



GENTES DEL MAR

Patrimonio Cultural Pesquero a través de la Fotografía

PROYECTO GENTES DEL MAR: **Ruta Cultural** | 3



Ruta Cultural. Gentes del Mar

De salazones y conservas, artes de pesca y embarcaciones

Proyecto subvencionado por





Rederos. Fotografía: Archivo Municipal de Isla Cristina



*“Entre Málaga y Graná,
a lo largo de sus playas,
recogiendo las jábegas
siempre se oye cantar
a “jabegotes” que llegan”*
Cantes por jabegotes

Siguiendo la línea que perfila el litoral peninsular, a caballo entre el Atlántico y el Mediterráneo, apenas si ya se reconoce alguna de las escenas a las que hace mención este cante por jabegotes o cante de los marengos. Este fandango *abandlao* nació en el litoral malagueño, al calor del trabajo de los jabegotes que se ocupaban de faenar con la jábega, una embarcación a la par que un arte de arrastre que se calaba al alba, en varios lances consecutivos.

Tal y como ocurriera en este rincón de la costa han sido numerosos los emplazamientos próximos al litoral en los que la pesca se ha tomado en protagonista desde antaño. No en vano, la actividad pesquera ha estado históricamente presente, condicionando el devenir de las comunidades que han tenido en el mar su principal medio de vida. Lo duro y esforzado de esta actividad contribuyó a forjar una específica cultura del trabajo, unas costumbres, una idiosincrasia y una forma de vida propias que han sido transmitidas de generación en generación, llegando hasta nuestros días.

La relevancia y complejidad de esta actividad se debe en gran medida a la combinación de la necesidad y el ingenio del ser humano con la riqueza de uno de los caladeros de mayor importancia y tradición a nivel mundial, convirtiéndola históricamente en un recurso destacable para su población litoral.

De ahí que desde antaño esta actividad alcanzara gran desarrollo expandiéndose en los periodos subsiguientes a partir de la aplicación de nuevas tecnologías. Desde muy pronto el litoral se pobló de aldeas y ciudades especializadas en la pesca, en su manufactura (salazones) y exportación así como en actividades complementarias como la producción de sal, la carpintería de ribera, el tejido de redes o la alfarería, entre otras.

Hoy en lo fundamental, las técnicas de la pesca tradicional, heredadas de estos periodos de esplendor, han demostrado su eficacia pues aunque sólo perviven las más rentables, adaptadas en mayor o menor medida a las nuevas condiciones socioeconómicas y empresariales, han logrado llegar a nuestros días, testimoniando la continuidad del pasado en el presente y la reproducción histórica de un saber vernáculo, transmitido generacionalmente, que ha de ser entendido como un patrimonio cultural vivo.



“En una vasija de aproximadamente 30 litros de capacidad se pone en el fondo una capa de hierbas olorosas: anís, hinojo, ruda, menta, albahaca, tomillo, etc.; luego otra de pescado en trozos: salmones, anguilas, sardas, sardinas, jureles, etc.; finalmente una capa espesa de sal, y así alternativamente. Se deja reposar siete días y durante veinte más se mueve todo. El jugo clarificado que sale del recipiente es el garum” Gargilio Marcial, citado en el Satiricón por Petronio.

Realizar un recorrido virtual en el que se evidencie la relevancia de la pesca en nuestro litoral, necesariamente ha de comenzar en las factorías salazoneras que hicieron de la Hispania romana todo un referente.

El devenir de la historia pesquera no se entendería sin la salazón, el método de conserva de alimentos históricamente más empleado y extendido en nuestras costas. De hecho, se mantuvo hasta la llegada de las conservas en el siglo XIX como el principal medio para garantizar la conservación del pescado. Su materia prima fundamental fue la sal, un producto de primera necesidad y fuente de poder y riqueza hasta no hace demasiado tiempo.

Aunque con los fenicios ya se venía poniendo en práctica este procedimiento, alcanzó altas cotas de especialización durante el periodo romano. En todo litoral se instalaron factorías que producían pescado en salazón –salsamenta- y la célebre salsa garum que se empleaba como condimento en las comidas. Su producción se exportaba a distintos puntos del Imperio, siendo muy apreciada en la época.

