

Conservas

Ismael Díaz Yubero

LA MAYORÍA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN EN el mundo son perecederos. Además su obtención está condicionada por la estacionalidad. Esta circunstancia se debe a que unas veces las cosechas se recolectan durante un periodo relativamente corto de tiempo y otras a que la presencia de especies animales comestibles, peces, aves e incluso mamíferos, solo es posible en unos determinados momentos porque son migrantes. En algunos casos la producción de leche está condicionada por las parideras y la de huevos por el alargamiento de los días. Las cosas cambian, y por eso hoy es posible producir tomates durante todo el año, criar pescados en piscifactorías, que las vacas produzcan mucha más leche que la necesaria para criar al ternero y que las gallinas pongan muchos huevos y no exclusivamente los necesarios para perpetuar la especie, pero durante mucho tiempo no fue así y era necesario recurrir a técnicas de conservación. Con algunas se conseguía que se pudiese consumir el producto durante todo el año, enlazando cosecha con cosecha y así nacen las salazones, ahumados, desecaciones, las fermentaciones y algunas otras técnicas, que ya conocían griegos y romanos, por citar solo las civilizaciones que más han influido en nuestra cultura y en nuestra alimentación. Pero los productos sometidos a estos procesos tenían una duración relativamente corta, porque pasado un cierto tiempo se vol-

vían incomedibles por las variaciones evolutivas en sus cualidades organolépticas o simplemente se pudrían como consecuencia de la actuación de microorganismos, o de parásitos, que hacían que los alimentos conservados se estropearan.

Fue necesario que pasasen muchos años para que se identificase la presencia de formas vivas a las se designó como *vermiculos* o *animáculos* responsables de las alteraciones. Kichner fue el primero que lo observó, al examinar alimentos en descomposición, y fue quien bautizó así a unos microorganismos, que aseguraba que eran los culpables de que los alimentos se estropearan. Todavía en el siglo XVII, un holandés Anton van Leeuwenhoek, que acababa de

descubrir el microscopio, observó organismos vivos en diferentes productos y describió e incluso dibujó por primera vez unas bacterias, pero todos creían que aparecían por generación espontánea y aunque algunos llegaron a suponer que tenían capacidad de reproducirse, no hubo nadie capaz de refutar la teoría de su generación en los propios alimentos. El italiano Lázaro Spallanzani, que era un sacerdote católico, supuso que esos microorganismos llegaban al alimento porque ya existían anteriormente, y demostró que el calentamiento puede evitar la aparición de los minúsculos seres, culpables de la destrucción de muchos alimentos, que eran muy necesarios, porque la escasez de recursos hacía que el hambre estuviese bastante generalizada. Llegó a demostrar que el calentamiento para hacer estéril



Mermeladas GUIRAO

Cieza (MURCIA). [1961]. Cartulina barnizada offset. 24,5 x 31,5.

La curiosidad tal vez más resaltante del caso de este anuncio es la de su grafismo, pues siendo de 1961 (así consta en su Depósito Legal), es un buen ejemplo que la influencia norteamericana y su estilo característico del "american way of life" iban teniendo cada vez más en la forma de vida de nuestro país.

El niño rubio con la camisa de cuadros no era precisamente una imagen muy española de entonces, y los eslóganes que acompañaban a la marca: ("¡diferentes... deliciosas! Siempre mejores"), y a sus productos (melocotón en almíbar, pimientos morrones, tomate al natural), se completaban con el exagerado dibujo presentado: un bote abierto de melocotón en almíbar, derramándose éste por un lateral, y abrazado por la mano del niño que, con cara de total felicidad, y relamiéndose expresivamente ante su visión, transmite su estado de ánimo de forma clarísima.

un alimento (trabajaba con infusiones) era variable, y que después de calentar como no cerraba herméticamente el envase del experimento, podía haber nuevas contaminaciones por nuevos organismos, que podían llegar por el aire. Otro sacerdote y también católico, inglés de nacionalidad, refutó las teorías de Spallanzani, en enconadas discusiones no siempre científicas, asegurando que con el calor lo que se destruía no eran las esporas como afirmaba, era el “principio de vida”, que nunca definió. A pesar de los avances se siguió creyendo que la presencia de “animáculos” en los alimentos era por generación espontánea.

A finales del siglo XVIII, el hijo de un pastelero francés, Nicolás Appert, que también era pastelero y cocinero, logró conservar alimentos en frascos de boca ancha, para lo que los introducía en agua hirviendo durante seis horas, pasadas estas cerraba los frascos herméticamente y los volvía a hervir durante otras seis horas, con lo que el producto se conservaba. Por su descubrimiento ganó un premio de 12.000 francos y además de publicar en 1810 “*L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*”, fundó la primera fábrica industrial de conservas. Aunque él lo insinuó, la teoría que prevaleció es que el resultado de la conservación, no era la muerte de los microorganismos por el calor, sino la eliminación del aire del envase. Disconforme con la opinión de los sabios, que le consideraban un simple cocinero, afirmó que “*su método de conservación no era teoría sino el fruto de sus sueños, sus reflexiones, sus investigaciones y numerosos experimentos*”.

Entrado el siglo XIX, se llegó al convencimiento de que todas las enfermedades contagiosas, y todos los procesos de fermentación, eran causados por organismos vivos. Se recurrió al microscopio, para entonces ya bastante evolucionado para descubrirlos e identificarlos, y bien avanzado el siglo, en 1860, Pasteur dio a conocer avances en materia de esterilización de los alimentos, que fueron aplicados por la entonces incipiente industria conservera. Solo entonces se refutó definitivamente la teoría que durante muchos años estuvo vigente de la generación espontánea. Años más tarde Robert Koch y sus discípulos introdujeron técnicas de laboratorio, reproducción de colonias, cultivo en medio sólido, etc., y se desarrolló la microbiología alimentaria, que es la base de la actual industria conservera.

LA HOJALATA SE AÑADE AL CRISTAL

Paralelamente a estos descubrimientos científicos se produjo un importante cambio en los envases, porque el cristal fue en gran parte sustituido por la hojalata. El creador de esta innovación fue un comerciante inglés llamado Peter Durand, que patentó su invento y lo vendió a unos fabricantes, que enseguida se quedaron en exclusiva con la concesión del suministro de las conservas a la Royal Navy. Se hacían de carne, de hortalizas y de la mezcla de estas dos materias primas y en ese momento, aunque los procesos no estaban perfeccionados, las conservas se convirtieron en alimentos que prolongaban su vida útil de forma natural, consiguiéndose guardarlos en épocas de excedentes y poder ser utilizados en épocas de escasez.



Mermeladas ULECIA

Logroño (LA RIOJA). P.Montanyà. [1950]. Papel cuché troquelado sobre cartón. 31 x 29,5.

El caso de este anuncio tiene la particularidad de centrarse, precisamente, en un único tipo de producto alimenticio (la mermelada), y asimismo, la de corresponder también a un único alimento, las fresas.

