

LA PESCA N'ORTIGUEIRA

Matilde Fernández Álvarez
[cola collaboración de Pepe Pericón]

Ortigueira, el puertín del conceyu Cuaña faise pergrande al axuntar cai y playa, A Playa, n'El Ribeiro, desembocadura del regueru en pedreru qu'amiesta l'actividá de pesca del cai cola de playa del pueblu pa moyar los corviones les muyeres y los nenos y piscina pa deprender a nalar tol pueblu; y disfrutar los turistes, de branu, cuando ta dientro la mar.

EL CAI

Nel espigón, pel Este, ta *A Rula*; xubiendo, dando la curva a la casa fecha dicen que polos balleneros vasco-franceses, taba la fábrica de conserva de salazón pequeña, agora almacenes de pescadores; cai arriba, ente la fábrica, asitiábense *os viñales* (varales d'ocalitu) ente dos vergues pa tender la rede na playa. Cada pescador tenía viñal propiu, que tenía qu'iguar cuando los rapacinos fendíen les vergues por esguilar per elles. Más arriba, *el recudín*, pa tiñir les redes. Ribeiro arriba, pela mandrecha, la fábrica nueva, agora derrumbada, y más arriba «a veyá, de pedra» con cuatro aguaes de pizarra, desaniciada dafechamente.

Conocen los vecinos na hestoria los balleneros que dexaron «el pedrecón da rula y as cañoneras nas murias», penriba El Ribeiro

pa defendese de los pirates; la pesca con lanches de doce remeros, *as vaporas gallegas* al pie de *lanchías* de dos pescadores a remu, pasando al motor de gasolina nos años 70 del pasáu sieglu y a los de gasoil dempués.

POBLAMIENTO

El pueblu espárdese peles dos ribaes. Del cai p'arriba, pel Oeste, más pindio, cases de pescadores asitiaes amañosamente adautándose al tarrén, abellugaes por lláscares verticales que les resguarden del Oeste, cola fachada principal pal Este o'l Nordeste y que-yos permite abrir vanos a toles cares. Tán bien estremaes polos carreiros, afitaos nes erosiones del cantil, amañaes con antoxana pequeña y güertinos pa berces, llendaos con muros pa tener pol tarrén en cuestu. No cimero, cases que teníen «bodega prá vaca» y corripa «pa cochos», con tierres de llabrar trigu antaño, maíz y pataca más tarde. Na rasa, cases de más bultu, encaraes al mar, con güertos que teníen racimal y llabraben tabacu pal gastu la casa.

Pa escontra l'Este, cases de pescadores a media ribada, encaraes a tolos aires según los carreiros, marcaos pol desgaste de la pena y onde apanda'l tarrén, cases con vaques y cochu.

Asina ye qu'había pescadores dafechu que vivíen del mar y families qu'axuntaben l'actividá agrícola cola de la mar.

LA PESCA

La dedicación a la pesca va camudando acordies col rendimientu económicu. Asina, conoció'l cai la *costeira de bonito a la cacea* en branu y de *la merluza al pincho* de payares a entamos d'avientu, con lanches de 12 remos, al pie de les aventuras industriales de

xente que nun tendría nada que ver cola pesca nin colos pescadores en tiempos de bayura de pexe. Afítenlo la fábrica de salazones d'Hermógenes, dentista de Navia, «a fábrica veyá» qu'envasaba bonitu y «a nova» qu'envasaba en carretes coloraes marca «La Venecia», *anchoa*, *sardía*, *chicharrón*, *sardinía*, *salmón* y *paparda* (asemeyada a l'aguya y que nun tenía ninguna aceutación). La fábrica grande, que trabayaba con 40 a 50 muyeres, zarró nel año 64 del sieglu pasáu, depués d'envasar carretes de *xurel* de dos kg, la *sardía* y los *chicharros* que pillaben *al cerco* los pescadores de Foz (en Galicia). Entraben nel cai les vapores, amarraben les lanches en batería y descargábenles les muyeres, que-yos enllenaben barreños de 30 ó 40 kilos a palaes. Por cada viax que facíen, dáben-yos una chapa y al cabu'l día la fábrica pagába-yos por chapas algamaes.

