar y dar continuidad a una serie de acciones que garanticen la viabilidad del marisqueo en tanto que actividad social y cultural, fomentando su cuidado por parte de las comunidades y de la sociedad en general y, por tanto, garantizar su salvaguarda y sostenibilidad de cara al futuro. Así, he tratado de dar cuenta de algunos aspectos del marisqueo que se desarrolla en la ría de Muros-Noia de cara a su dinamización, difusión, sensibilización y reconocimiento en tanto que patrimonio cultural inmaterial por parte de la sociedad. A través de este proceso, el objetivo fundamental es que la sociedad contemporánea y, especialmente, las futuras generaciones conozcan y valoren esta práctica sociocultural. Son las generaciones presentes y futuras las encargadas de mantener su carácter vivo y dinámico, así como garantizar que siga siendo una práctica económica, social y culturalmente sostenible, respetuosa con el medio ambiente, una práctica que nos habla de un proceso de profesionalización, dignificación laboral y profundización democrática que son esenciales en la cultura del marisqueo contemporánea.

El marisqueo realizado en la ría de Muros-Noia, tanto a pie como a flote, es un ejemplo de técnica de pesca artesanal basada en conocimientos tradicionales sobre el medio natural. El marisqueo, los bienes materiales, los usos sociales vinculados al marisqueo y los procesos productivos que se han ido desarrollando históricamente en esta ría han ido conformando una unidad cultural y paisajística con características y valores diferenciales de los que he ido dando cuenta a lo largo de este trabajo.

En primer lugar, el marisqueo en la ría de Muros-Noia es una actividad productiva que solo emplea técnicas artesanales y ha de entenderse como una práctica cultural en su sentido antropológico, tal y como ha sido definido en las distintas legislaciones sobre patrimonio inmaterial. Resulta muy destacable cómo el marisqueo que se ha venido desarrollando en esta ría ha ido conformando un paisaje cultural fuertemente antropizado, culturizado y definido por la actividad marisquera. En esta ría destacan las características territoriales y la gran preocupación por la sostenibilidad medioambiental, velando de forma incansable por el mantenimiento de

las características en en las que se desarrolla esta actividad en la actualidad, actuando las cofradías y los distintos organismos de gestión no como una amenaza sino como garantes de su sostenibilidad y de su cuidado en el largo plazo.

También resulta muy destacable el recorrido histórico del marisqueo que se evidencia en los distintos restos arqueológicos que han sido analizados así como en las distintas fuentes bibliográficas y documentales que nos hablan de una actividad que, aunque invisibilizada, ha ido dejando una huella evidente en la cultura material. Así mismo, en tanto que patrimonio cultural inmaterial, el marisqueo ha ido generando una serie de objetos, artefactos y elementos materiales tanto muebles como inmuebles que se vinculan a la extracción de este recurso así como también se pueden rastrear toda una serie de manifestaciones culturales inmateriales vinculadas con el marisqueo.

Algunos aspectos que he ido destacando en este texto tiene que ver con las formas organizativas que, en esta ría, tienen una estrategia de gestión del marisqueo de forma colectiva y solidaria entre todas las cofradías de la ría. También forma parte de los aspectos inmateriales vinculados al marisqueo la reciente profesionalización de las mariscadoras a pie que se han convertido en todo un referente simbólico de la economía, la sociedad y la cultura gallega y, por qué no decirlo, son un referente en la lucha por la igualdad de género y la dignificación de las condiciones laborales.

Todos estos aspectos en su conjunto, entendidos de forma holística, procesual, en tanto que se han transmitido de generación en generación, como actividad que se ha ido adaptando a los cambios socioculturales y que sigue plenamente viva en la actualidad apuntan a la consideración del marisqueo como patrimonio inmaterial.