Uno de los paradigmas lo constituye **Baelo Claudia**, ciudad que se emplaza en la Ensenada de Bolonia en el término municipal de Tarifa, Cádiz, y se fecha en época republicana, manteniéndose habitada hasta el siglo VII d.C.

Su fundación y desarrollo posterior se debe a su comercio con el norte de África, su establecimiento como puerto de viajeros con la ciudad de Tingis -hoy Tánger- y fundamentalmente a su producción de salsamenta y garum, comercializada en todo el Imperio.

Su situación en pleno Estrecho de Gibraltar y la riqueza de su caladero proporcionaban a sus habitantes el pescado necesario para proveer a su industria de salazón. Aun cuando la zona contaba con especies todo el año, en los meses de verano lo bordeaban numerosos atunes en su periplomigratorio, tal y como ocurre en la actualidad. Durante la temporada se capturaba atún y bonito mediante el arte de la almadraba. Sus factorías de salazones son las mejor documentadas del Mediterráneo occidental. Fue declarada BIC en 1992 y hoy es conjunto arqueológico dependiente de la Junta de Andalucía.

El litoral que baña el Mediterráneo conserva de igual modo ejemplos muy relevantes de esta realidad en periodos posteriores. Tal es el caso de la factoría romana de salazones que localiza en el extremo meridional del casco urbano del Puerto de Mazarrón, perteneciente a la localidad murciana de Mazarrón.



Este centro de producción constituye uno de los pocos testimonios de gran complejo de producción de salazones tardorromano en el litoral mediterráneo.

La **factoría romana de salazón de Mazarrón** se ubicaba en la margen derecha de la bahía de Mazarrón, muy próxima a las instalaciones portuarias, para facilitar el traslado de las capturas –paparda, caballa y atún en temporada. El pescado, una vez en la factoría, era enjuagado con agua dulce y posteriormente era despiezado. En primer lugar se le quitaban las aletas y la cabeza, se evisceraba y se descamaba para, acto seguido, ser cortado en trozos y lacerado para favorecer la penetración de la sal. Una vez preparadas, las piezas de pescado se introducían en las piletas por capas que se alternaban con otras de sal de forma alternativa. Transcurridos unos meses, la salazón resultante era envasada en ánforas que se sellaban y almacenaban a la espera de su distribución. En lo relativo a las vísceras y a la sangre, éstas se empleaban en la elaboración de garum y otras salsas de pescado, junto con distintas piezas de pescado desmenuzadas, peces de pequeño tamaño y salmuera. La mezcla se dejaba fermentar al sol, removiéndose de forma regular hasta la reducción de la misma. Posteriormente era filtrada y envasada (MARTÍNEZ; SANMARTÍN: 2007).

Fue hallada en la década de los setenta y declarada BIC en el año 1995. En el año 2003 se inauguró el museo municipal Factoría romana de salazones de Mazarrón en los bajos del actual edificio Insignia.

También el norte peninsular ofrece muestras incontestables de la pujanza de la actividad salazonera a lo largo de todo el litoral peninsular.

Pescadoira se localiza en la localidad de Bueu, en la provincia gallega de Pontevedra. Constituye uno de los ejemplos más relevantes de factoría para la producción de salazones y salsa garum, y alfar asociado en el norte de la Península.

Su fundación se establece en el siglo I d.C. y su abandono en el siglo IV d.C. Fue descubierta durante las obras de edificación de una urbanización en el barrio de Pescadoira, en el mismo lugar en el que se instalara en el siglo XIX una fábrica de conservas (Conservas Alonso).

Aunque en tamaño e intensidad no fueran tan relevantes como las explotaciones del suroeste, las factorías del norte fueron de igual modo significativas. Por los restos hallados, la producción de Pescadoira fue excedentaria, lo que supondría la existencia de una red de comercialización y distribución de alcance vinculada con este centro de producción. Fue catalogado por la Dirección General de Patrimonio Gallego en el año 1972

“L’almadrava, vol mar brava”. **Dicho de Calpe (Alicante)**

Si las factorías de salazones resultan fundamentales para comprender el devenir de la historia de la pesca en nuestras costas, aún más determinante fue el empleo de un arte de pesca tan representativo como la almadraba.



