



traditionelle Konservierung und die Konservenfabriken

Die Konservierung des Fisches halt bei der Entwicklung des Handels

Seit dem Altertum wurde nach Möglichkeiten der Konservierung des Fisches gesucht; zunächst um sicherzustellen, dass die Vorräte sich für die Zeit der Knappheit hielten, später dann, um den Handel mit anderen Dörfern und Städten zu ermöglichen. Die Konservierung von Fisch und sein Vertrieb war ein Wirtschaftszweig, der in Galicien immer von großer sozio-ökonomischer Bedeutung war. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es 363 Einsalzereien, 106 Konservenfabriken und 38 Marinierungsbetriebe, die insgesamt 15.768 Personen, hauptsächlich Frauen, beschäftigten.

In den Brunnenbecken von Adro Vello wurde der Fisch im 1. Jahrhundert unserer Zeitrechnung gesalzen

In den Salzereien arbeiteten vor allem Frauen unter harten Arbeitsbedingungen

Das Einsalzen

Das Einsalzen war die verbreitetste Konservierungsmethode. Bevor katalanische Geschäftsleute sich darum kümmerten, war dies ein handwerkliches Unterfangen, bei dem der Fisch für mehrere Tage in Salz gelegt wurde.

Die katalanen konstruierten Einsalzereien, kleine Fabriken, die bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts in Betrieb waren, und sie führten die Salzlake ein, ein Prozess, bei dem der Fisch mehrere Tage in Wasser mit Salz gelegt wurde.

Das Dörren

Eine weitere, an unserer Küste sehr verbreitete Konservierungsmethode war das Trocknen, das darin bestand, den Fisch oder Kraken an Trockenplätzen im Freien an die Sonne zu hängen.

In den Küstenorten belegten die Trockenplätze für Fisch und Krake große Flächen entlang des Strandes.

Vorbereitung der Holzkisten, die als Transportbehälter für den Fisch dienten.

Räuchern und marinieren

Bei der nur vereinzelt eingesetzten Räucherung wurde der Fisch im Rauch getrocknet. Das Marinieren war in Galicien weit verbreitet und hatte einen guten Ruf; und zwar stammten im 16. und 17. Jahrhundert die für die Krone bestimmten marinierten Austern von Cabo de Cruz.

Zur Marinierung wurde der frittierte Fisch oder Meeresfrüchte in eine Soße aus Essig und Wein, aufgekocht mit Öl, Knoblauch, Nelken, Lorbeer und Zimt gelegt.

Konserven

1841 wurde die erste Konservenfabrik Galiciens eröffnet, und langsam aber sicher verdrängte diese Haltbarmachung die traditionellen Methoden. Bei der Konservierung werden der Fisch oder die Molusken zunächst in Salzlake oder unter Dampf gekocht, dann in Dosen gefüllt, welche sterilisiert und verschlossen werden.

Die Konservenfabriken waren für die Orte wichtige Einnahmequellen und brachten Arbeitsplätze

Alte Konservendose (1873)

