

HESTORIA ENLATADA



Ayer y hoi das conserveiras tapiegas

↓ Tania Cascudo Loza

Hai anos Tapia era un fervedoiro de barcos, nun continuo ir y vir de pesca pra dar servizo ás numerosas fábricas conserveiras que taban asentadas na vila. Eran tempos de fame y trabayo, pero tamén de risas y anécdotas qu'hoi guardan con mimo os que viviron aquela época. Sólo a fábrica d'Albo recoye el testigo d'aquelos anos y a ela sumáanse outros tres produtores artesanos que s'esforzan por ferse un furaco nel mercao da conserva.

Entre papeles, documentos y fotos veyas é fácil atopar a Diego Fernández, máis conocido como *Diego de Servando*. É sobre todo y ante todo un home namorao de Tapia y da súa hestoria, ésa qu'atesoura na súa casa de Veiga onde se poden atopar entre outras moitas cousas as escasas vinte fotos qu'hai recoyidas sobre as fábricas de conservas tapiegas.

Nel ano 92 empezou a interesante iniciativa que despós completou col sou amigo y editor, Camilo López. Esa investigación levóulos a publicar tres completos y interesantes libros sobre a hestoria del conxecto a través das súas cayes y parroquias. Nesos to-

mos recóyese de forma paralela el única hestoria escrita da conserva tapiega qu'esiste, úa industria que xenerou riqueza na vila y que se convirtiu cuase nun modo de vida pra moita xente vinculada al mar.

Anos de tradición

Na década de 1860 instalouse a primeira fábrica conserveira en Tapia, conocida alí como *a Casa da Fábrica*. Os pioneiros foron Fernando y Manuel Pérez Casariego, sobríos del Marqués de Casariego. A chamada *Fábrica de Conservas alimenticias de F. Pé-*



En 1929 a familia Bravo instálase en Tapia y abre a conserveira que deu trabayo a moitos tapiegos

rez Casariego funciona á perfección hasta el sou peche en 1900. Entoncias, as fábricas empezaron a proliferar nel entorno del portín tapiego ubicándose en dúas zonas: cerca del ilesia de San Martín, espacio escoyido por Álvarez Cascos, Albo, El Colaso y Perán-Terín; y arrimadas á Fonte Nova, unde s'asentaron Bravo y Venecia.

Foi en 1930 condo el tapiego Leonardo Álvarez-Cascos y Garrido empeza as xestioís pra construír a segunda conserveira, qu'alquila en 1932 al italiano José Allejo. Hasta 1935 trabayóu Allejo pola conserva tapiega, sendo ún dos impulsores da entrada da popular conserveira Albo al arrendarye el sou local.

En 1939 Albo empeza á construción da nova fábrica, que nun acaba hasta 1941. Nun primeiro momento elabora bonito y bocarte acarrexao dende el muelle por úas trenta personas y baxo as órdenes de Paquita d'Higinio. Lo máis orixinal era el sistema de pago: por cada viaxe hasta a fábrica, Paquita dábayes úa chapa y al final pagábayes según el número de chapas que tuveran.

As visitas d'empresarios italianos en busca de bocarte prás súas conserveiras d'anchoa eran

constantes y habituales. En vista del negocio, Leonardo Pérez decide construír úa nave pr'arrendar y unde anos despós s'instala a popular conserveira Dolores Bravo e Hijos que col tempo construye a súa propia fábrica, que funciona hasta 1960.

En 1940 creáanse dúas novas fábricas: *Conservas Perán* y *Conservas Venecia*. Ésta última nun tía maquinaria al xeito polo que preparaba el peixe y mandábalo envasar fora. Venecia foi a primeira en pechar, aló pol ano 1957. El rumbo de *Conservas Perán* foi mui distinto y convírtese núa empresa importante con presencia tanto en Tapia como na localidá coruñesa de Cambados. En 1942 a fábrica pasa a chamarse *Conservas Terín* y entra nel sou miyor momento.

Compra el sou propio barco, el «Terín», y convírtese na principal empresa tapiega con máis de 100 contrataos.