Utilizado desde la Antigüedad, este arte pasivo de pesca fue creado para la captura de escómbridos, principalmente el atún. Este ingenio se caracteriza por su tamaño y complejidad ya que está compuesto por varios paños de red que se calan muy próximos a la costa y a modo de telón, desde el lecho marino hasta la superficie.

La almadraba se emplea de forma estacional para interceptar a los atunes que realizan cada año su recorrido migratorio para reproducirse en aguas del Mediterráneo. No obstante, las labores comienzan meses antes con la preparación de las redes, cables y demás pertrechos. Existen almadrabas tanto de derecho como de revés. En algunos casos combinan ambos tipos, permaneciendo caladas desde los meses de abril y mayo hasta agosto con el fin de capturar atunes tanto en su recorrido de ida –gamético– como de vuelta –tráfico.

Procedente de una palabra árabe que significa “lugar donde se golpea o lucha”, las almadrabas son sistemas de pesca que históricamente han demostrado su eficacia y sostenibilidad, estando hoy presentes no sólo en comunidades como Andalucía, Murcia o Valencia, sino también en otros países como Marruecos, Portugal o Italia.

Entre esta familia de artes destacan la almadraba de tiro, la almadraba de monteleva y la almadraba de buche. De todas ellas tan sólo se emplea en la actualidad, la de buche o copo.

Como se ha apuntado en las costas portuguesas la actividad almadradera hunde sus raíces en el tiempo, existiendo referencias documentales del calado de este arte desde la Edad Media.

El **Arraial Ferreira Netose** sitúa en las inmediaciones de localidad de Tavira, Algarve, en pleno Parque Natural de Ría Formosa, en una zona conocida como Quatro Aguas. Este antiguo real constituye uno de los testimonios más relevantes de la importancia que adquirieron las actividades pesqueras en la ría y en la región del Algarve y es un inmejorable ejemplo de la organización social, urbanística y arquitectónica del Estado Novo.

Se asemeja a una pequeña ciudad en la que se contempla una zona residencial, donde se alojaban los almadraberos y sus familias durante la temporada de pesca del atún, y otra de trabajo, destinada al almacenaje y conservación de los aparejos empleados en el calado de la almadraba.

Fue fundada en 1943 y se mantuvo en activo hasta 1972. Fue protegida con la categoría de Imóvil de Interesse Público en 2002. Actualmente es un hotel de vacaciones.

Ya en costas onubenses aún se mantiene en pie el **Real de la Almadraba de Nueva Umbría**. Ubicado en el Paraje Natural del Río Piedras, en el término municipal de Lepe, el conjunto fue construido en 1929 por el Consorcio Nacional Almadradero junto a unas instalaciones previas, conocidas como el Real Viejo, pertenecientes a una antigua explotación pesquera ubicada en el mismo espacio desde finales del siglo XIX.



Está compuesto por diversos edificios que se articulan entorno a tres espacios principales: la casa del capitán, la zona de trabajo y almacenamiento de enseres, y la zona de vivienda y servicios. Esta almadraba de buche permaneció en activo desde 1929 hasta 1963, año en que se cala por última vez la almadraba y se desocupa el Real. Desde entonces con el paso de los años ha imperado el abandono, el espolio y la progresiva destrucción de un espacio clave para entender la actividad almadrabra andaluza.

Entre las instalaciones fabriles vinculadas con este arte de pesca, han de mencionarse las chancas, emplazamientos con un doble uso donde, de forma paralela, se almacenaban los enseres, pertrechos de la almadraba y se trataba el atún una vez llegaba a tierra para su procesado y salazón.

