



SECANDO PULPO EN LA PLAYA DE BELUSO.
Fuente: Memoria de Bueu.



RAYA SECANDO, AÑOS 1970
Fuente: Museo del Mar de Marín.



EMBARCACIONES EN EL MUELLE VIEJO DE MARÍN, 1910
Fuente: Museo del Mar de Marín.



PESANDO PULPO EN LA LONJA DE BUEU
Fuente: Museo Massó

El saber de las expertas pulpeiras.

Desde Marín salía gran cantidad de pescado y pulpo, siendo el de Bueu el cefalópodo que gozaba de mayor fama. Hasta los años 60, el pulpo era capturado por los “botes polbeiros” los cuales, utilizando la raña como arte de pesca y colocando nécoras como cebo en esta, surtían del preciado cefalópodo. Tras su captura los marineros le daban muerte utilizando una especie de estaca denominada “espicho”.

Una vez el pulpo y demás productos pesqueros llegaban a puerto, las mujeres realizaban distintas tareas de transformación y/o conservación. Esto era fundamental para su comercialización puesto que determinadas especies, como el pulpo, el congrio, la merluza, el bacalao o la sardina, no se conserva mucho tiempo fresco. Entre los distintos modos de conservación destaca el secado.

Para obtener el pescado seco, las mujeres lo limpiaban y abrían colocando pequeños listones de madera que lo mantenían abierto. En el caso del pulpo primeramente este se mazaba “9 veces 9” contra las rocas para posteriormente limpiarlo. Tras el primer paso, el pulpo y/o pescado era colgado durante 3 días en “varales”, unas estructuras confeccionadas con palos transversales y cuerdas de las que colgaban el producto para exponerlo a la acción del sol.



MUJERES TRABAJANDO EN LA DESCARGA DE PESCADO, BUEU.
Fuente: Memoria de Bueu.

El secado del pescado y del pulpo no era una tarea fácil ya que debía ser vigilado en todo momento, impidiendo que la niebla o la lluvia lo estropease. Si una gota de lluvia caía en el pulpo o en el pescado, esta dejaba una pequeña mancha oscura lo que hacía que perdiese calidad. Cabe destacar que no todo el año se realizaba el secado del pulpo, este tan solo se hacía en los meses con “R”, de diciembre a abril, ya que es el mejor momento para su consumo. Una vez seco, el pulpo y el pescado era guardado en la artesa para posteriormente prepararlo para su transporte. En el caso del pulpo se formaba en el suelo un cuadrado grande con sacos de tela orgánica. Allí se disponían los pulpos con la cabeza hacia afuera para después cerrarlo, formando así los “fardos”.

Inicialmente los fardos de pulpo eran conducidos a las comarcas de interior por los “arrieiros” los cuales utilizaban carros tirados por caballos para transportarlos, junto con otras mercancías. Los “arrieiros” compraban el pulpo seco o bien fresco para secar en el interior, llegando con los fardos de pulpo, otros pescados secos o salados, como bacalao o sardinas, y marisco (almejas, mejillones...) que compraban en las localidades costeras a las que habían llevado castañas, fabas, carne de cerdo, embutidos, manteca y otros productos comprados en el interior.

Los “arrieiros” abastecían a los vecinos que se dedicaban a la preparación y venta del pulpo en ferias y romerías locales así como a los hogares de sus familiares, haciendo periódicamente la misma ruta de ida y vuelta al mar.