Cunta el actual encargao d'Albo, Paquito García, que *Terín* foi úa gran fábrica y que cuntaba con úa forte distribución con puntos de venta en todo el país. «Ademáis descubríñ úa cousa que mui pouca xente sabe, y é que *Terín* tuvo a punto de fer fabada». Esplica García qu'antias de sacar un novo envase fíase úa



Os carrexadores que levaban el peixe hasta as fábricas, núa pouxa nel trabayo

litografía, úa chapa pra saber cómo iba ser. Pos ben, a él déronye por casualidá úa d'estas chapas. Así y todo, as cousas xa iban mal y en 1968 *Conservas Terín* pecha as portas. Según Paquito, el peche de *Terín* foi mui traumático pra Tapia.

Zarradas *Terín* y *Bravo*, dúas das fábricas máis importantes, ponse fin a úa etapa d'esplendor da que nos dice Diego de Servando que se «podía pasar de barco en barco dende a punta del muelle al Muelle del Rocín». Añade Paquito García qu'el fondo del porto acababa sendo de color branco por todo el peixe sobranste que se tiraba al mar. «Algo mui raro se pensamos qu'erán tempos de fame, pero nun se pensaba nese peixe como comida». El uso das cámaras frigoríficas y el descenso da pesca enmudecen el pequeno porto tapiego del que xa nunca máis se verían salir carreyadas de peixe camín das fábricas. Estas son as dúas causas citadas como motivadoras del fin del esplendor conserveiro tapiego, qu'emprende a partir d'ese momento úa nova etapa con *Albo* como único estandarte da conserva tapiega.

A conserva nel siglo XXI

En 1960, con Martín Carrasco al frente da factoría de Tapia, a firma *Albo* decide especializar as súas fábricas como remedio da crisis qu'afectaba al sector. Á fábrica tapiega tócouye ocuparse dos pratos precocinaos y abandonar a conserva de peixe. Con Carrasco d'encargao, entra a trabayar na oficina Paquito García, pra despós sustituílo nel posto. 45 anos trabayando en *Albo* permiten a García falar d'úa trayectoria en ascenso que sitúa a fábrica nun momento «francamente mui bon», a lo qu'amece que «afortunadamente optóuse por esta vía y a fábrica sobrevivió».

Os cambeos da fábrica nótanse a primeira vista, xa qu'hoi é toda d'aceiro inosidable y «podería decirse qu'é como úa gran cocía». Lo que si defende García é que «aunque el sistema de producción é industrial, son pratos naturales; así, por exemplo, os cayos límpianse a mao». As máquinas, como pasa sempre, restaron trabayo manual y mentras antias «trabayaban



Un día de trabayo nas modernas instalacións da fábrica tapiega d'Albo



FOTO: JUANNA

Os arizos empácanse nun lento trabayo manual

úas 60 personas, hoi somos menos da mitá (22 empreaos) y producimos máis qu'antías».

De Tapia salen pratos preparaos como fabada, cayos á madrileña, cayos con garabanzos, caldo, salpicón de bonito, patés y paella. Cuenta García qu'os bus resultaos fain qu'a fabada seña, despós del bonito, el segundo producto máis importante d'*Albo* y que, ademáis, ten paradoxicamente Canarias como el destino de máis consumo. Y postos a falar de destinos a máis d'ún sorprenderáye saber qu'os xaponeses baban pola paella d'*Albo*.

A pesar dos 45 anos de duro trabayo y a punto de xubilarse, García adviase como un home feliz y satisfeito, apasionao por un sector que vive un bon momento empuxao polos cambeos de vida y úa sociedade na qu'el trabayo y as présas conducen á xente a confiar na conserva pra resolver a comida de cadaldía.

As pequenas empresas *delicatessen*

Condo Verardo Fernández (Verardo del Súcaro) empezóu a salir al mar col «Ramona López», era el neno da tripulación y nun esqueice que sempre lo mandaban a *Albo* por chicharro cocido pra comer. Acórdase con especial cariño y quedóuy a sensación de que ye regalaban a comida posto qu'él nun era el encargao de fer os pagos. «Nunca pasábamos fame y eso era algo que me chamaba lamar el atención». Quén ye iba dicir que col paso dos anos chegaría a ter a súa propia conserveira.

