

REVISTA DE DIVULGACIÓN DA CULTURA  
MARÍTIMA E FLUVIAL - BUEU 2015 - Nº 9

# O S G a L O S



Non sabemos exactamente cando comezou o consumo do polbo, mais si podemos intuír que foron aqueles sabios monxes do medievo quen lle aplicaron os seus coñecementos empíricos e o dotaron dunha gastronomía tan efectiva que perduraría ata hoxe. Nos documentos monásticos existen abondosas referencias ás capturas de peixe que as ordes relixiosas facían nas suas avanzadas marítimas para abastar aos cenobios do interior para cumprir, sobretudo, cos preceptos cuaresmais. Así, por mencionar aos máis próximos, temos aos bieitos de Celanova instalados en Beluso, Hermelo, Poio, Coruxo ou Santistevó (Cíes norte); aos cistercienses en San Martiño (Cíes sur), Vigo (de Oseira) ou Marín, dependente esta vila dos de Melón. Entre o peixe máis mencionado nos documentos, aparecen as pixotas (pescadas), os congros e o polbo que, xa lañados e salgados ou secos, se transportaban desde a costa.

## Polbeiros de mar e terra

Xerardo Dasairas

Como vemos, o secado do polbo foi unha actividade que se prolongaría co paso dos séculos ata a chegada do proceso de conxelado xa ben pasados os mediados do século XX. E nesta actividade, estableceríase en Bueu, Ignacio Núñez, un polbeiro do Carballeiro de xa longa tradición familiar na arte de abastar as feiras con este produto que recibía dun secadoiro de Bueu. Neste oficio ambulante, remataría por establecerse en Xinzo de Limia cara o comezo dos anos trinta onde nacería o seu fillo Ignacio Núñez Carrera. A través da relación de anos co dono do secadoiro, xa de idade avanzada, este optaría por traspasarllo ao ourensán que desde 1939 seguiría con este labor en Bueu onde era coñecido como "O Carrexón".

No ano 1945, Ignacio Núñez e o seu pai chegan a Vigo coa intención de centrarse na compra de peixe para mandalo aos pobos do interior de Galicia, aos que xa antes lles enviaban o polbo. Ao comezo mandarían caixas de xurelos salgados que se vendían nas feiras por peza, mais logo comezarían a comercializar as máis variadas especies, chegando a numerosos pobos de Castela. Nos anos sesenta converteríanse en armadores, chegando a ter once barcos.



Ignacio Núñez

Mais, realmente, o que nos chamou a atención por ser obxecto desta publicación, foi o relato que Ignacio Núñez Carrera nos legou dos seus anos en Bueu: "Nos comezos dos anos trinta, esta era unha vila de grande actividade mariñeira. A sardiña era a principal especie capturada e a fábrica de Massó elaboraba salgadura e conserva con man de obra feminina. Tamén se pescaba en abundancia o polbo, na ría e nos arredores das illas Ons, polo que había numerosos secadoiros. Recordo que en Bueu, ás catro da tarde retornaban da pesca e xuntábanse uns 200 barquiños, todos a vela. Era unha estampa preciosa. Aos mariñeiros coñecíaselles polos motes, como os Fieis (uns irmáns que capturaban o polbo por un sistema chamado "ao visto", é dicir, localizalo coa vista e introducilo a bordo cun bicheiro). Outros polbeiros eran Chador, Castela... Tamén me lembro da Armelana, a muller dun mariñeiro que nos traía polbo. En Bueu había catro secadoiros de polbo: o do meu pai e os de Serafín Curral, José Bravo e Manuel Portela. Desde que cheguei a Bueu fun á escola do mestre Manuel Aboy Gándara e cando cumprín os once anos comecei a traballar en todo, axudando ao meu pai, aos mariñeiros a descargar o peixe dos barcos ou a salgar o que dixesen. Os mariñeiros pescaban o polbo en dornas e botes polbeiros, habendo días en que traían ao secadoiro ata 10.000 quilos de polbo vivo. A venda facíase por cubetas, é dicir, a cantidade de polbo que entraba nuns caldeiros de madeira que viñan a ser ao redor de 5 quilos.



Eu axudaba ao meu pai e era capaz de limpar un bidón de polbo de 50 quilos en dez minutos. Unha vez aberto á metade e limpo, tendíamos o polbo ao sol en varais cravados na ribeira. Había que ir dándolle voltas continuamente e vixiar as moscas pois podían depositar os seus ovos e estragar a peza. Hoxendía o polbo, como é un nervo, conxéllase e abrándase sen máis pero antes, colgábase, e a medida que morría íanselle estirando os tentáculos, ata chegar ao chan. Esta era a forma de abrandalo, pois senón había que seguir o tradicional proceso de darlle 33 golpes, tantos como a idade de Xesucristo por aquilo da crenza na numeroloxía tan presente sempre en Galicia para calquera ritual. Outra crenza moi arraigada entre os mariñeiros era a de que cando cantaba o cuco, o polbo quedaba oco.

Daquela, o proceso de secado do polbo era de dous tipos: Un denominando de “media cura” por estar ao sol durante só media xornada e outro era a cura completa, consistente en deixalo ata que estaba ben seco e duro, como un pau, e logo blan-

quexabámolo cunha fariña... Logo, facíamos unha especie de paquetes aos que lle chamabamos arrobas (12/13 quilos), poñendo o polbo máis grande abaixo e colocando enriba outros polbos cada vez menores. Logo, dobrábase cara adentro todo, quedando un bloque pechado. O de media cura, que se conservaba ata 15 días, enviábase ás feiras e polbeiros do interior de Galicia e o de curado completo exportábase para sitios tan lonxanos como Arxentina e Brasil, pois conservábase así durante dous anos. Para cocinar estes produtos era preciso hidratalos antes, poñendo o polbo a remollo. Como o traballo era moito e gañábase moi pouco para manter unha familia con catro fillos, o meu pai coidou que aquilo non tiña moito futuro e decidiu instalarse en Vigo pois o seu porto ofrecía máis posibilidades. Da época de andarmos polas feiras de polbeiros aínda lembro as normas básicas de cocido do polbo: Ao ferver a auga, bótase o polbo e ao comezar a ferver de novo, mantense ao lume durante 20 minutos. Logo, retírase e debía permanecer na auga outros 20 minutos...



Secadoiro de polbo