



Mujeres de Marín  
creadoras de  
tradición pesquera

opromar



TRABAJANDO EN LA FERIA. PUESTO DE PULPO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.

## Mujeres pulpeiras.

*Cuando el pulpo y el pescado llegaba al interior, las mujeres eran las principales encargadas de cocer el pulpo y freír el pescado, especialmente sardina, jurel y caballa, para los feriantes y demás asistentes de los espacios feriales.*

*Al igual que en la costa, las mujeres de interior también secaban pulpo durante los meses con "R", lo cual hacía que los "varales" desprendiesen un olor que solo los residentes podían soportar. Cuando el pulpo no estaba en condiciones óptimas para su secado este se comercializaba fresco por lo que era esencial poder cocinarlo y venderlo cuanto antes debido a su corto periodo de conservación. En cuanto al pescado, la raya era el único que era secado también por las mujeres de interior, aunque este solo se utilizaba para vender de manera local y para consumo propio.*

*Una vez provistas del pulpo necesario, las "pulpeiras", al igual que los "arrieiros", recorrían el interior acudiendo a las distintas ferias, tanto las que eran exclusivamente de pulpo como de otro tipo si aún contaban con producto para vender. Al mes podían acudir a más de 5 ferias, caminando con carro y caballo el interior de Galicia, buscando leña y recorriendo grandes distancias de unas ferias a otras. En aquel entonces el pulpo no contaba con la reputación de hoy en día por lo que su valor era muy inferior, llegando a vender 100 kg de pulpo cocido a 20 pesos.*

*Las "pulpeiras" de la localidad de Arcos acostumbraban a frecuentar las ferias más importantes, algunas todavía perduran hoy en día sin embargo, en aquellos asentamientos de ferias actualmente desaparecidas, la gente sigue acudiendo con costumbre a comer pulpo. En los últimos años progresivamente están desapareciendo los mercados locales fijos por lo que las "pulpeiras" exploran nuevas salidas al producto que distribuyen, lo que les ha llevado a dedicarse los domingos y festivos a cocerlo en las calles de Ourense, así como en las villas más importantes de la provincia.*

*Las ferias y mercados más frecuentados por las "pulpeiras" de Arcos pueden variar con el área geográfica por la que cada profesional desarrolla su actividad, ya que cada una posee una zona de trabajo. Entre las ferias más populares encontramos algunas como las de Allariz, Verín, Maceda, Chantada, Ourense, Ribadavia, Xinzo, O Carballiño, Cea, Mugardos, Bueu, A Gouxa...*

*Hoy en día muchos apellidos de este grupo de profesionales son coincidentes con los de las familias de las/os actuales pulpeiras/os de tradición residentes en las parroquias de Santa María de Arcos y de San Xoán de Arcos, lo que pone de manifiesto la continuidad desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta hoy de esta costumbre ancestral de comercializar con pescado y pulpo seco en estas parroquias del interior de Ourense.*



PREPARANDO PULPO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.



SIRVIENDO PULPO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.



COCIENDO PULPO.  
Fuente: Concello de O Carballiño.



PULPO DE LAS RÍAS GALLEGAS.  
Fuente: Concello de O Carballiño.

PROMUEVE



COORDINA



FINANCIAN



Cofinanciado por  
la Unión Europea

COLABORAN