Es este cartel uno de los llamados “displays” (desplegables), hechos en cartón y troquelados para adaptarse a la forma exacta que podría tener la escena (cesto de mimbre, lleno de fresas, y volcado sobre una superficie, al lado de un tarro de cristal con la citada mermelada), y así poder dar una mayor sensación tridimensional, y poderse colocar sobre un mostrador o escaparate.

El ilustrador fue bastante conocido, P. Montanyà, y la sede de la empresa estaba en Logroño.

Pero al inventor de la lata se le olvidó inventar el abrelatas, por lo que cada vez que se procedía a abrir un envase había que recurrir al uso de cortafríos y de un martillo, lo que significaba que concluir la faena con éxito era un triunfo. Fue un problema importante la apertura porque aunque un estadounidense, Ezra Warner, inventó un auténtico abrelatas, que era grande y pesado y requería más fuerza que maña, el problema estuvo vigente y no se solucionó hasta que en 1870 otro americano llamado Lyman patentó un aparato tan sencillo como los de “El explorador”, que se utilizaron casi en exclusiva hasta hace pocos años.

Por aquella época, y todavía con una tecnología muy incipiente, se montan las primeras industrias en Francia, en Inglaterra y se crea una, bastante por sorpresa, en Nueva Orleans. Los primeros resultados no fueron muy buenos porque la hermeticidad no siempre se conseguía, el calor con frecuencia era insuficiente para esterilizar al producto por la dificultad en llegar al centro de la lata y, debido a ello, los trastornos gastrointestinales de los que comían conservas eran frecuentes.

Las latas, de cualquier alimento, eran más caras que los alimentos de los que partían. Su utilización, además de por el ejército, pronto

se extendió a compradores particulares y algunos exploradores les dieron un gran y merecido prestigio, porque sin su ayuda no se habrían podido hacer algunas incursiones y descubrimientos históricos. Después, aunque no mucho más tarde, llegaron las delicatessen. Los escaladores presumieron de haber comido vacada trufada en la escalada a diversos picos del Himalaya y algunos exploradores ingleses dieron testimonio de haber tenido como alimento importante paté de liebre, en las selvas de la India septentrional.

El mercado potencial de los conserveros ingleses creció muy rápidamente. Las grandes latas se impusieron para el ejército, que podía desplazar fácilmente una parte importante de los víveres. Lo envasados entre dos y seis libras (900 gramos a casi tres kilos) eran frecuentes y hay referencias de algunas conservas de 4 y de 6 kilos. Una razón de estos tamaños descomunales era la creencia de que lo verdaderamente importante, para que una conserva durara mucho, era que se extrajera el aire completamente, en tanto que la esterilización se consideraba secundaria, pero el problema estaba precisamente en que esos recipientes tan grandes eran muy difíciles de esterilizar, porque en el centro del recipiente no se alcanzaban fácilmente las temperaturas necesarias, sobre todo teniendo en cuenta que muchos de los envases conservaban microorganismos en el interior de las piezas que terminaban ocasionando putrefacción de todo el producto. Hay un documento que atestigua que en 1850 más de 50.000 kilos de víveres con destino a la marina inglesa fue declarada "no idónea para el consumo" y sucedió que, como siempre hay interesados en supervalorar su producto y depreciar el de los competidores, la publicidad que se le dio a este suceso para el futuro inmediato de la carne envasada en el Reino Unido fue muy perjudicial. Para solucionar este problema llegó la invención del autoclave, que permitió conseguir temperaturas más altas en el interior del envase y asegurar la esterilización.

A resaltar la mala imagen de la carne en conserva contribuyó el hecho de que se importara carne de cordero de Australia. Eran canales de animales muy grandes y muy engrasados. El producto no resistía los juicios organolépticos porque era fibroso, el exceso de cocción le daba un sabor demasiado cocido, tenía demasiada grasa y excesivo líquido de gobierno. El problema se podía solucionar, en parte, si se quitaba grasa, si el líquido sobrenadante se transformaba en jugo, se añadía huevo, cebolla y zanahoria y se pasaba por el horno y así se publicitaba que debía hacerse, pero la realidad es que lo más frecuente fue que las amas de casa se limitasen a servir la carne como salía de la lata, o como mucho a añadir unas patatas cocidas. La carne australiana tenía una sola virtud, pero muy importante, porque el precio era inferior a la mitad del de la carne fresca, sobre todo después de una epidemia que afectó a la ganadería inglesa y que hizo que la carne de vacuno autóctono fuese muy cara. El año 1866, en el que empezó la importación, se trajeron 7.300 kilos y cinco años más tarde la cifra se había elevado hasta 10 millones de kilos. Las importaciones de carne australiana fueron muy importantes hasta que en Estados Unidos termina la guerra de Secesión y se superaron las consecuencias, porque entonces las producciones americanas de carne enlatada empiezan a llegar a Europa, al poco tiempo se unieron las de pescado, sobre todo de salmón y ostras, y algo más tarde se desarrolló un floreciente comercio de frutas y



Conservas GUARANY

Barcelona (BARCELONA). José Ramos. [1930]. Chapa litografiada en relieve. 35,7 x 24,5.

Este anuncio de chapa litografiada (y de estado de conservación deficiente, con trozos del anuncio picados y con óxido) es, probablemente, y junto al de Tomás Banegas, el más bello y cuidado desde un punto de vista no sólo estético y artístico, sino también por la calidad y (por su temprana época, comienzos del siglo XX) el relativo exotismo del producto anunciado.

En este caso, pensar en que hacia 1910 ó 1920 se hiciera un anuncio en chapa (35'7 x 24'5) tan cuidado y bello como éste, sobre un producto tan de lujo como la piña tropical, no deja de sorprender.

Eran éstos, efectivamente, "postres exquisitos delicados", y máxime si se atiende a las variadas formas en que las latas ofrecían el producto en cuestión, la piña tropical: "al natural, jugo, mermelada, rodajas y trozos".

Sorprendente. Y bellísima la imagen de la fruta en primer plano, con una bandeja de cristal debajo, con rodajas, y rodeada de los diferentes botes de hoja de lata. Y todo en relieve..., con la pátina del óxido que, haciendo ciertamente la imagen, la ennoblece al otorgarle el marchamo de la solera que le confiere tener la certeza de un siglo de vida.

hortalizas conservadas, que al principio fueron una especialidad casi exclusivamente norteamericana, aunque por entonces los franceses ya enlataban con asiduidad sardinas, salmón y guisantes.