La **Chanca** de Conil de la Frontera se toma en un inmejorable ejemplo. Ubicada junto a la desembocadura del río Salado, muy próxima al mar, constituye un conjunto arquitectónico de impronta militar que se caracteriza por contar con todo su perímetro amurallado. Fue empleada tanto para el almacenamiento de los barcos y pertrechos de la almadraba, calada frente a Conil de la Frontera, como para el procesado y salado del atún capturado. Empezó a funcionar en el siglo XVI al amparo de la Casa de Medina Sidonia y se mantuvo en activo hasta 1934. A partir de ese año sus instalaciones fueron utilizadas como almacén, sufriendo con los años el deterioro y el abandono. En el año 2002 se logra su inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural.

El caso de la **Almadraba de la Azohía** resulta peculiar ya que es considerada una almadraba, arte menor propio del Levante y de Baleares cuya estructura es muy semejante a la de la almadraba. Situada en la localidad del mismo nombre, frente al muelle, se fundó en 1942 y es la única almadraba calada en la costa de Murcia que en la actualidad se mantiene en activo.

Se comienza a calar en el mes de febrero, cuando se preparan redes, andas, boyas y demás pertrechos, y se instala frente a la Bahía de Mazarrón. Desde el mes de marzo hasta junio se mantiene calada, capturando albacoretas, bonitos y melvas. En el mes de julio comienza a desmantelarse. Cables y redes son trasladados a la zona de almacenes donde el material es reparado y conservado hasta la siguiente temporada.

Históricamente han sido numerosos los oficios tradicionales que han surgido y han evolucionado en estrecha relación con la actividad pesquera. Tal es el caso de la carpintería de ribera, oficio que se ocupa de la construcción y reparación de embarcaciones y cuyo origen se vincula, en gran medida, con el aprovechamiento histórico de los recursos marinos y fluviales. Es decir, con la necesidad que han tenido los pescadores de contar con una herramienta que les permita acceder a los caladeros para poder faenar con diferentes artes de pesca. La adaptación a las condiciones del entorno de cada zona y el tipo de arte han determinado la evolución de los distintos tipos de embarcaciones que históricamente se han construido en astilleros y tinglados.



Estas instalaciones, levantadas en la misma playa o en las proximidades de algún río han constituido los establecimientos donde se ha llevado a cabo esta actividad, cuyos conocimientos y saberes asociados han sido desde antaño transmitidos de padres a hijos.

Citando a la descripción que hiciera Carlos Arbex: *„intrincados, repletos de maderas en todas las direcciones, recuerdan a un tumultuoso almacén de tablas viejas. Da la impresión de que se han desguazado un par de pesqueros y que sus piezas se han repartido sin orden y concierto por todo el recinto. Un palmo de astillas y montañas de serrín cubren el suelo desigual, todo impregnado por el olor profundo de la madera y el aroma de los barnices, y en medio del ordenado desorden, un pequeño claro de reserva para la construcción del pesquero”.*

Situados en el barrio malagueño de Pedregalejo, junto a los Baños del Carmen y en la playa del mismo nombre, se localizan los **Astilleros Nereo**. Desde hace siglos se ha registrado el desarrollo de este oficio tradicional en este mismo emplazamiento, un lugar histórico en la zona en lo que a la presencia de carpinteros de ribera y astilleros se refiere. Desde antaño las playas de este barrio contemplaron el desarrollo y mantenimiento de este oficio tradicional. Existen referencias que atestiguan su existencia con anterioridad al siglo XVIII.

Desde su fundación en los años sesenta del siglo XX este astillero se ha mantenido en activo pese a la presión ejercida por las autoridades locales que, desde hace 35 años, pretenden expropiar las instalaciones a sus propietarios para construir un tramo del paseo marítimo de la capital.

Entre sus actividades más relevantes destaca la recuperación y construcción de embarcaciones tradicionales, como la jábega, y el desarrollo de proyectos de arqueología naval (reconstrucción y elaboración de maquetas de embarcaciones históricas como el barco fenicio de Mazarrón o el bergantín Galveztown).

En 2005 se incoó el procedimiento para la inscripción con carácter genérico en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Actividad de Interés Etnológico, de la Carpintería de Ribera de Astilleros Nereo en Málaga.