De la mápula de los años 60 pasóse a *lanchas* de dos pescadores. Los pexes rulábense per lotes na rula. Un xubiláu de la Mercante rodaba con un bombu un tambor y les muyeres, sentaes en sielles, calcaben el botón p'aparar cuando-yos convenía'l preciu. El rulador, que cobraba amái de pol trabayu *a chona da lancha* (la maquila en pexes) diba cantando el preciu'l lote que baxaba de duru en duru.

Les muyeres de los pescadores cargaben en bañeres de zinc *a sardía*, *el badeixo* y *a roballiza* (la llubina) y diben andando a vender pelos pueblos del interior, p'arriba Bual, y trayíen n'ocasiones samartín p'ameyorar la dieta, pero tamién diben a vender la perestimada sardina d'Ortigueira a El Porto y al mercáu de Navia.

A Esperanza, vendedora de la plaza de Navia, ficiéronla famosa, xunto con una tal Lucía, los rapacinos col cantar «Esperanza, sólo sabes bailar chachachá», camudáu a «Esperanza, sólo sabes vender calamares». Y «Lucía, sólo sabes encender a cucía».

La suerte económica del poblamiento, apegada a la tierra y al mar, veráse menguada col espoxigue demográficu de los años 50 del sieglu pasáu, que llevará a families enteres a emigrar a los barrios industriales d'Avilés y Xixón mayormente, y a los homes a

enrolase na Marina Mercante. Pasaos los años, munchos de los trabayadores de la Mercante tornarán pa dedicase a la pesca «en lanchías pequenas».

Nesos años que'l pescáu nun valía nada, los fíos de los pescadores camudaben 3 ó 4 kilos d'*andarica* por un bocadiellu nel case-tu, el chigre-tienda'l pueblu. *El pixín* nadie nun lo quería; venía buscalo un paisano de Foz; el *maflón* (que taba un poco hincho) tirábase y les cabeceas diben tres la *pedreira* del cai.

Col tiempu, con un poblamientu avieyao, los pescadores fueron morriendo o retirándose, la rula desapaeció como actividá de recatíe y pasaron a venir los pescadores de Cuideiru a por tola sardina pa dir a la costera de la merluza'l pinchu, y postreramente una pescadería pa mercalo todo. Anguaño queden cuatro pescadores que xestionen la venta ellos mesmos y ocho xubilaos que van al calamar, aparte de los que se dediquen a la pesca deportiva. Si agora'l pescáu se paga bien, les condiciones nun animen al esoxigüe del ríu actividá.

El peixe ta esquilmao pola mor de la pergrán contaminación que soporta esti puertín, al qu'apurren metralla la papelera Navia, l'hospital de Xarrio y tol desendolque urbanísticu nesta fastera; pola pesca en volanta de los gallegos qu'acabó dafechu *col penedón del besugo*, por exemplu, a lo qu'hai qu'amestar los pilancos que pon l'Alministración, que-yos aplica la mesma normativa qu'a los barcos d'arrastre: nun se puede salir sábados, domingos nin festivos; namái se puede dir a un arte; hai que solicitar a Xixón, con tiempu, el cámbeu d'arte; hai que respetar el paru biolóxicu.

PRESEOS

Amái de la *lancha*, cada pescador tenía d'ocho a nueve *redes* d'algodón que texía él n'iviernu con una *forma* de madera de

tamaños xebraos según *el trasmayo* que-y demandare la técnica de pescar según que pexes.

Les redes tiñíense n'*El Recudín*, un requexu onde se poníen unos *muñóis* grandes pa posa-yos enriba un bidón de fierro d'unos 200 llitros d'augua, que se ponía a ferver con *padaza bidureira* (corteya de fuera del abeduriu), unos 20 kilos de cáscara de pinu machucado con un martiellu y tizábase con toxos. Cuando aparaba de ferver echábase la rede y metíase una hora. Quedaba de color marrón acolorazao, que la facía más disimulada pa los pexes al semeyar la color *del ouca* pol pinu, y con más tiez pol abeduriu.

Les *redes del boliche* poníense a recudir y a coser nos viñales na playa. L'arrearar les redes esgayaes yera cosa de muyeres que trabayaben a xornal, siendo bien afamada Hortensia Ca Anserio polo curiosa.

Pa *despescar* la sardina allumábense con faroles de carburu y con vela.

