



O MAR DE O GROVE

A ARTE DO MEDIOMUNDO E O PEIXE GATA

Por: Javier Fernández Soutullo

Nas costas illáns, de Sálvora a Ons e da punta de San Vicente aos Mesos de Corrubedo, faenaban uns mariñeiros do Grove, que usando unha curiosa arte de pesca, foron coñecidos como os Mediomundeiros. Pois mediomundo chamábase a un enxeño de forma circular que consistía nunha circunferencia de tubo, xeralmente atravesada por unhas variñas aceiradas de 6 ou 7 metros de lonxitude, formando un diámetro que roldaba o dobre, uns doce ou catorce metros, aproximados, dependendo sempre, claro esta, do tipo de embarcación que o levase instalado a bordo, a maioría das veces un racú, aínda que non se lle negaba esta arte ás embarcacións maiores, e mesmo ás dornas.

As variñas levaban na parte superior uns ventos, xeralmente en número de oito, unidos no seu extremo a unha argola, situada no centro do mediomundo, pola que vai suxeita a petaca do isco, en forma de cucurucho, chamado <fol de engado>, que logo se unía á driza do izado. Todas as variñas e máis o aro exterior ían recollidas no pano de rede, duns cinco ou seis metros de fondo, pola totalidade da circunferencia perimetral.

O isco, consistía nunha mestura de xurelo, con berberechos, e triturábase na máquina de triturar os chourizos, que daquela sempre había pola casa. A todo iso engadíase unha pouca de area, para que afundise mellor; todo era metido na petaca, e quedaba listo para iniciar o lance. Botábanse nunha xornada entre quince e vinte lances, cunha duración de escasa media hora.

Tanto os racús coma as dornas, e outros barcos, adicados a estas faenas da pesca do mediomundo, necesitaban unha tripulación dunhas cinco ou seis persoas. Saían de mañanciña os *mediomundeiros* para, ao romper o día, estar dispostos no lugar escollido polo patrón, pois este era o punto álxido e ben escollido para o éxito na recollida das mellores capturas.

Un destes lugares, quizais dos máis solicitados, érache o N.O. da illa de Sálvora nas pedras Londeiras. Alí sempre despois da retida, que era o tempo

de espera para dar outro lance co mediomundo, poderíanse recoller entre dous ou tres caixóns de peixe, tanto fora de *burás* ou de xurelo, que acostumaban ser dun bo tamaño.

Largábase esta arte a tres ou catro brazas de fondo, aínda que ao poñer estes os peixes íase menos, pois acostumaba a romper os panos, na súa procura da liberdade, dando máis traballos case que beneficios. Queda claro que o peixe escollido polos mediomundeiros era o buraz aínda que nos últimos anos tamén o piardo era presa frecuente da arte destes mariñeiros chegando nalgúns pobos da zona a alcumalos de “piardeiros”.

As embarcacións do Grove no inverno acudían en masa ao uso desta arte. Os meses escollidos eran os do inverno comezando en novembro e rematando en febreiro. Coa chegada da primavera, pois nesta estación din que eran meses de fame, dicían que o peixe estaba *maído* ou que tiña o maio pois non se movía e non saía a comer.

Xa ao entrar o mes de xuño, as embarcacións recuperaban a súa trasfega e dispóñanse para saír ao cerco, e traballar á sardiña para as fabricas. Aquí volvían a quedarse solos os mediomundeiros.

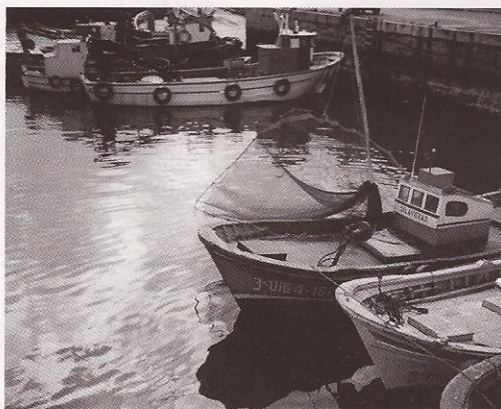
O Sr. Juan, embarcárase aos catorce anos no Agripina, barco do seu pai, comprado en Cangas que foi un pequeno racú adicado á pesca para o fresco (consumo diario) durante moitos anos.

O Sr. Juan, embarcárase aos catorce anos no Agripina, barco do seu pai, comprado en Cangas que foi un pequeno racú adicado á pesca para o fresco (consumo diario) durante moitos anos.

As capturas vendíanse nos mercados e lonxas do Grove, Portonovo, Cambados, e Ribeira. Como unidade de medida usaban sempre a patela de vimbios.

A finais da década dos cincuenta, o mediomundo déixase de utilizar, e só esporadicamente se usa para capturas dentro da ría e cando había mal tempo. Hoxe en día, aínda que pouco, estase a usar en portos como o de Vilaxoán e Vilanova e de forma esporádica no noso Grove. E unha arte que caeu no esquecemento, excepto para

aqueles esforzados homes sempre chamados mediomundeiros.



