

O mar en Cambados



**Salón de actos da Confraría de Pescadores
CAMBADOS. Do 14 de xullo ao 15 de agosto**

Este traballo recibeu unha axuda da Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura da Xunta de Galicia

a historia

A relación de Cambados co mar está presente desde a prehistoria, como amosan os depósitos de cunchas atopados nos castros que aproveitaban a riqueza dos bancos da zona, unha riqueza que se mantivo ata hai poucos anos.

Os mariñeiros de Cambados participaron nos conflitos e organizacións das distintas épocas e fundaron, en 1917, o primeiro Pósito do estado Español.

Na segunda metade do século houbo unha gran transformación coa introdución dos motores e dos cultivos en batea.



Cunchas atopadas no Castro de Castrelo.



Peirao de Cambados en 1920.

MEMORIAS

Delos Iglestos del archiebis
pbro de Santiago

Disputada por Fr. Lorenzo del Haya Comis. y Cardenal
de este Arzobispado y Venerable del Arzobispado por el
Fr. Martiniano de Andara Año 1607

"...Esta islilla (San Tomé do Mar o Isla Vieja) tiene dies y siete vecinos y son pobres. Solán ser ochenta. No hay en esta islilla agua dulce.

Quando debala el mar hacia la parte del Grobe, desta islilla en lo que queda en seco, que llaman el Xarido, solía haver tantas hostras y mexillones, ameixas y berberechos que venían de Portugal y de otras partes a cargar carabelas y otros barcos y en estos tiempos vienen de dos leguas a la redonda a cargar carros de todo esto fuera de las hostras"...

Texto de 1607 que fai referencia á illa de San Sadurniño e á riqueza do Serrido.



A partir de 1960 a flota de cerco de Cambados convertiuse nunha das máis importantes de Galicia.

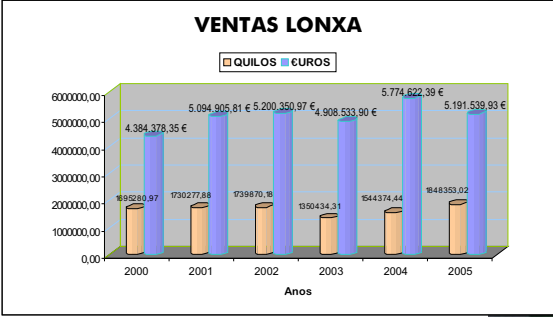


o mar hoxe

Na actualidade o mar segue a ser un dos máis importantes motores da economía de Cambados. Dalle emprego directo a máis de 1.000 persoas. As principais actividades das xentes do mar son o marisqueo, a pesca de baixura e os cultivos en batea. Ademais, o mar xera traballo en industrias, comercios e oficios complementarios, e nos últimos tempos estanse a incorporar novas actividades relacionados coa cultura e o turismo.



Cambados ten unha importante acuicultura. Conta con máis de 150 bateas, unha piscifactoría e 30 barcos especializados.



o porto

Ata a construción do peirao de Cambados, en 1907, só había pequenos embarcadeiros en San Tomé e Fefiñáns. O porto de San Tomé tivo diferentes ampliacións, a última na década de 1960. Pouco despois comezou a construción do porto de Tragobe que na actualidade está incorporando os últimos servizos (dique de abrigo...). Entre o 2003 e o 2006 construíuse a cámara de frío e conxelación, ampliouse a fábrica de xeo, instaláronse os pantaláns de amarre e a grúa para limpeza de barcos, fíxose a rampa-varadoiro, colocáronse os mesados na lonxa e adquiríuse un camión isoterma para o transporte do marisco.



Vista aérea da década de 1950.



Pantaláns no porto de Tragobe.



Grúa no Porto de Tragobe



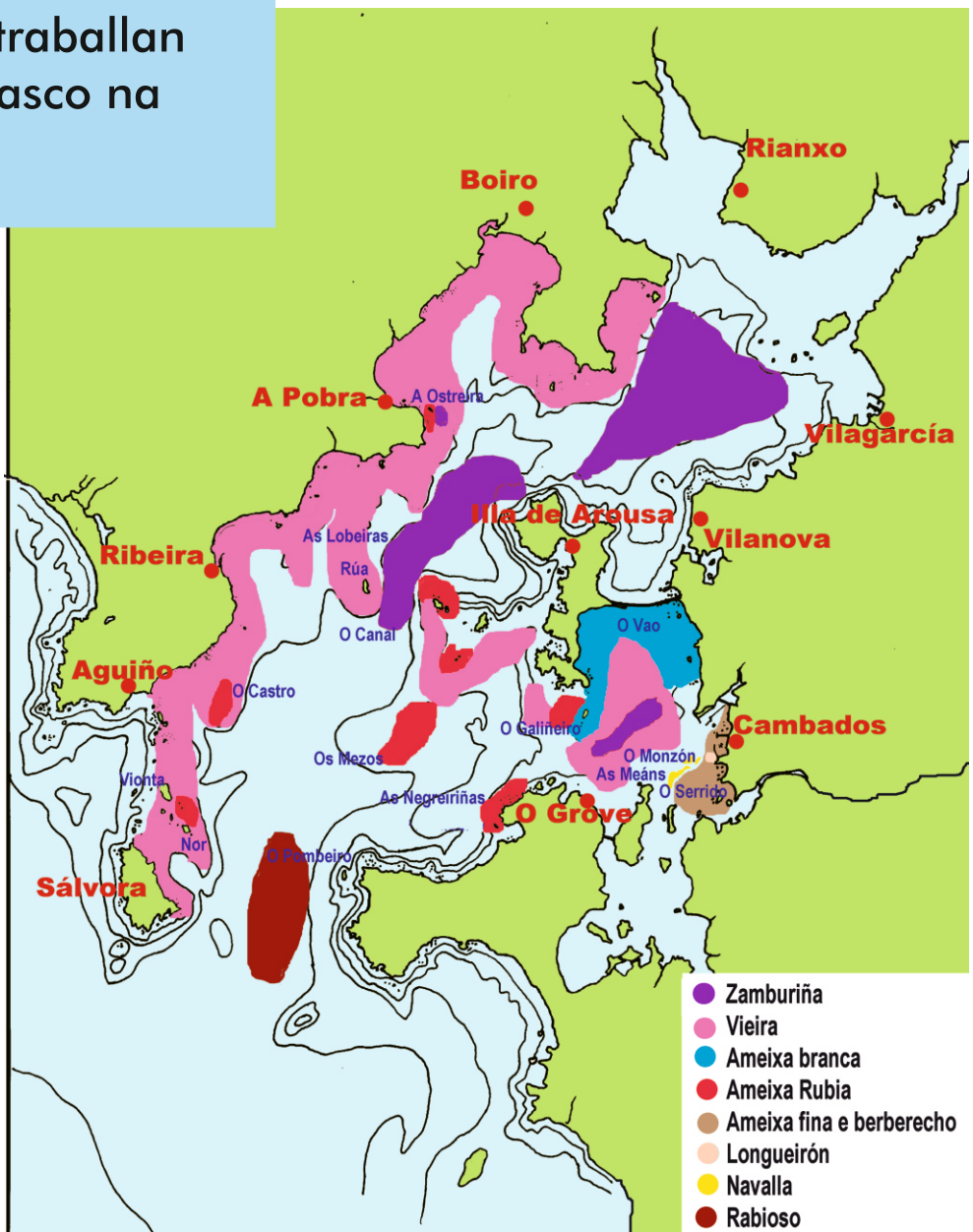
Vista de parte das instalacións do porto de Tragobe: lonxa, chabolas, fábrica de xeo e nave de redeiras.



onde pescamos

Cambados é un porto especializado na pesca ao cerco e no marisqueo. Os cambadeses e cambadesas pescamos e mariscamos por toda a Ría de Arousa, agás nas concesións de outras confrarías.

