

PESCA, MARISQUEO E SALGA NA CULTURA CASTREXA



1. PESCA, MARISQUEO E SALGA NA CULTURA CASTREXA

Pesca e marisqueo na cultura castrexa

No marco das poboacións prerromanas do Norte peninsular, englobadas na cultura castrexa, as mulleres alcanzaron unha importancia excepcional no referente a elementos básicos do funcionamento do poboado; e iso malia que os restos arqueolóxicos resulten extremadamente débiles á hora de documentar sobre estes aspectos. Neste caso, Estrabón, xeógrafo grego que escribiu unha famosa Xeografía no século I, cualifica ás mulleres do Norte peninsular castreño como fortes e robustas, que chegan a dar mostras dunha gran valentía. Semella que loitaban xunta os homes ou en ausencia destes para defender os castros.

A cultura castrexa foi un conxunto de manifestacións culturais do noroeste da Península Ibérica que durou desde finais da Idade de Bronce (século IX ou VIII antes da nosa era) ata o século I da presente era. A súa característica máis notable é a existencia de poboados amurallados coñecidos como castros (do latín *castrum*, campamento), dos que toma o nome. Na provincia de Pontevedra pódense citar, entre outros, os da Lanzada en Noalla, Suvidá en Mogor, Donón no Morrazo, Cíes, Peneda en Redondela, Sta. Tegra en A Guarda ou o propio Castro de Vigo.



Dita cultura desenvolveuse durante a Idade do Ferro_sobre un forte substrato das poboacións xa existentes da etapa final da Idade de Bronce. A esta compoñente precastrexa sumáronselle influencias culturais centroeuropeas, atlánticas e mediterráneas. No lento período formativo, quedaría ata o século V a.n.e., os castros fóronse estendendo de sur a norte e da costa cara ao interior. Esta cultura desenvolveuse durante dous séculos e a influencia da cultura romana nela aprézase no século II a.n.e. e continúa na forma de Cultura Galaico-romana despois da invasión romana e ata os séculos III ou mesmo IV da nosa era.

Era unha sociedade xentilicia, é dicir, carente de Estado. Non existía unha autoridade superior que coordinase as accións dos distintos grupos sociais coa finalidade de manter a unidade do grupo. A cohesión social lógrase mediante unha serie de institucións, coma o clan, que nunhas ocasións se agrupan e noutras se confrontan.

Os indicios de que se dispón indican que existía un certo equilibrio social entre os homes e as mulleres, pois estas posuían as terras, pero os homes podían ter outro

tipo de riquezas, como o gando. Este equilibrio desaparece no mundo político, xa que nel toda a autoridade está nas mans dos homes.



A sociedade castrexa era matrilineal, pero patriarcal. Unha sociedade matrilineal é a que posúe un sistema de descendencia que se define pola liña materna. Nelas, a pertenza ao grupo defínese pola súa vinculación coas mulleres, é dicir, a familia matrilineal inclúe nai, avóa materna, a nai desta, et. e a descendencia por liña feminina. A herdanza transmítese por liña feminina (ao seren as mulleres quen adquiría maior peso no ámbito familiar) e eran as mulleres as encargadas de buscar e concertar os matrimonios de irmáns e irmás.

Desde a cultura castrexa coñécese a explotación dos recursos marítimos da cos-

ta galega. A Pesca e o marisqueo formaban parte das actividades dos castros e os seus produtos (moluscos, crustáceos e equinodermos) integraban a dieta alimentaria das poboacións costeiras. Así o demostran os abundantes 'concheiros' localizados na práctica totalidade da costa galega, que almacenan numerosos restos de moluscos. Non se ten detectado que se fixese uso das cunchas dos moluscos como fertilizante, como foi logo práctica corrente na agricultura costeira. Nos cuncheiros tamén se atoparon anzós de bronce e ferro, así como pesas ou poutadas que se utilizaban en actividades pesqueiras desde terra ou en pequenas embarcacións. Ademais, os estudos de materiais paleontolóxicos confirmaron a presenza de restos de especies diversas de media e gran talla, en boa medida presentes tamén nas augas costeiras galegas actuais, tales como robaliza, muxo, pescada, faneca, xurelo, dourada, pargo, sargo, ollomol, maragota, rincha e congro.

Na cultura castrexa, o aproveitamento dos mariscos realizaríase nos poboados situados na propia costa, e faríase na zona intermareal ("a seca"), co obxecto de cubrir necesidades de subsistencia. Mais semella que non só se beneficiaban desta actividade os asentamentos situados a carón das praias, pois está constatada unha actividade de supervivencia das xentes castrexas que se mantería ao longo de toda a historia do campesiñado galego, que baixaba das súas aldeas nas mareas propicias para practicar a recolleita de mariscos. Polo demais, a importancia deste produto na

dieta medraba nas estacións do ano nas que escaseaban os restantes recursos alimenticios. Collían lapas e mexillóns, fundamentalmente, pero tamén recollían percebes e caramuxos de varias clases, para empregar todas estas especies a xeito dun complemento alimenticio relativamente regular. Non faltaban tampouco as centolas e os ourizos, nin deixan de encontrarse tampouco nos amoreamentos restos de cunchas de ameixas, navallas, berberechos e outros moluscos que se comían crus, pero que tamén se cociñaban. O tamaño das especies na maior parte dos casos superaba a talla comercial actual. Debíase isto a que reinaba unha maior abundancia, en tanto que a poboación era moito máis escasa, polo que non resultaba de ningún xeito necesario aproveitar os exemplares máis cativos. Ao cabo, existe constancia de que tamén se practicaba a pesca fluvial.

A utilización do sal como conservante de alimentos

Van máis de dez mil anos dende que os seres humanos comezaran a empregar o sal na súa alimentación: hoxe sabemos que o sodio e potasio que están presentes no sal son necesarios para o equilibrio do organismo. Posiblemente o sal colleríase daquela das costras que aparecen nos lagos salgados e na beiramar, tomando exemplo do que fan os animais. De camiño ía incorporarse á dieta como potenciador do sabor dos alimentos, comezando polo pan.

O sal fixo posible a preparación e conservación de moitos alimentos. En Exipto aprenderon a facer comestibles as amargas olivas curándoas en salmoira. A extensión da agricultura incrementou a importancia do sal en todas as culturas. Pola súa importancia na alimentación, quer na preparación quer na conservación, o sal foi considerada como esencial na vida e desenvolvemento das primitivas sociedades. Os pobos fenicio, grego e romano estenderon o seu uso polo Mediterráneo, mentres as culturas celtas facían o propio na Europa Central. A produción e o comercio do sal adquiriría grande importancia en todo o mundo.

Os traballos das mulleres neste tempo

Respecto aos traballos das mulleres, os textos de que se dispón afirman que as mulleres traballan a terra, posúena e hérdana, segundo Estrabón, mentres que os homes se adican á guerra e á pillaxe.

Os traballos das mulleres das zonas costeiras son invisibles, mais a hipótese que se manexa é a de que elas participarían nas actividades de pesca, marisqueo e, ademais, sería tarefa súa a conserva dos alimentos procedentes do mar e da terra mediante secado e salga, así como a súa preparación. O desenvolvemento a grande escala da técnica da salga comezará na Gallaecia Romana.