Este libro se terminó de escribir en  
Santiago de Compostela, agosto de 2021



## BIBLIOGRAFÍA

- Agudo Torrico, Juan. (2003). Patrimonio y derechos colectivos. In Consejería de Cultura. Junta de Andalucía (Ed.), *Cuaderno técnico VII. Antropología y Patrimonio: investigación, documentación e intervención* (pp. 12-29). Granada: Comares.
- Alonso Romero, Fernando. (1996). *Crenzas e tradicións dos pescadores galegos, británicos e bretons*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia. Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura.
- Álvarez Munárriz, Luis. (2011). La categoría del paisaje cultural. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 6(1), 57-80.
- Álvarez-Fernández, Esteban. (2010). Una de cal y otra de arena: primeras evidencias de explotación de moluscos marinos en la Península Ibérica. *Férvedes*(6), 95-103.
- Bas, Begoña. (1989). Molino de mareas de la ría de Muros e Noia. *Revista de Folklore*, 9a(102), 192-198.
- Bejega García, Víctor. (2015). *El marisqueo en el noroeste de la Península Ibérica durante la Edad del hierro y la época romana*. (Tesis-Universidad de León Departamento de Historia, 2015), Universidad de León, León.
- Bourdieu, Pierre. (1998). *La distinción. Criterios y bases sociales del buen gusto*. Madrid: Taurus.
- Broullón Acuña, Esmeralda. (2010). Culturas marítimas y relaciones de poder. La trayectoria del marisqueo a pie en las Rías Bajas gallegas. *Cuadernos de Estudios Gallegos*, 57(123), 375-399. doi:10.3989/ceg.2010.v57.i123.84
- Broullón Acuña, Esmeralda. (2011). La política sexual y la segregación ocupacional en las sociedades pesquera. *Revista Estudos Feministas*, 19(1), La política sexual y la segregación ocupacional en las

sociedades pesquera.

- Calo, Francisco. (1996). *Xentes do mar. Traballos, tradición e costumes*. Vigo: A Nosa Terra.
- Carmona Badía, Xoán. (1985). La industria conservera gallega 1840-1905. *Papeles de economía española*, 3, 171-191.
- Carrera Díaz, Gema, & Delgado Méndez, Aniceto. (2012). La antropologización del patrimonio y la patrimonialización de la cultura. Documentar el patrimonio etnológico en el IAPH. *Revista Andaluza de Antropología*, 2.
- Coppel Hidalgo, Carlos. (2000). Marineros en tierra y políticos de la mar. Gestión biológica de recursos versus gestión social de pescadores. *Disparidades. Revista de Antropología*, 55(1), 121-138. doi:10.3989/rdtp.2000.v55.i1.429
- Cornide y Saavedra, José Andrés. (1788). *Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia... con un tratado de las diversas pescas y de las redes y aparejos con que se practican*. Madrid: Oficina de Benito Cano.
- Criado-Boado, Felipe, & Barreiro, David. (2016). Preámbulo. In Felipe Criado-Boado, César Parcero Oubiña, Carlos Otero Vilariño, Elena Cabrejas, & Anxo Rodríguez-Paz (Eds.), *Atlas arqueológico da paisaxe galega* (pp. 11-18). Vigo: Xerais.
- Cuervo Pérez, María del Mar. (2015). *Procesos colaborativos de representación visual de la identidad femenina en contextos predominantemente masculinos: la comunidad de mariscadoras de Cambados*. Universidad Complutense de Madrid, Retrieved from <http://eprints.ucm.es/33842/>
- Davallon, Jean. (2014). El juego de la patrimonialización. In Xavier Roigé, Joan Frigolé, & Camila del Mármol (Eds.), *Construyendo el patrimonio cultural y natural. Parques, museos y patrimonio rural* (pp. 47-76). Valencia: Germania.