La presencia de carpinteros de ribera en nuestras costas ha sido una constante, siendo la zona norte y concretamente Galicia un referente. En la localidad pontevedresa de Bueu aún se mantiene en pie uno de los pocos astilleros de carpintería de ribera que se conservan en esta comunidad.

Situado en el barrio de Banda do Río, el **Astillero de Purro** fue fundado en el año 1920 y se mantuvo en activo hasta el 2003. Su localización resulta excepcional al estar enclavado en el corazón del centro urbano, en plena playa con prácticamente un dominio visual total sobre la ría de Pontevedra y el puerto de Bueu.

Construido en madera, cuenta con un espacio central y varias estancias anexas destinadas a diversos fines. Estas se fueron incorporando a lo largo de los años en base a las necesidades derivadas de la carga de trabajo



Su finalidad principal era la construcción y reparación de embarcaciones destinadas a la pesca de bajura como gamelas, chalanas, lanchas xeiteiras, botes polbeiros y traíñas.

Fue incluido en el Inventario Xeral do Patrimonio Cultural de Galicia en el 2011.

En los albores del siglo XIX la conserva, como método de conservación de alimentos durante un largo periodo de tiempo, irrumpe en el universo pesquero determinando el devenir de numerosas zonas de costa.

De la mano de la industria salazonera, de la que es sucesora, la industria conservera, tal y como se conoce hoy, se inicia en 1810 en Francia con el envasado y/o enlatado del pescado. Es a mediados del siglo XIX cuando se empieza a introducir en la industria española, primero en Galicia y, más tarde, en Andalucía; en este último caso gracias a la influencia tanto de gallegos como de portugueses. Esta actividad es un fiel reflejo de los nexos de unión existentes entre ambas comunidades que compartieron conocimientos y desarrollo de la actividad conservera, llegando incluso a encontrarse similitudes tanto en la organización de las fábricas como en los modos de construcción.

La **Fábrica de Conservas de Goday** se encuentra ubicada en el municipio pontevedrés de A Illa de Arousa, frente al muelle de Pau, próximo al Porto do Campo.

Fundada por Juan Goday y Gual en 1879, junto a una fábrica de salazones preexistente que se explotaba desde 1843 en la misma zona, fue la primera fábrica instalada en Galicia para la producción de conservas de pescado por el método desarrollado por Nicolás Appert. Su producción se dedicó de forma paralela a la salazón de pescado y a las conservas, principalmente sardinas, aunque también trancho, bonito, castañeta, jurel, caballa, alcrique, boquerón, almeja, berberecho, mejillón, pulpo, choco, calamar, navajo y zamburiña.

El conjunto de fábricas Goday en A Illa de Arousa está compuesto por tres áreas principales que muestran el desarrollo y la evolución industrial en la zona: Fábrica de salazones y vivienda de Juan Goday; fábrica de conservas y chimenea; y Muelle de Pau. La familia Goday continuó con la propiedad de la fábrica hasta el cese de su actividad en 1961.

El edificio de la conservera fue restaurado por iniciativa municipal a través del INTERREG III (2000-2006) y actualmente pertenece a la "Red de Turismo Cultural Galaico-Portuguesa". Fue abierto como Centro de Interpretación de las Conservas en enero de 2006 y representa uno de los pocos ejemplos de esta tipología de patrimonio industrial conservada para su conocimiento futuro.

Por su parte, **Massó** representa el ejemplo clave de la importancia que la pesca, la salazón y la conservera tuvieron en el desarrollo industrial de Galicia. La empresa Massó levantó fábricas tanto en el municipio de Bueu como en Cangas de Mozarro, ambas localidades ubicadas en la provincia de Pontevedra.



Esta empresa familiar creció, se expandió y cerró en manos de cuatro generaciones de empresarios Massó. Fue fundada en 1816 cuando Salvador Massó Palau, fomentador catalán, instaló en Bueu una compañía para la salazón de la sardina y su distribución.