Poco a poco se fueron solventando los problemas, porque se descubrió que añadiendo cloruro de calcio el punto de ebullición se elevaba, lo que facilitó que se acortase el proceso de fabricación y que paralelamente se abaratasen costos y en una fábrica de Baltimore se patentó un sistema de esterilización con vapor a presión que daba

mucha mayor garantía de seguridad. Otro problema importante era el cierre de los envases de hojalata, que era totalmente manual, se necesitaban prensas de remaches y soldadoras de las juntas laterales y el resultado no era siempre óptimo porque con cierta frecuencia aparecían “poros”, que terminaron evitándose mediante la utilización de un barniz en el interior de la lata, que además impedía el contacto del alimento con el metal. Mejoró mucho el sistema, pero no del todo, porque fue a final del siglo XIX cuando se produce la fabricación de envases con las juntas solapadas y se patenta una mezcla de gomas que asegura la junta casi perfecta de los extremos de la lata. Aparecen nuevas gamas de productos enlatados y otra vez Estados Unidos está en la vanguardia con botes de sopas, envases de maíz cocido, purés de tomate, hortalizas cocidas y leche condensada, que empiezan a ser productos que se pueden adquirir fácilmente en los comercios tradicionales.

Pero hasta el último tercio del siglo XIX la elaboración de los enlatados se hacía artesanalmente. Fue en 1876 cuando se inaugura una fábrica, en Chicago, muy mecanizada y con líneas de montaje que contribuyó a disminuir los costos, a mejorar la calidad del producto final y sobre todo a elevar el nivel de la seguridad alimentaria. La mecanización se impone, pero en todos los terrenos, porque comienzan las recogidas mecanizadas de las cosechas, la eliminación de las vainas en las hortalizas de grano, primero con dos máquinas diferentes y finalmente con una sola que lo hacía todo, el lavado automático de las raíces y tubérculos, máquinas de lavar, deshuesar, pelar, partir y trocear la fruta.

Los avances fueron mucho más lentos en lo que se refiere a la mecanización del proceso del pescado, porque es un producto más difícil de manipular, y debido a ello surgieron muchos inconvenientes, que solo podían solventarse a mano, e incluso todavía hay algunos que no están totalmente resueltos. Para disminuir costos se recurrió en Estados Unidos a la utilización de mano de obra extranjera, sobre todo de chinos, pero cuando en 1882 se prohibió la libre emigración, se inventó lo que dio en llamarse el *iron chink*, o “el chino mecánico”, que no era nada más que una mecanización bastante automatizada.

LAS CONSERVAS CÁRNICAS

De todos los alimentos es seguramente la carne el que más se ha procurado conservar por muy diferentes métodos. Salazón, desecado y ahumado fueron precursores de un sistema de conservación en latas al vacío, que prometió mucho cuando se inició y por eso la carne fue uno de los primeros objetivos de los industriales conserveros. Inglaterra fue el país pionero pero enseguida le siguieron Francia, Alemania, Australia y Estados Unidos, que en casi todos los aspectos fue el auténtico innovador.

Las primeras conservas cárnicas eran guisos tradicionales, en los que estaban presentes hortalizas, que generalmente se cocían primero y en el producto resultante se apreciaban los inconvenientes de someter todos los ingredientes a un prolongado tratamiento térmico, por lo que era muy posible que las patatas y las judías verdes estuviesen completamente deshechas, en tanto que la carne no ha-

bía cocido bien. Se hicieron conservas con carnes de vacuno adulto, algunas veces de lanar, en la que se especializó Australia y con menos frecuencia de porcino, porque su destino fundamental era la chacinería. También se hicieron conservas con vísceras, sobre todo lenguas y hasta platos regionales, como una especie de caldereta que además tuvo bastante éxito entre las primeras conservas inglesas y que se considera como el antecedente del plato preparado que hoy llamamos “ternera a la jardinera”.

Una circunstancia determinante fue el hecho de que las carnes se revalorizasen con la conservación, pero eso llevó a la utilización de carnes duras, a veces coriáceas, con nervios, tendones y aponeurosis, en definitiva de mala calidad y sin ninguna clasificación,



Productos CORONA

Murcia (MURCIA). [1950]. Cartulina Offset. 47,7 x 32,7.

Este anuncio de cartulina, impreso en offset, y de tamaño mediano (47'7 x 32'7), es otro buen ejemplo de las conservas vegetales, editado muy probablemente en 1950 (lo pone en uno de los botes), y en Espinardo (Murcia), y que fabricaba la Viuda de J. Montesinos.

La ilustración juega con la similitud del nombre del producto (“Corona”), la frase promocional (“la majestad del postre”), y la regia presentación de dos botes de mermelada y de melocotón en almíbar, así como de una barra de dulce de membrillo, y el marco en que todo ello aparece (cortinas de terciopelo detrás de la escena, recogidas ambas con bordones), y corona real (con pedrería), coronando toda la escena.

hasta que los nuevos mataderos hicieron una diferenciación entre las carnes *cutters* (de corte, con destino principal a fileteado) y las *canners* (con destino a la conserva). La clasificación se extendió, pero la entrada de Argentina en el comercio internacional cambió la clasificación porque, quizás por la abundancia de ganado, se empezó a denominar a los animales de segunda calidad, como reses de conserva, pero en su totalidad, sin diferenciar las diferentes piezas. Aunque la conserva ablanda, sazona y hace agradable el consumo, la realidad es que partir de carnes de inferior calidad no ayudó nada a la difusión de las primeras conservas.

En todas las conservas, pero especialmente en las de carne aparecieron problemas de duración, con deformaciones, hinchazones y rotura de las latas, debidas a contaminaciones iniciales, a temperaturas insuficientes o a la escasa duración del calentamiento, pero poco a poco los problemas se fueron corrigiendo, aunque para ello fue necesario que, teniendo en cuenta el tamaño del envase y la composición del alimento enlatado, se calculase el tiempo necesari-

rio para conseguir la temperatura de calentamiento que se necesitaba alcanzar en el centro de la masa. Las curvas de temperatura y tiempo empezaron a estar presentes primero en los laboratorios y posteriormente en las salas de fabricación.

Al solucionar en gran parte estos inconvenientes la fabricación de enlatados de carne triunfó, al menos temporalmente, porque fueron muchos los países que la utilizaron para el abastecimiento de los ejércitos, primero en maniobras y en otros ejercicios tácticos pero cuando las contiendas explotaban se convertían en un producto de primera necesidad. Los envases eran de tamaño muy variable de tal forma que los encargos del ejército alemán a mediados del siglo XIX, especificaban que los tamaños catalogados eran seis y el peso del envase oscilaba entre 250 gramos y 5 kilos, y los ingleses tenían diez formatos, con capacidad que oscilaba entre 230 cc y 3.085 cc, lo que significa que las elaboraciones se hacían casi a petición de los grandes compradores. Los envases individuales o familiares, que se hacían con destino al consumo domiciliario, tenían menos importancia y además la aceptación en general no siempre fue buena. Cuenta Tanahill en “Historia del alimento” que en 20 años, entre 1860 y 1880, el número de vacas en Kansas se había multiplicado por 16 y que solo en el Estado de Wyoming había 9 millones de cabezas. Los ganaderos habían tenido mucho éxito en la cría, pero colocar la mercancía no era fácil, porque aunque ya la refrigeración y congelación eran prácticas corrientes no existía una red de frío, que pudiera hacer llegar sus productos a puntos relativamente cercanos y mucho menos proceder a exportarlos a Europa, que estaba necesitada de alimentos y especialmente de carne. En Australia, Uruguay y Argentina las producciones de carne también aumentaron notablemente, gracias a que la gran disponibilidad de pastos, permitía que la carne se obtuviese a mucho menor costo que en Europa.

