



RÍA DE AROUSA

Por: Manuel Chazo Cores

Ría de Arousa, brazo de mar que se interna formando grandes enseadas, onde poden fondear voluminosos mercantes e barcos de guerra. Ría longa, ancha, fermosa e moi xenerosa.

No seu mar desembocan ríos como o Ulla e o Umia e regatos como o Currás, o Pedras, Sima, Grenlla, Lagarteira, Campelos, Freitosa,... Nesta ría atópanse os portos pesqueiros e comerciais más fermosos e concorridos. Ría con moitas illas, como a da Arousa, Cortegada, Rúa, Sálvora, A Toxa, Yorma, Vionta, Gavoteira,..., e tamén chea de baixos, de escollos e praias preciosas. Rías de plácido mar que cos vendavais vólvese furiosa. Ría chea de bateas, ás veces de pesca escasa, aínda que as súas praias dan bos e saborosos mariscos. Ría de mariñeiros valentes e curtidos. Ría con faros e torres que alumean cos seus escintileos dende a noite ata o amencer. Balizas e boias que indican o paso libre e marcan o rumbo dos barcos no seu ir e vir.

Rías dende onde se divisan montes como o de San Alberto, A Curotiña, Xiabre, Lobeira e a Serra do Barbanza. Ría con portos de mar como o de Aguiño, Santa Uxía de Ribeira, Poboa do Caramiñal, Boiro, Cabo de Cruz, Rianxo, Carril, Vilagarcía, Vilaxoán, Vilanova de Arousa, Cambados e o Grove, portos con toda clase de aparellos e artes de pesca.

Nos seus fondos mariños atopamos, en época de pesca, centolas, vieiras, zamburiñas, camaróns, nécoras,..., e toda clase de peixes, brancos e azuis. Foi, en anos pasados, unha ría chea de sardiñas do xeito, con abundancia de xouba ou parrocha, escasa por anos en bocareos, con tempadas de moito polbo e xiba ou chopo. Pero houbo tamén anos de moita pesca de patexos ou pateiro, que daquela valía cartos, e servía para estercar os campos, aínda que, sen saber como, desapareceron e ultimamente se vendían para comer.

Como o mar non ten portas, non sabemos o que nos dará cos anos aínda que esta ría é moi xenerosa. Recordo cando saía á ría co meu pai vogando mar adentro dende o porto de Vilanova de Arousa pasando polas rochas de Corbalas, buscando as Tousas de San Roque ata o Con-

de Calogo, seguir vogando ata o Con de Bueiro, logo ata as Sinas de fóra para alí fondear e preparar o bou de vara, colocar o pau na pica, o traste, acomodar a vela, izala, meter o rizón a bordo e velear buscando a Illa de Yorma con nordés fresco. Cambiar a escota e darlla ao meu pai, que levaba o temón. Cando chegabamos á marca que pon a illa Yorma co monte Lobeira, largar o bou de vara ao mar e ir soltando cabo suficiente. Logo amarrar o cabo e ir lentamente co arrastre para, antes de chegar ao perigo do fondo, tirar polo cabo ata que chegaba o aparello ao barco para metelo polas pernas ata que subía o cope e con el a pesca. Ás veces a pesca era abundante: fanecas, lorchos, acedías, chopos, algún linguado. Se o vento seguía, dábamos catro lances ata o medio día para logo regresar vogando a porto.

Alí, no peirao, nos esperaba miña nai para levar a pesca á praza de Vilanova. Esta pesca facíase durante o inverno pois, chegado o mes de xullo, deixabamos este oficio e preparábánse os galeóns para ir pescar cara á ría de Muros.

Xa, naqueles caladoiros, cando o patrón mandaba a comprar sardiñas a Cabo Fisterra, á ría de Muros ou ao Fox de Carnota, fondeabamos en Caldebarcos; ali esperabamos a calma para que as lanchas do xeito saíran

do Ézaro, do Pindo, de Lira e do mesmo Caldebarcos. Se observabamos que non pescaban, acendiamos o motor auxiliar e íamos a probar sorte ao mar de Fisterra.

Chegado o mes de setembro poñíamnos rumbo cara a dársena do Berbes á espera da pesca do cerco nas costas de Leixoes, chegando ás veces ata Aveiro. Mentre agardabamos, de todas as parroquias viñan mulleres a vender leña e mallas de palla que traían en cestas e, co que gañaban, mercaban peixe da ría. Isto ocorría en plena Guerra Civil española; había moita fame pero, aínda así, nas fincas sementaban de todo: millo, cebada de trigo, verduras, coliflores, fabas, chícharos,..., que logo intercambiaban ou vendían.

A vida, que dura é a vida. É unha constante loita diaria.



Porto de O Grove