La Fábrica de Conservas Massó de Bueu fue construida en 1883 sobre un antiguo almacén de sal “*Almacén do rei*” propiedad de la familia. Esta se fue ampliando en los años sucesivos conforme a las necesidades de crecimiento de la fábrica y su producción. Por el contrario, el complejo de Cangas, compuesto por la fábrica de conservas y la factoría ballenera, fue inaugurado en 1942 y, en su momento, contó con la tecnología más avanzada y con medidas de apoyo a los trabajadores y trabajadoras.

La Fábrica de Conservas de Cangas, la Fábrica de Conservas de Bueu y la Chimenea de Bueu han sido inscritas por la Xunta de Galicia en el Catálogo da Xunta como en PXOM. La Factoría Ballenera se contempla en el Inventario de Bens Patrimoniais da Xunta

En el mediodía peninsular las industrias conserveras se hicieron fuertes en la provincia de Huelva, teniendo sus exponentes más señeros en las localidades de Ayamonte e Isla Cristina.

La **industria conservera en la localidad onubense de Ayamonte**, distribuida por los Muelles Sur, Norte y Poniente, fue el resultado de la mezcla producida por el trabajo y el tesón de sus gentes, de la experiencia de éstos en tierras gallegas y de la aportación de los emigrantes, sobre todo portugueses y levantinos, que acudieron a Ayamonte atraídos por la gran cantidad de pesca existente en esta zona del mediodía peninsular. Sus instalaciones presentan una tipología de establecimientos industriales que varía en función del tipo de actividad desarrollada: fábricas de conservas, salazones y charangas.

El último cuarto del siglo XIX y los primeros años del siglo XX representan el momento de máximo esplendor de esta industria para Ayamonte, destacando en su historia cuatro familias de industriales reconocidos: los Pérez, los Feu, los Vázquez y los Gómez.

La producción conservera en Ayamonte se centró en la conserva de la sardina y la caballa, principalmente, máxime cuando el Consorcio Nacional Almadrabeto copaba por aquellos años la producción de atún.

Actualmente sólo perviven dos de las numerosas conservas que llegaron a existir en Ayamonte: Conservas Concepción y Pesasur.

Desde el momento de su fundación en 1756 y hasta mediados del siglo XX la economía de Isla Cristina estuvo vinculada tanto a la producción de salazón como a la industria conservera. Si bien fueron los fomentadores catalanes, dedicados a la pesca de la sardina principalmente para su comercialización por el Mediterráneo, los que iniciaron en el siglo XVIII esta actividad, los industriales locales, ya a mediados del siglo XIX, toman las riendas de la industria conservera en esta localidad onubense.



La **primera fábrica de conservas en Isla Cristina** data de 1892. La Primera, como se llamaba, pertenecía a Juan Martín Cabet. A ésta le siguieron otras como Sobrinos de Tomás López y Serafín Romeu Portas, operativas en 1902.

Las fábricas se fueron ubicando tanto en el Muelle de Marina como en el de Ribera, debido a que éstas necesitaban estar próximas al mar para recibir la materia prima. Tal fue la importancia de esta industria en Isla Cristina que hacia 1919 la localidad llegó a contar con doce fábricas de conservas y más de treinta y tres de salazones. Con la llegada del Consorcio Nacional Almadrabeto muchas de estas fábricas desaparecen, permaneciendo en activo sólo la Fábrica de la Ribera que, tras la disolución del consorcio, es comprada por Unión Salazonera Isleña (USISA), que aún hoy continúa su actividad.

Este recorrido a modo de ruta fotográfica, realizada al amparo de los bienes contemplados en el desarrollo del proyecto Gentes del Mar, pretende mostrar una pequeña parte de la vasta riqueza del patrimonio cultural pesquero de nuestra costa. El mar ha sido a la vez fuente de riqueza y conocimiento, proveedor de alimento y trabajo, y ha resultado esencial en el proceso de construcción de la identidad de los pueblos del litoral peninsular.

De nosotros depende que logremos hacer partícipe a la sociedad de su importancia histórica y futura, fomentando el conocimiento y puesta en valor de sus manifestaciones materiales e inmateriales para poder garantizar su preservación para las generaciones venideras.