- de Agüero, Eduardo G., Fernández-Rodríguez, Carlos, Roselló-Izquierdo, Eufrasia, Llorente-Rodríguez, Laura, Bejega-García, Víctor, Fuertes-Prieto, Natividad, & Morales-Muñiz, Arturo. (2019). Fish- and Shellmiddens from Galicia (Northwest Spain): Reflections upon a Neglected Coastal Cultural Heritage from the Iberian Peninsula. *Humanities*, 8(2), 1-13. doi:10.3390/h8020085
- Devillard Desroches, Marie Jose, Franzé Mudanó, Adela, & Pazos, Álvaro. (2012). *Apuntes metodológicos sobre la conversación en el trabajo etnográfico*. In Vol. 49. *Política y Sociedad* (pp. 353-369).
- Díaz-Geada, Alba. (2020). Change in common: economic, social and cultural transformations in Rural Galiza during Francoism (1939-1975). *The Journal of Peasant Studies*, 47(3), 544-565. doi:10.1080/03066150.2019.1602524
- Díaz-Geada, Alba. (2021). Land consolidation, development and local resistance in rural Galiza during the Franco dictatorship (1939-1975). *History and Anthropology*, 1-19. doi:10.1080/02757206.2021.1881080
- Erlandson, Jon M. (2001). The Archaeology of Aquatic Adaptations: Paradigms for a New Millennium. *Journal of Archaeological Research*, 9(4), 287-350. doi:10.1023/A:1013062712695
- Erlandson, Jon M., & Rick, Torben C. (2010). Archaeology meets marine ecology: the antiquity of maritime cultures and human impacts on marine fisheries and ecosystems. *Annual Review of Marine Science*, 2, 231-251.
- Europa, Consejo de. (2008). *Convenio Europeo del Paisaje*. Florencia Retrieved from <https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/planes-y-estrategias/desarrollo-territorial/convenio.aspx>.
- Fabeiro Gómez, Manuel. (1990). *Páxinas históricas de Noia*. Noia: Sementeira.

- FAO. (2021). Declaración de 2021 del Comité de Pesca en Favor de la Pesca y la Acuicultura Sostenibles. In. Roma.
- Fernández, Esteban Álvarez. (2010). Una de cal y otra de arena: primeras evidencias de explotación de moluscos marinos en la Península Ibérica. *Férvedes*(6), 95-103.
- Ferreira Priegue, Elisa María. (1998). *O desenvolvemento da actividade pesqueira desde a alta idade media ó século XVII*. Santiago de Compostela: USC.
- Ferrándiz, Francisco. (2011). *Etnografías contemporáneas: Anclajes, métodos y claves para el futuro*. Barcelona: Anthropos Editorial.
- Frangoudes, Katia, Marugán-Pintos, Begoña, & Pascual-Fernandez, José J. (2013). Gender in Galician Shell-Fisheries: Transforming for Governability. In Maarten Bavinck, Ratana Chuenpagdee, Svein Jentoft, & Jan Kooiman (Eds.), *Governability of Fisheries and Aquaculture: Theory and Applications* (pp. 241-261). Dordrecht: Springer Netherlands.
- Frangoudes, Katia, Marugán-Pintos, Begoña, & Pascual-Fernández, José J. (2008). From open access to co-governance and conservation: The case of women shellfish collectors in Galicia (Spain). *Marine Policy*, 32(2), 223-232. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2007.09.007>
- Fuertes Dopico, Óscar, & Fernández Madrid, Joaquín. (2011, 2011). *Estudio tipológico de la construcción tradicional de astilleros en Galicia*. Paper presented at the VII Congreso Nacional de Historia de la Construcción, Santiago de Compostela.
- Galván Tudela, José Alberto. (1999). Pescadores e Identidade. In Marcial Gondar Portasany (Ed.), *Galicia fai dous mil anos: o feito diferencial galego* (Vol. 3, pp. 157-176). Santiago de Compostela: Museo do Pobo Galego.
- García Negro, María do Carme, & Zotes Tarrío, Yolanda N. (2006).

El trabajo de las mujeres en el sector pesquero gallego: análisis de los problemas relacionados con su tratamiento estadístico. *Revista Galega de Economía*, 15(1), 1-25.

García Vidal, Pedro. (2013). Paisaxes de mar nas vilas medievais de Muros e Noia. *Ardentía*, 7, 15-20.