Os barcos do cerco traballan habitualmente entre A Garda e as illas Sisargas. Os que teñen licencia poden traballar na costa portuguesa ata a altura de Viana do Castelo e algúns, os máis grandes, traballan durante o verán no País Basco na campaña da anchoa.



marisqueo a pé

Realízase durante a baixamar nos lugares onde o nivel da marea o permite. Faise á man ou con aparellos simples como angazos, ou ganchelos. Captúranse berberechos, ameixas, navallas, longueiróns, caramuxos, relós...



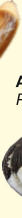
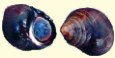
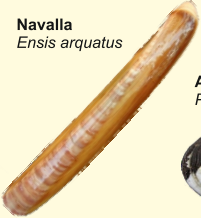
Traballando co angazo



Na década de 1960 apañábanse grandes cantidades de berberechos no Serrido.



Apañando ameixas co nachelo

	Ameixa xaponesa <i>Ruditapes philippinarum</i>		Navalla <i>Ensis arquatus</i>		Ameixa bicuda <i>Paphia aurea</i>		Longueirón <i>Solem marginatus</i>		Ameixa san <i>Tapes decussatus</i>
Berbercho <i>Cerastoderma edule</i>		Reló <i>Dosinia exoleta</i>			Caramuxo <i>Littorina littorea</i>		Ameixa branca <i>Venerupis pullastra</i>		



marisqueo a pé

Realízase durante a baixamar nos lugares onde o nivel da marea o permite. Faise á man ou con aparellos simples como angazos, ou ganchelos. Captúranse berberechos, ameixas, navallas, longueiróns, caramuxos, relós...



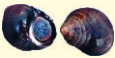
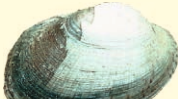
Traballando co angazo



Na década de 1960 apañábanse grandes cantidades de berberechos no Serrido.



Apañando ameixas co nachelo

	Ameixa xaponesa <i>Ruditapes philippinarum</i>		Navalla <i>Ensis arquatus</i>					
Berberecho <i>Cerastoderma edule</i>		Reló <i>Dosinia exoleta</i>		Ameixa bicuda <i>Paphia aurea</i>	Caramuxo <i>Littorina littorea</i>	Ameixa branca <i>Venerupis pullastra</i>	Longueirón <i>Solem marginatus</i>	Ameixa san <i>Tapes decussatus</i>



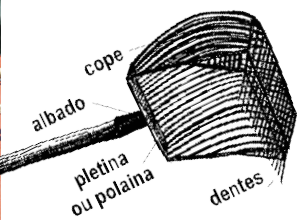
marisqueo a flote

Realízase desde embarcacións.
Os aparellos para apañar
marisco arrástranse á man
(raños) ou coa forza dos
motores (rastros).
Captúranse berberechos,
ameixas, relós, carneiros,
rabiosos, vieiras...

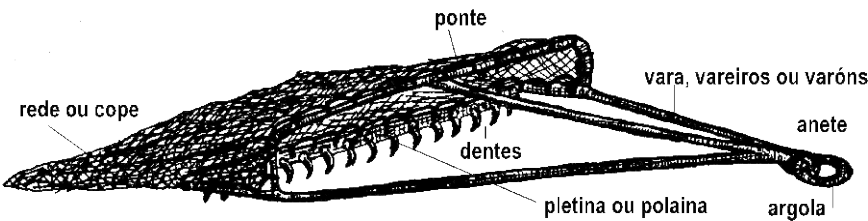


Raños

Traballando con raños



Traballando con rastros da vieira



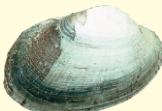
Rastro da vieira e do rabioso.

Traballando con rastros, arredor de 1950.



Berberecho
Cerastoderma edule

Reló
Dosinia exoleta



Ameixa branca
Venerupis pullastra

Ameixa rubia
Paphia rhomboideus



Carneiro
Venus verrucosa



Rabioso
Gycimeris glycimeris



Vieira
Pecten maximus



redes de arrastre

Son redes en forma de saco que se prolongan en dúas pernas que se manteñen separadasa por diferentes métodos. Arrástranse polo fondo a diferentes alturas e capturan todo tipo de especies: chopos, luras, centolos, volandeiras, linguados, lirios...

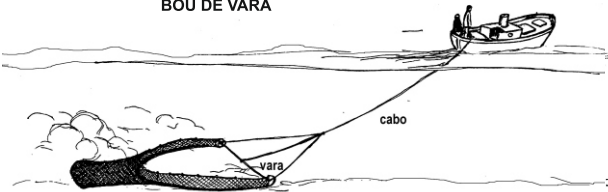


Traballando ao chinchorro ou boliche

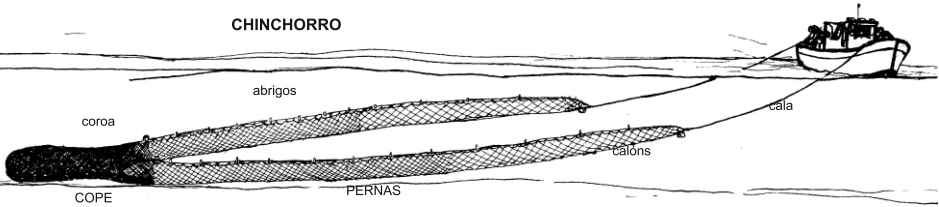


Largando o bou de vara ou trambolín

BOU DE VARA



CHINCHORRO



Xiba e chopo
Sepia officinalis



Faneca
Trisopterus luscus



Escacho, rubio
Trigla lucerna



Nécora
Necora puber



Ollomol
Pagellus bogaraveol



Rodaballo
Psetta maxima



Lura
Loligo vulgaris



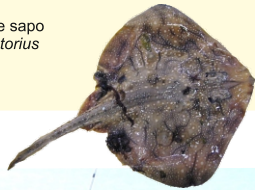
Linguado
Solea solea



Conguito
Macropipus corrugatus



Rabada, peixe sapo
Lophius piscatorius

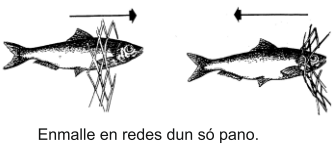


Raia
Raja spp.