LA MAR COMO MEDIU PA VIVIR Y APURRU ECONÓMICU

Como sociedad de sosistencia, aprovechábase tolo qu'había al rodiu, nesti casu, la mar.

L'ouca muerto

Entra la mar y embate escontra'l penedón, va de rebote, esfaciéndose na *escabezada* (el rompiente la mar) escontra A Playía, dexando atrás *el ouca muerto*. Pañábase pa llabrar los *celleiros*; pa enxugar, posábase nos *teneiros*, «reposadeiros de pedra a metade la ribada» qu'entovía se topen na ribada El Vigareiro.

D'ente la mena *oucas* que se conocen caúna pol nome, el *pilín* vendióse años a los gallegos que dexaben les chalanes amarraes pa que les enllenaran los pañadores y colaban con elles cargaes, dicíen que pa facer plásticu.

Los pexes

La fastera de pesca d'esti puertu va de Frexulfe a A Caridá. Lo mesmo que les tierres de llabor. La mar ta estayada, nesti casu, en *postas* según los *petones* (hábitat de les especies) que se dean. Hai que saber a qué se va y cuándo. Asina topamos *El Penedón*, posta de calamar, que daba hasta 20 kilos d'ellos; *El Pradín*, n'Andés, al Este del Navia, posta de calamares y de *pixutín*; *A Pedriquía*, frente a la playa A Cabana; *El de Santos*, per fuera La Llamosa, *El Petón da Barra*, al pie la ría de Navia; *El Petón de Lulio*, per fuera L'Aguión; el de la *merluza* en *Terra de Todo*, debaxo'l faru *San Agustín* y n'A Barra; *Las Llamosas*, a milla y media de la playa A Cabana pa toles especies.

Con unu al motor y otru *estibando*, de la lancha salía de too; en 25 redes salía *llubrigante*, seres cargaes de *centollo*, *andarica*, *pixín*, *aguarón* (el *pixín* malo que tien la pelleya blanco per dientro); *zampeñas* (cámbaros de mar), qu'había tantes que desgracia-ben el tresmayu. A *sardía* per fuera Las Llamosas.

Pexes de cubierto

Tamién ta estayada a *pena de cubierto* (pedreru). El *pulpo* píllase n'A Cabana, Mexames, La Islla, en Medal, A Pedreyada, La Islla'l Midio y n'El Padriero (tierra fuera d'El Penedo as Gaviotas). Os *arizos* n'El Vigareiro y en La Islla'l Midio. Os *percebes* n'As Llamosas y Os Carredos (Aguión). *El centollo* en tol cubiertu. Les andariques arrimaes pa dientro, a 20 braces, con fondu «de muita pedriquía suelta». El *llubrigante* d'El Penedón a As Llamosas.

TÉMPORES

Anque había pexes tol añu, hai hores y témpores pa pillalos. El calamar grande recalá na seronda; la sardina embate de marzu a ochobre per fuera La Llamosa en Torbas y Castello, pero cuando hai

lluna metida pal abrigo en L'Arréu (La Concha d'A Caridá). El *congrío* pica tol año del escurecer a media nueche, pero come peor cola lluna.

CEBOS

A esquila

Píllase con *esquileiro* nel cantil, debaxo les piedras nel pedreru al baxamar y mándase pa *a maragota*, *el sargo* y l'abadexu. *A zampeña verde* (cámbaru de ríu); tamién se daba ente l'amiestu l'augua salao y de ríu; na ría de Navia había abondo d'elles. Échense pa cebar el xargu. *A pulga* píllase nel ocle muerto na escabezada (la playa de cabezal a cabezal). La sardina ye cebu pal congriu, *pixota al pincho*, xargu y roballiza.

PEXES RAROS

Tien garráose'l *pexe llebre* (de la familia los tiburones) nel tresmayu en seco, esto ye, n'arena; un *ballesta* n'Él Guillón (Llouza); *a melga*; *el caeyo* y *el riyón*, toos d'augua caliente. Ye raro que los pescadores los quieran y vuélvenlos al mar o regálenlos a daquién interesáu. Tamién tienen visto atacar al *tiburón ballena* (d'unes 5 a 6 tonelaes) que revira pa comer.