Apareció un nuevo producto en el mercado, de origen y diseño irlandés, pero producido en los territorios de ultramar. Se le llamó “corned beef” y se posicionó en los mercados europeos, de tal forma que todavía sigue encontrándose, aunque en proporciones limitadas. La lata es característica, con forma de tronco de pirámide cuadrangular y el producto interior es una mezcla, de color rosado, en la que se confunden carne y grasa. La empresa Liebig, de capital alemán con participación inglesa, se instaló en Uruguay en 1863, en la localidad de Villa Independencia, que más tarde pasó a llamarse Fray Bentos, y desde este punto se produjo una corriente de latas de carne con destino a Europa. Más tarde cambió de nombre la factoría y las latas se comercializaron bajo la firma Anglo, porque se había producido un trasvase de propiedad a los ingleses. La empresa creció y Argentina, Paraguay y algunos puntos de África se integraron en ella.

Algunas circunstancias fueron muy favorables a este comercio. Entre ellas que en diversos países durante las dos Guerras Mundiales se racionó la carne fresca, en tanto que la enlatada se incluía en las cartillas de racionamiento o se podía adquirir con cierta facilidad en el mercado libre. La empresa compatibilizó la exportación de latas con la de carne refrigerada y fue tal su potencial productivo que entre sus exportaciones se llegaron a contar 500 toneladas de extracto de carne, obtenido de las piezas y recortes no utilizable



Foie Gras MINA

Pamplona (NAVARRA). [1930]. Papel litografiado sobre cartón. 50 x 40,5.

Es este otro ejemplo de cartel bastante grande (40'5 x 50), litografiado, de la década de los treinta (letras “art déco”), impreso sobre cartón y posteriormente troquelado, y de gran realce estético.

La empresa era de Pamplona, y contiene dos observaciones que pueden ser de interés. Por un lado, el texto que acompaña a la primera frase, “Pruebe este delicioso foie-gras”, es enormemente explicativo de una época (la Dictadura de Primo de Rivera, de 1923-30), en que el nacionalismo económico y la defensa del producto nacional frente al similar de otros países, fue una política de Estado consciente, extendida y fomentada. Y por ello, se decía que era “Tan bueno como el mejor extranjero, pero mucho más económico”.

Y la otra reflexión es la que surge al observar el dibujo, en que tres ocas están comiendo con gusto, parece, de una lata abierta de foie-gras... Es decir, a modo de alimentación antropofágica, las citadas aves se están alimentando, con el manjar extraído del hígado cocinado... de otras compañeras antes. Sin comentarios.

directamente, que se enviaban a Europa en barriles para ser procesados en destino.

La influencia de este producto en Inglaterra llegó a tal nivel que, aunque inicialmente era para las clases con menor poder adquisitivo, ha llegado a integrarse definitivamente en la gastronomía, hasta el punto que el Príncipe Carlos en una visita a Uruguay en 1999, para dejar patente la importancia que el producto tuvo en el Reino Unido, y aunque en menor proporción en toda Europa, dijo que “Crecí comiendo corned beef”. Algunas empresas continúan la producción y en la actualidad se sigue haciendo en Uruguay, Brasil, Estados Unidos (hay una firma muy potente en Baltimore), en China y en algunos países más.

Surgieron imitaciones, como el “Briskef beef”, que confesaba que la carne procedía de la zona del pecho y falda de las vacas, el “Corned mutton” hecho de carne de cordero, el “Corned beef continental”, el “Corned beef rápido”, el “Corned pork”, naturalmente hecho con cerdo y otros productos similares. Las conservas de carne han perdido importancia, ya no tienen la que tuvieron, ni la que han alcanzado las de pescado y las de vegetales pero todavía hay productos, de alta gama que se siguen comercializando enlatados, como es el caso del jamón cocido, tipo York y de algunas preparaciones de foie de oca y pato.

LAS CONSERVAS VEGETALES EN ESPAÑA

Los avances de Pasteur se aplicaron relativamente pronto en España con la primera fábrica que se creó en La Rioja en 1848. Se atribuye el honor a Lorenzo Trevijano que contó con ilustres socios capitalistas, como el Marqués de Murrieta y sobre todo José Martínez de la Concha, Marqués de La Habana, que era con cuñado del General Espartero, quien también terminó siendo socio. La mayoría de las fábricas que se crearon eran pequeñas y estaban muy dispersadas, pero en 1860, unas veces por compra y otras por fusión, se concentraron en Logroño y Calahorra, aunque pronto surgieron otras en Lardero, población actualmente casi absorbida por Logroño y en Pradejón, que se especializaron sobre todo en pimiento y tomate. En 1886 había más de cuarenta empresas perfectamente competitivas, aunque la más importante seguía siendo la fundada por Trevijano y en 1915 llegaban a 51. Entre las hortalizas el protagonista era el pimiento morrón y entre las frutas el melocotón, que en parte se exportaban a Cuba, el albaricoque y la ciruela Claudia, con los que se hacían excelentes mermeladas.

La historia de las conservas vegetales está magníficamente relatada por José Miguel Martínez Carrión, de la Universidad de Murcia, que ha publicado una descripción de lo que sucedió en España en este sector entre 1850 y 1935, que constituye un magnífico documento.

La siguiente región productora de conservas fue Baleares, y como casi todo tiene justificación, el hecho se debió a que, por su carácter insular, era muy difícil trasladar producto a zonas deficitarias cuando se agolpaba la cosecha y había que proceder a la destrucción de los excedentes. Antonio Esteva y Oliver inaugura en 1867 una importante fábrica en Mallorca y sus productos obtienen grandes éxi-

tos, porque además de ser proveedor de la Casa Real, consigue una Medalla de Oro en la Exposición Internacional de París de 1899.

La expansión del cultivo de frutales de hueso en los regadíos murcianos dio lugar a excedentes, que en principio se exportaron a Francia, pero no era fácil ni siempre posible, por dificultades económicas y estructurales, por deficiente estado de carreteras o ferrocarril. Además el pimiento producido en la huerta ya no era posible transformarlo totalmente en pimentón, porque el mercado estaba saturado. En 1886 el Sr. Museros, profesor de Agricultura del Instituto de Murcia, se une al Sr. Peña para crear la primera empresa moderna para la comercialización de conservas, especializándose en la producción de frutas en almíbar y de pimientos en lata. Surgen más fábricas y, en 1895, la firma Pérez y Crech mediante la introducción de todos los adelantos conocidos hasta el momento, como talleres de hojalatería, mecanización del proceso e instalación de máquinas de vapor llega a producir 600.000 envases en un solo año, que según puede leerse en los prospectos de propaganda “comercializa en el mercado interior y en las posesiones de Ultramar”.