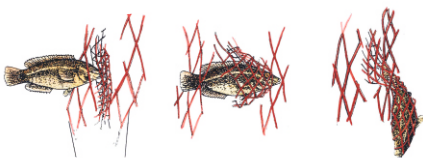


aparellos de enmmalle

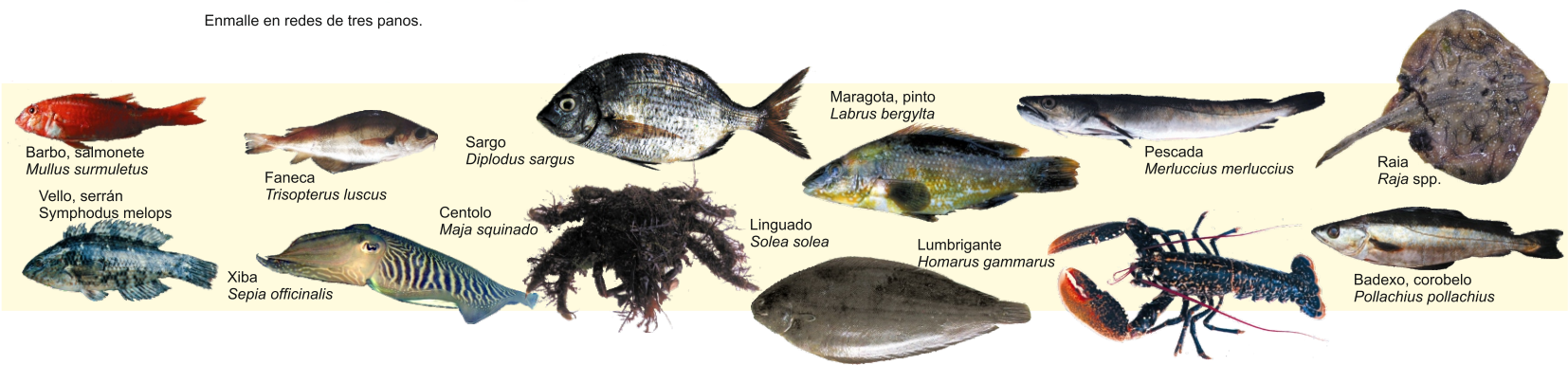
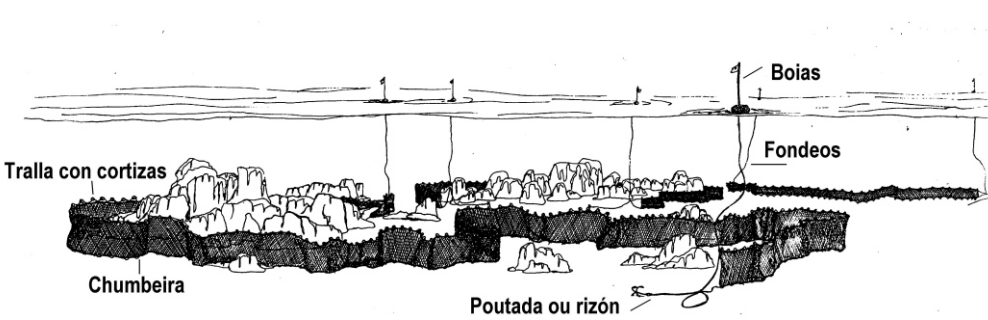
Son redes que forman barreiras e fan que as especies que tentan pasar a través delas queden malladas. Utilízanse tanto na pedra coma no limpo e capturan peixes, moluscos e crustáceos. Os aparellos de enmalle poden ser dun só pano (xeitos, betas, raeiras...) ou de tres (trasmallos, miños...)



Enmalle en redes dun só pano.



Enmalle en redes de tres panos.



aparellos de cerco

Son redes de gran tamaño (ata 450 m de lonxitude e 90 m de altura) que rodean e encerran especies peláxicas que viven en grupo (sardiña, xurelo, rincha, xarda, bocareu, bolo...). Os cercos pequenos chámanse raspitas.



Halando o aparello para terra.



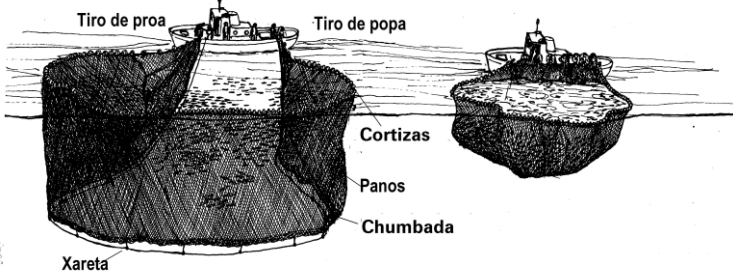
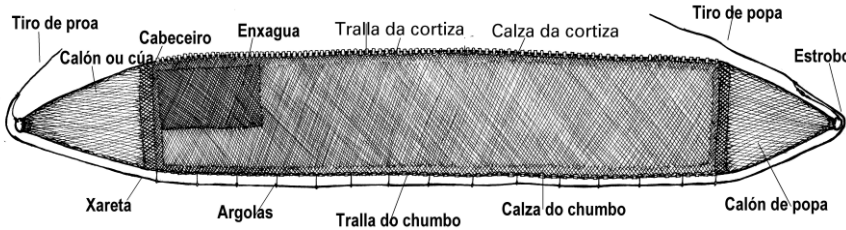
Facendo a enxagua.



Cargando un aparello do cerco no peirao de Cambados. Arredor de 1945.

O cerco chegou a Cambados no últimos anos do século XIX. Cos primeiros cercos, de pequeno tamaño, traballábase con traiñeiras movidas a remo e vela. Coa introducción dos motores aumentou o tamaño dos barcos e dos aparellos, e coa maquinaria reduciuse o número de tripulantes.

A rede do cerco lárgase facendo un círculo e péchase por debaixo por medio dunha xareta facendo unha bolsa que retén ao peixe nunha zona da rede máis resistente (enxagua). Lógo métese a bordo con salabardos.



Xurelo, chincho, caneu
Trachurus trachurus



Sardiña
Sardina pilchardus



Xarda, rincha
Scomber scombrus

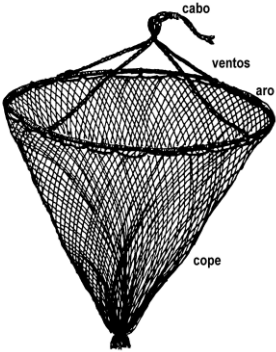
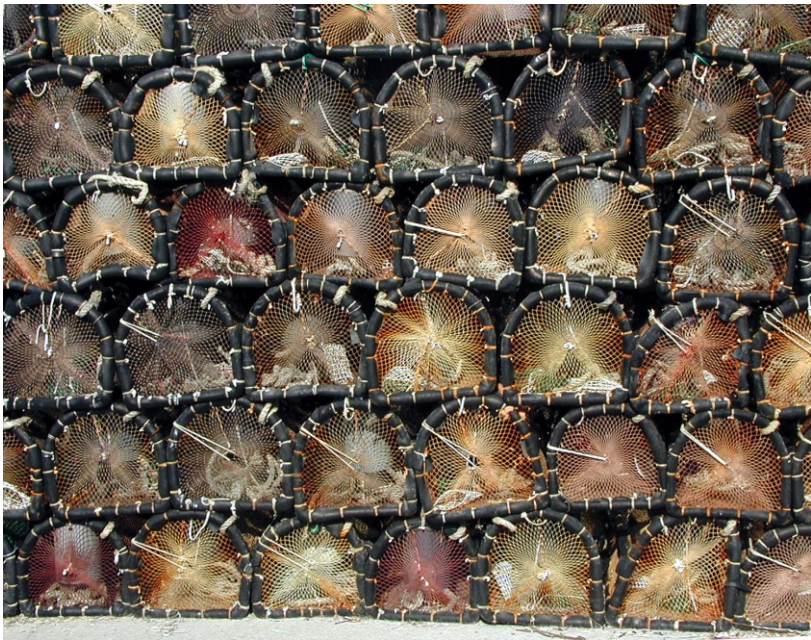


Cabala, xarda pintada
Scomber japonicus



nasas-cangrexeiras

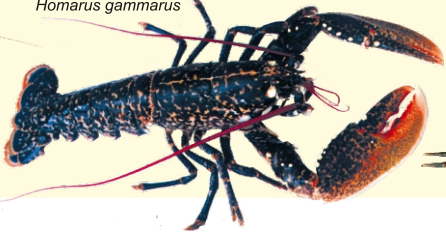
Son trampas que atraen ás especies cun engado. Están construídas de xeito que sexa doado entrar e difícil sair. Lárganse en **caceas**, unindo varias nunha guía común (madre) que remata nunha boia que serve para localizalas e recuperalas. Capturan polbos, camaróns, nécoras, lombrigantes, cangrexos...



