



# La venta ambulante de pescado y el *priau peix*

Según cuentan algunas de las personas con las que he tenido la oportunidad de conversar a lo largo de este proyecto fotográfico, la venta ambulante de pescado por la zona de los alrededores de la Albufera, ha sido a lo largo del siglo XX, una práctica muy extendida, sobre todo en la zona más próxima a Catarroja y a su puerto.

Esta venta ambulante estaba desarrollada siempre por las mujeres de los pescadores que vendían una parte de las capturas de cada día con el fin de obtener un mayor valor de la pesca y poder tener un ingreso extra. La mayor parte de la pesca de cada día se vendía a peso en la propia Comunidad de Pescadores de Catarroja que se encontraba en el puerto. Allí se pesaban las capturas y se pagaban en el acto, en metálico, a los propios pescadores y estos, a su vez, hacían una pequeña reserva de lo conseguido para llevárselo a sus mujeres con la intención de que al día siguiente, salieran por el pueblo a venderlo. Siempre fue considerada esta actividad como un complemento familiar importante ya que podían triplicar o cuadruplicar el valor de lo conseguido en la venta al peso del fruto de cada jornada.

El proceso comenzaba cada día con la llegada o la vuelta de cada pescador a su casa el día anterior a la venta. En ese momento, cada uno llevaba a su casa una parte bastante variada de todo lo que había pescado esa mañana. Entre esas capturas había *llisas*, *tencas*, anguilas y, cuando llegaba la temporada, huevas de tenca, que eran muy apreciadas en todo el entorno del lago y que se consideraban el caviar de la Albufera.

Entonces, cada vendedora organizaba a su modo lo que le habían traído. Lo preparaba en cajas y lo conservaba en neveras para sacarlo a la venta al día siguiente. Pronto por la mañana, se preparaba una especie de carrito de bebés reconvertido y una cesta grande o *cistellot* en el que las vendedoras llevaban los pescados sin limpiar ni preparar y las anguilas todavía vivas. En ese momento empezaban a recorrer el pueblo por las calles acostumbradas, visitando a sus viejas clientas y vendiendo todo el pescado ya que la jornada no terminaba hasta que se vendían todas las capturas del día anterior.

Cada vendedora, una vez terminada su jornada laboral fuera de casa, volvía a su domicilio a realizar todas las tareas del hogar, a arreglar la casa para la comida y a estar preparada para la llegada de la pesca de ese día y empezar de nuevo todo el proceso.

Para ello recorría las calles acostumbradas llamando a las clientas del modo que cada una estaba acostumbrada y por la que la reconocían. Es en este momento en el que aparece un término muy interesante ya que parece ser, como cuentan las vendedoras más antiguas y que todavía quedan, ya que alguna de ellas, como Remedios Morea, estuvo en activo más de cincuenta años y lo dejó apenas hace cuatro o cinco, a principios del año 2010, que es una palabra que utilizaban la mayor parte de ellas. Este término es el de *prieu peix* o *priau peix*, un concepto que no tiene una traducción real en nuestro idioma valenciano y que

◀ Carmen Chirivella en la puerta de su casa en Catarroja

solo viene y solo está basado en la tradición oral de esta actividad. Parece que era el más usado en la década de los cuarenta y cincuenta y que era muy común en todas las vendedoras.

La mayor parte de ellas, que desconocen completamente su procedencia o su origen, cuentan que ya lo utilizaban sus madres o sus suegras y que creen que debe de tener un origen en el verbo *triar*, y que el origen de la expresión debió estar en *trieu peix* con el concepto de elegir pescado del que cada una de ellas le ofrecían, pero no tenemos ninguna constancia.

A partir de la década de los sesenta y de los setenta, con la llegada de gente más joven y de nuevas vendedoras, se empezaron a utilizar otras expresiones y el *priau peix* se quedó en el olvido por desuso y cada vendedora utilizaba su propia forma de llamar y de comunicar a todas las vecinas que tenía pescado disponible y que podían bajar a comprarlo. Las expresiones nuevas eran *peixet vivet, tenca viveta, peix fresc o pa torrar*.

Esta costumbre de la venta ambulante tampoco tiene un calado en todos los pueblos del entorno de la Albufera ya que no se produjo nunca en pueblos con una enorme tradición de pescadores como El Palmar y solo se produjo en Catarroja y, en menor medida, en Sueca, de una forma claramente consolidada, y en otros pueblos limítrofes a estos de una forma más esporádica y puntual. Esta venta en otros pueblos la llevaban a cabo las propias vendedoras de Catarroja que, para tener menos competencia, se marchaban a otros pueblos como Massanassa o Alfafar.

En algunos casos, como cuenta la propia Remedios Morea, se dieron cuenta de que la venta en el pueblo estaba siendo muy común y que había muchas mujeres que salían a vender. Se estaba empezando a producir un problema en el que estas mujeres se juntaban muy a menudo trabajando en las mismas calles y la venta era menor. Así que decidió sacarse el carnet de conducir, comprarse una pequeña furgoneta y llevar el pescado a otros pueblos en los que las mujeres de los pescadores no realizaban esa labor y las posibilidades de venta eran mayores. De esa forma empezó a visitar los mercados más

importantes de cada uno de los pueblos de la zona, cargando bastante más cantidad de pescado, llegando a pueblos más alejados como Sueca, Corbera o Llaurí.

Cuentan algunas de estas vendedoras, que la actividad de las mujeres vendiendo pescado por las calles, estaba mal vista en el entorno del pueblo y suponía un poco de desprestigio para las mujeres que la desarrollaban, aunque estas, como me han podido contar, siempre se han sentido muy orgullosas de la labor que hacían y de la forma en la que la realizaban.

Juan Casañ, uno de los pescadores más expertos del puerto de Catarroja y un apasionado de la navegación en el lago con la vela latina, me contaba que si solo vendía la pesca al peso en el puerto de Catarroja no solía sacar ni *sis quintzets*, que eran una peseta y media de aquella época, ya que *dos quintzets* eran media peseta, pero que si tu mujer salía a vender pescado ya se podían ganar *un duret mes* y la pesca era mucho más rentable.

Ya comenzado el siglo XXI se empezaron a encontrar estas mujeres con un montón de problemas burocráticos, de licencias y de controles sanitarios que pudieron ir solucionando por medio del beneplácito o la aquiescencia de las autoridades municipales por ser una actividad tradicional, pero que empezaba a generar algún problema de falta de cumplimiento de las normativas sanitarias en materia de alimentación. No hay que olvidar que esta actividad era lícita, porque estaba en conocimiento del propio Ayuntamiento, pero que no estaba sujeta a ninguna normativa o control sanitario, ni económico, ni fiscal.

Nunca, en la localidad más relacionada con la pesca en el lago de la Albufera, como El Palmar, con su antiquísima Comunidad de Pescadores, existió esta venta ambulante de pescado por las calles y fue siempre la propia Comunidad la que se lo vendía a todos los habitantes del pueblo. La venta ambulante de pescado es otra de esas tradiciones que ya no se desarrollan y que no puede caer en el olvido. Debemos conocer cómo se desarrollaba y lo común que fue a lo largo de tanto tiempo. ☒