La demanda europea de frutas y hortalizas en conserva aumenta, por lo que se incrementan las exportaciones y aunque hasta 1920 La Rioja sigue siendo la región líder, Baleares se encuentra con que las producciones internas no pueden abastecer los objetivos de comercialización y los industriales mallorquines, entre ellos el Sr. Esteva, se trasladan al levante español, sobre todo a Murcia, que toma protagonismo, aunque tiene que compartir mercado con Andalucía, Valencia, Aragón y Cataluña, en donde cada vez se crean más conserveras y más avanzadas, lo que representa grandes ventajas productivas que inciden en la competitividad.

Se diversifican las elaboraciones y conservas de legumbres, hortalizas, frutas al natural, pulpa de frutas, sobre todo mermeladas de ciruela y albaricoque que son muy solicitadas por la demanda exterior, que crece como consecuencia de la mejora del poder adquisitivo de los países industrializados, en el periodo comprendido entre el principio del siglo XX y la I Guerra Mundial. Primero creció la demanda de todos los productos, pero especialmente de las conservas de pulpa de fruta, que cada año duplicaban las exportaciones hasta llegar a superar los 15 millones de kilos. Posteriormente la marina alemana bloqueó el abastecimiento a los países aliados, lo que tuvo dos efectos porque por una parte se elevaron los precios, pero por otra parte disminuyó la demanda de las mermeladas y productos selectos, aunque de forma diferenciada porque, en concreto, la necesidad de alimentos básicos hizo aumentar las exportaciones de legumbres y hortalizas debido, en parte, al levantamiento del bloqueo.

La región más beneficiada por estas circunstancias fue Murcia, que de pronto se convierte en la segunda potencia nacional y muy cerca de La Rioja. El sector se consolida y se empiezan a producir las primeras agrupaciones industriales, comenzando por el acuerdo para importar hojalata, de la que España era deficitaria, a precios más favorables y posteriormente en 1928 con la creación del Comité Oficial Mixto de Fabricantes de Frutas y Hortalizas, que tenía como finalidad aunar esfuerzos individuales, mejorar la propaganda y la búsqueda y creación de nuevos mercados.

A mediados de los años veinte España domina algunos mercados internacionales como el de la pulpa de albaricoque que en destino, sobre todo Inglaterra, es transformada en la mermelada que se hizo imprescindible en el desayuno de los europeos. Se intenta terminar la conserva en las fábricas de origen, para obtener el mayor valor añadido posible, pero los aranceles españoles del azúcar son muy altos y la producción en un momento dado disminuye. Los italianos ganan la batalla competitiva en las exportaciones de tomate y de pulpa de tomate, que prestigian con su nombre de *salsa di pomodoro* a la que oportunamente añadieron **basílico**, que aunque tiene un nombre más feo que albahaca, posicionó mejor a este producto que a su equivalente español. No obstante a España llega capital extranjero, sobre todo francés y también suizo, se crean grandes fábricas y alguna de Murcia llegó a emplear en temporada hasta 1.000 obreros. Con capital español se crea Hero, que llegó a ser un grupo internacional importantísimo, por su prestigio y por su cuota de mercado.

La especialización se impone y en los primeros años de la década de los treinta desaparecen muchas fábricas, que estaban repartidas por toda España. Se produce una concentración en La Rioja y en Murcia, donde se asientan la mitad de las producciones, pero mientras en Murcia se tecnifican, en La Rioja optan por el trabajo artesanal, aunque en los dos casos les afectaba grandemente la política seguida con las importaciones de azúcar, lo que afectaba especialmente a la industria de las conservas de frutas, sobre todo a las mermeladas.

Las soldaduras eran manuales en su totalidad, y en algunos casos la conserva enlatada había que llevarla a soldar a otra empresa, los materiales empleados como envases eran bastantes diferentes y empiezan a surgir legislaciones que primero prohíben la utilización de plomo en las aleaciones y soldaduras, y luego en todo el proceso, incluyendo la pintura exterior. Más tarde el material utilizado fue exclusivamente hojalata “estañada al estaño fino”, lo que mejoró la presentación y disminuyó la toxicidad, pero todo eso supuso que los costos se elevaran.

El mapa de producción de conservas vegetales se ha ido consolidando y La Rioja, Navarra, Murcia, Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana y Andalucía son las comunidades en las que se asientan las mayores producciones. Se puede afirmar que el sector conservero español se encuentra entre los más potentes, por el volumen de producción y de exportación, y porque además ha sabido mantener el respeto a la tradición, con especial atención a la calidad de las materias primas, la garantía de un magnífico nivel de seguridad alimentaria, con la innovación e instrumentación de los avances científicos, fundamentales para poder seguir teniendo una importante cuota de mercado, que nos permite ser el sexto exportador europeo. Los avances han sido importantes, porque los enlatados, el diseño y la presentación se han perfeccionado, buscando la mejor forma de conservar los productos por más tiempo y facilitando la manipulación, apertura, cierre y apilado, procurando además que los envases puedan ser reciclados. Los resultados han sido favorables para bolsas plásticas herméticas, envases al vacío, bricks, latas, botes de vidrio, etc., lo que facilita la utilización y contribuye a mejorar y ampliar la distribución.



Conservas vegetales TOMÁS BANE GAS

Aranjuez (MADRID). [1920]. Chapa litografiada en relieve. 35,2 X 50,5.

Esta espectacularmente bella chapa litografiada en relieve, de principios del siglo pasado, y de tamaño bastante aceptable (35'2 x 50'5), se refiere sólo a conservas vegetales, y es de una población, Aranjuez, en la provincia de Madrid, muy reconocida en toda España por la calidad de los productos de su huerta, regada por el (casi navegable allí) río Tajo, y por su Palacio Real, residencia veraniega de los monarcas.

Típicamente modernista presenta, a modo de cenefa, una guirnalda con toda clase de productos: uvas, espárragos, repollo, nabos, cerezas, guisantes, alcachofas, fresas, peras, coliflor, melocotones, rábanos, pimientos morrones, zanahorias, nabos, nísperos, ciruelas, setas, tomates, etc. En fin, todo.

Encima de todo ello, presidiendo el bodegón, aparece el citado Palacio Real, y abajo se recogen asimismo dos botes de conservas, uno con pimientos morrones y el otro, sin apreciarse el producto, presenta la clásica imagen del dios del comercio, Mercurio, con sus atributos que le suelen acompañar: caduceo, gorro alado, alas en los pies, bolsa de dinero, etc.