As **CANGREXEIRAS** empréganse para capturar cangrexos e outras especies miúdas do fondo, poñendo engado no seu interior.



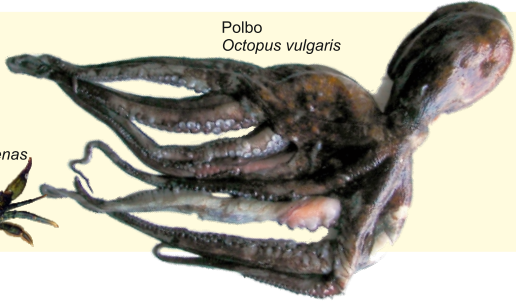
Lombrigante
Homarus gammarus



Cangrexo
Carcinus maenas



Polbo
Octopus vulgaris



Nécora
Necora puber



redeiras-atadoras

Son as encargadas de armar e reparar as redes.
Empregan unhas agullas especiais que antes eran de madeira e na actualidade son de plástico.



Agullas de atar. O tamaño está en función da luz da malla.



CULTIVOS MARIÑOS

Están orientados á cría e engorde de especies de interese comercial.

En Cambados existían parques de cultivo de ostra desde finais do século XIX.

Na década de 1950 comezou a instalación de bateas para o cultivo de mexillón e de ostra.

As agrupacións de mariscadores e mariscadoras realizan cultivos nos bancos marisqueiros.

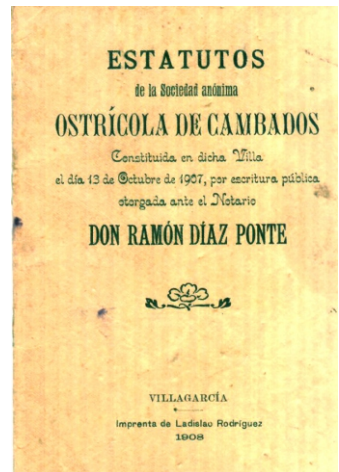
Recentemente puxeron en marcha un plan de engorde de ameixa en batea para sementar nos parques, e de resembrado de vieira.



Traballos nun viveiro de ostras. O Facho-Castro, 1956.



Instalacións da ostrícola de Cambados, no Pombal. 1910.



En Castrelo está instalada unha das máis modernas granxas mariñas para produción de rodaballo.



cultivo en bateas

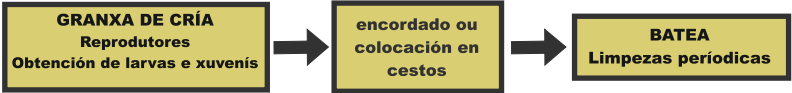
As bateas son estruturas flotantes nas que se cultívan, suxeitas a cordas ou metidas en cestos, mexillóns e ostras. Tamén se fai nelas preengorde de ameixa para sementar nos bancos dos areasis.



CULTIVO DO MEXILLÓN



CULTIVO DA OSTRÁ

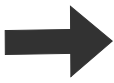
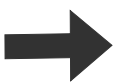


cultivo en parques

Faise en parcelas de terreo, previamente acondicionadas, situadas na zona intermareal. O proceso de cultivo inclúe limpeza periódica, desdobres e instalación de proteccións contra os depredadores. Deste labor encárgase a Asociación de Mariscadoras.



A Agrupación de mariscadoras tamén se encarga das labores de vixilancia.



comercialización

A comercialización dos produtos da pesca e do marisqueo comeza na **lonxa** onde se fai a venda por subhasta á baixa. A lonxa controla os topes de captura, a talla e a legalidade dos produtos pesqueiros, e regula os prezos para buscar a maior rendibilidade posible ás capturas. Exerce función fiscal e retén unha porcentaxe que fai posible o funcionamento e o mantemento dos servizos que a Confraría lle presta aos seus asociados.



DESCARGA DA PESCA



SUBHASTA NA LONXA



INTERMEDIARIOS (maioristas e detallistas) e INDUSTRIAS

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
XARDA	196340,00	157880,00	324180,00	97000,00	42200,00	641280,00
XOUBA	52900,00	29050,00	475,00	5162,50	64762,50	17487,50
XURELO	133335,00	145515,00	109290,00	100395,00	144150,00	101565,00
SARDIÑA	76350,00	136050,00	92865,00	55425,00	165165,00	136410,00
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
CHOCO	51486,25	53673,80	38794,25	50388,20	61951,70	42791,75
LURA	11696,25	15783,45	8023,20	6235,40	12999,90	7649,50
POLBO	28682,70	21920,45	27813,45	32651,70	28694,40	7339,70
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
AMEIXA BABOSA	74141,75	79768,00	72846,95	41776,45	28234,28	13741,60
AMEIXA FINA	35458,30	23898,45	32421,30	39751,93	39663,69	27047,32
AMEIXA RUBIA	72655,59	81944,50	53086,75	34389,00	52339,50	64474,40
AMEIXA XAPONESA	56779,10	38961,55	40286,70	49087,78	43245,07	37758,70
RELO	186421,00	300231,50	322674,50	330711,00	334059,00	219878,00
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
VIEIRA	108267,78	311,75	356203,00	188102,00	169171,00	161551,00
VOLANDEIRA	46893,00	106109,10	36800,90	22060,00	26044,50	10667,95
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
NECORA	3300,60	2499,05	2428,73	5206,50	5550,60	5569,10
CENTOLA	15640,90	15318,95	7348,85	10142,90	13242,45	20892,15
CONGUITO	5394,50	1706,00	2034,00	116,00	3606,50	3281,50
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
EUROS	4.384.378,35 €	5.094.905,81 €	5.200.350,97 €	4.908.533,90 €	5.774.622,39 €	5.191.539,93 €
QUILOS	1695280,97	1730277,88	1739870,18	1350434,31	1544374,44	1848353,02



As depuradoras e cetáreas son centros de comercialización. Nas depuradoras os moluscos son sometidos a tratamento e control para garantir a súa salubridade. Nas cetáreas e viveiros mantéñense vivos os mariscos e peixes ata a súa saída ao mercado.



a vieira

Se temos algún produto característico do noso mar, recoñecido nas mellores mesas, e dunha calidade extraordinaria, ése é a vieira. Vencellada a Cambados tradicionalmente e fonte de ingresos de boa parte dos socios da nosa Confraría e motor do desenvolvemento económico do porto. Ultimamente, por mor da acumulación de toxinas que non elimina coa suficiente rapidez e impiden o seu consumo, está cambiando o proceso tradicional de explotación e comercialización, ao que os mariñeiros de Cambados, etán a aplicar o semicultivo, unha técnica pioneira no sector da pesca artesanal galega.