Almadraba de la Tuta (Isla Cristina) Fotografía: Archivo Municipal de Isla Cristina



BIBLIOGRAFÍA

- [Arraial Ferreira Neto](#)” En: *IGESPAR. Instituto de Gestão do património arquitetónico e arqueológico. Secretário de Estado da Cultura. Governo de Portugal* [en línea]
- AREVALO, A. y BERNAL, D. (ed.) *Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*. Cádiz: Servicio de publicaciones de la Universidad de Cádiz, 2007. ISBN: 978-84-9828-155-2
- CÁCERES FERIA, R. “Marisqueo y pesca artesanal en la provincia de Huelva”. En: *Narria: estudios de artes y costumbres populares*, nº 81-84. 1998, págs. 45-56.
- CÁCERES FERIA, R. *Mujeres, fábricas y charangas: el trabajo femenino en el sector conservero de Ayamonte (Huelva)*. Sevilla: Consejería de Cultura, 2002.
- COMPAN VÁZQUEZ, D. “La pesca marítima en Andalucía”. En: CANO, G. (Dir.) *Geografía de Andalucía*, vol V. Sevilla: Tartessos. 1989, pp.201-279.
- DE JUAN-GARCÍA AGUADO, J.M. “La carpintería de ribera en Galicia (1940-2000). Coruña: Universidad de la Coruña” En: *Monografías* nº 95, 2001. ISBN: 84-95322-71-4
- DIAZ ORTUÑO, J. *Almadrabas. El milenar arte de la pesca del atún*. Alicante: Diputación de Alicante. 2010.
- FERNÁNDEZ DE PAZ, E. *El bajo Guadalquivir, Carpintería de Ribera*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, 1991.
- FLORIDO DEL CORRAL, D. “Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado”. En: CHIC, G (Dir.): *Las Almadrabas Andaluzas: entre el prestigio y el mercado. Economía de prestigio versus economía de mercado*, vol. 1. Sevilla: Padilla Libros editores y librerías. 2006, pp. 193-214. ISBN: 84-8434-387-1.
- FLORIDO DEL CORRAL, D. “Marineros y pescadores”. En: RODRIGUEZ BECERRA, S. (coord.): *Proyecto Andalucía. Antropología*, vol. V. Sevilla: Ediciones Hércules. 2002.
- MARTÍNEZ ALCALDE, M.; INIESTA SANMARTÍN, A. *Factoría Romana de Salazones: guía Museo Arqueológico Municipal de Mazarrón*. Mazarrón: Ayuntamiento de Mazarrón, 2007. ISBN 978-84-611-8030-1
- [Patrimonio Galego. Fábrica de Conservas de Massó en Cangas](#) [en línea]
- [Patrimonio Galego. Museo Massó](#). [En línea]
- [Patrimonio Galego. Cheminea da fábrica de Massó](#) [En línea]



- [Patrimonio Galego. Baleeria de Massó](#) [En línea]
- RUIZ ACEVEDO, J.M.; LÓPEZ GONZÁLEZ, J.A. *La almadraba de Nueva Umbría (El Rompido, Huelva)*. Diputación de Huelva. 2005.
- SÁÑEZ REGUART, A. *Diccionario histórico de las artes de pesca nacional por el Comisario Real de Guerra de Marina 1791-1795*. Madrid, 1988.
- VIÑAS CUE, R. A. *Sondeos arqueológicos, manuales y mecánicos en el solar nº 7 de la Avenida Montero Ríos (Bueu, Pontevedra)*. Servicio de Arqueología. Dirección Xeral de Patrimonio, Xunta de Galicia. 2000.
- VV.AA. "Os estaleiro de Purro". En: *X Encontro de Embarcacións Tradicionais. II Xuntanza Deputación provincial*. Bueu (Pontevedra): Asociación de Amigos das Embarcacións Tradicionais Os Galos, 2006, pp. 8-11.
- VV.AA. *PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*. Año nº 11, Nº 44. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura. 2003. ISSN 1136-1867
- VV.AA. *PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*. Monográfico: Itinerarios culturales y rutas turístico-culturales Año nº 14, Nº 60. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura. 2006. ISSN 1136-186