Las grandes y mecanizadas instalaciones se han ido imponiendo, pero se han encontrado con problemas, que no son frecuentes en otros sectores industriales, como por ejemplo la estacionalidad y la todavía importante, aunque cada vez menor, inseguridad cuantitativa de las producciones, la necesidad de proceder a la industrialización inmediata de las materias primas, porque muchas veces no es posible el almacenamiento y todo ello repercute en la baja contratación de obreros estables y en la escasa especialización, en general, de la mano de obra empleada.

REFERENCIAS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA VEGETAL EN ESPAÑA

El más conservado es el tomate, que representa aproximadamente una tercera parte del total de las conservas vegetales. Hay variadas presentaciones y algunas difieren escasamente de otras, porque a veces solo se diferencian en el nombre con composiciones muy similares. Tomate al natural, frito, sofrito y salsa de tomate son las más frecuentes. La utilización es directa, tanto por consumo domiciliario como por empleo en la restauración y en la industria de platos preparados.

Por las características muy distintas que ofrece el **pimiento** hay una gran diversidad de presentaciones, dulces, picantes, enteros, en tiras, partidos, en puré, morrones e incluso con designación de la variedad, como cristal o piquillo y algunos con Denominación de Origen, que se extiende a la conserva hasta el punto de ser en algunos casos la principal forma de comercialización, como es el caso del piquillo de Lodosa o los pimientos de El Bierzo. Su uso fundamental es domiciliario y en hostelería.

La **alcachofa** se enlata con frecuencia a pesar de los problemas iniciales, porque en algunos casos la difícil limpieza entre las hojas, fue causa de la aparición de intoxicaciones por toxina botulínica, pero el problema está totalmente superado. Siempre son mejores las de tamaño pequeño porque son menos fibrosas y por este motivo hay plantaciones especializadas con destino a la industria conservera. La D.O. Tudela ampara la comercialización de alcachofas enlatadas.

Los **guisantes** en conserva están sufriendo la competencia de los congelados y, además, las producciones más altas se obtienen en países con climas más fríos, no obstante siguen siendo objeto de conserva y su importancia es notable. Generalmente se presentan al natural, aunque hay algunas preparaciones especiales, que quizás deban considerarse como platos preparados.

Las **habas** han incrementado su presencia en el mercado, con tendencia al envasado de los tamaños más pequeños, que son más tiernos y de sabor más apreciado. La denominada “baby” se está imponiendo entre los consumidores, a pesar de que los precios pueden ser altos. Se presentan peladas o sin pelar.

La competencia de los congelados ha afectado al consumo de **judías verdes** en conserva, que cada vez se consumen menos. Hay diferentes presentaciones que afectan a la forma y variedad distinguiéndose entre planas o redondas, enteras, cortadas.

El **espárrago** es una de las estrellas de la industria conservera. El espárrago blanco con Denominación de Origen Navarra es una maravilla, hasta el punto de haber consumidores que lo prefieren al fresco. Está incrementándose el consumo de espárragos verdes, que pueden estar protegidos por la D.O. Huétor-Tájar. Además de estas especialidades pueden encontrarse en el mercado espárragos no amparados por las Denominaciones, a veces procedentes de climas cálidos, como Tailandia, China, Perú, Ecuador, etc., de calidad inferior. Se presenta entero, puntas, tallos y pasta.

Se comercializan otras muchas más conservas vegetales, algunas excelentes como las **aceitunas**, que pueden tener D.O., la aloreña por ejemplo o la manzanilla, que sin tener D.O. es un puntal importante de nuestras exportaciones. El **cardo** y la **borraja** en conserva van ganando prestigio. Además del **champiñón** se conservan cada vez más **setas**, y lo mismo sucede con **grellos**, **acelgas**, **zanahorias**, **espinacas**, **alcaparras**, **Berenjenas de Almagro** (con D.O.), algunas **trufas**, sobre todo de verano, etc. Entre las frutas en conserva la estrella es el **melocotón**, que se presenta entero o en mitades, en almíbar o al natural. También se conservan otros frutos en su jugo, pero la principal producción es la mermelada, inicialmente con protagonismo de **albaricoque** y **ciruela**, confituras, compotas, y otras preparaciones de diversas frutas, en presentaciones variadas, recurriéndose a veces a la utilización de otros alimentos, con-

dimentos y especias, para lograr conservas más sofisticadas, que disfrutaban de demanda generalizada.

HISTORIA DE LAS CONSERVAS DE PESCADO ESPAÑOLAS

Por esas cosas que pasan de cuando en cuando, sin que sepamos bien la causa y de la misma forma que tras unas buenas costeras de boquerón, nos pasamos unos años sin verlos, sucedió que a mediados del siglo XIX desaparecieron las sardinas de las costas bretonas y en cambio proliferaron en las aguas gallegas. Más tarde desaparecieron de Galicia y se trasladaron a Andalucía y estas dos regiones han sido las que han marcado el rumbo de la historia de las conservas de pescado en España, con participación, más o menos intensa, del resto de las áreas marítimas.

Cada región ha tenido su vocación y su personalidad, porque en las cantábricas (Asturias, Cantabria y País Vasco) desarrollaron una potente industria conservera especialmente de bonito y anchoa y en las mediterráneas optaron con preferencia por las salazones. Para la evolución de la industria gallega hemos dispuesto de muy variada documentación, en tanto que para la andaluza hemos recurrido al excelente trabajo de Segundo Ríos.

Hacia 1850, un barco francés, que iba cargado de latas de sardinas en conserva, naufragó cerca de Finisterre y los gallegos que llegaron buceando hasta el pedio, sacaron diversas conclusiones. La primera fue que si los franceses no tenían sardinas y ellos sí, podrían utilizarlas para una vez conservadas enviarlas a los países que las compraban. La segunda conclusión y definitiva es que esas mismas latas que utilizaban los franceses las podían hacer ellos, e introducir en su interior la sardina gallega, que siempre había tenido mucho prestigio. La primera fábrica gallega que se dedicó a realizar conservas fue Caamaño, en el municipio coruñés de Noia. La especialidad de esta empresa eran las conservas de perdicés y pichones pero la primera en comercializar productos del mar fue Goday, en la Isla de Arosa.

Faltaban empresarios y llegaron desde Cataluña, en donde las sardinas, como en Breñaña, eran escasas. El primero en llegar fue Víctor Curbera Puig, que en San Fausto de Chapelá, muy cerca de Vigo, creó una conservera. Le siguieron más paisanos suyos, llamados por la gran existencia de pesca y por la experiencia del personal, en la captura del pescado y en el proceso de salazón. Poco a poco la salazón se fue sustituyendo por las conservas y la llegada de franceses, al olor de la sardina, da lugar a la creación de las primeras sociedades mixtas hispano-francesas. La aportación francesa supuso más que la cesión de técnicas de elaboración, porque sobre todo fue el puente de un mercado seguro, que los españoles no habíamos explorado antes.