As vieiras extrañense co rastro. Lévanse á lonxa, onde se pesan e controlan, e trasládanse á planta de tratamento onde, unha vez depuradas, se evisceran para poñer no mercado.

Traballos de semicultivo da vieira. Consisten en recoller as vieiras con toxinas e trasladalas a zonas limpas onde o marisco depura con máis rapidez.



transformación

A conservación dos produtos da pesca faise desde a antigüidade por medio do sal ou o secado.

En Cambados hai constancia histórica da presenza de escabecheiros de ostras desde o século XVI. A primeira conserveira foi d de Carreró, instalada en Fefiñáns en 1891 e que pechou en 1907. En 1934 instálase a de Amador, Mouriño na Avda. de Galicia que despois cambiou por “Conservas Alasá” e pechou na década de 1950. En 1935 comeza a funcionar a de Montero Rivas, “La Cambadesa”, chamada despois “Galván”. Conservas Peña comeza a funcionar no Brexo en 1936 e constrúe a fábrica no Borrón en 1943, que funcionou ata 1995.

Actualmente seguen a traballar “Alimentos Arosa” no Polígono de Sete Pías, que desde o ano 1939 estaba na Alameda de San Tomé co nome de Conservas Otero; Conservas Daporta, que comezou en 1940 e Conservas Carson en Castrelo. Ademáis hai varios cocedeiros en Castrelo e Tragobe.

Anaco do Catastro do Marqués de Ensenada no que se fai referencia á actividade dos escabecheiros na vila de Fefiñáns-1752-53):
“Escavecheros. Don Joaquin Rivero y Agustina de Cores, fabrican escaveches de ostras, en cujo exercicio ganan al año doscientos reales cada uno”.

Escavecheros
Don Joaquin Rivero, y
Agustina de Cores. Fabrican
escaveches de ostras, en cu
io exercicio ganan al año
cientos de reales



Imaxe antiga de Conservas Daporta



Cocedeiro de atún en Castrelo.

Os procesos de conservación son moi variados e van desde o conxelado en crú ou cocido, a distintas preparacións con engadido de mollos



Conserveira en Castrelo.



outras actividades

Parellamente ao desenvolvemento das actividades de pesca e marisqueo foron desenvolvéndose oficios e industrias relacionadas coa construción e arranxo de aparellos e embarcacións (ferreiros, asteleiros, talleres mecánicos...), comercios de efectos navais... O conxunto destas actividades da traballo a un bo número de persoas e representa un importante sector económico dependente do mar.



Reparación dun barco



Construción dun barco de poliéster.



Os ferreiros arman e reparan os aparellos metálicos.



Tenda de efectos navais.



cultura e lecer

Ademáis de lugar de traballo e fonte de riqueza, o mar exerce un atractivo especial que fai que sexa destino turístico, fonte de placer e inspiración de artistas.

As xentes do mar foron creando ao longo dos anos unha cultura específica, froito da súa adaptación ao medio e da súa creatividade á hora de ir resolvendo problemas.

Esta cultura forma parte do patrimonio material (aparells, construcións, embarcacións...) e inmateral (tradicións, costumes, vocabulario...) e están en constante evolución.

Na actualidade moitas persoas e institucións tentar poñela en valor, divulgala, e convertela nun recurso máis para as súas xentes.



A xente do mar celebra con especial agarimo as festas dos seus patróns, San Antonio e, sobre todo, a Virxe do Carme, para a que adornan os barcos e fan unha procesión marítima.

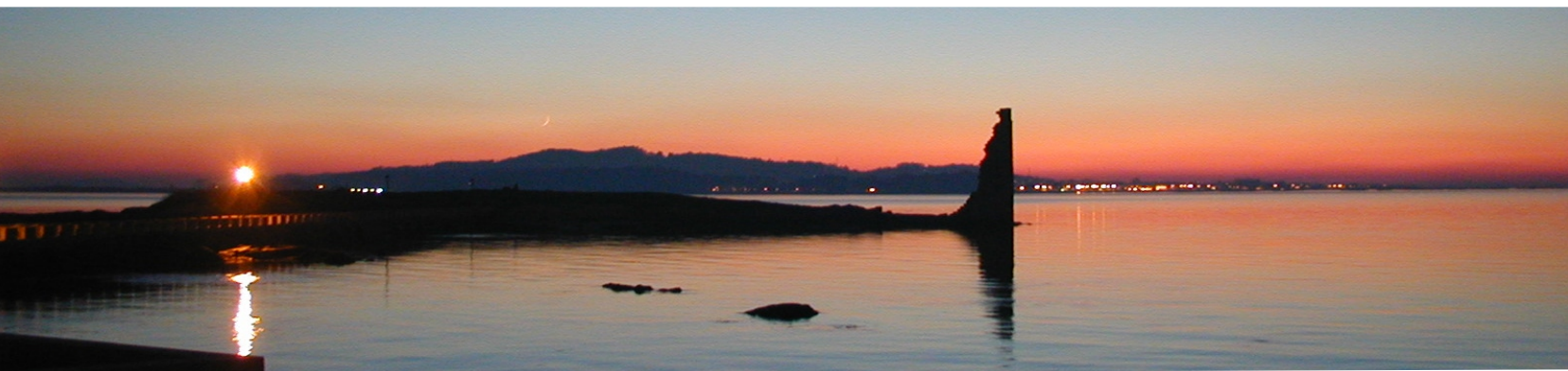


As fotos antigas son un excelente recurso para o estudo dos costumes e da historia das xentes do mar.

A FEDERACIÓN GALEGA POLA CULTURA MARÍTIMA, na que están integrados colectivos de Cambados, agrupa entidades culturais que traballan nos campos da etnografía, recuperación, investigación e divulgación do patrimonio marítimo. Na imaxe, ENCONTRO DE EMBARCACIÓNS TRADICIONAIS celebrado en Cambados en xullo de 2005.



Tres exemplos de patrimonio material marítimo: casa cuberta con testos de vieiras, muíño de Marea de A Seca e Torre de San Sadurniño.



Cambados á beira do mar

Programa de divulgación da pesca e o marisqueo e de valorización da cultura mariñeira

É un proxecto conxunto da CONFRARÍA, GUIMATUR e INTRAMAR (Iniciativas Tradicionais Marítimas S.L.), creado coa finalidade de amosar, dun xeito didáctico, o medio mariño e a beiramar, para achegarse ao seu coñecemento e á realidade socioeconómica da vila.

O proxecto “**CAMBADOS Á BEIRA DO MAR**” ten dous campos de actuación: o **ensino**, para o que se farán unidades didácticas, visitas, conferencias, saídas...; e o **turismo etnográfico e mariñeiro**, para ofrecerlle ao público en xeral a oportunidade de coñecer o Cambados mariñeiro, os procesos de explotación, a transformación dos recursos e a comercialización, os medios de traballo e os usos e costumes propios da xente do mar. O centro das actividades estará na Confraría, onde se instalará unha exposición.

GUIMATUR 

GUIMATUR é unha asociación creada polas mariscadoras e redeiras da Confraría de Cambados para:

- *Dar a coñecer o seu traballo.
- *Revaloriza o papel da muller no mundo do mar.
- *Divulgar a cultura tradicional mariñeira.
- *Promocionar os produtos



CHASULA, un cerqueiro ("Tarrafa") construído en 1958 no Freixo e restaurado recientemente para acondionalo con fins didácticos e turísticos.