Aquel neno medróu y convertiuse en patrón de barco, el «Entreislas», que, desde se vendéu, xeneróu el capital pra poñer en marcha a fábrica de conservas del mesmo nome. Hai cinco anos, nel 2001, Verardo empezóu esta aventura empresarial y agora, nel 2006, empeza a saborear os meles del éxito.

«Tapia puido ter úa gran industria conserveira, pero decidió apostar pol turismo y quedouse atrás»,



FOTO: JUANMA

Ún dos produtos de máis éxito das conservas d'Entreislas son os arizos

confesa sin pelos na lingua. El precio dos solares subiu como el espuma y eso foi ún dos motivos polos qu'Entreislas se convirtiu núa empresa atípica: comercializa os sous produtos col nome de Tapia, pero as súas instalacións tán en Valdepareas, nel conceyo del Franco. Ten claro qu'el nome de Tapia vende y que dá búa imaxe pola tradición de porto marineiro y a tradición conserveira, y por eso nun quer renunciar a él.

Mira con seña al pasao y señala que «foi úa pena que se perdera a conserva tapiega, pero as carreteras eran infames y traer a pesca del Cantábrico era complicao, nun había mantenimiento y el transporte nun taba preparado pra traer el pexe en búas condicións». Amece Everardo que «el turismo xenerou postos de trabayo que salían das fábricas y a xente quixo miyor trabayar na hosteleiría ou na construción».

Peró un ano antias que Verardo, Emiliano Álvarez tamén decidiu probar sorte nel campo da conserva y abriu *El Viejo Pescador*. De familia de marneiros, foi súa madre, Inés, a que ye enseñou os secretos das conservas de bonito y anchoa y un método de trabayo qu'a día d'hoi sigue usando. Esa tradición foi a que levou a este administrativo de 49 anos a iniciar úa aventura en solitario que, aunque ten altibaxos, ofréceye muitas satisfaccións.

Tempos novos

A conserva xa nun é lo qu'era ou, alomenos, a que Verardo trabaya cos 21 empreaos qu'hoi ten *Entreislas*. «Tratamos d'ocupar un espacio de *delicatessen* y competimos nel mercao ofrecendo un produto de calidá», afirma. Productos de *gourmet* qu'hoi ocupan un posto nos liniales d'importantes firmas como El Corte Inglés ou Alimerka y que permiten que conservas *made in Tapia* teñan un furaco en Madrid, Barcelona, Sevilla, Baleares, Canarias ou

incluso en países como Italia, México ou Bélxica. «Lo importante é salir, darse a conocer y tar presentes en ferias pr'abrir mercaos», explica Fernández. Nesta coincide Emiliano, a lo qu'amece que pra elo fai falta infraestructura y muitas veces nun ten tempo pra todo.

Fabas con centolo á sidra, fabas con pulpo, garabanzos con bacalao y algas, caviar d'arizos, atún, bonito, anchoas, marmitaco... Úa linia de productos listos pra comer que gustan y convencen. Úa linia nova de trabayo que, col axuda del maestro pasteiro Miguel Sierra, ta introducindo

úa gama de productos con algas que chaman el atención al tempo que dan bus resultaos. «Abres a lata y sintes que tas cerca del mar: é úa mezcra d'aromas bárbara», asegura Everardo. De todos os xei-



PATÉS PRA GOURMETS

Outra conserva, quizáis menos conocida, pero non por eso menos importante, é a que se fabrica nas cocías del restaurante «Palermo» de Tapia. El sou amo, Alfonso Santiago, decidiu incluír na súa carta el *mousse* de paté al oporto nel ano 1998 y, en vistas del éxito que tía entre a súa clientela, al outro ano empezou a envasalo.