A finales del siglo XIX los franceses se fueron, y las familias que empezaron a hacerse con las conserveras se llamaban Massó, Curbera, Dotras, Barreras, Bargés, Castañer, Colomer, Jover, Rossell, Buhigas, Cardona, Font, Buch, Goday, Llovet, a los que se unieron otros empresarios de origen castellano, portugués y algunos gallegos. La industria conservera experimentó un notable auge, porque

como la demanda crecía los precios respondieron oportunamente. En consecuencia el negocio cada vez atraía a más inversores que querían participar en el pastel. En poco tiempo la hegemonía, de la que habían disfrutado los franceses en lo que respecta a este sector, durante buena parte del siglo XIX, se fue transfiriendo a los industriales gallegos y las sardinas, que hasta entonces se habían comercializado muchas veces con etiqueta francesa, empezaron a hacerlo con la española, que a veces se acompañaba con la bandera roja y gualda, para que quedara clara su procedencia.

Merece atención el caso de Salvador Massó Palau, que había llegado a Boeu en 1816 como comerciante de salazones y como sus descendientes continuaron con su labor, la firma Massó se convirtió

en la empresa más grande e importante de Europa. El negocio se extendió y se crearon nuevas factorías en Cangas de Morrazo, Avilés y Barbate. Para asegurar el futuro se diversificaron actividades y se produjo su participación en empresas pesqueras que asegurasen el abastecimiento, como se puede observar en el Museo Massó, que en 1932 se inauguró en Boeu, en el que se muestran cartas de navegación, cuadros, mapas, libros antiguos y todo tipo de objetos relacionados con la pesca y la industrialización.

Las costas levantinas se especializaron en la industria salazonera y nunca entraron en el mundo conservero de una manera significativa. Tardó en incorporarse a este mundo Andalucía, unas cuatro décadas, porque hasta 1879 no aparece la primera fábrica de conservas de pescado. Fue en Cádiz, unos diez años después la segunda en Ayamonte y un poco más tarde la tercera en Isla Cristina. Todas ellas tenían como actividad exclusiva la conserva de atún, con destino casi único al mercado italiano. Para controlar la producción y el comercio llegaron italianos, que se llevaban el atún de almadraba en salmuera o en aceite, en barriles o en latas grandes, y de esta forma se comercializaban unos 20.000 atunes, lo que significaba el 20-25% de las capturas en almadrabas y aproximadamente 1.2 millones de kilos anuales. Hasta entonces, en 1879, no se conocía en Cádiz y Huelva otra conservación del atún que no fuera la salazón, pero en poco tiempo, en la última década del siglo XIX y en la primera del XX se desarrolló la industria conservera andaluza de pescado.

Diversos hechos importantes incidieron en el sector. El primero fue que los italianos buscaron otros lugares para abastecerse, porque el precio del atún fresco creció notablemente y el del atún en aceite se estancó. El segundo fue que el mercado de la sardina empezaba a ser muy importante, las producciones se diversificaron y las exportaciones españolas, que hasta entonces habían sido gallegas casi en su totalidad fueron sustituidas en cantidades variables según los años, pero siempre entre un 18 y un 26%, por la industria andaluza, en gran parte debidas a la sardina, pero también al atún que ya se elaboraba en latas de conserva.

En 1909 se produjo la primera crisis sardinera en Galicia, en donde la sardina desapareció como antes lo había hecho de Bretaña. Los conserveros gallegos se trasladaron al litoral onubense, que se convirtió en un centro importantísimo de la producción de conservas españolas. Cádiz, que se especializó en las conservas de atún, tardó más en despegar, porque no lo hizo hasta la segunda década del siglo pasado, debido a un nuevo Tratado hispano-italiano que facilitaba la exportación, a las excelentes campañas que tuvieron en esa década las almadrabas y a la Guerra Mundial, que incrementó la necesidad de abastecimientos, sobre todo con alimentos conservables. Pero no siempre soplaron vientos favorables, porque la entrada de Italia en el conflicto impidió que siguiese importando atún.

La industria se tecnificó y aparecieron las grandes firmas de Ayamonte y de Isla Cristina, entre las que destacan Pérez Hermanos, Martín Cabet, Pérez y Milá, etc., que tenían más de 100 trabajadores y producían más de un millón de kilos al año cada una. En 1925 la capturas de sardinas y atún disminuyen notablemente, aunque mejoró la competitividad de la conserva de atún. La situación no duró mucho porque pronto aparecieron en el mercado las nuevas



Conservas SALVARREY

Laredo, Vinaroz y Algeciras. J. [1960]. Litografía sobre cartulina. 28 X 19,8. Este cartel impreso litográficamente en cartulina era, en la práctica, un calendario de los que anualmente se regalaba a la gente con el faldón de los meses del año en su parte inferior, y con un tamaño más bien pequeño, 28 x 19,8.

Con la ilustración de nueve latas de conservas pesqueras presentadas sobre el fondo de un pez sólo silueteado y con grafismo de historieta, se recogen algunas de ellas, las "preferidas por todos": sardinas en aceite de oliva, bonito en aceite, filetes de anchoa en aceite, filetes de caballa en aceite, anchoas en salmuera, etc.

Impreso probablemente en la década de los sesenta del siglo pasado, la empresa tenía fábricas en Laredo, Vinaroz y Algeciras.

empresas niponas y americanas, que estaban mejor tecnificadas y producían a menores costes. La hegemonía española que había tenido Andalucía superando puntualmente a Galicia y al conjunto de la producción pesquera de Cantabria, Asturias y el País Vasco, duró poco tiempo y se pasaron años malos en conservas de sardinas y atún, por lo que disminuyeron la rentabilidad y consecuentemente la capitalización y puesta al día de las instalaciones fabriles, que tardaron mucho en recuperarse.

Hasta el año 1936 la industria de la conserva española tuvo un periodo de expansión, porque la flota vasca del bonito tomó pulso gracias a la innovación de la pesca con cebo vivo, la incorporación del vapor y el diesel, pero la llegada de la autarquía y el aislamiento internacional dio lugar a la escasez de materias primas, lo que hizo que las empresas conserveras pasaran momentos muy difíciles.

A principios de los años 40, se extendió el cultivo del mejillón gracias a la acción de los hermanos Ozores Saavedra, que instalaron las primeras bateas en Vilanova de Arosa y surgieron nuevos empresarios conserveros, que apostaron por este molusco como un producto interesante. Afortunadamente acertaron.

Fueron muy duros los años de la postguerra. Los alimentos no abundaban, sus precios eran bajos para los productores y altísimos para una parte muy importante de la población. Disponer de una lata de sardinas era un privilegio, que no podía alcanzarse con frecuencia, pero afortunadamente estos tiempos pasaron y se produjo la transformación económica de España con fuerte crecimiento económico y demográfico por lo que el sector se recuperó, al menos parcialmente. Se buscaron nuevos caladeros, se botó el primer buque congelador, el Lemos, en 1961 y se procedió a modificaciones profundas, en la tecnología, la seguridad alimentaria, la investigación, el desarrollo de los nuevos conocimientos y la internalización de los mercados, impuestas por la modernidad que exigía unos niveles de costos de producción bastante más bajos.