ACTIVIDADES A BORDO DO “CHASULA”:

- *Embarque e navegación tradicional na Aula Taller “Chasula”
- *Técnicas de navegación
- *Artes tradicionais de pesca
- *Bateas
- *Fondos mariños
- *A Ría
- *O litoral
- *Especies
- *Bancos de pesca



ACTIVIDADE POR TERRA, POLA RIBEIRA, A CARGO DE GUIMATUR

- *Percorridos guiados polos bancos marisqueiros
- *Paseos polos barrios mariñeiros de San Tomé e Fefiñáns.
- *Visitas a instalacións relacionadas co mundo do mar.



a conservación do mar

Desde sempre utilizamos o mar para obter recursos, pero tamén como desaugadoiro ou destino dos nosos refugos. As nosas accións alteran o medio mariño, rompen o fráxil equilibrio, botan a perder os recursos e poñen en perigo a saúde.

A Ría de Arousa é un sistema moi rico en recursos, pero tamén especialmente sensible. Calquera actividade que se realice nos ríos ou no mar inflúe no seu bo estado, e por conseguinte na súa produtividade.



Vitor Mejuto



Un dos acontecementos que máis afectaron ao mar nos últimos tempos foi a MAREA NEGRA producida polo afundimento do PRESTIGE o 13 de novembro do 2002. O 4 de decembro o fuel chega á boca da ría. As mulleres de Cambados constrúen barreiras con redes e os mariñeiros saen a recoller o fuel improvisando todo tipo de medios



Algúns problemas que podemos atopar na costa cambadesa:

- *Desaugadoiros, con verquidos fecais e industriais, sen depurar.
- *Diminución do caudal do río Umia debido ao encoro de Caldas.
- *Muros, recheos, rampas e outras construcións invadindo a liña de costa en todo o territorio do concello.
- *Restos abandonados nas praias.
- *Privatización de zonas costeiras.
- *Malos cheiros.

DEBEMOS RECORDAR QUE NON EXISTEN RESÍDUOS INOFENSIVOS. QUE TODOS EXERCEN ALGUNHA ACCIÓN, DIRECTA OU INDIRECTA, SOBRE OS ORGANISMOS E O MEDIO. E DEBEMOS ESIXIR DAS INSTITUCIÓNS QUE NOS GOVERNAN AS MEDIDAS NECESARIAS PARA PRESERVAR O MAR, O NOSO MEDIO DE VIDA E O MEDIO DE VIDA DAS XERACIÓNS DO FUTURO.



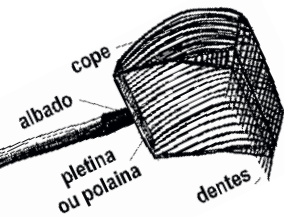
o futuro está nas nosas mans

marisqueo a flote

Realízase desde embarcacións.
Os aparellos para apañar
marisco arrástranse á man
(raños) ou coa forza dos
motores (rastros).
Captúranse berberechos,
ameixas, relós, carneiros,
rabiosos, vieiras...



Traballando con raños

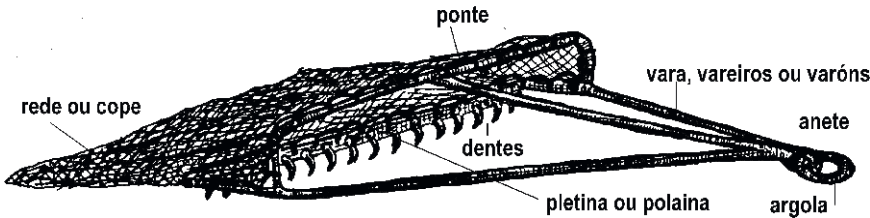


Raños

vara



Traballando con rastros, arredor de 1950.



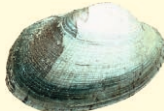
Rastro da vieira e do rabioso.



Reló
Dosinia exoleta



Berberecho
Cerastoderma edule



Ameixa branca
Venerupis pullastra



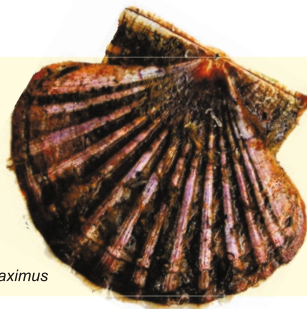
Ameixa rubia
Paphia rhomboideus



Carneiro
Venus verrucosa



Rabioso
Gycimeris glycimeris



Vieira
Pecten maximus



redes de arrastre

Son redes en forma de saco que se prolongan en dúas pernas que se manteñen separadasa por diferentes métodos. Arrástranse polo fondo a diferentes alturas e capturan todo tipo de especies: chopos, luras, centolos, volandeiras, linguados, lirios...

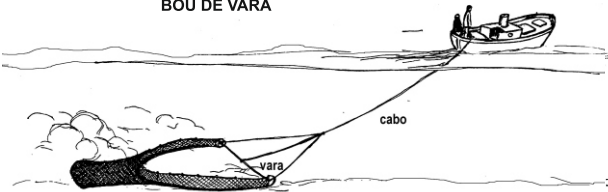


Traballando ao chinchorro ou boliche

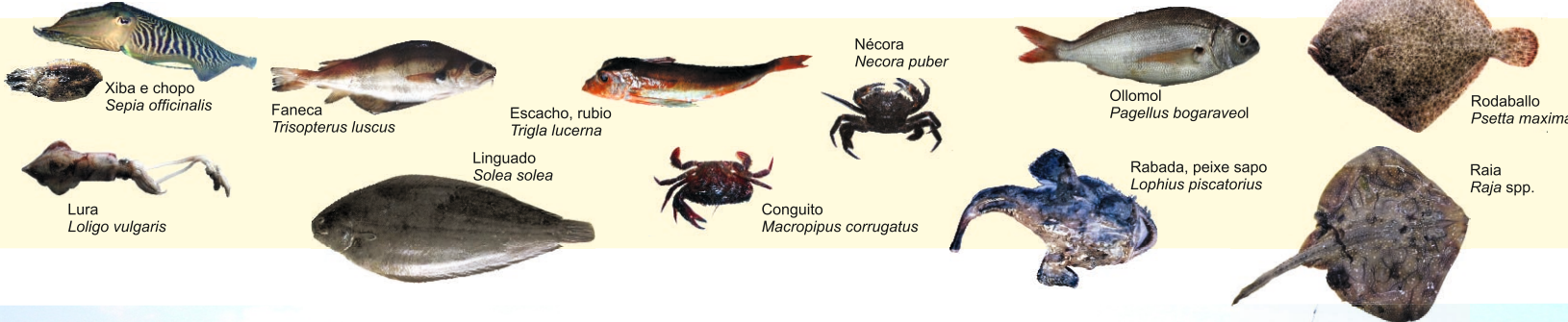
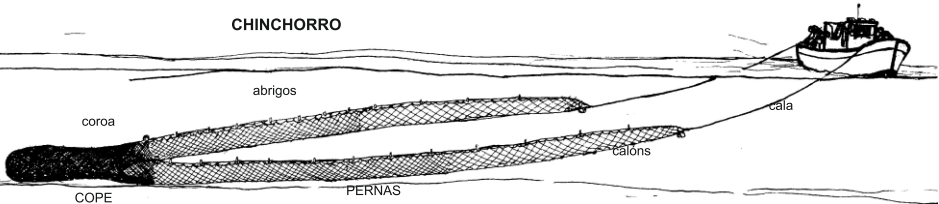