ARTES

Tala bayura pexes fexo que l'home escurriere menes de pillalos que nun foren la caña, como ye perconocío, non esclusivo d'esti puertu, onde tampoco ye exclusivu'l dichu «Pescador de caña, pescador de nada».

Artes de rede

Arte de deriva

Pa la sardina: Bótase una rede d'un pañu d'unos 600 metros pela popa. Márcase la corriente a favor del vientu pa que vaya tensante a flote. Cada 15 ó 20 braces lleva una baliza. Pasaes de ½ hora a hora y media sientes tirando, sube la baliza y va too abaxo, y ye qu'al pegar nun bancu embistió la sardina. Cuéyese pela popa y dempués ye perimportante lo amañosu que seya'l pescador pa despescar la sardina, que ta agarrada pela galla, pa que nun s'estripe.

Al boliche (cerco)

Ye como se diba antaño a la sardina n'Ortigueira. Llárguense redes y salten a les cerques les sardines, los *hominos*, el chicharrón y *a caballa*. Los pexes arrimen a un puntu determináu, meyor n'As Mexamas, escontra El Costeiro y El Porto, frente a A Pedra'l Porto, n'Andés. Salíase tol día; fondiábase la lancha, arrimaben y cercabas. Antiguamente también se pillaba asina l'*aguya* cuando la víes saltar. Tirábense-y «palíos de salgueiro qu'esnalán penriba'l mar, arrimaba y cercabas».

El rasco

Rede d'un pañu namái «pa pedra y arena»; mándase pal pixín de marzu a lo cabero mayu. Echábense 25 pieces de rede en 50 a 60 braces d'augua afaciendo una ponte de rede con filu como de coser y *alábase* a los tres días con 170 a 180 kilos de pixín y llubrigante. Tamién entraba centollu y rodaballu.

Volanta

Rede d'un pañu namái que se llarga n'iviernu pa pillar merluza, pixota y *liria* n'A Barra y en Terra de Todo, per fuera'l faru,

que metía per ehí. Llárguense 100 redes lo menos, con igual 20 metros d'altura. La rede quedaba asitiada nel fondo a 50 braces, dos días.

Volantilla

Pal *salmonete*, el *xurel* y *el pancho*. Rede d'un pañu namái, de 2 a 2 y ½ metros d'altu. Vienen echándoos a les 5 la mañana y alen a les 9. Tamién llargaben al escurecer p'alar al otu día pero los pexes salíen mui estropiaos, mordíos polos centollos, los congrios y el pulpu que salen a comer de nueche.

El miño

Rede de tres paños de filo o tanza pergordo; va mui averáu a la costa, en Frexulfe y n'A Barra, pero nun se puede llargar la rede escontra'l ríu; llárgase pa pillar *llenguaos*, llubrigante y *llangosta*.

El trasmayo

De tres paños alliniaos. Lleva una rede per cada llau más gordu, con una rede fina pel medio, u queden los pexes. Llárgase pa la maragota y el xargu, en cubierto, averando pa dentro.

Umbayo de superficie

Rede a flote «con muitas buías xuntas pa qu'esnale, plomos y corchíos, con una buía afondada con una piedra pa que nun se vaiga. Con tres redes de 50 metros acercando á costa garrabas 100 kilos d'aguya».

Umbayo de fondo

Pal *salmonete*, con más plomos pa que nun nale a la superficie. Llárgase en 8 a 9 braces d'agua, nos entecanalaos, «carreiríos» d'arena y de peña.

Apareyos d'anzuelu

A palangre de fondu

Pal congriu y la maragota: Tírase una *madre de tanza* que lleva *ua xugada* (llinia) con un *plomo* cada 15 ó 20 metros a favor de la corriente pa qu'espurra la rede.

Cada metru lleva un *champel* de filu de trenza d'algodón antaño, agora de nilón con un anzuelu; llargábense de 125 a 200 anzuelos con media sardina al escurecer; esperábense de tres a cuatro hores y alábense pa les doce la nueche, escontra la corriente pa que nun s'enriede'l palangre na lancha. El congriu, al vivir en cueves perconocíes, ye pesca bien agradecida.

