



Mujeres de Marín  
creadoras de  
tradición pesquera

opromar



VENTA DEL PULPO EN LA FERIA. AÑOS 30.  
Fuente: Concello de O Carballiño.

# Los monjes de Oseira, impulsores del comercio y consumo del producto pesquero.

*En aquel entonces al igual que ahora, unas especies poseían mayor valor que otras por lo que los aparceros del Coto y Villa de Marín, conscientes de esto procuraban enviar al monasterio el producto menor valorado gastronómicamente, considerado de una calidad más baja. Entre estos se encontraban especies como la raya o el pulpo, por sus posibilidades de conservación en seco, semi – seco o curado, lo hacían una parte indispensable para los pagos comerciales y diezmos a la iglesia.*

(Diezmos Eclesiásticos, que en la etimología cristiana primitiva era la décima parte de los frutos dados en ofrenda por los fieles a Dios, con referencia simbólica a los diez mandamientos).

*En las épocas de Adviento y Cuaresma, al no poder consumir carne según la tradición cristiana, el abastecimiento de pescado era esencial, por lo que hacia el año 1583 el puerto de Marín estableció que, para las épocas eclesiásticas, se mantuviesen precios más bajos para el consumo y venta de pulpo y pescado fresco.*

*La cantidad de pulpo que recibían los monjes en tributo de sus aparceros costeros pasó a ser muy numerosa, y es que en 1787 se exportaba del Coto de Marín 3.700 quintales anuales (370.000 Kg) siendo 1.200 quintales (120.000 Kg) procedentes de los 40 barcos de Lourizán y Cantodarera dedicados a la captura del pulpo.*

(Sánchez Reguart. Estadística relativa al pulpo obtenido en la Ria de Pontevedra).

*Por ello, los monjes comenzaron a repartir la cantidad sobrante entre sus feligreses carballiñenses para su consumo personal y venta. Partiendo de una feria mensual, que hasta entonces se venía celebrando en Cea para comerciar y recaudar impuestos, concesión otorgada a los monjes por el mismo rey Sancho IV en el año 1286 (siglo XIII), hacia el tercer tercio del siglo XVII, los frailes vieron el beneficio de trasladar la feria a las tierras del Monasterio, instalándose en las orillas del camino real en Partovía, contribuyendo a la formación del actual Carballiño, creando así un espacio ferial de importante comercio.*

*Los monjes fueron los verdaderos impulsores de la comercialización del producto en las inmediaciones de O Carballiño, concretamente en Arcos, el punto dónde más arraigó la tradición del pulpo. La localización del espacio ferial contribuyó a la configuración y permanencia del colectivo de personas que desde las parroquias orensanas de Santa María de Arcos y San Xoán de Arcos (O Carballiño) se vinieron dedicando al comercio del pulpo cocido por los lugares más alejados de la provincia de Ourense. Se sentaron así las bases del "Pulpo á feira", naciendo un colectivo profesional dedicado a la adquisición directa, transporte y venta del pulpo en fiestas y ferias llegando hasta nuestros días el antiguo oficio de las "pulpeiras" y "pulpeiros".*



PREPARANDO EL PULPO PARA SU VENTA. AÑOS 50-60.  
Fuente: Concello de O Carballiño.



PULPO COCIDO. AÑOS: 50-60.  
Fuente: Concello de O Carballiño.

PROMUEVE



COORDINA



FINANCIAN



COLABORAN