Largando o bou de vara ou trambolín

BOU DE VARA

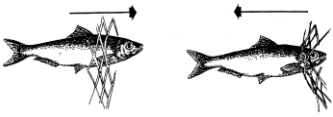


CHINCHORRO

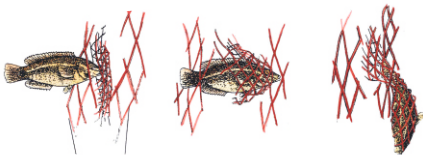


aparellos de enmmalle

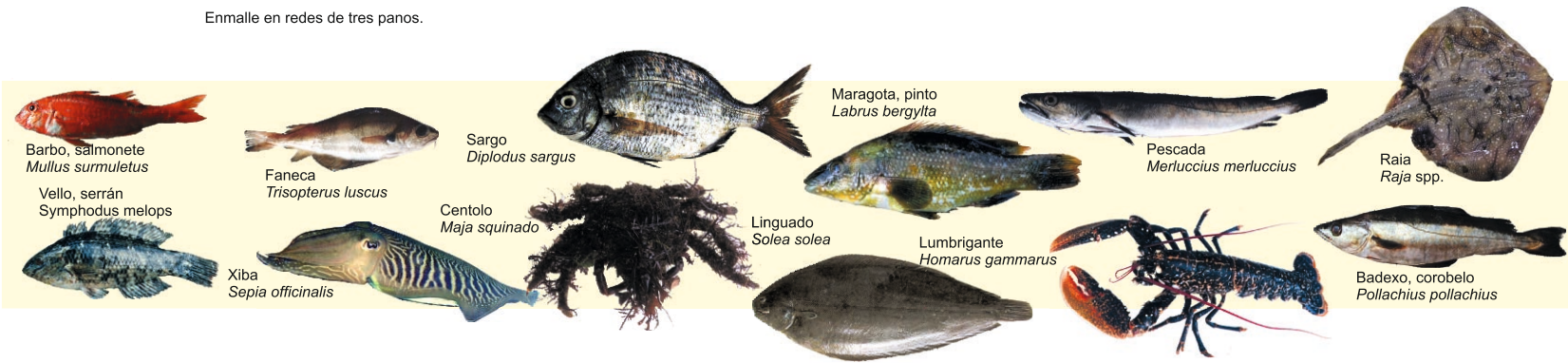
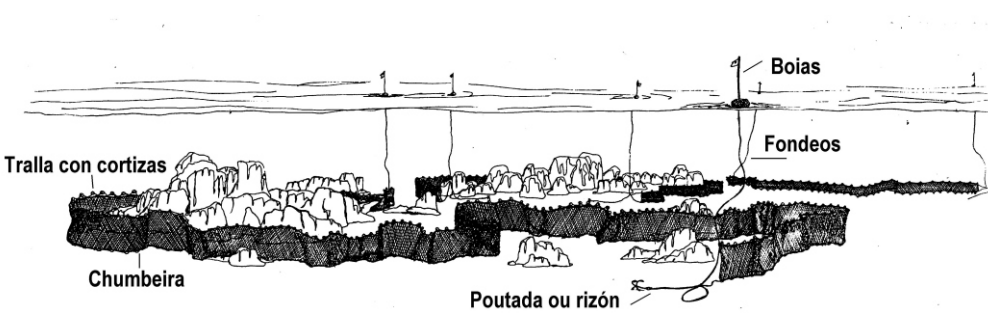
Son redes que forman barreiras e fan que as especies que tentan pasar a través delas queden malladas. Utilízanse tanto na pedra coma no limpo e capturan peixes, moluscos e crustáceos. Os aparellos de enmalle poden ser dun só pano (xeitos, betas, raeiras...) ou de tres (trasmallos, miños...)



Enmalle en redes dun só pano.



Enmalle en redes de tres panos.



aparellos de cerco

Son redes de gran tamaño (ata 450 m de lonxitude e 90 m de altura) que rodean e encerran especies peláxicas que viven en grupo (sardiña, xurelo, rincha, xarda, bocareu, bolo...). Os cercos pequenos chámanse raspitas.



Halando o aparello para terra.



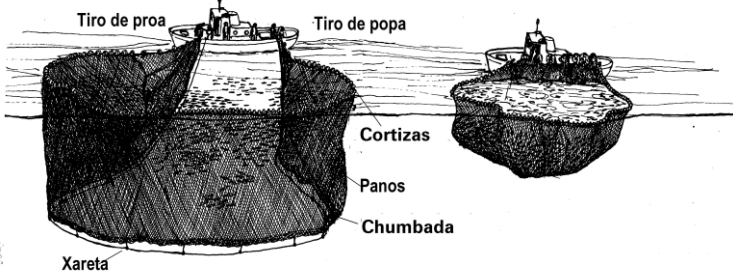
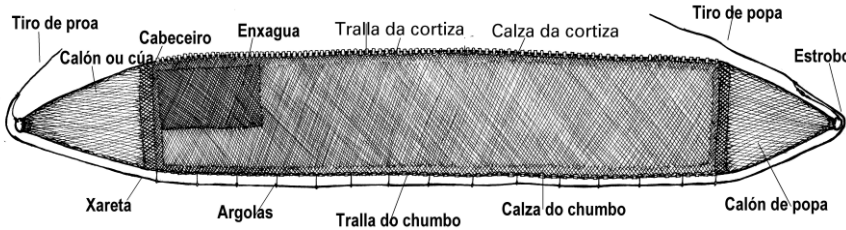
Facendo a enxagua.



Cargando un aparello do cerco no peirao de Cambados. Arredor de 1945.

O cerco chegou a Cambados no últimos anos do século XIX. Cos primeiros cercos, de pequeno tamaño, traballábase con traíñeiras movidas a remo e vela. Coa introducción dos motores aumentou o tamaño dos barcos e dos aparellos, e coa maquinaria reduciuse o número de tripulantes.

A rede do cerco lárgase facendo un círculo e péchase por debaixo por medio dunha xareta facendo unha bolsa que retén ao peixe nunha zona da rede máis resistente (enxagua). Lógo métese a bordo con salabardos.



Xurelo, chincho, caneu
Trachurus trachurus

Sardiña
Sardina pilchardus



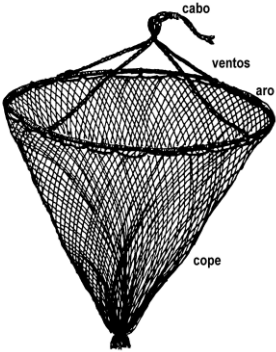
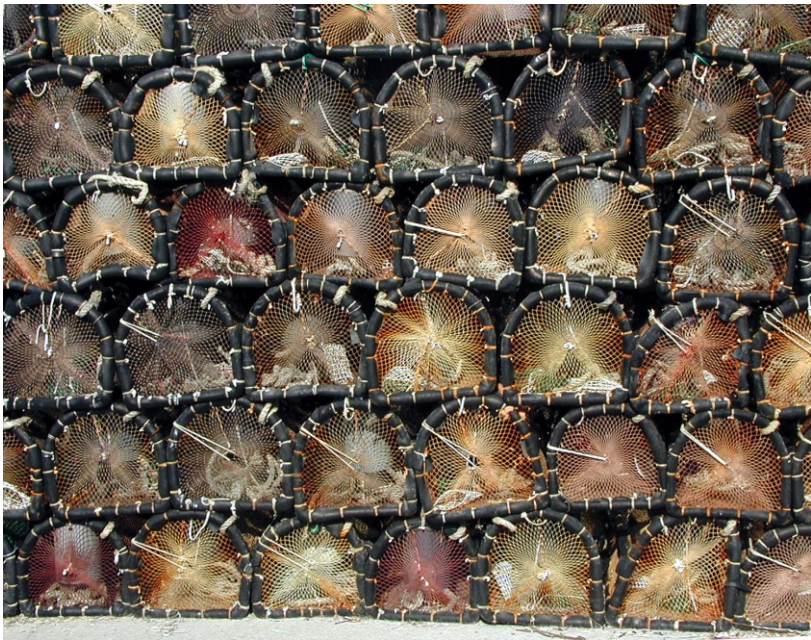
Xarda, rincha
Scomber scombrus