Despós del *mousse* de paté al oporto veron outras variedades como el *bloc* de curro con cachíos, a suprema d'ave, el paté de morciya y, despós, as guarnicións dulces, a cebola confitada asturiana y a compota de chourizo. «Normalmente femos úas 3.000 unidades de cada referencia por ano», indica el hosteleiro.

Explica Alfonso Santiago que cuase toda a súa produción véndese en España, anque tamén «pode atoparse en Portugal, México y Andorra». A corto y longo prazo os sous obxetivos céntranse en seguir trabayando a linia *gourmet*, unde «el producto xa ten un furadín nel mercado». Pra máis información, pódese visitar www.palermo-gourmet.com.

tos, el producto rei é el salpicón. «Pra lograr el salpicón que vendemos agora *cascamos* máis de cuatro millóis das antigas pesetas».

Pola súa parte, *El Viejo Pescador* produce 10.000 kilos de bonito al ano que compra nos portos d'Avilés, Veiga ou Burela. El máis del producto elaborao véndelo en Asturias, anque calcula qu'un vente por cento sale fora.



Emiliano delante da súa fábrica de conservas nel polígono de Mántaras



FOTO: JUANNA

A calidá, el secreto del éxito

El problema é qu'el producto de calidá é máis caro. Así y todo, Emiliano asegura qu'a mentalidá da xente ta mudando y xa se dan conta de qu'el producto é mais caro qu'el convencional porque ta feito de forma artesanal.

Verardo péchase na súa cocía —«sempre me gustóu muito cocinar, venme de familia»— y experimenta, de forma autodidacta, productos novos que lougo dá a probar al sou personal. Entre risas comenta: «dígoys que xa sei que nun yes pago por eso, pero...». Tras a cata evalúan el producto y condo cren qu'alcanza un bon nivel poin en marcha el proceso prá súa posterior comercialización.

Nesa búsqueda de calidá y control acaban de poñer en marcha un departamento d'investigación que controla todo el proceso «dende qu'entra el producto fresco hasta que sale envasao da fábrica». Verardo, propietario y xefe de produción d'*Entreislas*, confesa ser un home trabayador y con muito amor propio. «A mín os cuartos nun me dicen nada; dícame el ter éxito, el conseguir lo que persigues y polo que trabayas». Hoi en día poñer en marcha úa empresa como esta «é de valentes porque xa os precios dos solares tán polas nubes, pero se sale ben é rentable».

«¿Por qué ta ben visto que nos restauráis che dían espárragos de lata y en cambio nun é búa señal que che dían fabada de lata?», é algo que se pregunta Paquito, el encargao d'*Albo*, y asegura qu'hai que trabayar pra qu'a xente confie na conserva porque é un producto que «ten futuro». García explica qu'houbó un momento de declive pero qu'agora as conservas viven un bon momento. Lo que queda por delante é trabayo y máis trabayo pra que Tapia siga viaxando en conserva por todo el mundo y por muitos anos.

ÚA VIDA EN ALBO

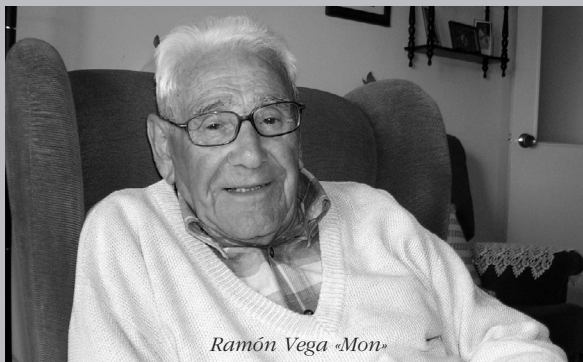
«Antias el trabayo si qu'era duro, nun había horarios y ás veces tías que levantarte ás tres da mañá pra ir descargar un barco», confesa Ramón Vega, por todos conocido como *Mon*. Con 17 anos entrou a trabayar como fogoneiro na caldeira da fábrica d'*Albo* de Tapia, na mesma fábrica na que se retirou hai 16 anos. Fala d'úa época difícil de muito trabayo y fame, pero da que tamén recorda anécdotas y bus momentos.