Al tanque o a dedo

Pa besugu, abadexu, roballiza, maragota, *brexas* y sargu y xarda: A fondu o a deu, arreando 1 nilón con 12 ó 20 anzuelos con un *mamallo* cada metru pa encarnar con sardina. Ente dos paisanos, unu encarnar y otru pescar, sacábense 500 kilos de besugos de kilu a kilu y mediu en Petanes, n'El Cabezú Lluarca.

Con palangrillo

Pa rodaballu: Tírase una madre con mamallos escolingando a cada metro a los que se-yos pon cachinos de sardina que queden posaos nel fondu. Pescábense n'A Barra de xunetu a agostu. Pillábense 70 kilos de rodaballu y tamién salía *a melga*, *el careyo* y *el riyón*.

A cacea

Pal abadexu y l'aguya: Amárrense madres que s'armen ente vares, «ua tanza con anzulíos» (de 30 a 40) con dos o tres plomíos encarnaos con sardía y arréase a lancha al ralentín».

En cubierto

Pexes de roca: Píllense con *nasa*, caxines de madera primero, fierru más tarde. Son xebraes na forma según les especies. Llárgase «una andana nasas», de 15 a 30, amarraes con tances al tirante, calaes nel fondu.

El llubrigante: Píllense en branu «con nasías feitas con barrotíos de vara d'ablano, cua boca con barrotíos, qu'emballaba con cabezales de mayón amarraos con gazas al tirante. Tríncase a la gaza (un palín con un cordelín) con dos cotes (nuedos), dos bogas (pexes apaecíos al muil) amarradas al pescante (el cebu)».

L'andarica: Nases allargaes «con buquías» peles veres. Llanciábase tola nueche. Echábase una andana, alábase, desocupábase y echábase la otra. Agora tienen la boca plásticu perriba y déxenles tola nueche; por eso-yos llamen *dormilonas*.

La llangosta: Pillábase con nasa redondiada y aplastada peles boques nel branu; taba fecha de vara ablanu y sabugu.

El centollu: Píllase a *gancho* en baxamar. Enxarétase la lancha con una vara ocalitu (de 4 metros), con bambú pa empatar, na que s'engarza «ua garruncha de sacar el cuito»; cuando apara, arrees la caña y súbeslu a pulsu. «Tamén s'ensexareta con dos forcadas de salgueira con ua vara»; tovía los saquen asina en Viavélez. Y cuéntase que «El Gabrielo» sacaba 50 kilos del puertu a A Playa a Cabana.

Caxón de cristal

Dende la lancha a pocu fondu y cola mar clara. El caxón tien dos «asías», una per cada vera pa meter les manes. Vas mirando y cuando ves unu, sáqueslu cola garruncha empatada nuna vara de «canaveira» de 1 ó 2 metros, a la que se-y amiesta si fai falta un enchufe (otra canaveira) de 4 a 5 metros.

DIENTRO

Llámase asina lo que nun ye mar abierta nin en cubierto. Lo que visto del mar ye tierra y los que viven tierra dientro llamen el pedreru.

Arizos: Salen a comer de nueche de las «poceiras» onde viven y píllalos la llondria que los lleva a comer a la ribada. Pésquense a gancho.

El pulpu: Tamién vive en cueves d'onde sal cuando vei un cebu. Píllase a gancho en baxamar.

Percebes: Viven agarraos a la peña, onde hai munches corrientes y embate muncho la mar dándo-y color acolorazáu. Arrásquense de la peña con una rasqueta n'iviernu. Ye por eso que ye perarriesgao dir a percebes porque hai munchos güelpes de mar. Tamién ye fácil saber cuándo se garraron, porque tán xuntos en garapiellos y queda la falta en blanco nel cantil.

EL MAR PA METER MIEU

Los veceros del mar dicen que ye mui triste cuando tas embarcáu na Mercante de día y de nueche y cuando andes de pescador, de nueche, sobremanera si vas solu.

Pa quitar los rapacinos del cai cuando había peligru, dicíen-yos «Cuerre neno, que ta *medias blancas* dando voces», en referencia al mar y los nenos corrien que se cirlaben de mieu col personax talu.

Tamién tando a les andariques de nueche, cuando al paisanu yá-y paecía que tenía abondo, glayaba: «Hai que dar a volta qu'andan dando ais per ehí». Ya daben la vuelta pal puertu a toa mecha.