Cabala, xarda pintada
Scomber japonicus



nasas-cangrexeiras

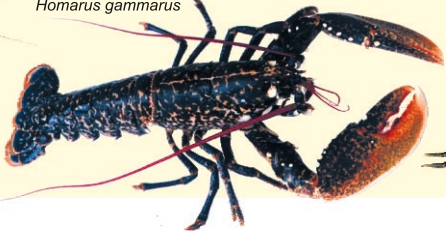
Son trampas que atraen ás especies cun engado. Están construídas de xeito que sexa doado entrar e difícil sair. Lárganse en **caceas**, unindo varias nunha guía común (madre) que remata nunha boia que serve para localizalas e recuperalas. Capturan polbos, camaróns, nécoras, lombrigantes, cangrexos...



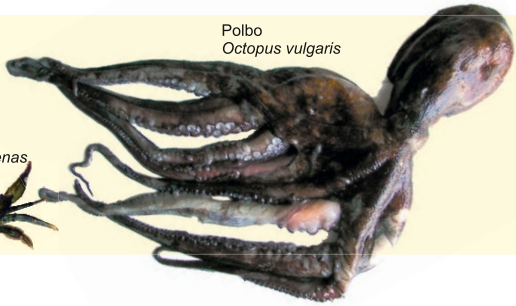
As **CANGREXEIRAS** empréganse para capturar cangrexos e outras especies miúdas do fondo, poñendo engado no seu interior.



Lombrigante
Homarus gammarus



Cangrexo
Carcinus maenas



Polbo
Octopus vulgaris



Nécora
Necora puber



redeiras-atadoras

Son as encargadas de armar e reparar as redes.
Empregan unhas agullas especiais que antes eran de madeira e na actualidade son de plástico.



Agullas de atar. O tamaño está en función da luz da malla.



cultivo en bateas

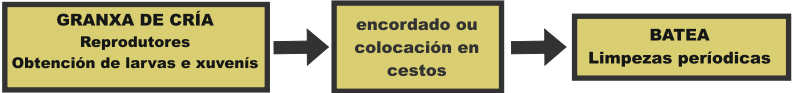
As bateas son estruturas flotantes nas que se cultívan, suxeitas a cordas ou metidas en cestos, mexillóns e ostras. Tamén se fai nelas preengorde de ameixa para sementar nos bancos dos areasis.



CULTIVO DO MEXILLÓN



CULTIVO DA OSTRÁ



a vieira

Se temos algún produto característico do noso mar, recoñecido nas mellores mesas, e dunha calidade extraordinaria, ése é a vieira. Vencellada a Cambados tradicionalmente e fonte de ingresos de boa parte dos socios da nosa Confraría e motor do desenvolvemento económico do porto. Ultimamente, por mor da acumulación de toxinas que non elimina coa suficiente rapidez e impiden o seu consumo, está cambiando o proceso tradicional de explotación e comercialización, ao que os mariñeiros de Cambados, etán a aplicar o semicultivo, unha técnica pioneira no sector da pesca artesanal galega.



Traballos de semicultivo da vieira. Consisten en recoller as vieiras con toxinas e trasladalas a zonas limpas onde o marisco depura con máis rapidez.



As vieiras extraénsen co rastro. Lévanse á lonxa, onde se pesan e controlan, e trasládanse á planta de tratamento onde, unha vez depuradas, se evisceran para poñer no mercado.



transformación

A conservación dos produtos da pesca faise desde a antigüidade por medio do sal ou o secado.

En Cambados hai constancia histórica da presenza de escabecheiros de ostras desde o século XVI. A primeira conserveira foi d de Carreró, instalada en Fefiñáns en 1891 e que pechou en 1907. En 1934 instálase a de Amador, Mouriño na Avda. de Galicia que despois cambiou por “Conservas Alasá” e pechou na década de 1950. En 1935 comeza a funcionar a de Montero Rivas, “La Cambadesa”, chamada despois “Galván”. Conservas Peña comeza a funcionar no Brexo en 1936 e constrúe a fábrica no Borrón en 1943, que funcionou ata 1995.

Actualmente seguen a traballar “Alimentos Arosa” no Polígono de Sete Pías, que desde o ano 1939 estaba na Alameda de San Tomé co nome de Conservas Otero; Conservas Daporta, que comezou en 1940 e Conservas Carson en Castrelo. Ademáis hai varios cocedeiros en Castrelo e Tragobe.

Anaco do Catastro do Marqués de Ensenada no que se fai referencia á actividade dos escabecheiros na vila de Fefiñáns-1752-53):
“Escavecheros. Don Joaquin Rivero y Agustina de Cores, fabrican escaveches de ostras, en cujo exercicio ganan al año doscientos reales cada uno”.

Escavecheros
Don Joaquin Rivero, y
Agustina de Cores. Fabrican
escaveches de ostras, en cu
io exercicio ganan al año
cientos de reales



Imaxe antiga de Conservas Daporta



Cocedeiro de atún en Castrelo.

Os procesos de conservación son moi variados e van desde o conxelado en crú ou cocido, a distintas preparacións con engadido de mollos



Conserveira en Castrelo.



cultura e lecer

Ademáis de lugar de traballo e fonte de riqueza, o mar exerce un atractivo especial que fai que sexa destino turístico, fonte de placer e inspiración de artistas.

As xentes do mar foron creando ao longo dos anos unha cultura específica, froito da súa adaptación ao medio e da súa creatividade á hora de ir resolvendo problemas.

Esta cultura forma parte do patrimonio material (aparells, construcións, embarcacións...) e inmaterial (tradicións, costumes, vocabulario...) e están en constante evolución.

Na actualidade moitas persoas e institucións tentar poñela en valor, divulgala, e convertela nun recurso máis para as súas xentes.



A xente do mar celebra con especial agarimo as festas dos seus patróns, San Antonio e, sobre todo, a Virxe do Carme, para a que adornan os barcos e fan unha procesión marítima.



As fotos antigas son un excelente recurso para o estudo dos costumes e da historia das xentes do mar.

A FEDERACIÓN GALEGA POLA CULTURA MARÍTIMA, na que están integrados colectivos de Cambados, agrupa entidades culturais que traballan nos campos da etnografía, recuperación, investigación e divulgación do patrimonio marítimo. Na imaxe, ENCONTRO DE EMBARCACIÓNS TRADICIONAIS celebrado en Cambados en xullo de 2005.



Tres exemplos de patrimonio material marítimo: casa cuberta con testos de vieiras, muíño de Marea de A Seca e Torre de San Sadurniño.