Mon nacéu en L'Arena hai 80 anos y toda a súa familia ta vinculada á empresa *Albo*. «Pódese dicir que meu bolo Casimiro foi el primeiro obreiro da primeira fábrica en Santoña, y por eso anos máis tarde fundou a de Candás y a de L'Arena; era como da casa», cunta con orguyo. Y é que *Mon* é a terceira xeneración de trabayadores d'*Albo* pos sou padre, Antonio, foi encargao da fábrica tapiega muitos anos. «Eso nun era búa cousa, porque tanto a min como a meu ermao, que trabayábamos con él, cayíannos todas as broncas», dice con señardá.

El día a día na fábrica

El trabayo na fábrica dependía da temporada del ano. «El chicharrón era lo primeiro del ano, xa empezabas en decembre así que tías qu'esqueicerte das Navidades porque el pescao nun esperaba y había que trabayar todos os días, y a temporada acababa en febreiro», a lo qu'amece que «como nun había conxeladores había qu'amañar el pexe condo chegaba foran as seis da tarde ou as tres da mañá». «Iguale che daban un aviso de qu'ás once da noite chegaba un camión de Celeiro; entoncias había qu'andar por todas as casas da vila chamando ás mueres, y xa nun eran horas». *Mon* asegura qu'había xornadas mui agotadoras nas que chegaron a ter qu'amañar 23.000 kilos nun día.

Condo entraba el pexe na fábrica as mueres formaban uá cadía de tal xeito que ye cortaban a cabeza y el rabo, sacábanye a tripa y lavábanlo. Despós iban colocándolo pol tarrén y, condo acababan, empezaba el labor de *Mon* y de sou ermao, pos tían que salalo pouco a pouco col axuda d'úa pala. «Pensa qu'a mitá da fábrica taba chía de chicharrón y chegaba a uá altura d'un cuarto de metro, polo qu'había qu'ir movéndolo pra qu'el sal chegara a todos», explica con paciencia. Al outro día chegaban as mueres y volvían la-



valo pra pasalo despós ás parrillas unde *Mon* atendía que quedara ben cocido. Condo acababa había que fritilo porque se vendía en escabeche. Al final, de novo entraban as mueres, qu'iban *empacando* el producto nas latas.

Peró neste proceso tan simple de cuntar había muita xeira y sobre todo muitas horas de trabayo manual, lento y agotador. «Pensa qu'era inverno y el pescao taba mui frío, as mueres acababan cuas maos en gabuñóis. Pra encima botaban lamar de sangre; por eso, ademáis de cos mandiles, envolvíanse con sacos pra nun acabar empapadas en sangre». Asegura *Mon* que ye gustaría ver a muchos trabayando nas condicións nas que lo fían ellos antias.

En primavera, de marzo a xunio, era el tempo del bocarte pra fer el anchoa. «Limpiábase a mao y daba mucho trabayo, pero, eso si, nun había outra anchoa como a d'*Albo*, porque a qu'atopas agora nas tendas é mala y ta mal limpiada». Asegura ademáis qu'antias el producto era mucho máis arrogante: «Antias nas latas pequenas d'anchoa, como nas qu'hoi traen seis, metíanse sobre veinte pezas».

Tamén recorda *Mon* qu'eran os anos da fame y que, claro, «as mueres ás veces comían el pexe. Meu padre nun yes quitaba, pero reñíayes condo sólo comían un cacho y deixaban restos». Había fame y lo pouco que cobraban tían que administrarlo ben. «Acórdome que condo empecín na fábrica cobraba sete pesetas al día, pero lo malo é qu'un paquete de tabaco del estraperlo costaba lo mesmo». Acórdase entre sonrisas das aventuras de dous probes da zona, *El Esquilón* y *Napoleón*, que baxaban á fábrica por comida y reñían entre ellos por ver quén entraba.

Y despós del bocarte vía el bonito, que solían pescar barcos de Tapia. Y por eso dice *Mon* que pecharon as fábricas, porque empezou a nun haber pescao y a nun vir barcos a Tapia. *Albo* sobrevivíu, pero esa xa é outra hestoria. 