García-Allut, Antonio. (2003). La pesca artesanal, el cambio y la patrimonialización del conocimiento. *PH*, 44, 74-83.

Gondar Portasany, Marcial. (2009). Retruque: A paisaxe. Un concepto etnocéntrico. In Francisco Díaz-Fierros Viqueira & Federico López Silvestre (Eds.), *Olladas críticas sobre a paisaxe* (pp. 61-72). Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega.

González Gómez de Agüero, Eduardo, Bejega García, Víctor, & Fernández Rodríguez, Carlos. (2015). Explotación, conserva y comercio de moluscos en época histórica: el caso de Taramancos (Noia, A Coruña, Galicia). In Igor Gutiérrez Zugasti, David Cuenca Solana, & Manuel R. González Morales (Eds.), *La Investigación Arqueomalacológica en la Península Ibérica: Nuevas Aportaciones* (pp. 213-226). Santander: Nadir Ediciones.

González Pérez, Clodio. (1993). *O refraneiro do mar*. A Coruña: Edicións Do Castro.

González-Ruibal, Alfredo, Rodríguez Martínez, Rafael, Aboal-Fernández, Roberto, & Castro Hierro, Virginia. (2007). Comercio mediterráneo en el castro de Montealegre (Pontevedra, Galicia). Siglo II aC–inicios del siglo I dC. *Archivo Español de Arqueología*, 80, 43-74.

Gutiérrez Zugasti, Igor, González Morales, Manuel R., Cuenca Solana, David, Fuertes, Natividad, García Moreno, Alejandro, Ortiz, José E., . . . de Torres, Trinidad. (2014). La ocupación de la costa durante el Mesolítico en el Oriente de Asturias: primeros resultados de las excavaciones en la cueva de El Mazo (Andrín,

- Llanes). *Archaeofauna*, 23(23), 25-38.
- Hammersley, Martyn, & Atkinson, Paul. (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Hannerz, Ulf. (2003). Being there... and there... and there!: Reflections on Multi-Site Ethnography. *Ethnography*, 4(2), 201-216. doi:10.1177/14661381030042003
- Haraway, Donna. (1988). Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective. *Feminist Studies*, 14 (3), 575-599.
- Harding, Sandra. (1987). Is There a Feminist Method? (Gloria Elena Bernal, Trans.). In Sandra Harding (Ed.), *Feminism and Methodology*. Bloomington: Indiana University Press.
- Hayden, Brian, Bowdler, Sandra, Butzer, Karl W., Cohen, Mark N., Druss, Mark, Dunnell, Robert C., . . . Yesner, David R. (1981). Research and Development in the Stone Age: Technological Transitions among Hunter-Gatherers [and Comments and Reply]. *Current Anthropology*, 22(5), 519-548.
- Hertz, Ellen. (2015). Bottoms, Genuine and Spurious. In Nicolas Adell, Regina F. Bendix, Chiara Bortolotto, & Markus Tauschek (Eds.), *Between Imagined Communities and Communities of Practice : Participation, Territory and the Making of Heritage* (Vol. 8, pp. 25- 57). Göttingen: Universitätsverlag Göttingen.
- Iturra, Raúl. (1988). *Antropología Económica de la Galicia Rural*. Santiago: Xunta de Galicia. Consellería da Presidencia e Administración Pública.
- Jiménez-Esquinas, Guadalupe. (2018). *As outras caras do patrimonio: reflexións sobre o patrimonio en Oia*. Santiago de Compostela: Incipit. CSIC.
- Jiménez-Esquinas, Guadalupe. (2021). *Del paisaje al cuerpo: la patrimo-*

*nialización de la Costa da Morte desde la antropología feminista.*  
Bilbao: Universidad del País Vasco.

Jociles Rubio, María Isabel. (1999). Las técnicas de investigación en antropología: mirada antropológica y proceso etnográfico. *Gazeta de Antropología*, 15.

Jociles Rubio, María Isabel. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista colombiana de antropología*, 54(1), 121-150.