LAS PRINCIPALES ESPECIES CONSERVADAS

Aunque son muchas, y cada día más, vamos a comentar las que han tenido y siguen teniendo mayor participación en el mercado.

El **mejillón** actuó como un revulsivo del sector, porque su producción permitió conocer con aproximación certera los ritmos de entrada de mercancía en la factoría, prever tamaño, calidad y disminuir la importancia negativa de la estacionalidad de las capturas. Las rías gallegas, y sobre todo la de Arosa, son su fuente principal. La presentación más frecuente es escabechado, quizás como reminiscencia de utilizaciones tradicionales que siempre fueron típicas en Galicia. Tiene Denominación de Origen.

La **sardina** fue la especie que sirvió como materia prima esencial de la industria conservera. La calidad de la española tiene gran prestigio y buen mercado. Las presentaciones son muy variadas por el tamaño de las piezas, por los condimentos que se utilizan y por la presentación y diseño de los envases. En aceite es la elaboración más frecuente y en aceite de oliva la mejor, que además tiene la particularidad de ser la conserva de pescado que mejora con el tiempo, lo que ha dado lugar a la búsqueda de latas antiguas que se cotizan



Conservas COLLADO

Logroño (LA RIOJA). [1950]. Papel litografiado sobre cartón. 22,7 x 21.

El caso de este (modesto) cartel resulta curioso por cuanto es pequeño (22,7 x 21), no tiene ninguna ilustración atractiva, sólo contiene letras, y estaba hecho en papel cuché pegado sobre un cartón y luego troquelado con una forma casi circular.

Era de "conservas" (sin especificar de qué tipo), y de "productos selectos", y es muy probable que fueran sobre todo vegetales, porque la empresa aseguraba residir en La Rioja, en Logroño.

muy bien. El más famoso buscador de estos envases es un hijo de Sir Winston Churchill.

Según las estadísticas la conserva más consumida en España es la de **atún claro**. Su pesca se realiza en todos los océanos, pero los del Atlántico son los más apreciados y además los más próximos. Se realiza durante todo el año, con barcos especializados en atún, por el sistema de cerco. Huelva es la provincia que procesa más cantidad de este pescado. Con **bonito del norte** se obtienen excelentes conservas, que se procesan en las factorías de la costa cantábrica. La ventresca es una excelente conserva que se presenta en aceite de oliva.

La **caballa** es una especialidad de la industria andaluza, que junto con la **melva** tienen D.O. y en ambos casos la distinción está muy justificada sobre todo si se envasan con aceite de oliva y, aunque sea salirme del tema, aprovecho para recomendarles que de cuando en cuando disfruten de un bocadillo de filetes de caballa, con unas tiras de pimiento morrón y acompañados de una buena cerveza muy fría. Con una cerveza van también muy bien unos **berberechos**, en este caso de las Rías Bajas, que son otra excelente conserva muy apropiada para un aperitivo festivo. Pueden alternarse con **navajas**, moluscos que se adaptan a las condiciones que imponen las conser-

vas, pero a este respecto y por informar convenientemente al consumidor no estaría mal que cuando sean longueirones, y no sean navajas, se informe. Las **almejas** al natural, sobre todo cuando son gallegas, son una joya. No son muy abundantes y son muy caras, pero compensa disfrutar de ellas cuando se tiene la oportunidad o nos sentimos especialmente espléndidos.

Hay muchas más conservas de pescados y de mariscos, todas muy buenas y dispuestas para ser descubiertas y disfrutadas como carne de **cangrejo**, **chipirones rellenos**, **calamares en su tinta**, **pulpo**, **sepia**, **sardinillas**, **agujas**, **angulas** y hasta **gulas**, pero sobre todo hay un producto que procede del mar y se enlata, que se industrializa y comercializa como las conservas, pero que no lo es por no someterse a esterilización, lo que hace que sea un producto perecedero. Son las **anchoas** que son excelentes y además en Cantabria, sobre todo, en el País Vasco, y en un pequeño enclave catalán, en La Escala, se hacen las mejores del mundo, las más prestigiadas y las más sabrosas. Su elaboración sigue siendo artesanal y su origen se inicia en 1880, cuando Giovanni Vella Scatagliota mandó un mensaje a unos destinatarios sicilianos, que más o menos decía: "Hay mucha anchoa. Es un buen sitio. Nos quedamos". Respondieron positivamente unos "salatori", que así era como se denominaban en Italia, a los que buscaban el pescado para salarlo. A la costa cantábrica acudieron los Olivieri, Cefalú, Bambrilla, Sanfilippo, Orlando, etc. Se establecieron en Laredo, Castro Urdiales, Bermeo, Guetaria, etc., e implantaron un nuevo método para salar las anchoas, que ganaron en prestigio y se convirtieron en un producto de apreciación creciente.

Encontraron unas condiciones muy favorables, porque para continuar su actividad necesitaban mantequilla abundante, que

fue en su origen, componente fundamental de esta preparación. Aunque algunos aseguran que se presentaban en frascos de cristal, la realidad es que se colocaban en unas latas de forma cilíndrica, formadas por dos partes, que se adaptaban perfectamente y que se separaban con la ayuda de una "palomilla", similar a la que todavía tienen las latas de crema o betún para los zapatos, para facilitar su apertura. Cuando las anchoas estaban saladas y fileteadas, se introducían en mantequilla calentada, líquida, que tras el envasado, al enfriarse recuperaban el estado sólido, el natural a la temperatura ambiente.

A la evolución de este producto contribuyó muy eficazmente Giovanni Vella, el mismo que avisó a sus colegas de Sicilia, que tras comprar dos barcos y casarse con Dolores Inestrillas, empezó a envasar en latas herméticas, en el tamaño que ha sido el más frecuente, conocido como el "octavillo", que hizo famosa a la fábrica "Especialidades La Dolores", llamada así en honor a su esposa.

La industria se desarrolló y sufrió una interesante transformación, porque la producción básica hasta entonces era el escabechado, que se hacía en pequeñas instalaciones, a las que difícilmente se las podía calificar como de industriales. Se crearon unas treinta nuevas empresas, que dieron trabajo directo a unas mil personas, e indirecto a muchas más, en instalaciones auxiliares de elaboradores de barriles para la salazón, de latas, de almacenistas de sal, representantes comerciales, etc.

Un importante factor del desarrollo de esta industria fue el empleo de aceite de oliva, porque de la unión de anchoas y aceite, nació una excelente preparación, muy valorada, y las anchoas en general y las de Santoña en particular, se hicieron mundialmente famosas. ■