O PEIXE GATA

Nas historias mariñas, non é frecuente que un peixe sexa o protagonista, pero non cabe dúbida de que estes animais forman unha das partes máis importantes das vidas dos mariñeiros, pois son o verdadeiro motivo das súas vidas adicadas ao mar.

O peixe GATA aínda que a día de hoxe é para a maioría de nós un descoñecido, noutros tempos non foi así.

En castelán este peixe denomínase <Negrita>, os portugueses chámanlle <Lisinha de fondura> e a súa denominación en latín é <Etmopterus spinax>. Estes peixes, ocasionalmente, nos anos 50 do pasado século, mostrábanse de cando en vez e mallaban nos trasmallos. Nas costas chamábaselle, como dixemos, peixe Gata, sen dúbida, entre outros motivos, polos fungos que emite ao ser atrapado e izado a bordo que semellan os dun gato doméstico.

Hoxe en día está practicamente desaparecido, pero, pola contra, este peixe tivo moita importancia no último século e medio. Nas casas era case que de extrema necesidade e dependencia, sobre todo no aspecto farmacolóxico, sen contar o uso da súa pel polos mariñeiros que a utilizaban como lixa para as panas dos barcos e outros traballos.

A súa descrición correspóndese coa de calquera peixe da familia dos escualos atlánticos. Posúe dúas aletas dorsais espiñosas, aínda que non ten aleta anal. Os seus dentes unicuspidados, na mandíbula inferior son coma coitelos cunha punta media e levan outros laterais secundarios. O ventre é o máis rechamante e valioso do animal; este transcorre ao longo de todo o corpo e nel ten unhas manchas negras todo ao seu largo ao igual que no lombo, dándose algúns dunha cor toda negra. Os seus laterais son moi semellantes aos da rabada, moi prominentes e con fendeduras branquiais máis ben pequenas; o corpo arredondado e a cor que varía de negro ao gris-acastañado, pero o ventre e o fociño sempre de cor negra. O seu tamaño oscila, de adulto, entre os 45 ou os 55 cm. de longo.

O seu hábitat e costumes son coma as dun escualo común, pois vive nos fondos entre os 70 e os 200 metros de profundidade, aínda que tamén se teñen atopado en profundidades próximas aos 500 metros.

Como caladoiros comúns máis próximos a nós están os do Pozo da Nave e o de Vixi. Ambos teñen fondos que roldan os 1000 metros, cunha extensión dunhas tres millas

náuticas cada un. Son fondos de rocha, area ou lodosos. As artes usadas son variadas: a volanta, o palangre e o pincho son as máis comúns. Son moi usadas polos barcos de Fisterra, Malpica, Muxía, Corme e Laxe. Antigamente o peixe Gato enmallaba nas proximidades das illas de Sálvora, Ons e Cíes, aínda que non soía entrar nas rías e só viñan entre 10 ou 15 destes peixes en todo o ano.

Hoxe xa é moi difícil atopalos, tan só nas costas atlánticas se adican á súa captura para explotar nas industrias farmacéuticas e de cosmética. As propiedades deste peixe están no seu ventre, pois aínda que o peixe Gata non serve para o consumo (nin tan sequera entraba nas lonxas), agás a súa pel, xa mencionada, o ventre era o máis apreciado. Este acostuma a ser moi grande e ocupado, case que na súa totalidade, por un gran fígado do cal se lle pode extraer un aceite que non ten parangón nas súas propiedades (Aceite de Gata). Estas son, ante todo, curativas e cicatrizantes

para toda clase de feridas, golpes e rozaduras. As súas propiedades cicatrizantes son asombrosas, e polo tanto isto indícanos a necesidade de telo na casa. Non había fogar de mariñeiros nu que o Aceite de Gata non estivese presente en todas as curacións.

Cabe destacar que incluso os labregos e gandeiros viñan por el para aplicarlle tamén aos animais. Como exemplo, nas rozaduras producidas polo xugo da vacas e bois, xa que sufrían moitas rozamentos no pescozo no seu esforzo por tirar do carro. Era pois un verdadeiro tesouro para a saúde de todos os da casa. Gardábase coma unha reliquia. Os homes

tamén o usaban para o reuma, para a pel que cicatrizaba sen deixar marcas,..., era un bo substituto de moitos fármacos,... Viña a ser, este Peixe Gata, como o "Rei do Mar", por todas as súas virtudes. Non é de estrañar que acadase uns prezos prohibitivos.

Polo que respecta ás súas capturas, entraba maioritariamente na arte do enmalle. Posuía un cheiro moi forte e penetrante (o frescallo). O procedemento para extirparlle os fígados era complexo, case coma un ritual. Non era doado, pois eran moi grandes, por mor de non estragalos. Abríase o peixe polo lombo e, con moito tino e cun coitelo, íanse aproximando ao fígado. Unha vez alcanzado e extirpado, cortábase en tiras finas e longas, para deseguido introducilo nos envases de vidro preparados para a ocasión, deixándoos a macerar ata que pouco a pouco ían soltando o tesouro que levaban dentro: o ACEITE de GATA.



COLABORA:



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN

Secretaría Xeral de Política Lingüística