Jungnickel, Katrina. (2013). Getting there... and back: how ethnographic commuting (by bicycle) shaped a study of Australian backyard technologists. *Qualitative Research*, 14(6), 640-655. doi:10.1177/1468794113481792

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. (2004). El patrimonio inmaterial como producción metacultural. *Museum International*, 221-222(Intangible Heritage), 52-67.

Kurin, Richard. (2004). La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en la Convención de la UNESCO de 2003: una valoración crítica. *Museum International*, 221-222(Intangible Heritage), 68-82.

Ley 5/2016, de 4 de mayo, del patrimonio cultural de Galicia.

Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Ley 11/2008, de 3 de diciembre, de pesca de Galicia.

Linton Slocum, Sally. (1991). La mujer recolectora: sesgos machistas en antropología. In Olivia Harris & Kate Young (Eds.), *Antropología y Feminismo* (pp. 35-46). Madrid: Cátedra.

Lisón Tolosana, Carmelo. (1974). *Antropología cultural de Galicia*. Madrid: Siglo XXI.

- López Ferreiro, Antonio. (1895). *Fueros municipales de Santiago y de su tierra* (Vol. 2): Imp. y enc. del Seminario C. Central.
- López-Romero, Elías, Prieto Martínez, María Pilar, Güimil-Fariña, Alejandro, Rey García, Jose Manuel, Mañana-Borrazás, Patricia, Vilaseco Vázquez, X. Ignacio, & Otero Vilariño, Carlos. (2015). Ocupación humana y monumentalidad durante la Prehistoria Reciente en el islote de Guidoiro Areoso (Ría de Arousa, Pontevedra): investigaciones en el marco de las dinámicas litorales atlánticas actuales. *Trabajos de Prehistoria*, 72(2), 353-371. doi:10.3989/tp.2015.12159
- Marcus, George E. (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades*, 11 (22), 111-127.
- Mariño del Río, Manuel. (2007). *A confraría de pescadores de Porto do Son: desde 1774 facendo historia*. Coruña: Deputación Provincial da Coruña.
- Martín, Luis Blas Cuadrado. (2016). Medios y recursos acuáticos en los homínidos premodernos: planteamiento, semántica y el caso paradigmático de los mariscos. *Onoba. Revista de Arqueología y Antigüedad*(4), 197-214.
- Martínez Ferreiro, Rosa, Penas Patiño, Xaquín, & Torres Reino, Xosé María. (1998). Síntese histórica do marisqueo en Galicia. In Xaquín Penas Patiño (Ed.), *Marisqueo en Galicia: 3ª Xornadas de medio mariño e acuicultura* (pp. 13-36). Sada: Ediciós do Castro.
- Martínez García, Patricia. (2017a). Democratizando el mar con perspectiva de género. El proceso de profesionalización de las mariscadoras a pie en Galicia. *Política y Sociedad*, 54(2), 365-386.
- Martínez García, Patricia. (2017b). Mirando al mar desde los feminismos. Comunidad y supervivencia en torno a las trabajadoras de

- la pesca. *Revista Prisma Social*(19), 183-214.
- Martínez-García, Patricia. (2019). Cuando las mujeres acceden al poder. Discriminaciones y resistencias en las comunidades marineras. *Feminismo/s*, 33, 171-196. doi:10.14198/fem.2019.33.07
- Marugán Pintos, Begoña. (2005). *Y cogieron ese tren... El proceso de profesionalización del marisqueo gallego*. Paper presented at the La Mujer en la pesca, la acuicultura y el marisqueo en el contexto comunitario Santiago de Compostela.
- Marugán Pintos, Begoña. (2012). La organización de las mariscadoras como agentes de transformación social. *Em Debate*(7), 82-106. doi:10.5007/1980-3532.2012n7p82
- Mascari, Giovanni Francesco, Mautone, Maria, Moltedo, Laura, & Sallonia, Paolo. (2009). Landscapes, Heritage and Culture. *Journal of Cultural Heritage*, 10(1), 22-29. doi:https://doi.org/10.1016/j.culher.2008.07.007
- Matsuura, Koichiro. (2004). Prefacio. *Museum International*, 221-222, 52-67.
- Meltzoff, Sarah Keene. (1995). Marisquadoras of the Shelfish Revolution: The Rise of Women in Co-management on Illa de Arousa, Galicia. *Journal of Political Ecology*, 2(1), 20-38.
- Moss, Madonna L. (1993). Shellfish, Gender, and Status on the Northwest Coast: Reconciling Archeological, Ethnographic, and Ethnohistorical Records of the Tlingit. *American Anthropologist*, 95(3), 631-652.
- Otero Pedrayo, Ramón. (1982). *Galicia : una cultura de occidente* ([4\* ed.]. Madrid [etc.]: Everest.
- Pardellas de Blas, Xulio. (1988). O cambio no sistema económico das comunidades mariscadoras. In Consellería de Pesca Xunta de Galicia (Ed.), *Coloquio de etnografía marítima* (pp. 85-92). Noia:

Museo do Pobo Galego. Consellería de Pesca

- Pereira, Dionisio. (2008). Patrimonio marítimo galego: un diagnóstico actual. *Adra: revista de socios e socias do Museo do Pobo Galego*, 25, 25-44.
- Pereira, Dionisio. (2009). Una visión estratégica del patrimonio marítimo: comparativa entre Catalunya, Euskadi y Galicia. *Itsas Memoria: revista de estudos marítimos del País Vasco*, 6, 15-32.
- Piñeiro Antelo, María Ángeles. (2013). O traballo das mulleres vinculadas á economía pesqueira no concello de Muros (A Coruña) desde a perspectiva da xeografía do xénero. *Sémata: Ciencias Sociais e Humanidades*, 25, 63-83.
- Piñeiro-Antelo, María de los Ángeles, & Santos, Xosé M. (2021). Shellfishing on foot and the road to defeminization in Galicia (Spain). *Maritime Studies*. doi:10.1007/s40152-021-00228-z
- Pousa Diéguez, Rodrigo. (2019). Gremios y gobierno municipal: las cofradías de mareantes de Muros y Noia (s. XVI-XVIII). *Studia Historica. Historia Moderna*, 41(1), 323-351.
- Prats, Llorenç. (2004). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Prats, Llorenç. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. *Cuadernos de Antropología Social*, 21, 17-35.
- Rey García, José Manuel. (2011). Guidoiro Areoso (Illa de Arousa, Pontevedra): un pequeño islote con una intensa ocupación entre el Neolítico final y la Edad de Bronce. In María Pilar Prieto Martínez & Laure Salanova (Eds.), *Las comunidades campaniformes en Galicia: cambios sociales en el III y II milenios BC en el NW de la Península Ibérica* (pp. 201-210). Pontevedra: Deputación Provincial de Pontevedra.
- Rodríguez López, Carlos, Camino Mayor, Jorge, & Vázquez Vare-

- la, José Manuel. (2005). Concheros castreños y romanos del Cantábrico occidental (Asturias y Galicia). *Gallaecia: revista de arqueoloxía e antigüidade*(24), 61-73.
- Sande Noya, Concepción. (2018). *Mariscadoras e campesiñas na ría de Muros-Noia*. Noia: GALP Costa Sostible.
- Sanmartín Arce, Ricardo. (2000). La entrevista en el trabajo de campo. *Revista de Antropología Social*, 9, 105-126.
- Santasmariñas, Pencha. (2010). Proceso de profesionalización das mari-scadoras. *Andaina. Revista galega de pensamento feminista*, 54, 24-28.
- Santos Castroviejo, Iago. (1998). Os séculos XVIII e XIX (ata 1870): protagonistas e transformacións. In Carmen Fernández Casanova (Ed.), *Historia da pesca en Galicia* (pp. 87-138). Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela.
- Seeland, Klaus. (2008). Paisaje y diversidad cultural. In Joan Nogué, Laura Puigbert, & Gemma Bretcha (Eds.), *Paisatge i salut* (pp. 265-287). Olot: Observatorio del Paisaje de Cataluña.
- Sánchez-Carretero, Cristina. (2012). Hacia una Antropología del conflicto aplicada al patrimonio. In Beatriz Santamarina Campos (Ed.), *Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e in-materialidades. Una mirada etnográfica* (pp. 195-210). Valencia: Germania.
- Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, (2003).
- Urbinati, Sabrina. (2011). Communities, Groups and Individuals: the Bearers of the Intangible Cultural Heritage. What is the Role Attributed to These Subjects in the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage? In Anna Cicchetti, Justin Orlando Frosini, & Marcella Gola (Eds.), *Public Law and Regulation* (Vol. 6, pp. 163-189). Rimini: Università di

Bologna & Maggioli Editore.

- Vallejo Pousada, Rafael. (2003). Historia da pesca en Galicia (das orixes ata o século XVIII). *Pontevedra*, 19, 153-178.
- Velasco, Honorio, & Díaz de Rada, Ángel. (2009). *La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de escuela*. Madrid: Editorial Trotta.
- Veleda da Silva, Susana Maria, & Avila Martins, César Augusto. (2017). Las trabajadoras de las fábricas de enlatado de pescado: invisibilidad y resistencia. In Galia Cozzi & Pilar Velázquez (Eds.), *Desigualdad de género y configuraciones espaciales* (pp. 291-318). México: UNAM.
- Villaseñor Alonso, Isabel, & Zolla Márquez, Emiliano. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101.
- Vázquez Varela, José Manuel. (1988). El marisqueo en los castros de las rías gallegas. In Consellería de Pesca Xunta de Galicia (Ed.), *Coloquio de etnografía marítima* (pp. 209-218). Noia: Museo do Pobo Galego. Consellería de Pesca
- Vázquez Varela, José Manuel, & Rodríguez López, Carlos. (1999). El aprovechamiento de los recursos marinos en la prehistoria y la antigüedad de Galicia. *Boletín del Museo Provincial de Lugo*, 9, 335-366.
- Yesner, David R., Ayres, William S., Carlson, David L., et. al. (1980). Maritime Hunter-Gatherers: Ecology and Prehistory [and Comments and Reply]. *Current Anthropology*, 21(6), 727-750.



# CULTURA DEL MARISQUEO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA



Guadalupe Jiménez-Esquinas

# CULTURA DEL MARISQUEO EN LA RÍA DE MUROS-NOIA

Guadalupe Jiménez-Esquinas

Este libro se corresponde con un trabajo de investigación hecho desde la antropología sobre el marisqueo realizado en la ría de Muros-Noia y su relación con la categoría de patrimonio cultural inmaterial. Su elaboración ha sido impulsada por las propias comunidades que gestionan, mantienen y cuidan de la actividad marisquera de forma cotidiana y se enmarca en un proceso de identificación, documentación, investigación y valorización patrimonial, siempre teniendo en cuenta el carácter vivo y dinámico de esta práctica sociocultural.

Con este trabajo de investigación y documentación, el objetivo de las mariscadoras y mariscadores, así como de las instituciones que las respaldan, es impulsar un proceso de patrimonialización que de continuidad a una serie de acciones que buscan garantizar la viabilidad del marisqueo, fomentar su cuidado por parte de las comunidades y su valorización por la sociedad en general y, por tanto, garantizar su salvaguarda de cara al futuro desde los principios de sostenibilidad, respeto mutuo e igualdad.

## PROMOTORES

Confraría de Pescadores de Muros  
Confraría de Pescadores San Bartolomé de Noia  
Confraría de Pescadores de San Telmo de Porto do Son  
Confraría de Pescadores de San Andrés de Portosín  
Concello de Muros  
Concello de Noia  
Concello de Outes  
Concello de Porto do Son



Grupo de Acción Local  
do sector Pesqueiro  
Seo de Fisteria Ría de Muros-Noia:  
Costa Sostible

ISBN 978-84-09-36076-5

